



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

FACULTAD DE NEGOCIOS

CARRERA DE CONTABILIDAD Y FINANZAS

“COSTO DE PRODUCCIÓN Y EL MARGEN DE UTILIDAD BRUTA POR PRODUCTO EN LAS POLLERÍAS MEDILENY E.I.R.L. Y NEGOCIOS ALF E.I.R.L. DE CAJAMARCA, 2016”

Tesis para optar el título profesional de:

Contador Público

Autores:

Yessica Paola, Gonzales Maza

Marco Edwin, Villegas Burgos

Asesor:

CPCC. Ángel Martín, Alfaro Vargas

Cajamarca– Perú

2017

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido

<u>APROBACIÓN DE LA TESIS</u>	ii
<u>DEDICATORIA</u>	iii
<u>AGRADECIMIENTO</u>	iv
<u>ÍNDICE DE CONTENIDOS</u>	v
<u>ÍNDICE DE TABLAS</u>	vi
<u>RESUMEN</u>	vii
<u>ABSTRACT</u>	viii
CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN	9
CAPÍTULO 2. MARCO TEÓRICO	12
CAPÍTULO 3. METODOLOGÍA	18
CAPÍTULO 4. RESULTADOS	22
CAPÍTULO 5. DISCUSIÓN	30
CONCLUSIONES	33
RECOMENDACIONES	34
REFERENCIAS	35
ANEXOS	37

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N° 01: Ventas Semanales de 2° semana de Diciembre de la Pollería Medileny E.I.R.L. (Pág 22)

TABLA N° 02: Ventas Semanales de 2° semana de Diciembre de la Pollería Negocios ALF E.I.R.L. (Pág 23)

TABLA N° 03: Estado de Costo de Producción del Producto Pollo a la Brasa (Pág 24)

TABLA N° 04: Estado de Costo de Producción del Producto Parrilla Mixta (Pág 25)

TABLA N° 05: Estado de Costo de Producción del Producto Parrilla Simple (Pág 26)

TABLA N° 06: Estado de Costo de Producción del Producto Mollejititas (Pág 27)

TABLA N° 07: Estado de Resultados por Método Absorbente Pollería Medileny E.I.R.L. (Pág 28)

TABLA N° 08: Estado de Resultados por Método Absorbente Pollería Negocios ALF E.I.R.L. (Pág 28)

TABLA N° 09: Cuadro Resumen de la comparación de Costos de Producción en las pollerías Medileny y Negocios ALF E.I.R.L. (Pág 29)

TABLA N° 10: Cuadro Resumen de la comparación del Margen de Utilidad Bruta en las pollerías Medileny y Negocios ALF E.I.R.L. (Pág 29)

RESUMEN

El presente trabajo de tesis tiene como objetivo determinar cuál es el nivel de costo de producción y el margen de utilidad bruta en las pollerías Medileny E.I.R.L. y Negocios ALF E.I.R.L. de la ciudad de Cajamarca

Para iniciar con el cálculo de los costos de producción de los producto de estudio de ambas pollerías, antecedemos explicando algunos conceptos relacionados con el tema, tales como los elementos del costo de producción (Materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación), con el fin de que se pueda comprender de manera clara el desarrollo de la investigación.

El proceso mismo de la obtención de los costos de producción inicia con la recopilación de información necesaria mediante nuestros instrumentos (Ficha de observación), dentro de las fichas de observación, se recopiló; los costos de ingredientes, el costo de mano de obra, los costos indirectos de fabricación, además, la cantidad de productos que se venden durante una semana.

Posteriormente, se realizará los respectivos estados de costo de producción, lo cual servirá determinar el costo real de cada uno de los productos que ofrece cada pollería. Por lo tanto mediante el estado de resultados por el método absorbente, determinamos la utilidad bruta, la cual al dividir la utilidad bruta entre las ventas, se logra obtener el margen de utilidad uruta que genera cada pollería en base a los productos que se ofrece, con el fin de brindar información útil, real, adecuada que sirva de guía para la toma de decisiones dentro de las pollerías Medileny E.I.R.L. y Negocios ALF E.I.R.L.

ABSTRACT

The objective of the following thesis is to determine the relation between the production cost per product and the operating profit margin of these restaurants: “Medileny E.I.R.L.” and “Negocios ALF E.I.R.L.”, which are located in the city of Cajamarca.

Before to start with the calculation of production costs of both restaurants, we have to explain some concepts related to the theme in order to understand the development of this research, such as elements of the production cost (Direct Raw Material, Direct Labor Pool and Manufacturing Overhead Costs, as well as Selling Expenses and Administrative Expenses)

The process to get the production costs starts to collect the necessary information through some instruments (Observation Sheet and Term-document Matrix), in the Observation Sheet the following information was compiled: ingredient costs, cost of labor pool, manufacturing overhead costs and expenses of administration and sales; in the Term-document Matrix: the amount of product sold in a week.

After these activities, it will estimate the product cost, which will determine the true cost of every product that is offered in these restaurants. Finally through the state of results by the absorbent method, we will determine the operative utility which will be divided between the sales. It will get the Operating Profit Margin that is generated by every restaurant on the basis of product that are offered, in order to give information that will be useful, true and appropriated that helps to take decisions in the restaurants “Medileny E.I.R.L.” and “Negocios ALF E.I.R.L.”

NOTA DE ACCESO

No se puede acceder al texto completo pues contiene datos confidenciales

REFERENCIAS

- Abanto, B. & Luján, H. (2013). *El gasto, El costo y el costo computable: Análisis contable y Tributario*. Lima - Perú: Editorial El Búho E.I.R.L.
- Ataupillco, V. (2006). *Contabilidad, Tributación y costos por actividades*. Lima: Ivera Asociados.
- Barfield, T., Raiborn, A. & kinney, R. M. (2006). *Contabilidad de Costos: Tradiciones e innovaciones*. México: Fuentes Impresores S.A.
- Becerra, M.C. (2011). *Determinación de los costos unitarios de los diferentes menús y entradas vendidos en eventos especiales en el periodo 2011 en el restaurante "La Parrilla de Héctor"*. (Contador Público Auditor). Universidad Cuenca de México, México.
- Bermeo, A.C.(2012). *Elaboración del sistema contable de costos totales para el Restaurante "Mi Cocina" de la ciudad de Quito, periodo 2012*. (Licenciatura en Contabilidad y Auditoría). Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito, Ecuador.
- Berrío, D. & Castrillón, J. (2008). *Costos para gerenciar organizaciones manufactureras, comerciales y de servicios*. Colombia: Cargraphics.
- Cárdeno, R. & Nápoles, K. (2011). *Costos II: La gestión gerencial*. México: CeMPro.
- Cataña, L. (2005). *Contabilidad de Costos en Industrias de transformación*. México: Bosque de Tabachines 44 .
- Chambergó, G. (2009). *Análisis de Costos y Presupuestos en el Planeamiento Estratégico Gerencial*. Perú: Pacíficos.
- Chambergó, G. (2014). *Análisis de Costos y Presupuestos en el Planeamiento Estratégico Gerencial*. Perú: Pacífico Editores.
- Del Río González, L. (2011). *Costos I Historicos* . México: artgraph.
- El Comercio. (2011). *Gastronomía Peruana en los diferentes Paises*. Recuperado de El Comercio:<http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/exportacion-pollo-brasa-distintas-partes-mundo-noticia-878921>
- Fenco, H.F. (2011) en su trabajo de investigación denominado: *Determinación de costos unitarios de los diferentes platos que ofrece en el restaurante "Sabe a Perú" periodo 2011*. (Licenciatura en Contabilidad). Chiclayo, Perú.
- García, C. (2011). *Contabilidad de Costos*. México: McGraw- Hill interamericana
- Gestión. (2012). *Franquicia de Pollo a la Brasa*. Recuperado de Gestión: <http://gestion.pe/noticia/383563/abrir-franquicia-pollos-brasa-peru-bordea-us200-mil>
- Horngren, Ch. 2012). *Contabilidad de Costos. Un enfoque Gerencial*. México: Pearson Educación.

Martinez, R. (2003). Análisis y administración financiera. Santafé de Bogotá Corcas Editores Ltda.

Meigs, F. & Meigs, B. (2001). Contabilidad: La base para decisiones gerenciales. México: McGRAW-HILL INTERAMERICANA S.A.

Ortega, P. (2011). Contabilidad de costos. México: Limusa

Polimeni, R., Fabozzi, F., & Adelberg, A.H. (2011). Contabilidad de Costos. Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales. Santafe de Bogota, Colombia: Quebecor World Bogota S.A.