



UNIVERSIDAD  
PRIVADA  
DEL NORTE

# FACULTAD DE NEGOCIOS

---

CARRERA DE CONTABILIDAD Y FINANZAS

“DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DEL POLLO A LA BRASA, A TRAVÉS DEL COSTEO ABC Y SU INCIDENCIA EN EL MARGEN DE UTILIDAD BRUTA, EN LA POLLERÍA “EL NUEVO FOGÓN DORADO E.I.R.L” DE LA CIUDAD DE CAJAMARCA, AÑO 2017”

Tesis para optar el título profesional de:

**Contador Público**

**Autores:**

Alva Chegne Sergio David  
Silva Zamora Guillermo Miguel

**Asesor:**

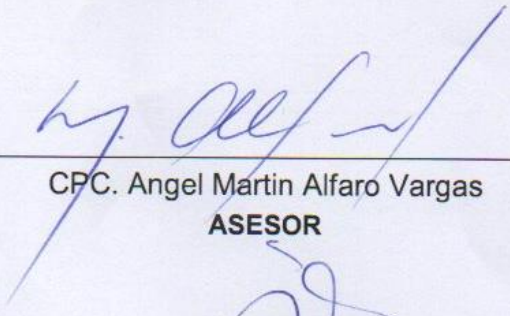
Alfaro Vargas Angel Martin

Cajamarca – Perú  
2018

## APROBACIÓN DE LA TESIS


El asesor y los miembros del jurado evaluador asignados, **APRUEBAN** la tesis desarrollada por los Bachilleres, **Alva Chegne Sergio David y Silva Zamora Guillermo Miguel**, denominada:

**“DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DEL POLLO A LA BRASA, A TRAVÉS DEL COSTEO ABC Y SU INCIDENCIA EN EL MARGEN DE UTILIDAD BRUTA, EN LA POLLERÍA “EL NUEVO FOGÓN DORADO E.I.R.L” DE LA CIUDAD DE CAJAMARCA, AÑO 2017”**



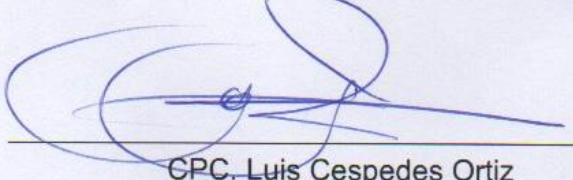
---

CPC. Angel Martin Alfaro Vargas  
**ASESOR**



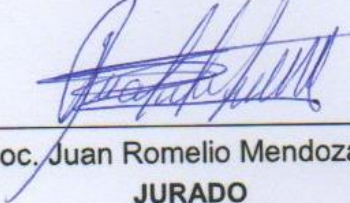
---

CPC. Rogelio Regalado Villegas  
**JURADO**  
**PRESIDENTE**



---

CPC. Luis Cespedes Ortiz  
**JURADO**



---

M. Cs Soc. Juan Romelio Mendoza Sánchez  
**JURADO**

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo a Dios por ser mi maestro y guía, agradezco a mis padres, a mis hermanos, por su incondicional apoyo, quienes me enseñaron que el esfuerzo, la perseverancia, la fe y el sacrificio que se realiza a lo largo de la vida, nos permiten hacer realidad los sueños que parecen inalcanzables.

### **Guillermo Miguel Silva Zamora**

Esta tesis se la dedico a mis padres, quienes me apoyaron a lo largo de mi aprendizaje, de manera económica e inculcándome valores y ganas de superación con las que cuento hoy en día.

A Dios, ya que, es gracias a él que gozo de buena salud física y mental, que me permitieron culminar con satisfacción la presente tesis.

### **Sergio David Alva Chegne**

## AGRADECIMIENTO

Nuestro más profundo y sincero agradecimiento a todos y cada uno de los docentes de la Facultad de Negocios, por habernos brindado sus valiosos conocimientos logrando que cumplamos una de nuestras metas más importantes, sobre todo agradecerles la formación que nos brindaron para llegar a ser profesionales destacados en la sociedad y sobre todo personas con formación sólida en valores.

De manera especial al CPC Angel Martin Alfaro Vargas y a la CPC Ina Rosaura Castillo Castañeda, por su apoyo incondicional y orientación, en el desarrollo y el perfeccionamiento de esta tesis.

Asimismo, hacemos extensivo nuestro agradecimiento a todo el personal directivo y de producción, de la empresa “EL NUEVO FOGÓN DORADO E.I.R.L”, quienes nos brindaron todas las facilidades para el desarrollo de la presente Tesis.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DE LA TESIS .....	ii
DEDICATORIA .....	iii
AGRADECIMIENTO .....	iv
ÍNDICE DE CONTENIDOS .....	v
ÍNDICE DE TABLAS .....	vi
RESUMEN.....	viii
ABSTRACT .....	ix
CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN .....	10
CAPÍTULO 2. MARCO TEÓRICO.....	14
CAPÍTULO 3. METODOLOGÍA .....	28
CAPÍTULO 4. RESULTADOS.....	32
CAPÍTULO 5. DISCUSIÓN .....	51
CONCLUSIONES .....	54
RECOMENDACIONES.....	55
REFERENCIAS .....	56
ANEXOS .....	57

## ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N° 01. DIFERENCIAS ENTRE EL COSTEO ABSORBENTE Y EL COSTO ABC.....	25
TABLA N° 02. IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS ABC .....	26
TABLA N° 03. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.....	28
TABLA N° 04. TÉCNICAS, INSTRUMENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE ANÁLISIS DE DATOS .....	31
TABLA N° 05. IDENTIFICACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL POLLO.....	32
TABLA N° 06. ESTADO DE RESULTADOS DEL POLLO A LA BRASA .....	34
TABLA N° 07. DICCIONARIO DE ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DEL POLLO.....	35
TABLA N° 08. ACTIVIDAD N° 1. PROGRAMACIÓN Y REQUERIMIENTO DE INSUMOS .....	36
TABLA N° 09. ACTIVIDAD N° 2. RECEPCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE INSUMOS.....	37
TABLA N° 10. ACTIVIDAD N° 3. CONDIMENTADO, MACERADO Y REFRIGERACIÓN.....	38
TABLA N° 11. ACTIVIDAD N° 4. PREPARACIÓN DE ENSALADAS .....	39
TABLA N° 12. ACTIVIDAD N° 5. HORNEADO DE POLLOS.....	40
TABLA N° 13. ACTIVIDAD N° 6. FRITURA DE PAPAS .....	41
TABLA N° 14. ACTIVIDAD N° 7. DESPACHO DE PLATOS A COMENSALES.....	42
TABLA N° 15. ACTIVIDAD N° 8. REGISTRO EN SISTEMA.....	43
TABLA N° 16. DISTRIBUCIÓN DE HORAS DIARIAS DE HORNERO Y AYUDANTE .....	43
TABLA N° 17. DISTRIBUCIÓN DE SERVICIO: AGUA POTABLE, POR ACTIVIDAD .....	44
TABLA N° 18. DISTRIBUCIÓN DE SERVICIO: ENERGÍA ELÉCTRICA, POR ACTIVIDAD .....	45
TABLA N° 19. DISTRIBUCIÓN DE SERVICIO: ALQUILER DEL LOCAL, POR ACTIVIDAD .....	45
TABLA N° 20. ASIGNACIÓN DE HORAS A LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN.....	46

<b>TABLA N° 21. ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS A LAS ACTIVIDADES .....</b>	<b>46</b>
<b>TABLA N° 22. DISTRIBUCIÓN DE HORAS DEDICADAS AL PRODUCTO POLLO .....</b>	<b>47</b>
<b>TABLA N° 23. ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LAS ACTIVIDADES .....</b>	<b>48</b>
<b>TABLA N° 24. CÉDULA DE ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN POR CADA PORCIÓN.....</b>	<b>48</b>
<b>TABLA N° 25. DISTRIBUCIÓN DE POLLOS ENTEROS (MES DE JUNIO 2017).....</b>	<b>49</b>
<b>TABLA N° 26. ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LAS ACTIVIDADES .....</b>	<b>50</b>
<b>TABLA N° 27. ESTADO DE RESULTADOS DEL POLLO A LA BRASA .....</b>	<b>51</b>
<b>TABLA N° 28. CUADRO COMPARATIVO DE MARGEN DE UTILIDAD .....</b>	<b>51</b>

## RESUMEN

La presente tesis lleva por título, “Determinación del Costo de Producción, a través del costeo ABC y su incidencia en el margen de utilidad bruta, en la Pollería “El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L.”, de la ciudad de Cajamarca, en el año 2017”.

El objeto de estudio de la presente investigación está orientado a la “Incidencia del Costeo Basado en Actividades (ABC), en el margen de utilidad bruta, de la Pollería “El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L.” de la ciudad Cajamarca, en el año 2017.

En la actualidad la empresa no cuenta con un sistema de costos que le permita observar el costo real en el que se incurre para producir las diferentes porciones de pollo a la brasa que se ofrece en sus establecimientos, por lo que la presente tesis, desarrolla la implementación de un modelo de costeo basado en actividades (ABC) y lo compara con el costeo absorbente, partiendo ambos, de la misma información brindada por el área de producción de la empresa.

Dicha investigación es de mucha ayuda para el conocimiento de los costos reales de cada porción de plato de pollo a la brasa y por ende la mejor toma de decisiones en la gestión de sus costos de producción, ya que un buen sistema de costos contribuirá al logro de los objetivos de crecimiento trazados por la gerencia.

Para demostrar tal incidencia y mostrar un modelo de implementación de costos ABC, se empleó un diseño transversal, correlacional simple, de naturaleza descriptiva, pues se ha tenido que analizar cuál es el nivel o estado de las variables de estudio, su incidencia e interrelación en un momento dado, para luego sustentar en forma sintética las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

## PALABRAS CLAVE

Costo, costeo absorbente, costeo basado en actividades ABC, ventas, costo de ventas, utilidad bruta, margen de utilidad bruta.



## ABSTRACT

This thesis is entitled, "Determination of Production Cost, through costing ABC and its impact on the gross profit margin, in the "Pollería El Nuevo Fogón Dorado EIRL", in the Cajamarca city, in the year 2017"

The object of study of this research is oriented to the "Incidence of Activity-Based Costing (ABC), in the gross profit margin, of the "Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L" of the Cajamarca city, in the year 2017.

Currently the company does not have a cost system that allows you to observe the actual cost incurred to produce the different portions of chicken to the breaststroke that is offered in their establishments, so this thesis develops the implementation of a costing model based on activities (ABC) and compares it with the absorbing costing, starting both from the same information provided by the production area of the company.

This research is very helpful for the knowledge of the real costs of each portion of grilled chicken dish and therefore the best decision making in the management of production costs, since a good cost system will contribute to the achievement of the growth objectives set by management.

To demonstrate this incidence and to show a model of implementation of Activity Based Costing ABC, a cross-sectional, simple correlational design of descriptive nature was used, since it has been necessary to analyze the level or state of the study variables, their incidence and interrelation in a given moment, to then synthetically support the conclusions and recommendations of the investigation.

## CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1. Realidad problemática

En la actualidad, las organizaciones empresariales tienen que acoplarse a los constantes cambios en lo que respecta al uso de softwares, nuevas normativas contables, tributarias, laborales, de sistema de costos y demás que se emiten, modifican, derogan, con el pasar del tiempo. Esto obliga a las empresas a mantenerse en constante actualización, adaptándose y sacando provecho de todos los cambios que acontezcan en su entorno, debido a que los cambios sirven para facilitar algunas labores, brindar datos mucho más acertados con la realidad y en especial, ahorrar tiempo y recursos.

Los métodos de costeo que, actualmente se utilizan en las empresas, son un claro ejemplo de cambio, desarrollo y mejora, pues a pesar de que, desde el año 1776, durante el surgimiento de la revolución industrial, ya se creó la necesidad de ejercer un mayor control sobre los materiales, la mano de obra y sobre el nuevo elemento del costo que las máquinas y equipos originaban, los distintos métodos de costeo han ido evolucionando y mejorando su concepto con el pasar de tiempo. Sin embargo, existen aún prorratesos equivocados de costos, limitados a la visión del sistema de costos absorbente, los cuales son adoptados por empresas que no tienen la necesidad de disponer de información que les permita alcanzar sus fines. (Osorio, 2013)

Con el transcurso del tiempo, los sistemas de costeo más sofisticados siempre se desarrollaron en el área industrial y buscaban medir principalmente los consumos de materias primas y mano de obra involucrados en el costo de los bienes fabricados y los servicios ofrecidos. Los llamados "costos indirectos de fabricación", cuyo consumo no dependía directamente del volumen de producción, se asignaban al costo de los productos en base a criterios más o menos arbitrarios, generalmente en proporción de la mano de obra o tiempo de máquina que el producto consumiese, esto se justificó mientras los costos indirectos de fabricación no representaban un porcentaje elevado de los costos totales de producción, en la medida que esto fue modificado por el avance tecnológico, a partir de la década de los ochenta, se hizo y se hace cada vez más necesario contar con una metodología que mida en forma más exacta la incidencia de este tipo de costo en los distintos bienes y fundamentalmente los servicios producidos.

Es en este contexto que, si bien en la década del 70 aparecen las primeras publicaciones sobre Costeo Basado en Actividades, no se conocen aplicaciones de este sistema hasta la década del ochenta, en que el desarrollo de la informática pone a disposición de las empresas los medios para obtener y procesar más fácilmente información clave para su

implementación. A partir de los años ochenta, se comienzan a criticar las fallas del costeo absorbente, dando paso en los años siguientes, a una nueva corriente de pensamiento en cuanto a los métodos para calcular costos y determinar precios.

Dado este fenómeno, el profesor Robert S. Kaplan, de la Harvard Business School, Estados Unidos, propone la metodología ABC que se fundamenta en una hipótesis básica: las distintas actividades que se desarrollan en las empresas son las que consumen los recursos y las que originan los costos, no los productos. Estos solo demandan las actividades necesarias para su obtención.

En el Perú, el imperio de la gastronomía, existen diversidad de negocios dedicados a este rubro, de ellos resaltan las pollerías, debido al exquisito sabor de este plato, obtienen ingresos bastante significativos anuales y además emplean una gran cantidad de insumos para poder producir el plato en porciones de pollo a la brasa.

Estas pollerías y demás centros gastronómicos, necesitan dejar de lado el sistema de costos absorbente para utilizar el sistema de costos ABC, que está diseñado para suministrar información relevante para la gestión empresarial, y debe ser considerado como una herramienta de gestión (para usuarios internos) que puede no ser muy útil para fines de contabilidad financiera y tributaria (para usuarios externos). (Cherres, 2008)

Debido al crecimiento de las pollerías en la ciudad de Cajamarca, los gerentes necesitan utilizar herramientas que les permita sobresalir de la competencia y continuar con la marcha de sus negocios, necesitan mejorar sus procesos de producción, sus procesos administrativos, reducir sus costos, crear nuevos productos, y desarrollar sistemas de información que se adapten a la realidad de la empresa.

En el caso de la Pollería "El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L", se detecta que los costos de fabricación representan un problema al momento de asignarlos hacia el producto del pollo a la brasa, motivo por el cual se requiere de un sistema de costos que satisfaga esta necesidad, de acuerdo a esto se establece una propuesta basada en el costeo ABC, en la presente tesis.

Además, también es muy importante que la empresa requiera contar con información fiable y oportuna referente a la determinación de los costos y gastos que influyen en la producción de sus plato, el pollo a la brasa, esto con el objetivo de brindar a la gerencia una herramienta en la toma de decisiones correctas y afrontar los retos que se presenta en el mercado de la gastronomía, en las pollerías al carbón se puede evidenciar que estos se limitan a utilizar la contabilidad general para tomar decisiones de todo tipo, es decir, no

poseen un sistema adecuado para determinar el costo de los platos que ofrecen, dando como resultado un conflicto a la hora de calcular el monto exacto de cada plato, se debe tomar en cuenta que muchos de ellos trabajan con platos elaborados que generan pérdidas y un impedimento para lograr los objetivos establecidos, por tal motivo se siente la necesidad de tener un sistema eficiente para la toma de decisiones gerenciales, además de tener un control en la materia prima y la mano de obra del producto pollo a la brasa, debemos controlar y determinar correctamente los costos indirectos de fabricación cuando estos son representativos.

## 1.2. Formulación del problema

¿Cuál es la incidencia del costeo ABC, en el margen de utilidad bruta del pollo a la brasa de la Pollería "El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L" de la ciudad de Cajamarca, en el año 2017?

## 1.3. Justificación

El sistema de costos Basado en Actividades ABC, es el objetivo de estudio de la presente tesis, debido a que, es una herramienta muy efectiva a la hora de designar los costos a un producto, en el caso expuesto, en el plato pollo a la brasa, esto, debido a que mediante la asignación de costos a cada actividad desarrollada hasta la elaboración final el producto, es más exacta que la asignación de costos por otros métodos.

Además, el presente trabajo de investigación presenta información cuantificada, sobre cuál es la incidencia del costeo ABC, en el margen de utilidad bruta, durante el mes de junio del año 2017.

Este trabajo está orientado a exponer y fortalecer aspectos teóricos y bases del conocimiento en el sistema de costos basados en actividades.

Este trabajo se orienta a establecer que, con la determinación de costos basado en actividades, la toma de decisiones se verá sustentada en una información de costos técnicamente elaborada, solucionando sus problemas que afectan a la rentabilidad y a la gestión de la propia empresa.

El trabajo de investigación, no sólo servirá para solucionar un problema de determinación de costos basado en actividades para una pollería, sino que podría ser usado en otras pollerías o empresas de actividades similares.

Finalmente, el trabajo de investigación pretende recopilar toda la información de costos de la pollería, la cual, en un primer momento se diagnosticará la situación actual y la forma cómo se procesa la información de costos para luego determinar mediante el costo basado

en actividades con el fin de obtener información que nos llevará a resultados, permitiendo demostrar la solución al problema.

#### **1.4. Objetivos**

##### **1.4.1. Objetivo general**

Determinar cuál es la incidencia del costeo ABC, en el margen de utilidad bruta del pollo a la brasa de la Pollería "El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L" de la ciudad de Cajamarca, en el año 2017.

##### **1.4.2. Objetivos específicos**

- Identificar la incidencia de las actividades primarias y secundarias, en el margen de la utilidad bruta del pollo a la brasa de la Pollería "El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L" de la ciudad de Cajamarca, en el año 2017.
- Cuantificar la asignación de recursos a las actividades, en el margen de la utilidad bruta del pollo a la brasa de la Pollería "El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L" de la ciudad de Cajamarca, en el año 2017.
- Identificar la incidencia del generador del costo o cost driver, en el margen de la utilidad bruta del pollo a la brasa de la Pollería "El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L" de la ciudad de Cajamarca, en el año 2017.
- Cuantificar la diferencia en el margen de la utilidad bruta del pollo a la brasa por costeo absorbente y por costeo basado en actividades ABC, de la Pollería "El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L" de la ciudad de Cajamarca, en el año 2017.

## CAPÍTULO 2. MARCO TEÓRICO

### 2.1. Antecedentes

#### 2.1.1. Internacional

Según Martínez (2016) en su tesis titulada "Diseño de un sistema de costos ABC para la empresa Rapifritos MAC, Bucaramanga, Colombia", tuvo como objetivo principal diseñar un sistema de costos basado en actividades ABC, para el proceso productivo de la empresa Rapifritos MAC, que permita determinar el costo real de producción de las diferentes referencias producidas, como estrategia gerencial para la toma oportuna y eficiente de decisiones, evaluando los resultados estimados por medio de un comparativo entre el sistema que la empresa ya se encontraba utilizando y el sistema diseñado propuesto en su investigación. La contabilidad de costos que se empleaba en la empresa Rapifritos MAC estaba basada en el sistema de costos absorbente, y debido al gran crecimiento de la demanda de la empresa, éste mostraba sus costos reales de manera distorsionada, por lo que hacía que la empresa sea menos competitiva, además de esto, la empresa perdía poder de negociación al no conocer cuánto era el valor real que podía pagar un cliente, de tal manera que no se generen pérdidas.

Para la elaboración de esta tesis, su autor utilizó el diseño transaccional descriptivo, los instrumentos seleccionados fueron: la entrevista, fichas de observación y matriz documental.

El autor concluyó su trabajo señalando que el diseño de costos ABC, logró determinar de manera estandarizada los costos del proceso productivo de la empresa Rapifritos MAC, facilitando la identificación de los recursos designados para cada actividad, lo que incrementó las utilidades y rentabilidades de cada uno de estos, además de incrementar el margen de utilidad bruta en un 8%, del portafolio total de sus productos y agregar un valor competitivo a la empresa.

### 2.1.2. Nacional

Según Cherres (2008) en su tesis titulada "Metodología para el diseño e implementación de un sistema ABC: El Caso Freno S.A, Lima, Perú", tuvo como objetivo principal, mostrar un diseño de implementación del sistema de costos basado en actividades en la empresa Frenosa, resaltando la importancia de que el modelo propuesto fue adaptado a las características propias de la empresa teniendo en cuenta la complejidad de sus procesos y de su estructura organizacional bajo una metodología que priorice lo práctico antes que lo teórico.

A diferencia de la asignación de costos a los productos basada en el peso producido multiplicado por el precio por kilogramo; la imputación de costos a los productos basada en los parámetros desarrollados permitió obtener información de costos adecuada para la toma de decisiones tales como: hacer o comprar; establecer el precio de las diferentes líneas de productos, priorizar la producción de los productos que generan mayor rentabilidad; y transferir los costos de la resina, los materiales, y de los procesos relacionados entre sí a los productos con bastante exactitud.

Para la elaboración de esta tesis, su autor utilizó el diseño transaccional descriptivo, los instrumentos seleccionados fueron: fichas de observación y matriz documental.

Al analizar los resultados de la simulación financiera realizada, se puede aseverar que se obtuvieron muy buenos ratios de retorno de la inversión y de beneficio – costo (2,525.50% y 66.25 respectivamente), involucrando una inversión aproximada de US\$ 40,000.00, lo cual confirma la rentabilidad de la implementación del modelo ABC propuesto en Frenosa y que es congruente con los resultados que se vienen obteniendo en su utilidad. La implementación del sistema de costos basado en actividades en la empresa significó una reducción de costos, mayor productividad y mejor posición competitiva en el mercado nacional e internacional.

### 2.1.3. Local

Según Vitonera (2015), en su tesis titulada "Implementación de costos basado en actividades que permita un crecimiento sostenido en la empresa embotelladora de agua El Rocío del Cumbe S.A.C, Cajamarca. Perú", tuvo como objetivo principal, analizar los sistemas de costos empleados por la empresa embotelladora de agua, los recursos empleados en el proceso productivo e implementar un sistema de costos basado en actividades que permitiera un crecimiento sostenido a la empresa embotelladora de agua. Para ello primero identificó los procesos de embotellamiento, planteó las bases de valuación utilizadas por la empresa y orientó el diseño del modelo de costos basado en actividades (ABC), en la contribución al crecimiento sostenido de la empresa.

El sistema de costos que utilizaba la empresa se desarrollaba en hojas de Excel y el proceso productivo de los lotes carecía de control. Para el cálculo del precio de venta de sus productos no se tenía definido exactamente el costo de la materia prima, de la mano de obra directa y de los costos indirectos de fabricación en los cuales se incurría. De manera general, sólo se tenía estimado, el precio de venta final de sus productos, en los diferentes tamaños y presentaciones, basado en algunos costos básicos que se generan en el proceso productivo, así como el precio de los productos de la competencia.

El autor concluyó su trabajo afirmando que, un sistema de costos ABC proporciona una ventaja competitiva en relación al sistema de costos tradicionales. En el caso de la empresa en estudio, ayudó a entender el comportamiento de costos de la organización permitiendo proyecciones financieras y que se pudo diseñar un modelo de costos basado en actividades que contribuyó a un crecimiento sostenido dentro de la empresa, objeto de estudio.



## **2.2. Bases Teóricas**

### **2.2.1. Definición de términos básicos**

#### **2.2.1.1. Definición de costos**

Según Ortega (2011), los costos son los esfuerzos económicos orientados a la producción o la prestación de los servicios, hacen parte de la valoración de los productos o servicios y se recuperan cuando éstos sean vendidos, como las materias primas, remuneración a trabajadores, depreciación de maquinarias de la fábrica, entre otros.

#### **2.2.1.2. Elementos del costo**

Para Hansen y Mowen (2014), el costo, en contabilidad, hace referencia al momento en el que una empresa invierte dinero en la producción de un bien, servicio o producto. Para este fin se tiene en cuenta tres elementos que forman parte del costeo absorbente:

##### **2.2.1.2.1 Materiales Directos**

Son todos los elementos físicos de consumo que se utilizan en la producción de bienes o en la prestación de servicios y se caracterizan por: ser tangibles, de cuantía significativa, poder ser medidos y por identificarse directamente con el producto final. Estos datos se encuentran registrados en la contabilidad en la cuenta de compras, específicamente de materia prima.

##### **2.2.1.2.2 Mano de obra directa.**

Son las remuneraciones y prestaciones sociales, legales y extralegales, como contraprestación por el esfuerzo físico o mental, pagados a los trabajadores que tienen una relación directa con la producción o la prestación de los servicios. Se excluyen los supervisores, vigilantes y todo el personal administrativo. Para extraer la información para este rubro se necesita de los datos de una planilla o del registro de asistencias de la empresa en donde se realiza la investigación.

### **2.2.1.2.3 Costos indirectos de fabricación.**

Son todos aquellos conceptos que se consumen en el área de producción o de prestación del servicio que son necesarios para completar los procesos productivos, a estos pertenecen los siguientes rubros: materiales o insumos indirectos, mano de obra indirecta, servicios públicos, depreciaciones de los equipos productivos, mantenimiento y reparaciones, entre otros. Es el elemento más difícil de medir y cuantificar por la multiplicidad de componentes que lo conforman.

### **2.2.1.3. Funciones del cálculo de costos**

Según Benites (2014), la función principal del cálculo de costos es la del cálculo de los Costos totales unitarios de los productos producidos por la empresa que sirva de base para la toma de decisiones por parte de la gerencia o directivos de la empresa. El costo unitario de un producto permite el análisis y ajustes en algunos rubros de la producción donde existe un exceso de costos, distribuirlos a otros elementos del costo o eliminarlos y así optimizar el costo y por ende el valor de venta unitario, que es primordial en la actualidad para que una empresa sea competitiva.

### **2.2.1.4. Objetivos del cálculo de costos**

Según Chambergó (2012), el cálculo de costos, permite cumplir los siguientes objetivos: Calcular los costos de las diferentes partes de la empresa y de los productos que se obtienen, para normar políticas de dirección, conocer cuánto cuesta cada etapa del proceso productivo, valorar las existencias, analizar el proceso de generación del resultado contable, contribuir al control y la reducción de los costos, suministrar información para tomar decisiones estratégicas, contribuir a la planeación de utilidades y a la elección de alternativas.

### **2.2.1.5. El costeo absorbente y el costeo ABC**

Según Horngren, Datar y Rajan (2012) la relación entre el costeo absorbente y los costos ABC son los siguientes:

### **2.2.1.5.1 El costeo absorbente**

El costeo absorbente fue diseñado cuando la mano de obra directa y los materiales eran los factores de producción predominantes, la tecnología era estable, las actividades generales soportaban el proceso de producción y existía una gama limitada de productos. Este sistema de costos asigna los costos de fábrica a los productos principalmente para valorar las existencias y los costos de los bienes vendidos, dado que el objetivo de la producción es maximizar el uso de la mano de obra y de la maquinaria.

La contabilidad de costos con el método absorbente proporciona poca información sobre las fuentes de la ventaja competitiva, ya que utiliza medidas del volumen de producción, tales como la hora de mano de obra directa, las horas maquina o costeo de los materiales como base de asignación para atribuir los costos generales a los productos. (Hansen y Mowen, 2014)

Además, el costeo absorbente permite obtener una precisión razonable allí donde se consume actividades generales directamente relacionadas con el volumen de producción.

Ahora bien, los costos de los productos se tornan imprecisos cuando las actividades generales no relacionadas con el volumen de producción. Por ejemplo, las actividades de la empresa tales como ingeniería y las actividades de apoyo no están relacionadas con el volumen de producción corriente: Es más, otras actividades como las compras, la instalación de maquinaria o el procedimiento de pedidos están más relacionados con el número de órdenes de producción que con la cantidad de producción. Cuando una empresa asigna actividades no relacionadas con el volumen sobre bases de cálculo relacionadas con el volumen, el sistema de costeo absorbente, de contabilidad de costos proporciona escasa información sobre la relación existente entre las actividades operativas que generan los costos generales y los productos. Como consecuencia de ello, el costo del producto resulta distorsionado.

El problema que aparece en la estructura de los costos es la distribución de los costos indirectos (gastos indirectos, cargas indirectas, gastos de fabricación, recargo de manufactura, etc.), que no están identificados con ninguna área, pero que sirven a varias, por lo cual la alternativa es prorratearlos entre los "centros productivos", que son los centros de fábrica, que realizan un trabajo real en los artículos producidos, y "centros de servicios" a que benefician. Por ejemplo, la distribución de la depreciación del edificio de una empresa entre los centros productivos y de servicios. Este método de costeo sigue los siguientes pasos:

#### **2.2.1.5.2 Asignación de mano de obra y materiales directos**

Los costos de la mano de obra directa y de los materiales son fácilmente incorporados a los productos. Los cargos de materiales se fijan a partir de las necesidades de materiales y los cargos de la mano de obra directa a partir de las unidades empleadas o la cantidad de tiempo de trabajo en horas para cada producto, en general para toda la producción.

#### **2.2.1.5.3 Asignación de los costos indirectos**

Los costos generales son aplicados a los productos de acuerdo con una tasa general o por departamento, que se calcula dividiendo dichos costos por una base tipo, como horas o costos de mano de obra, materiales u horas máquina. Una tasa de aplicación de los costos generales expresa una relación de los costos generales de producción con un factor de producción que puede ser atribuido directamente a los productos.

#### **2.2.1.5.4 Asignación de gastos de ventas y administrativos**

Estos gastos representan costos que benefician a la empresa en su totalidad y, por tanto, no son asignados a los productos individuales. De acuerdo con los principios de contabilidad generalmente aceptados dictan que estos costos deben ser

cargados en una cuenta de gastos en el mismo periodo en el que incurren y que no deben ser incluidos en el inventario.

### **2.2.2. Sistema de costeo basado en actividades ABC**

Según Cherres (2008), los costos ABC, por sus siglas en inglés, Activity Based Costing, son un modelo que se basa en la agrupación en centros de costos que conforman una secuencia de valor de los productos y servicios de la actividad productiva de la empresa. Centra sus esfuerzos en el razonamiento de gerencia en forma adecuada las actividades que causan costos y que se relacionan a través de su consumo con el costo de los productos. Lo más importante es conocer la generación de los costos para obtener el mayor beneficio posible de ellos, minimizando todos los factores que no añadan valor.

El ABC es un método utilizado para determinar los costos de productos, bajo este método, inicialmente se aplican los costos a gastos indirectos de producción en grupos de costos por actividades los cuales están relacionados con una actividad específica. Este método de costeo puede ser aplicado para mejorar la asignación de costos indirectos y reconoce, aun costeando con base en tasas departamentales, existen actividades realizadas dentro de un mismo departamento que generan costos distintos entre sí, lo que busca es costear las actividades que se necesitan para fabricar productos en lugar de repartir el costo de los departamentos en las que estas actividades son realizadas. Este método trata de asignar el costo directo con base en los elementos que agregan valor en los productos, considerando que son las actividades las que generan costos, los cuales deben ser asignados a los productos.

La finalidad de este método, además de asignar los cargos indirectos, es controlarlos; dado que son las actividades las que generan costos, al controlar las actividades, se controla directamente el costo de las mismas. Este método reparte cada costo en función de la razón que lo originó (detonador del costo) y esto permite realizar una asignación más justa, la cual es costosa en tiempo y dinero al implantarse, por lo que es necesario determinar la magnitud del problema de la asignación de cargos indirectos si se desea aplicarla.

El ABC divide la empresa en actividades. Una actividad describe lo que una empresa hace, la forma en que el tiempo se consume y las salidas de los procesos. La principal función de una actividad es convertir recursos (materiales, mano de obra y tecnología) en salidas. El ABC identifica las actividades que se ejecutan en

una organización y determina su costo y su rendimiento (tiempo y calidad). (Benites, 2011)

### **2.2.2.1. Importancia del sistema de costeo ABC**

Según Hansen (2007) los objetivos fundamentales del costeo ABC son: la de ser un modelo gerencial y no un modelo contable, los recursos son consumidos por las actividades y estos a su vez son consumidos por los objetos de costos (resultados), considera todos los costos y gastos como recursos. El costeo ABC permite satisfacer las necesidades de información que tiene la alta gerencia y las necesidades de los nuevos negocios y empresas.

### **2.2.2.2. Elementos del sistema ABC**

Para Hansen y Mowen (2014), los elementos del sistema de costos ABC, son los siguientes:

#### **2.2.2.2.1 Los Recursos**

Son todos aquellos bienes económicos o financieros que están disponibles en la organización para la realización de sus procesos y tareas para el desarrollo de cada actividad, incluyen la mano de obra, los materiales, el consumo de servicios, energía eléctrica, agua potable y todos los costos destinados a la obtención del producto final, en el caso de estudio, el pollo a la brasa en cada una de sus porciones.

#### **2.2.2.2.2 Las actividades**

Una actividad es el conjunto de tareas que generan costos y que están orientadas a la obtención de producto terminado o para elevar el valor agregado del producto, el sistema de costos basado en actividades, selecciona las actividades en primarias y secundarias, para luego construir un diccionario de actividades y finalizar con la asignación de costos en actividades secundarias a actividades primarias.

#### **2.2.2.2.1 Actividades Primarias**

Es aquella que se consume por un objeto final del costo, tal como un producto o servicio.

#### **2.2.2.2.2 Actividades Secundarias**

Es aquella que se consume por objetos de costo intermedios tales como las actividades primarias, los materiales u otras actividades secundarias.

#### **2.2.2.2.3 Diccionario de actividades**

Nombra la actividad, por lo general mediante el uso de un verbo y de un objeto que recibe la acción, describe las tareas que forman a la actividad, clasifica ésta como primaria o secundaria, lista a los objetos de costo, e identifica una medida del resultado final de una actividad (generador de la actividad).

#### **2.2.2.2.4 Asignación de costos a las actividades**

Se debe determinar cuánto cuesta ejecutar cada actividad. El costo de una actividad es sólo el costo de los recursos consumidos por cada actividad. Las actividades consumen recursos tales como la mano de obra, los materiales, la energía y el capital.

#### **2.2.2.2.5 Asignación de costos de actividades secundarias a primarias**

Partiendo de una matriz de distribución de trabajo se distribuye el costo total de las actividades secundarias a las actividades primarias, pues son estas las que llevan al producto final.

#### **2.2.2.2.3 Inductores de costos**

También conocidos como generadores de costos por sus siglas en inglés, cost drivers. Son los factores o parámetros que

permiten medir la actividad, además su aplicación práctica permite determinar la variabilidad del consumo de recursos e imputar el costo de los recursos en forma cuantitativa y directa a diferentes objetos del costo. De esta forma se logra garantizar que el reparto de los costos entre los objetos de costos se hace en función del verdadero consumo de recursos que estos realizan.

#### **2.2.2.2.4 Los objetos de costo**

Es todo aquello por lo cual se requiere una medición y control separada del costo. Pueden ser muy diversos: productos, servicios, una categoría de clientes, proyectos, canales de distribución, entre otros. Los objetos de costo deben identificarse y las exigencias que estos objetos ejercen sobre las actividades deben medirse.

#### **2.2.2.3. Diferencias entre el costeo absorbente y el costeo ABC**

El mayor aporte de ABC es el manejo de los costos indirectos, mientras en el sistema de costos por absorción o absorbente, se asignaban a un producto o centro de responsabilidad mediante un porcentaje de acuerdo con el volumen de producción, mientras que en el sistema de costos ABC, se imputan de manera directa a la actividad y proceso que los inducen, reflejando así el uso que cada producto hace de cualquier recurso de la empresa, y agrega cuanto mayor sea la importancia de los costos indirectos sobre los directos, mayor sentido tiene este sistema.

Los costos indirectos, manifestación de la complejidad organizativa, los pone el sistema ABC en relación directa con su inductor. El problema con el promedio reside en que, para la mayoría de los servicios, los productos utilizados dan como resultado tiempos y recursos variados; de este modo, los productos que consumen menos tiempos subsidian aquellos con tiempos más altos. El promedio únicamente funciona cuando los productos son básicamente idénticos al nivel unitario.

Según Garrison (2007) las diferencias más resaltantes entre el costeo absorbente y el costeo basado en actividades son cuatro y se muestran a continuación en la tabla:



**Tabla N° 01: DIFERENCIAS ENTRE EL COSTEO ABSORBENTE Y EL COSTO ABC**

<b>COSTEO ABSORBENTE</b>	<b>COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES</b>
<p>Muchas actividades incluidas en gastos de ventas, generales y administrativas son atribuibles a los productos.</p>	<p>Solo se consideran las actividades que generan en el proceso del producto o prestación del servicio.</p>
<p>Utiliza normalmente apenas un criterio de asignación de los costos, el cual generalmente no es revisado con frecuencia.</p>	<p>Los gastos de los centro de costos son llevados a las actividades del departamento, los cuales son entonces asociados directamente a los productos.</p>
<p>Asigna los costos, basado en la distribución de los costos de fabricación a los productos, generalmente horas hombre, horas máquinas trabajadas o volúmenes producidos.</p>	<p>Utiliza varios factores de asociación, buscando obtener el costo más real y preciso posible.</p>
<p>Facilita una visión departamental de los costos de la empresa, dificultando las acciones de reducción de costos.</p>	<p>Facilita una visión de los costos a través de las actividades, haciendo posible direccionar mejor las acciones en donde los recursos de la empresa son realmente consumidos.</p>

**Fuente: Elaboración por investigadores, en base a Garrison (2007)**

#### 2.2.2.4. Aplicación del sistema de costos ABC

Para Benites (2012) la implementación del sistema de costos ABC debe seguir la siguiente secuencia:

**Tabla N° 02 IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS ABC**

PRIMERO	Reconocer los centros de costos
SEGUNDO	Identificar los conceptos de las actividades
TERCERO	Determinar los generadores de costos o cost drivers
CUARTO	Seleccionar la base de asignación a utilizar en cada grupo de costos indirectos de trabajo
QUINTO	Asignar los costos de las actividades a los productos o servicios
SEXTO	Asignar los costos directos a los productos finales

**Elaborado por investigadores, en base a Horngren, (2012)**

Según Lujan (2009) no debe confundirse complejidad con facilidad de entendimiento ya que el modelo ABC, quizá es menos simple operativamente, pero en el fondo es más fácil de entender porque sus elementos claves (actividades e inductores) constituyen una realidad más cercana e intuitiva que otros empleados en otros modelos. En cualquier caso, la complejidad del modelo será proporcional a la complejidad de la organización donde se vaya a implantar y a la exactitud deseada en la determinación del costo de los recursos consumidos. Podemos indicar que el modelo ABC, tiene como objetivo fundamental la asignación de los costos indirectos a los productos. Para lo cual se desarrollan dos grandes etapas: el primero consiste en la distribución de los costos indirectos entre las distintas actividades, el segundo consistirá en repartir a las distintas actividades a los productos. Lo antes indicado permiten concebir el ABC, como un sistema en cierto modo opuesto al sistema de costeo absorbente, que surge como consecuencia de su propia filosofía y que está basada en la necesidad de gestionar las actividades, en lugar de gestionar los costos, que es la orientación adoptada por los sistemas contables tradicionales.

### 2.2.3. Margen de utilidad

Según Horngren (2012), es un ratio que sirve para establecer la eficacia operativa de la empresa y a su vez puede utilizarse para fijar el precio de los productos, los cálculos de margen de utilidad son operaciones que muestran la proporción de varios números de ganancias sobre ventas. Los márgenes de utilidad incluyen tres proporciones financieras comunes del reporte resultados de la empresa. Estos incluyen márgenes de utilidad neta, también conocido como margen de ingresos neto.

#### 2.2.3.1. Margen de utilidad bruta

Es simplemente el ingreso menos el costo de los bienes vendidos y mide el porcentaje que queda de cada sol de ventas, después de que la empresa pagó sus bienes. Cuanto más alto es el margen de utilidad bruta, mejor (ya que es menor el costo relativo de la mercancía vendida).

Se calcula dividiendo la utilidad bruta entre las ventas, esta razón normalmente se expresa en porcentaje y nos indica el porcentaje de margen que tiene la empresa por cada sol vendido

$$\begin{aligned} \text{Margen de utilidad bruta} &= \frac{\text{Ventas} - \text{Costos de los bienes vendidos}}{\text{Ventas}} \\ &= \frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ventas}} \end{aligned}$$

### 2.3. Hipótesis

La aplicación del costeo ABC, genera un mayor margen de utilidad bruta para el producto pollo a la brasa en la Pollería "El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L" de la ciudad de Cajamarca, año 2017.

## CAPÍTULO 3. METODOLOGÍA

### 3.1. Tabla N° 03. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLE INDEPENDIENTE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES
Costo de producción del pollo a la brasa, mediante costeo ABC	Es un sistema que se basa en la identificación de actividades y la asignación de costos a cada actividad con la intención de determinar correctamente los costos. Para elevar el valor agregado de la organización.	Los elementos del costo, serán identificados y agrupados mediante una correcta distribución del costo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Objeto del costo</li> <li>Recursos</li> <li>Actividades</li> <li>Inductor del costo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificación de actividades primarias y secundarias.</li> <li>Asignación de costos a las actividades primarias y secundarias.</li> <li>Identificación del generador de costo o cost driver.</li> <li>Cuantificación de la diferencia en el margen de utilidad bruta entre el costeo absorbente y el costeo basado en actividades</li> </ul>
VARIABLE DEPENDIENTE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES
Margen de utilidad bruta	Es la relación entre la utilidad bruta y los ingresos obtenidos de un periodo.	Se determina dividiendo la Utilidad Bruta y las Ventas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilidad bruta</li> <li>Ventas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilidad Bruta</li> <li>Ventas</li> </ul>

## 3.2. Diseño de investigación

### 3.2.1. No Experimental

Porque no se hará variar de forma intencional la variable independiente, para ver su efecto sobre la otra variable. Las variables serán estudiadas tal como se presentan en su contexto natural para su análisis posterior.

### 3.2.2. Transversal

Porque se recolectarán datos en un solo momento o periodo y se describirá las variables para analizar su incidencia e interrelación, en un momento dado.

Estudio	T1
M	O

Dónde:

M: Muestra

O: Observación

### 3.2.3. Correlacional Simple

Porque se describirá el grado de relación entre las variables en estudio.

## 3.3. Unidad de estudio

La unidad de estudio del presente trabajo de investigación es la Pollería "El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L"

## 3.4. Población

La población de la presente investigación está constituida por los costos de producción de cada producto que ofrece, la pollería "El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L", en la ciudad de Cajamarca, año 2017.

## 3.5. Muestra

La muestra de la presente investigación está constituida por el costo de producción del producto, pollo a la brasa en la Pollería "El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L", en la ciudad de Cajamarca, año 2017.

### 3.6. Métodos, instrumentos y procedimientos de recolección de datos

#### 3.6.1. Métodos de recolección de datos.

**Observación:** Es un proceso mediante el cual se recoge información sobre el objeto a tomar en consideración, de esta manera podemos recolectar información de cada uno de los costos, en los que la empresa incurre para la realización del producto, pollo a la brasa, objeto del presente estudio.

**Análisis Documentario:** Se procede a revisar toda la información documentada, proporcionada por la empresa, con el objetivo de obtener la información que necesitamos para realizar nuestro estudio, margen de utilidad bruta en la pollería "El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L" en el mes de junio del año 2017.

#### 3.6.2. Instrumentos de recolección de datos

**Ficha de observación:** Para determinar el costo de producción del pollo a la brasa se consideran todos los costos proporcionados por el área de producción y el área de Logística de la empresa, pues son ellos quienes poseen esa información, esencial para la elaboración de la presente tesis.

#### 3.6.3. Procedimiento de recolección de datos

- Realizar investigación del tema de estudio.
- Tener conocimiento de la empresa.
- Elaborar instrumentos de medición.
- Recolectar información cuantificada, aplicando los instrumentos.
- Cuantificar el costo de producción del pollo a la brasa.
- Comprobación y verificación de la hipótesis.
- Conclusiones y Recomendaciones.

### 3.7. Técnicas, instrumentos y procedimientos de análisis de datos

Los datos de la presente investigación serán procesados en la base de datos en el programa Microsoft Excel 2016.

Las técnicas que empleadas para el procesamiento de datos son de la presente investigación, son, como se muestra:

**Tabla N° 04**

**TÉCNICAS, INSTRUMENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE ANÁLISIS DE DATOS**

<b>TÉCNICAS</b>	<b>INSTRUMENTOS</b>	<b>PROCEDIMIENTOS</b>
Observación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fichas de observación de costos</li> <li>Análisis del Registro de compras</li> <li>Análisis de la Planilla de remuneraciones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recopilación de información general de costos</li> <li>Tabulación de información de compra de materiales</li> <li>Tabulación de costos de personal del mes de junio 2017</li> </ul>
Análisis documentario	<ul style="list-style-type: none"> <li>Análisis de costos de producción</li> <li>Análisis por costeo ABC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración del estado de costo de producción</li> <li>Elaboración de diccionario de actividades</li> <li>Agrupación de costos por actividades</li> <li>Asignación de costos de actividades secundarias a primarias</li> <li>Adecuación de cédula de actividades</li> <li>Elaboración del costo de producción por ABC</li> </ul>

## CAPÍTULO 4. RESULTADOS

**Tabla N° 05**

**IDENTIFICACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL POLLO A LA BRASA**  
**(MES DE JUNIO)**

<b>POLLERIA NUEVO FOGÓN DORADO</b>	<b>PARCIAL</b>	<b>TOTAL</b>
<b>MATERIA PRIMA</b>		<b>37 302</b>
POLLO	29 250	
PAPA	8 052	
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		<b>4 138</b>
HORNERO	1 400	
Ayudante	900	
FREIDOR DE PAPA	1 050	
Ayudante	788	
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>		<b>39 081</b>
<b>SUMINISTROS</b>		<b>11 824</b>
<b>CONDIMENTOS</b>		
Ajo	1 080	
Vino	360	
Sal	135	
Ajinomoto	203	
Pimienta	600	
Comino	150	
Vinagre	360	
Pisco	150	
Salsa Inglesa	360	
<b>ENSALADA</b>		
Lechuga	1 050	
Tomate	1 050	
Pepinillo	184	
Zanahoria	210	
Vinagreta	394	
<b>CREMAS</b>		
Crema de Aji	2 100	
Mayonesa	2 205	
Ketchup	840	
Mostaza	394	



<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>		<b>7 190</b>
Ensaladera	1 050	
Ayudante (Traslado y limpieza)	788	
Ayudante (Traslado y limpieza)	788	
Logística y compras	1 050	
<b>BENEFICIOS SOCIALES</b>		
Hornero	627	
Ayudante	403	
Freidor de papa	471	
Ayudante	353	
Ensaladera	471	
Ayudante (Traslado y limpieza)	360	
Ayudante (Traslado y limpieza)	360	
Logística y compras	471	
<b>OTROS</b>		<b>12 128</b>
Carbón	4 463	
Gas	2 153	
Aceite	5 513	
<b>DEPRECIACIÓN</b>		<b>385</b>
Hornos	250	
Máquinas Freidoras de papa	109	
Muebles para preparación de insumos	6	
Congeladoras	20	
<b>SERVICIOS PRESTADOS</b>		<b>7 554</b>
Energía Eléctrica	525	
Alquiler de local	6 694	
Agua potable	336	
<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>80 520</b>	<b>80 520</b>
<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>		<b>2 340</b>
<b>COSTO UNITARIO</b>		<b>34.41</b>

**FUENTE:** Área de producción del pollo a la brasa de la pollería El Nuevo Fogón Dorado

**ELABORADO:** Por los investigadores

**INTERPRETACIÓN:** Se muestra el Estado de Costo de Producción Total y Unitario del producto pollo a la brasa, por costeo absorbente.

**Tabla N° 06**

**ESTADO DE RESULTADOS DEL POLLO A LA BRASA DE LA  
POLLERÍA EL NUEVO FOGÓN DORADO E.I.R.L**  
**(MES DE JUNIO DE 2017)**

DESCRIPCIÓN	TOTAL
Ventas	117 264
(-) Costo de Ventas	80 520
<b>= Utilidad Bruta</b>	<b>36 744</b>
<b>Margen de Utilidad Bruta</b>	<b>31%</b>

**FUENTE:** Registros del área de producción de la pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** El margen de utilidad bruta del producto pollo a la brasa es de 31 % Según el sistema de costeo absorbente.

Para hallar el costo de producción del pollo a la brasa, mediante Costeo Basado en Actividades (ABC), lo primero que se debe hacer es elaborar un diccionario de actividades en el que se plasmen todas las actividades desarrolladas desde el inicio hasta el final de la elaboración del pollo a la brasa, con todos sus insumos que lo acompañan.

Para esto se han clasificado ocho actividades, de las cuales cinco corresponden netamente a la producción y tres, a otros costos y gastos de la empresa. Sin embargo, la actividad N° 7 también tiene un costo que, a criterio de los investigadores, debe asignarse en un porcentaje al costo del producto final.

A continuación, se presenta la tabla N° 07 que clasifica las actividades de la siguiente manera:

**Tabla N° 07**  
**DICCIONARIO DE ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DEL POLLO A LA BRASA**

DICCIONARIO DE ACTIVIDADES: PRODUCCIÓN DEL POLLO A LA BRASA						
N°	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	DEPARTAMENTO	TIPO DE ACTIVIDAD	OBJETO DE COSTO	GENERADOR DE ACTIVIDAD
01	Programación y requerimiento de insumos	Se programa, coordina y solicita el número de unidades de pollos, papas y otros insumos con los proveedores	Logística y Compras	Secundaria	Actividades dentro del departamento	N° de requerimientos
02	Recepción y acondicionamiento de insumos	Se recepciona, moviliza, limpia y lleva los insumos a la cocina, hasta la llegada de los cocineros	Logística y Compras	Secundaria	El Pollo a la Brasa	Tiempo empleado de Mano de obra indirecta
03	Condimentado, macerado y refrigeración del pollo	Se abre el pollo para bañarlo en insumos (condimentos), y se lo deja en refrigeración para su posterior horneado	Producción	Primaria	El Pollo a la Brasa	Tiempo empleado de Mano de obra directa
04	Preparación de ensaladas	Se desoja, lava y prepara la lechuga y otros insumos de la ensalada	Producción	Primaria	El Pollo a la Brasa	Tiempo empleado de Mano de obra indirecta
05	Horneado de pollos	Se coloca a los pollos en la barra para luego ingresarlos al horno para su cocción	Producción	Primaria	El Pollo a la Brasa	Tiempo empleado de Mano de obra directa
06	Fritura de papas	Se sumerge las papas cortadas en recipientes llenos de aceite, por aproximadamente 20 minutos	Producción	Primaria	El Pollo a la Brasa	Tiempo empleado de Mano de obra directa
07	Despacho de platos a comensales	Se sirve la porción de pollo, papas y ensalada correspondientes al pedido de cada comensal	Administración y Ventas	Secundaria	Pedidos de Pollo a la Brasa	Tiempo empleado en atención al cliente
08	Registro en sistema	Se registra las ventas en el sistema interno de la empresa, el cual lleva los datos a la contabilidad automáticamente	Administración y Ventas	Secundaria	Pedidos de Pollo a la Brasa	Tiempo empleado por personal

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Clasificación de las actividades totales para la producción del pollo a la brasa

Luego de la elaboración del diccionario de actividades se procede a la asignación de los recursos con su respectivo costo a cada una de ellas, como se muestra desde la Tabla N° 08 hasta la tabla N° 15.

**Tabla N° 8**  
**AGRUPACIÓN DE COSTOS POR ACTIVIDADES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS**  
**ACTIVIDAD N° 1. PROGRAMACIÓN Y REQUERIMIENTO DE INSUMOS**

RECURSOS	Cantidad Utilizada	U. Medida	Precio	Costo Mensual
Mano de obra de logística y compras				1 200
Papel y útiles de escritorio				20
Beneficios Sociales				538
Depreciación de mueble				3
Depreciación de computadora				36
Agua Potable	6	M3	4.4	27
Alquiler de local	24	M2	30.0	720
Energía eléctrica	84	Kwh	0.6	49
<b>TOTAL DE LA ACTIVIDAD</b>				<b>2 593</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Recursos consumidos en la actividad N° 1 y su costo total.

**Tabla N° 9**

**AGRUPACIÓN DE COSTOS POR ACTIVIDADES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS**

**ACTIVIDAD N° 2. RECEPCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE INSUMOS**

RECURSOS	Cantidad Utilizada	U. Medida	Precio	Otros Productos (30, 25%)	Pollo a la Brasa (70, 75%)
Mano de obra de ayudantes				450	1 350
Pollo beneficiado	2340	Unidades	12.5		29 250
Papas peladas y cortadas	4473	Kilogramos	1.8		8 051
Crema De Ají	600	Litros	4.0	720	1 680
Mayonesa	600	Litros	4.2	756	1 764
Ketchup	240	Litros	4.0	288	672
Mostaza	150	Litros	3.0	135	315
Beneficios Sociales ayudantes				206	617
Agua Potable	28	M3	4.4	37	87
Alquiler de local	30	M2	30.0	270	630
Energía eléctrica	28	Kwh	0.6	5	12
<b>TOTAL DE LA ACTIVIDAD</b>				<b>2 867</b>	<b>44 428</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Recursos consumidos en la actividad N° 2 y su costo total.

La actividad N° 2 contiene un costo bastante elevado, esto es debido a que el área de logística desembolsa el dinero de las compras durante esta actividad, la cual asume el costo del pollo, la papa, las cremas y el costo de la limpieza de cada uno de ellos, sumando un costo total de 44 428 soles para esta actividad, convirtiéndola en la actividad con más costo entre todas.

**Tabla N° 10**

**AGRUPACIÓN DE COSTOS POR ACTIVIDADES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS**  
**ACTIVIDAD N° 3. CONDIMENTADO, MACERADO Y REFRIGERACIÓN DEL POLLO**

RECURSOS	Cantidad Utilizada	U. Medida	Precio	Costo Mensual
Mano de Obra Directa				575
Ajo	90.0	Kilogramos	12.0	1 080
Vino	30.0	Litros	12.0	360
Sal	90.0	Kilogramos	1.5	135
Ajinomoto	22.5	Kilogramos	9.0	203
Pimienta	15.0	Kilogramos	40.0	600
Comino	7.5	Kilogramos	20.0	150
Vinagre	120.0	Litro	3.0	360
Pisco	7.5	Litro	20.0	150
Salsa Inglesa	30.0	Botellas	12.0	360
Beneficios Sociales de MOD				258
Depreciación congeladora				9
Agua Potable	8.0	M3	4.4	36
Alquiler de local	20.0	M2	30.0	600
Energía eléctrica	35.0	Kwh	0.6	21
<b>TOTAL DE LA ACTIVIDAD</b>				<b>4 895</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Recursos consumidos en la actividad N° 3 y su costo total.

**Tabla N° 11**

**AGRUPACIÓN DE COSTOS POR ACTIVIDADES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS**

**ACTIVIDAD N° 4. PREPARACIÓN DE ENSALADAS**

<b>RECURSOS</b>	<b>Cantidad Utilizada</b>	<b>U. Medida</b>	<b>Precio</b>	<b>Otros Productos (30, 25%)</b>	<b>Pollo a la Brasa (70, 75%)</b>
Mano de obra					
Ensaladera				300	900
Lechuga	120	Docenas	10.0	360	840
Tomate	300	Kilogramos	4.0	360	840
Pepinillo	300	Unidades	0.7	63	147
Zanahoria	120	Kilogramos	2.0	72	168
Vinagreta	150	Litro	3.0	135	315
Beneficios Sociales				134	403
Depreciación de muebles				1	3
Agua Potable	10	M3	4.4	13	31
Alquiler de local	15	M2	30.0	135	315
Energía eléctrica	62	Kwh	0.6	11	26
<b>TOTAL DE LA ACTIVIDAD</b>				<b>1 584</b>	<b>3 988</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Recursos consumidos en la actividad N° 4 y su costo total.

**Tabla N° 12**

**AGRUPACIÓN DE COSTOS POR ACTIVIDADES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS**

**ACTIVIDAD N° 5. HORNEADO DE POLLOS**

RECURSOS	Cantidad Utilizada	U. Medida	Precio	Pollo a la Brasa
Mano de Obra Directa				1 725
Carbón	60	Sacos	110.0	6 600
Beneficios Sociales de MOD				773
Depreciación de muebles				3
Depreciación de Hornos				250
Depreciación Congeladora				11
Agua Potable	7	M3	4.4	31
Alquiler de local	30	M2	30.0	900
Energía Eléctrica	71	Kwh	0.6	42
<b>TOTAL DE LA ACTIVIDAD</b>				<b>10 335</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Recursos consumidos en la actividad N° 5 y su costo total.



**Tabla N° 13**

**AGRUPACIÓN DE COSTOS POR ACTIVIDADES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS**

**ACTIVIDAD N° 6. FRITURA DE PAPAS**

RECURSOS	Cantidad Utilizada	U. Medida	Precio	Otros Productos (35, 25%)	Pollo a la Brasa (65, 75%)
Mano de Obra Directa				525	1 575
Aceite	60	Baldes	110.0	2 310	4 290
Gas	300	Galones	8.5	893	1 658
Beneficios Sociales de MOD				235	706
Depreciación de freidoras de papa				44	81
Depreciación de congeladora				2	4
Depreciación de muebles				1	2
Agua Potable	10	M3	4.4	16	29
Alquiler de local	20	M2	30.0	210	390
Energía Eléctrica	78	Kwh	0.6	16	30
<b>TOTAL DE LA ACTIVIDAD</b>				<b>4 251</b>	<b>8 764</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Recursos consumidos en la actividad N° 6 y su costo total.

**Tabla N° 14**

**AGRUPACIÓN DE COSTOS POR ACTIVIDADES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS**

**ACTIVIDAD N° 7. DESPACHO DE PLATOS A COMENSALES**

<b>RECURSOS</b>	<b>Cantidad Utilizada</b>	<b>U. Medida</b>	<b>Precio</b>	<b>Otros Productos (62.5, 70%)</b>	<b>Pollo a la Brasa (37.5, 30%)</b>
Mano de obra de 7 Meseros(as)				3 938	2 363
Beneficios Sociales				1 513	908
Depreciación de mesas y sillas				107	46
Depreciación de estantes				6	3
Depreciación de televisores				23	10
Agua Potable	25	M3	4.4	78	33
Alquiler de local	156	M2	30.0	3 276	1 404
Energía Eléctrica	1,582	Kwh	0.6	652	279
<b>TOTAL DE LA ACTIVIDAD</b>				<b>9 592</b>	<b>5 045</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Recursos consumidos en la actividad N° 7 y su costo total.

**Tabla N° 15**

**AGRUPACIÓN DE COSTOS POR ACTIVIDADES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS**

**ACTIVIDAD N° 8. REGISTRO EN SISTEMA**

RECURSOS	Cantidad Utilizada	U. Medida	Precio	Costo operativo mensual
Remuneración al personal de Caja				900
Remuneración de administrador				3 000
Beneficios Sociales				1 761
Depreciación de muebles				6
Depreciación de computadoras				69
Agua Potable	5	M3	4.4	22
Alquiler de local	25	M2	30.0	750
Energía Eléctrica	98	Kwh	0.6	58
<b>TOTAL DE LA ACTIVIDAD</b>				<b>6 566</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Recursos consumidos en la actividad N° 8 y su costo total.

En la actividad N° 3, Condimentado, macerado y refrigeración del pollo, intervienen los mismos trabajadores que para la actividad N° 8, Horneado del pollo, entonces se distribuye sus horas de mano de obra en relación a cada actividad, dando como resultado la tabla N° 16 que se muestra a continuación

**Tabla N° 16**

**DISTRIBUCIÓN DE HORAS DIARIAS Y MENSUALES DE HORNERO Y AYUDANTE PARA LAS ACTIVIDADES N° 3 Y N° 5**

REMUNERACIÓN					
Actividad	Horas	Rem. Mensual	Costo x Hora	Costo Diario	Costo Mensual
Condimentado y	2	1 400.00	5.83	12	350
Macerado	2	900.00	3.75	8	225
<b>TOTAL</b>					<b>575</b>
Horneado de pollos	6	1 400.00	5.83	35	1 050
	6	900.00	3.75	23	675
<b>TOTAL</b>					<b>1 725</b>
BENEFICIOS SOCIALES					

Condimentado y	2	627.41	2.61	5	<b>157</b>
Macerado	2	403.33	1.68	3	<b>101</b>
<b>TOTAL</b>					<b>258</b>
Horneado de pollos	6	627.41	2.61	16	<b>471</b>
	6	403.33	1.68	10	<b>302</b>
<b>TOTAL</b>					<b>773</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** El Hornero y su respectivo ayudante también son los encargados de realizar el condimentado y macerado, por lo que se distribuye las horas y costo a cada actividad.

**Tabla N° 17**  
**DISTRIBUCIÓN DE SERVICIO: AGUA POTABLE, POR ACTIVIDAD**

ACTIVIDAD	M3 EMPLEADOS	COSTO X M3	TOTAL SIN IGV
Programación y requerimiento de insumos	6	4.439	26.63
Recepción y acondicionamiento de insumos	25	4.439	110.98
Condimentado, macerado y refrigeración del pollo	8	4.439	35.51
Preparación de ensaladas	10	4.439	44.39
Horneado de pollos	7	4.439	31.07
Fritura de papas	10	4.439	44.39
Despacho de platos a comensales	25	4.439	110.98
Registro en sistema	5	4.439	22.20
<b>CONSUMO TOTAL AGUA POTABLE</b>	<b>96</b>	<b>M3</b>	<b>426.10</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Se distribuye el servicio de agua potable por metros cúbicos, empleados en cada actividad, obteniendo como resultado el costo total de este servicio para cada actividad.

**Tabla N° 18**

**DISTRIBUCIÓN DE SERVICIO: ENERGÍA ELÉCTRICA, POR ACTIVIDAD**

ACTIVIDAD	Kwh EMPLEADOS	COSTO X Kwh	TOTAL SIN IGV
Programación y requerimiento de insumos	84	0.5889	49.47
Recepción y acondicionamiento de insumos	28	0.5889	16.49
Condimentado, macerado y refrigeración del pollo	35	0.5889	20.61
Preparación de ensaladas	62	0.5889	36.51
Horneado de pollos	71	0.5889	41.81
Fritura de papas	78	0.5889	45.93
Despacho de platos a comensales	1 582	0.5889	931.64
Registro en sistema	98	0.5889	57.71
<b>CONSUMO TOTAL ENERGÍA ELÉCTRICA</b>	<b>2 038</b>	<b>Kwh</b>	<b>1 200.20</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Se distribuye el servicio de energía eléctrica por Kilo watt, empleados en cada actividad, obteniendo como resultado el costo total de este servicio para cada actividad.

**Tabla N° 19**

**DISTRIBUCIÓN DE SERVICIO: ALQUILER DEL LOCAL, POR ACTIVIDAD**

ACTIVIDAD	M2	% UTILIZADO	COSTO X M2	TOTAL SIN IGV
Programación y requerimiento de insumos	24	8%	30	720
Recepción y acondicionamiento de insumos	10	3%	30	300
Condimentado, macerado y refrigeración del pollo	20	7%	30	600
Preparación de ensaladas	15	5%	30	450
Horneado de pollos	30	11%	30	900
Fritura de papas	20	7%	30	600
Despacho de platos a comensales	156	42%	30	4,680
Registro en sistema	25	8%	30	750
<b>CONSUMO TOTAL ALQUILER</b>	<b>300</b>	<b>91%</b>	<b>M2</b>	<b>9 000</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Se distribuye el servicio de alquiler de local, por metros cuadrados ocupados por cada actividad, obteniendo como resultado el costo total de este servicio para cada actividad.

**Tabla N° 20**

**ASIGNACIÓN DE HORAS A LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN**

ACTIVIDAD	HORAS MENSUALES	% EMPLEADO
Recepción y acondicionamiento de insumos	384	100.00%
Condimentado, macerado y refrigeración del pollo	128	11.76%
Preparación de ensaladas	192	17.65%
Horneado de pollos	384	35.29%
Fritura de papas	384	35.29%
Despacho de platos a comensales	540	100%
<b>TOTAL DE HORAS</b>	<b>1 088</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Registros de asistencia de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Se asignan las horas dedicadas al pollo a la brasa, a cada actividad con el fin de hallar el porcentaje general de las actividades primarias y distribuir posteriormente la actividad secundaria a todas las actividades primarias

**Tabla N° 21**

**ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS A LAS ACTIVIDADES**

ACTIVIDAD	% EMPLEADO	COSTO
Recepción y acondicionamiento de insumos	100.00%	44 428
Condimentado, macerado y refrigeración del pollo	11.76%	4 895
Preparación de ensaladas	17.65%	3 988
Horneado de pollos	35.29%	10 335
Fritura de papas	35.29%	8 764
Despacho de platos a comensales	100.00%	5 045
<b>TOTAL DE HORAS</b>	<b>100%</b>	<b>27 982</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Se presentan los costos totales por actividad y su porcentaje en horas

**Tabla N° 22**

**DISTRIBUCIÓN DE HORAS DEDICADAS AL PRODUCTO POLLO A LA BRASA (MES DE JUNIO 2017)**

ACTIVIDAD	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	Del 01 al 04	Del 05 al 11	Del 12 al 18	Del 19 al 25	Del 26 al 30	TOTAL
Recepción y acondicionamiento de insumos	Ayay Taica Armando	Ayudante (Traslado)	24	42	42	42	42	192
	Diaz Ayala Euder	Ayudante (Traslado)	24	42	42	42	42	192
Condimentado, macerado y refrigeración del pollo	Vasquez Ventura Wilmer	Hornero	8	14	14	14	14	64
	Gonzales Quito Luis	Ayudante	8	14	14	14	14	64
Preparación de ensaladas	Mendoza Olivia Olga	Ensaladera	24	42	42	42	42	192
Horneado de pollos	Vasquez Ventura Wilmer	Hornero	24	42	42	42	42	192
	Gonzales Quito Luis	Ayudante	24	42	42	42	42	192
Fritura de papas	Teran Guevara Nilver	Freidor de Papas	24	42	42	42	42	192
	Quiros Abanto Elfer	Ayudante	24	42	42	42	42	192
Despacho de platos a comensales	Chuquilin Salazar Luis Enrique	Mozo	12	21	21	21	15	90
	Montenegro Rojas Julio	Mozo	12	21	21	21	15	90
	Chanducas Cerna Consuelo	Mozo	12	21	21	21	15	90
	Minchan Eras Jose	Mozo	12	21	21	21	15	90
	Sapana Hernandez Roxana	Mozo	12	21	21	21	15	90
	Chuquilin Vasquez Nancy	Mozo	12	21	21	21	15	90
<b>TOTAL DE HORAS MENSUALES EN ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN</b>								<b>1 562</b>

**FUENTE:** Registros de asistencia del área de producción y atención al cliente de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Se muestran las horas dedicadas al pollo a la brasa por fecha, por actividad y por la cantidad de trabajadores que cumplen la actividad.

**Tabla N° 23**

**ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LAS ACTIVIDADES SECUNDARIAS A LAS ACTIVIDADES PRIMARIAS**

ACTIVIDADES PRIMARIAS	COSTO INICIAL	ACT. SEC N° 2	ACT. SEC N° 7	TOTAL
Condimentado, macerado y refrigeración del pollo	4 895	5 227	594	10 715
Preparación de ensaladas	3 988	7 840	890	12 718
Horneado de pollos	10 335	15 680	1 781	27 796
Fritura de papas	8 764	15 680	1 781	26 225
<b>TOTAL</b>		<b>44 428</b>	<b>5 045</b>	<b>77 455</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Se presenta la distribución de la actividad secundaria hacia las actividades primarias, usando el cost driver Horas de Mano de Obra

**Tabla N° 24**

**CÉDULA DE ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN POR CADA PORCIÓN DE POLLO A LA BRASA**

ACTIVIDADES PRIMARIAS	COST. DRIVER	1 POLLO	1/2 POLLO	1/4 POLLO	1/8 POLLO	TOTAL
Condimentado, macerado y refrigeración del pollo	Horas MOD	44.91	29.92	25.33	27.84	128
Preparación de ensaladas	Horas MOI	67.36	44.88	37.99	41.76	192
Horneado de pollos	Horas MOD	134.73	89.76	75.98	83.53	384
Fritura de papas	Horas MOD	134.73	89.76	75.98	83.53	384
<b>TOTAL</b>		<b>381.73</b>	<b>254.33</b>	<b>215.28</b>	<b>236.66</b>	<b>1 088</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORACIÓN:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Se presenta la distribución de horas hallado, multiplicando el porcentaje que representa la producción del pollo, tabla N° 23, por las horas empleadas por actividad, tabla N° 18

**Tabla N° 25**



**DISTRIBUCIÓN DE POLLOS ENTEROS (MES DE JUNIO 2017)**

<b>% DE POLLO</b>	<b>PLATOS V.</b>	<b>P. ENTEROS</b>	<b>% DEL TOTAL</b>
1 Pollo	821	821	35.09%
1/2 Pollo	1 094	547	23.38%
1/4 Pollo	1 852	463	19.79%
1/8 Pollo	4 072	509	21.75%
<b>TOTAL DE POLLOS</b>	<b>7 839</b>	<b>2 340</b>	<b>100.00%</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORACIÓN:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Se presenta la distribución de producción de platos en porciones y en pollos enteros para el mes de Junio

A continuación, se muestra la tabla N° 26, que contiene la distribución final de los costos de producción total y por cada porción del pollo a la brasa por el método de costeo ABC, obteniendo como resultado una utilidad bruta total de 39 809 soles.

**Tabla N° 26**

**ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LAS ACTIVIDADES SECUNDARIAS A LAS ACTIVIDADES PRIMARIAS**

<b>COSTO POR PORCIÓN DE POLLO EN EL MES</b>						
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>COSTO DE ACT.</b>	<b>C. 1 POLLO</b>	<b>C. 1/2 POLLO</b>	<b>C. 1/4 POLLO</b>	<b>C. 1/8 POLLO</b>	<b>TOTAL</b>
Condimentado, macerado y refrigeración del pollo	10 715	3 760	2 505	2 120	2 331	10 715
Preparación de ensaladas	12 718	4 462	2 973	2 516	2 766	12 718
Horneado de pollos	27 796	9 752	6 498	5 500	6 046	27 796
Fritura de papas	26 225	9 201	6 130	5 189	5 705	26 225
<b>TOTAL DE COSTOS</b>	<b>77 455</b>	<b>27 175</b>	<b>18 106</b>	<b>15 325</b>	<b>16 848</b>	<b>77 455</b>

<b>UNIDADES PRODUCIDAS</b>	<b>821</b>	<b>1 094</b>	<b>1 852</b>	<b>4 072</b>	
<b>COSTO UNITARIO POR PLATO</b>	<b>33.10</b>	<b>16.55</b>	<b>8.28</b>	<b>4.14</b>	
<b>VALOR DE VENTA UNITARIO</b>	<b>40.00</b>	<b>22.00</b>	<b>15.00</b>	<b>8.00</b>	
<b>UTILIDAD BRUTA UNITARIA</b>	<b>6.90</b>	<b>5.45</b>	<b>6.72</b>	<b>3.86</b>	
<b>UTILIDAD BRUTA DEL PERIODO JUNIO 2017</b>	<b>5 665</b>	<b>5 962</b>	<b>12 455</b>	<b>15 728</b>	<b>39 809</b>

**FUENTE:** Área de producción de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORACIÓN:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Se presenta el costo por actividad y porción del plato pollo a la brasa, además de las unidades producidas, el costo unitario por porción de pollo a la brasa, la utilidad bruta unitaria y del periodo

**Tabla N° 27**

**ESTADO DE RESULTADOS DEL POLLO A LA BRASA DE LA  
POLLERÍA EL NUEVO FOGÓN DORADO E.I.R.L**  
(MES DE JUNIO DE 2017)

<b>Con Método ABC</b>	<b>TOTAL</b>
Ventas	117 264
(-) Costo de Ventas	77 455
<b>= Utilidad Bruta</b>	<b>39 809</b>
<b>Margen de Utilidad Bruta</b>	<b>34%</b>

**FUENTE:** Registros del área de producción de la pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** El margen de utilidad bruta del producto pollo a la brasa es de 34 % Según el sistema de Costos Basado en Actividades (ABC)

**Tabla N° 28**

**CUADRO COMPARATIVO DE MARGEN DE UTILIDAD  
ESTADO DE RESULTADOS DEL POLLO A LA BRASA DE LA  
POLLERÍA EL NUEVO FOGÓN DORADO E.I.R.L**  
(MES DE JUNIO DE 2017)

<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>TOTAL</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Variación</b>	
	<b>Con Método Absorbente</b>	<b>Con Método ABC</b>	<b>%</b>	<b>soles</b>
Ventas	117 264	117 264		
(-) Costo de Ventas	80 520	77 455		<b>3 065</b>
<b>= Utilidad Bruta</b>	<b>36 744</b>	<b>39 809</b>		
<b>Margen de Utilidad Bruta</b>	<b>31%</b>	<b>34%</b>	<b>3%</b>	

**FUENTE:** Registros del área de producción de la pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Comparando los márgenes de utilidad bruta del producto pollo a la brasa se obtiene un mayor Margen de Utilidad Bruta con metodo ABC

## **CAPÍTULO 5. DISCUSIÓN**

La empresa pollería "El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L.", en la actualidad no utiliza ningún método de costeo que le permita conocer los costos de producción del producto Pollo a la brasa, así que se ha tomado en cuenta efectuar un análisis sobre el manejo de los costos actuales de la empresa, lo cual es necesario a fin de tener información analítica y determinar el costo de producción, junto al margen de utilidad bruta que éste produce.

Cherres (2008) en la tesis "Implementación de un sistema de costos ABC, el Caso Freno S.A", sostuvo que mediante la aplicación del sistema de costos ABC, se lograba determinar objetivamente en qué costos se había incurrido en la producción, para lo cual se debía dividir a la empresa en actividades, estas actividades estaban divididas en tareas, que a su vez consumen recursos para su objetivo final, en este caso, fajas, bloques, pastillas de frenos y demás productos ofrecidos por esta empresa.

En este punto, Hansen y Mowen (2014), concuerdan íntegramente con el autor Cherres, pues mencionan que para un buen cálculo del costo de producción por método de costeo ABC, primero se deben clasificar correctamente cada una de las actividades que conllevan al producto final. Es por esta razón que en el presente trabajo de investigación, inicialmente, se identificaron las actividades, encontrando un total de ocho actividades para la obtención final del producto pollo a la brasa, a las cuales, se procedió a describir, se clasificó en actividades primarias y secundarias, se asignó el objeto de costo y se planteó un generador de actividad o cost driver a cada una de ellas; toda esta información se encuentra plasmada en un diccionario de actividades ubicado en la tabla N° 07.

Luego de identificar las ocho actividades en un diccionario, se procedió a cuantificar todos los recursos consumidos por cada actividad.

Posteriormente se identificó el generador de actividad o cost driver, basado en las horas hombres, distribuido por horas mensuales en la tabla N° 22, por cada actividad a distribuir, para lo cual se descartan la actividad N° 1, Programación y requerimiento de insumos, junto a la actividad N° 8, Registro en el sistema, como se muestra en la tabla N° 19, pues ya no corresponden directamente a la producción del pollo a la brasa, sino que son gastos del periodo. Después de todo este procedimiento se ha distribuido el total del costo de las actividades secundarias a las primarias utilizando el cost driver, lo cual se encuentra en las tablas N° 23 y N° 24, para culminar con el estado de costo de producción ubicado en la tabla N° 26 y el Estado de resultados por costeo ABC ubicado en la tabla N° 27.

Al finalizar cada uno de los procesos mencionados por Hansen y Mowen (2014), se logró demostrar la incidencia en el margen de utilidad bruta del 34%, el cual representa que, de cada 100 soles invertidos en la producción del pollo a la brasa, 34 soles son la utilidad bruta,

monto que no es el ideal, pero que sin embargo es el resultado de aplicar este costeo con los costos reales proporcionados por la empresa.

Para realizar una comparación de cual sistema, es el más eficiente a la hora de asignar los costos de producción, se ha realizado la Identificación de los costos de producción por el método de costeo absorbente, mostrado en la tabla N° 05, basado en información brindada del área de producción, logística y compras, en el cual se tomó en cuenta como base para la distribución de los costos indirectos de fabricación, las horas de mano de obra directa y que dio como resultado un margen de utilidad del 31%, mostrado en la tabla N° 06.

Como se puede apreciar se ha logrado determinar la veracidad de la hipótesis, en la cual se menciona que la aplicación del costeo basado en actividades (ABC), genera un mayor margen de utilidad bruta. El costeo ABC es más eficiente que el costeo absorbente, porque luego de asignar los costos al producto, se obtiene un incremento en el margen bruto del 3%.

Aunque ambos costeos son positivos, mas, la aplicación de este nuevo sistema de costos, permite construir información que refleja la verdadera naturaleza de los costos, debido a que es un sistema que distribuye los costos de manera más proporcional y exacta al producto, además implantar un sistema de costos de este tipo, en esta empresa, no es costoso.

## CONCLUSIONES

- Luego de aplicar las fichas de observación y el análisis documental, se logró cumplir con el objetivo general que propone determinar la incidencia del costeo ABC; en el margen de utilidad bruta del pollo a la brasa de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L, concluyendo que con el costeo ABC, se tiene un adecuado control de los costos que se incurren, por lo que se obtiene un resultado del margen de utilidad bruta de la empresa, mayor en un 3% respecto del costeo absorbente.
- Al identificar, las actividades primarias y secundarias de la producción del pollo a la brasa de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L, año 2017, se han obtenido ocho actividades, de las cuales cuatro son actividades primarias y tres corresponden a actividades secundarias; se tomaron 6 actividades, la actividad N° 2 a la N° 7, descartando la actividad N° 1 y N° 8, por ser actividades que corresponden a gastos del periodo, pero no, al costo del producto. Identificar las actividades primarias y secundarias es el primer paso a seguir en el proceso de costeo ABC, lo cual incide en el margen de utilidad bruta, pues es aquí donde se decide qué costos ingresarán y en qué proporción al producto pollo a la brasa.
- Al Cuantificar la asignación de recursos a las actividades, se encontró que la actividad con mayor costo es la actividad N° 2, Recepción y acondicionamiento de insumos, pues es en ésta donde se encuentra asignado dos de los recursos más importantes y costosos, el pollo beneficiado y la papa. Los costos incurridos desde la actividad N° 2 a la N° 7, inciden en el margen de utilidad bruta.
- Identificar al inductor del costo que, para este trabajo de investigación, está basado en las horas de mano de obra, es crucial para asignar los costos de acuerdo a las horas empleadas en cada una de las actividades desde la N° 2 a la N° 7, la identificación del inductor de costo o cost driver, incide en el margen de utilidad bruta de la empresa, pues si hubiésemos empleado otro inductor, el margen de utilidad se vería, indiscutiblemente afectado.
- Cuantificar la diferencia en el margen de utilidad bruta generado por costeo absorbente y costeo ABC, sirve como base para demostrar que el costeo ABC, brinda una mayor utilidad bruta que el costeo absorbente, pues genera 3% más margen de utilidad bruta, esto debido a que el costeo ABC distribuye los costos a los productos de manera mucho más acertada que otros métodos de costeo.

## RECOMENDACIONES

- Se recomienda a la empresa "El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L", implementar un sistema de costos basado en actividades, ya que es necesario tener un control de los costos que se incurren en la elaboración de todos los productos que ofrecen y en especial del pollo a la brasa, para de esta manera, mejorar sus decisiones en la gestión del valor de venta de cada porción de pollo a la brasa.
- Es fundamental que la Pollería "El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L", conozca las actividades primarias y secundarias en las que se divide el proceso de producción del pollo a la brasa, para tomar decisiones acerca de qué actividad puede ser mucho más eficiente de lo que ya es, con la finalidad de mejorar el proceso y sacar un producto mucho más competitivo, a la ciudadanía cajamarquina y al mercado en general. Para esto debería emplear el diccionario de actividades, presentado en la tabla N° 07.
- La empresa debería replantearse la asignación de los recursos a las actividades, mes a mes, ya que los precios en el rubro en donde se encuentra la Pollería "El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L", varían mucho, en especial el precio del pollo. La empresa no debe elevar el precio o disminuirlo sin antes hacer un análisis detallado, como el que se presenta en las tablas N° 08 a la N° 15, recolectando mensualmente todos los cambios en el costo de todos los recursos, para realizar un comportamiento de costos que le pueda ayudar en un futuro.
- Para tomar decisiones con respecto a los cambios en el costo de los insumos, se requiere una asignación de costos lo más real posible, que se logra con una buena elección de cost driver o inductor del costo. Por lo que la empresa debe analizar, cual es el inductor del costo más acertado para la correcta distribución de los costos, además de evaluar periódicamente si se debe cambiar o mantener el uso de éste generador de costo.
- Se recomienda analizar, mensualmente, el margen de utilidad que se obtiene de aplicar el método de costeo ABC en la empresa "El Fogón Dorado E.I.R.L", con el objetivo de dar a conocer el rendimiento económico de cada producto, para así, facilitar la toma de decisiones por parte de la gerencia.

## REFERENCIAS

- Benites, C. (2014). *El sistema de costos ABC y su incidencia en la rentabilidad de la empresa de calzados Rip Land S.A.C.* (Tesis de Titulación). Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo, Perú.
- Benites, D. (2011). *Implementación de un sistema de costeo ABC para la creación de una ventaja competitiva en la empresa "F & F KIDS" S.A.C.* (Tesis de Titulación). Universidad Privada del Norte, Trujillo, Perú.
- Chambergo, G. (2012) *Sistema de costos, Diseño e implementación en las empresas de servicios, comerciales e industriales.* Perú: Pacifico Editores.
- Cherres, S. (2008) *Metodología para el diseño e implementación de un sistema ABC, El Caso Freno S.A.* (Tesis de Titulación). Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, Perú.
- Garrison, R. (2007). *Contabilidad administrativa.* Undécima edición. México D.F.: McGraw Hill Interamericana.
- Hansen, D. y Mowen, M. (2014). *Administración de costos. Contabilidad y control.* Quinta edición. México D.F.: Cengage Learning Editores, S.A.
- Horngren, Ch; Datar, S. y Rajan, M. (2012). *Contabilidad de costos: Un enfoque gerencial.* Décimo cuarta edición. México D.F.: Pearson Educación de México.
- Horngren, Ch. (2012). *Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial.* México: Pearson Educación.
- Luján, L. (2009). *Contabilidad de costos.* Perú: Gaceta Jurídica S.A.
- Martínez, M. (2016). *Diseño de un sistema de costos ABC para la empresa RAPIFRITOS MAC.* (Tesis de Titulación). Universidad Industrial de Santander, Bucaramanga, Colombia.
- Orteaga, G. (2011). *Libro práctico sobre Contabilidad de Costos.* Colombia: Facultad de Administración de Empresas.
- Osorio, J. (2013). *Costos ABC. Una concepción sistemática formal.* Colombia: Universidad de Antioquía.
- Polimeni, R; Fabozzi, F.; Adelberg, A. y Kole, M. (1994). *Contabilidad de costos: Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales.* Tercera edición. México D.F.: Pearson Educación de México.
- Vitonera, J. (2015). *Implementación de costos basado en actividades que permita un crecimiento sostenido en la empresa Embotelladora de Agua El Rocío del Cumbe S.A.C.* (Tesis de Titulación). Universidad Nacional de Cajamarca, Cajamarca, Perú.



## ANEXOS

### Anexo N° 01

#### MATRIZ DE CONSISTENCIA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Problema	Hipótesis	Variables	Objetivos	Diseño de la investigación
<p><b>Formulación del problema:</b></p> <p>¿Cuál es la incidencia del costeo ABC, en el margen de utilidad bruta del pollo a la brasa de la Pollería “El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L.” de la ciudad de Cajamarca, en el año 2017?</p>	<p><b>Hipótesis general:</b></p> <p>La aplicación del costeo ABC, genera un mayor margen de utilidad bruta, para el producto pollo a la brasa en la Pollería “El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L.” de la ciudad de Cajamarca, año 2017.</p>	<p><b>Variable independiente:</b></p> <p>Costo de producción del pollo a la brasa, mediante costeo ABC.</p> <p><b>Variable dependiente:</b></p> <p>Margen de utilidad bruta</p>	<p><b>Objetivo general:</b></p> <p>Determinar cuál es la incidencia del costeo ABC, en el margen de utilidad bruta del pollo a la brasa de la Pollería “El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L.” de la ciudad de Cajamarca en el año 2017.</p> <p><b>Objetivos específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Identificar la incidencia de las actividades primarias y secundarias, en el margen de la utilidad bruta del pollo a la brasa de la Pollería “El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L.” de la ciudad de Cajamarca, en el año 2017.</li> <li>➤ Cuantificar la asignación de recursos a las actividades, en el margen de la utilidad bruta del pollo a la brasa de la Pollería “El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L.” de la ciudad de Cajamarca, en el año 2017.</li> <li>➤ Identificar la incidencia del generador del costo o cost driver, en el margen de la utilidad bruta del pollo a la brasa de la Pollería “El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L.” de la ciudad de Cajamarca, en el año 2017.</li> <li>➤ Cuantificar la diferencia en el margen de la utilidad bruta del pollo a la brasa por costeo absorbente y por costeo basado en actividades ABC, de la Pollería “El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L.” de la ciudad de Cajamarca, en el año 2017.</li> </ul>	<p><b>Población:</b></p> <p>El costo de producción de todos los productos que ofrece, la pollería “El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L.”, de la ciudad de Cajamarca, año 2017</p> <p><b>Muestra:</b></p> <p>El costo del producto pollo a la brasa en la Pollería “El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L.”, de la ciudad de Cajamarca, año 2017</p> <p><b>Diseño de la investigación:</b></p> <p>Transversal, correlacional simple, esto debido a que se está tomando la situación real existente sin manipular las variables</p> <p><b>Instrumentos de recolección de datos:</b></p> <p>Fichas de observación Análisis documental</p>

**Anexo N° 02**

**FICHA DE OBSERVACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DEL POLLO A LA BRASA.**

<b>NUEVO FOGÓN DORADO E.I.R.L.</b>				
<b>PRODUCCIÓN</b>				
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>CRITERIO</b>			<b>OBSERVACIONES</b>
	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				
Pollo	1	UND	12.50	
Papa Pelada	1	Kg	1.80	
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
Hornero	1	Mensual	1 400.00	
Ayudante	1	Mensual	900.00	
Freidor de Papas	1	Mensual	1 200.00	
Ayudante	1	Mensual	900.00	
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>				
Ensaladera	1	Mensual	1 200.00	
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>				
Aceite para papa	1	Balde	90.00	2 Por Día
Gas	1	Galon	8.20	300 Galones
<b>Condimentos</b>				
Ajo	3	Kg	12.00	
Vino	1	Litro	12.00	
Sal	3	Kg	1.50	
Ajinomoto	0.75	Kg	9.00	
Pimienta	0.5	Kg	40.00	
Comino	0.25	Kg	20.00	
Vinagre	4	Litro	3.00	
Pisco	0.25	Litro	20.00	
Salsa Inglesa	1	Botella	12.00	
<b>Ensaladas</b>				
Lechuga	4	Docena	10.00	
Tomate	10	Kg	4.00	
Pepinillo	10	UND	0.70	
Zanahoria	4	Kg	2.00	
Vinagreta	5	Litro	3.00	
Crema de Aji	20	Litro	4.00	

Mayonesa	20	Litro	4.20
Ketchup	8	Litro	4.00
Mostaza	5	Litro	3.00
Carbón	2	Saco	85.00
<b>Servicios básicos</b>	<b>costo mensual</b>		
Energía Eléctrica	1 200.20		
Agua	426.10		
Teléfono y Cable	170.00		
Alquiler de local	9 000.00		
<b>Equipos</b>		<b>Precio</b>	
Hornos	30 000.00		2 Hornos
Freidoras de Papa	15 000.00		3 Freidoras
Congeladoras	2 500.00		2 Congeladoras
<b>Muebles y Estantes</b>	<b>33 700.00</b>		
Mesas y Sillas	21 000.00		60 Juegos (1mesa y 4 sillas)
Muebles para preparación de insumos	1 200.00		3 Bloques de mesas
Estantes	1 200.00		4 Estantes
Televisores	4 500.00		3 Televisores
Computadora	5 800.00		3 Equipos
<b>Gastos de Venta</b>			
Sueldos de los Mozos		900.00	6 Mozos
Sueldos de la Cajera		900.00	
(Dep) Mueble y silla para PC		400.00	
<b>Gastos de Logística y compras</b>			
Sueldo de logistica y compras		1 200.00	
(Dep) Mueble y silla para PC		400.00	
<b>Gastos de Administración</b>			
Sueldo del administrador		3 000.00	
(Dep) Mueble y silla para PC		400.00	

**FUENTE:** Área de producción del pollo a la brasa de la pollería El Nuevo Fogón Dorado

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Se muestra los costos incurridos en la producción del producto pollo a la brasa en la Polleria Nuevo Fogón Dorado.

**Anexo N° 03**  
**VENTAS DEL MES DE JUNIO POLLERÍA EL NUEVO FOGÓN DORADO E.I.R.L.**

PRODUCTO	VALOR DE VENTA	UNIDADES VENDIDAS														TOTAL UNIDADES DE POLLO	TOTAL VALOR DE VENTA
		LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SÁBADO		DOMINGO			
		CANTIDAD	TOTAL VALOR DE VENTA	CANTIDAD	TOTAL VALOR DE VENTA	CANTIDAD	TOTAL VALOR DE VENTA	CANTIDAD	TOTAL VALOR DE VENTA	CANTIDAD	TOTAL VALOR DE VENTA	CANTIDAD	TOTAL VALOR DE VENTA	CANTIDAD	TOTAL VALOR DE VENTA		
<b>Pollo a la Brasa</b>																	
<b>Semana 01</b>																	
1 Pollo	40	22	880	25	1 000	27	1 080	28	1 120	33	1 320	37	1 480	33	1 320	205	8 200
1/2 Pollo	22	28	616	31	682	29	638	31	682	31	682	41	902	49	1 078	120	5 280
1/4 Pollo	15	48	720	52	780	53	795	55	825	48	720	61	915	79	1 185	99	5 940
1/8 Pollo	8	112	896	118	944	121	968	119	952	138	1 104	179	1 432	181	1 448	121	7 744
<b>TOTAL</b>		<b>62</b>	<b>3 112</b>	<b>68</b>	<b>3 406</b>	<b>70</b>	<b>3 481</b>	<b>72</b>	<b>3 579</b>	<b>78</b>	<b>3 826</b>	<b>95</b>	<b>4 729</b>	<b>100</b>	<b>5 031</b>	<b>545</b>	<b>27 164</b>
<b>Semana 02</b>																	
1 Pollo	40	30	1 200	32	1 280	28	1 120	27	1 080	37	1 480	49	1 960	51	2 040	254	10 160
1/2 Pollo	22	35	770	38	836	34	748	32	704	51	1 122	86	1 892	94	2 068	185	8 140
1/4 Pollo	15	71	1 065	72	1 080	69	1 035	68	1 020	80	1 200	148	2 220	152	2 280	165	9 900
1/8 Pollo	8	158	1 264	168	1 344	166	1 328	123	984	225	1 800	154	1 232	150	1 200	143	9 152
<b>TOTAL</b>		<b>85</b>	<b>4 299</b>	<b>90</b>	<b>4 540</b>	<b>83</b>	<b>4 231</b>	<b>75</b>	<b>3 788</b>	<b>111</b>	<b>5 602</b>	<b>148</b>	<b>7 304</b>	<b>155</b>	<b>7 588</b>	<b>406</b>	<b>37 352</b>
<b>Semana 03</b>																	
1 Pollo	40	19	760	20	800	18	720	16	640	27	1 080	38	1 520	31	1 240	169	6 760
1/2 Pollo	22	26	572	30	660	28	616	31	682	35	770	46	1 012	40	880	118	5 192
1/4 Pollo	15	51	765	53	795	52	780	48	720	60	900	65	975	71	1 065	100	6 000
1/8 Pollo	8	121	968	122	976	119	952	114	912	132	1 056	182	1 456	162	1 296	119	7 616
<b>TOTAL</b>		<b>60</b>	<b>3 065</b>	<b>64</b>	<b>3 231</b>	<b>60</b>	<b>3 068</b>	<b>58</b>	<b>2 954</b>	<b>76</b>	<b>3 806</b>	<b>100</b>	<b>4 963</b>	<b>89</b>	<b>4 481</b>	<b>268</b>	<b>25 568</b>
<b>Semana 04</b>																	
1 Pollo	40	26	1 040	23	920	21	840	22	880	33	1 320	37	1 480	31	1 240	193	7 720
1/2 Pollo	22	29	638	35	770	31	682	29	638	34	748	43	946	47	1 034	124	5 456
1/4 Pollo	15	52	780	48	720	49	735	46	690	61	915	71	1 065	69	1 035	99	5 940
1/8 Pollo	8	130	1 040	124	992	126	1 008	124	992	154	1 232	168	1 344	182	1 456	126	8 064
<b>TOTAL</b>		<b>70</b>	<b>3 498</b>	<b>68</b>	<b>3 402</b>	<b>65</b>	<b>3 265</b>	<b>64</b>	<b>3 200</b>	<b>85</b>	<b>4 215</b>	<b>97</b>	<b>4 835</b>	<b>95</b>	<b>4 765</b>	<b>296</b>	<b>27 180</b>
<b>Otros productos vendidos</b>		<b>800</b>															
<b>TOTAL</b>																<b>117 264</b>	

**FUENTE:** Datos proporcionados por registros contables de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L.

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Se muestran las ventas del mes de Junio 2017, las cuales ascienden al monto de 117 264 Soles

**Anexo N° 04**

**COMPRA DE MATERIA PRIMA, POLLO A LA BRASA (MES DE JUNIO 2017)**

<b>% DE POLLO</b>	<b>PLATOS VENDIDOS</b>	<b>POLLOS ENTEROS</b>
1 Pollo	821	821
1/2 Pollo	1 094	547
1/4 Pollo	1 852	463
1/8 Pollo	4 072	509
<b>TOTAL DE POLLOS</b>	<b>7 839</b>	<b>2 340</b>

**FUENTE:** Datos proporcionados por registros contables de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Se muestran los platos vendidos y los pollos enteros horneados para dichos platos.

**1.2 PAPA**

**Anexo N° 05**

**COMPRA DE MATERIA PRIMA, PAPA PELADA Y CORTADA (MES DE JUNIO 2017)**

<b>PLATO DE POLLO</b>	<b>PRODUCTOS VENDIDOS</b>	<b>CANTIDAD POR PRODUCTO</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>Kilogramos</b>	<b>Kilogramos</b>
1 Pollo	821	1.5	1 232
1/2 Pollo	1 094	1.0	1 094
1/4 Pollo	1 852	0.5	926
1/8 Pollo	4 072	0.3	1 222
<b>TOTAL DE PAPA PARA EL POLLO</b>			<b>4 473</b>

**FUENTE:** Datos proporcionados por registros contables de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Se muestra la cantidad comprada de papa pelada y cortada, en Kilogramos, del mes.

**Anexo N° 6**  
**PLANILLA DE REMUNERACIONES (MES DE JUNIO 2017)**  
**EL NUEVO FOGÓN DORADO E.I.R.L**

Nº	Apellidos y Nombres	D.N.I.	Ocupación o categoría	Remuneración	Asignación Familiar	Total Remun.	DESCUENTOS			NETO A PAGAR	APORTES	
							SNP		Total Dctos		ES SALUD	TOTAL
							ONP 13%	Total ONP				
1	Vasquez Ventura Wilmer		Horero	1,400		1,400	182	182	182	1,218	126	126
2	Gonzales Quito Luis		Ayudante	900		900	117	117	117	783	81	81
3	Teran Guevara Nilver		Freidor de Papas	1,200		1,200	156	156	156	1,044	108	108
4	Quiros Abanto Elfer		Ayudante	900		900	117	117	117	783	81	81
<b>TOTAL REMUNERACIÓN DE PRODUCCIÓN</b>				<b>4,400</b>		<b>4,400</b>	<b>572</b>	<b>572</b>	<b>572</b>	<b>3,828</b>	<b>396</b>	<b>396</b>
5	Mendoza Olivia Olga		Ensaladera	1,200		1,200	156	156	156	1,044	108	108
6	Ayay Taica Armando		Ayudante (Traslado y limpieza)	900		900	117	117	117	783	81	81
7	Diaz Ayala Euder		Ayudante (Traslado y limpieza)	900		900	117	117	117	783	81	81
<b>TOTAL REMUNERACIÓN INDIRECTA</b>				<b>3,000</b>		<b>3,000</b>	<b>390</b>	<b>390</b>	<b>390</b>	<b>2,610</b>	<b>270</b>	<b>270</b>
8	Chuquilin Salazar Luis Enrique		Mozo	900		900	117	117	117	783	81	81
9	Montenegro Rojas Julio		Mozo	900		900	117	117	117	783	81	81
10	Chanducas Cerna Consuelo		Mozo	900		900	117	117	117	783	81	81
11	Minchan Eras Jose		Mozo	900		900	117	117	117	783	81	81
12	Sapana Hernandez Roxana		Mozo	900		900	117	117	117	783	81	81
13	Chuquilin Vasquez Nancy		Mozo	900		900	117	117	117	783	81	81
14	Saavedra Rodríguez Gloria		Cajera	900		900	117	117	117	783	81	81
<b>TOTAL REMUNERACIÓN DE VENTAS</b>				<b>6,300</b>		<b>6,300</b>	<b>819</b>	<b>819</b>	<b>819</b>	<b>5,481</b>	<b>567</b>	<b>567</b>
15	Marin Silva Ana Maria		Logística y compras	1,200		1,200	156	156	156	1,044	108	108
<b>TOTAL REMUNERACIÓN DE LOGÍSTICA Y COMPRAS</b>				<b>1,200</b>		<b>1,200</b>	<b>156</b>	<b>156</b>	<b>156</b>	<b>1,044</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
16	Edwar Hernández Alberca		Administrador	3,000		3,000	390	390	390	2,610	270	270
<b>TOTAL REMUNERACIÓN DE ADMINISTRACIÓN</b>				<b>3,000</b>		<b>3,000</b>	<b>390</b>	<b>390</b>	<b>390</b>	<b>2,610</b>	<b>270</b>	<b>270</b>
<b>TOTAL</b>				<b>17,900</b>		<b>17,900</b>	<b>2,327</b>	<b>2,327</b>	<b>2,327</b>	<b>15,573</b>	<b>1,611</b>	<b>1,611</b>

FUENTE: Datos proporcionados por la planilla del personal de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

ELABORADO: Por los responsables de la investigación

INTERPRETACIÓN: Se muestra la distribución de remuneración, descuentos y aportes por cada trabajador de la empresa.

Anexo N° 07

ASIGNACIÓN DEL COSTO LABORAL A CENTROS DE COSTOS (MES DE JUNIO 2017)

Nº	Apellidos y Nombres	Cargo	Remuneración	ES SALUD Remuner.	Prov. Gratific.	Bonific. Extraord.	Prov. CTS	Prov. Vacaci.	Es Salud Vacac.	TOTAL COSTO LABORAL	COSTO DE PRODUCCIÓN		COSTO DEL PERIODO		TOTAL	
											MANO OBRA DIRECTA	CIF	Gastos Ventas	Gastos Logística y Compras		Gastos de Administración
1	Vasquez Ventura Wilmer	Horero	1,400	126	233	21	120	117	11	2,027	1,400	627				2,027
2	Gonzales Quito Luis	Ayudante	900	81	150	14	77	75	7	1,303	900	403				1,303
3	Teran Guevara Nilver	Freidor de Papas	1,200	108	200	18	103	100	9	1,738	1,200	538				1,738
4	Quiros Abanto Elfer	Ayudante	900	81	150	14	77	75	7	1,303	900	403				1,303
5	Mendoza Olivia Olga	Ensaladera	1,200	108	200	18	103	100	9	1,738		1,200				1,200
6	Ayay Taica Armando	Ayudante (Traslado y limpieza)	900	81	155	14	80	75	7	1,311		900				900
7	Diaz Ayala Euder	Ayudante (Traslado y limpieza)	900	81	155	14	80	75	7	1,311		900				900
8	Chuquilin Salazar Luis Enrique	Mozo	900	81	150	14	77	75	7	1,303			1,303			1,303
9	Montenegro Rojas Julio	Mozo	900	81	150	14	77	75	7	1,303			1,303			1,303
10	Chanducas Cerna Consuelo	Mozo	900	81	150	14	77	75	7	1,303			1,303			1,303
11	Minchan Eras Jose	Mozo	900	81	150	14	77	75	7	1,303			1,303			1,303
12	Sapana Hernandez Roxana	Mozo	900	81	150	14	77	75	7	1,303			1,303			1,303
13	Chuquilin Vasquez Nancy	Mozo	900	81	150	14	77	75	7	1,303			1,303			1,303
14	Saavedra Rodriguez Gloria	Cajera	900	81	150	14	77	75	7	1,303			1,303			1,303
15	Marin Silva Ana Maria	Logística y compras	1,200	108	200	18	103	100	9	1,738		1,200				1,200
16	Edwar Hernández Alberca	Administrador	3,000	270	500	45	257	250	23	4,344					4,344	4,344
<b>TOTAL</b>			<b>17,900</b>	<b>1,611</b>	<b>2,993</b>	<b>269</b>	<b>1,538</b>	<b>1,492</b>	<b>134</b>	<b>25,938</b>	<b>4,400</b>	<b>6,172</b>	<b>9,123</b>	<b>0</b>	<b>4,344</b>	<b>24,040</b>

FUENTE: Datos proporcionados por la planilla del personal de la Pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

ELABORADO: Por los responsables de la investigación

INTERPRETACIÓN: Se muestra la distribución de remuneración y provisiones hacia el costo de producción y costo del periodo

**Anexo N° 08**

**TASA PARA DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN**

HORAS TRABAJADAS DIARIAS		
POLLO A LA BRASA	7	87.50%
OTROS PRODUCTOS	1	12.50%
<b>TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Datos proporcionados por el área de producción de la empresa El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Se muestra la tasa tomada para la distribución de los CIF

**Anexo N° 09**

**CANTIDAD DE PLATOS DE POLLO A LA BRASA VENDIDOS (MES DE JUNIO 2017)**

PRODUCTOS	VENTAS		TOTAL PLATOS	POLLO ENTERO
	Lunes-Viernes	Sabado - Domingo		
<b>Pollo</b>				2 340
1 Pollo	514	307	821	821
1/2 Pollo	648	446	1 094	547
1/4 Pollo	1 136	716	1 852	463
1/8 Pollo	2 714	1 358	4 072	509
<b>TOTALES</b>			<b>7 839</b>	<b>2 340.00</b>

**Anexo N° 10**

**COMPRA Y DISTRIBUCIÓN DE INSUMO: ACEITE (MES DE JUNIO 2017)**

PRODUCTO	ACEITE MENSUAL				PRODUCTOS	
	COMPRAS MES	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO (S/)	TOTAL (S/)	OTROS	POLLO A LA BRASA
					12.50%	87.50%
Aceite	70	Balde	90	6 300	788	5 513

**FUENTE:** Datos proporcionados por el área de producción de la empresa, El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Distribución del insumo, aceite, con la tasa de distribución de CIF obtenida

**Anexo N° 11**



**COMPRA Y DISTRIBUCIÓN DE INSUMO: GAS (MES DE JUNIO 2017)**

PRODUCTO	GAS MENSUAL				PRODUCTOS	
	COMPRAS MES	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO (S/)	TOTAL (S/)	OTROS	POLLO A
					12.50%	LA BRASA 87.50%
Gas	300	Galón	8	2 460	308	2 153

**FUENTE:** Datos proporcionados por el área de producción de la empresa, El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Distribución del insumo, gas, con la tasa de distribución de CIF obtenida

**Anexo N° 12**

**COMPRA Y DISTRIBUCIÓN DE INSUMO: CONDIMENTOS PARA POLLO (MES DE JUNIO 2017)**

PRODUCTOS	CANTIDAD		UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	TOTAL
	DE POLLOS	CANTIDAD UTILIZADA			
Ajo	2 340	90	Kilogramo	12.0	1 080
Vino	2 340	30	Litro	12.0	360
Sal	2 340	90	Kilogramo	1.5	135
Ajinomoto	2 340	23	Kilogramo	9.0	203
Pimienta	2 340	15	Kilogramo	40.0	600
Comino	2 340	8	Kilogramo	20.0	150
Vinagre	2 340	120	Litro	3.0	360
Pisco	2 340	8	Litro	20.0	150
Salsa Inglesa	2 340	30	Botella	12.0	360
<b>TOTAL DE CONDIMENTO PARA EL POLLO</b>					<b>3,398</b>

**FUENTE:** Datos proporcionados por el área de producción de la empresa, El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Distribución del insumo, condimentos para pollo a la brasa

**Anexo N° 13**

**COMPRA Y DISTRIBUCIÓN DE INSUMOS PARA LA ENSALADA (MES DE JUNIO 2017)**

PRODUCTOS	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO (S/)	TOTAL (S/)	OTROS 12.50%	POLLO A LA BRASA 87.50%
Lechuga	120	Docena	10.0	1 200	150	1 050
Tomate	300	Kg	4.0	1 200	150	1 050
Pepinillo	300	UND	0.7	210	26	184
Zanahoria	120	Kg	2.0	240	30	210
Vinagreta	150	Litro	3.0	450	56	394
<b>TOTAL DE ENSALADA</b>				<b>3 300</b>	<b>413</b>	<b>2 888</b>

**FUENTE:** Datos proporcionados por el área de producción de la empresa, El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Distribución del insumos para la ensalada, con la tasa de distribución de CIF obtenida

**Anexo N° 14**

**COMPRA Y DISTRIBUCIÓN DE INSUMO: CREMAS (MES DE JUNIO 2017)**

PRODUCTOS	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO (S/)	TOTAL (S/)	OTROS 12.50%	POLLO A LA BRASA 87.50%
Crema De Ají	600	Litro	4.0	2 400	300	2 100
Mayonesa	600	Litro	4.2	2 520	315	2 205
Ketchup	240	Litro	4.0	960	120	840
Mostaza	150	Litro	3.0	450	56	394
<b>TOTAL DE CREMAS</b>				<b>6 330</b>	<b>791</b>	<b>5 539</b>

**FUENTE:** Datos proporcionados por el área de producción de la empresa, El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Distribución del insumo, cremas, con la tasa de distribución de CIF obtenida

**2. OTROS**

**Anexo N° 15**

**COMPRA Y DISTRIBUCIÓN DE INSUMO: CARBÓN (MES DE JUNIO 2017)**

PRODUCTO	COMPRA MENSUAL	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO (S/)	TOTAL (S/)	OTROS 12.50%	POLLO A LA BRASA 87.50%
Carbón	60	Saco	85.00	5 100	637.5	4 462.5

**FUENTE:** Datos proporcionados por el área de producción de la empresa, El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Distribución del insumo, carbón, con la tasa de distribución de CIF obtenida

Anexo N° 16

DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y EQUIPO (MES DE JUNIO 2017)

EQUIPOS	VALOR	TASA DE DEPRECIACION	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL	PRODUCTOS	
					OTROS 12.50%	POLLO A LA BRASA 87.50%
<b>LOGÍSTICA Y COMPRAS</b>						
Mueble y silla	400.00	10%	40	3.33	0.42	2.92
Computadora de Logística	2,000.00	25%	500	41.67	5.21	36.46
<b>TOTAL LOGÍSTICA Y COMPRAS</b>	<b>2,400.00</b>		<b>540</b>	<b>45.00</b>	<b>5.63</b>	<b>39.38</b>
<b>PRODUCCIÓN</b>						
2 Hornos Ventus	30,000.00	10%	3,000	250.00		250.00
3 Freidoras de Papas	15,000.00	10%	1,500	125.00	15.63	109.38
2 Muebles para preparación de insumos	800.00	10%	80	6.67	0.83	5.83
Mueble para Hornero	400.00	10%	40	3.33		3.33
Congeladora Indurama	1,200.00	10%	120	10.00	1.25	8.75
Congeladora Electrolux	1,300.00	10%	130	10.83		10.83
<b>TOTAL PRODUCCIÓN</b>	<b>48,700.00</b>		<b>4,870</b>	<b>405.83</b>	<b>17.71</b>	<b>388.13</b>
<b>ADMINISTRACIÓN Y VENTAS</b>						
Mesas y Sillas	21,000.00	10%	2,100	175.00	21.88	153.13
Estante BRV 3 Repisas	250.00	10%	25	2.08	0.26	1.82
Estante Tvilum 4 Repisas	310.00	10%	31	2.58	0.32	2.26
Estante Tvilum 5 Repisas	350.00	10%	35	2.92	0.36	2.55
Estante BRV 4 Repisas	290.00	10%	29	2.42	0.30	2.11
Televisor Samsung	1,500.00	10%	150	12.50	1.56	10.94
Televisor Sony	1,500.00	10%	150	12.50	1.56	10.94
Televisor LG	1,500.00	10%	150	12.50	1.56	10.94
Muebles y sillas	800.00	10%	80	6.67	0.83	5.83
Computadora Administración	2,000.00	25%	500	41.67	5.21	36.46
Computadora de ventas (Caja)	1,800.00	25%	450	37.50	4.69	32.81
<b>TOTAL ADM. Y VENTAS</b>	<b>31,300.00</b>		<b>3,700</b>	<b>308.33</b>	<b>38.54</b>	<b>269.79</b>
<b>DEPRECIACIÓN TOTAL</b>	<b>82,400.00</b>		<b>9,110</b>	<b>759.17</b>	<b>61.88</b>	<b>697.29</b>

FUENTE: Datos proporcionados por los registros contables de la empresa, El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

ELABORADO: Por los responsables de la investigación

INTERPRETACIÓN: Distribución del insumo, carbón, con la tasa de distribución de CIF obtenida

**Anexo N° 17**

**DISTRIBUCIÓN DE SERVICIOS PRESTADOS A LA EMPRESA**

SERVICIOS PRESTADOS	COSTO MENSUAL	TASA DE DISTRIBUCIÓN	COSTO DE PRODUCCIÓN MENSUAL	BASE DE DISTRIBUCIÓN	GASTOS OPERATIVOS MENSUAL
Energía Eléctrica	1 200	50%	600	50%	600
Agua Potable	426	90%	383	10%	43
Teléfono y cable	170				170
Alquiler de local	9 000	85%	7 650	15%	1 350
<b>TOTAL</b>	<b>10 796</b>		<b>8 634</b>		<b>2 163</b>

SERVICIOS PRESTADOS	C. PRODUCCIÓN		G. OPERATIVOS	
	OTROS 12.50%	POLLO A LA BRASA 87.50%	OTROS 12.50%	POLLO A LA BRASA 87.50%
Energía Eléctrica	75	525	75	525
Agua Potable	48	336	5	37
Teléfono y cable			21	149
Alquiler de local	956	6 694	169	1 181
<b>TOTAL</b>	<b>1 079</b>	<b>7 554</b>	<b>270</b>	<b>1 892</b>

**FUENTE:** Datos proporcionados por los registros contables de la empresa, El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L

**ELABORADO:** Por los responsables de la investigación

**INTERPRETACIÓN:** Distribución de servicio en base a criterio de responsables de la investigación