



UNIVERSIDAD  
PRIVADA  
DEL NORTE

# FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Contabilidad y Finanzas

“DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN EN DOS PRODUCTOS DEL RESTAURANT TURISTICO EL PAISA, DE LA LOCALIDAD DE TRUJILLO, AÑO 2017”

Tesis para optar el título profesional de:

Contador Público

Autor:

Paul Cristhian Asmat Ramos

Asesor:

Mg. CPC. César Jáuregui Flores

Trujillo - Perú

2018

## **APROBACIÓN DE LA TESIS**

El (La) asesor(a) y los miembros del jurado evaluador asignados, **APRUEBAN** la tesis desarrollada por el (la) Bachiller **Paul Crithian Asmat Ramos**, denominada:

**“DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN EN DOS PRODUCTOS  
DEL RESTAURANT TURÍSTICO EL PAISA, DE LA LOCALIDAD DE TRUJILLO,  
AÑO 2017”**

---

Mg. CPC. César Jáuregui Flores  
**ASESOR**

---

Mg. CPC. María Graciela Zurita Guerrero  
**JURADO**  
**PRESIDENTE**

---

Mg. CPC. Vanesa Soledad Medina Carbajal  
**JURADO**

---

Mg. CPC. Martín Facundo Ruíz  
**JURADO**

## **DEDICATORIA**

Esta obra está dedicada a mi amada familia,  
de quienes aprendí que ningún éxito en la vida  
puede compensar el fracaso en el hogar.

## AGRADECIMIENTO

A mi Dios Eterno, quien me ha hecho entender  
que las alegrías y dificultades son para  
nuestra experiencia y fortaleza.

A mi madre, gracias a su amor, valor  
y firmeza constante, he aprendido a no rendirme  
y a lograr mis metas, ella es mi motivación.

A mi padre, quien ha sido un soporte para  
continuar mi jornada al éxito.

A mis hermanos, que con su ejemplo y  
vivencia me han inspirado a amarlos sinceramente  
y ser un apoyo para ellos.

A mis maestros, por su tiempo, su apoyo, así como  
la sabiduría que me transmitieron en el desarrollo  
de mi formación profesional y llegar  
a la culminación del mismo.

## Tabla de contenidos

|   |    |
|---|----|
| DEDICATORIA .....                           | 3  |
| AGRADECIMIENTO.....                         | 4  |
| ÍNDICE DE TABLAS.....                       | 6  |
| ÍNDICE DE FIGURAS .....                     | 8  |
| CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.....               | 10 |
| CAPÍTULO II. METODOLOGÍA.....               | 20 |
| CAPÍTULO III. RESULTADOS.....               | 22 |
| CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES ..... | 48 |
| REFERENCIAS .....                           | 50 |
| ANEXOS.....                                 | 53 |

## ÍNDICE DE TABLAS

|   |            |
|---|------------|
| <b>Tabla 1. Platos a la Carta del Restaurant Turístico El Paisa .....</b> | <b>23</b>  |
| <b>Tabla 2. Demanda de Ventas .....</b>                                   | <b>244</b> |
| <b>Tabla 3. Platos a la carta con mayor demanda .....</b>                 | <b>288</b> |
| <b>Tabla 4. Selección de dos platos para el estudio de costos .....</b>   | <b>288</b> |
| <b>Tabla 5. Resumen de Compras de Carnes, Pescados y Mariscos .....</b>   | <b>299</b> |
| <b>Tabla 6. Resumen de Compras de Verduras .....</b>                      | <b>30</b>  |
| <b>Tabla 7. Resumen de Compras de Insumos .....</b>                       | <b>31</b>  |
| <b>Tabla 8. Resumen de Compras de Suministros .....</b>                   | <b>32</b>  |
| <b>Tabla 9. Resumen de Compras del Mes.....</b>                           | <b>32</b>  |
| <b>Tabla 10. Orden de Producción: Ceviche Mixto .....</b>                 | <b>33</b>  |
| <b>Tabla 11. Orden de Producción: Chicharrón Mixto .....</b>              | <b>34</b>  |
| <b>Tabla 12. Planilla de Remuneraciones Mensual .....</b>                 | <b>36</b>  |
| <b>Tabla 13. Costo de Mano de Obra Directa (MOD) .....</b>                | <b>37</b>  |
| <b>Tabla 14. Costo de Mano de Obra Indirecta (MOI).....</b>               | <b>37</b>  |
| <b>Tabla 15. Gastos Administrativos y de Ventas en Planilla.....</b>      | <b>38</b>  |
| <b>Tabla 16. Depreciación Mensual de Activo Fijo .....</b>                | <b>39</b>  |
| <b>Tabla 17. Distribuciones de los Costos y Gastos.....</b>               | <b>39</b>  |
| <b>Tabla 18. Análisis de Costos Indirectos de Fabricación (CIF) .....</b> | <b>40</b>  |
| <b>Tabla 19. Costos Indirectos de Fabricación Fijos y Variables .....</b> | <b>40</b>  |
| <b>Tabla 20. Gastos Totales del Mes.....</b>                              | <b>41</b>  |
| <b>Tabla 21. Destino de los Gastos.....</b>                               | <b>41</b>  |
| <b>Tabla 22. Distribución de Gastos Fijos y Variables.....</b>            | <b>42</b>  |
| <b>Tabla 23. Determinación de Costos de Materia Prima Directa .....</b>   | <b>42</b>  |
| <b>Tabla 24. Determinación de Costos de Mano de Obra Directa .....</b>    | <b>42</b>  |
| <b>Tabla 25. Determinación de Costos Indirectos de Fabricación .....</b>  | <b>43</b>  |
| <b>Tabla 26. Costos de Producción Unitario por Producto.....</b>          | <b>43</b>  |
| <b>Tabla 27. Margen de Contribución Unitario .....</b>                    | <b>44</b>  |
| <b>Tabla 28. Costos de Producción Total .....</b>                         | <b>44</b>  |
| <b>Tabla 29. Margen de Contribución Total .....</b>                       | <b>45</b>  |

**Tabla 30. Estados de Resultados del Ceviche Mixto.....45**

**Tabla 31. Estados de Resultados del Chicharrón Mixto.....46**

## ÍNDICE DE FIGURAS

|   |    |
|---|----|
| <b>Figura 1.</b> Resultado de la entrevista a Gerencia General..... | 21 |
| <b>Figura 2.</b> Demanda de Ventas.....                             | 26 |



## RESUMEN

Mediante la siguiente investigación se pretende conocer la metodología o técnicas que utiliza el Restaurant Turístico El Paisa para estimar los 'costos de producción' de los platos de comida que expende y a la vez dar una muestra de cómo deben de llevarse la clasificación de costos, debido a que a menudo las empresas de este rubro no tienen un control meticuloso de estos, en consecuencia suelen obtener resultados generales que usan para sustentar su gestión tributaria ante entidades del estado o financieras en caso solicitasen créditos de corto o largo plazo.

En primer lugar, se solicitó la información de las operaciones llevadas a cabo en enero de 2017, para revisar los documentos sustentatorios como facturas, liquidaciones de compra, planillas de remuneraciones, detalle de activos fijos, entre otros documentos y sobre todo seguimiento y consulta a algunos empleados de la empresa que conocen los procedimientos del área de producción.

Luego se seleccionó según la 'tendencia de ventas' a dos de las comidas que prepara el restaurant para determinar los costos de producción de cada una de ellas.

Seguidamente, se ordenó y clasificó los costos de la materia prima directa e indirecta, asimismo mano de obra directa e indirecta, los costos de fabricación indirectas, estas últimas también se tuvieron que subclasificar en fijas y variable para tener una correcta estructura en la presentación de los resultados de la compañía. También los gastos de ventas y administración los ordenamos en gastos fijos y variables.

Finalmente, con los elementos determinados de aquellos costos y gastos estudiados se pudo confeccionar el 'estado de resultados' de los productos para estudiar la repercusión de los 'costos directos e indirectos', así como los 'gastos fijos y variables' en la determinación de las utilidades y rendimiento de cada plato a la carta.

## CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

### 1.1. Realidad problemática

Para la presente investigación, la empresa Restaurant Turístico El Paisa en estudio, se dedica a la elaboración de platos marinos y criollos los cuales son comercializados dentro de sus gratos ambientes, ubicados en la ciudad de Trujillo.

Uno de los sectores económicos más predominantes y denotados en los últimos años en el mundo y que a la vez el Perú ha sabido aprovechar con éxito, es el sector gastronómico. En el 2011, la OEA reconoció a la cocina peruana por haber trascendido fronteras, otorgándole el premio de “Patrimonio Cultural de las Américas”; así mismo, ha sido colocado como ganador dentro de rankings internacionales en lo que respecta a este arte culinario, entre ellos el “Mejor Destino Turístico” durante los World Travel Awards (WTA) 2017, en Vietnam, estos y muchos otros reconocimientos a nivel mundial, han permitido que el Perú destaque como un lugar atractivo y acogedor.

La gastronomía nacional es considerada una importante fuerza motriz porque involucra a varios sectores y repercute en el desarrollo descentralizado e inclusivo, además porque promueve emprendimientos populares de comida y genera miles de puestos de trabajo; además fomenta una cadena de valor que incluye a la pequeña agricultura familiar, la pesca artesanal, los mercados mayoristas y de abastos, los institutos de formación en cocina y afines y la industria alimentaria; así como los fabricantes de equipos y utensilios de cocina; a consecuencia de todo esto, se ha dado una enorme visibilidad a productos peruanos como por ejemplo, a la papa y sus variedades, ajíes, quinua, choclo, olluco, pescados, mariscos, y también frutas peruanas que son objeto de estudio en muchas partes del mundo, según lo menciona el diario El Comercio.

Cabe destacar que en un sin número de crónicas y artículos en los más renombrados medios han destacado a la gastronomía norteña como una de las principales embajadoras de la sazón y calidez de sus variados potajes, siendo Trujillo más conocida como *La Capital de la Eterna Primavera*, es una de las imponentes ciudades que además de ser apreciada por su historia, cultura y tradición, es distinguida por la diversidad y exquisitez en su comida. Una de las principales ventajas que denota en su comida es que se preparan en base a ingredientes frescos y naturales de la región; tales como pescados, mariscos, algas marinas, aves, ganado y productos de la tierra. Esta importante ciudad desborda en el arte culinario que ofrece a los más exigentes paladares tanto nacionales como extranjeros, más aún cuando hay gran afluencia turística como en nuestra época, particularmente en fechas célebres.

En la actualidad, esta creciente corriente ha generado gran expectativa para muchos emprendedores de restaurantes, por lo que han centrado sus esfuerzos y conocimientos, en que su marca obtenga notable posicionamiento en el mercado; es decir, que sea reconocida por la calidad, buena sazón, atención al cliente, infraestructura, ubicación entre otras características que estos empresarios han considerado su principal enfoque diferenciador, con la idea de lograr una ascendente fidelización de sus clientes y en consecuencia obtener mayor rentabilidad. Sin embargo, aunque es importante la implementación o una mejora de una serie de estrategias para tener una ventaja competitiva frente a otros negocios del mismo rubro para incrementar las ventas, es importante subrayar que una de las principales razones por las que fracasan este tipo de negocios es debido a que no siguen y practican una metodología de control definida, confiable y constante que les proporcione de manera precisa reportes fiables sobre los costos y gastos incurridos en la elaboración de sus comidas; sobre todo, en nuestros tiempos con una economía tan cambiante, es un riesgo alto no estar al día con dicha información.

Los costos se deben tener en cuenta como una variable fundamental para la toma de decisiones estratégicas, específicamente en los negocios gastronómicos es muy importante tener un control exhaustivo del costo debido a que la materia prima es un producto perecedero y hay diferentes escenarios en que el costo se incrementa sensiblemente debido al manejo inadecuado de éste, o al desconocimiento de un apropiado control de inventarios apoyado y auditado por el proceso de costos. También es importante tener claro cuál es el margen de utilidad que se quiere tener sobre el costo real; el costo real de un plato no es solo el valor de los alimentos que contiene, también se debe incluir el costo de la mano de obra, el costo de llevar la mano de obra a la planta de producción si se cuenta con una, el costo de transformar los productos, la depreciación de la maquinaria usada, el costo de empacar los alimentos, los costos de llevar la materia prima al restaurante y demás costos particulares en los que incurre un restaurante específico, ya que de acuerdo al tratamiento que se le dé a los productos y a los procesos que se lleven a cabo para elaborar los platos cada restaurante incurre en costos particulares que no necesariamente se encuentran en otros restaurantes.

De modo que, si un negocio necesita saber si se está dirigiendo según lo planeado se requiere tener una fuente constante de información que indique, precisamente, cómo va su marcha y posibilite un control de sus procesos. Por lo que es imprescindible establecer un sistema de costeo que permita determinar los costos de producción según la realidad de la empresa, conocer los márgenes de contribución comparables por producto, fijar precios, elaborar estados financieros que muestren la utilidad según los productos que se elaboran y así proyectar un presupuesto a corto plazo. Por ejemplo, para fijar el costo de ventas y establecer su composición, se deben tener en cuenta elementos como insumos, mano de obra,

maquinaria, entre otros, los cuales son susceptibles de ser expresados numéricamente. A todo empresario y/o gerente le interesa conocer a qué nivel de ventas generará utilidad (especialmente, la utilidad operativa), y para ello deberá conocer su punto de equilibrio, denominado punto de equilibrio operativo o contable; que en la práctica lamentablemente es una herramienta poco valorada o incluso no usada en la mayoría de los negocios debido a la aparente seguridad que les genera que sus ganancias se mantengan dentro del margen habitual o que vayan en aumento. Asimismo, el análisis de costo-volumen-utilidad presenta la interrelación de los cambios en costos, volumen y utilidades. Por lo tanto, constituye una herramienta útil en la planeación, el control y la toma de decisiones, debido a que proporciona información para evaluar en forma apropiada los probables efectos de las futuras oportunidades de obtener utilidades.

A través de este estudio, se ha detectado que el problema que tiene el Restaurant Turístico El Paisa utiliza un método de costeo tradicional que no es un sistema de costeo estructurado y definido al cual la gerencia pueda recurrir con certeza para obtener información oportuna y precisa del costo de los recursos consumidos, servicios usados y otros costos de fabricación que han intervenido en los procesos de elaboración por producto. La principal causa que se identificó fue la falta de interés por parte de la Gerencia ante la posibilidad de cualquier futuro cambio en su metodología para determinar sus costos debido a que no lo consideraban trascendente, porque la mayoría de las Mypes no lo practican, solo prestan atención a la contabilidad ordinaria para determinar periódicamente el pago de las obligaciones fiscales y el método tradicional de costeo. Además, de tener la idea errónea de que cualquier cambio sería muy complejo, demandaría mayor tiempo e incrementaría sus gastos.

Como consecuencia de la ineficiencia de este control, la empresa no puede tomar decisiones importantes con un fundamento certero, tales como la confección de nuevos productos y previsiones mucho más adecuadas de consumos a realizarse en un periodo futuro, en base a costos exactos. Porque durante un periodo determinado tiene costos totales acumulados de todos los productos producidos; como, por ejemplo, en el ceviche mixto o en el chicharrón de mariscos, que en la mayoría de ellos contienen elementos comunes como los mariscos. Al no tener un mecanismo apropiado que facilite identificar los costos de producción por plato elaborado, a la empresa se le dificulta tener una visión precisa del rendimiento que genera la venta de cada producto y una estimación de ganancia según la temporada.

Otro problema identificado es respecto a la práctica de fijación de precios de venta unitarios de los productos, la cual se basa por la indagación de precios de mercado o de manera empírica según los sugiera el administrador o el jefe de personal, de manera que los márgenes de ganancia resultantes no son claros. Esto puede generar costos ocultos, es decir, un costo adicional de pérdidas económicas, por la oportunidad no aprovechada resultante de

no estimar adecuadamente los precios en el momento. La fijación de precios de un restaurante al igual que en cualquier empresa es una decisión delicada y de gran importancia, ya que afecta por un lado a los ingresos y a la rentabilidad del negocio y por otro lado a la satisfacción del cliente; errores de cálculo de unos pocos céntimos, pueden costar muy caro al establecimiento y constituir la diferencia entre crecer, sobrevivir o morir como empresa en el intento.

A través de ésta investigación en el Restaurant Turístico El Paisa, se reconoce la importancia de llevar un Sistema de Costeo apropiado y adaptado a su contexto, el cual sea supervisado de forma continua, que permita realizar un análisis detallado y profundo de los costos de producción por producto, de ese modo brinde información precisa, real y oportuna a la Alta Gerencia, del grado de rentabilidad generada de aquellas ventas, también evaluar si el margen de ganancia resultante es fidedigno, efectivo y adecuado, al mismo tiempo permita estimar gastos innecesarios, y hacer un plan económico; por esa razón actualmente el interés de la Alta Gerencia de empezar diseñar un sistema de costos acorde al giro en que se desarrolla que permita ver un panorama más completo de los logros de su inversión, estimar futuros gastos y mejorar la composición de sus productos.

Finalmente de los aspectos vistos, las causas y efectos que repercuten al no contar con un sistema de costeo apropiado de acuerdo a la naturaleza y características del negocio; vemos que el control de los recursos es un aspecto de vital importancia, una inadecuada administración de estos traería como consecuencia un desorden al momento de producir, alterando los costos, generando incertidumbres y por ende baja rentabilidad; esta problemática nos abre el camino para recomendar un sistema de costeo apropiado que se pueda adaptar a este tipo de empresa de servicios, integrando los costos, informes gerenciales, cuadros gráficos que se aplicaron para el adecuado funcionamiento y logro de objetivos los cuales servirán de modelo para la eficiente administración por parte de los propietarios y empleados.

#### **Antecedentes de investigación:**

Al respecto, algunas fuentes internacionales confirman lo importante de aplicar un adecuado sistema de costos para este tipo de negocios.

De fuentes internacionales; Mera (2013), ratificó que se debe seleccionar un sistema de costos apropiado con procedimientos correctos que facilite la determinación y la asignación de los costos totales hacia cada comida y bebida elaborada. A demás, Barbosa y Portillo (2014), indican que la implementación de un adecuado sistema de costos dará como resultado una significativa reducción en sus costos, un buen manejo de los recursos y se tendrá constancia de cada operación que se realice en la fecha que se requiera para la correcta toma de decisiones.

De fuentes nacionales; Benites y Chávez (2014), mostraron por medio de la aplicación de un sistema de costos que incide eficientemente a mejorar la rentabilidad del negocio y a contribuir al logro de sus objetivos. Aguilar y Carrión (2013), evidenciaron al comparar los costos procesados antes y después de la adaptación de una adecuada estructura de costos el logro de una reducción de sus costos de producción de un 5,16% en cuanto a la optimización del uso de los recursos de la empresa. Benites (2011), reveló que, a través de un modelo de costeo, se permite alcanzar una mejor asignación los costos, valorizando las actividades por proceso, gestionando mejor los costos para obtener una reducción de este, contribuyendo a la creación de una ventaja competitiva.

Las siguientes bases teóricas nos ayudarán a comprender el contenido del presente estudio:

### **Definiciones conceptuales:**

**Costos.** Al respecto, Horngren (1990), menciona que el costo es un recurso que se sacrifica o se desapropia con el fin de alcanzar un objetivo específico. Mientras Apaza (2002), explica que un costo puede definirse como un sacrificio o privación de recursos para un propósito en particular y estos pueden ser medidos en términos monetarios o físicos. Por otro lado, Cuervo y Albeiro (2013), describen que son todos los esfuerzos económicos dirigidos a la producción o a la prestación de los servicios y sus valores monetarios son recuperados en la venta.

En mi opinión de lo dicho, el costo es el conjunto de recursos determinados que se dedican y obtienen para lograr la realización de un bien o la ejecución una serie de actividades dirigidas a brindar un servicio; en la composición estos costos podemos distinguir elementos como los materiales directos, la mano de obra directa y los otros costos indirectos. Estos desembolsos económicos iniciales son medidos en unidades monetarias, los cuales tienen por objeto de ser recuperados junto a su utilidad al hacerse efectiva la venta del bien o prestación del servicio.

En cuanto a los elementos del costo Polimeni, Fabozzi, Adelberg y Kole (1995) consideraron que los elementos del costo de un producto están compuestos por:

- a) Materiales. Estos son los recursos principales que se utilizan en la producción que, junto a la mano de obra y otros costos indirectos de fabricación, se transforman en bienes terminados. A su vez estos se clasifican en:

Materiales directos. Son aquellos que fácilmente se identifican. Representan el principal costo de materiales en la fabricación del producto.

Materiales indirectos. Son aquellos que necesariamente intervienen en la elaboración del producto, sin embargo, no son fácilmente identificables, se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación.

- b) Mano de obra. Es la intervención mental o esfuerzo físico empleados en la fabricación de un producto. Podemos clasificarla en:

Mano de obra directa. Es aquella que interviene directamente en la fabricación de un producto terminado y puede relacionarse con éste con facilidad. Representa un importante valor dentro de los costos de un producto.

Mano de obra indirecta. Es aquella considerada que participa o apoya a la fabricación de un producto pero que no interviene como mano de obra directa. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de fabricación

- c) Costos indirectos de fabricación. Esta denominación se usa para representar la suma total en conjunto de materiales indirectos, mano de obra indirecta y costos indirectos de fabricación.

**Clasificación de Costos.** Guillermo (2012) explica que hay una gran variedad de términos en que se pueden clasificar los costos, así entre los principales tenemos:

- a) Por la función en la que inciden.

Costos de producción. Estos resultan luego de transformar la materia prima en producto terminado, los cuales se subdividen en materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

- b) Por su identificación.

Costos directos. Son los que pueden distinguirse y cuantificarse con facilidad en el producto o en las áreas específicas.

Costos indirectos. Son aquellos que no se pueden distinguir ni cuantificar con precisión en el artículo producido o en las áreas específicas.

- c) Por el periodo en el que se llevan al Estado de Resultados

Costos del producto o costos inventariables. Son aquellos que se vinculan con la producción y forman parte del conjunto de bienes en existencia en la empresa. Estas pueden estar en estado de materia prima, productos en proceso y producto terminado.

- d) Comportamiento.

Costos fijos. Son los que permanecen constantes mientras durante el periodo, sin importar que el volumen de la producción varíe o no. Ejemplo de ello tenemos los sueldos, la depreciación en línea recta, los arriendos.

Costos variables. Son lo que varían en relación a la actividad o volumen de la producción, vale decir que si la producción aumenta también aumenta los costos y si la producción disminuye de la misma forma estos. Por ejemplo, la mano de obra o comisiones de acuerdo a las ventas.

Costos Semifijos, semivariantes o mixtos. Son aquellos en los que están integrados por una parte costos fijos y otra variable. Ejemplo típico son los servicios públicos como telefonía, energía eléctrica, agua.



e) En función al tiempo.

Costos históricos. Son aquellos que se obtuvieron en determinado intervalo de tiempo como productos vendidos o productos en proceso. Estos son los más precisos porque totalizan los costos que intervinieron durante un periodo.

Costo predeterminado. Son los que se estiman en base a estadísticas y se utilizan para elaborar presupuestos.

**Gastos.** “Son los recursos económicos que se consumen para mantener las áreas administrativas o comerciales de las empresas, (...) por ejemplo: sueldos administrativos, comisiones por ventas, depreciaciones de los equipos de la oficina” (Cuervo y Albeiro, 2013, p.15). Polmeni, Ralph; Fabozzi, Frank y Adelberg, Arthur en su libro Contabilidad de Costos citado por Flores, Jaime (2013), consideran lo siguiente: “Un gasto se define como un costo que ha producido un beneficio y que ha expirado... Los gastos se confrontan con los ingresos para determinar la utilidad o la pérdida neta de un periodo”.

**Sistema de Costos.** Son un conjunto de herramientas que tienen como objeto lograr la adecuada valorización de los productos en cada etapa de la producción. Básicamente existen dos categorías de sistemas de costos:

Aquellos que se centran en las características de los procesos productivos para recoger los datos y realizar las valuaciones del producto. Al respecto podemos mencionar al costeo por procesos, que valoriza el costo del producto en base al centro de costos generado cada una de las etapas de producción del artículo, y el costeo por órdenes específicas, que valoriza cada producto en base a todos los costos originados dentro de cada orden de fabricación realizada. (Faga y Ramos, 2006). Aguirre (2004, p.22), señala lo siguiente en cuanto a la importancia de la determinación del costo de producción: Entre los propósitos que se persiguen al implantar en un sistema de costeo en un ente económico está el de determinar de una manera razonable los costos incurridos en la fabricación de los productos o bienes para la venta, en la prestación de servicios a terceros o en el desarrollo de actividades internas y propias, de tal forma que estos costos sirvan de herramienta administrativa a los gerentes en el mejoramiento de la organización y en una oportuna toma de decisiones.

**Contabilidad de Costos.** Perdomo, A. citado por Flores, J. (2013), al respecto explica que: Es una parte de la contabilidad general a través de la cual se registran, procesan y presentan las operaciones de un periodo relacionadas al valor de su adquisición, explotación, producción y distribución de un bien o servicio. El objetivo de la contabilidad de costos es brindar información financiera transparente y confiable, relacionada con todas las actividades operativas y comerciales de una sociedad, durante un periodo determinado. Siendo una de sus principales características anotar, clasificar, sintetizar y presentar únicamente las operaciones pasadas o futuras necesarias para precisar lo que cuesta adquirir, producir y vender un artículo o un servicio. La finalidad de la contabilidad de costos es indicarnos cuanto es el valor del producto que elaboramos y determina el costo del servicio que presta una empresa.



**El Punto de Equilibrio.** Según Faga (2006) El punto de equilibrio es:

El nivel de ventas en el cual el precio total absorbe todos los costos (fijos y variables) y no se gana ni se pierde. Dicho de otro modo, es el punto en el cual la contribución marginal iguala al costo fijo.

**Determinación del Precio.** La determinación del precio que define una empresa es un proceso analítico que involucra muchos elementos, siendo el costo un factor único.

Baker y Jacobens (1997), explican que existen otros factores ajenos al costo que afectan a la determinación del precio como, por ejemplo: La naturaleza de la empresa. El grado de competencia entre diferentes industrias y dentro de la misma industria. La elasticidad de la demanda. Las condiciones económicas. La situación financiera de la empresa. Las características del producto. Los patrones institucionales. El nivel de actividad de la planta. La política del gobierno. El nivel de los inventarios. Otros.

**Precio.** Para Kotler y Armstrog (2004) es: Es la suma total de dinero que se percibe o que los consumidores entregan a cambio de los beneficios de poseer o usar cierto bien o servicio.

Estos se clasifican en:

- a) Precios premium. Es el que establece un precio más elevado que el de la competencia para lograr posicionamiento de nivel superior. Lo utilizan las compañías cuando sus productos o servicios tienen ciertas características o ventajas competitivas únicas en comparación con sus rivales.
- b) Precios de penetración. Este diseño es comúnmente usado para captar la atención del mercado al ingresar un producto con un precio bajo en comparación con la competencia, su principal objetivo son los clientes con sensibilidad al precio, una vez que capta el interés del mercado, el precio es incrementado por la compañía.  
  
Tiene sus riesgos, ya que es una estrategia fácil de aplicar por otros nuevos competidores al mismo tiempo, o puede que tan bajo se vuelva nuestro margen de ganancia conlleve a que no sobreviva el negocio. Al final este tipo de precio no genera lealtad, mayormente es usado para hacer conocer la marca al principio al introducirla en el mercado.
- c) Precios económicos. Su objetivo es mantener los precios bajos, utilizar lo mínimo para mantener ese precio y captar una porción específica del mercado de clientes que sean altamente sensibles a los precios.
- d) Precio skimming. Es tipo es usado por compañías que tienen una ventaja competitiva y a la vez generar una ventaja de ingresos máxima antes que la competencia. Una vez que los rivales copian, ofrecen los mismos productos o sus sustitutos, este pierde su valor implicando que este baje el precio a los consumidores.
- e) Precios psicológicos. Es una técnica muy usada por los retail o supermercados, ya que genera un impacto psicológico en las emociones de los clientes, debido a que

hace pensar que se les otorga un pequeño incentivo de descuento en la compra, por ejemplo, un cliente puede estar más dispuesto a pagar por un producto 4.99 soles en vez de 5 soles.

- f) Precio empaquetado. El famoso uno más uno gratis. En la cual se combinan dos productos diferentes acordados por la compañía, donde agrupan los precios. Esta técnica es frecuentemente usada para deshacerse de las existencias.
- g) Precios geográficos. Esta implica la variación de precios en función de la ubicación de donde se vende el producto o servicio, y la variación de la moneda, inflación u otros factores que son considerable para variar el precio de venta. Un ejemplo es la venta de maquinaria pesada la cual se vende luego de conocer el costo de transporte de otras ubicaciones.

## 1.2. Formulación del problema

¿Cómo están compuestos los costos de producción de dos productos: Ceviche Mixto y Chicharrón Mixto, del Restaurant Turístico El Paisa de la ciudad de Trujillo, año 2017?

## 1.3. Objetivos

### 1.3.1. Objetivo general

Determinar los costos de producción de dos productos del Restaurant Turístico El Paisa de la localidad de Trujillo, año 2017.

### 1.3.2. Objetivos específicos

Identificar la materia prima directa en la producción de dos productos del Restaurant Turístico El Paisa de la localidad de Trujillo, año 2017.

Describir el uso de la mano de obra directa en la producción de dos productos del Restaurant Turístico El Paisa de la localidad de Trujillo, año 2017.

Identificar los costos indirectos de fabricación en la producción de dos productos del Restaurant Turístico El Paisa de la localidad de Trujillo, año 2017.

## 1.4. Hipótesis

### 1.4.1. Hipótesis general

La determinación de los costos de producción muestra cómo están compuestos los costos de los productos: Ceviche Mixto y Chicharrón Mixto, del Restaurant Turístico El Paisa de la ciudad de Trujillo del año 2017.

#### **1.4.2. Hipótesis específicas**

La identificación de la materia prima directa permite conocer la composición de los costos de producción de dos productos del Restaurant Turístico El Paisa de la localidad de Trujillo, año 2017.

La descripción del uso de la mano de obra directa permite conocer la composición de los costos de producción de dos productos del Restaurant Turístico El Paisa de la localidad de Trujillo, año 2017.

La identificación de los costos indirectos de fabricación permite conocer la composición de los costos de producción de dos productos del Restaurant Turístico El Paisa de la localidad de Trujillo, año 2017.

## CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

### 2.1. Tipo de investigación

#### 2.1.1. Diseño de la investigación

Tipo de investigación: **No experimental.**

El diseño de la investigación es **Descriptivo de Corte Transversal.**

| Estudio | T1 |
|---------|----|
| M       | O  |

Dónde:

M: Muestra

O: Observación

#### 2.1.2. Operacionalización de variables

| VARIABLE             | DEFINICIÓN CONCEPTUAL   | DEFINICIÓN OPERACIONAL  | DIMENSIONES  | INDICADORES  |
|----------------------|---|---|--|--|
| Costos de Producción | Los costos de producción son los gastos necesarios para mantener un proyecto, línea de procesamiento o un equipo en funcionamiento. | Valoración monetaria de los gastos incurridos y aplicados en la obtención de un bien. Incluye el costo de los materiales, mano de obra y los gastos indirectos de fabricación | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Material Directo.</li> <li>• Mano de Obra Directa.</li> <li>• Otros Costos Indirectos.</li> </ul> | Material Directo:<br>- <i>Observación.</i>   |
|                      |   |   |  | Mano de Obra Directa:<br>- <i>Observación.</i>   |
|                      |   |   |  | Gastos Indirectos de Fabricación:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Material Indirecto:<br/>- <i>Observación.</i></li> <li>• Mano de Obra Indirecta:<br/>- <i>Observación.</i></li> <li>• Gastos Indirectos de Fabricación:<br/>- <i>Observación.</i></li> </ul> |

## 2.2. Población y muestra (Materiales, instrumentos y métodos)

**2.2.1. Población.** La población está conformada por todos los productos que comercializa el Restaurant Turístico El Paisa de la ciudad de Trujillo, año 2017

**2.2.2. Muestra.** La muestra está constituida por dos de los productos más vendidos: el Cebiche Mixto y el Chicharrón Mixto, de la empresa Restaurant Turístico El Paisa, del mes de septiembre, año 2017.

**2.2.3. Métodos de investigación.** Los métodos de investigación que se emplearon en el proceso fueron: El método deductivo porque parte de una premisa general para obtener las conclusiones de un caso particular; asimismo, el método estadístico, de análisis – síntesis, entre otros, que conformaron con el desarrollo de la investigación.

## 2.3. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos

Con respecto a las técnicas de investigación, se aplicó la encuesta, caracterizada por su amplia utilidad en la investigación social por excelencia, debido a su utilidad, versatilidad, sencillez y objetividad de los datos, la información se obtuvo mediante el cuestionario como instrumento de investigación.

- Técnica de encuesta:

- Procedimiento: Entrevista
- Instrumento: Cuestionario

- Técnica de observación

- Procedimiento: Observación Participante
- Instrumento: Documentos contables

- Técnica documento

- Procedimiento: Análisis de contenido
- Instrumento: Estados Financieros

## 2.4. Procedimiento

Se recogió información de la documentación contable del periodo de Enero 2017, el cual muestra los resultados de la aplicación del sistema de costeo tradicional, para identificar los costos de producción de dos de los productos más representativos del Restaurant Turístico El Paisa Internacional. A su vez se realizó una entrevista para diagnosticar la situación actual del negocio.

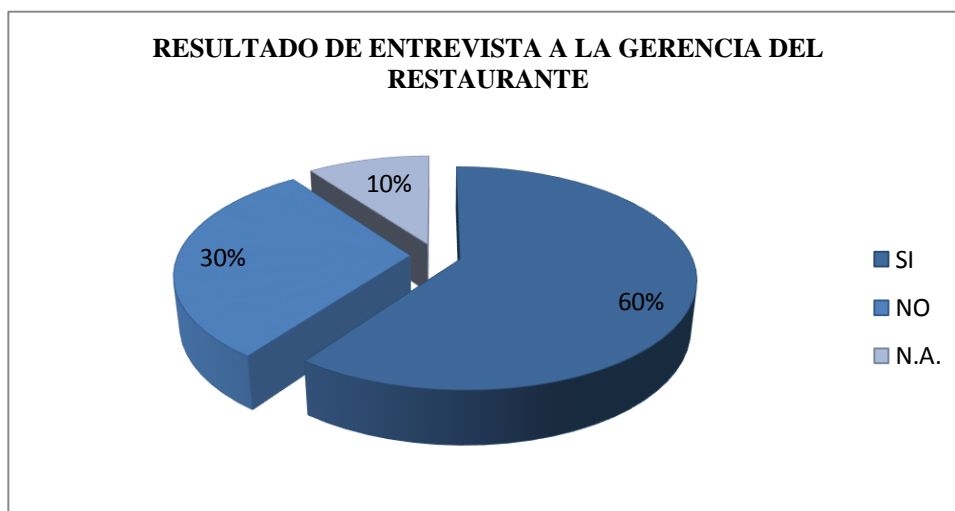
### CAPÍTULO III. RESULTADOS

Como resultado de la investigación realizada al Restaurant Turístico El Paisa se formularon distintas pruebas técnicas y observaciones a documentos contables relacionadas a las áreas de producción, ventas y administración; con el fin de obtener un diagnóstico actual de la gestión que desarrolla la empresa en la determinación de los costos de producción.

#### CON RELACION AL OBJETIVO GENERAL

##### **Determinar los Costos de Producción de dos productos del Restaurant Turístico El Paisa de la localidad de Trujillo, año 2017**

Algunas técnicas de recolección de información se estimaron para averiguar la situación existente de la empresa respecto al conocimiento, aplicación y desarrollo del tema de costos. Se eligió realizar una entrevista dirigida al Gerente General de la compañía, obteniendo el siguiente resultado.



*Figura 1.* Resultado de la entrevista a Gerencia General del restaurante, la cual se basó en 10 preguntas de conocimiento y de apreciación de su gestión. Fuente y elaboración propia

De acuerdo a la entrevista realizada al Gerente de Operaciones de la empresa, representada en la Figura N° 1, se describe lo siguiente:

- La Gerencia General considera que el método que utilizan para la determinación de costos es la más acertada para cumplir sus objetivos, al igual que la forma de establecer su fijación de precios. El menciona que se conoce la materia prima invertida, la mano de obra empleada en la producción y que utiliza una base para la determinación de los costos indirectos de fabricación.

- A pesar de la conformidad de los métodos que emplea para sus informes de costeo, reconoce que se desconoce exactamente el nivel de rentabilidad que genera cada producto, asimismo no hay una precisión al identificar los elementos de costo que intervinieron en la producción diaria según el volumen que produce.
- Finalmente, demostramos que esta manera de proceder genera incertidumbre, debido a que el resultado que obtenido de sus procedimientos no es claro para una adecuada toma de decisiones que garantice el crecimiento para la empresa.

De esta manera, el restaurante en estudio no cuenta con un sistema de costeo apropiado, además según lo que manifestó el gerente en la pregunta uno, agregó que el método usado por la empresa en realidad es útil para presentar información a los usuarios externos como a la Administración Tributaria (SUNAT), entidades financieras para solicitar créditos, entre otras más. Mas para los usuarios internos, los propietarios, y socios no es preciso, de modo que si deseamos conocer la rentabilidad que generan los productos, no serían acertados.

A continuación, se muestran los productos que comercializa el restaurante.

**Tabla 1.**  
**Platos a la Carta del Restaurant Turístico El Paisa**

| CARTA DE MENÚ DISPONIBLE  |                                |                              |                                   |                                 |
|---------------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| PESCADOS<br>Y<br>MARISCOS | APANADOS                       | CHICHARRÓN DE CALAMAR        | CORVINA FRITA/MERO                | PICANTE DE LANGOSTINO           |
|                           | ARROZ CON CONCHAS NEGRAS       | CHICHARRÓN DE LANGOSTINO     | FILETE DE CORVINA A LA PLANCHA    | PICANTE DE PULPO                |
|                           | ARROZ CON LANGOSTINOS          | CHICHARRÓN DE PESCADO        | FILETE DE CORVINA AL VAPOR        | PICANTES DE MARISCOS            |
|                           | ARROZ CON MARISCOS             | CHICHARRÓN DE PULPOS         | FILETE DE CORVINA FRITA           | REVENTADO DE CANGREJO           |
|                           | CEVICHE A LA CREMA DE ROCOTO   | CHICHARRÓN MIXTO             | FILETE DE OJO DE UVA              | SUDADO DE CHITA                 |
|                           | CEVICHE A LO PAISA             | CHITA A LO MACHO             | FILETE DE OJO DE UVA ARREBOZADA   | SUDADO DE CORVINA               |
|                           | CEVICHE CLASICO                | CHITA AL AJO/AJILLO/LIMON    | FILETE DE OJO DE UVA FRITA        | SUDADO DE CORVINA/MERO          |
|                           | CEVICHE CLÁSICO ESPECIAL       | CHITA EN SALSA DE LANGOSTINO | JALEA CRIOLLA                     | SUDADO DE LENGUADO              |
|                           | CEVICHE DE CONCHAS NEGRAS      | CHITA FRITA                  | JALEA MIXTA                       | SUDADO DE OJO DE UVA            |
|                           | CEVICHE DE CORVINA             | CHUPE DE CHITA               | JALEA REAL                        | SUDADO DE PESCADO               |
|                           | CEVICHE DE LANGOSTINO          | CHUPE DE CORVINA/MERO        | OJO DE UVA A LO MACHOS            | SUDADO DE TRAMBOYO              |
|                           | CEVICHE DE LENGUADOS           | CHUPE DE LANGOSTINOS         | OJO DE UVA AL AJO/AJILLO/LIMON    | TIRADITO                        |
|                           | CEVICHE DE OJO DE UVA          | CHUPE DE LENGUADO            | OJO DE UVA EN SALSA DE LANGOSTINO | TIRADITO DE CORVINAS            |
|                           | CEVICHE DE PESCADO             | CHUPE DE MARISCOS            | OJO DE UVA FRITA                  | TIRADITO TRICOLOR               |
|                           | CEVICHE MIXTO                  | CHUPE DE OJO DE UVA          | PARIHUELAS 7 MACHOS               | TORTILLAS DE CALAMAR            |
|                           | CHAUFA DE LANGOSTINOS          | CORVINA A LO MACHO           | PARIHUELAS A LA REINA             | TORTILLAS DE LANGOSTINO         |
|                           | CHAUFA DE MARISCOS             | CORVINA AL AJO/AJILLO/LIMON  | PARIHUELAS DE MARISCOS            | TORTILLAS DE MARISCOS           |
| CHAUFA DE PESCADO         | CORVINA EN SALSA DE LANGOSTINO | PARIHUELAS MIXTA             |                                   |                                 |
|                           |                                |                              |                                   |                                 |
| CRIOLLOS                  | AJIACO/FRITO DE CUY            | CHICHARRON DE POLLO          | POLLO A LA PLANCHAS               | TACU TACU EN SALSA DE MARISCOS  |
|                           | ARROZ CON PATO                 | FILETE DE POLLO              | POLLO A LO POBRE                  | TALLARIN CON PATO EN SALSA ROJA |
|                           | BISTECK A LO POBRE             | LOMITO SALTADOS              | TACU TACU CON BISTECK A LO POBRE  | TALLARINES VERDES CON BISTECK   |
|                           | CABRITO                        | MILANESA DE POLLOS           | TACU TACU CON LOMO                | SHAMBAR                         |
|                           | CECINA                         |                              |                                   |                                 |

Menús que oferta el restaurante al 31 de enero 2017. Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia.

En la Tabla N° 1 se muestran los productos que comercializa el Restaurant Turístico El Paisa de la ciudad de Trujillo a Enero – 2017

Es necesario para ello tomar como muestra las operaciones de enero de 2017, tal y como se muestra en la Tabla N° 02 a continuación.

**Tabla 2.**  
***Demanda de Ventas***

| TIPO      | PRODUCTOS                      | Nº VENTAS<br>POR UNIDAD | PROPORCIÓN DE<br>LAS VENTAS<br>TOTALES |
|-----------|--------------------------------|-------------------------|--|
| 1         | APANADO                        | 69                      | 0.49%                                  |
| 2         | ARROZ CON CONCHAS NEGRAS       | 31                      | 0.22%                                  |
| 3         | ARROZ CON LANGOSTINOS          | 54                      | 0.39%                                  |
| <b>4</b>  | <b>ARROZ CON MARISCOS</b>      | <b>1,437</b>            | <b>10.29%</b>                          |
| 5         | CEVICHE A LA CREMA DE ROCOTO   | 6                       | 0.04%                                  |
| 6         | CEVICHE A LO PAISA             | 291                     | 2.08%                                  |
| 7         | CEVICHE CLASICO                | 2                       | 0.01%                                  |
| 8         | CEVICHE CLÁSICO ESPECIAL       | 6                       | 0.04%                                  |
| 9         | CEVICHE DE CONCHAS NEGRAS      | 162                     | 1.16%                                  |
| 10        | CEVICHE DE CORVINA             | 25                      | 0.18%                                  |
| 11        | CEVICHE DE LANGOSTINO          | 13                      | 0.09%                                  |
| 12        | CEVICHE DE LENGUADOS           | 12                      | 0.09%                                  |
| 13        | CEVICHE DE OJO DE UVA          | 26                      | 0.19%                                  |
| <b>14</b> | <b>CEVICHE DE PESCADO</b>      | <b>1,501</b>            | <b>10.75%</b>                          |
| <b>15</b> | <b>CEVICHE MIXTO</b>           | <b>2,220</b>            | <b>15.89%</b>                          |
| 16        | CHAUFA DE LANGOSTINOS          | 7                       | 0.05%                                  |
| 17        | CHAUFA DE MARISCOS             | 189                     | 1.35%                                  |
| 18        | CHAUFA DE PESCADO              | 92                      | 0.66%                                  |
| 19        | CHICHARRÓN DE CALAMAR          | 44                      | 0.32%                                  |
| 20        | CHICHARRÓN DE LANGOSTINO       | 52                      | 0.37%                                  |
| <b>21</b> | <b>CHICHARRÓN DE PESCADO</b>   | <b>1,570</b>            | <b>11.24%</b>                          |
| 22        | CHICHARRÓN DE PULPOS           | 2                       | 0.01%                                  |
| <b>23</b> | <b>CHICHARRÓN MIXTO</b>        | <b>1,692</b>            | <b>12.11%</b>                          |
| 24        | CHITA A LO MACHO               | 21                      | 0.15%                                  |
| 25        | CHITA AL AJO/AJILLO/LIMON      | 17                      | 0.12%                                  |
| 26        | CHITA EN SALSA DE LANGOSTINO   | 8                       | 0.06%                                  |
| 27        | CHITA FRITA                    | 92                      | 0.66%                                  |
| 28        | CHUPE DE CHITA                 | 5                       | 0.04%                                  |
| 29        | CHUPE DE CORVINA/MERO          | 4                       | 0.03%                                  |
| 30        | CHUPE DE LANGOSTINOS           | 12                      | 0.09%                                  |
| 31        | CHUPE DE LENGUADO              | 2                       | 0.01%                                  |
| 32        | CHUPE DE MARISCOS              | 22                      | 0.16%                                  |
| 33        | CHUPE DE OJO DE UVA            | 4                       | 0.03%                                  |
| 34        | CORVINA A LO MACHO             | 10                      | 0.07%                                  |
| 35        | CORVINA AL AJO/AJILLO/LIMON    | 4                       | 0.03%                                  |
| 36        | CORVINA EN SALSA DE LANGOSTINO | 5                       | 0.04%                                  |



|    |                                   |     |       |
|----|-----------------------------------|-----|-------|
| 37 | CORVINA FRITA/MERO                | 35  | 0.25% |
| 38 | FILETE DE CORVINA A LA PLANCHA    | 1   | 0.01% |
| 39 | FILETE DE CORVINA AL VAPOR        | 3   | 0.02% |
| 40 | FILETE DE CORVINA FRITA           | 4   | 0.03% |
| 41 | FILETE DE OJO DE UVA              | 1   | 0.01% |
| 42 | FILETE DE OJO DE UVA ARREBOZADA   | 1   | 0.01% |
| 43 | FILETE DE OJO DE UVA FRITA        | 1   | 0.01% |
| 44 | JALEA CRIOLLA                     | 1   | 0.01% |
| 45 | JALEA MIXTA                       | 344 | 2.46% |
| 46 | JALEA REAL                        | 73  | 0.52% |
| 47 | OJO DE UVA A LO MACHOS            | 3   | 0.02% |
| 48 | OJO DE UVA AL AJO/AJILLO/LIMON    | 1   | 0.01% |
| 49 | OJO DE UVA EN SALSA DE LANGOSTINO | 2   | 0.01% |
| 50 | OJO DE UVA FRITA                  | 13  | 0.09% |
| 51 | PARIHUELAS 7 MACHOS               | 58  | 0.42% |
| 52 | PARIHUELAS A LA REINA             | 31  | 0.22% |
| 53 | PARIHUELAS DE MARISCOS            | 57  | 0.41% |
| 54 | PARIHUELAS MIXTA                  | 499 | 3.57% |
| 55 | PICANTE DE LANGOSTINO             | 29  | 0.21% |
| 56 | PICANTE DE PULPO                  | 11  | 0.08% |
| 57 | PICANTES DE MARISCOS              | 151 | 1.08% |
| 58 | REVENTADO DE CANGREJO             | 24  | 0.17% |
| 59 | SUDADO DE CHITA                   | 86  | 0.62% |
| 60 | SUDADO DE CORVINA                 | 69  | 0.49% |
| 61 | SUDADO DE CORVINA/MERO            | 1   | 0.01% |
| 62 | SUDADO DE LENGUADO                | 12  | 0.09% |
| 63 | SUDADO DE OJO DE UVA              | 158 | 1.13% |
| 64 | SUDADO DE PESCADO                 | 81  | 0.58% |
| 65 | SUDADO DE TRAMBOYO                | 246 | 1.76% |
| 66 | TIRADITO                          | 11  | 0.08% |
| 67 | TIRADITO DE CORVINA               | 2   | 0.01% |
| 68 | TIRADITO TRICOLOR                 | 43  | 0.31% |
| 69 | TORTILLAS DE CALAMAR              | 3   | 0.02% |
| 70 | TORTILLAS DE LANGOSTINO           | 15  | 0.11% |
| 71 | TORTILLAS DE MARICOS              | 5   | 0.04% |
| 72 | AJIACO/FRITO DE CUY               | 52  | 0.37% |
| 73 | ARROZ CON PATO                    | 324 | 2.32% |
| 74 | BISTECK A LO POBRE                | 143 | 1.02% |
| 75 | CABRITO                           | 627 | 4.49% |
| 76 | CECINA                            | 24  | 0.17% |
| 77 | CHICHARRON DE POLLO               | 94  | 0.67% |
| 78 | FILETE DE POLLO                   | 7   | 0.05% |
| 79 | LOMITO SALTADOS                   | 421 | 3.01% |
| 80 | MILANESA DE POLLOS                | 94  | 0.67% |
| 81 | POLLO A LA PLANCHAS               | 288 | 2.06% |
| 82 | POLLO A LO POBRE                  | 8   | 0.06% |

|                      |                                  |               |                |
|----------------------|----------------------------------|---------------|----------------|
| 83                   | TACU TACU CON BISTECK A LO POBRE | 14            | 0.10%          |
| 84                   | TACU TACU CON LOMO               | 19            | 0.14%          |
| 85                   | TACU TACU EN SALSA DE MARISCOS   | 5             | 0.04%          |
| 86                   | TALLARIN CON PATO EN SALSA ROJA  | 6             | 0.04%          |
| 87                   | TALLARINES VERDES CON BISTECK    | 7             | 0.05%          |
| 88                   | SHAMBAR                          | 51            | 0.37%          |
| <b>Total general</b> |                                  | <b>13,968</b> | <b>100.00%</b> |

Récord de ventas del mes enero 2017 y participación de ventas por producto. Fuente: El Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia.

De mejor forma, por medio de la siguiente grafica podemos ver la tendencia de ventas de los platos a la carta del restaurante.

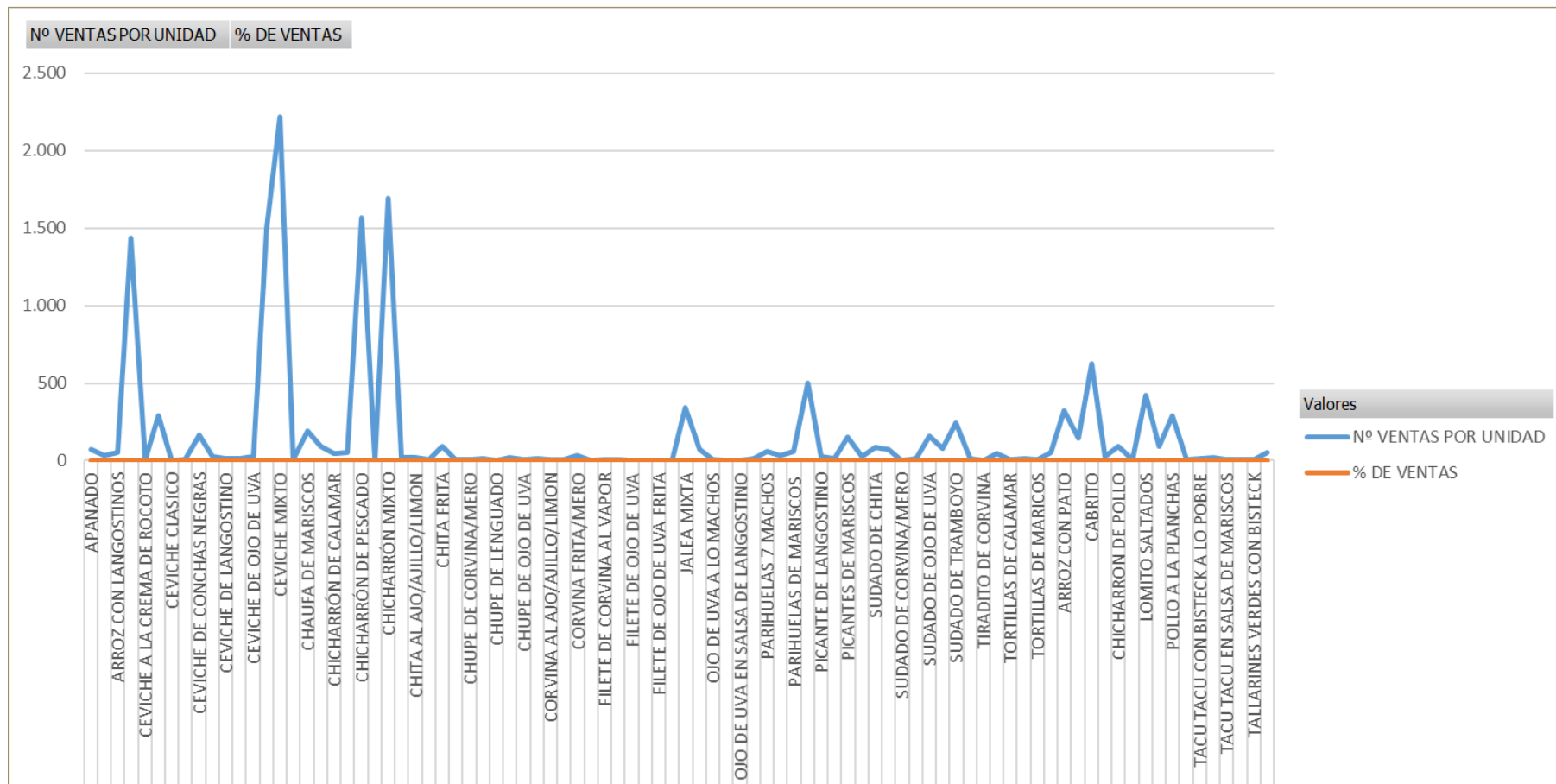


Figura 2. Demanda de las Ventas del Restaurant Turístico El Paisa-Enero 2017. Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia.

Con la siguiente información apreciamos en la Tabla 1, los menús a la carta que los clientes suelen consumir en el restaurante, a su vez la Figura 2 nos ayuda apreciar con claridad la demanda de las de comidas y la preferencia del público en general.

Es evidente que, en enero de 2017, cinco son los menús que tuvieron mayor acogida entre los comensales, tal como se resume.

**Tabla 3.**  
**Platos a la carta con mayor demanda**

| PRODUCTOS               | Nº VENTAS POR UNIDAD | PORCENTAJE DE VENTAS |
|-------------------------|----------------------|----------------------|
| ARROZ CON MARISCOS      | 1,437                | 10.29%               |
| CEVICHE DE PESCADO      | 1,501                | 10.75%               |
| <b>CEVICHE MIXTO</b>    | <b>2,220</b>         | <b>15.89%</b>        |
| CHICHARRÓN DE PESCADO   | 1,570                | 11.24%               |
| <b>CHICHARRÓN MIXTO</b> | <b>1,692</b>         | <b>12.11%</b>        |
| <b>Total general</b>    | <b>8,420</b>         | <b>60.28%</b>        |

Productos con mayor demanda en enero de 2017. Fuente: Restaurant El Paisa. Elaboración propia.

El objetivo principal de este estudio es lograr identificar los elementos del costo de producción y comparar resultados competitivos en la elaboración de dos de los productos expuestos.

Es así, que con estos datos se puede comenzar a desarrollar el análisis y la determinación de los costos que intervienen en la elaboración de estos alimentos, con el fin de que este proyecto sea un recurso de apoyo para la toma de decisiones de negocios de este rubro.

Por tal motivo, de este selecto grupo de menús a la carta, se ha escogido a dos de los más reconocidos para el hacer presente estudio de los costos, siendo estos:

**Tabla 4.**  
**Selección de dos platos para el estudio de costos**

| PRODUCTOS            | Nº VENTAS POR UNIDAD | PORCENTAJE DE LAS VENTAS |
|----------------------|----------------------|--------------------------|
| CEVICHE MIXTO        | 2,220                | 15.89%                   |
| CHICHARRÓN MIXTO     | 1,692                | 12.11%                   |
| <b>Total general</b> | <b>3,912</b>         | <b>28.01%</b>            |

Dos platos de comida seleccionados como muestra para el presente estudio. Fuente: El Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia.

En la Tabla Nº 4, indica a dos de las comidas más vendidas en el mes de enero de 2017; el Ceviche Mixto y el Chicharrón Mixto

De estas dos comidas que hemos escogido como muestra del estudio e investigación, mostraremos como la empresa ha venido realizando sus estimaciones de los costos de lo que produce.

Luego de la entrevista al Gerente de Operaciones, tuvimos acceso a la información del contable de los insumos, suministros y demás materiales auxiliares que en conjunto forman el recurso vital de abastecimiento para el área de producción; por lo que, se analizó los kárdex de estos y se obtuvo el siguiente resumen.

**Tabla 5.**  
**Resumen de Compras de Carnes, Pescados y Mariscos**

| TIPO                         | DESCRIPCION         | CANTIDAD       |           | COSTO<br>UNITARIO |           | TOTAL            |
|------------------------------|---------------------|----------------|-----------|-------------------|-----------|------------------|
| <b>MATERIAS<br/>PRIMAS</b>   | JAMON               | 8.20           | S/        | 18.65             | S/        | 152.90           |
|                              | ABANICO             | 2.00           | S/        | 150.00            | S/        | 300.00           |
|                              | ALMEJA              | 240.46         | S/        | 3.67              | S/        | 881.84           |
|                              | BISTECK             | 39.19          | S/        | 19.19             | S/        | 752.20           |
|                              | CABRILLA            | 26.00          | S/        | 16.00             | S/        | 416.00           |
|                              | CABRITO             | 111.50         | S/        | 15.25             | S/        | 1,700.84         |
|                              | CALAMAR             | 77.00          | S/        | 16.14             | S/        | 1,243.00         |
|                              | CANGREJO            | 149.30         | S/        | 12.00             | S/        | 1,791.30         |
|                              | CARACOL NEGRO       | 215.60         | S/        | 12.00             | S/        | 2,587.16         |
|                              | CARNE DE RES        | 12.00          | S/        | 12.99             | S/        | 155.93           |
|                              | CECINAS             | 10.00          | S/        | 18.47             | S/        | 184.67           |
|                              | CHANCHO             | 4.20           | S/        | 11.02             | S/        | 46.27            |
|                              | CHITA               | 120.40         | S/        | 22.93             | S/        | 2,760.91         |
|                              | CONCHAS NEGRAS      | 6750.00        | S/        | 0.59              | S/        | 4,004.24         |
|                              | CORVINA             | 224.00         | S/        | 23.07             | S/        | 5,168.00         |
|                              | CUY                 | 173.00         | S/        | 18.64             | S/        | 3,225.41         |
|                              | FILETE PESCADO      | 465.68         | S/        | 15.10             | S/        | 7,033.39         |
|                              | HOT DOG             | 20.00          | S/        | 5.94              | S/        | 118.74           |
|                              | LANGOSTINO          | 120.50         | S/        | 20.27             | S/        | 2,443.00         |
|                              | LAPICERO PRE COCIDO | 269.46         | S/        | 6.42              | S/        | 1,730.40         |
|                              | LENGUADO            | 102.00         | S/        | 31.49             | S/        | 3,212.00         |
|                              | LOMITO              | 95.30          | S/        | 19.52             | S/        | 1,860.57         |
|                              | MERO                | 68.90          | S/        | 28.32             | S/        | 1,951.30         |
|                              | MOCOSA              | 44.20          | S/        | 13.00             | S/        | 574.60           |
|                              | MONDONGO            | 4.00           | S/        | 11.02             | S/        | 44.07            |
|                              | PATO                | 300.30         | S/        | 12.71             | S/        | 3,817.37         |
|                              | PECHUGA             | 101.47         | S/        | 13.66             | S/        | 1,385.93         |
|                              | PELLEJO DE CHANCHO  | 8.30           | S/        | 5.09              | S/        | 42.22            |
|                              | PULPO               | 141.66         | S/        | 10.66             | S/        | 1,509.41         |
|                              | TRAMBOYO            | 19.50          | S/        | 16.00             | S/        | 312.00           |
| <b>Total MATERIAS PRIMAS</b> |                     | <b>9924.12</b> | <b>S/</b> | <b>579.82</b>     | <b>S/</b> | <b>51,405.67</b> |

Compras del mes de enero de 2017, clasificación carnes, pescados y mariscos, fuente: Restaurant Turístico El Paísa. Elaboración propia

En la Tabla N° 5 se resume las compras efectuadas en el mes de Enero de 2017, cabe mencionar que estos elementos conforman la *materia prima directa* de cada uno de los potajes, que se preparan sean estos criollos o marinos como veremos más adelante.

Por otra parte, también se identificó y analizaron las compras de verduras del mes.

**Tabla 6.**  
**Resumen de Compras de Verduras**

| TIPO                  | DESCRIPCION         |           | TOTAL            |
|-----------------------|---------------------|-----------|------------------|
| VERDURAS              | LECHUGA HIDROPONICA | S/        | 261.60           |
|                       | LIMON EXTRA         | S/        | 1,351.00         |
|                       | PIÑA BLANCA         | S/        | 180.94           |
|                       | TOMATE              | S/        | 300.00           |
|                       | OTRAS VERDURAS      | S/        | 12,884.30        |
| <b>Total VERDURAS</b> |                     | <b>S/</b> | <b>14,977.84</b> |

Las compras de verduras del mes de enero de 2017, adquiridas algunas de ella con factura y otras con liquidaciones de compras. Fuente: Restaurant Turístico El Paisa

En el extracto no se muestra el detalle de cada nombre de las verduras adquiridas (papas, yucas, camotes, cebollas, entre otras), esta información se recogió del kárdex que la empresa utiliza en la cual solo registra en términos generales *Verduras*, para tener un detalle específico de todas las verduras y sus cantidades fue necesario recurrir a las **liquidaciones de compras**, que son comprobantes de pago que la empresa utiliza para sustentar las compras de estos, debido a que son elementos primarios y los proveedores no tienen RUC, ellos no emiten documento alguno, sino la empresa misma que las adquiere tiene que emitirla con los datos y cada una de las verduras. Según la empresa en estudio todas las verduras son consideradas *materia prima indirecta*.

**Tabla 7.**  
**Resumen de Compras de Insumos**

| DESCRIPCION                   | CANTIDAD          | COSTO<br>UNITARIO | TOTAL            |
|-------------------------------|-------------------|-------------------|------------------|
| ACEITE CRISOL FRITURA INTENSA | 61.00 S/          | 90.22 S/          | 5,503.19         |
| AJINOMOTO                     | 222.00 S/         | 7.12 S/           | 1,580.64         |
| ARROZ                         | 250.00 S/         | 2.70 S/           | 675.00           |
| ATUN                          | 4.00 S/           | 1.53 S/           | 6.10             |
| CHAMPIÑONES                   | 5.00 S/           | 2.97 S/           | 14.83            |
| CHUÑO                         | 51.00 S/          | 4.07 S/           | 207.45           |
| COMINO                        | 350.00 S/         | 0.25 S/           | 88.99            |
| CONSERVA DURAZNO              | 12.00 S/          | 5.60 S/           | 67.23            |
| FIDEO CABELLO DE ANGEL 250/GR | 0.75 S/           | 3.52 S/           | 2.64             |
| FIDEO TALLARIN 500/GR         | 15.00 S/          | 3.57 S/           | 53.49            |
| HARINA AMARILLA               | 680.00 S/         | 1.73 S/           | 1,177.18         |
| HARINA BLANCA                 | 280.00 S/         | 1.58 S/           | 443.13           |
| HUEVOS                        | 967.60 S/         | 2.39 S/           | 2,312.10         |
| LECHE EVAPORADA               | 936.00 S/         | 2.32 S/           | 2,168.84         |
| MARGARINA                     | 26.00 S/          | 6.89 S/           | 179.09           |
| MARRASQUINOS                  | 2.00 S/           | 49.15 S/          | 98.30            |
| MAYONESA BASE MACBEL          | 29.00 S/          | 22.83 S/          | 662.07           |
| MOSTAZA                       | 37.00 S/          | 11.44 S/          | 423.28           |
| PALILLO AMARILLO              | 84.00 S/          | 0.32 S/           | 27.12            |
| PIMIENTA                      | 750.00 S/         | 0.25 S/           | 190.69           |
| QUESO PARMESANO               | 2.71 S/           | 50.45 S/          | 136.73           |
| SAL                           | 244.00 S/         | 0.80 S/           | 196.38           |
| SALSA DE TAMARINDO            | 12.00 S/          | 3.77 S/           | 45.20            |
| SIBARITA                      | 126.00 S/         | 0.36 S/           | 45.75            |
| SIYAU                         | 1.00 S/           | 16.11 S/          | 16.11            |
| SIYAU CON CHAMPIÑON           | 4.00 S/           | 5.93 S/           | 23.73            |
| SUSTACIA DE CALDO DE CARNE    | 5.00 S/           | 0.33 S/           | 1.63             |
| SUSTANCIA DE CALDO DE GALLINA | 48.00 S/          | 0.34 S/           | 16.42            |
| VINAGRE                       | 20.00 S/          | 2.12 S/           | 42.37            |
| VINO BLANCO                   | 55.00 S/          | 8.40 S/           | 461.91           |
| WANTAN X PAQ                  | 11.00 S/          | 2.88 S/           | 31.72            |
| VAINILLA                      | 40.00 S/          | 0.14 S/           | 5.76             |
| <b>Total INSUMOS</b>          | <b>5331.06 S/</b> | <b>312.08 S/</b>  | <b>16,905.06</b> |

Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia.

Estos insumos o como de otro modo se les llama *material indirecto*, son de suma importancia contar con cada uno de ellos en el momento se preparan las comidas, generalmente el almacenero es quien de manera interna previo requerimiento de un día antes, abastece al área de producción para tener estos elementos a la mano. Es relevante referir que suele haber pérdidas respecto a

cantidades y calidades de ciertos insumos que se reservan en almacén, esto debido a una deficiencia en el control de inventarios.

**Tabla 8.**  
**Resumen de Compras de Suministros**

| DESCRIPCION                          |           | TOTAL           |
|--------------------------------------|-----------|-----------------|
| ACCESORIOS PARA SALA                 | S/        | 2,101.00        |
| UTILES DE LIMPIEZA                   | S/        | 889.00          |
| UNIFORMES E IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD | S/        | 570.50          |
| SUMINISTROS DE COCINA                | S/        | 1,376.00        |
| <b>Total SUMINISTROS</b>             | <b>S/</b> | <b>4,936.50</b> |

Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia.

En la Tabla N° 8 se muestran en términos generales las compras de suministros y utilería tanto para el personal de producción, como uniformes, herramientas de cocina, vajillas, también materiales para la mantención higiénica de los ambientes y materiales de despacho de ventas. Estos se encuentran clasificados como *costos indirectos de fabricación*.

**Tabla 9.**  
**Resumen de Compras del Mes**

| TIPO                               |    | COSTOS           |    | TOTALES          |
|------------------------------------|----|------------------|----|------------------|
| <b>CARNES, PESCADOS Y MARISCOS</b> | S/ | <b>51,405.67</b> |    |                  |
| <b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>       |    |                  | S/ | <b>51,405.67</b> |
| <b>VERDURAS</b>                    | S/ | <b>14,977.84</b> |    |                  |
| <b>INSUMOS</b>                     | S/ | <b>16,905.06</b> |    |                  |
| <b>SUMINISTROS</b>                 | S/ | <b>4,936.50</b>  |    |                  |
| <b>MATERIA PRIMA INDIRECTA</b>     |    |                  | S/ | <b>36,819.40</b> |
| <b>TOTAL</b>                       |    |                  | S/ | <b>88,225.07</b> |

Según registro de compras enero 2017. Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia.

La Tabla N° 9 exhibe el resumen de todas las compras efectuadas de materia prima del mes de enero de 2017, asignando el tipo de costo que la empresa ha considerado para determinar su costo de producción.

#### CON RELACION AL OBJETIVO ESPECIFICO 1:

**Identificar la Materia Prima Directa en la producción de dos productos del Restaurant Turístico El Paisa de la localidad de Trujillo, año 2017.**

Fue imprescindible tratar con el chef principal, quien maneja las recetas de los productos que elaboran, para obtener de cada uno los ingredientes y las medidas en base a los cuales poder obtener los costos de materia prima reales que forman parte de cada orden de producción. Sin



embargo, debido a que no tienen las recetas estandarizadas y al no poder darnos detalle específico por razones de celo profesional. Se sintetizó en base a la técnica del prorrateo las cantidades y pesos de cada elemento para a fin de alcanzar las medidas más congruentes y exactas de los ingredientes.

**Tabla 10.**  
**Orden de Producción: Ceviche Mixto**

| INGREDIENTES                         | CANTIDAD | U.M.     | PRECIO<br>(Kg/Lt) | COSTO           |
|--------------------------------------|----------|----------|-------------------|-----------------|
| Filete de pescado (Tollo)            | 0.250    | Kilos    | S/ 15.20          | S/ 3.80         |
| Langostino                           | 0.017    | Kilos    | S/ 20.27          | S/ 0.34         |
| Pulpo                                | 0.017    | Kilos    | S/ 10.66          | S/ 0.18         |
| Calamar                              | 0.017    | Kilos    | S/ 16.14          | S/ 0.27         |
| Almeja                               | 1.000    | Unidades | S/ 0.31           | S/ 0.31         |
| Caracol                              | 1.000    | Unidades | S/ 1.00           | S/ 1.00         |
| Cangrejo                             | 1.000    | Unidades | S/ 1.00           | S/ 1.00         |
| <b>TOTAL MATERIA PRIMA DIRECTA</b>   |          |          |                   | <b>S/ 6.89</b>  |
| Cebollas                             | 0.100    | Kilos    | S/ 1.30           | S/ 0.13         |
| Limonos                              | 0.200    | Kilos    | S/ 3.20           | S/ 0.64         |
| Ajo licuado                          | 0.050    | Kilos    | S/ 2.00           | S/ 0.10         |
| Ajinomoto                            | 0.003    | Kilos    | S/ 7.12           | S/ 0.02         |
| Rocoto licuado                       | 0.050    | Kilos    | S/ 4.80           | S/ 0.24         |
| Ají limo                             | 0.050    | Kilos    | S/ 4.00           | S/ 0.20         |
| Leche de tarro                       | 0.043    | Litros   | S/ 5.80           | S/ 0.25         |
| Sal                                  | 0.020    | Kilos    | S/ 0.80           | S/ 0.02         |
| Pimienta                             | 0.005    | Kilos    | S/ 30.00          | S/ 0.15         |
| Camote                               | 0.200    | Kilos    | S/ 1.60           | S/ 0.32         |
| Yuca                                 | 0.200    | Kilos    | S/ 1.50           | S/ 0.30         |
| Choclo desgranado                    | 0.180    | Kilos    | S/ 4.00           | S/ 0.72         |
| Canchita serrana                     | 0.050    | Kilos    | S/ 2.00           | S/ 0.10         |
| Mococho                              | 0.050    | Kilos    | S/ 1.30           | S/ 0.07         |
| Lechuga                              | 0.083    | Unidades | S/ 1.20           | S/ 0.10         |
| <b>TOTAL MATERIA PRIMA INDIRECTA</b> |          |          |                   | <b>S/ 3.35</b>  |
| <b>TOTAL</b>                         |          |          |                   | <b>S/ 10.24</b> |

Las medidas del Ceviche Mixto fueron estimadas por el Chef de Cocina, no existe una receta estandarizada.  
Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia.

En base al método seleccionado para determinar la materia prima que interviene en la preparación del ceviche mixto, se revisaron las facturas y liquidaciones compras, los cuales contienen detalles del valor de cada elemento; además sirvió para reconocer las materias primas directas como indirectas que se incluyeron en la preparación del Ceviche Mixto por plato. Como resultado vemos

que por plato el concepto de materia prima directa por unidad equivale a s/6,89 y la materia prima indirecta por s/ 3,35

**Tabla 11.**  
**Orden de Producción: Chicharrón Mixto**

| INGREDIENTES                         | CANTIDAD | U.M.     | PRECIO<br>(Kg/Lt) | COSTO          |
|--------------------------------------|----------|----------|-------------------|----------------|
| Filete de pescado (Tollo)            | 0.150    | Kilos    | S/ 15.20          | S/ 2.28        |
| Langostino                           | 0.017    | Kilos    | S/ 20.27          | S/ 0.34        |
| Pulpo                                | 0.017    | Kilos    | S/ 10.66          | S/ 0.18        |
| Calamar                              | 0.017    | Kilos    | S/ 16.14          | S/ 0.27        |
| Almeja                               | 1.000    | Unidades | S/ 0.31           | S/ 0.31        |
| Caracol                              | 1.000    | Unidades | S/ 1.00           | S/ 1.00        |
| Cangrejo                             | 1.000    | Unidades | S/ 1.00           | S/ 1.00        |
| <b>TOTAL MATERIA PRIMA DIRECTA</b>   |          |          |                   | <b>S/ 5.37</b> |
| Harina preparada                     | 0.250    | Kilos    | S/ 1.73           | S/ 0.43        |
| Huevos                               | 0.100    | Kilos    | S/ 2.50           | S/ 0.25        |
| Ajo licuado                          | 0.050    | Kilos    | S/ 2.00           | S/ 0.10        |
| Ajinomoto                            | 0.003    | Kilos    | S/ 7.12           | S/ 0.02        |
| Aceite                               | 0.100    | Litros   | S/ 5.60           | S/ 0.56        |
| Vainilla                             | 0.025    | Litros   | S/ 1.10           | S/ 0.03        |
| Leche de tarro                       | 0.043    | Litros   | S/ 5.80           | S/ 0.25        |
| Mostaza                              | 0.050    | Kilos    | S/ 2.86           | S/ 0.14        |
| Pimienta                             | 0.005    | Kilos    | S/ 30.00          | S/ 0.15        |
| Comino                               | 0.005    | Kilos    | S/ 30.00          | S/ 0.15        |
| Sal                                  | 0.020    | Kilos    | S/ 0.80           | S/ 0.02        |
| Limonos                              | 0.050    | Kilos    | S/ 3.20           | S/ 0.16        |
| Cebollas                             | 0.100    | Kilos    | S/ 1.30           | S/ 0.13        |
| Tomate                               | 0.050    | Kilos    | S/ 2.00           | S/ 0.10        |
| Plátanos de freír                    | 1.000    | Unidades | S/ 0.80           | S/ 0.80        |
| Palta                                | 0.083    | Unidades | S/ 1.50           | S/ 0.13        |
| Yuca                                 | 0.200    | Kilos    | S/ 1.50           | S/ 0.30        |
| Lechuga                              | 0.083    | Unidades | S/ 1.20           | S/ 0.10        |
| <b>TOTAL MATERIA PRIMA INDIRECTA</b> |          |          |                   | <b>S/ 3.81</b> |
| <b>TOTAL</b>                         |          |          |                   | <b>S/ 9.19</b> |

Las medidas del Chicharrón Mixto fueron estimadas por el Chef de Cocina, no existe una receta estandarizada.  
Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia.

Del mismo modo, en base a las revisiones mencionadas se estudiaron los ingredientes del Chicharrón Mixto, y se determinaron las materias primas directas e indirectas que nos permitirán seguir el estudio emprendido. Se reconoció la materia prima directa por plato preparado por un valor de s/5,37, mientras la materia prima indirecta por s/3,81

Es necesario señalar, respecto de la determinación de materia prima directa de cada plato preparado es conforme a la estimación que viene la empresa dando a sus costos, por lo que consideran que solo es materia prima directa solo a los pescados y mariscos de manera exclusiva. Los demás componentes son estimados como materias primas indirectas.

## **CON RELACION AL OBJETIVO ESPECIFICO Nº 2**

### **Describir el uso de la Mano De Obra Directa en la producción de dos productos del Restaurant Turístico El Paisa de la localidad de Trujillo, año 2017.**

Recurrimos al departamento de Contabilidad para revisar las planillas de remuneraciones e identificamos a los trabajadores que participan en la confección de los menús que son los cocineros más el chef principal, quien es el encargado de dirigir y controlar la forma y tiempo de preparación de cada plato a la carta; también se identificó al personal encargado de la atención y despacho a los comensales, los mozos y azafatas; por último el personal administrativo compuesto por el gerente de operaciones, el jefe de almacén, el administrador y el contador.

**Tabla 12.**  
**Planilla de Remuneraciones Mensual**

| Planilla       | Remuneraciones |             |           | Descuentos al Empleado |             | Neto a Pagar |              | Aportación Empleador | Beneficios sociales |             |             |                   | Descuento al Empleado |               | Beneficios Neto a Pagar |             |             | Aportación Empleador |
|----------------|----------------|-------------|-----------|------------------------|-------------|--------------|--------------|----------------------|---------------------|-------------|-------------|-------------------|-----------------------|---------------|-------------------------|-------------|-------------|----------------------|
|                | Cargo          | Rem. Básica | Asig. Fam | Rem. Total             | AFP         | ONP          | Remuner Neta | Essalud              | Gratific. Ordinaria | Vacac.      | CTS         | Bonif. Ext. Temp. | AFP de Vacac.         | ONP de Vacac. | Gratific. y Bonif. Ext. | Vacac.      | CTS         | Aporte Essalud       |
| Gerente        | S/             | 1,300.00    | S/ 85.00  | S/ 1,385.00            | S/ 177.56   | S/ -         | S/ 1,207.44  | S/ 124.65            | S/ 230.83           | S/ 115.42   | S/ 134.65   | S/ 20.78          | S/ 14.80              | S/ -          | S/ 251.61               | S/ 100.62   | S/ 134.65   | S/ 10.39             |
| Aux. Contabl   | S/             | 1,100.00    | S/ -      | S/ 1,100.00            | S/ 129.14   | S/ -         | S/ 970.86    | S/ 99.00             | S/ 183.33           | S/ 91.67    | S/ 106.94   | S/ 16.50          | S/ 10.76              | S/ -          | S/ 199.83               | S/ 80.91    | S/ 106.94   | S/ 8.25              |
| Administrad    | S/             | 1,200.00    | S/ -      | S/ 1,200.00            | S/ -        | S/ 156.00    | S/ 1,044.00  | S/ 108.00            | S/ 200.00           | S/ 100.00   | S/ 116.67   | S/ 18.00          | S/ -                  | S/ 13.00      | S/ 218.00               | S/ 100.00   | S/ 116.67   | S/ 9.00              |
| Cocinero 1     | S/             | 850.00      | S/ -      | S/ 850.00              | S/ -        | S/ 110.50    | S/ 739.50    | S/ 76.50             | S/ 141.67           | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 12.75          | S/ -                  | S/ 9.21       | S/ 154.42               | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 6.38              |
| Cocinero 2     | S/             | 850.00      | S/ -      | S/ 850.00              | S/ -        | S/ 110.50    | S/ 739.50    | S/ 76.50             | S/ 141.67           | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 12.75          | S/ -                  | S/ 9.21       | S/ 154.42               | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 6.38              |
| Cocinero 3     | S/             | 850.00      | S/ -      | S/ 850.00              | S/ -        | S/ 110.50    | S/ 739.50    | S/ 76.50             | S/ 141.67           | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 12.75          | S/ -                  | S/ 9.21       | S/ 154.42               | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 6.38              |
| Cocinero 4     | S/             | 850.00      | S/ -      | S/ 850.00              | S/ 99.79    | S/ -         | S/ 750.21    | S/ 76.50             | S/ 141.67           | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 12.75          | S/ 8.32               | S/ -          | S/ 154.42               | S/ 62.52    | S/ 82.64    | S/ 6.38              |
| Cocinero 5     | S/             | 850.00      | S/ -      | S/ 850.00              | S/ 99.79    | S/ -         | S/ 750.21    | S/ 76.50             | S/ 141.67           | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 12.75          | S/ 8.32               | S/ -          | S/ 154.42               | S/ 62.52    | S/ 82.64    | S/ 6.38              |
| Cocinero 6     | S/             | 850.00      | S/ -      | S/ 850.00              | S/ 107.02   | S/ -         | S/ 742.99    | S/ 76.50             | S/ 141.67           | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 12.75          | S/ 8.92               | S/ -          | S/ 154.42               | S/ 61.92    | S/ 82.64    | S/ 6.38              |
| Jefe Chef de C | S/             | 1,000.00    | S/ -      | S/ 1,000.00            | S/ -        | S/ 130.00    | S/ 870.00    | S/ 90.00             | S/ 166.67           | S/ 83.33    | S/ 97.22    | S/ 15.00          | S/ -                  | S/ 10.83      | S/ 181.67               | S/ 83.33    | S/ 97.22    | S/ 7.50              |
| Jefe de Almac  | S/             | 793.33      | S/ -      | S/ 793.33              | S/ 93.14    | S/ -         | S/ 700.20    | S/ 76.50             | S/ 132.22           | S/ 66.11    | S/ 77.13    | S/ 11.90          | S/ 7.76               | S/ -          | S/ 144.12               | S/ 58.35    | S/ 77.13    | S/ 5.95              |
| Personal limp  | S/             | 850.00      | S/ -      | S/ 850.00              | S/ -        | S/ 110.50    | S/ 739.50    | S/ 76.50             | S/ 141.67           | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 12.75          | S/ -                  | S/ 9.21       | S/ 154.42               | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 6.38              |
| Azafata        | S/             | 850.00      | S/ -      | S/ 850.00              | S/ -        | S/ 110.50    | S/ 739.50    | S/ 76.50             | S/ 141.67           | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 12.75          | S/ -                  | S/ 9.21       | S/ 154.42               | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 6.38              |
| Azafata        | S/             | 793.33      | S/ -      | S/ 793.33              | S/ 93.14    | S/ -         | S/ 700.20    | S/ 76.50             | S/ 132.22           | S/ 66.11    | S/ 77.13    | S/ 11.90          | S/ 7.76               | S/ -          | S/ 144.12               | S/ 58.35    | S/ 77.13    | S/ 5.95              |
| Azafata        | S/             | 850.00      | S/ -      | S/ 850.00              | S/ 99.79    | S/ -         | S/ 750.21    | S/ 76.50             | S/ 141.67           | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 12.75          | S/ 8.32               | S/ -          | S/ 154.42               | S/ 62.52    | S/ 82.64    | S/ 6.38              |
| Azafata        | S/             | 850.00      | S/ -      | S/ 850.00              | S/ -        | S/ 110.50    | S/ 739.50    | S/ 76.50             | S/ 141.67           | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 12.75          | S/ -                  | S/ 9.21       | S/ 154.42               | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 6.38              |
| Bartender      | S/             | 850.00      | S/ -      | S/ 850.00              | S/ -        | S/ 110.50    | S/ 739.50    | S/ 76.50             | S/ 141.67           | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 12.75          | S/ -                  | S/ 9.21       | S/ 154.42               | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 6.38              |
| Mozo           | S/             | 793.33      | S/ -      | S/ 793.33              | S/ 93.14    | S/ -         | S/ 700.20    | S/ 76.50             | S/ 132.22           | S/ 66.11    | S/ 77.13    | S/ 11.90          | S/ 7.76               | S/ -          | S/ 144.12               | S/ 58.35    | S/ 77.13    | S/ 5.95              |
| Mozo           | S/             | 850.00      | S/ 85.00  | S/ 935.00              | S/ 117.72   | S/ -         | S/ 817.28    | S/ 84.15             | S/ 155.83           | S/ 77.92    | S/ 90.90    | S/ 14.03          | S/ 9.81               | S/ -          | S/ 169.86               | S/ 68.11    | S/ 90.90    | S/ 7.01              |
| Mozo           | S/             | 850.00      | S/ -      | S/ 850.00              | S/ -        | S/ 110.50    | S/ 739.50    | S/ 76.50             | S/ 141.67           | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 12.75          | S/ -                  | S/ 9.21       | S/ 154.42               | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 6.38              |
| Mozo           | S/             | 850.00      | S/ -      | S/ 850.00              | S/ -        | S/ 110.50    | S/ 739.50    | S/ 76.50             | S/ 141.67           | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 12.75          | S/ -                  | S/ 9.21       | S/ 154.42               | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 6.38              |
| Cajera         | S/             | 850.00      | S/ -      | S/ 850.00              | S/ 107.02   | S/ -         | S/ 742.99    | S/ 76.50             | S/ 141.67           | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 12.75          | S/ 8.92               | S/ -          | S/ 154.42               | S/ 61.92    | S/ 82.64    | S/ 6.38              |
| Chofer         | S/             | 850.00      | S/ -      | S/ 850.00              | S/ 106.68   | S/ -         | S/ 743.33    | S/ 76.50             | S/ 141.67           | S/ 70.83    | S/ 82.64    | S/ 12.75          | S/ 8.89               | S/ -          | S/ 154.42               | S/ 61.94    | S/ 82.64    | S/ 6.38              |
| Jefe Personal  | S/             | 1,000.00    | S/ -      | S/ 1,000.00            | S/ -        | S/ 130.00    | S/ 870.00    | S/ 90.00             | S/ 166.67           | S/ 83.33    | S/ 97.22    | S/ 15.00          | S/ -                  | S/ 10.83      | S/ 181.67               | S/ 83.33    | S/ 97.22    | S/ 7.50              |
| Vigilante      | S/             | 850.00      | S/ 85.00  | S/ 935.00              | S/ -        | S/ 121.55    | S/ 813.45    | S/ 84.15             | S/ 155.83           | S/ 77.92    | S/ 90.90    | S/ 14.03          | S/ -                  | S/ 10.13      | S/ 169.86               | S/ 77.92    | S/ 90.90    | S/ 7.01              |
|                | S/             | 22,430.00   | S/ 255.00 | S/ 22,685.00           | S/ 1,323.90 | S/ 1,532.05  | S/ 19,829.05 | S/ 2,056.95          | S/ 3,780.83         | S/ 1,890.42 | S/ 2,205.49 | S/ 340.28         | S/ 110.33             | S/ 127.67     | S/ 4,121.11             | S/ 1,780.09 | S/ 2,205.49 | S/ 170.14            |

Remuneraciones estimadas con proyección de beneficios sociales de vacaciones, gratificaciones, cts. Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia.

Como se aprecia en la Tabla N° 12 se muestra la planilla de las remuneraciones de todo el personal del mes de enero de 2017, el total de gastos y costos incurridos entre gastos administrativos, gastos de ventas y costos de producción considerando a la vez las provisiones contables de devengue proporcional a sus beneficios laborales que les corresponden percibir como vacaciones, gratificaciones, bonificaciones extraordinarias, compensación por tiempo de servicios y aportes de la empresa por ESSALUD para sus trabajadores, el total de la planilla del mes es de s/ 33.129,10.

**Tabla 13.**  
**Costo de Mano de Obra Directa (MOD)**

| Costos en Mano de Obra | Cargo      | Remuneración      | Aporte de Emp.  | Devengue Grat y Bon | Devengue Vacaciones | Devengue CTS    | Devengue Aporte Emp. | Total             |
|------------------------|------------|-------------------|-----------------|---------------------|---------------------|-----------------|----------------------|-------------------|
| MANO DE OBRA DIRECTA   | Cocinero 1 | S/850,00          | S/76,50         | S/154,42            | S/70,83             | S/82,64         | S/6,38               | S/1.240,76        |
|                        | Cocinero 2 | S/850,00          | S/76,50         | S/154,42            | S/70,83             | S/82,64         | S/6,38               | S/1.240,76        |
|                        | Cocinero 3 | S/850,00          | S/76,50         | S/154,42            | S/70,83             | S/82,64         | S/6,38               | S/1.240,76        |
|                        | Cocinero 4 | S/850,00          | S/76,50         | S/154,42            | S/70,83             | S/82,64         | S/6,38               | S/1.240,76        |
|                        | Cocinero 5 | S/850,00          | S/76,50         | S/154,42            | S/70,83             | S/82,64         | S/6,38               | S/1.240,76        |
|                        | Cocinero 6 | S/850,00          | S/76,50         | S/154,42            | S/70,83             | S/82,64         | S/6,38               | S/1.240,76        |
|                        | Jefe Chef  | S/1.000,00        | S/90,00         | S/181,67            | S/83,33             | S/97,22         | S/7,50               | S/1.459,72        |
| <b>Total general</b>   |            | <b>S/6.100,00</b> | <b>S/549,00</b> | <b>S/1.108,17</b>   | <b>S/508,33</b>     | <b>S/593,06</b> | <b>S/45,75</b>       | <b>S/8.904,31</b> |

Detalle de la mano de obra directa extraída de la planilla general del mes de enero 2017. Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia

De la planilla general, determinamos el valor del costo de la mano de obra directa por un importe de s/ 8.904,31; la cual está compuesta por el Jefe Chef y asistentes de cocina; en este resumen se incluye los costos por beneficios laborales como se especifica en la Tabla N° 13.

**Tabla 14.**  
**Costo de Mano de Obra Indirecta (MOI)**

| Costos en Mano de Obra | Cargo             | Remuneración      | Aporte de Emp.  | Devengue Grat y Bon | Devengue Vacaciones | Devengue CTS    | Devengue Aporte Emp. | Total              |
|------------------------|-------------------|-------------------|-----------------|---------------------|---------------------|-----------------|----------------------|--------------------|
| MANO DE OBRA INDIRECTA | Azafata           | S/3.343,33        | S/306,00        | S/607,37            | S/278,61            | S/325,05        | S/25,08              | S/4.885,44         |
|                        | Bartender         | S/850,00          | S/76,50         | S/154,42            | S/70,83             | S/82,64         | S/6,38               | S/1.240,76         |
|                        | Jefe de Almacén   | S/793,33          | S/76,50         | S/144,12            | S/66,11             | S/77,13         | S/5,95               | S/1.163,15         |
|                        | Mozo              | S/3.428,33        | S/313,65        | S/622,81            | S/285,69            | S/333,31        | S/25,71              | S/5.009,51         |
|                        | Personal limpieza | S/850,00          | S/76,50         | S/154,42            | S/70,83             | S/82,64         | S/6,38               | S/1.240,76         |
| <b>Total general</b>   |                   | <b>S/9.265,00</b> | <b>S/849,15</b> | <b>S/1.683,14</b>   | <b>S/772,08</b>     | <b>S/900,76</b> | <b>S/69,49</b>       | <b>S/13.539,63</b> |

Detalle de la mano de obra indirecta extraída de la planilla general del mes de enero 2017. Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia

La mano de obra indirecta está representada por los trabajadores de sala del restaurant quienes dan un valor adicional al costo del producto, están encargados de brindar el servicio de atención directa a los clientes, es crucial el desempeño y capacitación que tenga esta fuerza de ventas, por lo que, dependiendo de su destreza, la empresa puede obtener un mayor porcentaje de ventas. El total de la mano de obra indirecta según muestra la planilla es de s/ 13.539,63.

**Tabla 15.**  
**Gastos Administrativos y de Ventas en Planilla**

| Costos en Mano de Obra | Remuneración | Aporte de Emp.    | Devengue Grat y Bon | Devengue Vacaciones | Devengue CTS    | Devengue Aporte Emp. | Total          |
|------------------------|--------------|-------------------|---------------------|---------------------|-----------------|----------------------|----------------|
| GASTOS ADMINISTRATIVO  | S/3.685,00   | S/331,65          | S/669,44            | S/307,08            | S/358,26        | S/27,64              | S/5.379,08     |
| GASTOS DE VENTA        | S/3.635,00   | S/327,15          | S/660,36            | S/302,92            | S/353,40        | S/27,26              | S/5.306,09     |
| <b>Total general</b>   |              | <b>S/9.265,00</b> | <b>S/849,15</b>     | <b>S/1.683,14</b>   | <b>S/772,08</b> | <b>S/900,76</b>      | <b>S/69,49</b> |

Detalle de los gastos por personal extraída de la planilla general del mes de enero 2017. Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia.

Es importante tener en cuenta para el análisis de rentabilidad de los resultados es importante considerar los gastos fijos hasta este punto de la planilla de remuneraciones. Como muestra la Tabla N° 15, los gastos administrativos resultan en s/ 5.379,08 y los gastos del personal del área de ventas en s/ 5.306,09; sumando en total s/ 10.685,17.

### CON RELACION AL OBJETIVO ESPECIFICO N° 3

#### Identificar los Costos Indirectos de Fabricación en la producción de dos productos del Restaurant Turístico El Paisa de la localidad de Trujillo, año 2017.

Además de incluir a la materia prima indirecta y mano de obra indirecta previamente determinados, también es necesario revisar los demás conceptos de erogaciones del negocio a fin de obtener una certera determinación del costo de producción.

**Tabla 16.**  
**Depreciación Mensual de Activo Fijo**

| ACTIVO<br>FIJO         | VALOR<br>INICIAL     | %<br>ANUAL | DEPRECIACIÓN<br>ANUAL | DEPRECIACIÓN<br>MENSUAL |
|------------------------|----------------------|------------|-----------------------|-------------------------|
| MAQUINARIA Y EQUIPOS   | S/ 37.901,61         | 10%        | S/ 3.790,16           | S/ 315,85               |
| UNIDADES DE TRANSPORTE | S/ 86.061,60         | 20%        | S/ 17.212,32          | S/ 1.434,36             |
| EQUIPOS DE COMPUTO     | S/ 5.527,00          | 25%        | S/ 1.381,75           | S/ 115,15               |
| ENSERES Y MUEBLES      | S/ 114.530,00        | 10%        | S/ 11.453,00          | S/ 954,42               |
| OTROS EQUIPOS          | S/ 16.508,00         | 10%        | S/ 1.650,80           | S/ 137,57               |
|                        | <b>S/ 260.528,21</b> |            | <b>S/ 35.488,03</b>   | <b>S/ 2.957,34</b>      |

Activos fijos al 31.01.2017. Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia

En la Tabla N° 16 se aprecia la depreciación de todos los activos que se usan en el proceso productivo del negocio. Resultando en el mes de enero de 2017 un total de S/2.957,54, las tasas de depreciación han sido calculados en base al inciso b) del artículo 22° del Reglamento del TUO de la Ley del Impuesto a la Renta, donde se detallan los porcentajes de depreciación.

Para distribuir los gastos de servicios públicos de la empresa se basa en la estimación del prorrateo como se puede visualizar en la Tabla N° 17, de la siguiente manera.

**Tabla 17.**  
**Distribuciones de los Costos y Gastos**

| CONCEPTOS         | PRODUCCION | S/                | ADMIN | S/                | VENTAS | S/                | TOTAL | S/                 |
|-------------------|------------|-------------------|-------|-------------------|--------|-------------------|-------|--------------------|
| Energía Eléctrica | 50%        | S/2.509,63        | 25%   | S/1.254,82        | 25%    | S/1.254,82        | 100%  | S/5.019,26         |
| Gas               | 100%       | S/4.526,00        |       |                   |        |                   | 100%  | S/4.526,00         |
| Agua              | 90%        | S/1.486,72        | 5%    | S/82,60           | 5%     | S/82,60           | 100%  | S/1.651,91         |
| Teléfono          | 5%         | S/49,10           | 80%   | S/785,60          | 15%    | S/147,30          | 100%  | S/982,00           |
| <b>TOTALES</b>    |            | <b>S/8.571,45</b> |       | <b>S/2.123,01</b> |        | <b>S/1.484,71</b> |       | <b>S/12.179,17</b> |

Centralización de los gastos y costos por recibos de servicios públicos. Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia

Los gastos de gas corresponden al 100% a departamento de producción. Sin embargo, los demás gastos por consumos de servicio público como energía eléctrica, agua y teléfono son proporcionalmente destinados al área administrativa y de ventas. Luego de determinar los costos indirectos, lo siguiente que se ejecutó fue centralizar todos los conceptos en un solo cuadro como lo ilustra la Tabla N° 18.

**Tabla 18.**  
**Análisis de Costos Indirectos de Fabricación (CIF)**

| TIPO DE COSTO  | OTROS COSTOS INDIRECTOS                      | IMPORTE   |                  |
|----------------|--|-----------|------------------|
| Variable       | Materia Prima Indirecta                      | S/        | 36.819,40        |
| Fijo           | Mano De Obra Indirecta                       | S/        | 13.539,63        |
| Variable       | Energía Eléctrica                            | S/        | 2.509,63         |
| Variable       | Gas  | S/        | 4.526,00         |
| Variable       | Agua   | S/        | 1.486,72         |
| Fijo           | Teléfono                                     | S/        | 49,10            |
| Variable       | Movilidad                                    | S/        | 340,68           |
| Variable       | Mantenimiento y reparación equipos de cocina | S/        | 2.577,12         |
| Fijo           | Depreciación maquinaria y equipo             | S/        | 315,85           |
| Fijo           | Depreciación unidades de transporte          | S/        | 1.434,36         |
| Fijo           | Depreciación equipos de cómputo              | S/        | 115,15           |
| Fijo           | Depreciación enseres y muebles               | S/        | 954,42           |
| Fijo           | Depreciación otros equipos                   | S/        | 137,57           |
| Variable       | Otros  | S/        | 867,00           |
| <b>TOTALES</b> |  | <b>S/</b> | <b>65.672,61</b> |

Centralización de los Costos Indirectos de Fabricación Fuente: Restaurant Turístico El Paisa.  
Elaboración propia.

La Tabla N° 18, denota la importancia de identificar acertadamente los otros costos de fabricación puesto a que algunos de ellos son variables o fijos, además en la medida que observemos con precisión esto, reflejaremos resultados financieros reales.

**Tabla 19.**  
**Costos Indirectos de Fabricación Fijos y Variables**

| CIF                  | IMPORTES           | %              |
|----------------------|--------------------|----------------|
| Fijo                 | S/16.546,06        | 25,19%         |
| Variable             | S/49.126,55        | 74,81%         |
| <b>Total general</b> | <b>S/65.672,61</b> | <b>100,00%</b> |

Distribución de CIF en Fijos y Variables. Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia

Como se ilustra en la Tabla N° 19 se ha subclasificado a los costos indirectos de fabricación en fijos y variables, puesto a que son importante para establecer los precios y márgenes de ganancia de los productos en estudio que veremos más adelante.



**Tabla 20.**  
**Gastos Totales del Mes**

| GASTOS               | TIPO     | CUENTA                         | DEUDOR       | ACREEDOR | SALDO        |
|----------------------|----------|--------------------------------|--------------|----------|--------------|
| GASTO ADMINISTRATIVO | Fijo     | 9462 1 1 Sueldo Y Salarios     | S/ 5,019,79  | S/ -     | S/ 5,019,79  |
| GASTO ADMINISTRATIVO | Fijo     | 9462 7 1 Regimen De Prestaci   | S/ 359,29    | S/ -     | S/ 359,29    |
| GASTO ADMINISTRATIVO | Fijo     | 9463 6 1 Energia Electrica     | S/ 1,254,82  | S/ -     | S/ 1,254,82  |
| GASTO ADMINISTRATIVO | Fijo     | 9563 6 3 Agua                  | S/ 82,60     | S/ -     | S/ 82,60     |
| GASTO ADMINISTRATIVO | Variable | 9463 9 1 Gastos Bancarios      | S/ 4,255,41  | S/ -     | S/ 4,255,41  |
| GASTO ADMINISTRATIVO | Fijo     | 9564 6 4 Telefono              | S/ 785,60    | S/ -     | S/ 785,60    |
| GASTO ADMINISTRATIVO | Variable | 9464 1 2 Impuesto A Las Tran   | S/ 9,50      | S/ -     | S/ 9,50      |
| GASTO ADMINISTRATIVO | Fijo     | 9464 3 2 Arbitrios Municipal   | S/ 3,072,34  | S/ -     | S/ 3,072,34  |
| GASTO ADMINISTRATIVO | Variable | 9465 9 9 Otros Gastos De Ges   | S/ 240,00    | S/ -     | S/ 240,00    |
|                      |          | Total Cta 94                   | S/ 15,079,34 |          |              |
|                      | TIPO     | CUENTA                         | DEUDOR       |          |              |
| GASTO DE VENTAS      | Variable | 9562 1 1 Sueldos Y Salarios    | S/ 4,951,68  | S/ -     | S/ 4,951,68  |
| GASTO DE VENTAS      | Variable | 9562 7 1 Regimen De Prestaci   | S/ 354,41    | S/ -     | S/ 354,41    |
| GASTO DE VENTAS      | Fijo     | 9563 6 1 Energia Electrica     | S/ 1,254,82  | S/ -     | S/ 1,254,82  |
| GASTO DE VENTAS      | Variable | 9563 1 1 2 Transporte De Pasaj | S/ 226,10    | S/ -     | S/ 226,10    |
| GASTO DE VENTAS      | Variable | 9563 4 1 Mantenimiento Y Rep   | S/ 5,491,50  | S/ -     | S/ 5,491,50  |
| GASTO DE VENTAS      | Fijo     | 9563 5 2 Alquileres De Edifi   | S/ 4,000,00  | S/ -     | S/ 4,000,00  |
| GASTO DE VENTAS      | Variable | 9563 6 3 Agua                  | S/ 82,60     | S/ -     | S/ 82,60     |
| GASTO DE VENTAS      | Fijo     | 9563 6 4 Telefono - Telefoni   | S/ 147,30    | S/ -     | S/ 147,30    |
| GASTO DE VENTAS      | Variable | 9563 7 2 Publicaciones         | S/ 444,99    | S/ -     | S/ 444,99    |
| GASTO DE VENTAS      | Fijo     | 9563 9 1 Gastos Bancarios      | S/ 316,67    | S/ -     | S/ 316,67    |
| GASTO DE VENTAS      | Fijo     | 9563 9 3 Servicios Musicales   | S/ 400,63    | S/ -     | S/ 400,63    |
| GASTO DE VENTAS      | Fijo     | 9563 9 4 Seguridad Y Vigilan   | S/ 896,18    | S/ -     | S/ 896,18    |
| GASTO DE VENTAS      | Variable | 9563 9 5 Servicios Graficos    | S/ 940,68    | S/ -     | S/ 940,68    |
| GASTO DE VENTAS      | Variable | 9565 6 9 Otros Suministros     | S/ 1,608,56  | S/ -     | S/ 1,608,56  |
|                      |          | Total Cta 95                   | S/ 21.116,12 |          |              |
|                      |          | Total General                  | S/ 36.195,46 |          | S/ 36.195,46 |

Gastos del mes de enero de 2017, según el departamento de Contabilidad. Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia

Como se muestra en la Tabla N° 20 los gastos han sido clasificados en gastos fijos y variables a fin de tener mayor precisión para la elaboración de los resultados obtenidos e identificar elementos o circunstancias que puedan llevar un control a fin de disminuir el riesgo operativo.

**Tabla 21.**  
**Destino de los Gastos**

| GASTOS               | DETALLE            |
|----------------------|--------------------|
| GASTO ADMINISTRATIVO | S/15.079,34        |
| GASTO DE VENTAS      | S/21.116,12        |
| <b>Total general</b> | <b>S/36.195,46</b> |

Los gastos de administración y de ventas del mes de enero 2017  
Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia

En la Tabla anterior N° 21 se han totalizado y a su vez clasificado los gastos de administración y de ventas, para una apreciación general de la gestión del periodo de enero de 2017 en cuanto a sus gastos.

**Tabla 22.**  
**Distribución de Gastos Fijos y Variables**

| GASTO ADM Y VTA      | DETALLE            |
|----------------------|--------------------|
| Fijo                 | S/17.590,03        |
| Variable             | S/18.605,43        |
| <b>Total general</b> | <b>S/36.195,46</b> |

Clasificación de los gastos de administración y ventas.

Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia

Lo que se muestra en la Tabla N° 22 es una clasificación de los gastos operativos en fijos como variables. Esta selección permitirá identificar aquellos gastos que son inamovibles durante el periodo y los que podemos llevar un monitoreo.

**Tabla 23**  
**Determinación de Costos de Materia Prima (MD) Directa por Producto**

| PRODUCTO                | PORCENTAJE DE VENTAS | MD UNITARIA |
|-------------------------|----------------------|-------------|
| <i>CEVICHE MIXTO</i>    | 15,89%               | S/ 6,89     |
| <i>CHICHARRÓN MIXTO</i> | 12,11%               | S/ 5,37     |

Datos de materia prima unitaria. Fuente: Restaurant Turístico El Paisa.

Elaboración propia

Como se detalló líneas arriba en las Tablas N° 10 y 11 con la determinación de las ordenes de producción obtenidas, en esta Tabla N° 23 se resumen las unidades vendidas de cada producto junto a sus valores de costos unitarios por mano de obra valor del costo unitario de materia prima directa de los platos a la carta en estudio, tanto del Ceviche Mixto como el del Chicharrón Mixto.

**Tabla 24.**  
**Determinación de Costos de Mano de Obra Directa (MOD) por Producto**

| PRODUCTO                | UNIDADES VENDIDAS | PORCENTAJE DE VENTAS | MANO DE OBRA DIRECTA | MOD PROPORCIONAL | MOD DIARIA | MOD POR UNIDAD |
|-------------------------|-------------------|----------------------|----------------------|------------------|------------|----------------|
| <i>CEVICHE MIXTO</i>    | 2.220             | 15,89%               | S/ 8.904,31          | S/ 1.415,20      | S/ 47,17   | S/ 0,64        |
| <i>CHICHARRÓN MIXTO</i> | 1.692             | 12,11%               | S/ 8.904,31          | S/ 1.078,61      | S/ 35,95   | S/ 0,64        |

Mano de obra calculada en base al porcentaje de ventas obtenido. Fuente: Restaurant Turístico El Paisa. Elaboración propia

Según el porcentaje de participación de cada uno de los productos en las ventas generales mostrados en la Tabla N° 2, se obtuvieron los valores de los costos unitarios por mano de obra directa respectivamente, la cual se muestra en la Tabla N° 24.

**Tabla 25.**  
**Determinación de Costos Indirectos de Fabricación (CIF) por Producto**

| PRODUCTO                | UNIDADES VENDIDAS | PORCENTAJE DE VENTAS | CIF SEGÚN PRODUCCIÓN | CIF PROPORCIONAL | CIF DIARIA | CIF POR UNIDAD |
|-------------------------|-------------------|----------------------|----------------------|------------------|------------|----------------|
| <i>CEVICHE MIXTO</i>    | 2.220             | 15,89%               | S/ 65.672,61         | S/ 10.437,66     | S/ 347,92  | S/ 4,70        |
| <i>CHICHARRÓN MIXTO</i> | 1.692             | 12,11%               | S/ 65.672,61         | S/ 7.955,19      | S/ 265,17  | S/ 4,70        |

Los costos indirectos de fabricación fueron proporcionalmente asignados de acuerdo a la asignación de ventas de los productos y de sus ventas.

Asimismo, para determinar los Costos Indirectos de Fabricación se utilizó el mismo procedimiento para la obtención de la mano de obra directa unitaria, en proporción de la participación de ventas de los productos se estimaron del mismo modo los costos indirectos de fabricación unitarios.

Una vez obtenidos los cálculos correspondientes a la materia prima directa, mano de obra directa y costos directos de fabricación, podemos establecer el costo unitario de producción de cada plato a la carta preparado tanto de ceviche mixto, como del chicharrón mixto, de asimismo puede calcularse los costos de producción de los demás platos a la carta.

**Tabla 26.**  
**Costos de Producción Unitario por Producto**

| PRODUCTO                | MD      | MOD     | CIF     | COSTO DE PRODUCCIÓN UNITARIO |
|-------------------------|---------|---------|---------|------------------------------|
| <i>CEVICHE MIXTO</i>    | S/ 6,89 | S/ 0,64 | S/ 4,70 | S/ 12,23                     |
| <i>CHICHARRÓN MIXTO</i> | S/ 5,37 | S/ 0,64 | S/ 4,70 | S/ 10,71                     |

Resultado unitario según las ventas obtenidas.

Como resultado de la determinación de cada elemento de costos se ha podido obtener el costo de producción, en la Tabla N° 26 se muestran su centralización y los costos de producción de cada uno de los productos.

**Tabla 27.**  
**Margen de Contribución Unitario**

| PRODUCTO                | VALOR VENTA |       | COSTO PRODUCCION UNITARIO |       | UTILIDAD BRUTA TOTAL |      |
|-------------------------|-------------|-------|---------------------------|-------|----------------------|------|
| <i>CEVICHE MIXTO</i>    | S/          | 17,80 | S/                        | 12,23 | S/                   | 5,57 |
| <i>CHICHARRÓN MIXTO</i> | S/          | 17,80 | S/                        | 10,71 | S/                   | 7,09 |

El margen de contribución unitario

Ahora en base a las unidades vendidas como se muestra la Tabla N° 27, podemos determinar el margen de contribución unitario por la venta de cada plato a la carta respectivamente.

A la vez, podemos determinar el costo de producción total del mes de enero 2017 por producto, como se detalla en la Tabla N° 28.

**Tabla 28.**  
**Costos de Producción Total**

| PRODUCTO                | UNIDADES VENDIDAS | MAT. PRI. DIRECTA | MAN. OBR. DIRECTA | COST. IND. FABRICAC. | COSTO PRODUCCIÓN TOTAL |
|-------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|----------------------|------------------------|
| <i>CEVICHE MIXTO</i>    | <b>2.220</b>      | S/15.296,54       | S/1.415,20        | S/10.437,66          | S/27.149,40            |
| <i>CHICHARRÓN MIXTO</i> | <b>1.692</b>      | S/9.086,60        | S/1.078,61        | S/7.955,19           | S/18.120,41            |

Costos de producción unitario

Al igual que con el cálculo del margen de contribución unitario, con las cifras de unidades vendidas podemos estimar el margen de contribución total del mes de enero 2017 de ambos platos a la carta, como lo indica la Tabla N° 29.

**Tabla 29.**  
**Margen de Contribución Total**

| PRODUCTO                | UNIDADES VENDIDAS | VALOR VENTA | COSTO PRODUCCION UNITARIO | UTILIDAD BRUTA |
|-------------------------|-------------------|-------------|---------------------------|----------------|
| <b>CEVICHE MIXTO</b>    | <b>2.220</b>      | S/39.508,47 | S/27.149,40               | S/12.359,07    |
| <b>CHICHARRÓN MIXTO</b> | <b>1.692</b>      | S/30.111,86 | S/18.120,41               | S/11.991,46    |

Resultados de los costos de producción de ambos productos.

**Tabla 30.**  
**Estados de Resultados del Ceviche Mixto**

**CEVICHE MIXTO**

**COSTO UNITARIO DEL PRODUCTO**

|  |           |              |
|--|-----------|--------------|
| MATERIALES                                     | S/        | 6,89         |
| MANO DE OBRA DIRECTA                           | S/        | 0,64         |
| COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN VARIABLE        | S/        | 3,52         |
| COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN FIJOS           | S/        | 1,18         |
| <b>COSTO TOTALES DE FABRICACIÓN POR UNIDAD</b> | <b>S/</b> | <b>12,23</b> |

|   |               |
|---|---------------|
| PRODUCCIÓN                                | 2220 UNIDADES |
| VENTAS                                    | 2220 UNIDADES |
| PRECIO DE VENTAS UNITARIO                 | S/ 21,00      |
| GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS VARIABLES | S/ 2.957,05   |
| GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS FIJAS     | S/ 2.795,67   |

**METODO DE COSTEO POR ABSORCION**

**COSTO UNITARIO DEL PRODUCTO**

|  |           |              |
|--|-----------|--------------|
| MATERIALES VARIABLE                            | S/        | 6,89         |
| MANO DE OBRA DIRECTA VARIABLE                  | S/        | 0,64         |
| COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN VARIABLE        | S/        | 3,52         |
| COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN FIJOS           | S/        | 1,18         |
| <b>COSTO TOTALES DE FABRICACIÓN POR UNIDAD</b> | <b>S/</b> | <b>12,23</b> |

**COSTO DE PRODUCCIÓN**

|            |               |    |           |
|------------|---------------|----|-----------|
| PRODUCCIÓN | 2220 UNIDADES | S/ | 27.149,40 |
|------------|---------------|----|-----------|

**VENTAS**

|                |    |       |    |           |
|----------------|----|-------|----|-----------|
| VALOR DE VENTA | S/ | 17,80 | S/ | 39.508,47 |
|----------------|----|-------|----|-----------|

**COSTO DE VENTAS**

|                     |    |       |    |           |
|---------------------|----|-------|----|-----------|
| COSTO TOTAL FAB x U | S/ | 12,23 | S/ | 27.149,40 |
|---------------------|----|-------|----|-----------|

**ESTADO DE RESULTADO**

AL 31/01/2017

**METODO DE COSTEO ABSORBENTE**

|                        |           |                  |
|------------------------|-----------|------------------|
| VENTAS                 | S/        | 39.508,47        |
| COSTO DE VENTAS        | -S/       | 27.149,40        |
| <b>UTILIDAD BRUTA</b>  | <b>S/</b> | <b>12.359,07</b> |
| <b>MENOS:</b>          |           |                  |
| GASTOS ADM Y DE VENTAS | -S/       | 5.752,72         |
| - GTO ADM Y VTAS VAR   | -S/       | 2.957,05         |
| - GTO ADM Y VTAS FIJ   | -S/       | 2.795,67         |
| <b>UTILIDAD</b>        | <b>S/</b> | <b>6.606,36</b>  |

Estado de resultados del Ceviche Mixto, con detalle de los costos unitarios de materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación determinados.

Luego del análisis y la identificación de los costos y gastos en el desarrollo de la producción del Ceviche Mixto en enero de 2017, se determinó el costo de producción por unidad y por volumen total de ventas, en este caso, las unidades totales vendidas son las mismas que las producidas. Se vendieron un total de 2.200 unidades de este potaje a un precio de venta de s/ 17,80 resultando un total de ventas e ingresos por s/ 39.508,47, para la determinación del costo la empresa usa el costeo absorbente, de esta aplicación se obtuvo para hallar el costo de ventas total se detallaron por unidad

los costos de materia prima, mano de obra y los costos de fabricación variables y fijas, dando un costo unitario variable de s/ 12,23 que al multiplicar con el volumen vendido nos da un costo de ventas total de s/ 27.149,40 , luego de tomar en cuenta los gastos resulta una utilidad antes de impuestos de s/ 6.606,36.

**Tabla 31.**  
**Estados de Resultados del Chicharrón Mixto**

CHICHARRÓN MIXTO

**COSTO UNITARIO DEL PRODUCTO**

|  |           |              |
|--|-----------|--------------|
| MATERIALES                                     | S/        | 5,37         |
| MANO DE OBRA DIRECTA                           | S/        | 0,64         |
| COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN VARIABLE        | S/        | 3,52         |
| COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN FIJOS           | S/        | 1,18         |
| <b>COSTO TOTALES DE FABRICACIÓN POR UNIDAD</b> | <b>S/</b> | <b>10,71</b> |

|   |      |          |
|---|------|----------|
| PRODUCCIÓN                                | 1692 | UNIDADES |
| VENTAS                                    | 1692 | UNIDADES |
| PRECIO DE VENTAS UNITARIO                 | S/   | 21,00    |
| GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS VARIABLES | S/   | 2.253,75 |
| GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS FIJAS     | S/   | 2.130,75 |

**METODO DE COSTEO POR ABSORCION**

**COSTO UNITARIO DEL PRODUCTO**

|  |           |              |
|--|-----------|--------------|
| MATERIALES VARIABLE                            | S/        | 5,37         |
| MANO DE OBRA DIRECTA VARIABLE                  | S/        | 0,64         |
| COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN VARIABLE        | S/        | 3,52         |
| COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN FIJOS           | S/        | 1,18         |
| <b>COSTO TOTALES DE FABRICACIÓN POR UNIDAD</b> | <b>S/</b> | <b>10,71</b> |

**COSTO DE PRODUCCIÓN**

|            |               |    |           |
|------------|---------------|----|-----------|
| PRODUCCIÓN | 1692 UNIDADES | S/ | 18.120,41 |
|------------|---------------|----|-----------|

**VENTAS**

|                |    |       |    |           |
|----------------|----|-------|----|-----------|
| VALOR DE VENTA | S/ | 17,80 | S/ | 30.111,86 |
|----------------|----|-------|----|-----------|

**COSTO DE VENTAS**

|                     |    |       |    |           |
|---------------------|----|-------|----|-----------|
| COSTO TOTAL FAB x U | S/ | 10,71 | S/ | 18.120,41 |
|---------------------|----|-------|----|-----------|

**ESTADO DE RESULTADO**

AL 31/01/2017

**METODO DE COSTEO ABSORBENTE**

|                        |           |                  |
|------------------------|-----------|------------------|
| VENTAS                 | S/        | 30.111,86        |
| COSTO DE VENTAS        | -S/       | 18.120,41        |
| <b>UTILIDAD BRUTA</b>  | <b>S/</b> | <b>11.991,46</b> |
| <b>MENOS:</b>          |           |                  |
| GASTOS ADM Y DE VENTAS | -S/       | 4.384,50         |
| - GTO ADM Y VTAS VAR   | -S/       | 2.253,75         |
| - GTO ADM Y VTAS FIJ   | -S/       | 2.130,75         |
| <b>UTILIDAD</b>        | <b>S/</b> | <b>7.606,96</b>  |

Estado de resultados del Chicharrón Mixto, con detalle de los costos unitarios de materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación determinados.

Asimismo, se efectuó el análisis de cada elemento componente de los costos del Chicharrón Mixto, destacando siempre a la materia prima y mano de obra directa, además de los costos indirectos de fabricación fijos y variables. Gracias a estos pasos de elemento a elemento analizar su centro de costo, se pudo determinar un costo de producción real, como el que denota la Tabla N° 31. Para la venta de 1.692 unidades a un precio de venta de s/ 17,80 dio unos totales de s/ 30.111,86 y tal como con el Ceviche Mixto se determinó los costos unitarios de materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación fijos y variable los cuales dieron un costo unitario variable de s/ 10,71 que multiplicado por los 1.692 unidades son da un costo de ventas de s/ 18.120,41, finalmente luego de

estimar los gastos operativos la producción de Chicharrón Mixto tuvo una utilidad antes de impuestos de s/ 7.606,96.

Como se explicó el método usado fue el *método absorbente* el cual toma todos los costos de producción no solo los costos directos como lo realiza el *método variable*, además este les da importancia a los costos generales fijos involucrados en la producción. Una de sus desventajas es de que muestra una fluctuación reducida en las ganancias netas en el caso de que la producción sea constante y a la vez haya ventas fluctuantes durante el ejercicio.

## CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

### 4.1 Discusión

El objetivo general que se planteó en esta investigación de determinar el costo de producción de dos productos de comidas, fue posible obtenerlo debido a la observación, la revisión de datos y la aplicación de técnicas científicas.

Así mismo, la determinación de la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación se pudieron obtener en base a los recursos revisados y analizados de la empresa y sobre todo como fundamento principal el conocimiento práctico de teorías de costos estudiadas anteriormente.

A partir de los hallazgos encontrados, se acepta la hipótesis general que establece que, la determinación de los costos de producción muestra cómo están compuestos los costos de los productos: Ceviche Mixto y Chicharrón Mixto.

Estos resultados guardan relación con lo que sostiene las investigaciones de Mera (2013), Barboza y Portillo (2014), quienes señalan que al seleccionar un adecuado sistema de costos permitirá la determinación y asignación de los costos totales de cada comida. Asimismo, de Benites y Chávez (2014), Aguilar y Carrión (2013), con Benites (2011) mencionan que la aplicación de un sistema de costeo conveniente ayudaría a mejorar la rentabilidad, así como a la optimización de los recursos y a contribuir con el logro de los objetivos de la empresa. Por lo que esta investigación reafirma las conclusiones de estudios anteriores que se han realizado en empresas con énfasis en el estudio de costos.



## 4.2 Conclusiones

Después de haber analizado la información recopilada de la empresa el Restaurant Turístico El Paisa, se establecen las siguientes conclusiones:

Del análisis del costo de producción de dos de productos que vende el restaurant permitió evidenciar que no hay un control en los procedimientos de asignación de los costos de los elementos que se involucran para la comercialización de final del producto, por lo que desacredita una buena presentación de los resultados obtenidos de la empresa a los usuarios internos y externos de la información.

Con la identificación de los costos de materia prima en los productos estudiados se comprobó que es posible tener un importe preciso de estos costos, siempre y cuando si se estandarizan las recetas de cada comida por unidad, además contribuirá a llevar un control de la materia prima, así como de la merma.

Debido a la determinación de la mano de obra involucrada en la fabricación de los productos pudo estimarse que, no se distribuye adecuadamente los costos de mano de obra puesto que se asigna al personal de sala, esto es, a los mozos y azafatas como parte de la mano de obra indirecta, cuando deben ser parte de los gastos de ventas.

Al analizar los costos indirectos de fabricación se identificó que hay costos variables y fijos, los cuales al asignarles apropiadamente a los centros de costos respectivos nos permitirá determinar la proporción que le correspondería al costo de ventas, reflejándose esto en los estados de resultados; una ineficaz distribución afectaría negativamente a la apreciación de los resultados de la compañía.

## REFERENCIAS

- Aguilar, K. y Carrión, J. (2013). Tesis: *Aplicación de un sistema de costos por órdenes para optimizar el uso de los recursos en la empresa Fábrica de Sueños SAC Trujillo 2013*. Perú: Trujillo.
- Aguirre, José (2004) *Sistema de Costeo: La asignación del costo total a productos y servicios*. Colección de Estudios de Contaduría, Colombia: Bogotá.
- Apaza M. (2002) *Costos ABC, ABM, ABB, Herramienta para incrementar la rentabilidad y competitividad empresarial*. Perú: Lima.
- Apaza, Mario (2004), El Sistema de Costeo Basado en Actividades, revista Actualidad Empresarial Agosto 2004. Perú.
- Backer, Jacobens y Ramírez (1997), *Contabilidad de Costos*.  
[http://aempresarial.com/web/revitem/5\\_13504\\_35850.pdf](http://aempresarial.com/web/revitem/5_13504_35850.pdf)
- Barboza K. y Portillo D. (2014). Tesis: *Selección de una Estructura de Contabilidad de Costos para el restaurante Uq Uku*. Colombia: Ocaña.
- Bashin, H. (2018). *11 different Types of pricing and when to use them*. Recuperado de:  
<https://www.marketing91.com/types-of-pricing/>
- Benites, D. (2011). Tesis: *Implementación de un Sistema de Costeo ABC para la creación de una ventaja competitiva en la empresa "F & F Kids" SAC*. Perú: Trujillo.
- Benites, C. y Chávez, T. (2014). Tesis: *El sistema de costos ABC y su incidencia en la rentabilidad de la empresa de calzados Rip Land SAC*. Perú.
- Brimson, James (1997), *Contabilidad por Actividades*, Algaomega, México.
- Club de Ensayos (2016) *Contabilidad de Costos y el Plan Contable General Revisado*, recuperado de <https://www.clubensayos.com/Espa%C3%B1ol/CONTABILIDAD-DE-COSTOS-Y-EL-PLAN-CONTABLA-GENERAL/3773842.html>
- Chambergó, Isidro (2016), Modelo de análisis y diseño de los sistemas de contabilidad de costos en la determinación del costo de bienes y servicios, revista Actualidad Empresarial Enero 2016. Perú.
- Chambergó I. (2012), *El costo como factor de fijación de precios*, Actualidad Empresarial, N° 250 – Primera Quincena de Marzo 2012. Perú: Lima.  
([http://aempresarial.com/web/revitem/5\\_13504\\_35850.pdf](http://aempresarial.com/web/revitem/5_13504_35850.pdf))

- Chambergó, Isidro (2011), *Análisis del Comportamiento de los Costos*, revista Actualidad Empresarial Diciembre 2011. Perú.
- Chambergó, Isidro (2008), *Los costos basados en actividades como mecanismo de la Gerencia Estratégica de Costos*, revista Actualidad Empresarial Setiembre 2008. Perú.
- Cooper & Kaplan (1998), *Cost & Effect*, Boston, Harvard Business School Press, Massachusetts, EE.UU.
- Ccaccya, D (2015), *Análisis de rentabilidad de una empresa*, Actualidad Empresarial, N° 341 – Segunda Quincena de diciembre 2015. Perú: Lima.
- Cuervo, J., Albeiro, J. (2013). *Costeo basado en actividades ABC. Gestión basada en actividades ABM*. 2da Edición, Colombia: Bogotá.
- De la Cruz, Percy (2004), *Costos ABC en una empresa industrial*, revista Actualidad Empresarial Agosto 2004. Perú.
- Faga, Héctor y Ramos, Mariano (2006) *Como profundizar en el análisis de sus costos para tomar mejores decisiones empresariales*, 2da edición. Argentina: Buenos Aires.
- Flores, Jaime (2013), *Contabilidad para Gerencia, Aplicación de las Normas Contables y Tributarias*, Ed. Actualidad Empresarial.
- Guillermo, I. C. (2012). *Contabilidad de Costos Tomo I*. Perú: Lima, Pacífico Editores.
- Hernández, J. (2016). *Sistema de Costos de Producción y su Influencia en la Determinación del Costo y Precio de las comidas de la empresa el Paisa E.I.R.L., distrito de Cusco, período Agosto-October del 2016*. Cuzco.
- Horngrén, Ch (2007). *Contabilidad de Costos. Un enfoque gerencial*. 8va Edición, México: Pearson Prentice Hall.
- Horngrén, C., Datar S., Foster G. (2007), *Contabilidad de Costos un enfoque gerencial*, Decimosegunda edición, México.
- Kotler P., Armstrong G., Cámara D. y Cruz I. (2004). *Principios de marketing*, 10ma ed. España: Madrid.
- Lavolpe, Antonio. (2009). *Los sistemas de costos y la contabilidad de gestión: pasado, presente y futuro*. Disponible en: <http://eco.unne.edu.ar/contabilidad/costos/VIIIcongreso/156.doc>
- Mera, J. (2013). Tesis: *Los Costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la Hostería Bascún en el año 2011*. Ecuador: Ambato.

Ralph S. Polimeni y Frank J. Fabozzi, Contabilidad de Costos-Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales, Tercera edición, Colombia.

Romero M., Urrutia G. y Villatoro O. (2016). *Aplicación del Sistema de Costos Basado en Actividades en los restaurantes dedicados a la elaboración de pollo rostizado del municipio de San Salvador*. El Salvador: San Salvador. (<http://ri.ues.edu.sv/10205/1/Tesis%20ABC%2021-05-2016%2011.00pm.pdf> recuperado el 13/11/2018)

Solano, Marvin (2003), El Sistema de Costeo ABC, recuperado de: <http://www.gestiopolis.com/el-sistema-de-costeo-abc/>

Warren C., Reeve J. y Philip F. (2000). Contabilidad Administrativa. Ed. International Thompson Editors. México D.F., México.

## ANEXOS

### ANEXO 1. Encuesta

#### Entrevista al Gerente de Operaciones del Restaurant Turístico El Paisa

| N° | PREGUNTAS  | SI | NO | N.A. |
|----|--|----|----|------|
| 1  | ¿Considero que el método de costeo (tradicional) que utiliza actualmente la empresa, proporciona la identificación más exacta de los costos de fabricación de sus productos? | X  |    |      |
| 2  | ¿Conozco el nivel de rentabilidad que generan las ventas según el tipo de producto?  |    | X  |      |
| 3  | ¿Considero que la manera en que fijan el precio de venta de los productos es la correcta?  | X  |    |      |
| 4  | ¿Se identifican exactamente los costos que se incurren en la producción de cada comida y bebida que se ofrecen en el restaurante?  |    | X  |      |
| 5  | ¿Se conoce la Materia Prima utilizada y su costo para elaborar una determinada comida o bebida del restaurante?  | X  |    |      |
| 6  | ¿Se conoce la Mano de Obra utilizada y su costo para elaborar una determinada comida o bebida del restaurante?   | X  |    |      |
| 7  | ¿Se conoce los Costos Indirectos utilizados y su costo para elaborar una determinada comida o bebida del restaurante?  |    | X  |      |
| 8  | ¿Conozco cuál es la base que se utiliza para la asignación y distribución de los costos indirectos de fabricación?   | X  |    |      |
| 9  | ¿La información proporcionada de costos es oportuna para la toma de decisiones?  |    |    | X    |
| 10 | ¿Considero que la asignación adecuada de costos influye en la toma de decisiones?  | X  |    |      |

## ANEXO Nº 2. Ceviche Mixto



### ANEXO Nº 3. Chicharrón Mixto





**ANEXO Nº 4. Sala de venta al público**





### ANEXO Nº 5. Parihuela



**ANEXO Nº 6. Ceviche de pescado**



**ANEXO N° 7. Chicharrón de pescado**



### ANEXO Nº 8. Jalea Mixta



**ANEXO Nº 9. Especial 4 estaciones**





### ANEXO N° 10. Juerga Marina



**ANEXO Nº 11. Local Quintanas**



**ANEXO N° 12. Local Santa Inés**





**ANEXO Nº 13. Local San Andrés**



**ANEXO N° 14. Local Huanchaco**



**ANEXO Nº 15. Local Santa Teresa de Ávila**






**ANEXO Nº 16. Publicidad**



**ANEXO Nº 17. Liquidación de Compra**



**EL PAISA**  
Restaurant - Turístico  
NEGOCIOS GASTRONOMICOS DEL PERU E.I.R.L.  
*¡El Sabor del Norte a tu Alcance!*  
Calle: Fray Pedro Urraca Nº 515 - Urb. San Andrés II Etapa - Tel: 044-225803 - Trujillo - Trujillo - La Libertad  
Domicilio Fiscal: Jr. Puno Nº 214 - Cercado de Lima - Lima - Lima - Lima

R.U.C. Nº 20539752325

**LIQUIDACION DE COMPRA**

002- Nº 003023


Sr. (es) \_\_\_\_\_  
 Dirección: \_\_\_\_\_  
 Lugar de Venta: \_\_\_\_\_

Doc. Identidad Nº \_\_\_\_\_ G/Rem. Nº \_\_\_\_\_  
 Fecha .....de.....del 201.....

| CANTIDAD | DESCRIPCION | P. UNITARIO | VALOR VENTA |
|----------|-------------|-------------|-------------|
|          |             |             |             |
|          |             |             |             |
|          |             |             |             |
|          |             |             |             |
|          |             |             |             |
|          |             |             |             |
|          |             |             |             |
|          |             |             |             |
|          |             |             |             |
|          |             |             |             |

SON: \_\_\_\_\_ Soles

|              |  |
|--------------|--|
| SUB-TOTAL    |  |
| I.G.V. ( )%  |  |
| <b>TOTAL</b> |  |



Av. Gove Chenu 1306  
T: 044 271304  
La Esperanza - Trujillo

R.U.C.: Nº 20559794644  
Aut Sumat 12514905023 - F.L. 09/09/2016  
Serie 002 del 0002,501 al 0003,500

**CANCELADO**

Fecha .....de.....del 201.....

**COMPRADOR**

**ANEXO Nº 18. Factura de Venta**



**EL PAISA**  
Restaurant - Turístico  
NEGOCIOS GASTRONOMICOS DEL PERU E.I.R.L.  
*¡El Sabor del Norte a tu Alcance!*  
Calle: Fray Pedro Urraca Nº 515 - Urb. San Andrés II Etapa - Tel: 044-225803 - Trujillo - Trujillo - La Libertad  
Domicilio Fiscal: Jr. Puno Nº 214 - Cercado de Lima - Lima - Lima - Lima

R.U.C. Nº 20539752325

**FACTURA**

002- Nº 006327

Sr. (es) \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

RUC. Nº \_\_\_\_\_

G/Rem. Nº \_\_\_\_\_

Fecha.....de.....del 201.....

| CANTIDAD | DESCRIPCION   | P. UNITARIO | VALOR VENTA |
|----------|---|-------------|-------------|
|          |  |             |             |

SON: \_\_\_\_\_ En Soles

CANCELADO

Fecha.....de.....del 201.....

var@gra  
R.U.C. Nº 29589794844  
Aut. Sunat 12049114023 - FI. 26/12/2015  
Serie 002 del 0006,001 al 0007,000

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>SUB-TOTAL</b> |  |
| I.G.V. ( )%      |  |
| <b>TOTAL</b>     |  |

USUARIO



**ANEXO Nº 19. Boleta de Venta**



**EL PAISA**  
Restaurant - Turístico  
**NEGOCIOS GASTRONOMICOS DEL PERU E.I.R.L.**  
*¡El Sabor del Norte a tu Alcance!*  
Calle: Fray Pedro Urraca Nº 515 - Urb. San Andrés II Etapa - Tel: 044-225803 - Trujillo - Trujillo - La Libertad  
Domicilio Fiscal: Jr. Puno Nº 214 - Cercado de Lima - Lima - Lima - Lima


R.U.C. Nº 20539752325

**BOLETA DE VENTA**

002- **Nº 016679**

Señor(es): \_\_\_\_\_ FECHA:

Dirección: \_\_\_\_\_ D.N.I. \_\_\_\_\_

| CANT. | DESCRIPCION   | P. UNIT. | IMPORTE |
|-------|---|----------|---------|
|       |  <b>EL PAISA</b> |          |         |
|       |   |          |         |
|       |   |          |         |

Son: \_\_\_\_\_

Nuevos Soles



Av. Gran Chimu 1306  
T. 044-271394  
La Esperanza - Trujillo  
R.U.C. Nº 20559294644  
Aut Sunat 10563468023 - F.I. 28/02/2014

**TOTAL S/.**

**EMISOR**

