



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Propuesta de sistema de costeo por órdenes para determinar los costos de producción en el Restaurant “Don Cuy”, Huaraz – 2021

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Contador Público

AUTORA:

Díaz Huamán, Corina Yaniny (ORCID: 0000-0003-2209-7117)

ASESOR:

Dr. Vallejos Tafur, Juan Britman (ORCID: 0000-0002-6328-806X)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Finanzas

CHIMBOTE – PERÚ

2021

Dedicatoria

Este trabajo de investigación va dedicado a mis padres “Miguel Isidro Díaz Visitación y Jacinta Paulina Huamán Mendoza” quienes con su amor, paciencia y esfuerzo me han permitido llegar a cumplir mis sueños.

A mis hermanos que siempre han estado junto a mí y brindándome su apoyo, muchas veces poniéndose en el papel de padres.

A mi familia en general, porque me han brindado su apoyo incondicional y por compartir conmigo buenos y malos momentos.

Agradecimiento

Agradezco a Dios por protegerme durante toda mi carrera y darme fuerzas para superar obstáculos y dificultades a lo largo de toda mi vida.

“A los dueños del restaurant “Don Cuy” por brindarme toda la información necesaria para realizar mi tesis”

“A mi asesor metodológico por sus enseñanzas y paciencia al poder guiarnos en este camino de la tesis”

Y gracias a todas las personas que me ayudaron de forma directa e indirectamente en la realización de todo mi proyecto.

Índice de contenidos

Carátula	i
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenidos	iv
Resumen	v
Abstract.....	vi
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	4
III. METODOLOGÍA	13
3.1. Tipo y diseño de investigación	13
3.2. Variables y operacionalización.....	14
3.3. Población, muestra y muestreo.....	14
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	15
3.5. Procedimientos	16
3.6. Método de análisis de datos	17
3.7. Aspectos éticos.....	17
IV. RESULTADOS	18
V. DISCUSIÓN.....	35
VI. CONCLUSIONES	41
VII. RECOMENDACIONES	42
REFERENCIAS	61
ANEXOS	70
- Operacionalización de variables	
- Guía de Análisis Documental	
- Guía de Observación	

Resumen

El presente estudio tiene como objetivo general proponer un sistema de costeo por órdenes para determinar los costos de producción del Restaurant “Don Cuy”, Huaraz - 2021; planteando como objetivos específicos: describir y analizar los costos; asimismo, diseñar una propuesta de costeo por órdenes de producción que le permita llevar un control de los principales platos de comida. La investigación se abordó desde el enfoque cuantitativo, tipo descriptivo, de diseño descriptivo-propositivo. La población y muestra estuvo constituida por todos los documentos de costos del primer trimestre del 2021 del restaurante. Los instrumentos aplicados fueron la guía de análisis documental, guía de cuestionario y guía de observación. Los hallazgos permiten concluir que a partir de la descripción y análisis de costos se encontró que no manejan un sistema de costos que permitan establecer cuál es el precio de venta, la ganancia y la utilidad; por lo que no se estiman como costos de producción; por lo que se diseñó de un sistema de costeo por órdenes que permitió tener valores reales de los platos, de la materia prima, mano de obra y de servicios implicados en los costos del restaurant; favoreciendo en la utilidad del negocio y la competitividad.

Palabras clave: Costos, Costeo por órdenes, Elementos del costo, Sistema de costeo, Análisis de costos.

Abstract

The present study has the general objective of proposing a costing system by orders to determine the production costs of the Restaurant "Don Cuy", Huaraz - 2021; posing as specific objectives: describe and analyze costs; also, design a cost proposal for production orders that allows you to keep track of the main dishes of food. The research was approached from the quantitative approach, descriptive type, descriptive-purposeful design. The population and sample consisted of all the cost documents of the restaurant's first quarter of 2021. The instruments applied were the document analysis guide, questionnaire guide and observation guide. The findings allow us to conclude that from the description and analysis of costs, it was found that they do not manage a cost system that allows establishing what is the sale price, profit and profit; therefore, they are not estimated as production costs; Therefore, a cost-by-order system was designed that allowed having real values of the dishes, raw materials, labor and services involved in the costs of the restaurant; favoring the utility of the business and competitiveness.

Keywords: Costs, Costing by orders, Cost elements, Costing system, Cost analysis.

I. INTRODUCCIÓN

Toda empresa u organización dedicada a la venta de productos y servicios es imperativo que tenga una evaluación del sistema de costos, para poder incrementar su capacidad de mercado; asimismo, para ser competitiva frente a sus más cercanos competidores. No obstante, existen empresas que no ejecutan la evaluación adecuada de sus costos, que les facilite manejar elementos confiables sobre la información del negocio; de igual forma, que contribuya a la toma de decisiones administrativas.

Es así, como Nima (2018), precisa que: “Uno de los principales problemas que atraviesa este tipo de empresas es el escaso o nulo conocimiento sobre el manejo y control de sus costos lo que los lleva, muchas veces, a tener pérdidas y a desaparecer como empresa” (p.16).

Ante esta situación, se encontraron problemas a nivel internacional; tal como lo expresan Cárdenas y Rodríguez (2018), sobre el Restaurant del Sanatorio de Agua de Dios, ubicado en Colombia, expresa que: “la entidad maneja un sistema de costos que centra su operación en el cálculo de los costos por unidad funcional en la que se puede identificar un costeo general de los elementos indirectos y mano de obra” (p. 17).

Fonseca (2018), refiere acerca de los problemas que afrontó el Restaurant Paradero Don Gabriel están asociados a:

[...] fijar los precios de sus productos de forma empírica, lo cual conlleva a que la empresa desconozca con certeza cuánto debe costar la elaboración de sus platos de comidas, esto provoca que los precios pueden estar por debajo del costo real, provocándose pérdidas desapercibidas por el propietario. (p. 4)

A nivel nacional, se tiene respecto al Restaurant El Dorado ubicado en Chimbote, Urquiaga (2019), estableció que: “se debe conocer cómo es que se vienen asignando los costos de producción en el Restaurant El Dorado, así mismo conocer cuál es su margen de ganancia por cada plato que ofrece” (p.11).

Por su parte, Olivera (2019), respecto al Restaurant Turístico Tradiciones SAC. Chiclayo, enunció que como problema fundamental del estudio consideró los costos vinculados a la preparación de sus platillos; por lo que se hacía necesario saber cuáles eran sus costos; del mismo modo, establecer un valor para su venta que fuera el más adecuado, tanto para la empresa como para sus comensales; todo lo cual se vea reflejado en el beneficio del cliente. (p. 7)

Asimismo, Facundo (2018), sobre la problemática del restaurant turístico El Sabor de Mi Tierra, ubicado en San Ignacio en Cajamarca; estableció que este, en su momento no tenía un sistema de costeo apropiado; en ese sentido, el modo para estimarlos era de forma empírica; es por ello que no se tenía un valor fijo de lo correspondiente a los ingresos por plato de comida. (p. 17)

A nivel local, el Restaurant Don Cuy, ubicado en Huaraz en el departamento de Ancash; es un negocio dedicado al servicio de restaurant especializado en comidas típicas del Perú; en la actualidad de acuerdo con Ancash Noticias (2020), ha mantenido sus actividades según los protocolos establecidos debido a la pandemia del Covid 19, uniendo esfuerzos por mantener sirviendo a sus usuarios a través de un servicio de atención por aplicativo y utilizando delivery.

No obstante, su principal problema es que no llevan o poseen un sistema de costo apropiado, puesto que realizan un costeo empírico; en los que no realizan sus operaciones ajustados a los formatos o a un sistema en el que se visualice la trazabilidad de sus ingresos y gastos, lo que repercute al momento de hacer gestiones administrativas, asimismo, en su competitividad frente a otros negocios del mismo sector.

Es por ello, que se planteó como problema de investigación para el presente estudio la siguiente interrogante ¿De qué manera la propuesta de sistema de costeo por órdenes ayuda a determinar los costos de producción del restaurant "Don Cuy" Huaraz - 2021?

Este estudio centró su justificación desde el punto de vista teórico, dado que servirá de base para otras investigaciones relacionadas con la variable evaluación de los costos, los métodos de costos y las definiciones que se derivan de este. Asimismo,

la justificación metodológica para este estudio se fundamentó en que se emplearon los instrumentos de la guía de observación, la guía de cuestionario y la guía de análisis documental, lo que permitió que en el referido restaurant y otras organizaciones del mismo rubro en un futuro puedan realizar una evaluación de sus costos; al tiempo que los aportes teóricos que emergieron del mismo, se pueden constituir en insumos relevantes de carácter contable, administrativos y financieros; por lo tanto, apunta a coadyuvar a la optimización de sus procesos contables, financieros y toma de decisiones; específicamente del Restaurant Don Cuy Huaraz. Desde el punto de vista práctico, permitió a la organización, en este caso específico el Restaurant Don Cuy Huaraz, a resolver un problema que se vivía dentro de su organización; el mismo le impregnó de robustez todos sus procesos administrativos; incidiendo en la competitividad y su gestión operativa.

En ese sentido, el objetivo general de este estudio estuvo orientado a: Proponer un sistema de costeo por órdenes para determinar los costos de producción del Restaurant “Don Cuy”, Huaraz - 2021.

Del mismo modo, como objetivos específicos se fijaron los siguientes: Describir los elementos del costo de producción en los que incurre, analizar los costos manejados por el Restaurant “Don Cuy”, Huaraz – 2021 y diseñar una propuesta de costeo por órdenes de producción que le permita llevar un control de los principales platos de comida del Restaurant “Don Cuy”, Huaraz - 2021.

Respecto a la hipótesis de este estudio, tal y como lo plantean Hernández, Fernández y Baptista (2014), algunas de las investigaciones cuantitativas no presentan hipótesis. Aquellas donde sí se formula hipótesis son las que presentan un alcance correlacional o explicativo, y en el caso de las descriptivas siempre y cuando se quiera pronosticar un hecho o una cifra.

II. MARCO TEÓRICO

Como antecedentes de la investigación a nivel internacional se tienen los trabajos de; Fonseca (2018), la investigación tuvo como objetivo evaluar los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas en el Restaurant Paradero Don Gabriel, ubicado en Ecuador. La investigación es descriptiva-explicativa, con diseño no experimental. La muestra estuvo conformada por los trabajadores del restaurant. Como instrumentos de información se aplicó la entrevista estructurada y la guía de observación. Dentro de los resultados se tiene que: “el Restaurant Paradero Don Gabriel al contar con un diseño de herramienta de costos que ayude a la asignación de precios se vuelve más competitivo ante la competencia, ya que se basa en valores más reales” (Fonseca, 2018, p. 66).

Cárdenas y Rodríguez (2018), siendo el objetivo de la investigación diseñar un sistema de costeo basado en las actividades para el servicio de restaurante en el Sanatorio de Agua de Dios. La investigación es de tipo analítica y descriptiva, en la que se realizó un diagnóstico de la situación del costo del restaurant. La muestra estuvo constituida por 3 empleados del lugar y la información de sus registros. Como instrumentos se aplicó la guía de observación y la entrevista. Dentro de sus conclusiones se tiene que, se evidenciaron las debilidades predominantes en la distribución de los costos; por lo que de continuar el restaurant no alcanzaría la armonía en estos; asimismo, se estudiaron los insumos de abastecimientos para los primeros tres meses del año 2018 y contrastándolos con las ventas en el mismo lapso, encontrando una considerable pérdida de dinero.

Perata, Freitas y Pesce (2016), el objetivo de la investigación es identificar y cuantificar los costos de cada uno de los productos vendidos y mejorar la manera en la toma de decisiones en cuanto al precio de venta de los productos. La investigación es de tipo investigación acción, con las cuatro fases: diagnóstico, investigación profunda, acción y evaluación. Como muestra se tomaron 4 personas trabajadoras de la empresa gastronómica. Los instrumentos de recolección de información aplicadas son las entrevistas, la ficha de observación, apoyados en la revisión documental. Como conclusiones se tiene que se desarrolló un método para la fijación de precios de ventas para una empresa multiproducto de gastronomía, fundamentado principalmente en los costos. Por lo que analizó la empresa para

establecer una estructura de costos; en la que se propuso un modelo para mejorar en base a las necesidades detectadas en el diagnóstico.

Como antecedentes nacionales que dan soporte a la investigación, se tienen las investigaciones de Casanova (2020), la investigación tuvo como objetivo determinar en qué medida, la gestión de costos incide en la eficiencia en las ventas del servicio de restaurante en la empresa Chuck E Cheese's, ubicado en Trujillo. La investigación es de tipo aplicada, explicativa y mixta, de diseño de triangulación concurrente. La muestra estuvo constituida por 40 trabajadores de la referida empresa. Como instrumentos de recolección de información se aplicó un cuestionario de Likert. Como resultados se tiene que el 95% de los empleados opina que conocen poco o nada sobre la gestión de costo y de la forma de cómo se aplica en la empresa; mientras que el 75% de los trabajadores no tiene conocimiento acerca de los objetivos de ventas de la empresa.

Urquiaga (2019), cuya investigación tuvo como objetivo evaluar el costo de producción que contribuyera a determinar las ganancias del Restaurant El Dorado ubicado en Nuevo Chimbote, durante el año 2019. La misma es descriptiva, de diseño no experimental. La muestra estuvo constituida por el personal del referido restaurante y sus registros contables. Como instrumento se aplicaron la guía de entrevista y la guía de análisis documental. Dentro de sus conclusiones se tiene que: "el negocio al no tener conocimiento previo sobre un sistema de costos, desconoce la distribución de la mano de obra, solo realizan el pago al personal sin considerarlo dentro de sus costos" (Urquiaga, 2019, p. 32).

Olivera (2019), la investigación tuvo como objetivo realizar una propuesta de un sistema de costo ABC que contribuya a la determinación del costo del Restaurant Turístico Tradiciones SAC, ubicado en Chiclayo. La investigación es descriptiva, de diseño no experimental. La muestra estuvo conformada por 4 trabajadores de diversas áreas del restaurante. Como instrumento se aplicaron la guía de análisis documental y la guía de entrevista. Como conclusiones se tiene que la entidad ejecuta un sistema de costos tradicional; lo cual genera problemas en el manejo de costos; en ese sentido, no realiza una adecuada determinación de los costos. Por otra parte, se aplicó el sistema de costo ABC, repercutiendo de forma significativa

a la distribución que se realizan durante el procesamiento de costo del referido restaurante.

En cuanto a las teorías y enfoques conceptuales que dan anclaje al andamiaje teórico de la presente investigación, se tomaron respecto a la variable costo que son diversos los autores que lo han definido; Polimeri, Fabozzi, Adelberg y Kole (1997), expresan: “los sistemas de costos son herramientas que tienen por objetivo la acumulación de los costos totales y del cálculo de los costos unitarios” (p.44).

Asimismo; Cartier y Yardin (1988) citado en Yardin (2002), establece sobre el costo que: “éste es un indicador que proporciona el apoyo necesario para obtener la dimensión o valor de algo; cuyo objetivo primordial es que sea de transacción en el comercio” (p.72).

Por su parte, Rincón (2005), precisó que; el costo en lo referido a la contabilidad representa un método para obtener información necesaria acerca del valor de bienes y servicios; que en este caso brinda alguna empresa; vinculados a las ganancias que proporcionan sus ventas; contribuyendo a la gestión operativa del negocio. (p. 269)

Para Rincón (2011), el costo: “se basa en las inversiones ejecutadas tomando en consideración las ganancias actuales y las que puedan generarse a lo largo del tiempo” (p. 10).

Samón, Cautín, Mustelier y Caraballo (2018), indicaron que: “el costo constituye una guía que sintetiza en términos económicos el efecto del uso de requerimientos monetarios, humanos y materiales en la ejecución de una tarea económica” (p. 77).

Sobre los objetivos del sistema de costos, Pérez (2003) y Reyes (s.f.) citado en Latorre (2016), indicaron que suministran los mecanismos esenciales para conservar el grado apropiado de materia prima, ayudando a obtener la asignación y regulación de compromisos, reduciendo cuestiones relacionados con materiales sobrantes, gastos indirectos, entre otros; asimismo, permite crear opciones para realizar variaciones en el proceso producto. (p. 515)

Adicionalmente, González (2017), sostiene sobre el objetivo del sistema de costo, son de gran importancia; puesto que desempeña un papel característico dentro de la administración del negocio; siendo empleado como instrumento primordial para

ordenar, identificar, regular, analizar y estudiar los costos. Asimismo, suministra los efectos que se tienen en el uso de los recursos; información acertada e importante que posibilita a la dirección tener un mejor enfoque para tomar decisiones. (p. 93)

De acuerdo con lo planteado en líneas anteriores, Hasan (2015), indicaron que: “el costeo del producto es uno de los objetos de la contabilidad de costo. El costeo apropiado de un producto es esencial para tomar las decisiones de gestión” (p. 1).

Concretando las ideas anteriores, Innocent y Chimezie (2013), expresaron que los costos constituyen el conjunto de medios sacrificados para obtener una meta determinada, que se traduce en la obtención de un bien o servicio. El eficaz desarrollo de un proyecto está vinculado con la regulación efectiva de los costos; en ese sentido, los costos se pueden verificar si previamente son estudiados y reconocidos. (p. 225)

Por su parte, Arellano *et al.* (2017), refiere que el costeo tiene como propósito “clasificar los costos y tasas de productividad de acuerdo con su empleo, de este modo desarrollar datos económicos de manera técnica y científica que contribuya alcanzar datos fiables para tomar decisiones” (p. 34).

Capa, García y Herrera (2019), argumentan que “los costos se constituyen como gastos monetarios originados en el desarrollo de construcción de un material o producto, sea por pagos, productos, mano de obra u otro” (p. 368).

En ese sentido, Morillo y Cardozo (2016), expresaron que “la importancia del sistema de costeo radica en que, si se tienen estimaciones equivocadas de los costos, esto repercute en la toma de decisiones desafortunadas dentro de la organización” (p. 92).

Falconí (2014), explicó que “la importancia de los sistemas de costeos implica lograr la utilidad real de la empresa, conocer los verdaderos precios de ventas que contribuya a competir con otros mercados, estableciendo estrategias de producción” (p. 63).

Según Reveles (2019), refirió que “los elementos de costos están constituidos por: materia prima, mano de obra y los costos de producción, también denominados costos indirectos” (párr. 15).

Por su parte, para Rincón, Sánchez y Cardona (2019), sobre los elementos constitutivos del costo expresaron que: “estos representan la distribución básica de la clasificación del producto; dividiéndolos en costos fijos y variables o directos e indirectos” (p. 199)

Reveles (2019), sobre los costos directos establecieron que: “son erogaciones que reúnen las tres cualidades (identificable, cuantificable y representativo), todo esto en la unidad de medida del satisfactor realizado” (párr. 5).

Para Cárdenas (2016), la materia prima directa es: “la empleada en el proceso de manufactura de un producto determinado; consiguiendo ser medida y atribuida a los costos del producto” (párr. 15).

Los costos de materia prima constituidos por materiales directos, Rojas (2007), expresa que: “componen la parte primordial de los costos de producción; siendo estos los materiales que se logran identificar de fácil manera en lo que se constituye el producto y que tiene un valor determinado” (p. 34).

Respecto a los costos de mano de obra, Artieda (2015), señalaron que: “estos son de gran importancia; puesto que, cumplen una función decisiva en los costos de mano de obra directa e indirecta; por lo cual la estimación de los tiempos de producción es relevante en la estimación de los costos directos” (p. 108).

Namazi (2016), expresó: “los costos de materiales directos y los costos de mano de obra directa se atribuyen a los objetos de costo seleccionados (por ejemplo, productos) directamente; por tanto, no buscan cualquier asignación de costos” (p.462).

En cuanto a los costos de producción o costos indirectos, Novoa, Gutiérrez y Bermúdez (2017), indicaron que: “estos constituyen la parte fundamental en la preparación del producto, en la que la materia prima y la mano de obra componen sus principales piezas” (p. 4).

Por su parte, Kato (2013), sobre los costos de producción precisaron que: “están relacionados con el progreso del proceso productivo; este suministra información sobre la cantidad de capital que representa la inversión de dinero” (p. 43).

Por lo expresado anteriormente, Gersil y Kayal (2016), establecieron que:

Los costos de los productos son un determinante significativo de las decisiones de las empresas tanto a corto como a largo plazo en términos de logro de objetivos. Al determinar el costo, se espera que las empresas consideren tanto las características del mercado (demanda) y el propio negocio. Los costos del producto se calculan por costo métodos de cálculo. (p. 79)

Morillo (2002), sobre los sistemas de costeo expresan que están conformados como pequeños sistemas de la contabilidad; los cuales manejan los datos referidos a los costos totales por concepto de fabricación del producto. Asimismo, refiere que entre estos se encuentran: sistemas de órdenes determinadas, por proceso, costeo predeterminados, costeos absorbentes, costeo variable, costeo basado en actividades (ABC), entre otros. Precisando que los sistemas de costeo ABC y absorbente son de los más utilizados. (p. 8)

Por su parte Macías, Reyes y Hurel (2020), establecen sobre el método de costeo absorbente que: “representa un mecanismo de costeo de inventarios en la que los valores asociados a la manufactura se asumen como costos inventariables” (p. 2).

Según Parra, Mondragón y Peña (2014), refieren que el costeo por absorción: “las empresas toman en cuenta los costos indirectos asociados a la manufactura o al servicio (variables y fijos) como el costo del bien o servicio” (p. 116)

Adicionalmente, Lima y Araújo (2017), respecto al costeo absorbente, establecen que:

El método de absorción se implementa fácilmente, ya que todos los costos son absorbidos por el costo unitario. Esta apropiación de todos los costos (directos e indirectos, fijos y variables) ocasionados por el uso de los recursos productivos para los bienes elaborados, y solo los de producción, ocurre dentro del ciclo operativo interno. Todos los gastos relacionados con el esfuerzo de fabricación que se distribuyen a todos los productos elaborados. (p. 529)

Respecto a la asignación del costo según el costeo absorbente, el Ministerio de Economía y Finanzas (2016), estableció que: “se realiza fusionando los gastos directos con los gastos de otras tareas vinculadas con el proceso de producción. Siendo los elementos que componen el producto: la materia prima, mano de obra y los gastos indirectos y de manufactura” (párr. 3).

Por otro lado, Bunea (2013), sobre la asignación de costos bajo el método de absorción, expresó:

El costo de una unidad de producto bajo el método de costo por absorción consiste en materiales directos, mano de obra directa y gastos generales variables y fijos. El costeo de absorción asigna una parte de costo indirecto de fabricación para cada unidad de producto, junto con el costo variable de fabricación. (p. 124)

Por su parte, Almeida y Cunha (2017), refieren que:

El método de costeo ABC, precisa que los recursos son asumidos por las actividades y estos son consumidos por los productos y servicios. La repartición de los recursos según las actividades y luego la asignación a los productos se ejecuta por medio de generación de costos. (p. 932)

La importancia del método ABC, según Dumitru y Ene (2018), expresan:

Es un método orientado a gestionar las actividades principales de la organización, contribuyendo al mejor establecimiento de los costos indirectos de una organización en cualquier contexto. Asimismo, ayuda a los métodos clásicos a conducir la contabilidad para acelerar los gastos en actividades. (p. 43-44)

Torre, Salete y Delgado (2017), expresan que “el costeo ABC puede ser aplicado a cualquier tipo de organización; sin embargo, son ampliamente usados por organizaciones que tienen diversos productos” (p. 647).

Adicionalmente, Bunea (2013), indicó sobre el costo de absorción: “el costo de producción incluye materiales, mano de obra directa y gastos de fabricación fijos y variables; los costos del período son de venta variable y fija y gastos administrativos” (p. 126).

Quiñonez (2020), refirió sobre el método de costeo ABC:

El sistema de costeo ABC estandariza cada una de las actividades del proceso productivo, mediante del consumo óptimo de recursos esto es tiempo, mano de obra, materiales; permita una aproximación real de asignación de erogaciones

a cada parte del ciclo operacional. Es decir, no solo es un modelo para calcular, sino que agrega valor al sector donde se aplique. (p. 183)

Según Tran y Thao (2020), expresan sobre el método ABC:

Es un método que contribuye con las organizaciones a mejorar la eficacia en las operaciones y capacidad. De acuerdo con la información que suministra este método, los gerentes y encargados conocen las actividades les da valor agregado; asimismo, las actividades que pueden excluirse con la finalidad de ahorrar costos para la organización. Por otra parte, permite a los administradores establecer el costo de los productos con mayor exactitud, de este modo, los precios de los productos son más concisos. (p. 2625)

Por su parte, Alfarisi y Boediono (2021), refieren sobre los costos de producción “son los costos de los bienes comprados para ser procesados hasta su finalización, tanto antes como durante el periodo contable en curso; describen dos métodos de costos: costeo por órdenes y el método de costo por proceso” (p. 46)

Greenberg y Schneider (2019), sustentan que el método de costeo por órdenes “inicia con la compra de materias primas y culmina con la venta del producto terminado” (p. 39).

Dewi, Musmini y Marvilianti (2019), argumentan sobre el método de costeo por órdenes:

La empresa puede estimar y conocer el costo total para una orden en todo momento, puesto que, los costos de producción están separados de modo que se puede calcular el costo de los bienes de producción de cada pedido de manera fácil. (p. 62)

Mulyanda y Evayani (2019), argumentan sobre el costeo por órdenes:

Es un método para determinar el costo de los bienes de producción en la que todos los gastos y costos de producción se añaden según una orden específica y costo de los bienes fabricados para cada producto se calcula estimando una división del costo total de producción para ese para ese pedido específico por el total de unidades del producto. (p. 428-429)

Idris (2019), refiere que el sistema de costo por orden:

Es usado ampliamente en empresas de servicios, como hospitales, oficinas de consultoría, estudios de derecho, estudios de cine, firmas de contabilidad, agencias de publicidad, talleres de reparación; utilizan un sistema de cobro de tarifas con costos de órdenes de trabajo para fines contables y de facturación. (p. 53)

Dewi, Tripaupi y Zukhri (2017), afirman que existen dos métodos que se emplean para la recaudación del costo de productos fabricados; “el primero es el método del precio de costo del producción o por orden y el segundo es el método de fijación de precios o costo por proceso” (p. 518).

Por su parte, Putri y Desi (2019), argumentan que el método de costeo por órdenes:

Es muy importante en la toma de decisiones, iniciando con la orden de compra (PO) del cliente, la empresa debe calcular inmediatamente el costo de producción con sumo cuidado y precisión para estimar el precio de venta del producto. En este método los costos de producción se recopilan para una orden específica y el costo de producción por unidad producida se calcula dividiendo el costo total de producción del pedido por el número de unidades del producto en el pedido. (p. 349)

Hilmiyati, et. al. (2020), argumentan que “el sistema de cálculo de costos fundamentado en órdenes o pedidos se emplea para empresas que producen diversos productos durante un periodo determinado. Este método se emplea en trabajos de producción en base a pedidos de los clientes” (p. 562).

Afifah y Gunawan (2020), sostienen que “el costo de la tarjeta de pedidos u órdenes funciona como una cuenta de respaldo, que se emplea para recopilar y registrar en detalle los costos de producción de cada pedido de producto en cuestión” (p. 141).

Sitanggang, Sion y Suriyanti (2020), expresan que:

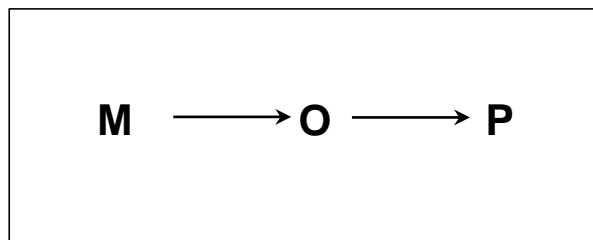
El cálculo del costo por órdenes de trabajo es una forma de cobrar el costo del producto para bienes o productos hechos por encargo. Cuando se recibe un pedido inmediatamente se emite una orden para fabricar el producto de acuerdo con las especificaciones de cada orden. (p. 169)

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

Este estudio estuvo enmarcado en una investigación descriptiva; este tipo de investigación “es la que estudia hechos o fenómenos que ocurren en condiciones naturales, mide y describe cada una de las variables por separado, sin buscar ninguna relación” (Valderrama y Jaimes, 2019, p. 251); en ese sentido, la misma es descriptiva porque abordó los hechos de la problemática planteada, en este caso específico, propuesta de Sistema de Costeo por Órdenes para determinar los costos de producción en el Restaurant “Don Cuy”, Huaraz – 2021; tal y como se presentaron en su realidad con la finalidad de estudiarlos y describirlos.

A su vez, se utilizó una investigación de diseño descriptivo-propositivo.



Donde:

M: Restaurant Don Cuy.

O: Costos del Restaurante Don Cuy.

P: Propuesta de un sistema de costeo por órdenes para el Restaurante Don Cuy.

En cuanto al diseño se consideró el no experimental; Gotuzzo (2018), afirma que este tipo de investigación se caracteriza por no manipular deliberadamente la variable, el investigador solo se dedica a contemplar los fenómenos en su estado natural, para su análisis.

3.2. Variables y Operacionalización

Costos

Variable

La variable en la que se circunscribió al presente estudio es el costo, cuya definición conceptual, la plantean: Samón, Cautín, Mustelier y Caraballo (2018), indicando que el costo constituye una guía que sintetiza en términos económicos el efecto del uso de requerimientos monetarios, humanos y materiales en la ejecución de una tarea económica. (p. 77)

Definición Operacional

El costo está asociado con la inversión en términos económicos que se hace para la manufactura de un bien o servicio.

Indicadores

Costo, Cantidad y control de Materia Prima

Costo, Cantidad y control de Mano de Obra

Costos indirectos de fabricación

Escala de medición

Nominal

3.3. Población, muestra y muestreo

Población:

De acuerdo con Arias (2006), “la población constituye un grupo grande o pequeño de elementos con atributos similares los cuales serán generales como conclusiones del estudio” (p. 81). Por lo que la población de la presente investigación estuvo constituida por los documentos de costo desde su apertura hasta la actualidad del restaurante “Don Cuy”.

- **Criterios de inclusión**

Todos los costos representados en los platos que son elaborados en el restaurante.

- **Criterios de exclusión**

Constituidos por todos aquellos platos que no se están costeando.

Muestra:

Según Arias (2006), la muestra constituye una porción característica y pequeña de la población (p.83). La muestra para la presente investigación estuvo constituida por todos los documentos de costos del primer trimestre del 2021 del restaurante “Don Cuy”.

Muestreo:

Para la presente investigación se utilizó el muestreo no probabilístico utilizando los criterios de conveniencia, accesibilidad y cercanía.

Unidad de Análisis: Restaurante “Don Cuy”

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Según Palella y Martins (2012), las técnicas de recolección de información “constituyen los diversos modos de conseguir la información” (p. 115). Mientras que los instrumentos de recolección de información; Arias (2006), expresa que “son las estrategias que se utilizan para agrupar y distribuir la información” (p. 111).

Por lo que las técnicas que se emplearon en la investigación son:

A. Análisis documental

De acuerdo con Balestrini (2006), el análisis documental “consiste en el análisis de fuentes documentales a través de la lectura para buscar información de interés en el texto escrito que sean relevantes para la investigación” (p. 152).

B. Encuesta

De acuerdo a Rodríguez (2019), expresa que “se puede obtener datos a través de respuestas que los encuestados nos proporcionan, de acuerdo a las preguntas que son realizadas por el encuestador”.

C. Observación

Según Arias (2006), expresa que: “la observación es una técnica que se fundamenta en ver o captar a través de la vista, de manera ordenada, de los eventos que se generan en cualquier contexto de acuerdo con los fines de la investigación” (p. 69).

Como instrumentos se emplearon:

A. Guía de análisis documental

Con la que se recolectó la información necesaria a través del personal encargado del restaurante, del cual se obtuvieron los costos intervinientes para la preparación de los platos.

B. Guía de cuestionario

Por medio de esta guía que conto con 22 preguntas sobre costos, realizadas al dueño y gerente, nos ayudó a tener más información cierta sobre cómo se está manejando su sistema de costeo del restaurant “Don Cuy”

C. Guía de observación

La guía de observación permitió recoger información sobre la gestión administrativa y contable del Restaurant “Don Cuy”.

III. Validez y confidencialidad:

Se utilizó el juicio de expertos, el cual consistió en 3 personas conocedoras del tema, que validaron los instrumentos como guía de análisis documental, guía de observación y guía de entrevista.

Temático	Mg. Manuel Fernando Astete Durand
Temático	Mg. Carlos Leopoldo García Álvarez
Metodólogo	Dr. Mucha Paitan, Ángel Javier

3.5. Procedimientos

Para recabar la información necesaria para obtener los resultados de la investigación se aplicaron los procedimientos siguientes:

- 1.- Se elaboraron los instrumentos para la recolección de datos (guía de observación, guía de entrevistas, guía de análisis documental)
- 2.- Se validaron los instrumentos a través del juicio de expertos.
3. – Se realizó la aplicación de los instrumentos para la recolección de datos.
- 4.- Se recogió información y fue procesada a través de cuadros.
- 5.- Se analizó e interpreto la información recabada a través de los instrumentos.

3.6. Método de análisis de datos

Para realizar el análisis de los datos se empleó la estadística descriptiva, a partir de la cual se obtuvieron frecuencias absolutas y porcentuales que se representaron en cuadros.

3.7. Aspectos éticos

Los aspectos éticos que fueron considerados para el presente estudio son: el respeto al derecho de autor mediante citas y aplicación de las normas APA; los lineamientos o protocolos que establece la Universidad Cesar Vallejo para la redacción de trabajos de investigación y tesis; el consentimiento informado de la unidad de análisis investigada; la discreción de los datos proporcionados por la empresa y la utilización de datos reales facilitados por esta, sin adulterar ni manipular dicha información que pudieran favorecer a los investigadores y a la profesión contable.

IV. RESULTADOS

RESEÑA HISTÓRICA

El restaurant “Don Cuy” ubicado en la Av. Centenario N° 2621 urb. Palmira, Áncash - Huaraz – Independencia, con RUC N° 20571440173, es un negocio familiar dedicado al servicio de comidas típicas, dando inicio a sus actividades el 04 de diciembre del 2012 contando con un pequeño local, donde cada integrante de la familia tenía una función ya que ellos mismos elaboraban sus platos típicos para hacer crecer su empresa y a la vez sea reconocida como uno de las mejores marcas. Ya con el transcurrir del tiempo cuentan con una infraestructura moderna y propia manteniéndose en vigencia 8 años en el mercado, siendo uno de los mejores restaurants de la ciudad de Huaraz.

DESCRIBIR LOS COSTOS

El Restaurant “Don Cuy” cuenta con una variedad de platos a la carta donde asignación de sus costos de cada plato no están bien definidas. A continuación, se presentan los platos que se tomaron como muestra, de modo que, según la empresa los costos son considerados de la siguiente manera.

Costos de los insumos utilizados para la elaboración de los platos.

CUADRO N°01 Costos de los insumos para el Choncho al Palo

Insumos	Cantidad	U.M	Precio U.M	Cantidad Total
Chancho	300	Gr	14	4.2
Papas blancas	150	Gr	1	0.15
Camote sancochado	90	Gr	3	0.27
Papa amarilla	70	Gr	2.5	0.18
Choclo	1	Unidad	0.8	0.8
Cebolla	30	Gr	1.5	0.05
Lechuga	2	Gr	1	0.01
Rocoto	25	Gr	2.5	0.06
Limón	1	Unidad	3	0.01
Hierva buena	1	Gr	1.5	0.01
Ají limo	4	Gr	3	0.01
Sal	5	Gr	1.2	0.01
MATERIALES AUXILIARES				
Mote serrano	100	Gr	5	0.50
Arroz	120	Gr	3.5	0.42
TOTAL				6.68

Análisis:

Para la preparación del choncho al palo, se muestra en el cuadro, los insumos empleados y la cantidad requerida, identificando el costo principal de cada ingrediente, siendo el monto de S/. 6.68 por plato.

Enero Costo Diario (39)	Enero Costo Mensual	Febrero Costo Diario (30)	Febrero Costo Mensual	Marzo Costo Diario (35)	Marzo Costo Mensual
163.80	4914.00	126.00	3654.00	147.00	4410.00
5.85	175.50	4.50	130.50	5.25	157.50
10.53	315.90	8.10	234.90	9.45	283.50
7.02	210.60	5.40	156.60	6.30	189.00
31.20	936.00	24.00	696.00	28.00	840.00
1.95	58.50	1.50	43.50	1.75	52.50
0.39	11.70	0.30	8.70	0.35	10.50
2.34	70.20	1.80	52.20	2.10	63.00
0.39	11.70	0.30	8.70	0.35	10.50
0.39	11.70	0.30	8.70	0.35	10.50
0.39	11.70	0.30	8.70	0.35	10.50
0.39	11.70	0.30	8.70	0.35	10.50
		0.00		0.00	
19.50	585.00	15.00	435.00	17.50	525.00
16.38	491.40	12.60	365.40	14.70	441.00
260.52	7815.60	200.40	5811.60	233.80	7014.00

Análisis:

En este cuadro se refleja el costo del chancho al palo de cada mes variando en la cantidad consumida por el primer trimestre del año. (marzo)

CUADRO N°02 Costos de los insumos para el Chanco al Cilindro

Insumos	Cantidad	U.M	Precio U.M	Cantidad Total
Chanco	300	Gr	16	4.80
Mote serrano	100	Gr	5	0.50
Camote sancochado	90	Gr	3	0.27
Papa amarilla	70	Gr	2.5	0.18
Choclo	1	Unidad	0.8	0.80
Cebolla	30	Gr	1.5	0.05
Lechuga	2	Gr	1	0.01
Rocoto	25	Gr	2.5	0.06
Limón	1	Unidad	3	0.01
Hierva buena	1	Gr	1.5	0.01
Ají limo	4	Gr	3	0.01
Sal	5	Gr	1.2	0.01
Ají amarillo	6	Gr	3.5	0.02
Ajos	5	Gr	11	0.06
MATERIALES AUXILIARES				
Papas blancas	150	Gr	1	0.15
Arroz	120	Gr	3.5	0.42
TOTAL				7.36

Análisis:

Para la preparación del chanco al cilindro, se muestra en el cuadro, los insumos empleados y la cantidad requerida, identificando el costo principal de cada ingrediente, siendo el monto de S/. 7.36. por plato.

Enero Costo Diario (39)	Enero Costo Mensual	Febrero Costo Diario (32)	Febrero Costo Mensual	Marzo Costo Diario (32)	Marzo Costo Mensual
187.20	5616.00	153.60	4454.40	153.60	4608.00
19.50	585.00	16.00	464.00	16.00	480.00
10.53	315.90	8.64	250.56	8.64	259.20
7.02	210.60	5.76	167.04	5.76	172.80
31.20	936.00	25.60	742.40	25.60	768.00
1.95	58.50	1.60	46.40	1.60	48.00
0.39	11.70	0.32	9.28	0.32	9.60
2.34	70.20	1.92	55.68	1.92	57.60
0.39	11.70	0.32	9.28	0.32	9.60
0.39	11.70	0.32	9.28	0.32	9.60
0.39	11.70	0.32	9.28	0.32	9.60
0.39	11.70	0.32	9.28	0.32	9.60
0.78	23.40	0.64	18.56	0.64	19.20
2.34	70.20	1.92	55.68	1.92	57.60
				0.00	
5.85	175.50	4.80	139.20	4.80	144.00
16.38	491.40	13.44	389.76	13.44	403.20
287.04	8611.20	235.52	6830.08	235.52	7065.60

Análisis:

En este cuadro se refleja el costo del chanco al cilindro de cada mes variando en la cantidad consumida por el primer trimestre del año. (marzo)

CUADRO N°03 Costos de los insumos para el Don Cuisano

Insumos	Cantidad	U.M	Precio U.M	Cantidad Total
Cuy	1/2	Gr	22	11
Papas blancas	150	Gr	1	0.15
Arroz	70	Gr	3.5	0.25
Mote de trigo	50	Gr	4	0.2
Ají amarillo	40	Gr	3	0.12
Ají colorado	40	Gr	5	0.2
Ají mirasol	40	Gr	5	0.2
Cebolla	20	Gr	1	0.02
Lechuga	2	Gr	1	0.01
Ajos	3	Gr	11	0.03
Limón	1	Unidad	3	0.01
Ají limo	4	Gr	3	0.01
Hierva buena	1	Gr	1.5	0.01
Sal	6	Gr	1.2	0.01
Aceite	1	Litro	8	2.00
TOTAL				14.22

Análisis:

Para la preparación del Don Cuisano, se muestra en el cuadro, los insumos empleados y la cantidad requerida, identificando el costo principal de cada ingrediente, siendo el monto de S/. 14.22 por plato.

Enero Costo Diario (60)	Enero Costo Mensual	Febrero Costo Diario (52)	Febrero Costo Mensual	Marzo Costo Diario (42)	Marzo Costo Mensual
660.00	19800.00	572.00	16588	462.00	13860.00
9.00	270.00	7.80	226.2	6.30	189.00
15.00	450.00	13.00	377	10.50	315.00
12.00	360.00	10.40	301.6	8.40	252.00
7.20	216.00	6.24	180.96	5.04	151.20
12.00	360.00	10.40	301.6	8.40	252.00
12.00	360.00	10.40	301.6	8.40	252.00
1.20	36.00	1.04	30.16	0.84	25.20
0.60	18.00	0.52	15.08	0.42	12.60
1.80	54.00	1.56	45.24	1.26	37.80
0.60	18.00	0.52	15.08	0.42	12.60
0.60	18.00	0.52	15.08	0.42	12.60
0.60	18.00	0.52	15.08	0.42	12.60
0.60	18.00	0.52	15.08	0.42	12.60
120.00	3600.00	104.00	3016	84.00	2520.00
853.20	25596.00	739.44	21443.76	597.24	17917.20

Análisis:

En este cuadro se refleja el costo del Don Cuisano de cada mes variando en la cantidad consumida por el primer trimestre del año. (marzo)

Costos de la Mano de Obra y otros GRATIFICACIÓN

CUADRO N°04 Remuneración mensual a los trabajadores

Cargo	Días laborales en el mes	Cantidad de personal	Remuneración mensual	Total	COSTO TRIMESTRAL
Cocinero	30	1	1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 3,600.00
Cocinero	30	1	1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 3,600.00
Cocinero	30	1	1,400.00	S/ 1,400.00	S/ 4,200.00
Ayudante de cocina	30	3	930.00	S/ 2,790.00	S/ 8,370.00
Cajero	30	1	1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 3,600.00
Barra	30	1	1,000.00	S/ 1,000.00	S/ 3,000.00
Mesero	30	8	930.00	S/ 7,440.00	S/ 22,320.00
Personal de limpieza	30	1	930.00	S/ 930.00	S/ 2,790.00
Almacenero	30	1	930.00	S/ 930.00	S/ 2,790.00
Gerente	30	1	2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 6,000.00
Administrador	30	1	1,500.00	S/ 1,500.00	S/ 4,500.00
TOTAL				S/ 21,590.00	S/ 64,770.00

Análisis:

En el cuadro de planilla se puede observar la remuneración del mes de marzo, realizando un desembolso de S/. 21,590.00, cabe resaltar que solo la mitad de sus trabajadores se encuentra en planilla.

N°	ORDEN DE PEDIDO	%	MOI	MOD
1	Chancho al Palo	12%	11.53	11.92
2	Chancho al Cilindro	11%	10.57	10.92
3	Don Cuisano	14%	13.45	13.90

Análisis:

En este cuadro se muestra el costo de la mano de Obra Indirecta y Directa de los platos más vendidos por el restaurant "Don Cuy", por lo que tomo en cuenta el salario de los cocineros y ayudantes ya que ellos son los que elaboran de manera directa los potajes. Para el cálculo se tomó en cuenta una tarjeta de tiempo de cada trabajador, teniendo en cuenta las horas trabajadas para la elaboración de cada plato.

El porcentaje cada potaje se obtuvo de la cantidad de platos vendidos por día un promedio de 350 vendidos, teniendo encuesta que son 22 platos que ofrecen restaurant.

CUADRO N°05 Pagos mensuales del suministro

Suministros	Total	COSTO TRIMESTRAL
Descartables	1,500.00	S/ 4,500.00
Taxi	400.00	S/ 1,200.00
Implementos de oficina	200.00	S/ 600.00
Marketing	300.00	S/ 900.00
Suministro de limpieza	700.00	S/ 2,100.00
Leña	1,600.00	S/ 4,800.00
Carbón	1,200.00	S/ 3,600.00
Total	5,900.00	S/ 17,700.00

Análisis:

En el cuadro se puede observar que la empresa utilizo su suministro en el mes de marzo por un importe de S/5,900.00

CUADRO N°06 Servicios básicos del mes de abril

Servicios	Total	COSTO TRIMESTRAL
Luz	S/ 3,500.00	S/ 10,500.00
Agua	S/ 3,000.00	S/ 9,000.00
Gas	S/ 2,700.00	S/ 8,100.00
Internet, teléfono	S/ 300.00	S/ 900.00
Total	S/ 9,500.00	S/ 28,500.00

Análisis:

En el cuadro se puede observar que la empresa utilizó sus servicios básicos en el mes de marzo por un importe de S/6,620.00.

DETALLE DE LOS CIF EN CADA ORDEN DE PRODUCCIÓN

Costos Indirectos de Fabricación	Monto Diario de los CIF	Chancho al Palo 12%	Chancho al Cilindro 11%	Don Cuisano 14%
Luz	116.67	14.00	12.83	16.33
Agua	100.00	12.00	11.00	14.00
Gas	90.00	10.80	9.90	12.60
Internet, teléfono	10.00	1.20	1.10	1.40
Descartables	50.00	6.00	5.50	7.00
Suministro de limpieza	35.00	4.20	3.85	4.90
Implementos de oficina	6.67	0.80	0.73	0.93
Taxi	13.33	1.60	1.47	1.87
Marketing	10.00	1.20	1.10	1.40
Leña	53.33	6.40	5.87	7.47
Carbón	40.00	4.80	4.40	5.60
TOTAL	1380.04	63.00	57.75	73.50

Análisis:

Se muestra los costos indirectos por mes que tiene en cuenta el restaurant para la elaboración de los platos más vendidos por día. Donde el Chancho al palo tiene un costo S/. 63+11.53, chancho al Cilindro S/. 57.50+11.57 y el don Cuisano de S/. 73.50+13.55.

HOJA DE COSTOS

CIERRE DE LA HOJA DE COSTOS	Chancho al Palo	Chancho al Cilindro	Don Cuisano
(+) MATERIALES DIRECTOS	233.80	235.52	597.24
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	11.92	10.92	13.90
(+) COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN	74.53	68.32	86.95
(=) TOTAL DE COSTO DE PRODUCCIÓN	320.25	314.76	698.09
UNIDADES PRODUCIDAD	35	32	42
COSTO UNITARIO	9.15	9.84	16.62

En el cuadro se muestra que para la hoja de costos se tomara en cuenta el material, mano de Obra y los CIF para cada elaboración de plato por día.

ANALISIS DE LOS COSTOS

	C.RESTAURANT	PROPUESTA	C.RESTAURANT	PROPUESTA	C.RESTAURANT	PROPUESTA
CIERRE DE LA HOJA DE COSTOS	Chancho al Palo		Chancho al Cilindro		Don Cuisano	
(+) MATERIALES DIRECTOS	233.80	236.14	235.52	237.63	597.24	599.98
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	11.92	17.56	10.92	16.10	13.90	20.49
(+) COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN	74.53	179.08	68.32	164.16	86.95	208.92
(=) TOTAL DE COSTO DE PRODUCCIÓN	320.25	432.78	314.76	417.89	698.09	829.40
UNIDADES PRODUCIDAD	35	35	32	32	42	42
COSTO UNITARIO	S/ 9	S/ 12	S/ 10	S/ 13	S/ 17	S/ 20

El cuadro se muestra, la suma de los tres elementos del costo, considerando el costo de producción por cada potaje, de modo que se refleja el costo unitario según costeo empírico del restaurant y costo según propuesta.

	Precio Real	Precio según Propuesta	Diferencia
Chancho al Palo	25.00	12.00	13.00
Chancho al Cilindro	25.00	13.00	12.00
Don Cuisano	26.00	20.00	6.00

Según el cuadro se puede observar la gran diferencia de precio.

Por lo tanto, se puede diferenciar de los tres platos que el más rentable es el chancho al palo, ya que genera mayor ganancia a la empresa y a la vez genera menor costo para su elaboración.

Análisis del cuestionario

PREGUNTAS	DUEÑO 1	GERENTE 2	ANÁLISIS
<p>¿Conoce qué sistema de costeo emplea en la actualidad la empresa?</p>	<p>No, solo costeamos lo mínimo.</p>	<p>Conocemos poco sobre el coste de nuestro plato a vender, pero no el costeo que se pueda utilizar para nuestra empresa.</p>	<p>De las respuestas se deduce que la empresa no manejan un sistema de costeo debido a la falta de conocimiento.</p>
<p>¿Conoce el detalle de los costos que se utilizan en la elaboración de cada plato?</p>	<p>Si conocemos pero de manera general.</p>	<p>Nosotros al comprar los productos vamos costeando de cuanto se necesita para la cantidad de platos que se elabora para el día de acuerdo a ese costo tenemos la idea de cuánto se está gastando para cada uno.</p>	<p>De las respuestas se deduce que costean de forma general por lo tanto no tienen un precio fijo de cuanto está costando la elaboración por cada plato por lo que no llegan a saber cuál sería su costo real</p>
<p>¿Cada cuánto tiempo, considera usted que se debe realizar un inventario de los productos?</p>	<p>Considero que debe realizarse cada semana el inventario de los productos.</p>	<p>Se debe realizar cada semana para detectar la falta de stock y en qué estado se encuentra el producto.</p>	<p>Ambas respuestas nos dicen que debe ser por semana entonces si consideran que debe realizarse un inventario ya que es importante saber con que cantidad producto se cuenta en el almacén.</p>

<p>¿Los desperdicios son dispuestos o evacuados de manera directa cumpliendo la normatividad vigente?</p>	<p>No, porque no tenemos conocimiento de dicha normativa.</p>	<p>No tenemos conocimiento de la norma, lo que realizamos es juntar los desperdicios y regalarlos.</p>	<p>Las respuestas revelan que la empresa no tienen conocimiento de la normatividad por ende regalan sus desperdicios.</p>
<p>¿Cómo se realizan el control de los productos que ingresan al área de producción?</p>	<p>Nuestros productos pasa por el área de control de calidad</p>	<p>Antes de pasar al área de producción son revisados para ver en qué estado se encuentra y si cumplen con la calidad para producidos.</p>	<p>De las respuestas anteriores el restaurant supervisa y controla el producto que se va a utilizar ya que deben ser de buena calidad.</p>
<p>¿Emplea algún sistema de costos que le permita registrar los insumos a utilizar para la preparación del producto?</p>	<p>Con el poco conocimiento tratamos de costear haciendo un análisis de cuánto cuesta cada producto entonces podemos decir que sí.</p>	<p>Solo llevamos un registro en una hoja de Excel para tener en cuenta que insumas se van a utilizar y cuál va a ser la cantidad para la elaboración del plato a vender.</p>	<p>Por las respuestas obtenidas no emplean un sistema de costo, pero si registran sus insumos a utilizar en una hoja de Excel.</p>

<p>¿Cuentan con algún método de recepción de materias primas?</p>	<p>Solo son registrados en una hoja de Excel para tener conocimiento de cuantos productos están ingresado</p>	<p>Las recepciones que se realizan de las materias primas son anotadas en una hoja de Excel básico que nosotros mismos elaboramos para llevar el control de la cantidad que están recepcionando.</p>	<p>Estas respuestas nos revelan que no tienen un método donde plasmen los ingresos por recepción de materia prima por lo que solo son anotados en hojas.</p>
<p>¿Cuál es la cantidad de platos consumidos diariamente?</p>	<p>Un promedio de 300 platos</p>	<p>Considero que es un promedio de 350 platos.</p>	<p>Ambas respuestas coinciden en la cantidad vendida por día.</p>
<p>¿Conoce la cantidad de insumos comprados diariamente?</p>	<p>Sí, porque a veces nosotros mismos compramos los productos a utilizar</p>	<p>Si, por que se lleva una lista de los insumos que se van a comprar adicional a eso se pide boletas o facturas para verificar el gasto y costo de cada insumo por la cantidad adquirida.</p>	<p>Nos comentan que el control de compra que se lleva por la lista de insumos que se requieren y por qué cuentan con boletas o facturas al comprar, de modo que, ellos mismos se involucran al adquirir los productos.</p>
<p>¿El Restaurant realiza las compras de materia prima según necesidad de preparación de los platos?</p>	<p>Si, sobre todo con los productos que son más perecibles.</p>	<p>Se realiza la compra de acuerdo al producto de manera que algunos se pueden adquirir al por mayor para ser comprados a un precio más bajo y de acuerdo a los productos perecibles son</p>	<p>Las respuestas nos muestran que si realizan la compra de materia prima según la necesidad sobre todo en los productos perecibles y teniendo encuenta que algunos no tienen la misma demanda ya</p>

		comprados por la cantidad que se va a utilizar para no tener muchas pérdidas ya que algunos platos no salen con mayor frecuencia.	que a la vez está tratando de que no se pierdan los insumos por la compra excesiva y se generen gastos innecesarios.
¿El Restaurante compra su materia prima de forma planificada?	Compramos de forma planificada porque a veces se pueden elevar los precios y a la vez estén a disposición del trabajador.	Comprar de forma planificada nos ayuda a tener nuestro producto en stock y realizar la compra con tiempo previsto para la elección del mejor producto.	Por unanimidad nos dicen que lo importante de comprar de forma planificada se debe al stock, precio de la materia prima.
¿Realiza una adecuada selección de proveedores y un adecuado control de los productos que se utilizan?	Si se realiza la selección de proveedores por el precio y la calidad de producto ya que estos son evaluados para la compra.	Como empresa se tiene en cuenta la calidad, precio y plazo de entrega y de acuerdo a esto se realiza la selección de proveedor para ver si cumple con el requisito que nosotros pedimos para nuestro servicio.	Las respuestas coinciden que el factor es la calidad precio y entrega para su elección de proveedor.

<p>¿Con cuántos trabajadores cuenta la empresa y cuantos están en planilla?</p>	<p>Cuenta con 20 trabajadores y solo la mitad está en planilla.</p>	<p>Se cuenta con 20 trabajadores y solo la mitad están en planilla.</p>	<p>De acuerdo a las respuestas ambas respuestas nos dicen que no todos sus trabajadores están en planilla.</p>
<p>¿Las remuneraciones a los trabajadores es en forma quincenal o mensual?</p>	<p>El pago se realiza de forma mensual.</p>	<p>Se realiza de forma mensual.</p>	<p>De las respuestas anteriores dicen que las remuneraciones son consideradas de manera mensual.</p>
<p>¿Qué tipo de beneficios sociales reciben los trabajadores?</p>	<p>Recibe los beneficios de acuerdo a los que se acoge la ley.</p>	<p>Si recibe.</p>	<p>Las respuestas nos dicen que si reciben pero no nos hacen mención de los beneficios que se les da a los trabajadores.</p>
<p>¿Se lleva un registro diario de los pedidos de consumo del cliente?</p>	<p>No llevamos un registro.</p>	<p>Tenemos un promedio de cuanto se está vendido al día, pero no se lleva un registro.</p>	<p>Ambas respuestas coinciden en que no se lleva un registro diario.</p>

¿El costo de sus servicios básicos del restaurant es razonable?	Si vemos costo beneficio si es razonable.	Si es razonable.	Las respuestas nos dicen que están de acuerdo con el costo de sus servicios básicos.
¿Conoce el margen de utilidad que le genera cada plato vendido?	Un promedio de su costo pero el real no.	Creemos que del 100% de gastos que se realiza estamos ganando un 60% por plato vendido de acuerdo a nuestro criterio.	Las respuestas muestran que solo consideran su utilidad de acuerdo a un promedio de los gastos que se generan por criterio de ellos mismo mas no manejan ninguna fórmula.
¿Cuál es el costo mensual del restaurant en el transporte de la materia prima?	Nuestro costo es mínimo.	Es mínimo.	Las respuestas coinciden que su costo mensual del transporte es mínimo
¿Cuenta con proveedores fijos?	Si contamos con proveedores fijos.	Si.	Las respuestas confirman que si tienen proveedores fijos.
¿La empresa cuenta con local propio o alquilado?	Contamos con local propio	Es local propio.	Nos comentan que si ya que esto es importante para los dueños, por lo tanto reduce el costo.

V. DISCUSIÓN

A través de los hallazgos obtenidos para el objetivo general de este estudio, el cual estuvo orientado a proponer un sistema de costeo por órdenes para determinar los costos de producción del Restaurant “Don Cuy”, Huaraz – 2021, donde por medio de la guía de observación, la guía de análisis documental y el cuestionario realizados a dos de sus colaboradores, se precisó que en el Restaurant “Don Cuy” se presentan ciertas debilidades.

Cárdenas y Rodríguez (2018), indican que encontraron debilidades en la distribución de los costos; por lo que de continuar el restaurant no alcanzaría la armonía en estos; asimismo, se estudiaron los insumos de abastecimientos para los primeros tres meses del año 2018 y contrastándolos con las ventas en el mismo lapso, encontrando una considerable pérdida de dinero.

De acuerdo con esto, en el Restaurant Don Cuy se encontró que no manejan un sistema de costos en el que se precise los costos de los insumos, materias primas, costos de servicios básicos y generales, pago a trabajadores; en consecuencia, no se tienen estimados los costos de producción.

Se considera de gran relevancia el haber diagnosticado problemas similares a los mostrados por Cárdenas y Rodríguez (2018) en su estudio, puesto que, previene al Restaurant Don Cuy a que sufra pérdidas económicas considerados en los costos de producción.

Casanova (2020), argumenta que dentro de sus resultados obtuvo que el 95% de los empleados opina que conocen poco o nada sobre la gestión de costo y de la forma de cómo se aplica en la empresa; mientras que el 75% de los trabajadores no tiene conocimiento acerca de los objetivos de ventas de la empresa.

En ese orden de ideas, de acuerdo a las entrevistas aplicadas a dos de sus colaboradores los trabajadores tienen escasos conocimientos acerca de cómo se gestionan de los costos, del control de inventario y productos, la realización de las compras, entre otros elementos que inciden directamente en llevar un buen control de los costos y que se visualicen las ganancias, utilidades, pérdidas.

Por su parte, es fundamental que los colaboradores de una organización tengan conocimientos acerca de la gestión en la que se desempeñan por lo menos los dueños y el gerente deben tener conocimientos mínimos sobre el costo de sus potajes a elaborar, para estimar si éste es rentable y genera utilidad.

Urquiaga (2019), quien en su estudio en el Restaurant El Dorado de Nuevo Chimbote, encontró que: “el negocio al no tener conocimiento previo sobre un sistema de costos, desconoce la distribución de la mano de obra, solo realizan el pago al personal sin considerarlo dentro de sus costos” (Urquiaga, 2019, p. 32).

De manera similar a lo que argumenta Urquiaga (2019), sucede en el Restaurant Don Cuy, puesto que, en la evaluación de los costos éstos se desconocen, es decir, no se tiene conocimiento sobre el desglose de cómo están distribuidos los costos, es por ello, que según estas y otras fallas encontradas se propone el diseño e implementación del sistema de costeo para el referido restaurant.

De acuerdo a lo encontrado, es necesario que en todo negocio y en este caso específico del rubro del restaurant, que los dueños y colaboradores tengan conocimientos; puesto que esto redundará en el sentido común de compra de materiales e insumos, gastos, utilidades, logística del negocio, asuntos administrativos y contables, entre otros aspectos.

Olivera (2019), quien en su estudio en el Restaurant Turístico Tradiciones SAC, de Chiclayo; encontraron como hallazgo que la entidad ejecuta un sistema de costos tradicional; lo cual genera problemas en el manejo de costos; en ese sentido, no realiza una adecuada determinación de los costos. Por otra parte, se aplicó un sistema de costo, repercutiendo de forma significativa a la distribución que se realizan durante el procesamiento de costo del referido restaurante.

Similar a los problemas que presenta Olivera (2019), sucede en el Restaurant Don Cuy en el que se visualizó que el costo lo realizan de manera empírica y que no llevan un control en la distribución de éste en el costo de los platos, los insumos, gastos básicos, entre otros; de igual manera, se propuso el diseño e implementación del sistema de costeo por órdenes que contribuya a llevar un mejor control e incida en su buena gestión económica.

Adicionalmente, a la falta de conocimientos y distribución de los costos de producción, en la descripción de los costos se encontró, que dichos costos no permiten establecer cuál es el precio de venta de cada plato, la ganancia y la utilidad; por lo que no se estiman como costos de producción; requiriendo de este modo un sistema de costeo para llevar un mejor control.

Fonseca (2018), quien, en su estudio realizado en el Restaurante Paradero Don Gabriel en Ecuador, obtuvo que al tener los análisis de costos por platos y bien precisados sus precios, estos se vuelven más competitivo, ya que se basa en valores más reales” (Fonseca, 2018, p. 66).

De acuerdo con lo anterior, es importante observar que el análisis de costo ejecutado por Fonseca (2018), fue de gran aporte debido a que se tiene en consideración los costos de los platos con sus precios desglosados con costos de materia prima, costos indirectos, etc., lo que incide es que éstos sean más reales.

Es de relevancia lo desarrollado por Fonseca (2018), para esta investigación puesto que marca un precedente acerca de que teniendo los precios bien fijados por platos el valor de éste es más real y resulta competitivo para otras organizaciones del mismo rubro.

Perata, Freitas y Pesce (2016), en su investigación fijaron como propósito identificar y cuantificar los costos de cada uno de los productos vendidos y mejorar la manera en la toma de decisiones en cuanto al precio de venta de los productos; estos autores desarrollaron un método para fijar los precios de ventas por cada producto basado fundamentalmente en sus costos.

En ese mismo orden de ideas, lo recomendado por los autores citados anteriormente constituye un aporte fundamental, debido a que, al tener un buen control y fijación de costos en el Restaurant Don Cuy, se puede decidir respecto a los precios, asimismo, a la toma de decisiones.

Cárdenas y Rodríguez (2018), quienes, en su investigación sobre el Restaurant del Sanatorio de Agua de Dios, ubicado en Colombia, expresaron que: “la entidad maneja un sistema de costos que centra su operación en el cálculo de los costos por unidad funcional en la que se puede identificar un costeo general de los elementos indirectos y mano de obra” (p. 17).

Lo anteriormente descrito, es lo que se estimó realizar cuando se hizo la descripción de los costos en el Restaurant Don Cuy; no obstante, los costos obtenidos no reflejan los costos reales de producción, es por ello, que se consideró diseñar el sistema de costeo por órdenes, para tener un mejor control.

Olivera (2019), quienes, en el Restaurant Turístico Tradiciones S.A.C. de Chiclayo, estimaron los costos relacionados a la preparación de sus platillos; por lo que “establecieron un valor para su venta que fuera el más adecuado, tanto para la empresa como para sus comensales; todo lo cual se vea reflejado en el beneficio del cliente” (p. 7).

Lo expresado por Olivera (2019), es de gran aporte para esta investigación, puesto que, al tener los precios justos y adecuados de los potajes, los clientes y la empresa serán beneficiados.

Asimismo, Facundo (2018), sobre la problemática del restaurant turístico El Sabor de Mi Tierra, ubicado en San Ignacio en Cajamarca; estableció que este, en su momento no tenía un sistema de costeo apropiado; en ese sentido, el modo para estimarlos era de forma empírica; es por ello que no se tenía un valor fijo de lo correspondiente a los ingresos por plato de comida. (p. 17)

Similarmente a lo que se encontró en el Restaurant Don Cuy, Facundo (2018), en su investigación encontró que empleaban métodos empíricos para estimar los costos.

Es importante el considerar los costos fijos, puesto que se tiene la observación de la rentabilidad y las ganancias que genera el negocio; es por ello, que se decidió diseñar el sistema de costeo por órdenes en el Restaurant Don Cuy, lo cual impactará de manera positiva en el negocio.

Con relación a diseñar una propuesta de costeo por órdenes de producción que le permita llevar un control de los principales platos de comida del Restaurant “Don Cuy”, Huaraz - 2021. a través de los instrumentos empleados y la guía de entrevista, permitieron realizar un diagnóstico inicial, que contribuyó a verificar las falencias que se presentan en el Restaurant Don Cuy; debido a las debilidades presentadas se consideró la propuesta de un sistema de costeo por órdenes que le permita tener

valores reales de los platos, de la materia prima, mano de obra y de servicios involucrados en lo que abarca a los costos del restaurant y que éstos a su vez redunden en la utilidad del negocio, la toma de decisiones, asimismo, mejore la competitividad frente a la competencia basados fundamentalmente en el manejo de valores reales

Fonseca (2018), en su estudio realizado en el Restaurant Paradero Don Gabriel, ubicado en Ecuador; al contar con un diseño de herramienta de costos que ayude a la asignación de precios, no fue necesario generar un método de costeo; sin embargo, éste demostró que al tener dicho sistema “la asignación de precios se vuelve más competitivo ante la competencia, ya que se basa en valores más reales” (Fonseca, 2018, p. 66).

A diferencia del estudio de Fonseca (2018), en la que no se elaboró un sistema de costeo porque ya contaban con uno, en el caso de este estudio, en el Restaurant Don Cuy, si debió realizarse el sistema de costeo por órdenes para llevar un mejor control de los costos.

Urquiaga (2019), quien en su estudio en el Restaurant El Dorado ubicado en Chimbote, cuyo propósito fue conocer cómo es que se vienen asignando los costos de producción en el Restaurant El Dorado, así mismo conocer cuál es su margen de ganancia por cada plato que ofrece” (p.11); es por ello, que elaboró un sistema de costeo por órdenes de producción, el cual le “permitió reconocer su utilidad y sus ganancias; dicho sistema favoreció en la estimación de la materia prima, mano de obra y costos indirectos, además de conocer la ganancia por cada plato” (p. 32).

El problema y hallazgo de Uquiaga (2019), son relevantes para esta investigación, puesto que con el sistema de costeo propuesto en el Restaurant Don Cuy se pudo establecer el mejor control de los costos en el referido restaurant y precisar el cálculo de los costos de materia prima, costos indirectos y de servicios.

Perata, Freitas y Pesce (2016), quienes desarrollaron un método para la fijación de precios de ventas para una empresa multiproducto de gastronomía, fundamentado principalmente en los costos. Por lo que la empresa realizó el análisis para establecer una estructura de costos; en la que se propuso un modelo para mejorar en base a las necesidades detectadas en el diagnóstico.

De manera similar a lo efectuado por Perata, Freitas y Pesce (2016), en el Restaurant Don Cuy se propuso un sistema de costeo por órdenes que permitió tener un mejor seguimiento y control a la distribución del costo. Esto es de gran relevancia, puesto que, contribuye a llevar un mejor orden en los precios, ganancias y utilidades de la organización.

VI. CONCLUSIONES

Una vez culminado el proceso investigativo, las conclusiones que se han derivado del presente estudio son las siguientes:

- Se describieron los elementos del costo de producción de los platos más vendidos mediante el costeo empírico, donde se concluye que el restaurant no contaba con un sistema de costeo adecuado a su rubro; además de no considerar todos los costos reales en los que refleja la empresa al no identificarlos, asimismo los trabajadores no se encontraban en planilla por ende no estaban pagándoles sus beneficios laborales, ya para finalizar se observó el manejo de un margen de costo del 12% para el chanco al palo, del 11% para el chanco al cilindro y el 14% para el don cuisano ya que son los platos más consumidos por el cliente.
- Se analizaron los costos manejados por el restaurant, en el que se presentan debilidades el cual se observó a través de los instrumentos aplicados los errores al no tener conocimientos sobre cuáles son sus costos reales entre las que destacan: no poseen una metodología de costos para recepcionar las materias primas, asimismo, no realizan el seguimiento para la cuantificación de los platos vendidos, también se observó que no se consideraron los materiales auxiliares y el costo de taxi al momento de realizar las compra. Por otra parte, se vio la diferencia de S/2.00 según costeo empírico y propuesta, obteniendo una ganancia de S/13.00 para el chanco al palo, S/12.00 para el chanco al cilindro y S/6.00 para el don cuisano; donde se observa que para la elaboración del plato le está costando la mitad de precio de carta y por último los desperdicios no se consideraron como un ingreso para recuperar parte del costo; siendo necesaria la implementación de un sistema de costeo para tener un mejor costeo.
- Debido a que la empresa no cuenta con un sistema de costo, se propuso un sistema de costeo por órdenes que permitió tener valores reales de los platos, de la materia prima, mano de obra y de servicios involucradas en lo que abarca a los costos del restaurant y que éstos a su vez se reflejen en la utilidad del negocio, la toma de decisiones, asimismo, mejore la competitividad basados en fundamentos del manejo de valores reales.

VII. RECOMENDACIONES

Posteriormente a las conclusiones obtenidas en este estudio, se sugieren las recomendaciones siguientes:

- Se recomienda al gerente del Restaurant Don Cuy, reconocer el costo de producción de cada orden, asimismo, el costo de la materia prima, mano de obra y de los costos indirectos de fabricación para la elaboración de cada plato.
- Se recomienda tener en cuenta los elementos del costo para determinar el precio real de cada plato que se ofrece, por ende, realizar un análisis para un adecuado control y ver la capacidad de producción para que pueda obtener una mayor utilidad.
- Se recomienda al gerente del Restaurant Don Cuy, ejecutar el sistema de costeo por órdenes propuesto por órdenes específicas, el cual permitirá conservar un control apropiado del costo, redundando en la toma de decisiones para el precio real de sus platos.
- Se sugiere al gerente del Restaurant Don Cuy, que para evitar sanciones y multas por la entidad competente en el cumplimiento de las normativas de desperdicios establecidos en la Ley N° 1278 sobre Gestión Integral de Residuos Sólidos, ya que cuentan con desperdicios que son vendidos como comida para cerdos.

VIII. PROPUESTA

8.1. Definición

El sistema de costeo por órdenes específicas está basado en la fabricación de un conjunto de productos, de forma que los costos que abarcan su producción; es decir, costos de materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, son agrupados de acuerdo con el número de órdenes; en dicho sistema se requiere emplear la hoja de costos por órdenes en la que se evidenciarán los costos asociados en la producción del producto.

8.2. Fundamentación

El sistema de costeo diseñado y formulado para el Restaurant Don Cuy, se fundamenta teóricamente de acuerdo con los siguientes referentes:

Capa, García y Herrera (2019), argumentan sobre el sistema de costeo por órdenes específicas:

Este tipo de costeo es empleado por pequeñas organizaciones cuya incidencia en los precios es adjudicado a las que producen unidades reconocidas o identificables en el proceso de transformación, lo que posibilita ubicar las partes de la materia prima y su respectivo costo correspondiente a cada parte o unidad, y en consecuencia a cada orden. Asimismo, se refiere a la elaboración de cada unidad según una orden de manufactura.

Por su parte Chacón (2016), sostiene respecto al sistema por órdenes específicas:

Este sistema se fundamenta en la recolección, cuantificación y asignación de costo de forma independiente a cada producto, pudiendo ser por unidad o varias unidades del producto o servicio, al cual se denomina orden de trabajo. En este tipo de costeo los productos son considerados como únicos al igual que su costo; puesto que puede identificarse los elementos del costo desde que se obtienen los materiales, se conservan, utilizan y modifican en productos terminados, provenientes de las ordenes determinada.0 (p. 10)

Mientras que Arias, Portilla y Berna (2008), argumentan sobre el costo por órdenes:

Los costos son agrupados en cada orden de forma separada y el costo total se obtiene a partir de los costos unitarios realizando operaciones básicas para obtener el total de cada orden. (p. 260)

DESARROLLO DE LA PROPUESTA

La propuesta de un sistema de costos por Órdenes para el Restaurante “Don Cuy”, tiene como finalidad reconocer y asignar los tres elementos del costo.

Se elaborará el costo de las órdenes de producción de los platos más vendidos por la empresa, de los cuales son:

- Chancho al Cilindro
- Chancho al Palo
- Don Cuisano

PASO 1. Para iniciar el sistema de costeo, se tomará en cuenta el formato de orden de producción de los tres platos.



Recreo – Restaurant Campestre

Orden de Producción n° 001

Producto: Chancho al Palo

Fecha: 01 marzo

Cantidad	Descripción
35	Chancho al Palo

Observaciones: Platos personales

Revisado por: _____



Recreo – Restaurant Campestre

Orden de Producción n° 002

Producto: Chancho al Cilindro

Fecha: 01 marzo

Cantidad	Descripción
32	Chancho al Cilindro

Observaciones: Platos personales

Revisado por:



Recreo – Restaurant Campestre

Orden de Producción n° 003

Producto: Don Cuisanos

Fecha: 01 marzo

Cantidad	Descripción
42	Don Cuisanos

Observaciones: Platos personales

Revisado por:

PASO 2. Se realizó la distribución de la materia prima en cada orden, pero antes se distribuirá el costo del taxi en cada potaje, ya que forma parte del costo de la materia prima.



DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DEL TAXI
COSTO DEL TAXI: 20.00

DIA	ORDEN DE PEDIDO POR DÍA	Nº PLATOS	% DE PRESENTACIÓN	MONTO
DE LUNES A DOMINGO	Pachamanca a la Piedra	15	5%	1.00
	Picante de cuy	30	10%	2.00
	Chicharron de chancho	20	7%	1.33
	Chancho al Palo	35	12%	2.33
	Chancho al Cilindro	32	11%	2.13
	Don Cuisano	42	14%	2.80
	Chancho Mixto	15	5%	1.00
	Ceviche de trucha	5	2%	0.33
	Cebiche de Pato	6	2%	0.40
	Arroz con Pato	6	2%	0.40
	Cabrito a la Norteña	4	1%	0.27
	Lomo saltado	6	2%	0.40
	Milanesa de pollo	8	3%	0.53
	Trucha frita	5	2%	0.33
	Bisteck a lo Pobre	6	2%	0.40
	Pollo a la Parrilla	15	5%	1.00
	Trucha a la Parrilla	7	2%	0.47
	Chuleta a la Parrilla	10	3%	0.67
	Lomo Fino a la Parrilla	5	2%	0.33
	Anticuchos de corazon	4	1%	0.27
	Llunca con Gallina	20	7%	1.33
	Jacka Cashqui	4	1%	0.27
TOTAL		300	100%	20.00

En el cuadro se muestra que el costo del taxi se distribuyó de acuerdo a las órdenes de producción del día, cuyos montos serán incluidos en la materia prima de cada orden.



RECREO – RESTAURANT CAMPESTRE
FICHA DE DISTRIBUCIÓN DE LA MATERIA PRIMA N° 01

N° DE ORDEN DE PRODUCCIÓN: ...001..... **FECHA:** ...01 de marzo.....

Producto: Chanco al Palo

Insumos	Cantidad	U.M	Precio U.M	Cantidad Total (35)
Chanco	300	Gr	14	147.00
Papas blancas	150	Gr	1	5.25
Camote sancochado	90	Gr	3	9.45
Papa amarilla	70	Gr	2.5	6.30
Choclo	1	Unidad	0.8	28.00
Cebolla	30	Gr	1.5	1.75
Lechuga	2	Gr	1	0.35
Rocoto	25	Gr	2.5	2.10
Limón	1	Unidad	3	0.35
Hierva buena	1	Gr	1.5	0.35
Ají limo	4	Gr	3	0.35
Sal	5	Gr	1.2	0.35
MATERIALES AUXILIARES				0.00
Mote serrano	100	Gr	5	17.50
Arroz	120	Gr	3.5	14.70
TOTAL				233.80
COSTO ADICIONAL DEL TAXI				2.34
TOTAL				236.14

En la Ficha N°01, se observa el costo de los ingredientes para la preparación del chanco al palo, además de un ítem por el costo adicional, el cual se refiere al costo del taxi previamente promediado a cada orden. Esta misma distribución es para las siguientes fichas de cada orden.



RECREO – RESTAURANT CAMPESTRE
FICHA DE DISTRIBUCIÓN DE LA MATERIA PRIMA N° 02

N° DE ORDEN DE PRODUCCIÓN: ...002..... **FECHA:** ...01 de marzo.....

Producto: Chanco al cilindro

Insumos	Cantidad	U.M	Precio U.M	Cantidad Total (32)
Chanco	300	Gr	16	153.60
Mote serrano	100	Gr	5	16.00
Camote sancochado	90	Gr	3	8.64
Papa amarilla	70	Gr	2.5	5.76
Choclo	1	Unidad	0.8	25.60
Cebolla	30	Gr	1.5	1.60
Lechuga	2	Gr	1	0.32
Rocoto	25	Gr	2.5	1.92
Limón	1	Unidad	3	0.32
Hierva buena	1	Gr	1.5	0.32
Ají limo	4	Gr	3	0.32
Sal	5	Gr	1.2	0.32
Ají amarillo	6	Gr	3.5	0.64
Ajos	5	Gr	11	1.92
MATERIALES AUXILIARES				0.00
Papas blancas	150	Gr	1	4.80
Arroz	120	Gr	3.5	13.44
TOTAL				235.52
COSTO ADICIONAL DEL TAXI				2.11
TOTAL				237.63



RECREO – RESTAURANT CAMPESTRE
FICHA DE DISTRIBUCIÓN DE LA MATERIA PRIMA N° 03

N° DE ORDEN DE PRODUCCIÓN: ...003..... **FECHA:** ...01 de marzo.....

Producto: Don Cuisano

Insumos	Cantidad	U.M	Precio U.M	Cantidad Total (42)
Cuy	1/2	Gr	22	462.00
Papas blancas	150	Gr	1	6.30
Arroz	70	Gr	3.5	10.50
Mote de trigo	50	Gr	4	8.40
Ají amarillo	40	Gr	3	5.04
Ají colorado	40	Gr	5	8.40
Ají mirasol	40	Gr	5	8.40
Cebolla	20	Gr	1	0.84
Lechuga	2	Gr	1	0.42
Ajos	3	Gr	11	1.26
Limón	1	Unidad	3	0.42
Ají limo	4	Gr	3	0.42
Hierva buena	1	Gr	1.5	0.42
Sal	6	Gr	1.2	0.42
Aceite	1	Litro	8	84.00
TOTAL				597.24
COSTO ADICIONAL DEL TAXI				2.74
30/06/2021				599.98

PASO 3. Para realizar la distribución de la Mano de obra en cada potaje primero se realizará la planilla de remuneración

MES: Febrero

N°	OCUPACIÓN	DÍAS LABORADOS	INGRESOS DEL TRABAJADOR		TOTAL REMUNERACIÓN BRUTA	BENEFICIOS SOCIALES		ESSALUD 9%	REMUNERACIÓN NETA	AFP 12%	ONP 13%	TOTAL PLANILLA
			REM. MENSUAL	ASIG. FAMILIAR 10%		GRATIFICACIÓN	VACACIONES 15					
1	Cocinero	30	1,200.00	-	1,200.00	200.00	50	108	1,558.00		156.00	1402.00
2	Cocinero	30	1,200.00	-	1,200.00	200.00	50	108	1,558.00		156.00	1402.00
3	Cocinero Principal	30	1,400.00	-	1,400.00	233.33	58	126	1,817.67		182.00	1635.67
4	Ayudante de cocina	30	930	-	930.00	155.00	39	84	1,207.45		120.90	1086.55
5	Ayudante de cocina	30	930	-	930.00	155.00	39	84	1,207.45		120.90	1086.55
6	Ayudante de cocina	30	930	-	930.00	155.00	39	84	1,207.45		120.90	1086.55
7	Gerente	30	2,000.00		2,000.00	333.33	83	180	2,596.67		260.00	2336.67
8	Administrador	30	1,500.00		1,500.00	250.00	63	135	1,947.50		32.50	1915.00
9	Cajero	30	1,200.00	-	1,200.00	200.00	50	108	1,558.00		156.00	1402.00
10	Barra	30	1,000.00	-	1,000.00	166.67	42	90	1,298.33		130.00	1168.33
11	Mesero	30	930	-	930.00	155.00	39	84	1,207.70		120.90	1086.80
12	Mesero	30	930	-	930.00	155.00	39	84	1,207.70		120.90	1086.80
13	Mesero	30	930	-	930.00	155.00	39	84	1,207.70		120.90	1086.80
14	Mesero	30	930	-	930.00	155.00	39	84	1,207.70		120.90	1086.80
15	Mesero	30	930	-	930.00	155.00	39	84	1,207.70		120.90	1086.80
16	Mesero	30	930	-	930.00	155.00	39	84	1,207.70		120.90	1086.80
17	Mesero	30	930	-	930.00	155.00	39	84	1,207.70		120.90	1086.80
18	Mesero	30	930	-	930.00	155.00	39	84	1,207.70		120.90	1086.80
19	Personal de limpieza	30	930	-	930.00	155.00	39	84	1,207.70		120.90	1086.80
20	Mantenimiento	30	1,000.00		1,000.00	166.67	42	90	1,298.33		130.00	1168.33
TOTAL			21,660.00		21,660.00	3,610.00	905		28,124.15		2653.30	25470.85

La distribución de la mano de obra en cada orden de producción, se hará de acuerdo a las horas hombre empleadas en cada orden, por ello se calculará el costo por hora de los cocineros, ya que ellos forman parte del costo de producción.

N°	OCUPACIÓN	MONTO	N° DE DÍAS	COSTO DIARIO	COSTO POR HORA
1	Cocinero	1,402.00	30	46.73	5.84
2	Cocinero	1,402.00	30	46.73	5.84
3	Cocinero P	1,635.67	30	54.52	6.82
4	Ayudante de cocina	1,086.55	30	36.22	4.53
5	Ayudante de cocina	1,086.55	30	36.22	4.53
6	Ayudante de cocina	1,086.55	30	36.22	4.53

PASO 4. Una vez obtenido el costo por hora de los cocineros considerando sus beneficios. Se procederá a aplicar la tarjeta de tiempo para cada trabajador, donde se reflejará el costo de mano de obra directa y costo de la mano de obra indirecta.



Recreo – Restaurant Campestre

Tarjeta de tiempo

Nombre y Apellido:

Costo por hora: 5.84

Mes: 01 de marzo

ACTIVIDADES		TIEMPO		HORAS TRABAJADAS	COSTO	
		DESDE	HASTA		MOD	MOI
Alistarse		08:00:00	08:10:00	0.17		0.97
pre preparación		08:10:00	10:30:00	2.33		13.63
Almuerzo		10:30:00	11:30:00	1.00		
PREPARACIÓN	Chanco al Cilindro	11:30:00	16:00:00	1.00	6.84	
	Chanco al Palo			2.00	11.68	
	Don Cuisano			1.50	8.76	
Limpieza		16:00:00	17:00:00	1.00		5.84
TOTAL					27.29	20.45
RESUMEN						
MANO DE OBRA DIRECTA						
		Chanco al Cilindro	Chanco al Palo	Don Cuisano		MOI
N° de Hrs.		1.00	2.00	1.50		4.50
TOTAL		6.84	11.68	8.76		20.45

En este cuadro de tarjeta de tiempo se va a reflejar para el cocinero uno y dos. De modo que, ambos tienen el mismo sueldo y las mismas funciones.



Recreo – Restaurant Campestre

Tarjeta de tiempo

Nombre y Apellido:

Costo por hora: 6.82

Mes: 01 de marzo

ACTIVIDADES		TIEMPO		HORAS TRABAJADAS	COSTO	
		DESDE	HASTA		MOD	MOI
Alistarse		08:00:00	08:10:00	0.17		1.14
pre preparación		08:10:00	10:30:00	2.33		15.90
Almuerzo		10:30:00	11:30:00	1.00		
PREPARACIÓN	Chancho al Cilindro	11:30:00	16:00:00	1.00	6.82	
	Chancho al Palo			2.00	13.63	
	Don Cuisano			1.50	10.22	
Limpieza		16:00:00	17:00:00	1.00		6.82
TOTAL					30.67	23.85
RESUMEN						
MANO DE OBRA DIRECTA						
		Chancho al Cilindro	Chancho al Palo	Don Cuisano		MOI
	N° de Hrs.	1.00	2.00	1.50		4.50
	TOTAL	6.82	13.63	10.22		23.85

Esta tarjeta está distribuida por horas para el cocinero principal, variando en su costo por contar con una mayor remuneración.



Recreo – Restaurant Campestre

Tarjeta de tiempo

Nombre y Apellido:

Costo por hora: 4.53

Mes: 01 de marzo

ACTIVIDADES		TIEMPO		HORAS TRABAJADA	COSTO	
		DESDE	HASTA		MOD	MOI
Alistarse		08:00:00	08:10:00	0.17		0.75
pre preparación		08:10:00	10:30:00	2.33		10.56
Almuerzo		10:30:00	11:30:00	1.00		
PREPARACIÓN	Chancho al Cilindro	11:30:00	16:00:00	1.00	4.53	
	Chancho al Palo			2.00	9.05	
	Don Cuisano			1.50	6.79	
Limpieza		16:00:00	17:00:00	1.00		4.53
TOTAL					20.37	15.85
RESUMEN						
MANO DE OBRA DIRECTA						
		Chancho al Cilindro	Chancho al Palo	Don Cuisano		MOI
N° de Hrs.		1.00	2.00	1.50		4.50
TOTAL		4.53	9.05	6.79		15.85

Esta tarjeta de tiempo distribuido y costado por horas es para los tres ayudantes de cocina.

PASO 5. La distribución del costo de la mano de obra indirecta para cada orden se realizará de acuerdo a la orden de producción del día.

DISTRIBUCIÓN DE MANO DE OBRA INDIRECTA

COSTO DE MOI : 112.28

Nº	ORDEN DE PEDIDO	%	MOI
1	Chancho al Palo	12%	13.47
2	Chancho al Cilindro	11%	12.35
3	Don Cuisano	14%	15.72

PASO 6. Para la identificación de los costos indirectos en cada orden se empezará con la depreciación de los activos fijos en el área de producción, y el costo por este concepto se reflejará en la ficha de distribución de los gastos y costos mensuales.



RECREO – RESTAURANT CAMPESTRE

DEPRECIACIÓN DE LOS ACTIVOS FIJOS DE MANERA MENSUAL

MÉTODO DE DEPRECIACIÓN UTILIZADO:

FECHA DE ADQUISICIÓN: marzo 2021

EQUIPO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	VALOR	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
Cocina Industrial	3	1,400.00	4200.00	5	840.00	70.00
Campanas	3	500.00	1500.00	5	300.00	25.00
Sartenes	8	70.00	560.00	2	280.00	23.33
Freidora	1	750.00	750.00	6	125.00	10.42
Cámara de cuatro P.	1	7,000.00	7000.00	10	700.00	58.33
Congeladora	1	2,500.00	2500.00	10	250.00	20.83
Refrigeradora	3	2,000.00	6000.00	10	600.00	50.00
Ollas pequeñas	8	60.00	480.00	3	160.00	13.33
Ollas grandes	5	180.00	900.00	4	225.00	18.75
Licuadaora	4	360.00	1440.00	3	480.00	40.00
Microonda	2	310.00	620.00	4	155.00	12.92
Perol para freír	3	100.00	300.00	3	100.00	8.33
Platos	900	3.00	2700.00	3	900.00	75.00
Utensilios	800	2.00	1600.00	3	533.33	44.44
Cilindro	3	200.00	600.00	5	120.00	10.00
Asador para chan.	3	450.00	1350.00	5	270.00	22.50
Molino	1	700.00	700.00	2	350.00	29.17
Peladora de papas	1	1500.00	1500.00	3	500.00	41.67
Arrocera	1	150.00	150.00	2	75.00	6.25
TOTAL					6963.33	580.28

PASO 7. Continuando con la ficha, la empresa podrá reconocer que montos de los servicios y suministros pertenecen al gasto y costo de producción.



RECREO – RESTAURANT CAMPESTRE
FICHA DE DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS Y GASTOS MENSUALES

METODO DE DISTRIBUCIÓN

ÁREA	MÉTODO	TOTAL	%
Producción	m2	460	25.56
Administrativo	m2	1,340	74.44
TOTAL		1,800	100.00

Concepto	Importe	Área	
		Producción	Administrativo
Luz	3,500.00	894.44	2605.56
Agua	3,000.00	766.67	2233.33
Gas	2,700.00	2,700.00	
Internet, teléfono	300.00		300
Depreciación muebles, enseres y cocina	580.28	580.28	
Descartables	1,500.00	1,500.00	
Suministro de limpieza	700.00	178.89	521.11
Implementos de oficina	200.00	51.11	148.89
Marketing	300.00		300
Leña	1600.00	1600.00	
Carbón	1200.00	1200.00	
TOTAL	15,580.28	9471.39	6108.89

PASO 8. Para tener un registro detallado de los servicios para cada orden de producción se realizó el siguiente cuadro.

DETALLE DE LOS CIF EN CADA ORDEN DE PRODUCCIÓN

Costos Indirectos de Fabricación	Monto Diario de los CIF	Chancho al Palo 12%	Chancho al Cilindro 11%	Don Cuisano 14%
Luz	116.67	14.00	12.83	16.33
Agua	100.00	12.00	11.00	14.00
Gas	90.00	10.80	9.90	12.60
Depreciación muebles, enseres y cocina	19.34	2.32	2.13	2.71
Descartables	50.00	6.00	5.50	7.00
Suministro de limpieza	35.00	4.20	3.85	4.90
Implementos de oficina	6.67	0.80	0.73	0.93
Leña	53.33	6.40	5.87	7.47
Carbón	40.00	4.80	4.40	5.60
Marketing	10.00	1.20	1.10	1.40
Internet, teléfono	10.00	1.20	1.10	1.40
Planilla	849.03	101.88	93.39	118.86
TOTAL	1380.04	165.60	151.80	193.21

PASO 9. Una vez identificado y distribuido el costo de la materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación en cada orden, se procedió a incluir los montos en las hojas de costo por órdenes específicas, y con este procedimiento se concluirá el sistema de costeo por órdenes para los tres platos que más rotan.



RECREO – RESTAURANT CAMPESTRE

HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS N°

N° de producción: 001

Producto: Chanco al Palo

Fecha: 01 de marzo

MATERIA PRIMA		MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN	
DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE
Ficha de Distribución de Materia					
Prima N° 01	236.14	Mano de obra directa	17.56	Hoja permanente N°01	165.60
				Mano de obra indirecta	13.47
TOTAL	236.14	TOTAL	17.56	TOTAL	179.08

CIERRE DE LA HOJA DE COSTOS	
(+) MATERIALES DIRECTOS	236.14
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	17.56
(+) COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN	179.08
(=) TOTAL DE COSTO DE PRODUCCIÓN	432.78
UNIDADES PRODUCIDAD	35
COSTO UNITARIO	12.37

PRECIO UNITARIO	25.00
COSTO UNITARIO	12.37
UTILIDAD	12.63



RECREO – RESTAURANT CAMPESTRE

HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS N°

N° de producción: 002

Producto: Chanco al Cilindro

Fecha: 01 marzo

MATERIA PRIMA		MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN	
DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE
Ficha de Distribución de Materia					
Prima N° 02	237.63	Mano de obra directa	16.10	Hoja permanente N°02	151.80
				Mano de obra indirecta	12.35
TOTAL	237.63	TOTAL	16.10	TOTAL	164.16

CIERRE DE LA HOJA DE COSTOS	
(+) MATERIALES DIRECTOS	237.63
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	16.10
(+) COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN	164.16
(=) TOTAL DE COSTO DE PRODUCCIÓN	417.89
UNIDADES PRODUCIDAD	32
COSTO UNITARIO	13.06

PRECIO UNITARIO	25
COSTO UNITARIO	13.06
UTILIDAD	11.94



RECREO – RESTAURANT CAMPESTRE

HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS N°

N° de producción: 003

Producto: Don Cuisano

Fecha: 01 de marzo

MATERIA PRIMA		MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN	
DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE
Ficha de Distribución de Materia					
Prima N° 03	599.98	Mano de obra directa	20.49	Hoja permanente N°01	193.21
				Mano de obra indirecta	15.72
TOTAL	599.98	TOTAL	20.49	TOTAL	208.92

CIERRE DE LA HOJA DE COSTOS	
(+) MATERIALES DIRECTOS	599.98
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	20.49
(+) COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN	208.92
(=) TOTAL DE COSTO DE PRODUCCIÓN	829.40
UNIDADES PRODUCIDAD	42
COSTO UNITARIO	19.75

PRECIO UNITARIO	26
COSTO UNITARIO	19.75
UTILIDAD	6.25

REFERENCIAS

- Afifah, N., & Gunawan, A. (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Costos de órdenes de trabajo (Studi Kasus Pada Usaha Konveksi "Mowin Concept"). *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 1(1), 139-150. Obtenido de <https://jurnal-akuntansi.polban.ac.id/ialj/article/view/181/59>
- Alfarisi, S., & Boediono, G. (2021). Evaluasi Penerapan Job Order Costing dalam Penentuan Harga Pokok Produksi. *Sm all Business Accounting Management and Entrepreneurship Review*, 1(1), 46-55. Obtenido de <http://dhsjournal.id/index.php/SBAMER/article/view/50>
- Almeida, A., & Cunha, J. (2017). The implementation of an Activity-Based Costing (ABC) system in a manufacturing company. *Procedia Manufacturing*, 13, 932-939. Obtenido de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2351978917307990>
- Amancio, M., & Keller, A. (2018). Analysis of the percentage cost of the merchandise sold from the preparations of a self service restaurant. *Lecturas: Educación física y deportes*, 23(246), 72-84. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7272832>
- Ancash Noticias. (20 de junio de 2020). «Don Cuy» atiende por delivery con protocolos de seguridad y estrena aplicativo para pedidos. Obtenido de <https://bit.ly/2G3I8Ub>
- Arellano, Otto, Quispe, Gabith, Ayaviri, Dante, Escobar, Fortunato. (2017). Study of the Application of The ABC Cost Method in the Mypes of Ecuador. *Revista de Investigaciones Altoandinas*, 19(1), 33-46. http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2313-29572017000100004
- Arias, L.; Portilla, L., Bernal, M. (2008). Los costos y su manejo con el control estadístico de procesos, con ayuda de la distribución normal. *Scientia et*

Technica, Año XIV, No 38, 259-263.
<https://www.redalyc.org/pdf/849/84903845.pdf>

- Arias, F. (2006). *El proyecto de investigación. Introducción a la metodología científica. Séptima Edición*. Caracas, Venezuela: Editorial Episteme.
- Artieda, C. (2015). Análisis de los sistemas de costos como herramientas estratégicas de gestión en las pequeñas y medianas empresas (PYMES). *Revista Publicando*, 2(2), 90-113.
<https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/31>
- Balestrini, M. (2006). *Como se elabora el proyecto de investigación*. Caracas, Venezuela: BL Consultores y Asociados.
- Bunea, C. (2013). He cost of production under direct costing and absorption costing – a comparative approach. *Revista „ACADEMICA BRÂNCUȘI” PUBLISHER*, 123-129. Obtenido de https://www.utgjiu.ro/revista/ec/pdf/2013-02/19_Bunea%20Bontas%20Cristina.pdf
- Cardénas, L., & Rodríguez, D. (2018). Sistema de costos ABC para el servicio de Restaurante del Sanatorio de Agua de Dios. *Repositorio de Corporación Universitaria Minuto de Dios. Tesis de Especialista en Proyectos*. Girardpt, Colombia. Obtenido de <https://bit.ly/34fyvK3>
- Cárdenas, R. (2016). *Costos 1*. Ciudad de México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos.
- Casanova, E. (2020). Gestión de costos y la eficiencia en las ventas del servicio de restaurante en la empresa de Chuck E Cheese's, Trujillo 2019. *Repositorio Digital Universidad César Vallejo. Trujillo, Perú. Tesis de Maestría en Administración de Negocios*. Obtenido de <https://bit.ly/36IWCJt>
- Capa, Lenny, García, María, Herrera, Alexander. (2019). Consideraciones a los tipos de costeo de la producción para la responsabilidad social empresarial. *Revista Universidad y Sociedad*, 11(5), 368-372. Recuperado de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202019000500368&lng=es&tlng=es.

- Chacón, Galia (2016). Costeo por operaciones: Aplicación para la determinación de precios justos. *Actualidad Contable FACES*, Año 19 N° 32, 5-39. <https://www.redalyc.org/pdf/257/25744733002.pdf>
- Crespo, E., Chica, G., Astudillo, C., Patiño, A., & Tapia, J. (2020). Application of an ABC Costing Model to an MSME Company in the Manufacturing Sector into the UDA ERP Administrative System. *Advances in Intelligent Systems and Computing*, 1216, 341-347. Obtenido de https://doi.org/10.1007/978-3-030-51981-0_43
- Dewi, K., Musmini, L., & Marvilianti, P. (2019). Analisis perbandingan penggunaan job order costing method dan process costing method untuk meningkatkan akurasi laba usaha. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi*, 1(10), 61-71. Obtenido de <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/S1ak/article/view/20537>
- Dewi, Y., Tripaupi, L. E., & Zukhri, A. (2017). Analisis metode job order costing dalam menentukan harga pokok produksi pada srada Lamp's di Gianyar. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 9(2), 516-525. Obtenido de <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPE/article/view/20146/12160>
- Dumitru, E., & Ene, M. (2018). The Importance of the ABC Costing Method for the Strategic Analysis of Public Passenger Transport. *Social Economic Debates*, 7(2), 43-47. Obtenido de <http://www.economic-debates.ro/art%207%20Dumitru%20DSE%202%202018.pdf>
- Facundo, J. (2018). Implementación de un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del restaurant turístico El Sabor de Mi Tierra, San Ignacio – 2017. *Repositorio Digital Universidad César Vallejo. Chiclayo, Perú. Tesis de Contaduría Pública*. Obtenido de <https://bit.ly/2SeWOIQ>
- Falconí, M. (2014). La importancia de los sistemas de costos tradicionales y modernos para fijar precios de venta al público y conseguir el desarrollo empresarial. *Journal Espe*, 1(1), 63-64. Obtenido de <https://journal.espe.edu.ec/ojs/index.php/Sigma/article/view/952/566>

- Fonseca, W. (2018). Evaluación de los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas en el Restaurant Paradero Don Gabriel. *Repositorio de la Universidad Pontificia de Ecuador. Ambato, Ecuador. Tesis de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría*. Obtenido de <https://bit.ly/2HBUAuu>
- Gersil, A., & Kayal, C. (2016). A comparative analysis of normal costing method with full costing and variable costing in internal reporting. *Revista International Journal of Management (IJM)*, 7(3), 79–92. Obtenido de https://iaeme.com/MasterAdmin/Journal_uploads/IJM/VOLUME_7_ISSUE_3/IJM_07_03_009.pdf
- González, N. (2017). Procedimiento de un sistema de costo. *Cofín Habana*, 12(2), 91-101. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/cofin/v11n2/cofin07217.pdf>
- Gotuzzo, R. (2018). *Metodología de la investigación: elaboración de diseños para contrastar hipótesis*. Lima: San Marcos.
- Greenberg, R., & Schneider, A. (2019). Job order costing: a simulation and vehicle for conceptual discussion. *Academy of Educational Leadership Journal*, 14(3), 39-48. Obtenido de <https://www.proquest.com/openview/6599b24a16b1c2236baf6b8f4b5e65a8/1?pq-origsite=gscholar&cbl=38741>
- Hasan, S. (2015). Variable Costing and Its Applications in Manufacturing. *Revista International Scholar Journal of Accounting and Finance*, 1(1), 1-10.
- Hilmiyati, F., Zahara, M., Mulyani, S., & Suriyanti, L. (2020). Peranan job order costing dalam menentukan hpp dan harga jual studi kasus pada Percetakan Berkah. *Halaman*, 4(1), 561-571. Obtenido de <https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/500/445>
- Idris DM, M. (2019). Diseño de sistemas, costos de orden de trabajo. *Arca de la innovación*, 2(2), 53-65. Obtenido de <https://ojs.umrah.ac.id/index.php/bahterainovasi/article/view/1627/771>
- Innocent, N., & Chimezie, N. (2013). Principles of costing and cost analysis as a tool for production costs control: a case study of Nigerian companies. *Revista*

Research Journal in Engineering and Applied Sciences, 2(3), 225-229.
Obtenido de https://www.researchgate.net/profile/Innocent-Nnanna/publication/330486228_PRINCIPLES_OF_COSTING_AND_COST_ANALYSIS_AS_A_TOOL_FOR_PRODUCTION_COSTS_CONTROL_A_CASE_STUDY_OF_NIGERIAN_COMPANIES/links/5c424436458515a4c7308bdc/PRINCIPLES-OF-COSTING-AND-COST-ANALYSIS-AS-A-TOOL-FOR-PRODUCTION-COSTS-CONTROL-A-CASE-STUDY-OF-NIGERIAN-COMPANIES.pdf

Kato, L. (2013). The problem of the profit in economic theory and business accounting. *Revista Economy Informs*, 2013(283), 23-63.

Latorre, F. (2016). Estado del Arte de la Contabilidad de Costos. *Revista Publicando*, 3(8), 513-528.
<https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/317>

Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos N° 1278. (2017).
<https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/aprueban-reglamento-del-decreto-legislativo-n-1278-decreto-decreto-supremo-n-014-2017-minam-1599663-10/>

Lima, F., & Araújo, R. (2016). Gestão estratégica de custos: custeio por absorção em pequenas empresas em Recife, PE, Brasil. *Revista Interações (Campo Grande)*, 17(3), 528-541. Obtenido de https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1518-70122016000300528&script=sci_abstract&tlng=pt

Macias, J., Reyes, M., & Hurel, G. (2020). Absorption costs and their effect on the results of the company DIMETAL S.A. *Observatory Magazine of the Latin American Economy*, 1-14. Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/oel/2019/06/costos-absorcion-dimetalsa.html>

Mejía, E., Guzmán, N., & Hernández, R. (2016). Costos de producción de servicios en los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo Departamento de Boaco, en el II semestre del año 2015. *Repositorio Institucional UNAN-Managua. Tesis de Contaduría Pública y Finanzas. Juigalpa, Managua*. Obtenido de <https://bit.ly/2GkG4a6>

- Ministerio de Economía y Finanzas-MEF. (2016). Métodos de Costeo: Costeo Absorbente vs Costeo Variable. Obtenido de <https://bit.ly/3l2cgOA>
- Morillo, M. (2002). Diseño de Sistemas de Costeo: Fundamentos Teóricos. *Revista Actualidad Contable FACES*, 5(5), 7-22. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/257/25700507.pdf>
- Morrillo, M., & Cardozo, C. (2016). Sistema de costos basado en actividades en hoteles cuatro estrellas del estado Mérida, Venezuela. *INNOVAR. Revista de Ciencias Administrativas y Sociales*, 27(64), 91-113. Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/818/81850404010/index.html>
- Mulyanda, M., & Evayani, E. (2019). Perancangan aplikasi perhitungan harga pokok produksi dengan metode job order costing pada Meudang Perkasa Furniture. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 4(3), 428-440. Obtenido de <http://www.jim.unsyiah.ac.id/EKA/article/view/12576/pdf>
- Namazi, M. (2016). Time-driven activity-based costing: Theory, applications. *Revista Iranian Journal of Management Studies (IJMS)*, 9(3), 457 - 482. Obtenido de https://ijms.ut.ac.ir/article_57481_793361023886e0c6698746124227687b.pdf
- Nima, J. (2018). Propuesta de un proceso de costos dentro de un modelo de gestión para mype del subsector restaurantes en Lima Metropolitana. *Repositorio Universidad de Peruana de Ciencias Aplicadas. Lima, Perú. Tesis de Ingeniería Industrial*. Obtenido de https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/37251/AC_No_voa_VSE-Guti%C3%A9rrez_PE-Berm%C3%BAdez_GOV.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Novoa, S., Gutiérrez, E., & Bermúdez, O. (2017). Propuesta de un sistema de costos por órdenes específicas para mejorar la rentabilidad en conservas de caballa en la empresa Oldim S.A. – Chimbote 2016. *Revista Ingeniería: Ciencia, Tecnología e Innovación*, 1-16. Obtenido de <https://bit.ly/3jlriyu>

- Olivera, L. (2019). Sistema de costeo ABC para la determinación de los costos del Restaurant Turístico Tradiciones SAC. Chiclayo 2018. *Repositorio Universidad César Vallejo. Tesis de Contaduría Pública. Chiclayo, Perú.* Obtenido de <https://bit.ly/347h7qM>
- Parra, J., Mondragón, S., & Peña, Y. (2014). Costeo variable vs. Costeo por absorción. Retomando una vieja forma de su enseñanza. *Revista Activos* (22), 111-136. <https://revistas.usantotomas.edu.co/index.php/activos/article/view/2790>
- Peralta, D. (2016). Aplicación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad del Restaurant J&L S.A.C., Bagua 2015. *Repositorio Institucional Universidad Señor de Sipán. Pimentel, Perú. Tesis de Contaduría Pública.* Obtenido de <https://bit.ly/3cWcbct>
- Perata, A., Freitas, H., & Pesce, G. (2016). Cost-Based Information System for Price Decision-Making: A case study of a multi-processing company of the gastronomic sector. *Escritos Contables y de Administración*, 7(2), 13-69. Obtenido de <https://revistas.uns.edu.ar/eca/article/view/532>
- Polimeri, R., Fabozzi, F., Adelberg, A., & Kole, M. (1997). *Contabilidad de costos. Tercera edición.* Colombia: McGraw-Hill.
- Putri, F., & Desi, E. (2019). Cost of production price analysis using job order costing method in CV. Alam Lestari Jaya. *International Journal of Information System & Technology*, 4(1), 349-353. Obtenido de <http://ijistech.org/ijistech/index.php/ijistech/article/view/70/70>
- Quiñonez, E. (2020). Scientific and philosophical approach to the application of an ABC costing model as an alternative for the development of the Ecuadorian agricultural sector. *Revista INNOVA Research Journal*, 5(2), 174-185. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7475502>
- Reveles, R. (2019). *Análisis de los elementos del costo. Segunda edición.* Ciudad de México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos.
- Rincón, C. (2011). *Costos para Pyme.* Bogotá, Colombia: Eco Ediciones.

- Rincón, C., Sánchez, X., & Cardona, L. (2019). Clasificación teórica de los costos. *Revista Escuela de Administración de Negocios*, 87(1), 193-206. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/ean/n87/0120-8160-ean-87-193.pdf>
- Rincón, H. (2005). Contabilidad de costos y de gestión en la industria farmacéutica venezolana: Estudio de un caso. *Revista Venezolana de Gerencia*, 10(30), 267-287. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/290/29003006.pdf>
- Rojas, R. (2007). *Sistemas de Costos un proceso para su implementación*. Manizales: Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales.
- Samón, J., Cautín, L., Mustelier, L., & Caraballo, L. (2018). Necesidad de estudios sobre costos en la Universidad de Ciencias Médicas Guantánamo. *Revista Información Científica*, 97(1), 76-85. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1028-99332018000100076&lng=es&nrm=iso
- Sitanggang, D., Sion, N., & Suryanti, L. (2020). Penerapan Metode Job Order Costing Dalam Penentuan Harga Jual Produk Pada UMKM Gemilang Jaya. *Jurnal Akuntansi dan Ekonomika*, 10(2), 168-179. Obtenido de <https://ejournal.umri.ac.id/index.php/jae/article/view/1960/1350>
- Torres, Carlos, Salette, María y Delgado, Constanza. (2017). Costeo de productos en la industria panadera utilizando el método ABC. *Interciencia*, 42 (10): 646-652. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=33953313004>
- Tran, T., & Thao, N. (2020). Factors affecting the application of ABC costing method in manufacturing firms in Vietnam. *Management Science Letters*, 10, 2625–2634. Obtenido de <http://growingscience.com/beta/msl/3844-factors-affecting-the-application-of-abc-costing-method-in-manufacturing-firms-in-vietnam.html>
- Urquiaga, N. (2019). Costos de producción para determinar el margen de ganancia del restaurante “El Dorado” – Nuevo Chimbote Periodo 2019. *Repositorio Digital Universidad César Vallejo. Tesis de Contaduría Pública. Chimbote, Perú*. Obtenido de <https://bit.ly/3cIKpQg>

Valderrama, S., & Jaimes, C. (2019). *El desarrollo de la tesis: decriptiva-comparativa, correlacional y cuasiexperimental*. Lima: San Marcos.

Yardin, A. (2002). A review of the general theory of cost. *Revista Contabilidade y Finanzas - USP*, 30(1), 71 - 80. Obtenido de <https://www.scielo.br/pdf/rcf/v13n30/v13n30a06.pdf>

ANEXOS

- Matriz de Consistencia

TITULO	FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS	TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	POBLACIÓN Y MUESTRA	MÉTODO DE ANÁLISIS DE DATOS
<p>Propuesta de Sistema de Costeo por Órdenes para determinar los costos de producción en el Restaurant "Don Cuy", Huaraz – 2021</p>	<p>¿De qué manera la propuesta de sistema de costeo por órdenes ayuda a determinar los costos de producción del restaurant "Don Cuy" Huaraz - 2021?</p>	<p>Objetivo General Proponer un sistema de costeo por órdenes para determinar los costos de producción del Restaurant "Don Cuy", Huaraz - 2021.</p> <p>Objetivos específicos Describir los elementos del costo de producción en los que incurre el Restaurant "Don Cuy", Huaraz – 2021</p> <p>Analizar los costos manejados por el Restaurant "Don Cuy", Huaraz – 2021</p> <p>Diseñar una propuesta de costeo por órdenes de producción que le permita llevar un control de los principales platos de comida del Restaurant "Don Cuy", Huaraz - 2021.</p>	<p>Descriptiva - Propositiva</p>	<p>Técnicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análisis documental • Cuestionario • Observación <p>Instrumentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guía de Análisis documental • Guía de Cuestionario • Guía de Observación 	<p>Población Los documentos de costo desde su apertura hasta la actualidad del restaurante "Don Cuy".</p> <p>Muestra Los documentos de costos del primer trimestre del 2021 del restaurante "Don Cuy".</p>	<p>Se empleó la estadística descriptiva, a partir de la cual se obtuvieron frecuencias absolutas y porcentuales que se representaron en cuadros.</p>

ANEXOS

- Operacionalización de variables

Tabla 1. Operacionalización de variable

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Indicadores	Escala de medición
Costos	Samón, Cautín, Mustelier y Caraballo (2018), indican que “el costo es un indicador que resume en términos monetarios el resultado de la utilización de los recursos humanos, materiales y financieros en el desarrollo de una actividad económica” (p. 77).	El costo está asociado con la inversión en términos económicos que se hace para la manufactura de un bien o servicio.	Costo, Cantidad y control de Materia Prima Costo, Cantidad y control de Mano de Obra Costos indirectos de fabricación	Nominal

Fuente: elaboración propia

INFORME DE OPINIÓN SOBRE INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA
I. DATOS GENERALES

Apellidos y nombres del experto: Mg. Manuel Fernando Astete Durand

Institución donde labora : Universidad Cesar Vallejo - Huaraz

Especialidad : Finanzas

Instrumento de evaluación : Cuestionario

Autor (s) del instrumento (s): Díaz Huamán Corina Yaniny

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

MUY DEFICIENTE (1) DEFICIENTE (2) ACEPTABLE (3) BUENA (4) EXCELENTE (5)

CRITERIOS	INDICADORES	1	2	3	4	5
CLARIDAD	Los ítems están redactados con lenguaje apropiado y libre de ambigüedades acorde con los sujetos muestrales.					X
OBJETIVIDAD	Las instrucciones y los ítems del instrumento permiten recoger la información objetiva sobre la variable: Costos en todas sus dimensiones en indicadores conceptuales y operacionales.					X
ACTUALIDAD	El instrumento demuestra vigencia acorde con el conocimiento científico, tecnológico, innovación y legal inherente a la variable: Costos					X
ORGANIZACIÓN	Los ítems del instrumento reflejan organicidad lógica entre la definición operacional y conceptual respecto a la variable, de manera que permiten hacer inferencias en función a las hipótesis, problema y objetivos de la investigación.				X	
SUFICIENCIA	Los ítems del instrumento son suficientes en cantidad y calidad acorde con la variable, dimensiones e indicadores.					X
INTENCIONALIDAD	Los ítems del instrumento son coherentes con el tipo de investigación y responden a los objetivos, hipótesis y variable de estudio.					X
CONSISTENCIA	La información que se recoja a través de los ítems del instrumento, permitirá analizar, describir y explicar la realidad, motivo de la investigación.					X
COHERENCIA	Los ítems del instrumento expresan relación con los indicadores de cada dimensión de la variable: Costos				X	
METODOLOGÍA	La relación entre la técnica y el instrumento propuestos responden al propósito de la investigación, desarrollo tecnológico e innovación.					X
PERTINENCIA	La redacción de los ítems concuerda con la escala valorativa del instrumento.					X
PUNTAJE TOTAL						

(Nota: Tener en cuenta que el instrumento es válido cuando se tiene un puntaje mínimo de 41 "Excelente"; sin embargo, un puntaje menor al anterior se considera al instrumento no válido ni aplicable)

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

PROMEDIO DE VALORACIÓN: 48

27 de mayo de 2021



Sello personal y firma

INFORME DE OPINIÓN SOBRE INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

II. DATOS GENERALES

Apellidos y nombres del experto: Carlos Leopoldo García Álvarez

Institución donde labora : Universidad Cesar Vallejo – Chimbote

Especialidad : Finanzas

Instrumento de evaluación : Cuestionario

Autor (s) del instrumento (s): Díaz Huamán Corina Yaniny

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

MUY DEFICIENTE (1) DEFICIENTE (2) ACEPTABLE (3) BUENA (4) EXCELENTE (5)

CRITERIOS	INDICADORES	1	2	3	4	5
CLARIDAD	Los ítems están redactados con lenguaje apropiado y libre de ambigüedades acorde con los sujetos muestrales.					X
OBJETIVIDAD	Las instrucciones y los ítems del instrumento permiten recoger la información objetiva sobre la variable: Costos en todas sus dimensiones en indicadores conceptuales y operacionales.					X
ACTUALIDAD	El instrumento demuestra vigencia acorde con el conocimiento científico, tecnológico, innovación y legal inherente a la variable: Costos				X	
ORGANIZACIÓN	Los ítems del instrumento reflejan organicidad lógica entre la definición operacional y conceptual respecto a la variable, de manera que permiten hacer inferencias en función a las hipótesis, problema y objetivos de la investigación.				X	
SUFICIENCIA	Los ítems del instrumento son suficientes en cantidad y calidad acorde con la variable, dimensiones e indicadores.					X
INTENCIONALIDAD	Los ítems del instrumento son coherentes con el tipo de investigación y responden a los objetivos, hipótesis y variable de estudio.				X	
CONSISTENCIA	La información que se recoja a través de los ítems del instrumento, permitirá analizar, describir y explicar la realidad, motivo de la investigación.					X
COHERENCIA	Los ítems del instrumento expresan relación con los indicadores de cada dimensión de la variable: Costos					X
METODOLOGÍA	La relación entre la técnica y el instrumento propuestos responden al propósito de la investigación, desarrollo tecnológico e innovación.					X
PERTINENCIA	La redacción de los ítems concuerda con la escala valorativa del instrumento.				X	
PUNTAJE TOTAL						

(Nota: Tener en cuenta que el instrumento es válido cuando se tiene un puntaje mínimo de 41 "Excelente"; sin embargo, un puntaje menor al anterior se considera al instrumento no válido ni aplicable)

IV. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

PROMEDIO DE VALORACIÓN: 46

03 de mayo de 2021

Sello personal y firma

INFORME DE OPINIÓN SOBRE INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

III. DATOS GENERALES

Apellidos y nombres del experto: Mucha Paitan, Ángel Javier

Institución donde labora : Universidad Cesar Vallejo – Chimbote

Especialidad : Metodólogo

Instrumento de evaluación : Cuestionario

Autor (s) del instrumento (s): Díaz Huamán Corina Yaniny

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

MUY DEFICIENTE (1) DEFICIENTE (2) ACEPTABLE (3) BUENA (4) EXCELENTE (5)


CRITERIOS	INDICADORES	1	2	3	4	5
CLARIDAD	Los ítems están redactados con lenguaje apropiado y libre de ambigüedades acorde con los sujetos muestrales.					X
OBJETIVIDAD	Las instrucciones y los ítems del instrumento permiten recoger la información objetiva sobre la variable: Costos en todas sus dimensiones en indicadores conceptuales y operacionales.					X
ACTUALIDAD	El instrumento demuestra vigencia acorde con el conocimiento científico, tecnológico, innovación y legal inherente a la variable: Costos				X	
ORGANIZACIÓN	Los ítems del instrumento reflejan organicidad lógica entre la definición operacional y conceptual respecto a la variable, de manera que permiten hacer inferencias en función a las hipótesis, problema y objetivos de la investigación.				X	
SUFICIENCIA	Los ítems del instrumento son suficientes en cantidad y calidad acorde con la variable, dimensiones e indicadores.					X
INTENCIONALIDAD	Los ítems del instrumento son coherentes con el tipo de investigación y responden a los objetivos, hipótesis y variable de estudio.				X	
CONSISTENCIA	La información que se recoja a través de los ítems del instrumento, permitirá analizar, describir y explicar la realidad, motivo de la investigación.					X
COHERENCIA	Los ítems del instrumento expresan relación con los indicadores de cada dimensión de la variable: Costos					X
METODOLOGÍA	La relación entre la técnica y el instrumento propuestos responden al propósito de la investigación, desarrollo tecnológico e innovación.					X
PERTINENCIA	La redacción de los ítems concuerda con la escala valorativa del instrumento.				X	
PUNTAJE TOTAL						

(Nota: Tener en cuenta que el instrumento es válido cuando se tiene un puntaje mínimo de 41 "Excelente"; sin embargo, un puntaje menor al anterior se considera al instrumento no válido ni aplicable)

V. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

PROMEDIO DE VALORACIÓN: 46

03 de mayo de 2021



Sello personal y firma

ANEXOS N°
INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS
GUÍA DE CUESTIONARIO

FECHA: ____/____/____ HORA: _____

LUGAR: _____

ENTREVISTADOR:

- DIAZ HUAMAN CORINA YANINY

ENTREVISTADO

- **NOMBRE** :
- **CARGO** :

La presente entrevista tiene por objeto recabar información que permitirá realizar un trabajo de investigación sobre la determinación de los costos en el Restaurant Don Cuy, asimismo, sobre el manejo de las actividades desarrolladas dentro de la empresa, de esta forma contribuya a la obtención de datos por las actividades y políticas de la organización.

1. ¿Conoce qué sistema de costeo emplea en la actualidad la empresa?
2. ¿Conoce el detalle de los costos que se utilizan en la elaboración de cada plato?
3. ¿Cada cuánto tiempo, considera usted que se debe realizar un inventario de los productos?
4. ¿Los desperdicios son dispuestos o evacuados de manera directa cumpliendo la normatividad vigente?
5. ¿Cómo se realizan el control de los productos que ingresan al área de producción?
6. ¿Emplea algún sistema de costos que le permita registrar los insumos a utilizar para la preparación del producto?
7. ¿Cuentan con algún método de recepción de materias primas?
8. ¿Cuál es la cantidad de platos consumidos diariamente?
9. ¿Conoce la cantidad de insumos comprados diariamente?
10. ¿El Restaurant realiza las compras de materia prima según necesidad de preparación de los platos?

11. ¿El Restaurante compra su materia prima de forma planificada?
12. ¿Realiza una adecuada selección de proveedores y un adecuado control de los productos que se utilizan?
13. ¿Cuál es la cantidad de platos consumidos diariamente?
14. ¿Con cuántos trabajadores cuenta la empresa y cuantos están en planilla?
15. ¿Las remuneraciones a los trabajadores es en forma quincenal o mensual?
16. ¿Qué tipo de beneficios sociales reciben los trabajadores?
17. ¿Se lleva un registro diario de los pedidos de consumo del cliente?
18. ¿El costo de sus servicios básicos del restaurant es razonable?
19. ¿Conoce el margen de utilidad que le genera cada plato vendido?
20. ¿Cuál es el costo mensual del restaurant en el transporte de la materia prima o materiales?
21. ¿Cuenta con proveedores fijos?
22. ¿La empresa cuenta con local propio o alquilado?

CONSTANCIA

LA EMPRESA "DON CUY"

HACEN CONSTAR:

Que, la Sr. Diaz Huaman Corina Yaniny del ciclo X de la escuela Contabilidad de la Universidad Cesar Vallejo, con Título de su tesis Propuesta de Sistema de Costeo por Órdenes para determinar los costos de producción en el Restaurant "Don Cuy", Huaraz – 2021, se le está brindando la información para su respectivo trabajo de investigación y avalamos la utilización y publicación de la misma, en su repositorio de la Universidad.

Se expide la presente investigación para los fines que estime pertinente.

Moyobamba, 01 de noviembre del 2021



D. PALMA GROUP SAC
Jorge Palma Barreto
GERENTE

JORGE EDWIN PALMA BARRETO

GERENTE

- Guía de Análisis Documental

Aplicado al contador o gerente de la empresa Restaurant Don Cuy.

Objetivo: Determinar de los costos en el Restaurant Don Cuy.

INDICADORES	ÍTEMS
Costo, Cantidad y control de Materia Prima	Apunte de preparación de cada plato
	Facturas de compras de materiales
Costo, Cantidad y control de Mano de Obra	Planilla de Remuneraciones del personal
	Registro al régimen laboral al que pertenece
Costos indirectos de fabricación	Recibos de servicios básicos (Agua, Luz e Internet)
	Otros costos indirectos de fabricación

- Guía de Observación

Se realiza con el propósito de obtener información de la empresa con el objetivo de conocer aspectos económicos y por otra parte la valuación de activos y costos del Restaurant Don Cuy.

INDICADORES	ÍTEMES	SI	NO	OBSERVACIONES
Costo, Cantidad y control de Materia Prima	Cuentan con un adecuado almacén para guardar la materia prima	X		
	Para cada proceso de elaboración del producto cuentan con un área específica	X		
	Se realiza un control de la compra de materia prima		X	
Costo, Cantidad y control de Mano de Obra	Hay determinación del pago a los trabajadores según la producción		X	
	Cuentan los trabajadores con un manual de funciones y políticas de la empresa	X		
	Utilizan algún sistema de inventario		X	
Costos indirectos de fabricación	La empresa posee local propio	X		
	Realizan mantenimiento a sus maquinarias con qué frecuencia	X		
	Se emplean patrones de distribución de los elementos del CIF		X	

