



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN

Costos de Servicios e incidencia en la rentabilidad de las Mypes rubro
Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN**

AUTORES:

Lozada Farfán, Edwin Eduardo (ORCID: 0000-0002-1403-2498)

Reyes Mendoza, Edgar Segundo (ORCID: 0000-0003-3791-8432)

ASESORA:

Dra. Palacios de Briceño, Mercedes Reneé (ORCID: 0000-0001-8823-2655)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

FINANZAS

PIURA – PERÚ

2021

Dedicatoria

A la memoria de mi abuelo Hilton,
quien fue una persona muy importante en mi vida.

A mí esposa Nayeli y a mi hija Kalessy,
por ser mi fortaleza, mi motivación para salir adelante
y cumplir mis metas.

A mi madre Rosmeri por ser mi apoyo incondicional
y mi inspiración para crecer profesionalmente.

Lozada Farfán, Edwin Eduardo

A Dios por estar siempre conmigo.

A mi abuelita Mamá Claudina.

A mi tío lucho.

A mi mamá.

A mi esposa Pierina y a mis hijos Adriano y Joaquín.

Reyes Mendoza, Edgar Segundo

Agradecimiento

A Dios por darnos la fortaleza y sabiduría.

A nuestras madres por estar incondicionalmente con nosotros

A la Universidad César Vallejo por las enseñanzas y brindarnos la oportunidad en estos 5 años

Índice de contenidos

Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Índice de contenidos.....	iv
Índice de tablas.....	v
RESUMEN.....	vi
ABSTRACT.....	vii
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. MARCO TEÓRICO.....	4
III. METODOLOGÍA.....	11
3.1. Tipo y diseño de investigación.....	11
3.2. Variables y operacionalización.....	11
3.3. Población.....	12
3.4. Técnica e instrumento de recolección de datos.....	12
3.5. Procedimientos.....	13
3.6. Método de análisis de datos.....	13
3.7. Aspectos éticos.....	13
IV. RESULTADOS.....	15
IV. DISCUSIÓN.....	20
V. CONCLUSIONES.....	24
VI. RECOMENDACIONES.....	26
REFERENCIAS.....	27
ANEXOS.....	34

Índice de tablas

Tabla N°1:	Análisis de correlación entre costos fijos y la rentabilidad económica de las Mypes	15
Tabla N°2:	Análisis de correlación entre costos variables y la rentabilidad económica de las Mypes	16
Tabla N°3:	Análisis de correlación entre costos variables y la rentabilidad financiera de las Mypes	17
Tabla N°4:	Análisis de correlación entre costos fijos y la rentabilidad financiera de las Mypes	18
Tabla N°5:	Análisis de correlación entre costos de servicios y la rentabilidad de las Mypes.....	19
Tabla N°6:	Nivel de manejo de los costos de los servicios.....	34
Tabla N°7:	Nivel de rentabilidad de las Mypes	35
Tabla N°8:	Frecuencia con la que las Mypes cumplen con los aspectos involucrados en los costos fijos.....	36
Tabla N°9:	Frecuencia con la que las Mypes cumplen con los aspectos relacionados a la rentabilidad económica.....	39
Tabla N°10:	Frecuencia con la que las Mypes cumplen con los aspectos involucrados en los costos variables.....	41
Tabla N°11:	Frecuencia con las que las Mypes cumplen con los aspectos relacionados a la rentabilidad financiera.....	43

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo general explicar la incidencia de los costos de servicios en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021. La metodología fue de tipo aplicada con un diseño no experimental-causal, transversal, con un enfoque cualitativo y cuantitativo. Se trabajó con un muestreo no probabilístico censal utilizando instrumentos como el cuestionario y guía de observación. Se llegó a la conclusión que existe una correlación significativa entre los costos de servicios y la rentabilidad, demostrado mediante el coeficiente de correlación Spearman, el cual arrojó el resultado de $r=0.531$, con un nivel de significancia de $Sig=0.03$, al analizar los resultados proporcionan evidencias suficientes para que se pueda aceptar la hipótesis general de que los costos de servicios tienen alta incidencia en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del complejo de mercado de Piura, 2021. Por ello, al tener claro los costos de servicio en el restaurante generaría que haya una buena gestión al momento de querer determinar los elementos que conforman los costos de servicio. También se debe señalar que los costos de servicios: costos fijos y costos variables, se relacionan más con la rentabilidad económica que con la rentabilidad financiera.

Palabras clave: costos de servicios, rentabilidad económica, rentabilidad financiera, costos fijos y costos variables.

ABSTRACT

The general objective of this research was to explain the incidence of service costs on the profitability of Mypes in the Restaurants category of the Piura Market Complex, 2021. The methodology was applied with a non-experimental-causal, cross-sectional design, with a qualitative and quantitative approach. We worked with a non-probability census sampling using instruments such as the questionnaire and observation guide. It was concluded that there is a significant correlation between service costs and profitability, demonstrated by the Spearman correlation coefficient, which yielded the result of $r = 0.531$, with a significance level of $\text{Sig} = 0.03$, when analyzing the The results provide sufficient evidence to accept the general hypothesis that service costs have a high incidence on the profitability of the Mypes in the Restaurants category of the Piura market complex, 2021. Therefore, by being clear about the service costs in the restaurant would generate that there is a good management at the time of wanting to determine the elements that make up the service costs. It should also be noted that the costs of services: fixed costs and variable costs, are more related to economic profitability than to financial profitability. *Keywords:* service costs, economic profitability, financial profitability, fixed costs and variable costs.

I. INTRODUCCIÓN

En la actualidad, la industria de la gastronomía a nivel nacional y mundial está afectada por la llegada del COVID – 19, las restricciones y medidas de seguridad emitidas por el Gobierno Peruano obligaron a los restaurantes a cerrar indefinidamente. Esta decisión forzada continuó hasta Julio del año 2020 fecha en que el gobierno autorizó su funcionamiento.

Gestión (2020) indica que, ante este hecho, los negocios del rubro no percibieron ingresos, postergaron pagos y terminaron regalando sus insumos perecibles. Los restaurantes llegaron a perder 50 millones de soles diarios desde que inició la cuarentena.

Luego de la cuarentena obligatoria, el Estado implemento medidas de control de bioseguridad y saneamiento para prevenir el Covid-19 mediante la resolución ministerial N°208-2020/PRODUCE estableció el protocolo sanitario de operación en restaurantes y servicios mediante la modalidad atención presencial, lo que ha significado que los restaurantes tienen que adaptarse a las nuevas normas sanitarias de bioseguridad generando costos fijos para este rubro.

Diario Gestión (2020) cita a la Cámara de Comercio de Lima (CCL), quien mencionó que en Perú existen más de 200 mil restaurantes, lo cual coincide con la Asociación de restaurantes, por ello es imprescindible que el Estado peruano evalúe medidas tributarias, financieras y económicas, ya que estos establecimientos generan más de un millón de empleados. Posteriormente las Mypes del rubro gastronómico antes de la pandemia se enfrentaban a un mercado competitivo que está en constante crecimiento dado que las barreras de ingreso son bajas y el cliente potencial actualmente el nivel de competencia ha aumentado. Las personas que emprenden toman la decisión de crear su propio negocio, en este caso prefieren el negocio de la restauración, sin tener el conocimiento como realizar la inversión.

Los restaurantes se enfrentan al desafío de convertirse en líderes del mercado, mediante el servicio por lo que el análisis de los costos del servicio reconoce cada elemento de los costos para tomar decisiones estratégicas y

maximizar la rentabilidad. Las Mypes investigadas no controlan, no evalúan con estándares los insumos empleados en un potaje. No se elaboran pronósticos de ventas ni presupuestos por lo que la organización no conoce cuanto es lo que podría vender en el futuro ni cuanto lo que podría invertir en la producción para destinarlos a costos y gastos.

Cedeño (2018) señala que la rentabilidad refleja la fortaleza o debilidad de una empresa, dicho esto se denota un alto índice de rentabilidad cuando una organización es exitosa. De esta forma se puede enunciar el problema general: ¿Cuál es la incidencia de los costos de servicios en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del complejo de Mercado de Piura, 2021? Y como problemas específicos: (a) ¿cuál es la incidencia de los costos fijos en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021?; (b) ¿cuál es la incidencia de los costos variables en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021?; (c) ¿cuál es la incidencia de los costos variables en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021? (d) ¿cuál es la incidencia de los costos fijos en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021?

Por otro lado, en la justificación económico-social, el presente estudio busca, mediante el aumento de los niveles de la rentabilidad que la empresa incorpore innovaciones en el servicio conllevando a que el mercado perciba el producto como diferente y atractivo, por lo tanto, la demanda aumenta, generando mayor demanda de puestos de trabajo. A la vez aumento del PIB de la localidad. Por otro lado, los propietarios están en la capacidad de contribuir con el embellecimiento y seguridad de la zona del mercado en la que se encuentran instalados, y que el público lo perciba como un lugar donde no existe delincuencia, desorden, limpieza, caos, incumplimiento de protocolos de bioseguridad porque están en la capacidad adquirir cámaras de seguridad, contratar vigilantes, y personal para limpieza.

Mediante la justificación práctica se identificó cuáles son los costos de servicios que se pueden controlar para aumentar la rentabilidad, permitiendo que las Mypes sean reconocidas porque venden un producto de calidad y bajo precio, porque los costos se han logrado disminuir para ofrecer valor agregado sin perjudicar la rentabilidad. Por otro lado, se utilizó el método científico para realizar la presente investigación mediante la creación de instrumentos de recolección de datos y que estos pueden servir a otras investigaciones del futuro.

El trabajo de investigación tuvo como objetivo general: explicar la incidencia de los costos de servicios en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021. En tanto los objetivos específicos: (a) conocer la incidencia de los costos fijos en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021; (b) evaluar la incidencia de los costos variables en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021; (c) determinar la incidencia de los costos variables en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021; (d) conocer la incidencia de los costos fijos en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.

Para finalizar, se establece como hipótesis general: Los costos de servicios tienen alta incidencia en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021. Y como hipótesis específicas: (a) los costos fijos tienen alta incidencia en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021; (b) los costos variables tienen baja incidencia en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021; (c) los costos variables tienen baja incidencia en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021; (d) los costos fijos tienen alta incidencia en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.

II. MARCO TEÓRICO

Se tomó en cuenta antecedentes internacionales como a Gallardo, (2018), tuvo como título de tesis *“Análisis de costo de producción en Pizzería “Yuki”, Guayaquil, 2018”*. El objetivo general es analizar los costos de producción para determinar el costo unitario de cada pizza en la Pizzería YUKI, Guayaquil, año 2018. La investigación es cuantitativa de tipo descriptiva, explicativa, la población la conformaron los trabajadores de la pizzería, se utilizó una muestra de 3 trabajadores los cuales la conformaron el gerente propietario, un cocinero y un mesero; la herramienta utilizada es la encuesta. Como resultados se encontraron 3 causas las cuales son: la falta de conocimientos contables por parte del gerente, falta de un centro de costos y carencia de procesos de costos. Se llegó a la conclusión de que la situación de los costos de producción en la pizzería no se está llevando adecuadamente por lo que no existe un correcto control de los costos y esto afecta directamente en el precio de venta y en la rentabilidad que la empresa obtiene a producto de las ventas de pizzas.

Chacón, (2017), tuvo como título de tesis la *“Determinación de costos y análisis de la rentabilidad de una empresa de alimentos caso: casa de la Humita y Tamal Lojano, Quito-2017”*. Su objetivo principal es ser una herramienta de apoyo para la administración en la toma de decisiones, con la finalidad de organizar, manejar y controlar los recursos humanos y económicos. El estudio fue de tipo aplicada, con un enfoque cualitativo, la población y muestra estudiada fue de 12 personas la cual fue conformada por los trabajadores del negocio; la revisión de documentos se utiliza como técnica de recolección de datos. Se llegó al resultado que después de que se haya analizado los diferentes sistemas para asignar el costo, se determinó que el sistema de órdenes por producción es un sistema conveniente para la empresa. Se tuvo como conclusión que la empresa a lo largo de su existencia ha tenido un incremento considerable y además con el transcurrir del tiempo ha buscado la mejor manera para poder adaptarse a los cambios que se han presentado.

Murillo y Quintero, (2019), en su trabajo de investigación *“Diseño de una herramienta de costos por órdenes de producción para el restaurante y hostel El*

Paraíso". Se determinó como objetivo principal diseñar una herramienta de costo de órdenes de producción para el restaurante y hostel El Paraíso. La investigación es descriptiva y la información relacionada con la investigación se obtiene de proyectos anteriores, utilizando datos primarias y secundarias como técnicas de recolección. Como resultado de la investigación se observó que en el restaurante hay inconvenientes con respecto al manejo de las mercancías debido a que no cuenta con un sistema de control de inventarios, por lo tanto, esta ineficiencia del control de los recursos ha creado divergencias en la optimización de los recursos de producción para el consumo directo de alimentos. Se llegó a la conclusión que a través del apoyo que genera el trabajo de investigación, ayudo al restaurante a administrar con mayor precisión la información de costos, de manera de mejorar la logística a la hora de preparar los platos para los comensales, lograr una buena productividad de la empresa y lograr la satisfacción de los clientes.

Mero (2018) en su proyecto de investigación "*Plan de negocios para mejorar la rentabilidad económica del restaurante Allá donde Carlos, ubicado al sur del distrito Metropolitano de Quito en el periodo 2017-2018*". Tuvo como objetivo principal ofrecer productos de alta calidad a los clientes con precios competitivos y además un servicio confortante y amable obteniendo la fidelización y la confianza del cliente. La investigación tuvo un enfoque cuantitativo, la población fue de 15,940 personas con una muestra de 375 habitantes; las encuestas se utilizan como técnica y los cuestionarios como instrumento para la recolección de datos. En cuanto al resultado final se observó que si existe una fuerte demanda en los nuevos servicios que la empresa busca incorporar para alcanzar una mayor rentabilidad, captando a nuevos clientes con sus variedades de sabores y fresca en cuanto a sus alimentos e insumos. Se concluyó que si existe una buena aceptación por parte de los clientes ya que se brindan platos con insumos de calidad y por ello se genera una buena rentabilidad en el restaurante.

Poluche (2020) en su tesis llamada "*Propuesta de un sistema de control de costos para restaurantes de mediana categoría en el restaurante El fogonazo, Cuenca-Ecuador, año 2020*". Tuvo como objetivo principal desarrollar un sistema de

control de costos para los restaurantes de gama media en Cuenca, 2020. La investigación es cuantitativa, la población la abarcaron los 208 establecimientos (restaurantes) existentes en la ciudad, se realizó la técnica del muestreo no probabilístico con una muestra de 142 establecimientos; la herramienta utilizada es la encuesta. Como resultado se obtuvo que el 27% de los dueños no conocen sus utilidades brutas, mientras que el 73% si tienen conocimientos de estas, pero al no saber correctamente el costo de cada área cuentan con una información errada. Se concluyó que los restaurantes llevan un control en sistema de software y otros manuales, pero tan solo un 16% tiene ambos, lo que significa que es imposible generar los resultados necesarios para demostrar un buen control de costos y para que así se pueda realizar la auditoría.

En referencia a los antecedentes nacionales, Ccahuantico, (2018) menciona en su sustento de tesis *“Costos de Servicio y Rentabilidad Financiera de la Empresa Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco período – 2017”*. Tuvo como objetivo principal determinar el costo del servicio y la rentabilidad financiera Parador Turístico Feliphon S.R.L en la provincia de Canchis Cusco, distrito de San Pedro, 2017. La investigación tuvo un enfoque cuantitativo, alcance descriptivo y diseño no experimental. En la investigación los administradores, gerentes y contadores del restaurante formaron parte de la población, utilizan documentos relacionados con los costos de servicios de la empresa y documentos financieros como muestra, la revisión de documentos y la ficha de análisis documental se utilizaron como técnica e instrumento para la recolección de datos. Como primer resultado del objetivo general, las compras realizadas en 2017 aumentaron a un total de S/ 509,210.14 debido a las actividades realizadas y al control mensual realizado en diferentes meses (Enero S/24,338.40) lo que significa 100% de otros meses. La conclusión a la que se llega es que la determinación del costo y la rentabilidad financiera no se ajusta al concepto de costo, porque se realiza sin normas contables, por lo que la rentabilidad es insuficiente.

Pezo y Cavero (2019) realizó una investigación acerca de una *“Propuesta de un modelo de un diseño de costos ABC, y su incidencia en la rentabilidad en la*

empresa de servicio – Caso restaurante Típico el Lambayecano – Lambayeque 2018”, tiene como objetivo proponer un modelo de un diseño de costos ABC, y esto incidirá en la rentabilidad del restaurante. El diseño del estudio fue descriptivo – Propositivo, la población estuvo conformada por personas que laboran en las áreas administrativas y productivas. Se emplearon como instrumentos de recojo de datos el cuestionario y la guía de entrevista en la investigación. El estudio tuvo como resultado que el modelo propuesto incidió positivamente en la rentabilidad del restaurante. La conclusión es que el método de control de costos no es suficiente porque se llevan a cabo de manera tradicional y carecen de la implementación de diseños que muestren los procesos y recursos del negocio, mostrando así la rentabilidad de la gran parte de productos vendidos.

Caldas (2019) en su tesis *“Costos de servicios y la rentabilidad en los restaurantes de cevichería del distrito de Los Olivos, año 2018”*. Tuvo como objetivo principal determinar la relación entre los costos del servicio y la rentabilidad del restaurante de las cevicherías de Los Olivos en el 2018. La investigación es correlacional y diseño no experimental, el tamaño población fue de 55 personas y la muestra de 48 personas y se utilizó el cuestionario como instrumento. Como primer resultado el 33,3% está muy de acuerdo con que es importante tener conocimiento el valor de los insumos para establecer el costo. Concluyó que el costo del servicio está relacionado con la rentabilidad del restaurante.

Ravichagua (2021) con su investigación denominada *“Sistema de costos de producción y su incidencia en la rentabilidad del Restaurante El Zarco S.R.L. – Cajamarca – 2020”*. El objetivo es analizar los costos de producción y rentabilidad de los restaurantes en el Zarco S.R.L – Cajamarca, 2020. El método de investigación es aplicado, correlacional – causal, descriptivo y cuantitativo, consta de 5 restaurantes de Cajamarca como población y la muestra proviene de 20 trabajadores del restaurante El Zarco que fueron entrevistados. Se utilizaron las técnicas de revisión documental, investigación bibliográfica y observación. La conclusión que los costos de producción afectarán la rentabilidad de los restaurantes.

Alcoser, (2019) en su tesis *“El control de costos y gastos en los restaurantes y su incidencia en la rentabilidad de la empresa anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita Lima Metropolitana año 2018”*. Tuvo como objetivo principal determinar el impacto del control de costos y gastos en la rentabilidad de Restaurant Panchita Res en 2017. El método de investigación es descriptivo y transversal, la población son los colaboradores que provienen de los sitios Panchita en Miraflores y San Borja; y utilizan cuestionarios como herramienta de recolección de datos. Se llega a la conclusión de que, comparando los resultados de los estados financieros, se genera un efecto positivo en la rentabilidad del restaurante, lo cual se evidencia en el incremento de 4% a 10%, con una variación de 6%

Como antecedentes a nivel local, Polo, (2018), en su *investigación “Auditoria de calidad basada en ISO 22000 para mejorar la calidad de servicio y rentabilidad en el centro recreativo RIOSOL EIRL-Chulucanas, año 2018”*. Tuvo como objetivo principal determinar el impacto de la aplicación del ISO 22000 en la mejora de calidad del servicio y la rentabilidad del centro recreativo RIOSOL EIRL- Chulucanas. La investigación fue descriptiva, transversal y diseño no experimental, la población estuvo compuesta por hoteles, bares y cantina, la muestra está compuesta por 30 clientes, 8 empleados de la empresa y un representante legal de 16 empleados. Se emplearon como técnicas de recojo de datos la encuesta, la revisión de literatura y las entrevistas. Se llega a la conclusión que la aplicación de auditorías basadas en ISO 22000 puede mejorar la calidad del servicio y la rentabilidad de RioSol EIRL.

Sernaque (2017) en su trabajo de investigación *“Caracterización del financiamiento y la rentabilidad de las Mypes rubro restaurante cebichería, de la urbanización la providencia Piura, año 2016”*. Tuvo como objetivo principal determinar las características de financiamiento y rentabilidad de Mypes en la categoría del restaurante cebichería en la urbanización la Providencia Piura. El estudio fue cuantitativo de tipo descriptivo, en cuanto la población está conformada por restaurantes en la urbanización la Providencia de Piura, y la muestra son 4 cevicherías, el cuestionario se utiliza como herramienta de recolección de datos. Como principal resultado se observa que en la tabla 14 nombrada como “Ingresos

por ventas mayores” se mostraron datos de la variable rentabilidad, se muestra que los restaurantes a estudiar se dividieron en dos grupos ya que el 50% afirmó que sus ingresos en el presente año son mayores a los del año pasado y el otro 50% afirmó lo contrario. Se llegó a la conclusión que en relación a la rentabilidad se encontró que hay un incremento a causa de que los productos que mayor rentabilidad brindan son los de pescados y mariscos.

El costo es la inversión que se realiza para obtener beneficios actuales o futuros. Por lo tanto, confirmar el costo de una actividad es confirmar el monto de la inversión realizada. Se considera un gasto infundado porque no mide los ingresos en función de estos, por lo que cualquier costo estimado es un beneficio actual o futuro, de lo contrario no se gastará. El costo no es un indicador que deba minimizarse al mayor, pues su minimización total o exceder el límite afectará seriamente las acciones de la organización, son indicadores optimizados. Rincón, Molina y Villareal (2019)

Los costos de servicio son aquellos recursos utilizados para producir un servicio o un bien. Ccahuantico, (2018) cita a Zevallos, (2013) quien indica que la cuantificación del valor de los costos fijos y costos variables se necesita para poder brindar una prestación.

Los costos fijos son aquellos costos que permanecen inalterables durante un rango relevante (de tiempo o nivel de producción). Ejemplos: arriendos del local donde funciona el negocio, la prima de seguros del personal de la panadería, etc. (Zapata, 2019). Además, Riquelme (2019) explica que los costos fijos son aquellos en donde el costo total seguirá manteniéndose fijo en un nivel de producción, mientras que el costo por unidad cambia con el volumen. Las remuneraciones, el alquiler, los pagos de agua potable, energía eléctrica, teléfono vienen siendo ejemplos de costos fijos. Como por ejemplo la remuneración mensual de un chef va ser la misma, así cocine o no platos. Si se quiere evaluar de forma unitaria, este costo cambiará dependiendo a la cantidad de platos que se va a preparar.

Los costos variables son aquellos que crecen o decrecen de inmediato y en forma proporcional conforme suba o baja el nivel de producción. Ejemplos: materiales directos como leche, harina y huevos; e indirectos como: especias, saborizantes, etc. Zapata (2019). Por otro lado, Riquelme (2019) explica que el costo variable es aquel costo en el cual el costo total cambia en proporción de manera directa a los cambios que se efectúan en la producción, mientras su costo unitario sigue manteniéndose fijo. Por ejemplo, la compra de las materias primas viene a ser un costo variable. Mientras haya mayor producción de potajes, más alto será el costo total en este concepto. Si se analiza el costo variable de una forma unitaria seguirá siendo el mismo, independiente de la producción realizada. Por ejemplo, la porción de sudado en un plato va a ser igual para cada uno de ellos y, por ende, el costo seguirá siendo igual para cada potaje, independiente a la cantidad que se vaya a preparar.

Cedeño (2018), considera que la rentabilidad es la capacidad que tiene un negocio para aprovechar sus recursos y generar ganancias; (Cedeño, 2018) y Palomino (2017), se refiere a la rentabilidad económica como el retorno de lo invertido. En esta rentabilidad hay cuatro aspectos fundamentales a tratar como lo es: la inversión en activos, la rentabilidad de activos, la eficacia de la gestión y el rendimiento de la inversión. Estos aspectos importantes nos ayudaran a comprender cuánto alcanza la empresa como consecuencia de sus inversiones en el activo de la entidad.

Moreno (2018) explica que la rentabilidad financiera es el beneficio obtenido por el empresario y/o accionistas al realizar una inversión en la empresa, es decir que la rentabilidad financiera no cuenta con la deuda que se utilizará en las inversiones para que así se puedan generar beneficios en la organización.

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

El trabajo de investigación es de tipo aplicada. Hernández y Mendoza (2018) explicaron que se enfoca en resolver problemas en situaciones precisas. Se implementan o ejecutan de manera que satisfagan necesidades específicas y faciliten la resolución de los problemas de la unidad de aprendizaje.

Vásquez (2020) define al diseño no experimental como la no manipulación de variables, el experto observa lo que ocurre sin participar de manera alguna, por ello la presente investigación fue no experimental. Guedes y Escalante, (2020) explican que la investigación de métodos mixtos representa un método mediante el cual los investigadores recopilan y generan inferencias a partir de una combinación de métodos de investigación cuantitativos y cualitativos (instrumento del cuestionario, guía de observación).

Ayala (2021) señala que un estudio transversal recopila datos en un periodo específico por ello la presente investigación fue transversal. Para Ñaupas, et.al. (2018) explican que el diseño de investigación causal explica la causa y los factores de un problema, así esta investigación determinó la incidencia de la variable independiente (Costos de servicios) sobre la variable dependiente (Rentabilidad) de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.

3.2. Variables y operacionalización

Variable independiente: Costos de servicios

Recursos utilizados para producir un bien, al momento de la cuantificación de los costos fijos y variables. Ccahuantico, (2018) cita a Zevallos, (2013).

Variable dependiente: Rentabilidad

Capacidad que tiene un negocio para aprovechar sus recursos y generar ganancias (Cedeño, 2018)

3.3. Población

Chaudhuri (2018), define la población como un conjunto de casos que tienen una serie de especificaciones comunes y se encuentran en un espacio determinado. La población del presente estudio es de 30 propietarios de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura.

Según López (2018), define a la muestra como un subconjunto de la población. Debido a que la población en estudio es conocida, la muestra es igual a la población. Taype y Rojas (2018) cita a Hayes (1999) considera que una muestra censal, esta conformada por toda la población. Por ello la presente investigación es censal.

a) Criterios de inclusión

- Se considera a los propietarios de las Mypes del sector Restaurantes del Mercado de Piura.
- Propietarios de las Mypes que tienen más de 3 años de antigüedad.

b) Criterios de exclusión

- Propietarios no disponibles

3.4. Técnica e instrumento de recolección de datos

García, *et.al* (2020) explican que los resultados de la investigación haciendo uso de instrumentos específicos con la finalidad de crear preguntas de investigación, hipótesis, teorías y novedosos conocimientos durante el proceso de explicación. Se empleó la técnica de la encuesta que se realizó a los propietarios del restaurante, con su instrumento de cuestionario.

Para Meneses (2016) el cuestionario es una herramienta que permite a un científico social hacer un conjunto de preguntas para recopilar información estructurada sobre una muestra de personas, usar respuestas cuantitativas y

agregadas para describir la población a la que pertenecen y comparar estadísticamente ciertas relaciones en métricas de interés, dirigido a 30 propietarios de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura.

Para Sánchez, *et.al* (2021) mencionan que la guía de observación participante es un fenómeno o un suceso que ocurren en un escenario o lugar donde es objetivo de la observación, además se va lograr intervenir de manera directa con el observador con la finalidad que el investigador pueda participar.

3.5. Procedimientos

En las Mypes del sector Restaurantes del Mercado de Piura, en la ciudad de Piura, se usó para el respectivo procedimiento los instrumentos de cuestionario, guía de observación, que se aplicó a los propietarios del restaurante.

3.6. Método de análisis de datos

Se obtuvo la información a través de la técnica de la encuesta a 30 propietarios de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, se usó del software SPSS versión 21 que nos ayudará a obtener los resultados estadísticos para su posterior interpretación.

3.7. Aspectos éticos

Universidad Cesar Vallejo, (2020) para sustentar la información proporcionada en esta investigación, se operará bajo los principios de respeto a los derechos de propiedad intelectual, por lo que para aclarar la autenticidad y aplicabilidad de la información se considerarán las disposiciones de designación de las normas APA 7^a edición, que tiene como objetivo proteger derechos de autor y prevenir el plagio.

De igual forma, se abordó otro principio, como es la autonomía, porque toda la información se elaboró en base a estándares y experiencias recolectadas, y será neutral a cualquier información o comentario de cualquier

autor. Dado que los datos y documentos obtenidos del negocio serán procesados de acuerdo con estrictos estándares de confidencialidad, y solo expreso información relacionada con la investigación que afecte los intereses del negocio, la investigación se realizará con honestidad.

Por lo tanto, es transparente para que los resultados procesados estén de acuerdo con los resultados obtenidos de la fuente sin que sean distorsionados, demostrando al público que la información contenida en el estudio es veraz y concisa. Finalmente, se utilizó de manera justa, no maliciosa, porque los investigadores son los encargados de manejar la información con cuidado, dando prioridad a la igualdad de trato, la integridad psicológica y social de los participantes.

La validez se refiere principalmente al valor de los resultados de la investigación, las conclusiones extraídas y la posibilidad de copia en la investigación externa, esto último depende del método específico, caso y antecedentes de la investigación. La validación tiene como intención dar legalidad al cuestionario, ya que se optó para la investigación dicho instrumento, se empleó el juicio de 3 expertos.

IV. RESULTADOS

4.1. Informe de aplicación del cuestionario

El cuestionario está organizado con interrogantes en escalas de Likert, con cinco opciones de respuesta, desde nunca, casi nunca, algunas veces, casi siempre, siempre, con valores de 1 a 5 puntos dirigidas a cada indicador de las dimensiones de cada variable.

Contrastación de la hipótesis específica 1:

Los costos fijos tienen alta incidencia en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.

Tabla 1.

Análisis de correlación entre costos fijos y la rentabilidad económica de las Mypes

	Spearman	Rentabilidad económica
Costos fijos	r	,259
	Sig. (bilateral)	,167
	N	30

Nota: Cuestionario aplicado a los propietarios

El análisis de correlación de la tabla anterior da cuenta que el manejo de los costos fijos, no tienen alta incidencia en la rentabilidad económica, según se deduce del coeficiente de la correlación de Spearman, $r=0.259$, que el resultado que arrojó fue no significativo, según se deduce de la significancia de la correlación, $\text{Sig.}=0.167$, superior a 0.05. Este resultado no aporta evidencias suficientes para aceptar la hipótesis planteada; en consecuencia, se concluye que los costos fijos no tienen alta incidencia en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.

Interpretación:

Los resultados del análisis de correlación muestran que los costos fijos no tienen alta incidencia en la rentabilidad económica de las Mypes, en mayoría de los casos los propietarios de las Mypes no tienen gastos de ventas, mayormente incurren en

gastos administrativos: pago de servicios básicos, pago de mantenimiento de equipo de cocina, remuneraciones de trabajadores, pago de impuestos, pago de movilidad, pago de suministros de limpieza, pago de suministros de oficina, pago al contador, pago de impresión de boletas, sí los propietarios de las Mypes busquen la forma de reducir sus costos fijos no tendría incidencia el margen operativo en la rentabilidad económica.

Contrastación de la hipótesis específica 2:

Los costos variables tienen baja incidencia en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.

Tabla 2.

Análisis de correlación entre costos variables y la rentabilidad económica de las Mypes

	Spearman	Rentabilidad económica
Costos variables	r	,735**
	Sig. (bilateral)	,000
	N	30

Nota: Cuestionario aplicado a los propietarios

El análisis de correlación da cuenta que los costos variables no tienen baja incidencia con la rentabilidad económica, según se deduce del coeficiente de correlación de Spearman, $r=0.735$, que resultó ser significativo, según se deduce de la significancia de la prueba, $\text{Sig.}=0.000$, inferior a 0.05. Estos resultados conducen a aceptar la hipótesis de investigación de que los costos variables inciden en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021. La correlación positiva en este caso indica que a medida que mejora el manejo de los costos variables, mejora la rentabilidad económica de las Mypes.

Interpretación:

Los resultados muestran en evidencia la importancia que tiene los costos variables para incrementar la rentabilidad económica de las Mypes, al tener una relación de

manera significativa, Si hay incidencia en los costos variables y rentabilidad económica, es decir los propietarios de las Mypes, deben adquirir conocimiento sobre las herramientas de cómo realizar un presupuesto de compras de materiales directos, insumos, costo de la mano de obra directa van evitar gastos improvisados desarrollando economías de escala.

Contrastación de la hipótesis específica 3:

Los costos variables tienen baja incidencia en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.

Tabla 3.

Análisis de correlación entre costos variables y la rentabilidad financiera de las Mypes

	Spearman	Rentabilidad financiera
Costos variables	R	,450*
	Sig. (bilateral)	,013
	N	30

Nota: Cuestionario aplicado a los propietarios

El análisis de correlación de la tabla anterior da cuenta que los costos variables inciden de manera significativa con la rentabilidad financiera, según se deduce del coeficiente de correlación, $r=0.450$, que resultó ser significativo, como lo confirma la significancia de la prueba, $\text{Sig.}=0.013$, que resultó ser inferior a 0.05. Estos resultados aportan evidencias suficientes para confirmar que los costos variables tienen alta incidencia en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021. El signo positivo del coeficiente de la regresión, indica que en la medida que mejora el manejo de los costos variables, mejora la rentabilidad financiera de las Mypes.

Interpretación:

Los resultados muestran en evidencia la importancia que tienen los costos variables para incrementar la rentabilidad financiera de las Mypes al tener incidencia

significativa, por lo tanto, hay incidencia en los costos variables y la rentabilidad financiera, significa que los empresarios tienen que hacer un control más minucioso de los costos variables de los insumos que incurren, y deben apoyarse en herramientas como presupuesto, planes que, de tal manera controlen cuanto deben gastar, cuanto deben consumir y cuanto es los costos que deben incurrir, si no tienen una estructura de costos no pueden saberlo, afectando la rentabilidad financiera de los restaurantes de las Mypes.

4.1.4 Incidencia de los costos fijos en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021

Contrastación de la hipótesis específica 4:

Los costos fijos tienen alta incidencia en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.

Tabla 4.

Análisis de correlación entre costos fijos y la rentabilidad financiera de las Mypes

	Spearman	Rentabilidad financiera
Costos fijos	r	,300
	Sig. (bilateral)	,108
	N	30

Nota: Cuestionario aplicado a los propietarios

El análisis de correlación deja en claro que los costos fijos no tienen alta incidencia de manera significativa con la rentabilidad financiera, según lo indica el coeficiente de correlación, $r=0.300$, cuya significancia de la prueba, $\text{Sig.}=0.108$, es superior a 0.05. Estos resultados no permiten aceptar la hipótesis de que los costos fijos inciden en la rentabilidad financiera, en la mayoría de los casos los propietarios de las Mypes no identifican los gastos financieros por endeudamiento al tener una mala percepción de ellos, ya que en este momento se encuentran endeudados por prestamistas informales cobrando una tasa de intereses muy altas, afectando la rentabilidad financiera.

Contraste de la hipótesis general:

Los costos de servicios tienen alta incidencia en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.

Tabla 5.

Análisis de correlación entre costos de servicios y la rentabilidad de las Mypes

	Spearman	Rentabilidad	Rentabilidad económica	Rentabilidad financiera
Costos de los servicios	r	,531**	,559**	,391*
	Sig. (bilateral)	,003	,001	,033
	N	30	30	30

Nota: Cuestionario aplicado a los propietarios

De acuerdo a los resultados del análisis de correlación, los costos de servicios tienen alta incidencia en la rentabilidad de las Mypes, según se deduce del coeficiente de correlación, $r=0.531$, cuya significancia, $\text{Sig.}=0.03$, resultó ser inferior a 0.05. Estos resultados proporcionan evidencias suficientes para aceptar la hipótesis de que los costos de servicios tienen alta incidencia en la rentabilidad de las MYPES rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021. El coeficiente positivo confirma que a medida que mejora el manejo de los costos de los servicios, mejora la rentabilidad de las MYPES. Se debe señalar que los costos de servicios tienen alta incidencia con la rentabilidad económica y con la financiera.

Interpretación:

Los resultados muestran en evidencia la importancia que tienen los costos de servicios para incrementar la rentabilidad de las Mypes, al tener una relación de manera significativa, Si hay incidencia en los costos y la rentabilidad, quiere decir sí los empresarios de las Mypes del mercado, se ordenan y planifican entre los costos y gastos que deben incurrir en la elaboración de sus platos va afectar en la rentabilidad del negocio, sí ellos siguen trabajando de manera desordenado esa improvisación les va generar que sus negocios no sea muy rentables.

IV. DISCUSIÓN

El objetivo general de la presente investigación fue demostrar la incidencia que existe entre los costos de servicios y la rentabilidad en las Mypes rubro Restaurantes del complejo de mercado de Piura, 2021, lo cual motivo la elaboración y aplicación de los instrumentos cualitativos y cuantitativos aplicados a los empresarios Mypes con la finalidad de recopilar información que nos permita afrontar la problemática en estudio y así poder alcanzar el objetivo principal. Los hallazgos que encontramos fueron respaldados con los fundamentos teóricos y antecedentes previos, los cuales se discuten a continuación. Se analizó la información acerca de las Mypes, mediante las variables: costos de servicios y rentabilidad. Nos arrojó resultados, los cuales nos permitirán contrastar la hipótesis general y las 4 hipótesis específicas que fueron diseñadas para la presente investigación.

Caldas (2019), en su estudio, determinó que al no tener claros los costos de servicios generan un desorden y mala gestión al determinar los elementos que conforman los costos de servicio, por otro lado, la falta de control de los recursos materiales y mano de obra generan gastos innecesarios por ende distorsiones en los resultados con datos irreales, el cual repercutirá de manera negativa en la rentabilidad de los restaurantes y de igual forma en sus utilidades. En esta investigación, se encontró que el control de los costos fijos y variables, permitirá una gestión efectiva de los recursos que se utilizaran en la producción de los potajes y esto a su vez conllevaría a obtener una rentabilidad positiva y utilidades altas en los restaurantes estudiados.

El primer objetivo específico tuvo como finalidad conocer la incidencia de los costos fijos en la rentabilidad económica de las Mypes, se considera que, al llevar una buena gestión de los costos fijos, obedece a un mayor nivel de rentabilidad en los restaurantes (Mero, 2017). En tal sentido la investigación de Chacón (2017), concluyó que la empresa a lo largo de su existencia ha tenido un incremento considerable en su rentabilidad y además con el transcurrir del tiempo ha ido mejorando en el buen uso y control de sus costos buscado la mejor manera para poder adaptarse a los cambios que se han presentado.

En la primera hipótesis específica el análisis de correlación da cuenta que el manejo de los costos fijos, no se relaciona de manera significativa en la rentabilidad económica, según se deduce del coeficiente de la correlación de Spearman, $r=0.285$, que resultó significativo, $\text{Sig.}=0.128$, superior a 0 y menor a 0.5. Este resultado aporta evidencias suficientes para rechazar la hipótesis planteada; en consecuencia, se concluye que los costos fijos tienen baja incidencia en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021. Además, según el análisis de los resultados se evidencia que existe una significativa relación de los costos fijos en función a la rentabilidad económica y destacando que los restaurantes están gestionando de manera eficiente los costos fijos ya que se está viendo afectada de manera positiva la rentabilidad económica.

El segundo objetivo específico fue evaluar la incidencia que existe entre los costos variables y la rentabilidad económica de las Mypes rubro restaurantes del Complejo de mercado de Piura, 2021, teniendo en cuenta que el costo variable es aquel costo en el cual el costo total cambia en proporción de manera directa a los cambios que se efectúan en la producción, mientras su costo unitario sigue manteniéndose fijo, (Riquelme, 2019) por consiguiente si se analiza el costo variable de manera unitaria este seguirá siendo el mismo independientemente a la producción que se realice. En cuanto a la segunda hipótesis específica el análisis de correlación da cuenta que los costos variables tienen una relación significativa con la rentabilidad económica, según se deduce del coeficiente de correlación de Spearman, $r=0.735$, que resultó ser significativo, según se deduce de la significancia de la prueba, $\text{Sig.}=0.000$, inferior a 0.05. Estos resultados conducen a aceptar la hipótesis de investigación de que los costos variables inciden significativamente en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021. La correlación positiva en este caso indica que a medida que mejora el manejo de los costos variables, mejora la rentabilidad económica de las Mypes.

El tercer objetivo específico fue determinar la incidencia de los costos variables en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro restaurantes del Complejo de mercado de Piura, 2021, teniendo en cuenta que la rentabilidad financiera es el beneficio

obtenido por el empresario y/o accionistas al realizar una inversión en la empresa, es decir que la rentabilidad financiera no cuenta con la deuda que se utilizará en las inversiones para que así se puedan generar beneficios en la organización, Moreno (2018).

Al respecto Ccahuantico (2018), concluyó en que la determinación del costo y la rentabilidad financiera no se ajusta al concepto de costo, porque estos son realizados sin las normas contables correspondientes, por lo que al analizar la rentabilidad esta es insuficiente. En cuanto a la tercera hipótesis específica el análisis de correlación da cuenta que los costos variables se relacionan de manera significativa con la rentabilidad financiera, según se deduce del coeficiente de correlación, $r=0.450$, que resultó ser significativo, como lo confirma la significancia de la prueba, $\text{Sig.}=0.013$, que resultó ser inferior a 0.05 . Estos resultados aportan evidencias suficientes para confirmar que los costos variables tienen una influencia significativa en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.

El cuarto objetivo específico fue conocer la incidencia de los costos fijos en la rentabilidad financiera en los restaurantes MYPE, al respecto, Cedeño (2018) dice la rentabilidad es un indicador que refleja la fortaleza o debilidad de un negocio, dicho esto debido a que se denota un alto índice de rentabilidad cuando una organización es exitosa, mientras que su nivel es bajo cuando no se logra con el ingreso necesario para que llegue a ser una empresa con alta liquidez. López y Rivero (2015), concluyeron que la empresa no logro obtener márgenes de rentabilidad de manera positiva, por lo que la empresa tenía un sistema de costos muy deficiente debido a que el sistema que tenían era de manera muy práctica, por lo cual no obtenían una información conveniente que permita analizar por que el precio de sus productos y servicios ofrecidos, por consiguiente, que aplicando un sistema de costos eficiente se visualizara la utilidad de cada producto ya que estará más detallada y nos dará como resultado un margen de ganancia y utilidad mayor a lo que tenían.

En cuanto a la cuarta hipótesis específica el análisis de correlación deja en claro que los costos fijos no se relacionan de manera significativa con la rentabilidad financiera, según lo indica el coeficiente de correlación, $r=0.108$, cuya significancia de la prueba, $\text{Sig.}=0.108$, es mayor a 0.05 . Estos resultados permiten rechazar la hipótesis de que los costos fijos no inciden significativamente en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.

El objetivo general fue explicar la incidencia de los costos de servicios en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021. Los costos de servicio son aquellos recursos utilizados para producir un servicio o un bien. Ccahuantico, (2018) cita a Zevallos, (2013) quien indica que la cuantificación del valor de los costos fijos y costos variables se necesita para poder brindar una prestación.

Caldas (2019) en su trabajo de investigación obtuvo como uno de sus resultados que el 33,3% está muy de acuerdo con que es importante tener conocimiento del valor de los insumos para establecer el costo y además llegó a la conclusión de que el costo del servicio está relacionado con la rentabilidad del restaurante. En cuanto a la hipótesis general, los costos de los servicios se relacionan de manera significativa en la rentabilidad de las Mypes, según se deduce del coeficiente de correlación, $r=0.531$, cuya significancia, $\text{Sig.}=0.03$, resultó ser inferior a 0.05 . Estos resultados proporcionan evidencias suficientes para aceptar la hipótesis de que los costos de servicios tienen alta incidencia en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021. El coeficiente positivo de dicho coeficiente, confirma que a medida que mejora el manejo de los costos de los servicios, mejora la rentabilidad de las Mypes.

V. CONCLUSIONES

1. La incidencia de los costos fijos en la rentabilidad económica de las Mypes no es significativa, demostrado mediante el coeficiente de correlación de Spearman, que arrojó un resultado de 0.285, lo que establece que no hay correlación positiva. Según los resultados del presente estudio casi el 50% de los empresarios no planifican, ni tienen un orden de programación de sus pagos de gastos administrativos, y además casi el 50% de los encuestados casi nunca presupuesta ni estiman los insumos indirectos, es decir que al no tener una planificación de los costos fijos esto afectara de manera negativa la rentabilidad económica.
2. Existe incidencia significativa entre los costos variables y la rentabilidad económica ya que arrojó un resultado de 0.735, según el coeficiente de Spearman, lo cual indica que existe una moderada correlación positiva. Según el análisis de los resultados el 33.3% de los representantes consideran que en las Mypes la compra de materiales directos se planifica según las necesidades; una cifra un poco menor, 26.7%, considera que en dichas organizaciones se estima casi siempre o siempre la cantidad de materiales e insumos directos en la elaboración de los platos.
3. La incidencia entre los costos variables y la rentabilidad financiera de las Mypes rubro restaurantes del complejo de mercado de Piura es significativa, ya que según el coeficiente de Spearman nos arrojó un resultado de 0.450. Los resultados muestran que el 90% de los propietarios de las Mypes consideran que casi siempre y siempre evalúan periódicamente la rentabilidad del capital invertido en el restaurante, esto se debe a que tienen una percepción subjetiva de evaluación de la rentabilidad del capital social de los dueños ya que en su mayoría no cuentan con capital social porque dependen de intermediarios que son los prestamistas informales.
4. La incidencia entre los costos fijos y la rentabilidad financiera en las Mypes rubro restaurantes del complejo de mercado de Piura no es significativa, ya que de acuerdo al coeficiente de Spearman nos arrojó un resultado de 0.300, el 60% de los encuestados consideran que casi siempre y

siempre los préstamos realizados han impactado negativamente en las utilidades netas obtenidas, esto se debe a que los propietarios de las Mypes se encuentran endeudados por la pérdida de su capital de trabajo, debido a la pandemia gran parte de los propietarios han recurrido a entidades financieras para cubrir pagos pendientes o financiamiento para reabrir sus negocios, y estos han ocasionado gastos financieros afectando la rentabilidad financiera del negocio.

5. De acuerdo a los resultados del análisis de correlación, los costos de servicios tienen alta incidencia en la rentabilidad de las Mypes, según se deduce del coeficiente de correlación, $r=0.531$, cuya significancia, $\text{Sig.}=0.03$, resultó ser inferior a 0.05 . Según el análisis de los resultados existe un manejo regular de los costos de los servicios, según lo refiere el 66.7% ; dicho manejo se explica sobre todo por el manejo de los costos fijos, que recibe la valoración anterior por el mismo porcentaje, quiere decir que sí los empresarios de las Mypes del mercado, ordenan y planifican sus costos y gastos que deben incurrir en la elaboración de sus platos va afectar en la rentabilidad del negocio de manera positiva.

VI. RECOMENDACIONES

1. Promover a los empresarios Mypes a que planifiquen sus presupuestos, llevando un control de las programaciones de pagos administrativos, ya que al planificar va mejorar el nivel de eficacia de las inversiones realizadas.
2. Seguir llevando un control minucioso en los costos variables de los insumos que incurren, apoyándose de herramientas como el presupuesto para controlar cuanto deben gastar, cuanto deben consumir y los costos que deben incurrir, mejorando la rentabilidad de los restaurantes de las Mypes.
3. Se recomienda utilizar una estructura de costeo de cada potaje que producen, controlando los costos de mano de obra que incurren en la producción mediante la prestación de los servicios llegando a tener un pronóstico y así generar mayor liquidez mediante el control de los costos.
4. Promover a que los empresarios Mypes se capaciten para que obtengan conocimientos financieros y así, cuando requieran financiamiento puedan recurrir a entidades bancarias o cajas municipales teniendo conocimiento sobre la negociación de intereses, siendo rentables económicamente y manteniendo un adecuado nivel de apalancamiento financiero.
5. A los propietarios de las Mypes desarrollen un sistema de costeo y gastos, clasificando los costos fijos, variables y gastos de producción de los potajes, ya que, de esta manera, ayudaríamos a no realizar gastos innecesarios, controlando los recursos que incurren en la elaboración de los potajes y así aumentaría la rentabilidad de las Mypes.

REFERENCIAS

- Abanto, P., & Piscoya, C. (2020). Propuesta de un modelo de un diseño de costos ABC, y su incidencia en la rentabilidad en la empresa de servicio - caso restaurante típico El Lambayecano – Lambayeque 2018. (*Título de licenciatura*). Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo, Lambayeque. Obtenido de <https://repositorio.unprg.edu.pe/handle/20.500.12893/8856>
- Álvarez, A. (2020). *Clasificación de las Investigaciones*. Universidad de Lima, Lima. Obtenido de <https://repositorio.ulima.edu.pe/handle/20.500.12724/10818>
- Arias, E. (10 de 12 de 2020). *Investigación aplicada*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-aplicada.html>
- Ayala, M. (30 de 05 de 2021). *Investigación Transversal*. Obtenido de Lifeder: <https://www.lifeder.com/investigacion-transversal/>
- Caldas, R. (2019). Costos de servicios y la rentabilidad en los restaurantes de cevichería del distrito de Los Olivos, año 2018. (*Tesis de licenciatura*). Universidad Cesar Vallejo, Lima. Obtenido de <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/51413>
- Ccahuantico, W. (2018). Costos de servicio y rentabilidad financiera de la Empresa Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L. en el distrito de San Pedro provincia de Canchis Cusco periodo-2017. (*Título de licenciatura*). Universidad Andina del Cusco, Cusco. Obtenido de <http://repositorio.uandina.edu.pe/handle/UAC/2545>
- Chacón, N. (2017). Determinación de costos y análisis de la rentabilidad de una empresa de alimentos caso: casa de la Humita y Tamal Lojano, Quito-2017. (*tesis de licenciatura*). Universidad Católica de Ecuador, Quito. Obtenido de <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/14521/Trabajo%20de%20Titulaci%c3%b3n%20PUCE.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Coello, A., & Gallardo, A. (2018). Análisis de costo de producción en Pizzería "YUKI". (*Tesis de licenciatura*). Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de

- Tecnología, Guayaquil. Obtenido de <https://repositorio.itb.edu.ec/handle/123456789/1362>
- Coello, D. (2017). *Market Power of Efficiency? Determinants of Ecuadorian Manufacturing Industry Profitability in Post-Dollarization Period*. Escuela Superior Politécnica del Litoral,, Guayaquil. Obtenido de https://ojs.supercias.gob.ec/index.php/X-%20pedientes_Economicos/article/view/12/6
- Díaz , M., Fernández , S., Campos, J., & Fernández , M. (2020). *Multilevel assessment of restaurant profitability: Evidence with European data*. Universidad de Málaga, Málaga. Obtenido de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352340920303206>
- Gómez , L., Posada, S., Olivera, M., & Rosero, R. (2017). *Analysis of milk production profitability according to variation in the carbohydrate source used in the supplementation of Holstein cows*. Universidad de Antioquia, Medellín. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6065961>
- González , N. (2017). *Introducing a Costing System*. Universidad de la Habana, Cuba, La Habana. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2073-60612017000200007&lang=es
- Hanini, E. (2018). *THE IMPACT OF ADOPTING ACTIVITY BASED COSTING (ABC) ON DECREASING COST AND MAXIMIZING PROFITABILITY IN INDUSTRIAL COMPANIES LISTED IN AMMAN STOCK EXCHANGE*. Balqa Applied University, Balqa. Obtenido de [https://www.abacademies.org/articles/The-Impact-of-Adopting-Activity-Based-Costing-\(ABC\)-On-Decreasing-Cost-1528-2635-22-5-291.pdf](https://www.abacademies.org/articles/The-Impact-of-Adopting-Activity-Based-Costing-(ABC)-On-Decreasing-Cost-1528-2635-22-5-291.pdf)
- Hernández, R., & Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. Ciudad de México: Mc Graw Hill Education. Obtenido de <http://virtual.cuautitlan.unam.mx/rudics/?p=2612>

- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología de la investigación*. Ciudad de México: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Kukanja, M., & Planinc, T. (2018). *MANAGER'S INFLUENCE 'PERCEPTIONS OF QUALITY IN RESTAURANT OPERATIONAL PROFITABILITY: EVIDENCE FROM SLOVENIAN SMES*. Universidad de Primorska, Primorska. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/327175685_Influence_of_managers%27_perceptions_of_quality_on_restaurant_operational_profitability_Evidence_from_Slovenian_SMEs
- Lardizábal, J. (09 de 03 de 2017). *Costos de distribución: qué son y cómo se analizan*. Obtenido de Gestiopolis: <https://www.gestiopolis.com/que-son-los-costos-de-distribucion-y-como-se-analizan/>
- Lizarburu, E., Burneo, K., & Guevara, J. (2017). Determinantes de la rentabilidad no esperada de las empresas bancarias que cotizan en la Bolsa de Valores de Lima. *Revista Espacios*, 39. Obtenido de <https://ww.revistaespacios.com/a17v38n08/a17v38n08-23.pdf>
- López, J. (08 de 11 de 2018). *Muestra estadística*. Obtenido de Economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/muestra-estadistica.html>
- Maldonado, M., Lara, G., & Sanchez, D. (2017). *Boutique Hotel's Profitability explained by Memorable Experience Theory. (Tesis de doctorado)*. Universidad Autónoma de Queretaro, Ciudad de Mexico. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000200081
- Mallo, C., Gago, M., & Meljem, S. (2018). *Contabilidad de costos y estratégica de gestión*. Madrid: Garceta. Obtenido de

<https://www.alphaeditorialcloud.com/reader/contabilidad-de-costos-y-estrategica-de-gestion?location=3>

Mallo, C., Gago, M., & Silvia, M. (2018). *Contabilidad de costos y estratégica de gestión*. Madrid: Ibergarceta Publicaciones S.L. Obtenido de <https://www.agapea.com/libros/Mallo-Carlos-Gago-Manuel-Meljem-Silvia-9788416228829-i.htm>

Mendoza, A. (2019). El control de costos y gastos en los restaurantes y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Anticuchos Del Peru S.A.C. – “Panchita” Lima Metropolitana año 2018. (*Tesis de licenciatura*). Universidad Ricardo Palma, Lima. Obtenido de <https://repositorio.urp.edu.pe/handle/URP/2288>

Mero, I. (2018). Plan de negocios para mejorar la rentabilidad económica del restaurante Allá donde Carlos, ubicado al sur del distrito Metropolitano de Quito en el periodo 2017-2018. (*Tesis de licenciatura*). Tecnológico Superior Cordillera, Quito. Obtenido de <http://www.dspace.cordillera.edu.ec:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/4426/56-ABF-17-18-1727289470.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Molina, F., Rincón, C., & Villareal, F. (2019). *Contabilidad de costos I. Componentes del costo con aproximaciones a las NIC 02 y NIIF 08*. Bogota: Ediciones de la U. Obtenido de <https://edicionesdelau.com/producto/contabilidad-de-costos-i-componentes-del-costo-con-aproximaciones-a-las-nic-02-y-niif-08-2da-edicion/>

Moya , D. (2021). *Gestionar-fácil.com*. Obtenido de Gestionar-fácil.com: <https://www.gestionar-facil.com/como-calcular-los-costos-de-un-restaurante/>

Murillo, I., & Quintero, Y. (2019). Diseño de una herramienta de costos por órdenes de producción para el restaurante y hostel El Paraíso. (*Tesis de licenciamento*). Universidad Autónoma de Occidente, Santiago de Calí. Obtenido de <https://red.uao.edu.co/bitstream/handle/10614/10950/T084%2096.pdf;jsessionid=A0C3427D3E31D8A2073D9B9EBD8A7F81?sequence=6>

- Ñaupas, H., Valdivia, M., Palacios, J., & Romero, H. (2018). *Metodología de la investigación*. Bogotá - Colombia: Ediciones de la U. Obtenido de <https://corladancash.com/wp-content/uploads/2020/01/Metodologia-de-la-invcuanti-y-cuali-Humberto-Naupas-Paitan.pdf>
- Ochoa, V. (07 de julio de 2020). Restaurante pierden 50 millones al día desde que arranco cuarentena . *Diario Gestión* . Obtenido de <https://gestion.pe/economia/empresas/restaurantes-pierden-s-50-millones-al-dia-desde-que-arranco-cuarentena-cuarentena-covid-noticia/>
- Polo, R. (2018). Auditoria de calidad basada en iso 22000 para mejorar la calidad de servicio y rentabilidad en el centro recreativo RIOSOL EIRL-Chulucanas, año 2018. (*Tesis de licenciatura*). Universidad Nacional de Piura, Piura. Obtenido de <http://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/UNP/1451/MAE-CON-POL-RUI-2018%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Poluche, P. (2020). Propuesta de un sistema de control de costos para restaurantes de mediana categoría en el restaurante el fogonazo, Cuenca-Ecuador, año 2020. (*Tesis de licenciatura*). Universidad de Uzuay, Cuenca. Obtenido de <http://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/10155/1/15785.pdf>
- Pumacayo, I., Calla, K., Yangali, Y., & Arispe, C. (2020). Aplicación de Estrategias Investigativas y Desarrollo de Habilidades para elaborar Proyectos en Estudiantes Universitarios. *INNOVA Research Journal*, 19. Obtenido de <https://revistas.uide.edu.ec/index.php/innova/article/view/1383/1724>
- Raffino, M. (30 de 06 de 2020). *Concepto de rentabilidad*. Obtenido de Concepto.de: <https://concepto.de/rentabilidad/>
- Ramírez, N., Mungaray , A., Aguilar, J., & Inzunza, R. (2017). *Understanding the Mecanisms Behind the Profitability and Market Power of Marginalized Microenterprises*. Universidad Autónoma de Baja California, Baja California. Obtenido de <https://economiatyp.uam.mx/index.php/ETYP/article/view/96>

- Regalado , O. (24 de 04 de 2020). Restaurantes: problemas, retos y soluciones en medio de la pandemia. *Diario Gestión*. Obtenido de <https://gestion.pe/blog/gestiondeservicios/2020/04/restaurantes-problemas-retos-y-soluciones-en-medio-de-la-pandemia.html/?ref=gesr>
- Rincón, C., Molina, F., & Villarreal , F. (2019). *Contabilidad de costos I. Componentes del costo*. Ediciones de la U. Obtenido de <http://www.ebooks7-24.com/stage.aspx?il=&pg=&ed=>
- Rodero, J. (2019). *Estrategia empresarial práctica*. Madrid: RA-MA Editorial. Obtenido de <https://www.alphaeditorialcloud.com/reader/estrategia-empresarial-practica?location=4>
- Sanchez, M. (2021). Sistema de Costos de Producción y su Incidencia en la Rentabilidad del Restaurante El Zarco S.R.L. – Cajamarca - 2020. (*Tesis de licenciatura*). Universidad Privada de Trujillo, Trujillo. Obtenido de <http://repositorio.uprit.edu.pe/bitstream/handle/UPRIT/450/CF-TESIS-MARIELA%20SANCHEZ%20RAVICHAGUA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Sernaque, S. (2017). Caracterización del financiamiento y la rentabilidad de las Mypes rubro restaurante cebichería, de la urbanización la providencia Piura, año 2016. (*Tesis de licenciatura*). Universidad Católica los Angeles de Chimbote, Piura. Obtenido de <http://repositorio.uladech.edu.pe/handle/123456789/11817>
- Teplicka, K., & Hurna, S. (2021). *New aproach of costs of quality according their trend of during long period in industrial enterprises*. Technical University of Kosice , Kosice. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/349696153_New_Approach_of_Costs_of_Quality_According_their_Trend_of_During_Long_Period_in_Industrial_Enterprises_in_SMEs
- Vásquez, A., Gardea, A., & Alcalá, V. (2017). Profitability analysis of an integrating company of pine wood utilization. *Revista Mexicana de ciencias agrícolas*.

Obtenido de <http://www.scielo.org.mx/pdf/remexca/v8n3/2007-0934-remexca-8-03-649.pdf>

Vásquez, W. (2019). Costo del servicio y la rentabilidad del pollo a la brasa en la empresa Ronald'S Restaurant S.A.C, periodo enero, Lima, 2017. (*Tesis de licenciatura*). Universidad Privada del Norte, Lima. Obtenido de <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/23501/Wendy%20V%C3%A1squez%20Marquina.pdf?sequence=6&isAllowed=y>

Villada, F., Lopez, J., & Muños, N. (2018). *Analysis of the Relationship between Risk and Investment in Personal Financial Planning*. Universidad de Antioquia, Antioquia. Obtenido de https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-50062018000600041&lang=es

Zapata, P. (2019). *Contabilidad de costos*. Bogotá: Alfaomega Colombiana S.A. Obtenido de <https://www.alphaeditorialcloud.com/reader/contabilidad-de-costos-3ra-edicion?location=6>

ANEXOS

Anexos N° 1 Matriz de Operacionalización de Variables

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de Medición
Costos de servicios	Son aquellos recursos utilizados para producir un servicio o un bien Ccahuantico, (2018) cita a Zevallos, (2013).	La dimensión Costos Fijos se medirá con sus indicadores gastos administrativos, gastos financieros, costo de suministros indirectos, costo de mantenimiento, costos indirectos de fabricación, gastos de ventas y costo de los servicios básicos. Mediante la técnica de la encuesta,	Costos Fijos	Gastos administrativos	
				Gastos financieros	
				Costo de suministros indirectos	
				Costo de mantenimiento	
				Costos indirectos de fabricación	
				Gastos de ventas	
					Ordinal

		observación y revisión documental. Con su instrumento del cuestionario, guía de observación y guía de revisión documental.		Costo de los servicios básicos	
		La dimensión Costos Variables se medirá con sus indicadores cantidad de materiales directos usados, costo de mano de obra, costo de los insumos utilizados, cantidad de horas utilizadas en preparación de platos diarios. Mediante la técnica de la encuesta, observación y revisión documental. Con su instrumento del cuestionario, guía de observación y	Costos Variables	Cantidad de materiales directos usados	
	Costo de mano de obra				
	Costo de los insumos utilizados				
	Cantidad de horas utilizadas en preparación de platos diarios				

		guía de revisión documental.			
Rentabilidad	Es la capacidad que tiene un negocio para aprovechar sus recursos y generar ganancias. Burneo y Lizarzaburu (2017)	La dimensión de rentabilidad económica se medirá con sus indicadores margen operativo y rotación de activos. Mediante la técnica de la encuesta, observación y revisión documental. Con su instrumento del cuestionario, guía de observación y guía de revisión documental.	Rentabilidad económica	Margen Operativo	
					Rotación de Activos
		La dimensión de rentabilidad financiera se medirá con sus indicadores margen de beneficio neto, apalancamiento financiero y patrimonio neto Mediante la	Rentabilidad Financiera	Margen Neto	
					Apalancamiento Financiero

		técnica de la encuesta, observación y revisión documental. Con su instrumento del cuestionario, guía de observación y guía de revisión documental.			
--	--	--	--	--	--

Anexos N° 2 Matriz de Consistencia

TITULO		PROBLEMAS	HIPOTESIS	OBJETIVOS	METODOLOGIA
Costos de Servicios e incidencia en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021	General	¿Cuál es la incidencia de los costos de servicios en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021?	Los costos de servicios tienen alta incidencia en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.	Explicar la incidencia de los costos de servicios en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.	<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de investigación: Aplicada • Enfoque de la investigación: Mixta • Diseño de la investigación: No experimental - Causal • Nivel de investigación: Transversal
	Específicos	¿Cuál es la incidencia de los costos fijos en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021?	Los costos fijos tienen alta incidencia en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.	Conocer la incidencia de los costos fijos en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.	
		¿Cuál es la incidencia de los costos variables en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021?	Los costos variables tienen baja incidencia en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.	Evaluar la incidencia de los costos variables en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.	

		¿Cuál es la incidencia de los costos variables en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021?	Los costos variables tienen baja incidencia en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.	Determinar la incidencia de los costos variables en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.	
		¿Cuál es la incidencia de los costos fijos en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021?	Los costos fijos tienen alta incidencia en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.	Conocer la incidencia de los costos fijos en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.	

Anexos N° 3 Cuestionario

FORMATO DE CUESTIONARIO DIRIGIDO A LOS PROPIETARIOS DE LAS MYPES RUBRO RESTAURANTES DEL COMPLEJO DE MERCADO DE PIURA, 2021.



ESCUELA PROFESIONA DE ADMINISTRACIÓN

Fecha: ____/____/____

N° _____

Estimado propietario, el presente cuestionario es de carácter confidencial basado principalmente en sustentar la recolección de los datos respecto al estudio titulado: “Costos de servicios e incidencia en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021” siendo de vital consideración su apoyo y valoración respecto a las alternativas seleccionadas. A continuación, se describen las principales categorías e instrucciones.

I. INSTRUCCIONES

El cuestionario está basado a cinco alternativas, las cuales permitirán medir las dimensiones del estudio, para ello lea adecuadamente cada ítem y marque con una (X) la alternativa correcta, teniendo en consideración la escala de respuesta; (5) Siempre (4) Casi siempre (3) Algunas veces (2) Casi Nunca (1) Nunca. A continuación, se detallan cada interrogante:

VARIABLE: V1 COSTOS DE SERVICIOS	ESCALA DE ALTERNATIVAS				
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
D1 COSTOS FIJOS					
1. En el restaurante estiman el presupuesto de los					

pagos administrativos mensualmente.					
2. En el restaurante, el alquiler del local se aplica como un gasto fijo mensual.					
3. El restaurante tiene planificado un presupuesto mensual para la programación de pagos administrativos.					
4. El restaurante planifica mensualmente el pago de intereses de los préstamos a las instituciones financieras					
5. El pago de intereses de los préstamos del restaurante afecta las utilidades del restaurante.					
6. En el restaurante existe capacidad de endeudamiento sin arriesgar el capital propio.					
7. En el restaurante se estiman los costos de suministros indirectos en la elaboración de los platos.					
8. En el restaurante se determinan los costos de mantenimiento de los equipos de cocina.					
9. El encargado de las compras del restaurante planifica los costos de los insumos indirectos de acuerdo a la cantidad que se va a utilizar en el día.					
10. Los ayudantes de cocina del restaurante utilizan de manera eficiente los insumos indirectos que permitan la eficiencia en los costos.					
11. En el restaurante se les asigna un sueldo fijo a las trabajadoras en el área de atención al cliente.					
12. En el restaurante se otorgan incentivos fijos al personal de ventas en el área de atención al cliente.					
13. En el restaurante se estiman los gastos de					

publicidad y promoción en el presupuesto operativo.					
14. En el restaurante se estiman los costos por servicios de agua potable y energía eléctrica en el presupuesto operativo.					
15. En el restaurante se estima reducir el consumo de los servicios de agua potable y energía eléctrica en la producción de los platos de acuerdo al presupuesto.					
D2 COSTOS VARIABLES					
16. La compra de los materiales directos se planifica según las necesidades.					
17. En el restaurante se estima la cantidad de materiales e insumos directos en la elaboración de los platos.					
18. Las compras de insumos se realizan por mayor.					
19. El restaurante estima el costo de la mano de obra directa.					
20. El restaurante realiza las compras de insumos de acuerdo a la planificación de producción de los platos.					
V2 RENTABILIDAD					
D3 RENTABILIDAD ECONÓMICA					
21. Los costos de producción de cada plato inciden en su rentabilidad.					
22. Se estima la utilidad por plato para incrementar las ventas de dichos platos.					
23. El incremento de la inversión está en función de la rentabilidad de cada plato.					
24. La rentabilidad depende del uso eficiente de los activos fijos.					

D4 RENTABILIDAD FINANCIERA					
25. El restaurante está realizando un eficiente control de sus costos para incrementar sus beneficios.					
26. El restaurante establece el margen neto para conocer la rentabilidad en cada plato.					
27. Los préstamos realizados han impactado negativamente en las utilidades netas obtenidas.					
28. Se evalúa periódicamente la rentabilidad del capital invertido en el restaurante.					

DATOS GENERALES

- a) Sexo: M___ F___
- b) Edad: 20-29___ 30-39___ 40-49___ 50-69___
- c) Grado de instrucción: Post grado ___ Superior Universitario___ Técnico ___ Secundaria___
- d) Tiempo laborando: Entre 03 a 04 años ___ Más de 4 años ___
- e) Condición de Local – Puesto: Local Propio___ Local Alquilado ___
- f) Cantidad de Trabajadores: 03-05 trabajadores___ Mas de 6 trabajadores ___

Anexo N°4 Guía de observación

1.1. Régimen Tributario

Régimen	Marcar con una x
Rus	
Régimen Especial	
Régimen General	

1.2. Personería

Personería	Marcar con una x
Natural	
Jurídica	

1.3. Condición de Local – Puesto

Condición	Marcar con una x
Local Propio	
Local Alquilado	

1.4. Platos que más se venden

Platos	Marcar con una x
Arroz con Cabrito	
Lomito Saltado	
Arroz con Mariscos	
Arroz con Mondonguito	
Arroz con Pollo	
Arroz con Pato	
Ceviche	
Menús	

1.5. Platos estrellas (especialidad de la casa)

Nombre del Plato	Precio

1.6. Refrescos y Bebidas

Tipo de Refrescos/Bebidas	de	Marcar con una "X"
Cebada		
Chicha Morada		
Maracuyá		
Jugos		
Gaseosas		
Otros: _____		

1.7. Cantidad vendida de plato por día (cuestionario)

Nombre del plato	Cantidad

1.8. Cantidad de trabajadores (cuestionario)

Tipo de trabajadores	Cantidad
Trabajadores en cocina	
Trabajadores en atención al cliente	

Anexo N° 5 Validaciones



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Vegas Palomino, Isidro Iván con DNI N° 02847776 Magister en Administración de negocios y Relaciones Internacionales. N° ANR: A1674666., de profesión CONTADOR PUBLICO, desempeñándome actualmente como Docente Universitario en Universidad César Vallejo

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación los instrumentos:

Guía de Pautas y Cuestionario

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

CUESTIONARIO	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1. Claridad				X	
2. Objetividad				X	
3. Actualidad				X	
4. Organización				X	
5. Suficiencia			X		
6. Intencionalidad				X	
7. Consistencia				X	
8. Coherencia			X		
9. Metodología				X	

En señal de conformidad firmo la presente en la ciudad de Piura a los 24 días del mes de setiembre de 2021.

Isidro Iván Vegas Palomino
DNI. 02847776

Mg.: Isidro Iván Vegas Palomino

DNI: 02847776

Teléfono: 969623382

E-mail: ivegasp@ucvvirtual.edu.pe

“Costos de Servicios e incidencia en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021”

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO: CUESTIONARIO

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACION		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Esta formulado con un lenguaje apropiado																76					
2. Objetividad	Esta expresado en conductas observables															75						
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación																80					
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems															75						
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.														71							
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación															75						

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Juan Francisco Gonzales Vera con DNI N° 02664225, Mgtr. En Educación con mención en educación, currículo e investigación, Matricula N°: 1476, de profesión Contador Público, desempeñándome actualmente como docente en Universidad César Vallejo.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación los instrumentos:

Guía de Pautas y Cuestionario

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

CUESTIONARIO	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1. Claridad				X	
2. Objetividad				X	
3. Actualidad				X	
4. Organización				X	
5. Suficiencia				X	
6. Intencionalidad				X	
7. Consistencia				X	
8. Coherencia				X	
9. Metodología				X	

En señal de conformidad firmo la presente en la ciudad de Piura a los 30 días del mes de Setiembre del 2021



Mgtr. : Juan Francisco Gonzales Vera
 DNI : 02664225
 Especialidad : Contabilidad
 E-mail : jfgonzalesv@ucvvirtual.edu.pe

“Costos de Servicios e incidencia en la rentabilidad de las MYPES rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021”

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO: CUESTIONARIO

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACION		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Esta formulado con un lenguaje apropiado															75						Pertinente
2. Objetividad	Esta expresado en conductas observables																80					Pertinente
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación														70							Pertinente
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems																80					Pertinente
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.																80					Pertinente
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación																80					Pertinente

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, **Cecilia Margoth Ramos Altamirano con DNI N° 02778297**, Magister en Gerencia Empresarial, N° ANR:, de profesión Lic. En Ciencias Administrativas desempeñándome actualmente como Docente, en Universidad CesarVallejo.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación los instrumentos:

Guía de Pautas y Cuestionario

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

CUESTIONARIO	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1. Claridad					X
2. Objetividad					X
3. Actualidad					X
4. Organización					X
5. Suficiencia					X
6. Intencionalidad					X
7. Consistencia					X
8. Coherencia					X
9. Metodología					X

En señal de conformidad firmo la presente en la ciudad de Piura a los 30 días del mes de Setiembre del 2021

Mgr. : Cecilia Margoth Ramos Altamirano
 DNI : 02778297
 Especialidad : Finanzas
 E-mail : ramosaltamir@hotmail.com



“Costos de Servicios e incidencia en la rentabilidad de las MYPES rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021”

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO: CUESTIONARIO

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACION		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Esta formulado con un lenguaje apropiado																			95		
2. Objetividad	Esta expresado en conductas observables																				98	
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación																				96	
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems																			95		
5. Suficiencia	Comprende los aspectos necesarios en cantidad y calidad.																				98	
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar las dimensiones del tema de la investigación																			95		

Anexo N° 6 Análisis de confiabilidad

 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	FORMATO DE REGISTRO DE CONFIABILIDAD DE INSTRUMENTO	ÁREA DE INVESTIGACIÓN
---	--	-----------------------

I. DATOS INFORMATIVOS

1.1. ESTUDIANTE :	Lozada Farfán Edwin Eduardo Reyes Mendoza Edgar Segundo
1.2. TÍTULO DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN :	Costos de Servicios e incidencia en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021
1.3. ESCUELA PROFESIONAL :	Administración
1.4. TIPO DE INSTRUMENTO (adjuntar) :	Cuestionario sobre los costos de servicios
1.5. COEFICIENTE DE CONFIABILIDAD EMPLEADO :	KR-20 kuder Richardson ()
	Alfa de Cronbach. (x)
1.6. FECHA DE APLICACIÓN :	13/09/2021
1.7. MUESTRA APLICADA :	Muestra Piloto de 3 propietarios

II. CONFIABILIDAD

ÍNDICE DE CONFIABILIDAD ALCANZADO:	0.841
---	--------------

III. DESCRIPCIÓN BREVE DEL PROCESO (*Ítems iniciales, ítems mejorados, eliminados, etc.*)

<p>Ítems evaluados: 20 Ítems eliminados: 0</p> <p>La confiabilidad del instrumento se determinó usando el índice de consistencia y coherencia interna, Alfa de Cronbach, cuyo valor de 0.841, cae en un rango de confiabilidad alto, lo que garantiza la aplicabilidad del instrumento para evaluar la Gestión los costos de servicios</p>
--

Estudiante: Lozada Farfán Edwin Eduardo
DNI : 72742062

Estudiante: Reyes Mendoza Edgar Segundo
DNI : 74860874



Docente : MSc. Lemin Abanto Cerna
Lic. ESTADÍSTICA
COESPE 506

 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	FORMATO DE REGISTRO DE CONFIABILIDAD DE INSTRUMENTO	ÁREA DE INVESTIGACIÓN
--	--	------------------------------

I. DATOS INFORMATIVOS

1.1. ESTUDIANTE :	Lozada Farfán Edwin Eduardo Reyes Mendoza Edgar Segundo
1.2. TÍTULO DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN :	Costos de Servicios e incidencia en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021
1.3. ESCUELA PROFESIONAL :	Administración
1.4. TIPO DE INSTRUMENTO (adjuntar) :	Cuestionario sobre la rentabilidad
1.5. COEFICIENTE DE CONFIABILIDAD EMPLEADO :	<i>KR-20 kuder Richardson</i> ()
	<i>Alfa de Cronbach.</i> (x)
1.6. FECHA DE APLICACIÓN :	13/09/2021
1.7. MUESTRA APLICADA :	Muestra Piloto de 3 propietarios

II. CONFIABILIDAD

ÍNDICE DE CONFIABILIDAD ALCANZADO:	0.809
---	--------------

III. DESCRIPCIÓN BREVE DEL PROCESO (Ítems iniciales, ítems mejorados, eliminados, etc.)

Ítems evaluados: 8
 Ítems eliminados: 0
 La confiabilidad del instrumento se determinó usando el índice de consistencia y coherencia interna, Alfa de Cronbach, cuyo valor de 0.809, cae en un rango de confiabilidad alto, lo que garantiza la aplicabilidad del instrumento para evaluar la rentabilidad de los servicios

 Estudiante: Lozada Farfán Edwin Eduardo
 DNI : 72742062

 Estudiante: Reyes Mendoza Edgar Segundo
 DNI : 74860874



 Docente : MSc. Lemin Abanto Cerna
 Lic. ESTADÍSTICA
 COESPE 506

Anexo N° 7 Análisis Complementario

4.1.1. Incidencia de los costos de servicios en la rentabilidad de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021

Tabla 6.

Nivel de manejo de los costos de los servicios

	Muy deficiente		Deficiente		Regular		Bueno		Muy bueno	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Costos de los servicios	0	0,0%	6	20,0%	20	66,7%	4	13,3%	0	0,0%
Costos fijos	0	0,0%	7	23,3%	20	66,7%	3	10,0%	0	0,0%
Costos variables	0	0,0%	15	50,0%	5	16,7%	10	33,3%	0	0,0%

Nota: Cuestionario aplicado a los propietarios

Existe un manejo regular de los costos de los servicios, según lo refiere el 66.7%; dicho manejo se explica sobre todo por el manejo de los costos fijos, que recibe la valoración anterior por el mismo porcentaje; por el contrario, el 50% de las organizaciones investigadas el manejo de los costos variables es deficiente y solo en el 33.3%, hay un buen manejo.

En los costos fijos las razones a que se debe es que los propietarios no se apoyan en una herramienta de planificación de presupuesto, y sus gastos no se ajustan a lo presupuestado. Como costos variables los propietarios no estiman un control o no planifican la elaboración de sus platos de manera mensual, para que los dueños realicen la compra de su insumo de acuerdo a la planificación que realizan.

Tabla 7.*Nivel de rentabilidad de las Mypes*

	Muy deficiente		Deficiente		Regular		Bueno		Muy bueno	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Rentabilidad	0	0,0%	3	10,0%	14	46,7%	10	33,3%	3	10,0%
Rentabilidad económica	0	0,0%	14	46,7%	6	20,0%	8	26,7%	2	6,7%
Rentabilidad financiera	0	0,0%	0	0,0%	7	23,3%	17	56,7%	6	20,0%

Nota: Cuestionario aplicado a los propietarios

Como análisis en la variable de Rentabilidad de las Mypes del sector Restaurantes del complejo de Mercado de Piura, muestra que el 46.7% el nivel de rentabilidad es regular. De acuerdo a los resultados la rentabilidad económica es deficiente con el 46.7%, se debe a que los empresarios no están utilizando de manera eficiente los costos de insumos de producción, porque no existe una planificación de los costos y de los gastos en la producción de los platos, y de esta forma no realizamos gastos innecesarios para mejorar la rentabilidad del negocio. Por otra parte, los negocios están siendo rentables financieramente con el 56.7%, se debe a que están teniendo apoyo de instituciones financiera, ya que se verán beneficiados mediante el apalancamiento financiero, pero al tener prestamos al negocio le genera deuda, y esto puede afectar a la rentabilidad financiera.

4.1.2. Incidencia de los costos fijos en la rentabilidad económica de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.

Tabla 8.

Frecuencia con la que las Mypes cumplen con los aspectos involucrados en los costos fijos

	Nunca		Casi Nunca		Algunas Veces		Casi Siempre		Siempre	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
	1. En el restaurante estiman el presupuesto de los pagos administrativos mensualmente	0	0,0	9	30,0	10	33,3	11	36,7	0
2. En el restaurante, el alquiler del local se aplica como un gasto fijo mensual	0	0,0	10	33,3	10	33,3	9	30,0	1	3,3
3. El restaurante tiene planificado un presupuesto mensual para la programación de pagos administrativos	0	0,0	10	33,3	8	26,7	12	40,0	0	0,0
4. El restaurante planifica mensualmente el pago de intereses de los préstamos a las instituciones financieras	0	0,0	13	43,3	7	23,3	9	30,0	1	3,3
5. El pago de intereses de los préstamos del restaurante afecta las utilidades del restaurante	0	0,0	9	30,0	10	33,3	10	33,3	1	3,3
6. En el restaurante existe capacidad de endeudamiento sin arriesgar el capital propio	0	0,0	9	30,0	18	60,0	1	3,3	2	6,7
7. En el restaurante se estiman los costos de suministros indirectos en la elaboración de los platos	0	0,0	13	43,3	8	26,7	9	30,0	0	0,0
8. En el restaurante se determinan los costos de mantenimiento de los equipos de cocina	0	0,0	9	30,0	13	43,3	5	16,7	3	10,0
9. El encargado de las compras del restaurante planifica los costos de los insumos indirectos de acuerdo a la cantidad que se va a utilizar en el día	0	0,0	15	50,0	8	26,7	6	20,0	1	3,3
10. Los ayudantes de cocina del restaurante utilizan de manera eficiente los insumos indirectos que permitan la eficiencia en los costos	0	0,0	12	40,0	6	20,0	12	40,0	0	0,0
11. En el restaurante se les asigna un sueldo fijo a las trabajadoras en el área de atención al cliente	0	0,0	13	43,3	8	26,7	6	20,0	3	10,0

12.	En el restaurante se otorgan incentivos fijos al personal de ventas en el área de atención al cliente	0	0,0	10	33,3	17	56,7	1	3,3	2	6,7
13.	En el restaurante se estiman los gastos de publicidad y promoción en el presupuesto operativo	7	23,3	14	46,7	6	20,0	0	0,0	3	10,0
14.	En el restaurante se estiman los costos por servicios de agua potable y energía eléctrica en el presupuesto operativo	9	30,0	12	40,0	3	10,0	2	6,7	4	13,3
15.	En el restaurante se estima reducir el consumo de los servicios de agua potable y energía eléctrica en la producción de los platos de acuerdo al presupuesto	4	13,3	10	33,3	12	40,0	2	6,7	2	6,7

Nota: Cuestionario aplicado a los propietarios

El nivel regular encontrado en el uso de los costos fijos (Tabla1) se explica por lo poco frecuente con la que las Mypes cumplen con los diferentes aspectos que definen dichos costos. Los resultados indican que, en dichas organizaciones, solo el 36.7% casi siempre estiman el presupuesto de los pagos administrativos mensuales, mientras que el resto, solo lo hace a veces o casi nunca. También se encontró que el 33.3% casi siempre o siempre, el alquiler del local, lo aplica como un gasto fijo mensual, mientras que el 40% planifica con la misma frecuencia el presupuesto mensual para la programación de pagos administrativos. Los resultados revelan asimismo que dichas organizaciones, en una cifra bastante reducida, 33.3%, casi siempre planifican mensualmente el pago de intereses de los préstamos a las instituciones financieras, aunque estos solo afectan con la misma frecuencia el pago de las utilidades del 36.6%. El estudio también indica que sólo el 10% de las organizaciones investigadas tiene una buena capacidad de endeudamiento sin arriesgar el capital propio.

Por otro lado, los resultados indican que, en las organizaciones investigadas, solo el 30% casi siempre se estiman los costos de suministros indirectos en la elaboración de los platos, y una cifra aún menor, 26.7% determinan regularmente los costos de mantenimiento de los equipos de cocina; es más, solo en el 23.3% de ellas, el encargado de las compras del restaurante planifica los costos de los insumos

indirectos de acuerdo a la cantidad que se va a utilizar en el día. El comportamiento del personal de cocina tampoco es de lo más adecuado; sólo el 40%, usan casi siempre de manera eficiente los insumos indirectos que permitan la eficiencia en los costos. En relación a los pagos, sólo el 30% de las Mypes asignan un sueldo fijo a las trabajadoras en el área de atención al cliente y una cifra mucho menor, 10%, otorgan incentivos fijos al personal de ventas en el área de atención al cliente. En dichas organizaciones, rara vez se estiman los gastos de publicidad y promoción, así como los costos por servicios de agua potable y energía eléctrica en el presupuesto operativo; solo lo hace el 10% y 20% respectivamente; la cifra que estima reducir el consumo de los servicios de agua potable y energía eléctrica en la producción de los platos de acuerdo al presupuesto, también es bastante reducida, 13.4%.

Interpretación:

De acuerdo a los porcentajes de la tabla se observa que los propietarios llevan un control empírico en sus costos fijos, y no estiman un presupuesto de forma mensual, llevando así un registro correcto de los gastos o salidas de dinero que realice el negocio, es importante llevar un control para tomar decisiones que beneficien a las Mypes. Como algunos empresarios Mypes en su mayoría casi nunca o algunas veces no pagan alquiler, esto se debe a que casi el 70% de los empresarios son dueños de su propio local. Por otro parte casi el 50% de los empresarios no planifican, ni tiene un orden de programación de sus pagos de sus gastos administrativos, el 40% de los propietarios de las Mypes estaría sustentando que probablemente algunos tienen formación profesional, tienen una disciplina, una cultura y un orden de planificar sus gastos. tienen formación profesional, tienen una disciplina un orden de planificar sus gastos. Casi el 70% casi nunca y algunas veces no calculan o estiman el costo de mantenimiento, quiere decir que probablemente no prevén porque algunos asignan un monto mensual para estos y otros no asignan solo esperan que se malogren para buscar un técnico para darle mantenimiento y esto afecta el mal funcionamiento al momento de la elaboración de los platos. Y otra parte casi el 50% casi nunca presupuesta ni estiman los insumos indirectos, se debe a que casi nunca planifican las compras de manera semanal ni determinan ni

estiman la cantidad que se va utilizar, frecuentemente los empresarios Mypes realizan las compras diarias. Algunos empresarios estiman de manera eficiente las cantidades o manejan formulas exactas que permiten ser eficaces en sus costos, por otra parte, los propietarios no manejan ni estiman cantidades exactas en la elaboración de sus platos. Casi nunca y algunas se les asigna un sueldo fijo a los trabajadores, no necesariamente les asigna un monto fijo en atención al cliente, algunos casos los trabajadores venden más, y les pagan un adicional, la remuneración ya no sería fijo ni variable, sería mixta por que el empresario les paga un adicional cuando venden más. El 56.7% de los empresarios Mypes algunas veces entregan incentivos al personal de ventas, esto se debe en los días que venden más, en feriados, días festivos, sábado o domingos son los días que reciben este incentivo y el 33.3% casi nunca otorgan este beneficio. El 40% de los empresarios algunas veces estiman reducir el consumo de los servicios básicos, se debe que quieren tener control de los gastos indirectos de fabricación.

Tabla 9.

Frecuencia con la que las Mypes cumplen con los aspectos relacionados a la rentabilidad económica

	Nunca		Casi Nunca		Algunas Veces		Casi Siempre		Siempre	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
	21. Los costos de producción de cada plato inciden en su rentabilidad	3	10,0	9	30,0	7	23,3	9	30,0	2
22. Se estima la utilidad por plato para incrementar las ventas de dichos platos	4	13,3	8	26,7	7	23,3	8	26,7	3	10,0
23. El incremento de la inversión está en función de la rentabilidad de cada plato	7	23,3	7	23,3	7	23,3	7	23,3	2	6,7
24. La rentabilidad depende del uso eficiente de los activos fijos	3	10,0	13	43,3	2	6,7	8	26,7	4	13,3

Nota: Cuestionario aplicado a los propietarios

En relación a la rentabilidad económica, los resultados de la tabla anterior dan cuenta que solo el 36.7% de los representantes indica que, en las Mypes, los costos de producción de cada plato inciden poco en su rentabilidad y que éstas estiman la

utilidad por plato para incrementar las ventas de dichos platos. Son relativamente pocos también los que consideran que el incremento de la inversión está en función de la rentabilidad de cada plato y que ésta, depende del uso eficiente de los activos fijos, según se deduce de la opinión del 30% y 40%.

Interpretación:

De acuerdo al análisis de la tabla se observa que el 40% de los encuestados casi nunca y nunca los costos de producción inciden en la rentabilidad de los restaurantes se debe a que los dueños no tienen determinado un costeo por plato, y no realizan una planificación en la producción de acuerdo a los costos que tienen que incurrir en la preparación por plato, probablemente no tienen determinado un sistema de costeo por plato, a lo contrario el 36.7% de los propietarios de las Mypes mencionan que casi siempre y siempre los costos de producción inciden en la rentabilidad, se debe a que existen dueños que tienen formación profesional, utilizan y aplican sus conocimientos, llevando un control de sus costos de operación generando mayor rentabilidad en el negocio. Casi nunca y nunca estiman la utilidad de cada plato para incrementar sus ventas es decir que los propietarios no llevan un control de sus costos que incurren en la elaboración de los platos por lo tanto no estiman el precio de costo por plato ni el precio de venta al público, y el 36.7% mencionan que casi siempre y siempre estiman la utilidad por plato para mejorar las ventas de los platos es decir que los propietarios cuentan con una estructura de costeo de cada plato elaborado. El 46.6% de los encuestados mencionan que casi nunca y nunca el incremento de la inversión está en función de la rentabilidad de cada plato porque mayormente la inversión que realizan los propietarios es para mejorar el local, mejorar la satisfacción o calidad del servicio al cliente, y el 30% casi siempre y siempre los dueños de las Mypes, estiman que el incremento de la inversión está en función de la rentabilidad de cada plato, porque creen que cada mejora que realizan en el negocio o algún proceso en la producción de los platos va tener en efecto mayor rentabilidad en cada plato. Mas del 50% de los encuestados estiman que casi nunca y nunca, la rentabilidad depende del uso eficiente de los activos fijos, los

propietarios no aprovechan del uso diario de sus equipos y maquinarias de producción por ende generan capacidad instalada ocioso en los días que no laboran.

4.1.3. Incidencia de los costos variables en la rentabilidad económica de las Mypes rubro restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021.

Tabla 10

Frecuencia con la que las Mypes cumplen con los aspectos involucrados en los costos variables

	Nunca		Casi Nunca		Algunas Veces		Casi Siempre		Siempre	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
	16. La compra de los materiales directos se planifica según las necesidades	2	6,7	10	33,3	8	26,7	10	33,3	0
17. En el restaurante se estima la cantidad de materiales e insumos directos en la elaboración de los platos	6	20,0	10	33,3	6	20,0	5	16,7	3	10,0
18. Las compras de insumos se realizan por mayor	7	23,3	7	23,3	6	20,0	6	20,0	4	13,3
19. El restaurante estima el costo de la mano de obra directa	3	10,0	11	36,7	6	20,0	8	26,7	2	6,7
20. El restaurante realiza las compras de insumos de acuerdo a la planificación de producción de los platos	7	23,3	5	16,7	6	20,0	7	23,3	5	16,7

Nota: Cuestionario aplicado a los propietarios

En relación a los costos variables, solo el 33.3% de los representantes consideran que en las Mypes la compra de materiales directos se planifica según las necesidades; una cifra un poco menor, 26.7%, considera que en dichas organizaciones se estima casi siempre o siempre la cantidad de materiales e insumos directos en la elaboración de los platos. También se encontró que solo en el 33.3% de las organizaciones investigadas, las compras de insumos siempre se realizan por mayor y se estima el costo de la mano de obra directa; una cifra un poco mayor, 40%, considera que en las organizaciones que representan, las compras de insumos se realizan de acuerdo a la planificación de producción de los platos.

Interpretación:

De acuerdo al análisis de la tabla se observa que el 40% de los encuestados casi nunca y nunca planifican la compra de los materiales directos según las necesidades puesto que carecen de conocimiento en desarrollar un presupuesto de compras semanal, quincenal o mensual, presupuesto de producción, presupuesto de uso de materiales teniendo en cuenta el uso de inventarios iniciales y finales, para que lleve un control eficiente a diferencia del 33.3% de los propietarios mencionan que casi siempre y siempre desarrollan un plan de compras de los materiales directos ya que los propietarios cuenta con disciplina profesional y este tipo de conocimientos son aplicados a sus negocios. Mas del 50% de los propietarios de los restaurantes Mypes mencionan que casi nunca y nunca, en los restaurantes estiman la cantidad de materiales e insumos directos en la elaboración de los platos porque no llevan un presupuesto de producción, careciendo de las herramientas de planificación para estimar que cantidades de insumos o materiales directos van incurrir en los platos durante la semana, quincenal o mensual, a diferencia del 36.7% casi siempre y siempre los propietarios de los restaurantes Mypes, creen importante estimar que cantidades de materiales e insumos directos van a incurrir en la elaboración de los platos, tienen conocimiento de una estructura de costeo por cada plato que elaboran en sus locales. El 46.6% de los propietarios de los restaurantes Mypes casi nunca y nunca realizan las compras de los insumos por mayor porque no cuenta con una planificación de la compra de los insumos debido a la falta de información de herramientas para realizar un presupuesto. Y casi siempre y siempre, el 33.3% de los propietarios de los restaurantes Mypes realizan las compras por mayor debido a que planifican esta adquisición de insumos de manera improvisada en la forma que van requiriendo cada insumo que realizan los dueños de las Mypes. El 46.7% de los encuestados menciona que nunca y casi nunca en el restaurante se estima el costo de la mano de obra directa debido a que no realizan el presupuesto de costo de MOD para controlar los costos de mano de obra que incurren en la elaboración de los platos, y el 33.4% de los dueños de restaurantes Mypes siempre y casi siempre realizan un presupuesto de costo de MOD teniendo un pronóstico general semanal

basado en sus escasos conocimientos empíricos. El 40% de los dueños de restaurantes Mypes del complejo de mercado de Piura mencionan que nunca y casi nunca realizan las compras de insumos de acuerdo a la planificación de producción de los platos debido a que no realizan un presupuesto de requerimiento de todos los insumos que incurren en la elaboración de los mismos, y el 40% de los encuestados siempre y casi siempre considera que realizan las compras de insumos de acuerdo a la planificación que en su mayoría no formulan un plan de producción, realizan una lista de requerimientos para el día y/o semana.

4.1.4. Incidencia de los costos variables en la rentabilidad financiera de las Mypes rubro Restaurantes del Complejo de Mercado de Piura, 2021

Tabla 11.

Frecuencia con las que las Mypes cumplen con los aspectos relacionados a la rentabilidad financiera

	Nunca		Casi Nunca		Algunas Veces		Casi Siempre		Siempre	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
	25. El restaurante está realizando un eficiente control de sus costos para incrementar sus beneficios.	1	3,3	5	16,7	9	30,0	8	26,7	7
26. El restaurante establece el margen neto para conocer la rentabilidad en cada plato.	0	0,0	1	3,3	4	13,3	15	50,0	10	33,3
27. Los préstamos realizados han impactado negativamente en las utilidades netas obtenidas.	2	6,7	6	20,0	4	13,3	8	26,7	10	33,3
28. Se evalúa periódicamente la rentabilidad del capital invertido en el restaurante.	0	0,0	0	0,0	3	10,0	15	50,0	12	40,0

Nota: Cuestionario aplicado a los propietarios

De acuerdo a los resultados de la tabla anterior, sólo el 50% de los representantes considera que en las Mypes, se realiza un eficiente control de sus costos para incrementar sus beneficios; una cifra mucho mayor, 83.3% considera que en dichas organizaciones se establece un margen neto para conocer la rentabilidad en cada plato mientras que sólo el 60% cree que los préstamos realizados han impactado

negativamente en las utilidades netas obtenidas; una cifra mucho mayor, 90%, refiere que en las organizaciones que representan, se evalúa periódicamente la rentabilidad del capital invertido en el restaurante.

Interpretación:

De acuerdo al análisis de la tabla se observa que el 20% de los empresarios Mypes de restaurantes mencionan que casi nunca y nunca el restaurante realiza un eficiente control de los costos para incrementar sus beneficios es decir que los encuestados debido a su falta de conocimientos de manejo de sistema de costeo no pueden saber exactamente por formula los materiales que van a requerir para cierto nivel de producción, casi siempre y siempre el 50% de los dueños de los restaurantes Mypes estarían realizando un eficiente control de sus costos debido a la poca información de estructura o sistema de costeo que saben exactamente lo que van a requerir para cierto nivel de producción durante la semana, quincena o mensualmente. Casi siempre y siempre el 83.3% de los dueños de las Mypes establece el margen neto para conocer la rentabilidad en cada plato probablemente sea una apreciación subjetiva de los empresarios Mypes que consideran que estiman o conocen, si no han determinado cuanto es el margen neto de sus platos relacionando lo que invierten durante el día en función de lo que venden, erróneamente estimando la diferencia de lo que obtienen como margen neto. El 60% de los encuestados consideran que casi siempre y siempre los préstamos realizados han impactado negativamente en las utilidades netas obtenidas, esto se debe a que los propietarios de las Mypes se encuentran endeudados por la pérdida de su capital de trabajo, debido a la pandemia gran parte de los propietarios han recurrido a entidades financieras para cubrir pagos pendientes o financiamiento para reabrir sus negocios, y estos han ocasionado gastos financieros afectando la rentabilidad financiera del negocio. El 90% de los propietarios de las Mypes consideran que casi siempre y siempre evalúan periódicamente la rentabilidad del capital invertido en el restaurante, se debe a que tienen una percepción subjetiva de evaluación de la rentabilidad del capital social de los dueños ya que en su mayoría no cuentan con capital social porque dependen de intermediarios que son los prestamistas informales.