

FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Administración

“PROPUESTA DE UN SISTEMA DE
COSTOS PARA DETERMINAR EL MARGEN DE
UTILIDAD DE LA EMPRESA HUANCHACO BEACH E. I.
R. L., TRUJILLO 2019”

Tesis para optar el título profesional de:

LICENCIADA EN ADMINISTRACION

Autor:

Bach. Yoselin Beatriz Miñano Arqueros

Bach. Yorly Aracelly Yupanqui Guzmán

Asesor:

Dr. Rossana Cancino Olivera

Trujillo - Perú

2019



ACTA DE AUTORIZACIÓN PARA SUSTENTACIÓN DE TESIS

El asesor Dr. Rossana Cancino Olivera, docente de la Universidad Privada del Norte, Facultad de Negocios, Carrera profesional de **ADMINISTRACIÓN**, ha realizado el seguimiento del proceso de formulación y desarrollo de la tesis de las bachilleres:

Miñano Arqueros, Yoselin Beatriz

Yupanqui Guzmán, Yorly Aracelly

Por cuanto, **CONSIDERA** que la tesis titulada: Propuesta de un sistema de costos para determinar el margen de utilidad de la Empresa Huanchaco Beach E. I. R. L., Trujillo 2019” para aspirar al título profesional de: Licenciada en Administración por la Universidad Privada del Norte, reúne las condiciones adecuadas, por lo cual, **AUTORIZA** al o a los interesados para su presentación.

Asesora
Dr. Rossana Cancino Olivera

ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS

Los miembros del jurado evaluador asignados han procedido a realizar la evaluación de la tesis de los estudiantes: Miñano Arqueros, Yoselin Beatriz y Yupanqui Guzmán, Yorly Aracelly para aspirar al título profesional con la tesis denominada: Propuesta de un sistema de costos para determinar el margen de utilidad De la Empresa Huanchaco Beach E. I. R. L., Trujillo 2019”

Luego de la revisión del trabajo, en forma y contenido, los miembros del jurado concuerdan:

Aprobación por unanimidad

Aprobación por mayoría

Calificativo:

Excelente [20 - 18]

Sobresaliente [17 - 15]

Bueno [14 - 13]

Calificativo:

Excelente [20 - 18]

Sobresaliente [17 - 15]

Bueno [14 - 13]

Desaprobado

Firman en señal de conformidad:

Mg. María Eugenia Alfaro
Jurado
Presidente

Dr. Henry Ventura Aguilar
Jurado

Mg. Roger Hurtado Rojas
Jurado

DEDICATORIA

A Dios por darme la fortaleza y confianza para seguir adelante y no caer fácilmente ante los obstáculos que se presentaron en mi vida universitaria y así lograr todas mis metas.

YOSELIN MIÑANO ARQUEROS

A mis padres y abuela quienes me han apoyado a lo largo de mi vida universitaria para salir adelante e incentivar me a alcanzar mis metas. Por otro lado, a mi hijo, esposo, hermanos, familiares y maestros por sus buenos consejos y apoyo moral que me han brindado durante el periodo de la carrera.

YOSELIN MIÑANO ARQUEROS

A Dios quien supo guiarme por el buen camino, darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar ante los problemas que se presentaron, enseñándome a encarar las adversidades sin perder nunca el valor ni desfallecer en el intento.

YORLY YUPANQUI GUZMAN

En especial a mi madre, Adita, quien con las palabras precisas sabe dirigirme en la vida, dándome la fortaleza para seguir adelante frente a todo. A mi abuela, Vilma, que, aunque no está físicamente me cuida desde el cielo y recuerdo sus palabras. Finalmente, a cada integrante de mi familia porque me han brindado su apoyo incondicional y he aprendido que todo es posible en unión de ellos.

YORLY YUPANQUI GUZMAN

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a Dios, porque nos ha llenado de fortaleza para seguir adelante, ayudándonos a vencer los obstáculos que se presentaron en nuestras vidas y así permitírnos llegar a finalizar nuestra carrera.

YOSELIN MIÑANO ARQUEROS

YORLY YUPANQUI GUZMAN

Agradecemos a los docentes de la Universidad Privada del Norte principalmente a la Dra. Rossana Cancino Olivera, asesora del presente trabajo de investigación, por su apoyo constante e incondicional, su manera de trabajar, su persistencia y su motivación ha sido fundamental para nuestra formación en el desarrollo del presente trabajo de investigación.

YOSELIN MIÑANO ARQUEROS

YORLY YUPANQUI GUZMAN

Agradecemos a nuestros padres, por el apoyo que nos han brindado y por sus palabras de ánimo que nos sirvieron para no caer en el camino y así llegar al logro de nuestros objetivos.

YOSELIN MIÑANO ARQUEROS

YORLY YUPANQUI GUZMAN

Agradecemos a la Empresa Restaurante “Huanchaco Beach” y sus trabajadores, quienes contribuyeron en el desarrollo del presente trabajo, por brindarnos las facilidades necesarias para el caso; y a todos quienes hicieron posible la realización de esta tesis, por su apoyo desinteresado.

YOSELIN MIÑANO ARQUEROS

YORLY YUPANQUI GUZMAN

Tabla de contenidos

ACTA DE AUTORIZACIÓN PARA SUSTENTACIÓN DE TESIS.....	2
ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS	3
AGRADECIMIENTO	5
ÍNDICE DE TABLAS.....	7
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	10
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA.....	18
CAPÍTULO III. RESULTADOS	22
CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES.....	81
REFERENCIAS	85
ANEXOS.....	86

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 - Total de Platillo del Restaurnt Huanchaco Beach	24
Tabla 2 - Platillos escogidos del Restaurant Huanchaco Beach	24
Tabla 3 - Cantidad y Costo del Platillo 1.....	25
Tabla 4 - Cantidad y Costo del Platillo 2.....	25
Tabla 5 - Cantidad y Costo del Platillo 3.....	26
Tabla 6 - Cantidad y Costo del Platillo 4.....	26
Tabla 7 - Cantidad y Costo del Platillo 5.....	27
Tabla 8 - Cantidad y Costo del Platillo 6.....	27
Tabla 9 - Cantidad y Costo del Platillo 7.....	28
Tabla 10 - Cantidad y Costo del Platillo 8.....	28
Tabla 11 - Cantidad y Costo del Platillo 9.....	28
Tabla 12 - Cantidad y Costo del Platillo 10.....	29
Tabla 13 – Ingresos según Empresa Enero.....	30
Tabla 14 – Ingresos según Empresa Febrero.....	30
Tabla 15 – Ingresos según Empresa Marzo.....	31
Tabla 16 – Ingresos según Empresa Abril.....	31
Tabla 17 – Ingresos según Empresa Mayo.....	32
Tabla 18 – Ingresos según Empresa Junio.....	32
Tabla 19 – Ingresos según Empresa Julio.....	33
Tabla 20 – Ingresos según Empresa Agosto.....	33
Tabla 21 – Ingresos según Empresa Setiembre	34
Tabla 22 – Ingresos según Empresa Octubre	34
Tabla 23 – Ingresos según Empresa Noviembre	35
Tabla 24 – Ingresos según Empresa Diciembre	35
Tabla 25 – Costos según Empresa Enero	36
Tabla 26 - Costos según Empresa Febrero	36
Tabla 27 - Costos según Empresa Marzo	37
Tabla 28 - Costos según Empresa Abril	37
Tabla 29 - Costos según Empresa Mayo	38
Tabla 30 - Costos según Empresa Junio.....	38
Tabla 31 - Costos según Empresa Julio.....	39
Tabla 32 - Costos según Empresa Agosto	39
Tabla 33 - Costos según Empresa Setiembre	40
Tabla 34 - Costos según Empresa Octubre.....	40
Tabla 35 - Costos según Empresa Noviembre.....	41
Tabla 36 - Costos según Empresa Diciembre.....	41
Tabla 37 – Gastos del Mes de Enero	42
Tabla 38 - Gastos del Mes de Febrero.....	43
Tabla 39 - Gastos del Mes de Marzo.....	43
Tabla 40 - Gastos del Mes de Abril.....	44
Tabla 41 - Gastos del Mes de Mayo.....	44
Tabla 42 - Gastos del Mes de Junio.....	45
Tabla 43 - Gastos del Mes de Julio.....	45
Tabla 44 - Gastos del Mes de Agosto.....	46
Tabla 45 - Gastos del Mes de Setiembre	46
Tabla 46 - Gastos del Mes de Octubre	47
Tabla 47 - Gastos del Mes de Noviembre	47
Tabla 48 - Gastos del Mes de Diciembre.....	48
Tabla 49 – Margen de Utilidad del Mes de Enero	50
Tabla 50 - Margen de Utilidad del Mes de Febrero.....	50
Tabla 51 - Margen de Utilidad del Mes de Marzo.....	50
Tabla 52 - Margen de Utilidad del Mes de Abril.....	51
Tabla 53 - Margen de Utilidad del Mes de Mayo.....	51
Tabla 54 - Margen de Utilidad del Mes de Junio	51
Tabla 55 - Margen de Utilidad del Mes de Julio	52
Tabla 56 - Margen de Utilidad del Mes de Agosto.....	52

Tabla 57 - Margen de Utilidad del Mes de Setiembre	52
Tabla 58 - Margen de Utilidad del Mes de Octubre	52
Tabla 59 - Margen de Utilidad del Mes de Noviembre	53
Tabla 60 - Margen de Utilidad del Mes de Diciembre	53
Tabla 61 – MCD Enero Distribución de Gastos	60
Tabla 62 – MCD Enero Distribución de Costos	61
Tabla 63 – MCD Enero Materia Prima	61
Tabla 64 - MCD Enero Mano de Obra Directa	62
Tabla 65 – MCD Enero Costos Indirectos de Fabricación	63
Tabla 66 – MCD Enero Otros Costos Indirectos.....	63
Tabla 67 - MCD Enero Gastos Variables	64
Tabla 68 – MCD Enero Costos de Producción.....	64
Tabla 69 - MCD Enero Costos de Producción	65
Tabla 70 – MCD Enero Estado de Resultado por Platillo	65
Tabla 71 - MCD Enero Estado de Resultado por Platillo.....	66
Tabla 72 – MCD Enero Estado de Resultados	66
Tabla 73 - MCD Febrero Distribución de Gastos.....	67
Tabla 74 - MCD Febrero Distribución de Costos.....	68
Tabla 75 - MCD Febrero Materia Prima	68
Tabla 76 - MCD Febrero Mano de Obra Directa.....	69
Tabla 77 - MCD Febrero Costos Indirectos de Fabricación.....	70
Tabla 78 - MCD Febrero Otros Costos Indirectos.....	70
Tabla 79 - MCD Febrero Gastos Variables	71
Tabla 80 - MCD Febrero Costos de Producción	71
Tabla 81 - MCD Febrero Costos de Producción	72
Tabla 82 - MCD Febrero Estado de Resultado por Platillo.....	72
Tabla 83 - MCD Febrero Estado de Resultado por Platillo.....	73
Tabla 84 - MCD Febrero Estado de Resultados	73
Tabla 85 - MCD Marzo Distribución de Gastos.....	74
Tabla 86 - MCD Marzo Distribución de Costos.....	75
Tabla 87 - MCD Marzo Materia Prima	75
Tabla 88 - MCD Marzo Mano de Obra Directa	76
Tabla 89 - MCD Marzo Costos Indirectos de Fabricación.....	77
Tabla 90 - MCD Marzo Otros Costos Indirectos.....	77
Tabla 91 - MCD Marzo Gastos Variables	78
Tabla 92 - MCD Marzo Costos de Producción	78
Tabla 93 - MCD Marzo Costos de Producción	79
Tabla 94 - MCD Marzo Estado de Resultado por Platillo.....	79
Tabla 95 - MCD Marzo Estado de Resultado por Platillo.....	79
Tabla 96 - MCD Marzo Estado de Resultados	80

RESUMEN

El presente documento tiene como propósito dar a conocer un modelo de costeo completo con el fin de prevenir los incrementos de costos internos en la elaboración de productos y conocer la utilidad que perciben. La ejecución del trabajo se realizó en la Empresa Huanchaco Beach E. I. R. L., ubicada en el distrito de Huanchaco-Trujillo, la cual pertenece al rubro de restaurantes y registra problemas en el cálculo del precio de venta de sus platillos. Así mismo, la empresa no cuenta con un formato preestablecido para detallar los costos de los insumos que se requieren en la elaboración de sus platillos, además desconoce el procedimiento del cálculo de su utilidad. La investigación es descriptiva, su muestra es determinada de acuerdo a la demanda, siendo considerados diez platillos; también se utilizó técnicas de investigación tales como entrevistas y análisis documental, para identificar los problemas que existen al calcular el precio de sus platillos. Por último, se llegó a la conclusión de la importancia de contar con un sistema el cual permita recoger y registrar los datos de costos de producción para que suministre esta información a la empresa para la toma de decisiones adecuadas en el crecimiento de la empresa.

Palabras clave: sistema, costo, utilidad.

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

En el ámbito mundial, el Perú fue designado, por cuarta vez consecutiva, mejor destino culinario del mundo en la edición mundial de los World Travel Awards 2015. (El Peruano. Lima, 21 de enero del 2015).

A nivel nacional, la sociedad peruana de gastronomía (Apega) consideró que el sector gastronómico tiene mayor potencial de crecimiento y que genera una cadena de valor por más de 40,000 millones de nuevos soles. Según el estudio Dimensiones del Aporte Económico y Social de la Gastronomía en el Perú, estos recursos equivalen al 11.2% del PBI. (El Peruano. Lima, 21 de noviembre del 2015).

De acuerdo, Apaza (2011), señala que el margen de utilidad evalúa la aportación que ha realizado el nivel de actividad alcanzado en la propia generación de la utilidad, es decir, revela la rentabilidad de un producto o servicio y es expresado como un porcentaje. Así, mientras más alto sea este valor, mejor se encuentra económicamente la empresa.

Y es por ello que para llegar a obtener el margen de utilidad, es necesario llevar el control de los costos de una organización lo cual es una tarea primordial puesto que implica valerse de un determinado sistema de costos, el cual *“se define como un conjunto de procedimientos o técnicas que tienen como objeto determinar el costo de producción y el control de las operaciones de la empresa”* Barturen (2013) y que tienen por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones en distintos ámbitos y porque permite conocer el margen de utilidad y posterior a ello establecer estrategias para el crecimiento de la organización.

Existen diversas investigaciones, relacionadas a los sistemas de costos y margen de utilidad, las cuales indican que es transcendental determinar este valor, porque sin ello, no sería posible saber cómo realmente está funcionando el negocio y qué ajustes son precisos para, en consecuencia, potenciarlo o recuperarlo económicamente cuando los resultados no le permiten sobrevivir al mercado.

En la investigación de Herrera (2011), nos indica el alto grado de importancia de realizar un sistema de costos ya que permite tener un control de los elementos que interviene en los procesos de elaboración de los productos entre ellos la utilización del recurso humano y los gastos que generan. También, Hurel (2015) nos demuestra que la importancia de realizar un sistema costeo directo a una empresa de supermercado, mediante el cual los costos se pueden ver de diferente forma, en este caso relacionados a la cantidad de productos que se elaboran, contribuyendo así a una óptima toma de decisiones tanto en aspectos administrativos, como en aspectos financieros que involucra el flujo de dinero que se maneja en la empresa; llegando a la conclusión que el costeo variable se emplea únicamente para llevar un control interno, presentar informes financieros a los propietarios para la oportuna toma de decisiones. Tal es así que, el método de costeo variable permite realizar una planificación operativa a la empresa a fin de desarrollar de forma óptima su actividad económica. Como también tenemos a Gutiérrez (2015) cuyo objetivo fue demostrar la utilidad obtenida a base de la aplicación de un sistema de costos por órdenes a la empresa Consorcio D&E SAC; en lo que realizó las acciones de recoger, registrar y reportar los datos de costos de producción a la gerencia para que facilite la toma de decisiones adecuadas y así obtener una mayor rentabilidad ya que la empresa estudiada no tiene ningún conocimiento acerca de los procedimientos para calcular los precios de venta y

costo de la elaboración de sus productos y ello no le permite llevar un control, allí la necesidad de generar un diseño de costos que le permite reconocer las órdenes comprometidas iniciadas, en proceso y terminadas. De igual manera, Gamboa y Velásquez (2015) nos demuestran que el objetivo fue aplicar los cuadros presupuestales a la empresa Soluciones Agro Sostenibles, la cual está especializada en la producción de hongos estomopatógenos y antagonista, con el fin de determinar los costos en cada uno de sus procesos de producción concluyendo que la correcta aplicación de los costos y su influencia en la mejora de cada uno de los procesos de producción permite obtener mayores utilidades, además, aplicando el Kardex de distribución y asignación de materias primas a cada proceso, se pudo identificar, seleccionar y clasificar los insumos que intervienen en la etapa de producción. Como se detalla en los casos anteriores un sistema de costos es apropiado e indispensable para el crecimiento de una empresa.

Es por ello que existen distintos sistemas y que de manera particular tienen distintos procedimientos y técnicas que permiten calcular el costo de los distintos productos y/o servicios que brinda una empresa y que son aplicados con el fin de conocer este valor; entre ellos tenemos el sistema de costeo por órdenes de trabajo como lo afirma González & Serpa (2008) *“El sistema de costos por órdenes de trabajo acumula y registra los costos a trabajos específicos por órdenes de trabajo, las cuales pueden constar de una sola unidad física o de algunas unidades iguales que forman un lote o un trabajo determinado”* y es utilizado en su mayoría en empresas industriales que elaboran pedidos especiales por un periodo determinado; también existe el sistema de costos por procesos el cual es empleado en las empresas de producción repetitiva y diversificada sin distinción

de alguna temporada, como lo indica Horngren y Foster *“el sistema de costo divídelos costos totales de producir un producto entre el número total de unidades producidas para obtener el costo unitario”*(pag.99) en su elaboración se utilizan asientos contables en lo que se especifica el proceso y el costo de ello; también contamos con el Sistema de Costo Estimados lo cual González (2002) nos indica *“que este sistema de costos constituye un primer intento de planificar los costos que se utilizarán en una determinada operación empresarial.”* Al tratarse de una planificación de costos, una previsión, se anticipa a lo que serán los costos reales y pueden tener modificaciones y rectificaciones a medida que se van ejecutando determinados proyectos dentro de una empresa; los tres sistemas mencionados son utilizados en empresas industriales y por último el sistema del costo directo o variable es aplicado en empresas de servicio ya que contempla que el costo de ventas del bien o servicio debe incorporar todos los gastos directos de distribución, comercialización, mercado y/o ventas plenamente identificados, para así determinar el costo total directo del bien económico, el cual permite obtener un margen de rentabilidad más razonable por producto o servicio; así mismo lo indica Flores (2014) *“el sistema de costeo directo se basa en el análisis del comportamiento de los costos de producción y operación, para clasificarlos en costos fijos y costos variables”*.

Sea cual sea la elección de este sistema, permitirá a las empresas determinar el costo de producir un producto, por ende, su verdadero precio de venta y el costo de los productos terminados para una correcta elaboración del balance general, así como también determinar el costo de los productos o servicios vendidos con el fin de poder calcular la utilidad o pérdida en el periodo y poder preparar el estado de resultados. Todo costo calculado será útil para la alta

gerencia, ya que facilita la toma de decisiones adecuadas para obtener una mayor rentabilidad con respecto a cada producto elaborado. Los modelos de costos que se emplean en las empresas industriales o comerciales difieren de las que utilizan en las empresas de servicios, en estas últimas, en especial para los restaurantes, es primordial la determinación del margen de utilidad, ya que permite conocer el costo real de un platillo, pues este no es solo el valor de los ingredientes, sino también aquellos relacionados a la mano de obra, la depreciación de la maquinaria, los costos de transporte de la materia prima, entre otros costos en los que incurre el restaurante. Mandujano (2014)

La empresa Huanchaco Beach, ubicada en un centro estratégico del balneario del distrito de Huanchaco teniendo como gerente a la señora María Díaz Lavado, es una empresa familiar la cual hace aproximadamente diez años atrás viene desarrollando sus actividades en el rubro de alimentación y turismo. Gracias a la aceptación de los consumidores es que han logrado consolidarse y crecer como empresa, lo cual ha generado que cuenten con otro local ubicado en el distrito de Trujillo. La gran acogida de la empresa y la expansión que tienen es debido a la calidad y el sabor de los platillos que presentan entre ellos tenemos: Ceviche simple, Ceviche Mixto, Sudado de corvina, Tacú Tacú con salsa de mariscos, y más variedad de platos.

Como bien, conocemos el Balneario de Huanchaco cuenta con un gran número de restaurantes ya sea formales o de familia lo cual buscan atraer a la mayor cantidad de clientes y es ahí donde las empresas tratan de llegar a una homogeneidad en los precios de venta, si bien es cierto esto no es algo pactado, conforme van formándose y apareciendo en el mercado es que suelen mantener este precio y es ahí donde desconocen la verdadera ganancia de pueden obtener.

En una entrevista que se realizó al gerente, tanto a la señora María Díaz como a su hijo el señor Roberto Lam Díaz, indicaron algunos inconvenientes que presenta su empresa, uno de ellos es que desconoce el verdadero precio de venta que se debería de colocar en sus platillos como también los costos, por la falta de un sistema de costeo. Por otro lado, al realizarse el cálculo de la utilidad aproximada que tendría el dueño no considera gastos de depreciación de sus bienes tales como cocina industrial, refrigerador, congeladora, microondas; tampoco considera los gastos de beneficios sociales a sus trabajadores como la cobertura de seguridad social en salud, gratificaciones, pago de horas extra, entre otros beneficios.

Es justo por la existencia de dichos problemas que existen en la empresa Huanchaco Beach que es necesario la aplicación de un adecuado sistema de costos que cumpla los requisitos para ser aplicados a una empresa de servicio y permita conocer el verdadero importe de margen de utilidad, lo cual demostrara que la gestión sea más profesional; por otro lado, esta investigación aportará estudios teóricos para futuras investigaciones, y no solo a estudiantes o tesis sino también a varias empresas que desarrollaran una serie de procedimientos a seguir para poder implementarlo.

1.2. Formulación del problema

¿Qué sistema resultaría más apropiado para determinar con mayor precisión el margen de utilidad de los productos de la empresa Huanchaco Beach E. I. R. L., Trujillo 2019?

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Determinar qué sistema sería el más apropiado para calcular el margen de utilidad de la empresa Huanchaco Beach E.I.R.L., Trujillo 2019.

1.3.2. Objetivos específicos

Analizar los procedimientos que realiza la empresa Huanchaco Beach para determinar el costo.

Analizar el margen de ganancia obtenido por la empresa Huanchaco Beach.

Indagar que tipos de sistema de costeo son aplicables a las pequeñas empresas.

Proyectar el margen de utilidad en un periodo determinado utilizando el sistema de costeo más apropiado para la empresa Huanchaco Beach.

1.4. Hipótesis

1.4.1. Hipótesis general

El sistema más apropiado para determinar con mayor precisión el margen de utilidad será el sistema de costeo directo.

1.4.2. Hipótesis específicas

Se analizó el procedimiento de cómo la empresa realiza el registro de sus compras, ventas y gastos.

El margen de ganancia de la empresa Huanchaco Beach no es real.

Se investigó y distinguió el sistema de costeo directo como el más adecuado para una Mypes.

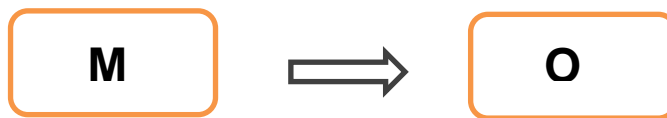
Se realizó la proyección del margen de utilidad del primer trimestre del año
2019 de la empresa Huanchaco Beach.

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

2.1. Tipo de investigación

El trabajo de investigación se desarrolló directamente en la empresa “HUANCHACO BEACH E. I. R. L.”, y de acuerdo a la manera en que se obtuvo la información, se identifica como un tipo de investigación descriptiva.

Se define una investigación descriptiva al proceso de que consiste en describir la realidad como un objeto de estudio, un aspecto de ella, con el fin de esclarecer una verdad o corroborar una hipótesis (Niño, 2011, p.34). Este tipo de investigación comprende la descripción, registro, análisis e interpretación del fenómeno del estudio, ya que su meta no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables.



M: La empresa Huanchaco Beach E.I.R.L.

O: Impacto contable, financiera y laboral

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

La población de la presente tesis está conformada por los cincuenta platillos (50) preparados en el área de producción del Restaurant Huanchaco Beach E.I.R.L., distrito de Huanchaco.

Estado de Resultados de los diez platos más vendidos durante el primer trimestre del año 2018 de la empresa Huanchaco Beach E.I.R.L. Muestreo: no aleatorio, por conveniencia. Tamaño de muestra = 10

2.3. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos

Técnicas

Observación directa:

Se observó directamente los procesos que realiza la empresa de manera no participativa, de la cual hemos obtenido y registrado la información para su posterior análisis. Este proceso fue fundamental para el desarrollo de nuestra investigación, ya que nos ha permitido obtener la mayor cantidad de datos. (Ver anexo N°1-4)

Entrevista:

Se realizó dos entrevistas al dueño de la empresa para que proporcione la información acerca de los productos más vendidos, así como los ingresos que obtiene por cada uno de ellos y adicionalmente los costos que incurre por cada producto de manera mensual. Además, se registró el proceso del sistema de costeo que realizan y como con este calculan su utilidad. (Ver anexo N°5 y 6)

Análisis documentario:

Se requirió la cartilla de los productos para observar los precios de cada uno de ellos. Asimismo, se solicitó el estado de resultados para analizar la situación económica con respecto a los ingresos, costos y gastos fijos que tiene la empresa. (Ver anexo N°7-27)

Instrumentos

Ficha de Observación Directa:

Se ha utilizado fichas de observación directa, en la cual las investigadoras en distintos tiempos se han apersonado a la empresa y registrado la información observada correspondiente al área seleccionada.

Ficha de Entrevista:

Se ha utilizado una ficha de entrevista con 10 ítems para el dueño de la empresa, con la finalidad de conocer el método de costeo que realiza la empresa, obteniendo la información de los precios y la cantidad vendida durante el año 2018 y 2019. Con estos datos, se podrá estructurar el estado de resultados para poder determinar el margen de utilidad bruta y el margen de utilidad operativa de los productos según el método de costeo variable.

Ficha documentaria:

Documento de costos y gastos fijos: se muestra los importes de servicios de energía eléctrica, de agua, internet, telefonía, alquiler y la remuneración al personal, los cuales servirán para incluirlos en los gastos fijos mediante el sistema de costeo directo.

Documento de margen de utilidad bruta: que nos sirve para conocer y realizar un análisis de las cantidades que se venden, los precios y un análisis de los costos de cada platillo. De igual manera nos sirve para determinar el margen de utilidad bruta.

2.4. Procedimiento

Una vez obtenida la información necesaria para el desarrollo de la investigación se procederá a:

- Elaborar cuadros en Hoja de Excel para estructurar el costo de producción de cada platillo, así como el estado de resultados según el método de costeo que utiliza la empresa.
- En Excel, se desarrollará por separado los componentes del sistema de costeo directo. Para ello se utilizará una tabla, donde se detalle la cantidad de los materiales directos utilizados en la elaboración de cada platillo y el costo unitario de cada uno. Luego se mostrará una tabla de las remuneraciones del personal encargado de elaborar los productos y también una tabla donde se especifique los costos indirectos variables que abarcan materiales indirectos, mano de obra indirecta y otros costos indirectos como los servicios de agua, energía eléctrica, depreciación, entre otros aspectos. Asimismo, se deberá elaborar el estado de resultados, donde se utilicen los datos de precios y cantidad vendida en el primer trimestre del 2019, los costos hallados y los gastos fijos para poder establecer el estado de resultados y obtener el margen de utilidad bruto y operativo por cada producto.
- Finalmente, en Excel se realizará la proyección del sistema de costeo del primer trimestre del año 2019, para analizar el margen de utilidad bruta y operativa.

CAPÍTULO III. RESULTADOS

3.1 Análisis del procedimiento del sistema de costeo según la empresa

En el desarrollo del primer objetivo de la investigación se aplicó tanto el instrumento de observación directa (Ver anexo N°1-4) como entrevistas (Ver anexo N°5 y 6) a los representantes de la empresa, Doña María Magdalena Días y su hijo Don Roberto Lam; en el cual se explicó el procedimiento de cómo la empresa realiza el costeo de sus productos. En primer lugar, ellos inician colocando el precio de venta de sus platillos, lo cual es un importe que no es calculado por la misma empresa, más por el contrario toman en cuenta el precio que existe en el mercado; en segundo lugar toman nota de manera diaria y mensual de la cantidad de platillos que venden con la finalidad de llevar su control; como tercer paso, registran sus costos lo cual incluye los insumos que utilizan para la elaboración de sus platillos y por último agregan los gastos que forman parte del funcionamiento de la empresa lo cual abarca el pago de las remuneraciones al personal, el pago de los servicios (energía eléctrica, agua e internet) y también el pago de alquiler del local.

Luego que la empresa registra tanto sus ingresos como egresos, realiza una diferencia entre estos importes para obtener así su utilidad.

Diagrama de flujo: Se detalla el proceso de cómo la empresa realiza el cálculo de su utilidad.

Diagrama de Flujo



En la tabla N°1, se muestra la variedad de platillos que ofrece la empresa Huanchaco Beach a sus comensales, siendo un total de 50; entre los cuales la mayoría de estos platillos son elaborados a base de especias marinas, ya que por la ubicación de la empresa existe una alta demanda de estos productos. De la totalidad de los productos se seleccionó solo a 10 (Ver tabla N°2), debido a la demanda que se tuvo en el año 2018.

Tabla 1

Total de Platillos del Restaurant Huanchaco Beach

Platillos	
Ceviche de pescado	Tacú tacú – tacú tacú con escabeche de pescado
Ceviche mixto	Fettucine a la huancaína con lomo fino
ceviche de conchas negras	Fettucine a la huancaína con pollo a la plancha
Tiradito	Fettucine a la huancaína con langostino
Pulpo al Olivo	Fettucine a la huancaína con pescado a la plancha
Parihuela	lomo saltado
Chupe de Pescado	Chicharrón de pollo
Filete de pescado a la plancha	Milanesa
filete de pescado al ajo crocante	Leche de tigre
Filete de pescado con mariscos	ceviche a la crema
Filete en salsa de langostinos	causa gratinada de langostinos
Filete en salsa de pimienta	causa de pulpo de cangrejos
Filete en salsa de pulpa de cangrejo	pulpo a la parrilla
Filete en salsa de champiñones	sudado especial
Chicharrón marino	chupe de langostino
milanesa de pescado	chita huanchaquera personal
Arroz con mariscos	Ronda cevichera
Arroz verde con mariscos	piqueo frio
Arroz chaufa con pescados	piqueo caliente
Arroz con conchas de abanico	festival de arroces
Pulpa de cangrejo reventado	Jalea mixta huanchaco
Cangrejo Reventado	Tricausa
Tacú tacú con marisco a lo macho	conchitas huanchaco
Langostino al panco	tequeños marino

Elaboración Propia

Tabla 2

Platillos escogidos del Restaurant Huanchaco Beach

PLATILLOS ESCOGIDOS	
Platillo 1	Ceviche mixto
Platillo 2	Ceviche en crema de rocoto
Platillo 3	Ceviche de conchas negras
Platillo 4	Leche de tigre
Platillo 5	Chicharrón marino
Platillo 6	Reventado de cangrejo
Platillo 7	Pulpo a la parrilla
Platillo 8	Sudado de corvina
Platillo 9	Arroz con mariscos
Platillo 10	Chilcano

Elaboración Propia

De acuerdo a la elaboración de los platillos, la empresa logra sintetizar sus costos de la siguiente manera, primero calcula los costos de los insumos correspondientes a cada platillo. Ver tabla N°3-12.

Cantidad y Costos de Insumos de Platillos

Tabla 3

Cantidad y Costo del Platillo 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
Filete de mero	160	Gramos	S/.4.80
Mariscos	120	Gramos	S/.2.52
Cebolla	0.5	Unidad	S/.0.30
Limón	6	Unidad	S/.1.20
Ají limo	3	Unidad	S/.0.90
Camote	100	Gramos	S/.0.25
Yuca	100	gramos	S/.0.30
Cancha	20	gramos	S/.0.12
Choclo	0.5	unidad	S/.0.50
Lechuga	2	unidad	S/.0.42
Condimentos			S/.0.50
COSTO UNITARIO			S/.11.81

Elaboración propia

Tabla 4

Cantidad y Costo del Platillo 2

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
Lenguado	200	gramos	S/.10.00
Cebolla	1	unidad	S/.0.60
Limón	6	unidad	S/.1.20
Rocoto	1	unidad	S/.0.80
Camote	100	gramos	S/.0.25
Choclo	1	unidad	S/.1.00
Aceite de oliva	10	mililitros	S/.0.07
Leche evaporada	30	mililitros	S/.0.23
Lechuga	2	unidad	S/.0.42
Condimentos			S/.0.50
COSTO UNITARIO			S/.15.07

Elaboración propia

Tabla 5

Cantidad y Costo del Platillo 3

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
Conchas negras	6	unidad	S/.12.00
Limón	3	unidad	S/.0.60
Cebolla	0.5	unidad	S/.0.30
Ají limo	1	unidad	S/.0.30
Tomate	0.5	unidad	S/.0.20
Culantro	15	gramos	S/.0.12
Frejol zarandaja	100	gramos	S/.0.90
Yuca	100	gramos	S/.0.30
Condimentos			S/.0.50
COSTO UNITARIO			S/.15.22

Elaboración propia

Tabla 6

Cantidad y Costo del Platillo 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
Cebolla	0.5	unidad	S/.0.30
Ají limo	1	unidad	S/.0.30
Lenguado	250	gramos	S/.12.50
Camote	100	gramos	S/.0.25
Choclo	0.5	unidad	S/.0.50
Plátano	0.5	unidad	S/.0.20
Cancha	20	gramos	S/.0.12
Leche evaporada	30	mililitros	S/. 0.23
Condimentos			S/.0.50
COSTO UNITARIO			S/.14.90

Elaboración propia

Tabla 7

Cantidad y Costo del Platillo 5

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
Filete de mero	200	gramos	S/.6.00
Cebolla	1	unidad	S/.0.60
Limón	3	unidad	S/.0.60
Ají limo	2	unidad	S/.0.60
Huevos	2	unidad	S/.0.56
Yuca	150	gramos	S/.0.45
Harina	40	gramos	S/.0.18
Maicena	40	gramos	S/.0.20
Mayonesa	1	unidad	S/.0.20
Condimentos			S/.0.50
COSTO UNITARIO			S/.9.89

Elaboración propia

Tabla 8

Cantidad y Costo del Platillo 6

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
Cangrejo	300	gramos	S/.7.50
Cebolla	1	unidad	S/.0.60
Limón	2	unidad	S/.0.40
Camote	100	gramos	S/.0.25
Yuca	100	gramos	S/.0.30
Ají escabeche	50	gramos	S/.0.13
Huevos	2	unidad	S/.0.56
Tomate	1	unidad	S/.0.40
Condimentos			S/.0.50
COSTO UNITARIO			S/.10.64

Elaboración propia

Tabla 9

Cantidad y Costo del Platillo 7

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
Pulpo	400	gramos	S/.9.60
Cebolla	0.5	unidad	S/.0.30
Tomate	0.5	unidad	S/.0.20
Lechuga	3	unidad	S/.0.63
Palta	0.5	unidad	S/.1.25
Choclo	0.5	unidad	S/.0.50
Zanahoria	10	gramos	S/.0.02
Ají especial	15	gramos	S/.0.12
Ají amarillo	15	gramos	S/.0.08
Condimentos			S/.0.50
COSTO UNITARIO			S/.13.19

Elaboración propia

Tabla 10

Cantidad y Costo del Platillo 8

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
Corvina	300	gramos	S/.9.00
Cebolla	1.5	unidad	S/.0.90
Limón	2	unidad	S/.0.40
Camote	100	gramos	S/.0.25
Yuca	100	gramos	S/.0.30
Tomate	2	unidad	S/.0.80
Condimentos			S/.0.50
COSTO UNITARIO			S/.12.15

Elaboración propia

Tabla 11

Cantidad y Costo del Platillo 9

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
Arroz	300	gramos	S/.0.84
Mariscos	450	gramos	S/.9.45
Pimentón	0.5	unidad	S/.0.40
Arveja	20	gramos	S/.0.05
Mayonesa	2	unidad	S/.0.40
Zanahoria	20	gramos	S/.0.04
Condimentos			S/.0.50
COSTO UNITARIO			S/.11.68

Elaboración propia

Tabla 12

Cantidad y Costo del Platillo 10

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
Mero	300	gramos	S/.9.00
Cebolla	0.25	unidad	S/.0.15
Perejil	10	gramos	S/.0.09
Limón	1	unidad	S/.0.20
Cebolla china	15	gramos	S/.0.11
Cancha	20	gramos	S/.0.12
Condimentos			S/.0.50
COSTO UNITARIO			S/.10.17

Elaboración propia

Posterior a ello la empresa coloca un precio de venta a cada uno de sus platillos, el cual es un precio que suele ser tan igual al de la competencia, ya que desconoce cuál sería el procedimiento de colocar un importe real y asumen que dicho precio sería el indicado para obtener altas ganancias. Seguidamente a ello, en las tablas N°13-22, se están colocando las cantidades de venta de los platillos, así como también el precio de venta de cada uno de ellos obteniendo así el importe total de ingresos de la empresa por cada platillo, también el ingreso mensual.

Dentro del periodo 2018, se observa que en los 3 primeros meses (Ver las tablas N°13-15), se obtuvo altos ingresos por la demanda de clientes en la temporada de verano; luego de ello contamos con los 3 meses consecutivos Abril, Mayo y Junio (Ver tablas N°16-18), meses en que los ingresos son menores a comparación del primer trimestre; en los meses restantes de Julio a Diciembre (Ver tabla N°19-21) contamos con ingresos que son en promedio similares, algunos de ellos son ingresos altos por las festividades, feriados y por los ingresos de los comensales.

INGRESOS POR VENTAS MENSUALES DE LOS PLATILLOS

Tabla 13

Ventas del Mes de Enero

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	200	S/. 39.00	S/. 7,800.00
Ceviche en crema de rocoto	160	S/. 41.00	S/. 6,560.00
Ceviche de conchas negras	140	S/. 42.00	S/. 5,880.00
Leche de tigre	250	S/. 18.00	S/. 4,500.00
Chicharrón marino	210	S/. 36.00	S/. 7,560.00
Reventado de cangrejo	110	S/. 39.00	S/. 4,290.00
Pulpo a la parrilla	150	S/. 32.00	S/. 4,800.00
Sudado de corvina	130	S/. 41.00	S/. 5,330.00
Arroz con mariscos	150	S/. 35.00	S/. 5,250.00
Chilcano	35	S/. 35.00	S/. 1,225.00
CANTIDAD VENDIDA T.	1535		
VENTAS TOTALES			S/. 53,195.00

Fuente: área de ventas
Elaboración propia

Tabla 14

Ventas del Mes de Febrero

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	230	S/. 39.00	S/. 8,970.00
Ceviche a la crema	180	S/. 41.00	S/. 7,380.00
Ceviche de conchas negras	165	S/. 42.00	S/. 6,930.00
Leche de tigre	170	S/. 18.00	S/. 3,060.00
Chicharrón marino	180	S/. 36.00	S/. 6,480.00
Reventado de cangrejo	85	S/. 39.00	S/. 3,315.00
Pulpo a la parrilla	170	S/. 32.00	S/. 5,440.00
Sudado de corvina	180	S/. 41.00	S/. 7,380.00
Arroz con mariscos	180	S/. 35.00	S/. 6,300.00
Chilcano	25	S/. 35.00	S/. 875.00
CANTIDAD VENDIDA T.	1565		
VENTAS TOTALES			S/. 56,130.00

Fuente: área de ventas
Elaboración propia

Tabla 15

Ventas del Mes de Marzo

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	185	S/. 39.00	S/. 7,215.00
Ceviche a la crema	155	S/. 41.00	S/. 6,355.00
Ceviche de conchas negras	178	S/. 42.00	S/. 7,476.00
Leche de tigre	130	S/. 18.00	S/. 2,340.00
Chicharrón marino	137	S/. 36.00	S/. 4,932.00
Reventado de cangrejo	78	S/. 39.00	S/. 3,042.00
Pulpo a la parrilla	95	S/. 32.00	S/. 3,040.00
Sudado de corvina	117	S/. 41.00	S/. 4,797.00
Arroz con mariscos	105	S/. 35.00	S/. 3,675.00
Chilcano	20	S/. 35.00	S/. 700.00
CANTIDAD VENDIDA T.	1200		
VENTAS TOTALES			S/. 43,572.00

Fuente: área de ventas
Elaboración propia

Tabla 16

Ventas del Mes de Abril

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	140	S/. 39.00	S/. 5,460.00
Ceviche a la crema	127	S/. 41.00	S/. 5,207.00
Ceviche de conchas negras	120	S/. 42.00	S/. 5,040.00
Leche de tigre	75	S/. 18.00	S/. 1,350.00
Chicharrón marino	105	S/. 36.00	S/. 3,780.00
Reventado de cangrejo	52	S/. 39.00	S/. 2,028.00
Pulpo a la parrilla	50	S/. 32.00	S/. 1,600.00
Sudado de corvina	87	S/. 41.00	S/. 3,567.00
Arroz con mariscos	75	S/. 35.00	S/. 2,625.00
Chilcano	18	S/. 35.00	S/. 630.00
CANTIDAD VENDIDA T.	849		
VENTAS TOTALES			S/. 31,287.00

Fuente: área de ventas
Elaboración propia

Tabla 17

Ventas del Mes de Mayo

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	130	S/. 39.00	S/. 5,070.00
Ceviche a la crema	122	S/. 41.00	S/. 5,002.00
Ceviche de conchas negras	104	S/. 42.00	S/. 4,368.00
Leche de tigre	89	S/. 18.00	S/. 1,602.00
Chicharrón marino	102	S/. 36.00	S/. 3,672.00
Reventado de cangrejo	55	S/. 39.00	S/. 2,145.00
Pulpo a la parrilla	45	S/. 32.00	S/. 1,440.00
Sudado de corvina	90	S/. 41.00	S/. 3,690.00
Arroz con mariscos	70	S/. 35.00	S/. 2,450.00
Chilcano	22	S/. 35.00	S/. 770.00
CANTIDAD VENDIDA T.	829		
VENTAS TOTALES			S/. 30,209.00

Fuente: área de ventas
Elaboración propia

Tabla 18

Ventas del Mes de Junio

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	125	S/. 39.00	S/. 4,875.00
Ceviche a la crema	104	S/. 41.00	S/. 4,264.00
Ceviche de conchas negras	88	S/. 42.00	S/. 3,696.00
Leche de tigre	85	S/. 18.00	S/. 1,530.00
Chicharrón marino	95	S/. 36.00	S/. 3,420.00
Reventado de cangrejo	60	S/. 39.00	S/. 2,340.00
Pulpo a la parrilla	55	S/. 32.00	S/. 1,760.00
Sudado de corvina	85	S/. 41.00	S/. 3,485.00
Arroz con mariscos	78	S/. 35.00	S/. 2,730.00
Chilcano	20	S/. 35.00	S/. 700.00
CANTIDAD VENDIDA T.	795		
VENTAS TOTALES			S/. 28,800.00

Fuente: área de ventas
Elaboración propia

Tabla 19

Ventas del Mes de Julio

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	125	S/. 39.00	S/. 4,875.00
Ceviche a la crema	112	S/. 41.00	S/. 4,592.00
Ceviche de conchas negras	105	S/. 42.00	S/. 4,410.00
Leche de tigre	75	S/. 18.00	S/. 1,350.00
Chicharrón marino	105	S/. 36.00	S/. 3,780.00
Reventado de cangrejo	73	S/. 39.00	S/. 2,847.00
Pulpo a la parrilla	60	S/. 32.00	S/. 1,920.00
Sudado de corvina	83	S/. 41.00	S/. 3,403.00
Arroz con mariscos	72	S/. 35.00	S/. 2,520.00
Chilcano	15	S/. 35.00	S/. 525.00
CANTIDAD VENDIDA T.	825		
VENTAS TOTALES			S/. 30,222.00

Fuente: área de ventas
Elaboración propia

Tabla 20

Ventas del Mes de Agosto

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	100	S/. 39.00	S/. 3,900.00
Ceviche a la crema	93	S/. 41.00	S/. 3,813.00
Ceviche de conchas negras	95	S/. 42.00	S/. 3,990.00
Leche de tigre	94	S/. 18.00	S/. 1,692.00
Chicharrón marino	97	S/. 36.00	S/. 3,492.00
Reventado de cangrejo	68	S/. 39.00	S/. 2,652.00
Pulpo a la parrilla	55	S/. 32.00	S/. 1,760.00
Sudado de corvina	85	S/. 41.00	S/. 3,485.00
Arroz con mariscos	80	S/. 35.00	S/. 2,800.00
Chilcano	28	S/. 35.00	S/. 980.00
CANTIDAD VENDIDA T.	795		
VENTAS TOTALES			S/. 28,564.00

Fuente: área de ventas
Elaboración propia

Tabla 21

Ventas del Mes de Septiembre

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	115	S/. 39.00	S/. 4,485.00
Ceviche a la crema	98	S/. 41.00	S/. 4,018.00
Ceviche de conchas negras	83	S/. 42.00	S/. 3,486.00
Leche de tigre	95	S/. 18.00	S/. 1,710.00
Chicharrón marino	110	S/. 36.00	S/. 3,960.00
Reventado de cangrejo	72	S/. 39.00	S/. 2,808.00
Pulpo a la parrilla	30	S/. 32.00	S/. 960.00
Sudado de corvina	88	S/. 41.00	S/. 3,608.00
Arroz con mariscos	75	S/. 35.00	S/. 2,625.00
Chilcano	25	S/. 35.00	S/. 875.00
CANTIDAD VENDIDA T.	791		
VENTAS TOTALES			S/. 28,535.00

Fuente: área de ventas

Elaboración propia

Tabla 22

Ventas del Mes de Octubre

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	118	S/. 39.00	S/. 4,602.00
Ceviche a la crema	105	S/. 41.00	S/. 4,305.00
Ceviche de conchas negras	75	S/. 42.00	S/. 3,150.00
Leche de tigre	93	S/. 18.00	S/. 1,674.00
Chicharrón marino	87	S/. 36.00	S/. 3,132.00
Reventado de cangrejo	75	S/. 39.00	S/. 2,925.00
Pulpo a la parrilla	45	S/. 32.00	S/. 1,440.00
Sudado de corvina	83	S/. 41.00	S/. 3,403.00
Arroz con mariscos	63	S/. 35.00	S/. 2,205.00
Chilcano	26	S/. 35.00	S/. 910.00
CANTIDAD VENDIDA T.	770		
VENTAS TOTALES			S/. 27,746.00

Fuente: área de ventas

Elaboración propia

Tabla 23

Ventas del Mes de Noviembre

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	125	S/. 39.00	S/. 4,875.00
Ceviche a la crema	135	S/. 41.00	S/. 5,535.00
Ceviche de conchas negras	98	S/. 42.00	S/. 4,116.00
Leche de tigre	85	S/. 18.00	S/. 1,530.00
Chicharrón marino	75	S/. 36.00	S/. 2,700.00
Reventado de cangrejo	56	S/. 39.00	S/. 2,184.00
Pulpo a la parrilla	35	S/. 32.00	S/. 1,120.00
Sudado de corvina	92	S/. 41.00	S/. 3,772.00
Arroz con mariscos	75	S/. 35.00	S/. 2,625.00
Chilcano	19	S/. 35.00	S/. 665.00
CANTIDAD VENDIDA T.	795		
VENTAS TOTALES			S/. 29,122.00

Fuente: área de ventas

Elaboración propia

Tabla 24

Ventas del Mes de Diciembre

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	142	S/. 39.00	S/. 5,538.00
Ceviche a la crema	117	S/. 41.00	S/. 4,797.00
Ceviche de conchas negras	107	S/. 42.00	S/. 4,494.00
Leche de tigre	126	S/. 18.00	S/. 2,268.00
Chicharrón marino	86	S/. 36.00	S/. 3,096.00
Reventado de cangrejo	78	S/. 39.00	S/. 3,042.00
Pulpo a la parrilla	43	S/. 32.00	S/. 1,376.00
Sudado de corvina	88	S/. 41.00	S/. 3,608.00
Arroz con mariscos	57	S/. 35.00	S/. 1,995.00
Chilcano	24	S/. 35.00	S/. 840.00
CANTIDAD VENDIDA T.	868		
VENTAS TOTALES			S/. 31,054.00

Fuente: área de ventas

Elaboración propia

COSTOS DE LOS INSUMOS

Ya obteniéndose los ingresos del periodo 2018 y el costo de cada uno de sus platillos; la empresa calcula los costos de manera mensual por cada platillo, los cuales se especifican en las tablas de la N°25-34.

Tabla 25

Costos de los insumos del Mes de Enero

DESCRIPCIÓN	CANTD VEND.	COSTO UNIT	IMPORTE T.
Ceviche mixto	200	S/. 11.81	S/. 2,361.33
Ceviche en crema de rocoto	160	S/. 15.07	S/. 2,411.33
Ceviche de conchas negras	140	S/. 15.22	S/. 2,130.80
Leche de tigre	250	S/. 14.90	S/. 3,726.04
Chicharrón marino	210	S/. 9.89	S/. 2,077.43
Reventado de cangrejo	110	S/. 10.64	S/. 1,170.13
Pulpo a la parrilla	150	S/. 13.19	S/. 1,978.50
Sudado de corvina	130	S/. 12.15	S/. 1,579.50
Arroz con mariscos	150	S/. 11.68	S/. 1,752.30
Chilcano	35	S/. 10.17	S/. 355.78
CANTIDAD VENDIDA T.	1535		
COSTOS TOTALES			S/. 19,543.13

Fuente: área de producción
Elaboración propia

Tabla 26

Costos de los insumos del Mes de Febrero

DESCRIPCIÓN	CANTD VEND.	COSTO UNIT	IMPORTE T.
Ceviche mixto	230	S/. 11.81	S/. 2,715.53
Ceviche a la crema	180	S/. 15.07	S/. 2,712.75
Ceviche de conchas negras	165	S/. 15.22	S/. 2,511.30
Leche de tigre	170	S/. 14.90	S/. 2,533.70
Chicharrón marino	180	S/. 9.89	S/. 1,780.65
Reventado de cangrejo	85	S/. 10.64	S/. 904.19
Pulpo a la parrilla	170	S/. 13.19	S/. 2,242.30
Sudado de corvina	180	S/. 12.15	S/. 2,187.00
Arroz con mariscos	180	S/. 11.68	S/. 2,102.76
Chilcano	25	S/. 10.17	S/. 254.13
CANTIDAD VENDIDA T.	1565		
COSTOS TOTALES			S/. 19,944.31

Fuente: área de producción
Elaboración propia

Tabla 27

Costos de los insumos del Mes de Marzo

DESCRIPCIÓN	CANTD VEND.	COSTO UNIT	IMPORTE T.
Ceviche mixto	185	S/. 11.81	S/. 2,184.23
Ceviche a la crema	155	S/. 15.07	S/. 2,335.98
Ceviche de conchas negras	178	S/. 15.22	S/. 2,709.16
Leche de tigre	130	S/. 14.90	S/. 1,937.54
Chicharrón marino	137	S/. 9.89	S/. 1,355.27
Reventado de cangrejo	78	S/. 10.64	S/. 829.73
Pulpo a la parrilla	95	S/. 13.19	S/. 1,253.05
Sudado de corvina	117	S/. 12.15	S/. 1,421.55
Arroz con mariscos	105	S/. 11.68	S/. 1,226.61
Chilcano	20	S/. 10.17	S/. 203.30
CANTIDAD VENDIDA T.	1200		
COSTOS TOTALES			S/. 15,456.42

Fuente: área de producción

Elaboración propia

Tabla 28

Costos de los insumos del Mes de Abril

DESCRIPCIÓN	CANTD VEND.	COSTO UNIT	IMPORTE T.
Ceviche mixto	140	S/. 11.81	S/. 1,652.93
Ceviche en crema de rocoto	127	S/. 15.07	S/. 1,913.99
Ceviche de conchas negras	120	S/. 15.22	S/. 1,826.40
Leche de tigre	75	S/. 14.90	S/. 1,117.81
Chicharrón marino	105	S/. 9.89	S/. 1,038.71
Reventado de cangrejo	52	S/. 10.64	S/. 553.15
Pulpo a la parrilla	50	S/. 13.19	S/. 659.50
Sudado de corvina	87	S/. 12.15	S/. 1,057.05
Arroz con mariscos	75	S/. 11.68	S/. 876.15
Chilcano	18	S/. 10.17	S/. 182.97
CANTIDAD VENDIDA T.	849		
COSTOS TOTALES			S/. 10,878.67

Fuente: área de producción

Elaboración propia

Tabla 29

Costos de los insumos del Mes de Mayo

DESCRIPCIÓN	CANTD VEND.	COSTO UNIT	IMPORTE T.
Ceviche mixto	130	S/. 11.81	S/. 1,534.87
Ceviche a la crema	122	S/. 15.07	S/. 1,838.64
Ceviche de conchas negras	104	S/. 15.22	S/. 1,582.88
Leche de tigre	89	S/. 14.90	S/. 1,326.47
Chicharrón marino	102	S/. 9.89	S/. 1,009.04
Reventado de cangrejo	55	S/. 10.64	S/. 585.06
Pulpo a la parrilla	45	S/. 13.19	S/. 593.55
Sudado de corvina	90	S/. 12.15	S/. 1,093.50
Arroz con mariscos	70	S/. 11.68	S/. 817.74
Chilcano	22	S/. 10.17	S/. 223.63
CANTIDAD VENDIDA T.	829		
COSTOS TOTALES			S/. 10,605.37

Fuente: área de producción
Elaboración propia

Tabla 30

Costos de los insumos del Mes de Junio

DESCRIPCIÓN	CANTD VEND.	COSTO UNIT	IMPORTE TOTAL
Ceviche mixto	125	S/. 11.81	S/. 1,475.83
Ceviche a la crema	104	S/. 15.07	S/. 1,567.36
Ceviche de conchas negras	88	S/. 15.22	S/. 1,339.36
Leche de tigre	85	S/. 14.90	S/. 1,266.85
Chicharrón marino	95	S/. 9.89	S/. 939.79
Reventado de cangrejo	60	S/. 10.64	S/. 638.25
Pulpo a la parrilla	55	S/. 13.19	S/. 725.45
Sudado de corvina	85	S/. 12.15	S/. 1,032.75
Arroz con mariscos	78	S/. 11.68	S/. 911.20
Chilcano	20	S/. 10.17	S/. 203.30
CANTIDAD VENDIDA T.	795		
COSTOS TOTALES			S/. 10,100.14

Fuente: área de producción
Elaboración propia

Tabla 31

Costos de los insumos del Mes de Julio

DESCRIPCIÓN	CANTD VEND.	COSTO UNIT	IMPORTE T.
Ceviche mixto	125	S/. 11.81	S/. 1,475.83
Ceviche en crema de rocoto	112	S/. 15.07	S/. 1,687.93
Ceviche de conchas negras	105	S/. 15.22	S/. 1,598.10
Leche de tigre	75	S/. 14.90	S/. 1,117.81
Chicharrón marino	105	S/. 9.89	S/. 1,038.71
Reventado de cangrejo	73	S/. 10.64	S/. 776.54
Pulpo a la parrilla	60	S/. 13.19	S/. 791.40
Sudado de corvina	83	S/. 12.15	S/. 1,008.45
Arroz con mariscos	72	S/. 11.68	S/. 841.10
Chilcano	15	S/. 10.17	S/. 152.48
CANTIDAD VENDIDA T.	825		
COSTOS TOTALES			S/. 10,488.35

Fuente: área de producción

Elaboración propia

Tabla 32

Costos de los insumos del Mes de Agosto

DESCRIPCIÓN	CANTD VEND.	COSTO UNIT	IMPORTE T.
Ceviche mixto	100	S/. 11.81	S/. 1,180.67
Ceviche a la crema	93	S/. 15.07	S/. 1,401.59
Ceviche de conchas negras	95	S/. 15.22	S/. 1,445.90
Leche de tigre	94	S/. 14.90	S/. 1,400.99
Chicharrón marino	97	S/. 9.89	S/. 959.57
Reventado de cangrejo	68	S/. 10.64	S/. 723.35
Pulpo a la parrilla	55	S/. 13.19	S/. 725.45
Sudado de corvina	85	S/. 12.15	S/. 1,032.75
Arroz con mariscos	80	S/. 11.68	S/. 934.56
Chilcano	28	S/. 10.17	S/. 284.62
CANTIDAD VENDIDA T.	795		
COSTOS TOTALES			S/. 10,089.44

Fuente: área de producción

Elaboración propia

Tabla 33

Costos de los insumos del Mes de Septiembre

DESCRIPCIÓN	CANTD VEND.	COSTO UNIT	IMPORTE T.
Ceviche mixto	115	S/. 11.81	S/. 1,357.77
Ceviche a la crema	98	S/. 15.07	S/. 1,476.94
Ceviche de conchas negras	83	S/. 15.22	S/. 1,263.26
Leche de tigre	95	S/. 14.90	S/. 1,415.89
Chicharrón marino	110	S/. 9.89	S/. 1,088.18
Reventado de cangrejo	72	S/. 10.64	S/. 765.90
Pulpo a la parrilla	30	S/. 13.19	S/. 395.70
Sudado de corvina	88	S/. 12.15	S/. 1,069.20
Arroz con mariscos	75	S/. 11.68	S/. 876.15
Chilcano	25	S/. 10.17	S/. 254.13
CANTIDAD VENDIDA T.	791		
COSTOS TOTALES			S/. 9,963.11

Fuente: área de producción

Elaboración propia

Tabla 34

Costos de los insumos del Mes de Octubre

DESCRIPCIÓN	CANTD VEND.	COSTO UNIT	IMPORTE T.
Ceviche mixto	118	S/. 11.81	S/. 1,393.19
Ceviche en crema de rocoto	105	S/. 15.07	S/. 1,582.44
Ceviche de conchas negras	75	S/. 15.22	S/. 1,141.50
Leche de tigre	93	S/. 14.90	S/. 1,386.09
Chicharrón marino	87	S/. 9.89	S/. 860.65
Reventado de cangrejo	75	S/. 10.64	S/. 797.81
Pulpo a la parrilla	45	S/. 13.19	S/. 593.55
Sudado de corvina	83	S/. 12.15	S/. 1,008.45
Arroz con mariscos	63	S/. 11.68	S/. 735.97
Chilcano	26	S/. 10.17	S/. 264.29
CANTIDAD VENDIDA T.	770		
COSTOS TOTALES			S/. 9,763.92

Fuente: área de producción

Elaboración propia

Tabla 35

Costos de los insumos del Mes de Noviembre

DESCRIPCIÓN	CANTD VEND.	COSTO UNIT	IMPORTE T.
Ceviche mixto	125	S/. 11.81	S/. 1,475.83
Ceviche a la crema	135	S/. 15.07	S/. 2,034.56
Ceviche de conchas negras	98	S/. 15.22	S/. 1,491.56
Leche de tigre	85	S/. 14.90	S/. 1,266.85
Chicharrón marino	75	S/. 9.89	S/. 741.94
Reventado de cangrejo	56	S/. 10.64	S/. 595.70
Pulpo a la parrilla	35	S/. 13.19	S/. 461.65
Sudado de corvina	92	S/. 12.15	S/. 1,117.80
Arroz con mariscos	75	S/. 11.68	S/. 876.15
Chilcano	19	S/. 10.17	S/. 193.14
CANTIDAD VENDIDA T.	795		
COSTOS TOTALES			S/. 10,255.18

Fuente: área de producción
Elaboración propia

Tabla 36

Costos de los insumos del Mes de Diciembre

DESCRIPCIÓN	CANTD VEND.	COSTO UNIT	IMPORTE T.
Ceviche mixto	142	S/. 11.81	S/. 1,676.55
Ceviche a la crema	117	S/. 15.07	S/. 1,763.29
Ceviche de conchas negras	107	S/. 15.22	S/. 1,628.54
Leche de tigre	126	S/. 14.90	S/. 1,877.92
Chicharrón marino	86	S/. 9.89	S/. 850.76
Reventado de cangrejo	78	S/. 10.64	S/. 829.73
Pulpo a la parrilla	43	S/. 13.19	S/. 567.17
Sudado de corvina	88	S/. 12.15	S/. 1,069.20
Arroz con mariscos	57	S/. 11.68	S/. 665.87
Chilcano	24	S/. 10.17	S/. 243.96
CANTIDAD VENDIDA T.	868		
COSTOS TOTALES			S/. 11,172.98

Fuente: área de producción
Elaboración propia

GASTOS MENSUALES DE LOS PLATILLOS

Luego de conocer los ingresos del periodo 2018 y el costo de elaboración referente a los insumos de cada platillo; la empresa nos muestra los gastos que realiza para el funcionamiento de ella. En las tablas N°37-48, se especifican los gastos mensuales correspondientes al año 2018, entre ellos tenemos: servicio de gas, agua, energía eléctrica, internet, teléfono, alquiler y las remuneraciones a 9 personas entre los cuales tenemos, 1 chef y 2 ayudantes de cocina, 4 personas en atención al cliente, 1 personal en ventas y 1 personal en limpieza; así como también se incluye un pago por servicios al contador externo.

Tabla 37

Gastos del Mes de Enero

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Servicio de gas	S/. 245.00
Servicio de agua	S/.350.00
Servicio de energía eléctrica	S/.495.98
Servicio de internet	S/.150.00
Servicio de teléfono	S/.80.00
Servicio de alquiler	S/.3,500.00
Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
Remuneración del contador externo	S/.300.00

Fuente: área de administración

Elaboración propia

Tabla 38

Gastos del Mes de Febrero

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Servicio de gas	S/. 280.00
Servicio de agua	S/.375.00
Servicio de energía eléctrica	S/.484.00
Servicio de internet	S/.150.00
Servicio de teléfono	S/.80.00
Servicio de alquiler	S/.3,500.00
Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
Remuneración del contador externo	S/.300.00

Fuente: área de administración

Elaboración propia

Tabla 39

Gastos del Mes de Marzo

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Servicio de gas	S/. 245.00
Servicio de agua	S/.340.00
Servicio de energía eléctrica	S/.430.00
Servicio de internet	S/.150.00
Servicio de teléfono	S/.80.00
Servicio de alquiler	S/.3,500.00
Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
Remuneración del contador externo	S/.300.00

Fuente: área de administración

Elaboración propia

Tabla 40

Gastos del Mes de Abril

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Servicio de gas	S/. 210.00
Servicio de agua	S/.340.00
Servicio de energía eléctrica	S/.420.00
Servicio de internet	S/.150.00
Servicio de teléfono	S/.80.00
Servicio de alquiler	S/.3,500.00
Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
Remuneración del contador externo	S/.300.00

Fuente: área de administración

Elaboración propia

Tabla 41

Gastos del Mes de Mayo

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Servicio de gas	S/. 210.00
Servicio de agua	S/. 350.00
Servicio de energía eléctrica	S/. 420.00
Servicio de internet	S/. 150.00
Servicio de teléfono	S/. 80.00
Servicio de alquiler	S/. 3,500.00
Remuneración del Personal de cocina	S/. 2,900.00
Remuneración del Personal de Limpieza	S/. 850.00
Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/. 3,400.00
Remuneración del Personal de Venta	S/. 850.00
Remuneración del contador externo	S/. 300.00

Fuente: área de administración

Elaboración propia

Tabla 42

Gastos del Mes de Junio

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Servicio de gas	S/. 210.00
Servicio de agua	S/.340.00
Servicio de energía eléctrica	S/.450.00
Servicio de internet	S/.150.00
Servicio de teléfono	S/.80.00
Servicio de alquiler	S/.3,500.00
Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
Remuneración del contador externo	S/.300.00

Fuente: área de administración

Elaboración propia

Tabla 43

Gastos del Mes Julio

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Servicio de gas	S/. 245.00
Servicio de agua	S/.320.00
Servicio de energía eléctrica	S/.410.00
Servicio de internet	S/.150.00
Servicio de teléfono	S/.80.00
Servicio de alquiler	S/.3,500.00
Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
Remuneración del contador externo	S/.300.00

Fuente: área de administración

Elaboración propia

Tabla 44

Gastos del Mes de Agosto

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Servicio de gas	S/. 210.00
Servicio de agua	S/.320.00
Servicio de energía eléctrica	S/.410.00
Servicio de internet	S/.150.00
Servicio de teléfono	S/.80.00
Servicio de alquiler	S/.3,500.00
Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
Remuneración del contador externo	S/.300.00

Fuente: área de administración

Elaboración propia

Tabla 45

Gastos del Mes de Septiembre

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
servicio de gas	S/. 210.00
Servicio de agua	S/.320.00
Servicio de energía eléctrica	S/.430.00
Servicio de internet	S/.150.00
Servicio de teléfono	S/.80.00
Servicio de alquiler	S/.3,500.00
Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
Remuneración del contador externo	S/.300.00

Fuente: área de administración

Elaboración propia

Tabla 46

Gastos del Mes Octubre

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Servicio de gas	S/. 210.00
Servicio de agua	S/.320.00
Servicio de energía eléctrica	S/.410.00
Servicio de internet	S/.150.00
Servicio de teléfono	S/.80.00
Servicio de alquiler	S/.3,500.00
Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
Remuneración del contador externo	S/.300.00

Fuente: área de administración

Elaboración propia

Tabla 47

Gastos del Mes de Noviembre

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Servicio de gas	S/. 210.00
Servicio de agua	S/.320.00
Servicio de energía eléctrica	S/.410.00
Servicio de internet	S/.150.00
Servicio de teléfono	S/.80.00
Servicio de alquiler	S/.3,500.00
Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
Remuneración del contador externo	S/.300.00

Fuente: área de administración

Elaboración propia

Tabla 48

Gastos del Mes de Diciembre

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
Servicio de gas	S/. 245.00
Servicio de agua	S/.335.00
Servicio de energía eléctrica	S/.430.00
Servicio de internet	S/.150.00
Servicio de teléfono	S/.80.00
Servicio de alquiler	S/.3,500.00
Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
Remuneración del contador externo	S/.300.00

Fuente: área de administración

Elaboración propia

3.2 Análisis del margen de ganancia del año 2018

El proceso que se realiza para determinar el margen de ganancia está basado en la diferencia entre los importes que genera la empresa (ventas) y los costos y gastos que incurren de manera mensual y forman parte de la elaboración de los platillos. Los ingresos que la empresa percibe son generados por la cantidad vendida de sus platillos y el precio colocado a cada uno de ellos, siendo este no un precio real, sino más bien un precio similar al precio de venta de sus competidores.

Otro componente para la determinación del margen de utilidad son los costos y gastos fijos, los cuales la empresa no los está costeando de manera correcta, solo toman en cuenta costos de materia prima (insumos), mano de obra y gastos de servicios (energía eléctrica, agua, teléfono, internet, alquiler de local), mas no involucra todos los costos fijos y variables que incurren en la elaboración de sus platillos y mantenimiento de la empresa.

Si bien es cierto, la empresa lleva un control de ingresos y gastos de manera mensual con el fin de saber cuánto es lo que se obtiene de ganancias en cada mes, este importe no sería el real, pues la empresa no está realizando un cálculo exacto de los costos que le generan la venta de sus platillos, es decir, no incluye la participación de gastos indirectos (útiles de limpieza, servilletas, bolsas) y no considera la depreciación de sus artefactos.

Se observa ganancias bastante elevadas con respecto al primer trimestre del año 2018, esto es debido a lo mencionado en párrafos anteriores; tal es así que al no costear no puede obtener un cálculo exacto de sus costos, por ende, no le va a permitir obtener una utilidad real, sino más bien un margen de ganancia incorrecto.

En las tablas posteriores, se refleja la utilidad correspondiente a cada mes de Enero a Diciembre del año 2018, utilidad que la empresa considera obtener después de haber calculado los costos correspondientes en cada mes; tal es así que en el primer trimestre del año se observa la utilidad operativa bastante superior a los meses siguientes para el mes de enero se percibe una utilidad de S/20,580.08, para febrero se percibe una utilidad aún más superior de S/23,016.69 y para el mes de marzo tiende a bajar a S/15,070.58, como vemos aparentemente se observa una ganancia bastante baja a comparación de los primeros dos meses, ello es reflejado porque las ventas no han sido muy elevadas como para poder cubrir los costos necesarios del mes; para el segundo y tercer trimestre se observan las utilidades bastante bajas y constantes a comparación del primer trimestre aproximadamente se perciben utilidades en cada mes entre 5 mil y 7 mil soles, esto no solo se debe a los costos que incurren en el mes sino también a la ventas percibidas.

Finalmente, para el cuarto trimestre aún se mantiene constante las utilidades, en el mes de octubre obteniendo una utilidad de S/5,012.08, en el mes de noviembre tiende a superar obteniendo una utilidad de S/5,896.82 y para el mes de diciembre se obtiene una utilidad aún más superior a la de noviembre siendo la cantidad de S/6,841.02.

Tabla 49

Margen de Utilidad del Mes de Enero

Ventas	S/. 53,195.00
Costo de Ventas	S/.19,543.13
Utilidad Bruta	S/.33,651.88
Gastos Administrativos	S/.5,970.98
Gastos de Ventas	S/.7,150.00
Utilidad Operativa	S/.20,530.90

Fuente: área de administración
Elaboración propia

Tabla 50

Margen de Utilidad del Mes de Febrero

Ventas	S/. 56,130.00
Costo de Ventas	S/.19,944.31
Utilidad Bruta	S/.36,185.69
Gastos Administrativos	S/.6,019.00
Gastos de Ventas	S/.7,150.00
Utilidad Operativa	S/.23,016.69

Fuente: área de administración
Elaboración propia

Tabla 51

Margen de Utilidad del Mes de Marzo

Ventas	S/. 43,572.00
Costo de Ventas	S/.15,456.42
Utilidad Bruta	S/.28,115.58
Gastos Administrativos	S/.5,895.00
Gastos de Ventas	S/.7,150.00
Utilidad Operativa	S/.15,070.58

Fuente: área de administración
Elaboración propia

Tabla 52

Margen de Utilidad del Mes de Abril

Ventas	S/. 31,287.00
Costo de Ventas	S/.10,878.67
Utilidad Bruta	S/.20,408.33
Gastos	
Administrativos	S/.5,850.00
Gastos de Ventas	S/.7,150.00
Utilidad Operativa	S/.7,408.33

Fuente: área de administración

Elaboración propia

Tabla 53

Margen de Utilidad del Mes de Mayo

Ventas	S/. 30,209.00
Costo de Ventas	S/.10,605.37
Utilidad Bruta	S/.19,603.63
Gastos Administrativos	S/.5,860.00
Gastos de Ventas	S/.7,150.00
Utilidad Operativa	S/.6,593.63

Fuente: área de administración

Elaboración propia

Tabla 54

Margen de Utilidad del Mes de Junio

Ventas	S/. 28,800.00
Costo de Ventas	S/.10,100.14
Utilidad Bruta	S/.18,699.86
Gastos Administrativos	S/.5,880.00
Gastos de Ventas	S/.7,150.00
Utilidad Operativa	S/.5,669.86

Fuente: área de administración

Elaboración propia

Tabla 55

Margen de Utilidad del Mes de Julio

Ventas	S/. 30,222.00
Costo de Ventas	S/.10,488.35
Utilidad Bruta	S/.19,733.65
Gastos Administrativos	S/.5,855.00
Gastos de Ventas	S/.7,150.00
Utilidad Operativa	S/.6,728.65

Fuente: área de administración
Elaboración propia

Tabla 56

Margen de Utilidad del Mes de Agosto

Ventas	S/. 28,564.00
Costo de Ventas	S/.10,089.44
Utilidad Bruta	S/.18,474.56
Gastos Administrativos	S/.5,820.00
Gastos de Ventas	S/.7,150.00
Utilidad Operativa	S/.5,504.56

Fuente: área de administración
Elaboración propia

Tabla 57

Margen de Utilidad del Mes Setiembre

Ventas	S/. 28,535.00
Costo de Ventas	S/.9,963.11
Utilidad Bruta	S/.18,571.89
Gastos Administrativos	S/.5,840.00
Gastos de Ventas	S/.7,150.00
Utilidad Operativa	S/.5,581.89

Fuente: área de administración
Elaboración propia

Tabla 58

Margen de Utilidad del Mes de Octubre

Ventas	S/. 27,746.00
Costo de Ventas	S/.9,763.92
Utilidad Bruta	S/.17,982.08
Gastos Administrativos	S/.5,820.00
Gastos de Ventas	S/.7,150.00
Utilidad Operativa	S/.5,012.08

Fuente: área de administración
Elaboración propia

Tabla 59

Margen de Utilidad del Mes de Noviembre

Ventas	S/. 29,122.00
Costo de Ventas	S/.10,255.18
Utilidad Bruta	S/.18,866.82
Gastos Administrativos	S/.5,820.00
Gastos de Ventas	S/.7,150.00
Utilidad Operativa	S/.5,896.82

Fuente: área de administración
Elaboración propia

Tabla 60

Margen de Utilidad del Mes de Diciembre

Ventas	S/. 31,054.00
Costo de Ventas	S/.11,172.98
Utilidad Bruta	S/.19,881.02
Gastos Administrativos	S/.5,890.00
Gastos de Ventas	S/.7,150.00
Utilidad Operativa	S/.6,841.02

Fuente: área de administración
Elaboración propia

3.3 Tipos de sistema de costeo aplicables a las MYPES

En las MYPES frecuentemente no existen las condiciones apropiadas para diseñar e implementar un sistema de costos que permita identificar y cuantificar la participación de los tres elementos del costo de producción: materia prima, mano de obra directa y gastos Indirectos de producción. Si las empresas están dispuestos a determinar el costo de producción, para ello no están dispuestos a invertir en recursos operativos y de personal, entonces el contador deberá formular el sistema de costos en función a la organización y condiciones operativas existentes en la empresa y para ello existen diversos tipos de sistemas que pueden ser aplicados a las empresas; teniendo así: Sistemas de Costo Estimados, Sistema de Costo Por Ordenes de trabajo, Sistema de costeo por Proceso y por ultimo Sistema de Costeo

Directo y de las cuales bajo 4 factores se han determinado cuál de ellos sería el más adecuado para una empresa del rubro similar a la de nuestra investigación.

A. Sistema de Costos Estimados

a) Características

Este sistema consta con las siguientes características:

- ✓ Los costos se obtienen antes de iniciar la fabricación y durante su transformación.
- ✓ Están basados en experiencias y datos estadísticos.
- ✓ Nos indica lo que puede costar, producir un producto.

b) Ventajas

- ✓ Bajo costo de funcionamiento del sistema
- ✓ Nos proporciona toda la información que se necesita.
- ✓ La preparación con anterioridad a la producción conduce a la adopción de normas correctas en las funciones de compra, producción y distribución.
- ✓ Constituye una base para llegar a un sistema de costo más completo.

c) Documentos básicos

- ✓ Hoja de costo estimado.
- ✓ Diagramas del producto que se desea fabricar

d) Tipos de empresas que utilizan este sistema

Las empresas que utilizan este sistema son las que tienen que formular sus costos a base de los precios de venta o de las cotizaciones de los trabajos propuestos, entre ellas tenemos:

- ✓ Las empresas constructoras.
- ✓ Las imprentas.
- ✓ La empresa de automóviles.
- ✓ Las empresas que fabrican zapatos, vestidos, etc.

B. Sistema de costeo por órdenes de trabajo

a) Características

- ✓ La producción se organiza por pedidos, órdenes.
- ✓ Los productos que se fabrican son identificables en todo momento como pertenecientes a una orden de trabajo o de producción específica.
- ✓ El costo unitario no se determina hasta que no se concluye la fabricación completa de la orden.
- ✓ Se conoce el destinatario de los bienes o servicios antes de comenzar la producción.
- ✓ Permite conocer con facilidad el resultado económico de cada trabajo.

b) Ventajas

- ✓ Proporciona en detalle el costo de producción de cada orden.
- ✓ Se calcula fácilmente el valor de la producción en proceso, representada por aquellas órdenes abiertas al final de un periodo determinado.
- ✓ Se podría establecer la utilidad bruta en cada orden o pedido.

c) Documentos básicos

- ✓ Orden de trabajo
- ✓ Hoja de costo de trabajo

- ✓ Requisiciones de almacén (vale de salida)
- ✓ Boleta de trabajo o tarjeta de tiempo

d) Empresas que aplican este sistema

El sistema de costos por órdenes de trabajo es aplicado a proceso productivos en la que los productos son elaborados de acuerdo con las especificaciones del cliente, por lo que cada producción posee requerimientos propios de materiales y costos de conversión.

- ✓ Industria de confecciones
- ✓ Industria de muebles
- ✓ Fabricación de piezas de repuesto
- ✓ Servicios de auditorías y consultorías
- ✓ Construcciones
- ✓ Servicios de reparación
- ✓ Servicios hoteleros

C. Sistema De costeo por procesos

a) Características

- ✓ Solo se producen productos homogéneos. La producción es uniforme.
- ✓ La producción se realiza de forma continua y pasa por dos o más procesos.
- ✓ La gerencia ha definido claramente los centros de costos y la acumulación de costos por proceso, tales como costo de material, costo de mano de obra y gastos generales por cada centro de costo.

- ✓ Se realiza el cálculo de la tasa unitaria efectiva. Por tanto, se obtiene un costo promedio exacto.

b) Ventajas

- ✓ Es simple y menos costoso averiguar el costo de cada proceso.
- ✓ Permite evaluar la eficiencia organizacional.
- ✓ Fortalece la capacidad de innovación en la organización.

c) Documentos básicos

- ✓ Hojas de Costo

d) Empresas que aplican este sistema

Es ideal para empresas fabricantes de productos terminados:

- ✓ Industrias de transformación: entre ellas tenemos industrias de fundición del acero, vidrio, cerveza, fósforos, cementos, papel, azúcar, planificadora, textil y caucho.
- ✓ Industria de explotación: entre ellas tenemos la industria del carbón, azufre cobre y sal.
- ✓ Empresa de servicios públicos: entre ellas tenemos empresa de energía eléctrica, teléfonos y gas.

D. Sistema de costeo Directo

a) Características

- ✓ El costo directo separa los gastos generales de fabricación en fijos y variables.
- ✓ Se incurre en los gastos fijos, como el alquiler, la depreciación, el salario, etc., aunque no haya producción.

- ✓ No muestra diferencias en el costo de producción por unidad si existen fluctuaciones en la producción.
- ✓ Puede brindar información más precisa para los que toman decisiones.

b) Ventajas

- ✓ Es de gran utilidad como herramienta de análisis.
- ✓ El costo directo es muy útil para controlar los costos variables.
- ✓ Permite el control de las fuentes que producen utilidades
- ✓ Facilita a la administración la planeación e identificación de áreas que afectan a los costos.

c) Documentos básicos

- ✓ La hoja de costos
- ✓ La orden

d) Empresas que aplican este sistema

Las empresas que utilizan este sistema son:

- ✓ De impresión
- ✓ De construcción
- ✓ De electrodomésticos
- ✓ De servicios

3.4 Propuesta de Sistema de Costeo

En el objetivo desarrollado, se eligió al sistema de costeo directo por las ventajas y características que cuenta y que en líneas anteriores se han detallado; es por ello que se realizó una proyección al primer trimestre del año 2019, tomándose en cuenta cierta información que la empresa brindo, es que se cuenta con la cantidad de platillos vendidos, el precio de venta, el costo (insumos, materia prima) y además los gastos.

Primero, en la tabla N°61 se ha distribuido el gasto entre las áreas de la empresa; en este caso la empresa cuenta con tres áreas siendo estas, producción, ventas y administrativa y por ende estos gastos son distribuidos de acuerdo a la participación que involucra la elaboración de cada platillo. Adicionalmente a ello también se colocó el porcentaje de depreciación en cada área, es decir se calculó el valor de vida útil de cada maquinaria.

PROYECCIÓN DEL MES DE ENERO

Tabla 61

MCD Enero Distribución de gastos

DESCRIPCIÓN	IMPORTE	% GASTO ADMINISTRATIVO	% GASTO DE VENTA	% COSTO
Servicio de energía eléctrica	S/.495.98	S/.36.31	S/.232.10	S/.227.57
Servicio de agua	S/.320.10	S/.3.57	S/.86.79	S/.229.74
Servicio de teléfono	S/.80.00	S/.8.00	S/.56.00	S/.16.00
Servicio de internet	S/.150.00	S/.22.50	S/.127.50	
Servicio de alquiler	S/3,500.00	S/350.00	S/2,100.00	S/1,050.00
Remuneración del gerente	S/1,928.33	S/1,928.33		
Remuneración del P. de Cocina	S/1,524.67			S/1,524.67
Remuneración del P. de Cocina	S/1,181.62			S/1,181.62
Remuneración del P. de Cocina	S/1,181.62			S/1,181.62
Remuneración del P. de Limpieza	S/1,181.62	S/118.16	S/708.97	S/354.49
Remuneración del P. de A. al C.	S/1,181.62		S/1,181.62	
Remuneración del P. de A. al C.	S/1,181.62		S/1,181.62	
Remuneración del P. de A. al C.	S/1,181.62		S/1,181.62	
Remuneración del P. de A. al C.	S/1,181.62		S/1,181.62	
Remuneración del P. de Venta	S/1,181.62		S/1,181.62	
Honorarios del contador externo	S/300.00	S/300.00		
Depreciación	S/216.61	S/10.01	S/128.51	S/78.09
Útiles de limpieza	S/74.50		S/52.15	S/22.35
Gas	S/240.00			S/240.00

Elaboración propia

Luego de ello en la tabla N°62 se muestra los costos que se necesitaron para la elaboración de los platillos y así mismo se los distinguió con el fin de conocer quiénes forman parte de los costos fijos (son aquellos que afectan directamente a la utilidad operativa de la empresa) y variables (son aquellos que afectan directamente al costo unitario del producto).

Tabla 62

MCD Enero Distribución de Costos

DESCRIPCIÓN	IMPORTE	COSTO FIJO O VARIABLE
Servicio de energía eléctrica	S/.227.57	Variable
Servicio de agua	S/.229.74	Variable
Servicio de teléfono	S/.16.00	Fijo
Servicio de alquiler	S/.1,050.00	Fijo
Remuneración del personal de cocina	S/.1,524.67	Variable
Remuneración del personal de cocina	S/.1,079.97	Variable
Remuneración del personal de cocina	S/.1,079.97	Variable
Remuneración del personal de limpieza	S/.323.99	Fijo
Depreciación	S/.78.09	Fijo
Útiles de limpieza	S/.22.35	Fijo

Elaboración propia

En la Tabla N°63 se detalla la materia prima directa utilizada en la elaboración de los platillos indicándose la cantidad vendida y el costo unitario, el cual es calculado en base al costo total de los insumos que lo integran. (Ver anexo N°27-36)

Tabla 63

MCD Enero Materia Prima

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	COSTO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Ceviche mixto	235	S/. 10.94	S/. 2,570.90
Ceviche en crema de rocoto	155	S/. 14.15	S/. 2,193.25
Ceviche de conchas negras	145	S/. 17.58	S/. 2,548.38
Leche de tigre	240	S/. 13.90	S/. 3,336.00
Chicharrón marino	220	S/. 8.70	S/. 1,914.00
Reventado de cangrejo	125	S/. 10.16	S/. 1,270.31
Pulpo a la parrilla	145	S/. 12.23	S/. 1,772.63
Sudado de corvina	135	S/. 11.40	S/. 1,539.00
Arroz con mariscos	150	S/. 11.40	S/. 1,710.00
Chilcano	45	S/. 9.33	S/. 419.63

Elaboración propia

Conocer el costo de mano de obra directa, implica conocer el cargo que desempeña cada trabajador en la empresa y la remuneración que perciben en soles distinguiendo los

beneficios de ley, como lo son: Es Salud, Gratificaciones, Vacaciones y Cts. (Ver anexo N°47)

En la tabla N°64 correspondiente a la mano de obra directa se especifica la participación de cada trabajador, teniendo así a 3 colaboradores del área de producción con respecto a los 10 platillos elaborado.

Tabla 64

MCD Enero Mano de Obra Directa

PLATILLO	CANTIDAD VENDIDA	PORCENTAJE	P. DE COCINA	P. DE COCINA	P. DE COCINA
Ceviche mixto	235	14.73%	S/. 224.64	S/. 174.09	S/. 174.09
Ceviche en crema de rocoto	155	9.72%	S/. 148.17	S/. 114.83	S/. 114.83
Ceviche de conchas negras	145	9.09%	S/. 138.61	S/. 107.42	S/. 107.42
Leche de tigre	240	15.05%	S/. 229.42	S/. 177.80	S/. 177.80
Chicharrón marino	220	13.79%	S/. 210.30	S/. 162.98	S/. 162.98
Reventado de cangrejo	125	7.84%	S/. 119.49	S/. 92.60	S/. 92.60
Pulpo a la parrilla	145	9.09%	S/. 138.61	S/. 107.42	S/. 107.42
Sudado de corvina	135	8.46%	S/. 129.05	S/. 100.01	S/. 100.01
Arroz con mariscos	150	9.40%	S/. 143.39	S/. 111.12	S/. 111.12
Chilcano	45	2.82%	S/. 43.02	S/. 33.34	S/. 33.34
	1595	100.00%	S/. 1,524.67	S/. 1,181.62	S/. 1,181.62

Elaboración propia

En la tabla N°65, se detallan los costos indirectos de fabricación, es decir costos que varían en la participación de los platillos, dicho costo es expresado en soles. Dentro de estos costos se encuentran los insumos que forman parte de la elaboración de los platillos mas no son visibles a los clientes entre ellos se tiene a sal, pimienta culantro, aceite de oliva, apio y entre otros más. (Ver anexo N°37-46)

Tabla 65 - Tabla 65

MCD Enero Costos Indirectos de Fabricación

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	C. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	235	S/. 0.48	S/. 112.21
Ceviche en crema de rocoto	155	S/. 0.78	S/. 120.93
Ceviche de conchas negras	145	S/. 0.28	S/. 40.24
Leche de tigre	240	S/. 0.89	S/. 212.88
Chicharrón marino	220	S/. 1.63	S/. 358.05
Reventado de cangrejo	125	S/. 1.10	S/. 137.50
Pulpo a la parrilla	145	S/. 1.08	S/. 156.60
Sudado de corvina	135	S/. 0.89	S/. 120.15
Arroz con mariscos	150	S/. 1.18	S/. 176.70
Chilcano	45	S/. 1.09	S/. 49.12

Elaboración propia

Según la tabla N°66, se detalló otros costos indirectos, se especifica la distribución de los servicios indirectos que forman parte de la producción, entre ellos tenemos gas, servicio de energía eléctrica y agua, estos importes provienen solamente de la participación del área de producción.

Tabla 66

MCD Enero Otros Costos Indirectos

DESCRIPCIÓN	IMPORTE TOTAL	CANTIDAD VENDIDA	DISTRIBUCIÓN POR PLATILLO
Gas	S/.240.00	1595	S/.0.15
Servicio de energía eléctrica	S/.227.57	1595	S/.0.14
Servicio de agua	S/.229.74	1595	S/.0.14

Elaboración propia

En la tabla N°67 se registró los gastos variables los cuáles forman parte de la venta de los platillos; lo cual es calculado de manera mensual. Cabe recalcar que estos gastos no forman parte de la de la elaboración del platillo más si de la entrega de estos.

Tabla 67

MCD Enero Gastos Variables

DESCRIPCIÓN	IMPORTE UNITARIO
Servilletas	0.015
Bolsas chequera	0.05

Elaboración propia

En la tabla N°68 y 69 correspondiente al estado de costo de producción, el cual consiste en el cálculo de la materia prima directa variable en base a las unidades producidas multiplicado con el costo total de cada platillo; así mismo, la mano de obra directa variable que viene hacer la sumatoria de las participaciones de cada trabajador con respecto a un platillo; los costos indirectos de fabricación variable, abarca la suma de los insumos indirectos de fabricación. Además, se tiene en cuenta costo total variable que es la suma de los costos anteriormente mencionado y por último el costo unitario que es el resultado del costo total variable entre las unidades producidas.

Tabla 68

MCD Enero Costos de Producción

	Ceviche mixto	Ceviche en crema de rocoto	Ceviche de conchas negras	Leche de tigre	Chicharrón marino
Materia Prima Directa Variable	S/. 2,570.90	S/. 2,193.25	S/. 2,548.38	S/. 3,336.00	S/. 1,914.00
Mano de Obra Directa Variable	S/.572.83	S/.377.82	S/.353.45	S/.585.01	S/.536.26
C. I. V.	S/.214.95	S/.188.69	S/.103.63	S/.317.81	S/.454.23
Costo Total Variable	S/. 3,358.68	S/. 2,759.76	S/. 3,005.45	S/. 4,238.82	S/. 2,904.49
Unidades Producidas	235	155	145	240	220
Costo Unitario	S/.14.29	S/.17.80	S/.20.73	S/.17.66	S/.13.20

Elaboración propia

Tabla 69

MCD Enero Costos de Producción

	Reventado de cangrejo	Pulpo a la parrilla	Sudado de corvina	Arroz con mariscos	Chilcano
Materia Prima Directa Variable	S/. 1,270.31	S/. 1,772.63	S/. 1,539.00	S/. 1,710.00	S/. 419.63
Mano de Obra Directa Variable	S/.304.69	S/.353.45	S/.329.07	S/.365.63	S/.109.69
C. I. V.	S/.192.15	S/.219.99	S/.179.17	S/.242.28	S/.68.79
Costo Total Variable	S/. 1,767.16	S/. 2,346.06	S/. 2,047.24	S/. 2,317.91	S/. 598.11
Unidades Producidas	125	145	135	150	45
Costo Unitario	S/.14.14	S/.16.18	S/.15.16	S/.15.45	S/.13.29

Elaboración propia

En la penúltima tabla N°70 y 71 correspondiente al mes Enero; se muestra el estado de resultados, lo cual permite calcular el margen operativo. El contenido de la tabla inicia con las ventas disminuyendo el costo y gasto variable obteniendo así el margen de contribución. Luego de ello se procede a restar los costos y gastos fijos teniendo como resultado el margen operativo de cada platillo.

Tabla 70

MCD Enero Estado de Resultado Por Platillo

	Ceviche mixto	Ceviche en crema de rocoto	Ceviche de conchas negras	Leche de tigre	Chicharrón marino
Ventas	S/.9,165.00	S/.6,355.00	S/.6,090.00	S/.4,320.00	S/.7,920.00
Costo Variable	S/.3,358.68	S/.2,759.76	S/.3,005.45	S/.4,238.82	S/.2,904.49
Gasto variable	S/.15.28	S/.10.08	S/.9.43	S/.15.60	S/.14.30
Margen de contribución	S/.5,791.05	S/.3,585.16	S/.3,075.13	S/.65.58	S/.5,001.21
Margen de contribución U.	S/.24.64	S/.23.13	S/.21.21	S/.0.27	S/.22.73

Elaboración propia

Tabla 71

MCD Enero Estado de Resultado Por Platillo

	Reventado de cangrejo	Pulpo a la parrilla	Sudado de corvina	Arroz con mariscos	Chilcano
Ventas	S/.4,875.00	S/.4,640.00	S/.5,535.00	S/.5,250.00	S/.1,575.00
Costo Variable	S/.1,767.16	S/.2,346.06	S/.2,047.24	S/.2,317.91	S/.598.11
Gasto variable	S/.8.13	S/.9.43	S/.8.78	S/.9.75	S/.2.93
Margen de contribución	S/.3,099.72	S/.2,284.51	S/.3,478.99	S/.2,922.34	S/.973.97
Margen de contribución U.	S/.24.80	S/.15.76	S/.25.77	S/.19.48	S/.21.64

Por último, en la tabla N°72, se registra el estado de resultados del Mes de Enero, y es así como se determina de manera correcta el monto de efectivo que obtienen como ganancia.

Tabla 72

MCD Enero Estado de Resultado

Ventas	S/.55,725.00
Costo Variable	S/.25,343.68
Gasto variable	S/.103.68
Margen de contribución	S/.30,277.65
Costos Fijos	S/.1,520.92
Gastos Fijos	S/.12,176.98
Margen operativo	S/.16,579.74

Elaboración propia

PROYECCIÓN DEL MES DE FEBRERO

De igual manera en el mes de febrero hemos procedido a realizar la proyección del sistema de costeo directo.

Primero, en la tabla N°73 se ha distribuido el gasto entre las áreas de la empresa; en este caso la empresa cuenta con tres áreas siendo estas, producción, ventas y administrativa y por ende estos gastos son distribuidos de acuerdo a la participación que involucra la elaboración de cada platillo. Adicionalmente a ello también se colocó el porcentaje de depreciación en cada área, es decir se calculó el valor de vida útil de cada maquinaria.

Tabla 73

MCD Febrero Distribución de gastos

DESCRIPCIÓN	IMPORTE	% GASTO ADMINISTRATIVO	% GASTO DE VENTA	% COSTO
Servicio de energía eléctrica	S/.448.47	S/.33.54	S/.204.41	S/.210.52
Servicio de agua	S/.254.56	S/.3.33	S/.80.84	S/.170.40
Servicio de teléfono	S/.80.00	S/.8.00	S/.56.00	S/.16.00
Servicio de internet	S/.150.00	S/.22.50	S/.127.50	
Servicio de alquiler	S/.3,500.00	S/.350.00	S/.2,100.00	S/.1,050.00
Remuneración del gerente	S/.1,928.33	S/.1,928.33		
Remuneración del P. de Cocina	S/.1,524.67			S/.1,524.67
Remuneración del P. de Cocina	S/.1,181.62			S/.1,181.62
Remuneración del P. de Cocina	S/.1,181.62			S/.1,181.62
Remuneración del P. de Limpieza	S/.1,181.62	S/.118.16	S/.708.97	S/.354.49
Remuneración del P. de A. al C.	S/.1,181.62		S/.1,181.62	
Remuneración del P. de A. al C.	S/.1,181.62		S/.1,181.62	
Remuneración del P. de A. al C.	S/.1,181.62		S/.1,181.62	
Remuneración del P. de A. al C.	S/.1,181.62		S/.1,181.62	
Remuneración del P. de Venta	S/.1,181.62		S/.1,181.62	
Honorarios del contador externo	S/.300.00	S/.300.00		
Depreciación	S/.216.61	S/.10.01	S/.128.51	S/.78.09
Útiles de limpieza	S/.74.50		S/.52.15	S/.22.35
Gas	S/.200.00			S/.200.00

Elaboración propia

Luego de ello, en la tabla N°74, se muestra los costos que se necesitaron para la elaboración de los platillos y así mismo se los distinguió con el fin de conocer quiénes

forman parte de los costos fijos (son aquellos que afectan directamente a la utilidad operativa de la empresa) y variables (son aquellos que afectan directamente al costo unitario del producto).

Tabla 74

MCD Febrero Distribución de Costos

DESCRIPCIÓN	IMPORTE	COSTO FIJO O VARIABLE
Servicio de energía eléctrica	S/.210.52	Variable
Servicio de agua	S/.170.40	Variable
Servicio de teléfono	S/.16.00	Fijo
Servicio de alquiler	S/.1,050.00	Fijo
Remuneración del personal de cocina	S/.1,524.67	Variable
Remuneración del personal de cocina	S/.1,181.62	Variable
Remuneración del personal de cocina	S/.1,181.62	Variable
Remuneración del personal de limpieza	S/.354.49	Fijo
Depreciación	S/.78.09	Fijo
Útiles de limpieza	S/.22.35	Fijo

Elaboración propia

En la Tabla N°75, se ha detallado la materia prima directa utilizada en la elaboración de los platillos indicándose la cantidad vendida y el costo unitario, el cual es calculado en base al costo total de los insumos que lo integran. (Ver anexo N°27-36)

Tabla 75

MCD Febrero Materia Prima

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	COSTO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Ceviche mixto	220	S/. 10.94	S/. 2,406.80
Ceviche en crema de rocoto	185	S/. 14.15	S/. 2,617.75
Ceviche de conchas negras	155	S/. 17.58	S/. 2,724.13
Leche de tigre	210	S/. 13.90	S/. 2,919.00
Chicharrón marino	205	S/. 8.70	S/. 1,783.50
Reventado de cangrejo	75	S/. 10.16	S/. 762.19
Pulpo a la parrilla	150	S/. 12.23	S/. 1,833.75
Sudado de corvina	185	S/. 11.40	S/. 2,109.00
Arroz con mariscos	185	S/. 11.40	S/. 2,109.00
Chilcano	50	S/. 9.33	S/. 466.25

Elaboración propia

Conocer el costo de mano de obra directa, implica conocer el cargo que desempeña cada trabajador en la empresa y la remuneración que perciben en soles distinguiendo los beneficios de ley, como lo son: Es Salud, Gratificaciones, Vacaciones y Cts. (Ver anexo N°47)

En la tabla N°76 correspondiente a la mano de obra directa se especifica la participación de cada trabajador, teniendo así a 3 colaboradores del área de producción con respecto a los 10 platillos elaborado.

Tabla 76

MCD Febrero Mano de Obra Directa

PLATILLO	CANTIDAD VENDIDA	PORCENTAJE	P. DE COCINA	P. DE COCINA	P. DE COCINA
Ceviche mixto	220	13.58%	S/. 207.05	S/. 160.47	S/. 160.47
Ceviche en crema de rocoto	185	11.42%	S/. 174.11	S/. 134.94	S/. 134.94
Ceviche de conchas negras	155	9.57%	S/. 145.88	S/. 113.06	S/. 113.06
Leche de tigre	210	12.96%	S/. 197.64	S/. 153.17	S/. 153.17
Chicharrón marino	205	12.65%	S/. 192.94	S/. 149.53	S/. 149.53
Reventado de cangrejo	75	4.63%	S/. 70.59	S/. 54.70	S/. 54.70
Pulpo a la parrilla	150	9.26%	S/. 141.17	S/. 109.41	S/. 109.41
Sudado de corvina	185	11.42%	S/. 174.11	S/. 134.94	S/. 134.94
Arroz con mariscos	185	11.42%	S/. 174.11	S/. 134.94	S/. 134.94
Chilcano	50	3.09%	S/. 47.06	S/. 36.47	S/. 36.47
	1620	100.00%	S/. 1,524.67	S/. 1,181.62	S/. 1,181.62

Elaboración propia

En la tabla N°77, se ha detallado los costos indirectos de fabricación, es decir costos que varían en la participación de los platillos, dicho costo es expresado en soles. Dentro de estos costos se encuentran los insumos que forman parte de la elaboración de los platillos mas no son visibles a los clientes entre ellos se tiene a sal, pimienta culantro, aceite de oliva, apio y entre otros más. (Ver anexo N°37- 46)

Tabla 77

MCD Febrero Costos Indirectos de Fabricación

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	COSTO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Ceviche mixto	220	S/. 0.48	S/. 105.05
Ceviche en crema de rocoto	185	S/. 0.78	S/. 144.33
Ceviche de conchas negras	155	S/. 0.28	S/. 43.01
Leche de tigre	210	S/. 0.89	S/. 186.27
Chicharrón marino	205	S/. 1.63	S/. 333.64
Reventado de cangrejo	75	S/. 1.10	S/. 82.50
Pulpo a la parrilla	150	S/. 1.08	S/. 162.00
Sudado de corvina	185	S/. 0.89	S/. 164.65
Arroz con mariscos	185	S/. 1.18	S/. 217.93
Chilcano	50	S/. 1.09	S/. 54.58

Elaboración propia

En la tabla N°78, se detalló otros costos indirectos, se especifica la distribución de los servicios indirectos que forman parte de la producción, entre ellos tenemos gas, servicio de energía eléctrica y agua, estos importes provienen solamente de la participación del área de producción.

Tabla 78

MCD Febrero Otros Costos Indirectos

DESCRIPCIÓN	IMPORTE TOTAL	CANTIDAD VENDIDA	DISTRIBUCIÓN POR PLATILLO
Gas	S/.105.00	1620	S/.0.12
Servicio de energía eléctrica	S/.210.52	1620	S/.0.13
Servicio de agua	S/.170.40	1620	S/.0.11

Elaboración propia

En la tabla N°79 Se registró los gastos variables los cuáles forman parte de la venta de los platillos; lo cual es calculado de manera mensual. Cabe recalcar que estos gastos no forman parte de la de la elaboración del platillo más si de la entrega de estos.

Tabla 79

MCD Febrero Gastos Variables

DESCRIPCIÓN	IMPORTE UNITARIO
Servilletas	0.015
Bolsas chequera	0.05

Elaboración propia

En la tabla N°80 y N°81, correspondiente al estado de costo de producción, el cual consiste en el cálculo de la materia prima directa variable en base a las unidades producidas multiplicado con el costo total de cada platillo; así mismo, la mano de obra directa variable que viene hacer la sumatoria de las participaciones de cada trabajador con respecto a un platillo; los costos indirectos de fabricación variable, abarca la suma de los insumos indirectos de fabricación. Además, se tiene en cuenta costo total variable que es la suma de los costos anteriormente mencionado y por último el costo unitario que es el resultado del costo total variable entre las unidades producidas.

Tabla 80

MCD Febrero Costos de Producción

	Ceviche mixto	Ceviche en crema de rocoto	Ceviche de conchas negras	Leche de tigre	Chicharrón marino
Materia Prima Directa V.	S/. 2,406.80	S/. 2,617.75	S/. 2,724.13	S/. 2,919.00	S/. 1,783.50
Mano de Obra Directa V.	S/.527.99	S/.443.99	S/.371.99	S/.503.99	S/.491.99
C. I. V.	S/.183.94	S/.210.67	S/.98.59	S/.261.58	S/.407.15
Costo Total Variable	S/. 3,118.73	S/. 3,272.41	S/. 3,194.71	S/. 3,684.56	S/. 2,682.64
Unidades Producidas	220	185	155	210	205
Costo Unitario	S/.14.18	S/.17.69	S/.20.61	S/.17.55	S/.13.09

Elaboración propia

Tabla 81

MCD Febrero Costos de Producción

	Reventado de cangrejo	Pulpo a la parrilla	Sudado de corvina	Arroz con mariscos	Chilcano
Materia Prima Directa V.	S/. 762.19	S/. 1,833.75	S/. 2,109.00	S/. 2,109.00	S/. 466.25
Mano de Obra Directa V.	S/.180.00	S/.359.99	S/.443.99	S/.443.99	S/.120.00
C. I. V.	S/.109.39	S/.215.79	S/.230.99	S/.284.27	S/.72.50
Costo Total Variable	S/. 1,051.58	S/. 2,409.53	S/. 2,783.98	S/. 2,837.26	S/. 658.75
Unidades Producidas	75	150	185	185	50
Costo Unitario	S/.14.02	S/.16.06	S/.15.05	S/.15.34	S/.13.18

Elaboración propia

En la penúltima tabla N°82 y N°83 correspondiente al mes de febrero; se muestra el estado de resultados, lo cual permite calcular el margen operativo. El contenido de la tabla inicia con las ventas disminuyendo el costo y gasto variable obteniendo así el margen de contribución. Luego de ello se procede a restar los costos y gastos fijos teniendo como resultado el margen operativo de cada platillo.

Tabla 82

MCD Febrero Estado de Resultado Por Platillo

	Ceviche mixto	Ceviche en crema de rocoto	Ceviche de conchas negras	Leche de tigre	Chicharrón marino
Ventas	S/.8,580.00	S/.7,585.00	S/.6,510.00	S/.3,780.00	S/.7,380.00
Costo Variable	S/.3,118.73	S/.3,272.41	S/.3,194.71	S/.3,684.56	S/.2,682.64
Gasto variable	S/.14.30	S/.12.03	S/.10.08	S/.13.65	S/.13.33
Margen de contribución	S/.5,446.97	S/.4,300.56	S/.3,305.22	S/.81.79	S/.4,684.04
Margen de contribución U.	S/.24.76	S/.23.25	S/.21.32	S/.0.39	S/.22.85

Elaboración propia

Tabla 83

MCD Febrero Estado de Resultado Por Platillo

	Reventado de cangrejo	Pulpo a la parrilla	Sudado de corvina	Arroz con mariscos	Chilcano
Ventas	S/.2,925.00	S/.4,800.00	S/.7,585.00	S/.6,475.00	S/.1,750.00
Costo Variable	S/.1,051.58	S/.2,409.53	S/.2,783.98	S/.2,837.26	S/.658.75
Gasto variable	S/.4.88	S/.9.75	S/.12.03	S/.12.03	S/.3.25
Margen de contribución	S/.1,868.55	S/.2,380.72	S/.4,789.00	S/.3,625.72	S/.1,088.00
Margen de contribución U.	S/.24.91	S/.15.87	S/.25.89	S/.19.60	S/.21.76

Elaboración propia

Por último, en la tabla N°84, se registra el estado de resultados del mes de febrero, y es así como se determina de manera correcta el monto de efectivo que obtienen como ganancia.

Tabla 84

MCD Febrero Estado de Resultado

Ventas	S/.57,370.00
Costo Variable	S/.25,694.14
Gasto variable	S/.105.30
Margen de contribución	S/.31,570.56
Costos Fijos	S/.1,520.92
Gastos Fijos	S/.12,140.34
Margen operativo	S/.17,909.31

Elaboración propia

PROYECCIÓN DEL MES DE MARZO

Como último mes de proyección tenemos a Marzo; primero, en la tabla N°85, se ha distribuido el gasto entre las áreas de la empresa; en este caso la empresa cuenta con tres áreas siendo estas, producción, ventas y administrativa y por ende estos gastos son distribuidos de acuerdo a la participación que involucra la elaboración de cada platillo. Adicionalmente a ello también se colocó el porcentaje de depreciación en cada área, es decir se calculó el valor de vida útil de cada maquinaria.

Tabla 85

MCD Marzo Distribución de gastos

DESCRIPCIÓN	IMPORTE	% GASTO ADMINISTRATIVO	% GASTO DE VENTA	% COSTO
Servicio de energía eléctrica	S/.281.11	S/.21.06	S/.132.07	S/.127.97
Servicio de agua	S/.160.77	S/.2.14	S/.51.86	S/.106.77
Servicio de teléfono	S/.80.00	S/.8.00	S/.56.00	S/.16.00
Servicio de internet	S/.150.00	S/.22.50	S/.127.50	
Servicio de alquiler	S/.3,500.00	S/.350.00	S/.2,100.00	S/.1,050.00
Remuneración del gerente	S/.1,928.33	S/.1,928.33		
Remuneración del P. de Cocina	S/.1,524.67			S/.1,524.67
Remuneración del P. de Cocina	S/.1,181.62			S/.1,181.62
Remuneración del P. de Cocina	S/.1,181.62			S/.1,181.62
Remuneración del P. de Limpieza	S/.1,181.62	S/.118.16	S/.708.97	S/.354.49
Remuneración del P. de A. al C.	S/.1,181.62		S/.1,181.62	
Remuneración del P. de A. al C.	S/.1,181.62		S/.1,181.62	
Remuneración del P. de A. al C.	S/.1,181.62		S/.1,181.62	
Remuneración del P. de A. al C.	S/.1,181.62		S/.1,181.62	
Remuneración del P. de Venta	S/.1,181.62		S/.1,181.62	
Honorarios del contador externo	S/.300.00	S/.300.00		
Depreciación	S/.216.61	S/.10.01	S/.128.51	S/.78.09
Útiles de limpieza	S/.74.50		S/.52.15	S/.22.35
Gas	S/.160.00			S/.160.00

Elaboración propia

Luego de ello, en la tabla N°86. Se muestra los costos que se necesitaron para la elaboración de los platillos y así mismo se los distinguió con el fin de conocer quiénes forman parte de los costos fijos (son aquellos que afectan directamente a la utilidad

operativa de la empresa) y variables (son aquellos que afectan directamente al costo unitario del producto).

Tabla 86

MCD Marzo Distribución de Costos

DESCRIPCIÓN	IMPORTE	COSTO FIJO O VARIABLE
Servicio de energía eléctrica	S/.127.97	Variable
Servicio de agua	S/.106.77	Variable
Servicio de teléfono	S/.16.00	Fijo
Servicio de alquiler	S/.1,050.00	Fijo
Remuneración del personal de cocina	S/.1,524.67	Variable
Remuneración del personal de cocina	S/.1,181.62	Variable
Remuneración del personal de cocina	S/.1,181.62	Variable
Remuneración del personal de limpieza	S/.354.49	Fijo
Depreciación	S/.78.09	Fijo
Útiles de limpieza	S/.22.35	Fijo
Elaboración propia		

En la Tabla N°87, se detalla la materia prima directa utilizada en la elaboración de los platillos indicándose la cantidad vendida y el costo unitario, el cual es calculado en base al costo total de los insumos que lo integran. (Ver anexo N°27-36)

Tabla 87

MCD Marzo Materia Prima

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	COSTO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Ceviche mixto	180	S/. 10.94	S/. 1,969.20
Ceviche en crema de rocoto	160	S/. 14.15	S/. 2,264.00
Ceviche de conchas negras	145	S/. 17.58	S/. 2,548.38
Leche de tigre	270	S/. 13.90	S/. 3,753.00
Chicharrón marino	150	S/. 8.70	S/. 1,305.00
Reventado de cangrejo	85	S/. 10.16	S/. 863.81
Pulpo a la parrilla	75	S/. 12.23	S/. 916.88
Sudado de corvina	120	S/. 11.40	S/. 1,368.00
Arroz con mariscos	140	S/. 11.40	S/. 1,596.00
Chilcano	45	S/. 9.33	S/. 419.63
Elaboración propia			

Conocer el costo de mano de obra directa, implica conocer el cargo que desempeña cada trabajador en la empresa y la remuneración que perciben en soles distinguiendo los beneficios de ley, como lo son: Es Salud, Gratificaciones, Vacaciones y Cts. (Ver anexo N°47)

En la tabla N°88, correspondiente a la mano de obra directa se especifica la participación de cada trabajador, teniendo así a 3 colaboradores del área de producción con respecto a los 10 platillos elaborado.

Tabla 88 - MCD Marzo Mano de Obra Directa

PLATILLO	CANTIDAD VENDIDA	PORCENTAJE	P. DE COCINA	P. DE COCINA	P. DE COCINA
Ceviche mixto	180	13.14%	S/. 200.32	S/. 155.25	S/. 155.25
Ceviche en crema de rocoto	160	11.68%	S/. 178.06	S/. 138.00	S/. 138.00
Ceviche de conchas negras	145	10.58%	S/. 161.37	S/. 125.06	S/. 125.06
Leche de tigre	270	19.71%	S/. 300.48	S/. 232.87	S/. 232.87
Chicharrón marino	150	10.95%	S/. 166.93	S/. 129.37	S/. 129.37
Reventado de cangrejo	85	6.20%	S/. 94.60	S/. 73.31	S/. 73.31
Pulpo a la parrilla	75	5.47%	S/. 83.47	S/. 64.69	S/. 64.69
Sudado de corvina	120	8.76%	S/. 133.55	S/. 103.50	S/. 103.50
Arroz con mariscos	140	10.22%	S/. 155.81	S/. 120.75	S/. 120.75
Chilcano	45	3.28%	S/. 50.08	S/. 38.81	S/. 38.81
	1370	100.00%	S/. 1,524.67	S/. 1,181.62	S/. 1,181.62

Elaboración propia

En la tabla N°89, se ha detallado los costos indirectos de fabricación, es decir costos que varían en la participación de los platillos, dicho costo es expresado en soles. Dentro de estos costos se encuentran los insumos que forman parte de la elaboración de los platillos mas no son visibles a los clientes entre ellos se tiene a sal, pimienta culantro, aceite de oliva, apio y entre otros más. (Ver anexo N°37 -46)

Tabla 89

MCD Marzo Costos Indirectos de Fabricación

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	COSTO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Ceviche mixto	180	S/. 0.48	S/. 85.95
Ceviche en crema de rocoto	160	S/. 0.78	S/. 124.83
Ceviche de conchas negras	145	S/. 0.28	S/. 40.24
Leche de tigre	270	S/. 0.89	S/. 239.49
Chicharrón marino	150	S/. 1.63	S/. 244.13
Reventado de cangrejo	85	S/. 1.10	S/. 93.50
Pulpo a la parrilla	75	S/. 1.08	S/. 81.00
Sudado de corvina	120	S/. 0.89	S/. 106.80
Arroz con mariscos	140	S/. 1.18	S/. 164.92
Chilcano	45	S/. 1.09	S/. 49.12

Elaboración propia

En la tabla N°90. Se detalló otros costos indirectos, se especifica la distribución de los servicios indirectos que forman parte de la producción, entre ellos tenemos gas, servicio de energía eléctrica y agua, estos importes provienen solamente de la participación del área de producción.

Tabla 90

MCD Marzo Otros Costos Indirectos

DESCRIPCIÓN	IMPORTE TOTAL	CANTIDAD VENDIDA	DISTRIBUCIÓN POR PLATILLO
Gas	S/.160.00	1370	S/.0.12
Servicio de energía eléctrica	S/.127.97	1370	S/.0.09
Servicio de agua	S/.106.77	1370	S/.0.08

Elaboración propia

En la tabla N°91 se registró los gastos variables los cuáles forman parte de la venta de los platillos; lo cual es calculado de manera mensual. Cabe recalcar que estos gastos no forman parte de la de la elaboración del platillo más si de la entrega de estos.

Tabla 91

MCD Marzo Gastos Variables

DESCRIPCIÓN	IMPORTE UNITARIO
Servilletas	0.015
Bolsas chequera	0.05

Elaboración propia

En la tabla N°92 y N°93, correspondiente al estado de costo de producción, el cual consiste en el cálculo de la materia prima directa variable en base a las unidades producidas multiplicado con el costo total de cada platillo; así mismo, la mano de obra directa variable que viene hacer la sumatoria de las participaciones de cada trabajador con respecto a un platillo; los costos indirectos de fabricación variable, abarca la suma de los insumos indirectos de fabricación. Además, se tiene en cuenta costo total variable que es la suma de los costos anteriormente mencionado y por último el costo unitario que es el resultado del costo total variable entre las unidades producidas.

Tabla 92

MCD Marzo Costos de Producción

	Ceviche mixto	Ceviche en crema de rocoto	Ceviche de conchas negras	Leche de tigre	Chicharrón marino
Materia Prima Directa V.	S/. 1,969.20	S/. 2,264.00	S/. 2,548.38	S/. 3,753.00	S/. 1,305.00
Mano de Obra Directa V.	S/.510.82	S/.454.06	S/.411.49	S/.766.23	S/.425.68
C. I. V.	S/.137.81	S/.170.93	S/.82.02	S/.317.29	S/.287.35
Costo Total Variable	S/. 2,617.83	S/. 2,888.99	S/. 3,041.89	S/. 4,836.52	S/. 2,018.03
Unidades Producidas	180	160	145	270	150
Costo Unitario	S/.14.54	S/.18.06	S/.20.98	S/.17.91	S/.13.45

Elaboración propia

Tabla 93

MCD Marzo Costos de Producción

	Reventado de cangrejo	Pulpo a la parrilla	Sudado de corvina	Arroz con mariscos	Chilcano
Materia Prima Directa V.	S/. 863.81	S/. 916.88	S/. 1,368.00	S/. 1,596.00	S/. 419.63
Mano de Obra Directa V.	S/.241.22	S/.212.84	S/.340.55	S/.397.30	S/.127.70
C. I. V.	S/.117.99	S/.102.61	S/.141.38	S/.205.26	S/.62.08
Costo Total Variable	S/. 1,223.02	S/. 1,232.33	S/. 1,849.92	S/. 2,198.56	S/. 609.41
Unidades Producidas	85	75	120	140	45
Costo Unitario	S/.14.39	S/.16.43	S/.15.42	S/.15.70	S/.13.54

Elaboración propia

En la penúltima tabla N°94 y N°95 correspondiente al mes marzo; se muestra el estado de resultados, lo cual permite calcular el margen operativo. El contenido de la tabla inicia con las ventas disminuyendo el costo y gasto variable obteniendo así el margen de contribución. Luego de ello se procede a restar los costos y gastos fijos teniendo como resultado el margen operativo de cada platillo.

Tabla 94

MCD Marzo Estado de Resultado Por Platillo

	Ceviche mixto	Ceviche en crema de rocoto	Ceviche de conchas negras	Leche de tigre	Chicharrón marino
Ventas	S/.7,020.00	S/.6,560.00	S/.6,090.00	S/.4,860.00	S/.5,400.00
Costo Variable	S/.2,617.83	S/.2,888.99	S/.3,041.89	S/.4,836.52	S/.2,018.03
Gasto variable	S/.11.70	S/.10.40	S/.9.43	S/.17.55	S/.9.75
Margen de contribución	S/.4,390.47	S/.3,660.61	S/.3,038.69	S/.5.93	S/.3,372.22
Margen de contribución U.	S/.24.39	S/.22.88	S/.20.96	S/.0.02	S/.22.48

Elaboración propia

Tabla 95

MCD Marzo Estado de Resultado Por Platillo

	Reventado de cangrejo	Pulpo a la parrilla	Sudado de corvina	Arroz con mariscos	Chilcano
Ventas	S/.3,315.00	S/.2,400.00	S/.4,920.00	S/.4,900.00	S/.1,575.00
Costo Variable	S/.1,223.02	S/.1,232.33	S/.1,849.92	S/.2,198.56	S/.609.41
Gasto variable	S/.5.53	S/.4.88	S/.7.80	S/.9.10	S/.2.93
Margen de contribución	S/.2,086.45	S/.1,162.80	S/.3,062.28	S/.2,692.34	S/.962.66
Margen de contribución U.	S/.24.55	S/.15.50	S/.25.52	S/.19.23	S/.21.39

Elaboración propia

Por último, en la tabla N°96, se registra el estado de resultados del mes de marzo, y es así como se determina de manera correcta el monto de efectivo que obtienen como ganancia.

Tabla 96

MCD Marzo Estado de Resultado

Ventas	S/.47,040.00
Costo Variable	S/.22,516.51
Gasto variable	S/.89.05
Margen de contribución	S/.24,434.44
Costos Fijos	S/.1,520.92
Gastos Fijos	S/.12,025.35
Margen operativo	S/.10,888.17

Elaboración propia

CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

4.1 Discusión

Según los resultados obtenidos, en nuestro primer objetivo desarrollamos el proceso de cómo la empresa Huanchaco Beach E.I.R.L realiza el registro tanto de sus costos, ventas y gastos; como se detalló el proceso que realizan no tiene ningún diferencial con respecto a otras empresas y es de este modo que se observa un contraste con lo que nos indica Mandujano (2014), en el que nos muestra que la aplicación de un Sistema de Costeo debe ser acorde a las características de la empresa, ya sea de servicios o de producción y una vez conociendo ello se podrá determinar el sistema de costeo apropiado para conocer los costos reales, también para tener una base que permita fijar los precios de venta y contar con la clara información para determinar ciertas decisiones de mejora en la organización.

La empresa Huanchaco Beach E.I.R.L. no cuenta con un sistema de costeo favorable, más por el contrario realiza un sistema de costeo simple el cual le sirve para que calcule su utilidad; sin embargo en el importe que obtienen no consideran ciertos gastos y costos que forman parte de la elaboración de los platillos, punto que es suma importancia para conocer los datos reales de la empresa y en lo que se coincide con Herrera (2011), el cual nos revela el alto grado de importancia de realizar un sistema de costos ya que permite tener un control a los elementos que interviene en los procesos de elaboración de los platillos, como lo son el recurso humano, la materia prima y los gastos que intervienen en la elaboración de los platillos.

Posteriormente, el objetivo 3 nos muestra la variedad de existencia de Sistemas de Costeo que pueden ser aplicables a distintas micro empresas, sin embargo se debe tomar a elección una Sistema de Costeo Directo porque está

acorde con las características de la empresa Huanchaco Beach siendo está dedicada al rubro de servicios, lo que le permitirá y garantizara un uso eficiente de sus recursos, y le brindara información verdadera y constante; permitiendo conocer el margen de utilidad de la misma frente a un escenario de ventas variables y de este modo realizar una mejor toma de decisiones tal como lo especifica Gutiérrez (2015) cuyo objetivo es demostrar la utilidad obtenida a base de la aplicación de un sistema de costos directo y por lo que realizo las acciones de recoger, registrar y reportar los datos de costos de producción a la gerencia para obtener una mayor rentabilidad

Por último, al realizar la propuesta de implementación del Sistema de Costeo Directo se realizó la proyección al primer trimestre del año actual lo cual tiene como objetivo principal determinar de manera rápida, eficiente y constante los costos de producción durante todo el proceso productivo en vista de la necesidad de la empresa también se realizara el cálculo de los costos unitarios por tipo de producto lo que permitirá a gerencia conocer la incidencia que tendría una subida en el precio de los insumos en el costo del mismo ello lo podemos notar en la tabla N°63, N°73 y N°85, de los meses de Enero, Febrero y Marzo, respectivamente. en lo que incluimos los gastos de servicios, remuneraciones al personal y gastos de alquiler, el cálculo de la depreciación de los artefactos que utilizan. En las tablas N°64, N°76 y N°88, referente a la Mano de Obra, es un cálculo en base a el porcentaje de participación de los colaboradores del área de cocina, ya que se tiene a un chef general y 2 colaboradores de apoyo en estas actividades. Por último, en las tablas consiguientes se puede determinar el verdadero importe del margen de utilidad, así tenemos a la tabla N°72 que nos

indica un importe de 16 892.86 soles; N°84, 18 173.53 soles y en la tabla N°96
hay 9674.75 soles.

4.2 Conclusiones

- El proceso del sistema de costeo que realiza la Empresa Huanchaco Beach EIRL, es simple, ya que registra tanto sus costos, ingresos (ventas) y gastos que se involucran en su funcionamiento. Así como también se identificó que no se aplica los procedimientos, ni documentos de control; que en consecuencia muestra un inadecuado proceso.
- La utilidad de la empresa que se obtiene no es la real, por lo que el procedimiento que se realizó para su cálculo no es el adecuado.
- El sistema de Costeo Directo viene hacer el sistema más adecuado para que las empresas de servicios, especialmente los restaurantes puedan utilizarlo y de esta manera obtener sus costos reales, de acuerdo a la cantidad de platillos que ofrecen.
- La aplicación del Sistema de costeo Directo aplicado al primer trimestre del año 2019, nos arrojó un importe con respecto a su margen de utilidad de Enero; 16579.74 soles; en febrero, 17,909.31 soles y en Marzo S/.10,888.17 soles; montos reales con respecto al verdadero registro de todos sus costos.

REFERENCIAS

- Alfaro Miranda, E.F. (2015). *Aplicación de un sistema de costos ABC para la fijación de precios en las empresas fabricantes de harina de maca*. (Tesis de Licenciatura). Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo, Perú.
- Apaza, M. (2011). *Estados Financieros-formulación-análisis-interpretación conforme a las niif y al pcge*. Breña: Pacífico Editores.
- Chambergó, I. (2012). *Sistemas de Costos*. Lima: Instituto Pacífico
- Chambergó, I. (2009). *Análisis de costos y presupuestos en el planeamiento estratégico gerencial*. Lima: Instituto Pacífico
- De León Villatoro, H.E. (2011). *Costeo directo estándar aplicado a la empresa metalmecánica dedicada a la producción de perfiles*. (Tesis de Licenciatura). Universidad De San Carlos de Guatemala, Guatemala.
- Del Rio Gonzalez, C. & Del Rio Sánchez, R. (2011). *Costos / Historicos*. México: Artgraph
- Gamboa Otiniano, V. & Velásquez Becerra, J. (2015). *El sistema de costos por procesos y su mejora del producto en la empresa Solagro S.A.C. de la ciudad de Trujillo-Año 2015*. (Tesis de Licenciatura). Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo, Perú.
- Gutiérrez Serván, F. (2015). *Implementación de un sistema de costeo por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad de la empresa Consorcio D&E S.A.C.* (Tesis de Licenciatura). Universidad Privada Del Norte, Trujillo, Perú
- Horngren, C., Datar, S. & Tajan, M. (2012). *Contabilidad de costos Un enfoque Gerencial*. Ciudad de México: Pearson
- Hurel Franco, G.P. (2015). *Implementación de un sistema de costeo variable como herramienta para la determinación del precio de venta en la empresa Servimarket Dispaka de la ciudad de Machala en el periodo 2012-2013*. (Tesis de Maestría). Universidad de Guayaquil, Ecuador. SAC. (Tesis de Licenciatura). Universidad Peruana Simón Bolívar, Lima, Perú.
- Mandujano, A. (2014). *Errores comunes al calcular el margen de utilidad y que merman la rentabilidad de las empresas*. (Tesis de Licenciatura) Universidad Privada Antenor Orrego
- Rosanas, M. (2005). *Contabilidad de costos para la toma de decisiones*. Bilbao: Desclee de Brouwer
- Vásquez Figueroa, A.P., García Carrillo, E.H. & Vásquez López, M.A. (2014). *Utilización del costeo directo en la toma de decisiones de la clínica dental de la facultad de Odontología de la Universidad de El Salvador*. (Tesis de licenciatura). Universidad de el Salvador, San Salvador, El Salvador.
- Warren, C., Reeve, J. & Duchac, J. (2010). *Contabilidad administrativa*. México: Artgraph

ANEXOS

ANEXO n.º1. Ficha de Observación

FICHA DE OBSERVACIÓN

Investigador: YORLY ARACELLY YUPANQUI GUZMAN FECHA: 10/05/19

Empresa: HUANCHACO BEACH E.I.R.L

Área:

- En el momento que nos acercamos a la Empresa Huanchaco Beach E.I.R.L, nos hemos dado cuenta que se inicia; retirando un efectivo del caja (siendo este un monto libre, es decir no es algo presupuestado)
- Luego se realiza la lista de insumos que se necesitan para su elaboración (se toma en cuenta solo para lo que se necesita en unos días)
- La compra de estos insumos lo suele realizar la Señora Maria Diaz o en otros casos su personal de cocina, brindándole el detalle de sus compras
- Los insumos se entregan al area de cocina y los boletas se registran en un cuaderno.
- Durante el día, se registran las ventas diarias siendo esperpuedos por cada platillo con el fin de conocer la producción que mas se venden.
- También se registran los gastos que se dieron en la empresa.

ANEXO n.º2. Ficha de Observación

FICHA DE OBSERVACIÓN

Investigador: Miñano Arqueros Yoselin Beatriz Fecha: 10/05/19

Empresa: Huanchaco Beach

Área: Administración

Al momento de ingresar a la empresa Huanchaco Beach E.I.R.L, observamos que inician retirando el efectivo de caja. luego proceden con la compra de insumos que se requieren para su elaboración (insumos que son necesarios para ciertos días).

La compra de los insumos lo suele realizar la señora María Díaz o en otros casos el personal de cocina.

Los insumos son recepcionados en el área de cocina y las boletas son registradas en un cuaderno.

Durante el día, se registran las ventas diarias. Así mismos, se registran los gastos que se dan en la empresa.

ANEXO n.º3. Ficha de Observación

FICHA DE OBSERVACIÓN

Investigador: Miñano Argueros Yoselin Beatriz FECHA: 01/06/19
Empresa: Huanchaco Beach
Área: Administración

Al terminar el mes, la empresa ya tiene anotado en su cuaderno los costos y gastos, y en dispositivos electrónicos las ventas.

Detalla la cantidad de productos que elaboró en el mes, registra las ventas totales y además de ello ingresa los importes de gastos.

La diferencia que obtiene entre ingresos y egresos, es la ganancia obtenida, que nos indicamos.

ANEXO n.º4. Ficha de Observación

FICHA DE OBSERVACIÓN

Investigador: Yoly Anacelly Yupanqui Guzmán

Fecha: 01/06/19

Empresa: Huanchaco Beach

Área:

Sistema de Costos de Huanchaco Beach.

Al finalizar el mes; la empresa ya teniendo registrado en su computador los costos y en dispositivos electrónicos los ventas; suele hacer un consolidado.

Detalla la cantidad de productos que elabora en el mes; registra los ingresos (ventas) totales y además ingresa los importes de los gastos considerando (bancos de agua; energía eléctrica; internet; teléfono y también la remuneraciones a su personal; agrega el pago de alquileres.

La diferencia que obtiene entre ingresos y egresos (costos y gastos); es la ganancia que nos involucran que obtenemos.

ANEXO n.º 5. entrevista 1

Ficha de entrevista 1:

Entrevistado: Roberto Lam	Fecha: 10/05/2019
Entrevistadores: Yoselin Miñano y Yorly Yupanqui	

Buenas tardes, en esta oportunidad nos encontramos con el señor Roberto Lam, dueño y administrador del restaurant Huanchaco Beach EIRL. Quien nos ha recibido de manera muy amable, dispuesto a responder las interrogantes que tenemos y con ello comentarnos ciertas situaciones que se le presentan en su negocio.

1. **Señor Lam, coméntenos acerca de usted.**

Bueno, soy economista y tengo algunos conocimientos que me permiten conocer más de cerca el costo que implica elaborar un ceviche, un chicharrón. Me encargo personalmente de que los costos de los insumos sean los más adecuadas y que vayan de acorde al producto que ofrezco, que sea de calidad para ser específico. Cumplimos con pagar todos los beneficios que les corresponden a los trabajadores y también son registrados en planilla.

2. **¿Cuáles son los meses de más frecuencia y aumento de ventas?**

Los meses de más ventas son los tres primeros del año, ya que se tiene un buen clima, los precios son bastante cómodos y también que nos encontramos en una ciudad con grandes atractivos turísticos nos resulta conveniente y aprovechamos todo ello.

3. **Huanchaco Beach es un restaurant de mariscos. ¿Cuáles son los platos más representativos o mejor dicho más vendidos durante estos tres meses?**

Nosotros ofrecemos setenta y seis platos entre ellos mariscos y también platillos criollos. Los que nos piden más son los siguientes, Ceviche mixto, Ceviche a la crema Ceviche de conchas negras Leche de tigre Chicharrón marino, Reventado de cangrejo, Pulpo a la parrilla, Sudado de corvina, Arroz con mariscos y Chilcano

4. **¿Nos indicaría cuanto es lo que vende de manera mensual con respecto a estos 10 platillos?**

Claro estos datos los tenemos en un cuaderno.
(Los transcribimos en un formato de Excel colocados en el Anexo N° 4)

5. **¿Realiza usted, algún tipo de costeo para determinar el costo de cada platillo?**

Lo que realizamos aquí, es calcular el costo de cada platillo con respecto a los insumos que se emplean.

6. **¿Cuáles son los gastos que tiene mensualmente?**

Consideramos como gastos básicamente el alquiler, las remuneraciones al personal, los servicios básicos como, agua, luz, teléfono e internet.

7. **¿Con qué criterio establece el precio de venta para cada platillo y de qué manera le ayuda a generar mayores ganancias?**

En realidad, lo que se hace primero es aproximar un costo para cada plato que ofrecemos, donde consideramos los principales insumos utilizados. Y para determinar el precio se le asigna un 50% de ganancia al costo lo cual llega ser muy igual al de la competencia. Nos funciona bien esta mecánica, sin embargo, creo que se puede mejorar en ese aspecto

8. **¿Conoce cuál es el margen de utilidad que genera aproximadamente sus productos?**

Claro, la política de la empresa es tener una ganancia del 50%. Conforme hemos ido creciendo como empresa, hemos adquirido una clientela muy allegada a nosotros que nos prefieren, y cada año aumentábamos el precio un poco más

9. **Si el precio es tan igual al de la competencia, observándolo de manera mensual. ¿Cuál es la diferencia que los resalta a ustedes?**

Si bien es cierto los precios son casi iguales, lo que nos hace tener mayor clientela es la calidad que ofrecemos en los productos y el servicio que brindamos siendo amables, sonreír al público etc.

10. **Sabemos que la economía es algo dinámico y el mercado se está ampliando. ¿Considera usted que el negocio tenga un futuro en lo que viene o que elementos adicionales usted tiene que agregar para que la empresa siga existiendo?**

Claro, les comento la empresa se creó brindando servicios de alimentos solo por las mañanas y turnos de la tarde; ya en la noche nosotros cerramos el local así ha sido manejado desde que se inició con la empresa. Debido al aumento de la competencia como local hemos decidido agregar ciertas mejoras tales como, acceso libre de Wifi a nuestros comensales y tener repartos de manera personal (Delivery). Adicionalmente a ello lo que hacemos es un alquiler del local por la noche con el fin de generar un recaudo adicional.

Muchas Gracias Seños Roberto Lam por el tiempo que se ha tomado en poder ayudarnos.

Fuente: Restaurant Turístico Huanchaco Beach

Elaborado por: Miñano Arqueros Yoselin y Yupanqui Guzmán Yorly

RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L
RUC. 20481287937

ANEXO n.º 5. entrevista 2

Ficha de entrevista 2:

Entrevistado: María Díaz y Roberto Lam	Fecha: 20/05/2019
Entrevistadores: Yoselin Miñano y Yorly Yupanqui	

Buenos días, en esta oportunidad nos encontramos con la Señora María Díaz y el Señor Roberto Lam quienes tienen a su cargo el funcionamiento del Restaurant Huanchaco Beach EIRL. Por segunda vez, ellos nos recibieron y de manera muy amable accedieron a responder las interrogantes que tenemos y con ello comentamos las situaciones que se le presentan en su negocio.

1. **Señora María, coméntenos acerca de cómo realiza la compra de sus insumos, es decir sigue alguna cantidad específica.**

Buenas tardes, lo que nosotros realizamos como empresa consiste en comprar los productos que se necesitara en la semana, es decir la compra de tomate, arroz, cebolla, camote etc. Y los mariscos si los obtenemos con dos días de anticipación como máximo, ya que queremos que nuestros platillos sean frescos a los clientes.

2. **¿Sucede en algún caso que necesite más insumos para la elaboración de sus platillos?**

Pues, la verdad que si, a veces sucede que necesitamos ciertos insumos para completar la elaboración de nuestros platillos y nos dirigimos a comprarlos, sin embargo estos son a un precio más elevado y la cantidad que compramos es la que se necesita para ese momento. Nos damos cuenta que eso genera una pérdida de tiempo porque es el ir y traer estos insumos.

3. **Me podrían indicar que importes consideran para saber el costo de sus platillos**

Lo que nosotros incluimos para saber cuánto es el costo, es diferenciar que insumos son necesarios para cada platillo es decir conociendo cuanto es la cantidad y el precio que nos cuesta comprarlos conocemos el importe del costo sin incluir algo adicional. De esa manera conocemos el costo y con respecto al precio de venta que colocamos suele ser el doble de este ya que es el que también verificamos que tiene la competencia y asumimos que sea de ello.

4. **Que gastos tiene la empresa.**

Bueno, lo que nosotros gastamos dentro de la empresa es el pago de servicios (energía eléctrica, agua, internet), y el pago al personal tanto de cocina como al de atención al cliente y venta

5. **Existe algún gasto adicional que hagan, pago de seguridad, algún fondo para accidentes.**

Nosotros como empresa no pagamos por seguridad externa del local, si pagamos lo que es el alquiler más los impuestos y predio lo asume el dueño del local.

Si te refieres a algún fondo económico para cualquier accidente que puedan tener nuestros trabajadores, pues la verdad que no contamos con ello. Sin embargo si sucede algún accidente laboral si apoyamos en trasladarlos a un centro médico.

6. **Entonces, podemos decir que ustedes si saben cuánto ganan mensualmente.**

Nosotros si conocemos cuanto es nuestra ganancia. Ya que a la cantidad que vendemos mensualmente le restamos los costos y los gastos que antes te había mencionado.

7. **Han considerado que parte de los electrodomésticos que usan se estarían desgastando y que en algún momento tendrán que cambiarlos y eso afectaría a la ganancia que puedan tener en ese mes.**

No consideramos ese detalle sin embargo si tenemos que comprar pues veremos en qué momento se realizaría.

8. **Vemos en sus documentos que no incluyen el costo del gas, el gasto de comprar materiales de limpieza que son necesarios en su empresa**

Tienen razón esos son gastos que no llevamos el control, es decir claro que se compran pero no los anotamos y si tienen razón ahí haría que nuestra ganancia disminuya. Pero donde deberíamos anotarlo para conocer nuestra ganancia real.

9. **¿Con respecto al precio de venta, ustedes nos indicaron que solamente colocan el que hay en el mercado, cierto?**

Claro, como les habíamos comentado hemos consultado de manera externa el precio que suelen colocar a sus platillos y es el mismo que nosotros consideramos para que exista una uniformidad en esos precios.

10. **¿Si nosotras les mostrásemos un sistema de costo en el que estarían todos estos costos y gastos que incurre la empresa, lo aplicarían?**

Por supuesto, es necesario para nosotros conocer nuestra ganancia real y saber en qué situación como empresa nos encontramos ya que no solo buscamos quedarnos ahí con una sola empresa, más por el contrario queremos abrir una nueva sucursal ya que

tenemos varios años y no lo hemos hecho aún.

Muchas Gracias Señora María y Señor Roberto Lam por el tiempo que se ha tomado en poder ayudarnos.

Fuente: Restaurant Turístico Huanchaco Beach

Elaborado por: Miñano Arqueros Yoselin y Yupanqui Guzmán Yorly



**RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L.
RUC. 20481287937**

ANEXO n.º7. Fotografías de la Empresa con respecto a los platillos



ANEXO n.º8. Fotografías de la Empresa con respecto a los platillos

TALLARINES

- **HUANCAINA C/ BISTECK** 30
Tallarines mezclados con salsa a base de escabeche, queso, leche y galleta.
- **PESTO C/ POLLO A LA PLANCHA** 30
Tallarines mezclados con salsa verde, aceite de oliva, albahaca, espinaca y ajo.
- **SALTADO** 30
Tallarines acompañados de nuestro delicioso lomo saltado.
- **EN PICANTE DE MARISCOS** 35
Tallarines acompañados de nuestra deliciosa mixtura de mariscos, bañados en su salsa.
- **ESPECIAL DE LANGOSTINO** 35
Tallarines acompañados con pulpa de langostino bañada con deliciosa salsa de la casa.

CRIOLLO

- **PATO** 30
Tierno y delicioso pato acompañado con frejoles, yuca y arroz.
- **CABRITO** 30
Tierno y delicioso cabrito acompañado con frejoles, yuca y arroz.
- **LOMO SALTADO** 25
Trozos de lomo fino salteados con cebolla, tomate, culantro y aji escabeche.
- **ARROZ CON PATO** 30
Tierno y delicioso pato acompañado de arroz verde. (Solo sábado y domingos)
- **BISTECK A LO POBRE** 30
Bistec acompañado con papas fritas, huevo, platano y arroz.
- **MILANESA DE POLLO** 25
Filete apanado frito acompañado con papas fritas, arroz y ensalada.

KIDS

- **CHICHARRÓN DE POLLO**
Trozo de pollo fritos a acompañado con papas fritas, arroz y ensalada.
- **CHICHARRÓN DE PESCADO**
Trozo de pescado fritos acompañado con papas fritas, arroz y ensalada.
- **CHAUFA KIDS**
Delicioso arroz con trozos de pollo flameados y fusionados con una salsa de sillao, trozo de huevo y cebolla china.

JUGO

- PAPAYA
- PIÑA
- FRESA
- MANGO
- MARACUYÁ
- NARANJA
- LIMÓN
- Mixto de 2
- Mixto de 3

ANEXO n.º9. Gastos de la empresa del mes de enero - febrero 2018

HUANCHACO BEACH
GASTOS ENERO 2018

	DESCRIPCIÓN	IMPORTE
SERVICIOS	Servicio de gas	S/. 245.00
	Servicio de agua	S/.350.00
	Servicio de energía eléctrica	S/.495.98
	Servicio de internet	S/.150.00
	Servicio de teléfono	S/.80.00
	Servicio de alquiler	S/.3,500.00
REMUNERACIONES	Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
	Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
	Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
	Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
	Remuneración del contador externo	S/.300.00

HUANCHACO BEACH
GASTOS FEBRERO 2018

	DESCRIPCIÓN	IMPORTE
SERVICIOS	Servicio de gas	S/. 280.00
	Servicio de agua	S/.375.00
	Servicio de energía eléctrica	S/.484.00
	Servicio de internet	S/.150.00
	Servicio de teléfono	S/.80.00
	Servicio de alquiler	S/.3,500.00
REMUNERACIONES	Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
	Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
	Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
	Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
	Remuneración del contador externo	S/.300.00

RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L
RUC. 20481287937

ANEXO n.º10. Gastos de la empresa del mes de marzo – abril 2018

**HUANCHACO BEACH
GASTOS MARZO 2018**

	DESCRIPCIÓN	IMPORTE
	Servicio de gas	S/. 245.00
SERVICIOS	Servicio de agua	S/.340.00
	Servicio de energía eléctrica	S/.430.00
	Servicio de internet	S/.150.00
	Servicio de teléfono	S/.80.00
	Servicio de alquiler	S/.3,500.00
	REMUNERACIONES	Remuneración del Personal de cocina
Remuneración del Personal de Limpieza		S/.850.00
Remuneración del Personal de Atención al cliente		S/.3,400.00
Remuneración del Personal de Venta		S/.850.00
Remuneración del contador externo		S/.300.00

**HUANCHACO BEACH
GASTOS ABRIL 2018**

	DESCRIPCIÓN	IMPORTE
	Servicio de gas	S/. 210.00
SERVICIOS	Servicio de agua	S/.340.00
	Servicio de energía eléctrica	S/.420.00
	Servicio de internet	S/.150.00
	Servicio de teléfono	S/.80.00
	Servicio de alquiler	S/.3,500.00
	REMUNERACIONES	Remuneración del Personal de cocina
Remuneración del Personal de Limpieza		S/.850.00
Remuneración del Personal de Atención al cliente		S/.3,400.00
Remuneración del Personal de Venta		S/.850.00
Remuneración del contador externo		S/.300.00



**RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L
RUC. 20481287937**

ANEXO n.º11. Gastos de la empresa del mes de mayo - junio 2018

HUANCHACO BEACH

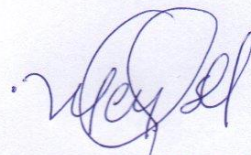
GASTOS MAYO 2018

	DESCRIPCIÓN	IMPORTE
SERVICIOS	Servicio de gas	S/. 210.00
	Servicio de agua	S/.350.00
	Servicio de energía eléctrica	S/.420.00
	Servicio de internet	S/.150.00
	Servicio de teléfono	S/.80.00
	Servicio de alquiler	S/.3,500.00
REMUNERACIONES	Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
	Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
	Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
	Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
	Remuneración del contador externo	S/.300.00

HUANCHACO BEACH

GASTOS JUNIO 2018

	DESCRIPCIÓN	IMPORTE
SERVICIOS	Servicio de gas	S/. 210.00
	Servicio de agua	S/.340.00
	Servicio de energía eléctrica	S/.450.00
	Servicio de internet	S/.150.00
	Servicio de teléfono	S/.80.00
	Servicio de alquiler	S/.3,500.00
REMUNERACIONES	Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
	Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
	Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
	Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
	Remuneración del contador externo	S/.300.00



RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L
RUC. 20481287937

ANEXO n.º12. Gastos de la empresa del mes de julio - agosto 2018

HUANCHACO BEACH

GASTOS JULIO 2018

	DESCRIPCIÓN	IMPORTE
	Servicio de gas	S/. 245.00
SERVICIOS	Servicio de agua	S/.320.00
	Servicio de energía eléctrica	S/.410.00
	Servicio de internet	S/.150.00
	Servicio de teléfono	S/.80.00
	Servicio de alquiler	S/.3,500.00
	REMUNERACIONES	Remuneración del Personal de cocina
	Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
	Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
	Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
	Remuneración del contador externo	S/.300.00

HUANCHACO BEACH

GASTOS AGOSTO 2018

	DESCRIPCIÓN	IMPORTE
	Servicio de gas	S/. 210.00
SERVICIOS	Servicio de agua	S/.320.00
	Servicio de energía eléctrica	S/.410.00
	Servicio de internet	S/.150.00
	Servicio de teléfono	S/.80.00
	Servicio de alquiler	S/.3,500.00
	REMUNERACIONES	Remuneración del Personal de cocina
	Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
	Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
	Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
	Remuneración del contador externo	S/.300.00

RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L.
RUC. 20481267937

ANEXO n.º13. Gastos de la empresa del mes de septiembre - octubre 2018

HUANCHACO BEACH

GASTOS SETIEMBRE 2018

	DESCRIPCIÓN	IMPORTE
	servicio de gas	S/. 210.00
SERVICIOS	Servicio de agua	S/.320.00
	Servicio de energía eléctrica	S/.430.00
	Servicio de internet	S/.150.00
	Servicio de teléfono	S/.80.00
	Servicio de alquiler	S/.3,500.00
REMUNERACIONES	Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
	Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
	Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
	Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
	Remuneración del contador externo	S/.300.00

HUANCHACO BEACH

GASTOS OCTUBRE 2018

	DESCRIPCIÓN	IMPORTE
	Servicio de gas	S/. 210.00
SERVICIOS	Servicio de agua	S/.320.00
	Servicio de energía eléctrica	S/.410.00
	Servicio de internet	S/.150.00
	Servicio de teléfono	S/.80.00
	Servicio de alquiler	S/.3,500.00
REMUNERACIONES	Remuneración del Personal de cocina	S/.2,900.00
	Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
	Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
	Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
	Remuneración del contador externo	S/.300.00

**RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L.
RUC. 20481267637**

ANEXO n.º14. Gastos de la empresa del mes de noviembre - diciembre 2018

HUANCHACO BEACH
GASTOS NOVIEMBRE 2018

	DESCRIPCIÓN	IMPORTE
	Servicio de gas	S/. 210.00
SERVICIOS	Servicio de agua	S/.320.00
	Servicio de energía eléctrica	S/.410.00
	Servicio de internet	S/.150.00
	Servicio de teléfono	S/.80.00
	Servicio de alquiler	S/.3,500.00
	REMUNERACIONES	Remuneración del Personal de cocina
	Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
	Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
	Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
	Remuneración del contador externo	S/.300.00

HUANCHACO BEACH
GASTOS DICIEMBRE 2018

	DESCRIPCIÓN	IMPORTE
	Servicio de gas	S/. 245.00
SERVICIOS	Servicio de agua	S/.335.00
	Servicio de energía eléctrica	S/.430.00
	Servicio de internet	S/.150.00
	Servicio de teléfono	S/.80.00
	Servicio de alquiler	S/.3,500.00
	REMUNERACIONES	Remuneración del Personal de cocina
	Remuneración del Personal de Limpieza	S/.850.00
	Remuneración del Personal de Atención al cliente	S/.3,400.00
	Remuneración del Personal de Venta	S/.850.00
	Remuneración del contador externo	S/.300.00


RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L.
RUC. 20481287937

ANEXO n.º15. Situación económica de la empresa del mes de enero 2018

HUANCHACO BEACH
SITUACIÓN ECONÓMICA ENERO 2018

VENTAS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	200	S/. 39.00	S/. 7,800.00
Ceviche en crema de rocoto	160	S/. 41.00	S/. 6,560.00
Ceviche de conchas negras	140	S/. 42.00	S/. 5,880.00
Leche de tigre	250	S/. 18.00	S/. 4,500.00
Chicharrón marino	210	S/. 36.00	S/. 7,560.00
Reventado de cangrejo	110	S/. 39.00	S/. 4,290.00
Pulpo a la parrilla	150	S/. 32.00	S/. 4,800.00
Sudado de corvina	130	S/. 41.00	S/. 5,330.00
Arroz con mariscos	150	S/. 35.00	S/. 5,250.00
Chilcano	35	S/. 35.00	S/. 1,225.00
CANTIDAD VENDIDA T.	1535		
VENTAS TOTALES			S/. 53,195.00

COSTOS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	C. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	200	S/. 11.81	S/. 2,361.33
Ceviche en crema de rocoto	160	S/. 15.07	S/. 2,411.33
Ceviche de conchas negras	140	S/. 15.22	S/. 2,130.80
Leche de tigre	250	S/. 14.90	S/. 3,726.04
Chicharrón marino	210	S/. 9.89	S/. 2,077.43
Reventado de cangrejo	110	S/. 10.64	S/. 1,170.13
Pulpo a la parrilla	150	S/. 13.19	S/. 1,978.50
Sudado de corvina	130	S/. 12.15	S/. 1,579.50
Arroz con mariscos	150	S/. 11.68	S/. 1,752.30
Chilcano	35	S/. 10.17	S/. 355.78
CANTIDAD VENDIDA T.	1535		
COSTOS TOTALES			S/. 19,543.13

ESTADO DE RESULTADOS	
Ventas	S/. 53,195.00
Costo de Ventas	S/. 19,543.13
Utilidad Bruta	S/. 33,651.88
Gastos Administrativos	S/. 5,970.98
Gastos de Ventas	S/. 7,150.00
Utilidad Operativa	S/. 20,530.90

RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L.
RUC. 20481287937

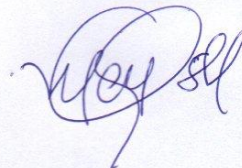
ANEXO n.º 16. Situación económica de la empresa del mes de febrero 2018

HUANCHACO BEACH
SITUACIÓN ECONÓMICA FEBRERO 2018

VENTAS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	230	S/. 39.00	S/. 8,970.00
Ceviche a la crema	180	S/. 41.00	S/. 7,380.00
Ceviche de conchas negras	165	S/. 42.00	S/. 6,930.00
Leche de tigre	170	S/. 18.00	S/. 3,060.00
Chicharrón marino	180	S/. 36.00	S/. 6,480.00
Reventado de cangrejo	85	S/. 39.00	S/. 3,315.00
Pulpo a la parrilla	170	S/. 32.00	S/. 5,440.00
Sudado de corvina	180	S/. 41.00	S/. 7,380.00
Arroz con mariscos	180	S/. 35.00	S/. 6,300.00
Chilcano	25	S/. 35.00	S/. 875.00
CANTIDAD VENDIDA T.	1565		
VENTAS TOTALES			S/. 56,130.00

COSTOS			
DESCRIPCIÓN	CANTD VENDIDA	C. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	230	S/. 11.81	- S/. 2,715.53
Ceviche a la crema	180	S/. 15.07	S/. 2,712.75
Ceviche de conchas negras	165	S/. 15.22	S/. 2,511.30
Leche de tigre	170	S/. 14.90	S/. 2,533.70
Chicharrón marino	180	S/. 9.89	S/. 1,780.65
Reventado de cangrejo	85	S/. 10.64	S/. 904.19
Pulpo a la parrilla	170	S/. 13.19	S/. 2,242.30
Sudado de corvina	180	S/. 12.15	S/. 2,187.00
Arroz con mariscos	180	S/. 11.68	S/. 2,102.76
Chilcano	25	S/. 10.17	S/. 254.13
CANTIDAD VENDIDA T.	1565		
COSTOS TOTALES			S/. 19,944.31

ESTADO DE RESULTADOS	
Ventas	S/. 56,130.00
Costo de Ventas	S/. 19,944.31
Utilidad Bruta	S/. 36,185.69
Gastos Administrativos	S/. 6,019.00
Gastos de Ventas	S/. 7,150.00
Utilidad Operativa	S/. 23,016.69



RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L
RUC. 20481287937

ANEXO n.º17. Situación económica de la empresa del mes de marzo 2018

HUANCHACO BEACH
SITUACIÓN ECONÓMICA MARZO 2018

VENTAS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	185	S/. 39.00	S/. 7,215.00
Ceviche a la crema	155	S/. 41.00	S/. 6,355.00
Ceviche de conchas negras	178	S/. 42.00	S/. 7,476.00
Leche de tigre	130	S/. 18.00	S/. 2,340.00
Chicharrón marino	137	S/. 36.00	S/. 4,932.00
Reventado de cangrejo	78	S/. 39.00	S/. 3,042.00
Pulpo a la parrilla	95	S/. 32.00	S/. 3,040.00
Sudado de corvina	117	S/. 41.00	S/. 4,797.00
Arroz con mariscos	105	S/. 35.00	S/. 3,675.00
Chilcano	20	S/. 35.00	S/. 700.00
CANTIDAD VENDIDA T.	1200		
VENTAS TOTALES			S/. 43,572.00

COSTOS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	C. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	185	S/. 11.81	S/. 2,184.23
Ceviche a la crema	155	S/. 15.07	S/. 2,335.98
Ceviche de conchas negras	178	S/. 15.22	S/. 2,709.16
Leche de tigre	130	S/. 14.90	S/. 1,937.54
Chicharrón marino	137	S/. 9.89	S/. 1,355.27
Reventado de cangrejo	78	S/. 10.64	S/. 829.73
Pulpo a la parrilla	95	S/. 13.19	S/. 1,253.05
Sudado de corvina	117	S/. 12.15	S/. 1,421.55
Arroz con mariscos	105	S/. 11.68	S/. 1,226.61
Chilcano	20	S/. 10.17	S/. 203.30
CANTIDAD VENDIDA T.	1200		
COSTOS TOTALES			S/. 15,456.42

ESTADO DE RESULTADOS	
Ventas	S/. 43,572.00
Costo de Ventas	S/. 15,456.42
Utilidad Bruta	S/. 28,115.58
Gastos Administrativos	S/. 5,895.00
Gastos de Ventas	S/. 7,150.00
Utilidad Operativa	S/. 15,070.58

RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L.
RUC. 20481287537

ANEXO n.º 18. Situación económica de la empresa del mes de abril 2018

HUANCHACO BEACH
SITUACIÓN ECONÓMICA ABRIL 2018

VENTAS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	140	S/. 39.00	S/. 5,460.00
Ceviche a la crema	127	S/. 41.00	S/. 5,207.00
Ceviche de conchas negras	120	S/. 42.00	S/. 5,040.00
Leche de tigre	75	S/. 18.00	S/. 1,350.00
Chicharrón marino	105	S/. 36.00	S/. 3,780.00
Reventado de cangrejo	52	S/. 39.00	S/. 2,028.00
Pulpo a la parrilla	50	S/. 32.00	S/. 1,600.00
Sudado de corvina	87	S/. 41.00	S/. 3,567.00
Arroz con mariscos	75	S/. 35.00	S/. 2,625.00
Chilcano	18	S/. 35.00	S/. 630.00
CANTIDAD VENDIDA T.	849		
VENTAS TOTALES			S/. 31,287.00

COSTOS			
DESCRIPCIÓN	CANTD VENDIDA	C. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	140	S/. 11.31	S/. 1,582.93
Ceviche en crema de rocoto	127	S/. 15.07	S/. 1,913.99
Ceviche de conchas negras	120	S/. 15.22	S/. 1,826.40
Leche de tigre	75	S/. 14.70	S/. 1,102.81
Chicharrón marino	105	S/. 9.89	S/. 1,038.71
Reventado de cangrejo	52	S/. 10.64	S/. 553.15
Pulpo a la parrilla	50	S/. 13.19	S/. 659.50
Sudado de corvina	87	S/. 12.15	S/. 1,057.05
Arroz con mariscos	75	S/. 11.68	S/. 876.15
Chilcano	18	S/. 10.17	S/. 182.97
CANTIDAD VENDIDA T.	849		
COSTOS TOTALES			S/. 10,793.67

ESTADO DE RESULTADOS	
Ventas	S/. 31,287.00
Costo de Ventas	S/. 10,793.67
Utilidad Bruta	S/. 20,493.33
Gastos	
Administrativos	S/. 5,850.00
Gastos de Ventas	S/. 7,150.00
Utilidad Operativa	S/. 7,493.33

RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L
RUC. 20481287937

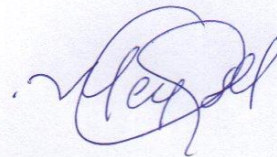
ANEXO n.º19. Situación económica de la empresa del mes de mayo 2018

HUANCHACO BEACH
SITUACIÓN ECONÓMICA MAYO 2018

VENTAS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	130	S/. 39.00	S/. 5,070.00
Ceviche a la crema	122	S/. 41.00	S/. 5,002.00
Ceviche de conchas negras	104	S/. 42.00	S/. 4,368.00
Leche de tigre	89	S/. 18.00	S/. 1,602.00
Chicharrón marino	102	S/. 36.00	S/. 3,672.00
Reventado de cangrejo	55	S/. 39.00	S/. 2,145.00
Pulpo a la parrilla	45	S/. 32.00	S/. 1,440.00
Sudado de corvina	90	S/. 41.00	S/. 3,690.00
Arroz con mariscos	70	S/. 35.00	S/. 2,450.00
Chilcano	22	S/. 35.00	S/. 770.00
CANTIDAD VENDIDA T.	829		
VENTAS TOTALES			S/. 30,209.00

COSTOS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	C. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	130	S/. 11.31	S/. 1,469.87
Ceviche a la crema	122	S/. 15.07	S/. 1,838.64
Ceviche de conchas negras	104	S/. 15.22	S/. 1,582.88
Leche de tigre	89	S/. 14.70	S/. 1,308.67
Chicharrón marino	102	S/. 9.89	S/. 1,009.04
Reventado de cangrejo	55	S/. 10.64	S/. 585.06
Pulpo a la parrilla	45	S/. 13.19	S/. 593.55
Sudado de corvina	90	S/. 12.15	S/. 1,093.50
Arroz con mariscos	70	S/. 11.68	S/. 817.74
Chilcano	22	S/. 10.17	S/. 223.63
CANTIDAD VENDIDA T.	829		
COSTOS TOTALES			S/. 10,522.57

ESTADO DE RESULTADOS	
Ventas	S/. 30,209.00
Costo de Ventas	S/. 10,522.57
Utilidad Bruta	S/. 19,686.43
Gastos	
Administrativos	S/. 5,860.00
Gastos de Ventas	S/. 7,150.00
Utilidad Operativa	S/. 6,676.43



RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L.
RUC. 20481267937

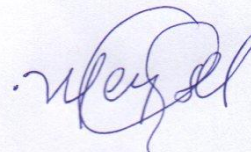
ANEXO n.º 20. Situación económica de la empresa del mes de junio 2018

HUANCHACO BEACH
SITUACIÓN ECONÓMICA JUNIO 2018

VENTAS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	125	S/. 39.00	S/. 4,875.00
Ceviche a la crema	104	S/. 41.00	S/. 4,264.00
Ceviche de conchas negras	88	S/. 42.00	S/. 3,696.00
Leche de tigre	85	S/. 18.00	S/. 1,530.00
Chicharrón marino	95	S/. 36.00	S/. 3,420.00
Reventado de cangrejo	60	S/. 39.00	S/. 2,340.00
Pulpo a la parrilla	55	S/. 32.00	S/. 1,760.00
Sudado de corvina	85	S/. 41.00	S/. 3,485.00
Arroz con mariscos	78	S/. 35.00	S/. 2,730.00
Chilcano	20	S/. 35.00	S/. 700.00
CANTIDAD VENDIDA T.	795		
VENTAS TOTALES			S/. 28,800.00

COSTOS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	C. UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Ceviche mixto	125	S/. 11.31	S/. 1,413.33
Ceviche a la crema	104	S/. 15.07	S/. 1,567.36
Ceviche de conchas negras	88	S/. 15.22	S/. 1,339.36
Leche de tigre	85	S/. 14.70	S/. 1,249.85
Chicharrón marino	95	S/. 9.89	S/. 939.79
Reventado de cangrejo	60	S/. 10.64	S/. 638.25
Pulpo a la parrilla	55	S/. 13.19	S/. 725.45
Sudado de corvina	85	S/. 12.15	S/. 1,032.75
Arroz con mariscos	78	S/. 11.68	S/. 911.20
Chilcano	20	S/. 10.17	S/. 203.30
CANTIDAD VENDIDA T.	795		
COSTOS TOTALES			S/. 10,020.64

ESTADO DE RESULTADOS	
Ventas	S/. 28,800.00
Costo de Ventas	S/. 10,020.64
Utilidad Bruta	S/. 18,779.36
Gastos Administrativos	S/. 5,880.00
Gastos de Ventas	S/. 7,150.00
Utilidad Operativa	S/. 5,749.36



RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L
RUC. 20481287911

ANEXO n.º 21. Situación económica de la empresa del mes de julio 2018

**HUANCHACO BEACH
SITUACIÓN ECONÓMICA JULIO 2018**

VENTAS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	125	S/. 39.00	S/. 4,875.00
Ceviche a la crema	112	S/. 41.00	S/. 4,592.00
Ceviche de conchas negras	105	S/. 42.00	S/. 4,410.00
Leche de tigre	75	S/. 18.00	S/. 1,350.00
Chicharrón marino	105	S/. 36.00	S/. 3,780.00
Reventado de cangrejo	73	S/. 39.00	S/. 2,847.00
Pulpo a la parrilla	60	S/. 32.00	S/. 1,920.00
Sudado de corvina	83	S/. 41.00	S/. 3,403.00
Arroz con mariscos	72	S/. 35.00	S/. 2,520.00
Chilcano	15	S/. 35.00	S/. 525.00
CANTIDAD VENDIDA T.	825		
VENTAS TOTALES			S/. 30,222.00

COSTOS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	C. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	125	S/. 11.31	S/. 1,413.33
Ceviche en crema de rocoto	112	S/. 15.07	S/. 1,687.93
Ceviche de conchas negras	105	S/. 15.22	S/. 1,598.10
Leche de tigre	75	S/. 14.70	S/. 1,102.81
Chicharrón marino	105	S/. 9.89	S/. 1,038.71
Reventado de cangrejo	73	S/. 10.64	S/. 776.54
Pulpo a la parrilla	60	S/. 13.19	S/. 791.40
Sudado de corvina	83	S/. 12.15	S/. 1,008.45
Arroz con mariscos	72	S/. 11.68	S/. 841.10
Chilcano	15	S/. 10.17	S/. 152.48
CANTIDAD VENDIDA T.	825		
COSTOS TOTALES			S/. 10,410.85

ESTADO DE RESULTADOS	
Ventas	S/. 30,222.00
Costo de Ventas	S/. 10,410.85
Utilidad Bruta	S/. 19,811.15
Gastos Administrativos	S/. 5,855.00
Gastos de Ventas	S/. 7,150.00
Utilidad Operativa	S/. 6,806.15



**RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L.
RUC. 20481287937**

ANEXO n.º 22. Situación económica de la empresa del mes de agosto 2018

HUANCHACO BEACH
SITUACIÓN ECONÓMICA AGOSTO 2018

VENTAS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	100	S/. 39.00	S/. 3,900.00
Ceviche a la crema	93	S/. 41.00	S/. 3,813.00
Ceviche de conchas negras	95	S/. 42.00	S/. 3,990.00
Leche de tigre	94	S/. 18.00	S/. 1,692.00
Chicharrón marino	97	S/. 36.00	S/. 3,492.00
Reventado de cangrejo	68	S/. 39.00	S/. 2,652.00
Pulpo a la parrilla	55	S/. 32.00	S/. 1,760.00
Sudado de corvina	85	S/. 41.00	S/. 3,485.00
Arroz con mariscos	80	S/. 35.00	S/. 2,800.00
Chilcano	28	S/. 35.00	S/. 980.00
CANTIDAD VENDIDA T.	795		
VENTAS TOTALES			S/. 28,564.00

COSTOS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	C. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	100	S/. 11.31	S/. 1,130.67
Ceviche a la crema	93	S/. 15.07	S/. 1,401.59
Ceviche de conchas negras	95	S/. 15.22	S/. 1,445.90
Leche de tigre	94	S/. 14.70	S/. 1,382.19
Chicharrón marino	97	S/. 9.89	S/. 959.57
Reventado de cangrejo	68	S/. 10.64	S/. 723.35
Pulpo a la parrilla	55	S/. 13.19	S/. 725.45
Sudado de corvina	85	S/. 12.15	S/. 1,032.75
Arroz con mariscos	80	S/. 11.68	S/. 934.56
Chilcano	28	S/. 10.17	S/. 284.62
CANTIDAD VENDIDA T.	795		
COSTOS TOTALES			S/. 10,020.64

ESTADO DE RESULTADOS	
Ventas	S/. 28,564.00
Costo de Ventas	S/. 10,020.64
Utilidad Bruta	S/. 18,543.36
Gastos Administrativos	S/. 5,820.00
Gastos de Ventas	S/. 7,150.00
Utilidad Operativa	S/. 5,573.36

RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L
RUC. 20481287937

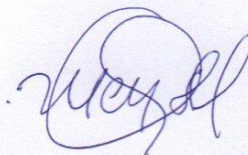
ANEXO n.º 23. Situación económica de la empresa del mes de setiembre 2018

HUANCHACO BEACH
SITUACIÓN ECONÓMICA SEPTIEMBRE 2018

VENTAS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	115	S/. 39.00	S/. 4,485.00
Ceviche a la crema	98	S/. 41.00	S/. 4,018.00
Ceviche de conchas negras	83	S/. 42.00	S/. 3,486.00
Leche de tigre	95	S/. 18.00	S/. 1,710.00
Chicharrón marino	110	S/. 36.00	S/. 3,960.00
Reventado de cangrejo	72	S/. 39.00	S/. 2,808.00
Pulpo a la parrilla	30	S/. 32.00	S/. 960.00
Sudado de corvina	88	S/. 41.00	S/. 3,608.00
Arroz con mariscos	75	S/. 35.00	S/. 2,625.00
Chilcano	25	S/. 35.00	S/. 875.00
CANTIDAD VENDIDA T.	791		
VENTAS TOTALES			S/. 28,535.00

COSTOS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	C. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	115	S/. 11.31	S/. 1,300.27
Ceviche a la crema	98	S/. 15.07	S/. 1,476.94
Ceviche de conchas negras	83	S/. 15.22	S/. 1,263.26
Leche de tigre	95	S/. 14.70	S/. 1,396.89
Chicharrón marino	110	S/. 9.89	S/. 1,088.18
Reventado de cangrejo	72	S/. 10.64	S/. 765.90
Pulpo a la parrilla	30	S/. 13.19	S/. 395.70
Sudado de corvina	88	S/. 12.15	S/. 1,069.20
Arroz con mariscos	75	S/. 11.68	S/. 876.15
Chilcano	25	S/. 10.17	S/. 254.13
CANTIDAD VENDIDA T.	791		
COSTOS TOTALES			S/. 9,886.61

ESTADO DE RESULTADOS	
Ventas	S/. 28,535.00
Costo de Ventas	S/. 9,886.61
Utilidad Bruta	S/. 18,648.39
Gastos Administrativos	S/. 5,840.00
Gastos de Ventas	S/. 7,150.00
Utilidad Operativa	S/. 5,658.39



RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L.
RUC. 204812777

ANEXO n.º 24. Situación económica de la empresa del mes de octubre 2018

HUANCHACO BEACH
SITUACIÓN ECONÓMICA OCTUBRE 2018

VENTAS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	118	S/. 39.00	S/. 4,602.00
Ceviche a la crema	105	S/. 41.00	S/. 4,305.00
Ceviche de conchas negras	75	S/. 42.00	S/. 3,150.00
Leche de tigre	93	S/. 18.00	S/. 1,674.00
Chicharrón marino	87	S/. 36.00	S/. 3,132.00
Reventado de cangrejo	75	S/. 39.00	S/. 2,925.00
Pulpo a la parrilla	45	S/. 32.00	S/. 1,440.00
Sudado de corvina	83	S/. 41.00	S/. 3,403.00
Arroz con mariscos	63	S/. 35.00	S/. 2,205.00
Chilcano	26	S/. 35.00	S/. 910.00
CANTIDAD VENDIDA T.	770		
VENTAS TOTALES	S/. 27,746.00		

COSTOS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	C. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	118	S/. 11.31	S/. 1,334.19
Ceviche en crema de rocoto	105	S/. 15.07	S/. 1,582.44
Ceviche de conchas negras	75	S/. 15.22	S/. 1,141.50
Leche de tigre	93	S/. 14.70	S/. 1,367.49
Chicharrón marino	87	S/. 9.89	S/. 860.65
Reventado de cangrejo	75	S/. 10.64	S/. 797.81
Pulpo a la parrilla	45	S/. 13.19	S/. 593.55
Sudado de corvina	83	S/. 12.15	S/. 1,008.45
Arroz con mariscos	63	S/. 11.68	S/. 735.97
Chilcano	26	S/. 10.17	S/. 264.29
CANTIDAD VENDIDA T.	770		
COSTOS TOTALES	S/. 9,686.32		

ESTADO DE RESULTADOS	
Ventas	S/. 27,746.00
Costo de Ventas	S/. 9,686.32
Utilidad Bruta	S/. 18,059.68
Gastos Administrativos	S/. 5,820.00
Gastos de Ventas	S/. 7,150.00
Utilidad Operativa	S/. 5,089.68



RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L.
RUC. 20481287337

ANEXO n.º 25. Situación económica de la empresa del mes de noviembre 2018

HUANCHACO BEACH
SITUACIÓN ECONÓMICA NOVIEMBRE 2018

VENTAS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	125	S/. 39.00	S/. 4,875.00
Ceviche a la crema	135	S/. 41.00	S/. 5,535.00
Ceviche de conchas negras	98	S/. 42.00	S/. 4,116.00
Leche de tigre	85	S/. 18.00	S/. 1,530.00
Chicharrón marino	75	S/. 36.00	S/. 2,700.00
Reventado de cangrejo	56	S/. 39.00	S/. 2,184.00
Pulpo a la parrilla	35	S/. 32.00	S/. 1,120.00
Sudado de corvina	92	S/. 41.00	S/. 3,772.00
Arroz con mariscos	75	S/. 35.00	S/. 2,625.00
Chilcano	19	S/. 35.00	S/. 665.00
CANTIDAD VENDIDA T.	795		
VENTAS TOTALES			S/. 29,122.00

COSTOS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	C. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	125	S/. 11.31	S/. 1,413.33
Ceviche a la crema	135	S/. 15.07	S/. 2,034.56
Ceviche de conchas negras	98	S/. 15.22	S/. 1,491.56
Leche de tigre	85	S/. 14.70	S/. 1,249.85
Chicharrón marino	75	S/. 9.89	S/. 741.94
Reventado de cangrejo	56	S/. 10.64	S/. 595.70
Pulpo a la parrilla	35	S/. 13.19	S/. 461.65
Sudado de corvina	92	S/. 12.15	S/. 1,117.80
Arroz con mariscos	75	S/. 11.68	S/. 876.15
Chilcano	19	S/. 10.17	S/. 193.14
CANTIDAD VENDIDA T.	795		
COSTOS TOTALES			S/. 10,175.68

ESTADO DE RESULTADOS	
Ventas	S/. 29,122.00
Costo de Ventas	S/. 10,175.68
Utilidad Bruta	S/. 18,946.32
Gastos Administrativos	S/. 5,820.00
Gastos de Ventas	S/. 7,150.00
Utilidad Operativa	S/. 5,976.32

RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L
RUC. 20481287337

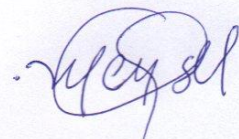
ANEXO n.º 26. Situación económica de la empresa del mes de diciembre 2018

HUANCHACO BEACH
SITUACIÓN ECONÓMICA DICIEMBRE 2018

VENTAS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	P. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	142	S/. 39.00	S/. 5,538.00
Ceviche a la crema	117	S/. 41.00	S/. 4,797.00
Ceviche de conchas negras	107	S/. 42.00	S/. 4,494.00
Leche de tigre	126	S/. 18.00	S/. 2,268.00
Chicharrón marino	86	S/. 36.00	S/. 3,096.00
Reventado de cangrejo	78	S/. 39.00	S/. 3,042.00
Pulpo a la parrilla	43	S/. 32.00	S/. 1,376.00
Sudado de corvina	88	S/. 41.00	S/. 3,608.00
Arroz con mariscos	57	S/. 35.00	S/. 1,995.00
Chilcano	24	S/. 35.00	S/. 840.00
CANTIDAD VENDIDA T.	868		
VENTAS TOTALES			S/. 31,054.00

COSTOS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD VENDIDA	C. UNITARIO	IMPORTE T.
Ceviche mixto	142	S/. 11.31	S/. 1,605.55
Ceviche a la crema	117	S/. 15.07	S/. 1,763.29
Ceviche de conchas negras	107	S/. 15.22	S/. 1,628.54
Leche de tigre	126	S/. 14.70	S/. 1,852.72
Chicharrón marino	86	S/. 9.89	S/. 850.76
Reventado de cangrejo	78	S/. 10.64	S/. 829.73
Pulpo a la parrilla	43	S/. 13.19	S/. 567.17
Sudado de corvina	88	S/. 12.15	S/. 1,069.20
Arroz con mariscos	57	S/. 11.68	S/. 665.87
Chilcano	24	S/. 10.17	S/. 243.96
CANTIDAD VENDIDA T.	868		
COSTOS TOTALES			S/. 11,076.78

ESTADO DE RESULTADOS	
Ventas	S/. 31,054.00
Costo de Ventas	S/. 11,076.78
Utilidad Bruta	S/. 19,977.22
Gastos Administrativos	S/. 5,890.00
Gastos de Ventas	S/. 7,150.00
Utilidad Operativa	S/. 6,937.22



RESTAURANT HUANCHACO
BEACH E.I.R.L.
RUC. 20481287937

ANEXO n.º27. Materia prima directa de ceviche mixto

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Filete de mero	Gramos	S/. 0.03	160	S/. 4.80
Mariscos	Gramos	S/. 0.02	120	S/. 2.64
Cebolla	Unidad	S/. 0.50	0.5	S/. 0.25
Limón	Unidad	S/. 0.20	6	S/. 1.20
Ají limo	Unidad	S/. 0.20	3	S/. 0.60
Camote	Gramos	S/. 0.003	100	S/. 0.25
Yuca	Gramos	S/. 0.003	100	S/. 0.30
Choclo	Unidad	S/. 1.0	0.5	S/. 0.50
Lechuga	Unidad	S/. 2.4	2	S/. 0.40
				S/. 10.94

ANEXO n.º28. Materia prima directa de ceviche en crema de rocoto

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Lenguado	gramos	S/. 0.05	200	S/. 10.00
Cebolla	unidad	S/. 0.50	1	S/. 0.50
Limón	unidad	S/. 0.20	6	S/. 1.20
Rocoto	unidad	S/. 0.80	1	S/. 0.80
Camote	gramos	S/. 0.00	100	S/. 0.25
Choclo	unidad	S/. 1.00	1	S/. 1.00
Lechuga	unidad	S/. 2.40	2	S/. 0.40
				S/. 14.15

ANEXO n.º29. Materia prima directa de ceviche de conchas negras

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Conchas negras	Unidad	S/. 2.50	6	S/. 15.00
Limon	Unidad	S/. 0.20	3	S/. 0.60
Cebolla	Unidad	S/. 0.50	0.5	S/. 0.25
Ají limo	Unidad	S/. 0.20	1	S/. 0.20
Tomate	Unidad	S/. 0.35	0.5	S/. 0.18
Frejol zarandaja	Gramos	S/. 0.01	100	S/. 1.05
Yuca	Gramos	S/. 0.00	100	S/. 0.30
				S/. 17.58

ANEXO n.º30. Materia prima directa de leche de tigre

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Cebolla	unidad	S/. 0.50	0.5	S/. 0.25
Ají limo	unidad	S/. 0.20	1	S/. 0.20
Lenguado	gramos	S/. 0.05	250	S/. 12.50
Camote	gramos	S/. 0.00	100	S/. 0.25
Choclo	unidad	S/. 1.00	0.5	S/. 0.50
Plátano	unidad	S/. 0.40	0.5	S/. 0.20
				S/. 13.90

ANEXO n.º31. Materia prima directa de Chicharrón marino

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Filete de mero	gramos	S/. 0.03	200	S/. 6.00
Cebolla	unidad	S/. 0.50	1	S/. 0.50
Limón	unidad	S/. 0.20	3	S/. 0.60
Ají limo	unidad	S/. 0.20	2	S/. 0.40
Huevos	unidad	S/. 4.50	2	S/. 0.75
Yuca	gramos	S/. 0.003	150	S/. 0.45
				S/. 8.70

ANEXO n.º32. Materia prima directa de Reventado de cangrejo

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Cangrejo	gramos	S/. 0.03	300	S/. 7.80
Cebolla	unidad	S/. 0.50	1	S/. 0.50
Limón	unidad	S/. 0.20	2	S/. 0.40
Camote	gramos	S/. 0.003	100	S/. 0.25
Yuca	gramos	S/. 0.003	100	S/. 0.30
Huevos	unidad	S/. 4.50	2	S/. 0.56
Tomate	unidad	S/. 0.35	1	S/. 0.35
				S/. 10.16

ANEXO n.º33. Materia prima directa de Pulpo a la parrilla

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Pulpo	gramos	S/. 0.02	400	S/. 9.60
Cebolla	unidad	S/. 0.50	0.5	S/. 0.25
Tomate	unidad	S/. 0.35	0.5	S/. 0.18
Lechuga	unidad	S/. 2.40	3	S/. 0.60
Palta	unidad	S/. 2.20	0.5	S/. 1.10
Choclo	unidad	S/. 1.00	0.5	S/. 0.50
				S/. 12.23

ANEXO n.º34. Materia prima directa de Sudado de corvina

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Corvina	gramos	S/. 0.03	300	S/. 9.00
Cebolla	unidad	S/. 0.50	1.5	S/. 0.75
Limón	unidad	S/. 0.20	2	S/. 0.40
Camote	gramos	S/. 0.00	100	S/. 0.25
Yuca	gramos	S/. 0.00	100	S/. 0.30
Tomate	unidad	S/. 0.35	2	S/. 0.70
				S/. 11.40

ANEXO n.º35. Materia prima directa de Arroz con mariscos

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Arroz	gramos	S/. 0.00	300	S/. 1.05
Mariscos	gramos	S/. 0.02	450	S/. 9.90
Pimentón	unidad	S/. 0.90	0.5	S/. 0.45
				S/. 11.40

ANEXO n.º36. Materia prima directa de Chilcano

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Mero	gramos	0.03	300	S/. 9.00
Cebolla	unidad	0.5	0.25	S/. 0.13
Limón	unidad	0.2	1	S/. 0.20
				S/. 9.33

ANEXO n.º37. Materia prima indirecta de Ceviche mixto

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Ajo	gramos	S/. 0.007	10	S/. 0.07
Sal	gramos	S/. 0.002	15	S/. 0.023
Pimienta	gramos	S/. 0.003	10	S/. 0.025
Cancha	gramos	S/. 0.01	60	S/. 0.36
				S/. 0.48

ANEXO n.º38. Materia prima indirecta de Ceviche en crema de rocoto

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Sal	gramos	S/. 0.00	15	S/. 0.02
Ajo	gramos	S/. 0.01	10	S/. 0.07
Pimienta	gramos	S/. 0.00	10	S/. 0.03
Culantro	gramos	S/. 0.01	20	S/. 0.16
Aceite de oliva	mililitros	S/. 0.01	20	S/. 0.14
Leche evaporada	mililitros	S/. 0.01	40	S/. 0.29
Apio	gramos	S/. 0.01	10	S/. 0.07
				S/. 0.78

ANEXO n.º 39. Materia prima indirecta de Ceviche de conchas negras

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Ajo	gramos	S/. 0.01	10	S/. 0.07
Culantro	gramos	S/. 0.01	20	S/. 0.16
Sal	gramos	S/. 0.00	15	S/. 0.02
Pimienta	gramos	S/. 0.00	10	S/. 0.03
				S/. 0.28

ANEXO n.º40. Materia prima indirecta de leche de tigre

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Apio	gramos	S/. 0.01	10	S/. 0.07
Culantro	gramos	S/. 0.01	15	S/. 0.12
Kion	gramos	S/. 0.01	3	S/. 0.02
Ajo	gramos	S/. 0.01	10	S/. 0.07
Sal	gramos	S/. 0.00	15	S/. 0.02
Pimienta	gramos	S/. 0.00	10	S/. 0.03
Aceite	mililitros	S/. 0.01	15	S/. 0.11
Cancha	gramos	S/. 0.01	40	S/. 0.24
Leche evaporada	mililitros	S/. 0.01	30	S/. 0.22
				S/. 0.89

ANEXO n.º41. Materia prima indirecta de chicharrón marino

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Ajo	gramos	S/. 0.01	10	S/. 0.07
Sal	gramos	S/. 0.00	15	S/. 0.02
Pimienta	gramos	S/. 0.00	10	S/. 0.03
Harina	gramos	S/. 0.00	60	S/. 0.27
Maicena	gramos	S/. 0.01	40	S/. 0.20
Mayonesa	unidad	S/. 0.20	1	S/. 0.20
Aceite	mililitros	S/. 0.01	120	S/. 0.84
				S/. 1.63

ANEXO n.º42. Materia prima indirecta de Reventado de cangrejo

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Ajo	gramos	S/. 0.01	10	S/. 0.07
Perejil	gramos	S/. 0.01	15	S/. 0.13
Sal	gramos	S/. 0.00	15	S/. 0.02
Pimienta	gramos	S/. 0.00	10	S/. 0.03
Ají escabeche	gramos	S/. 0.00	50	S/. 0.13
Aceite	mililitros	S/. 0.01	40	S/. 0.28
Chicha de jora	mililitros	S/. 0.01	20	S/. 0.21
Culantro	gramos	S/. 0.01	30	S/. 0.24
				S/. 1.10

ANEXO n.º43. Materia prima indirecta de Pulpo a la parrilla

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Hoja de laurel	unidad	S/. 0.20	0.5	S/. 0.10
Ajo	gramos	S/. 0.01	10	S/. 0.07
Zanahoria	gramos	S/. 0.00	10	S/. 0.03
Sal	gramos	S/. 0.00	10	S/. 0.02
Pimienta	gramos	S/. 0.00	10	S/. 0.03
Orégano	gramos	S/. 0.00	10	S/. 0.04
Ají panca	gramos	S/. 0.01	10	S/. 0.08
Ají amarillo	gramos	S/. 0.01	10	S/. 0.05
Aceite	mililitros	S/. 0.01	80	S/. 0.56
Vinagre	mililitros	S/. 0.01	15	S/. 0.12
				S/. 1.08

ANEXO n.º44. Materia prima indirecta de Sudado de corvina

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Ajo	gramos	S/. 0.01	10	S/. 0.07
Ají escabeche	gramos	S/. 0.003	30	S/. 0.08
Sal	gramos	S/. 0.002	10	S/. 0.02
Pimienta	gramos	S/. 0.003	10	S/. 0.03
Culantro	gramos	S/. 0.01	15	S/. 0.12
Palillo	gramos	S/. 0.003	10	S/. 0.03
Chicha de jora	mililitros	S/. 0.01	40	S/. 0.42
Aceite	mililitros	S/. 0.01	20	S/. 0.14
				S/. 0.89

ANEXO n.º45. Materia prima indirecta de Arroz con mariscos

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Aceite	mililitros	S/. 0.01	80	S/. 0.56
Palillo	gramos	S/. 0.00	10	S/. 0.03
Sal	gramos	S/. 0.00	10	S/. 0.02
Pimienta	gramos	S/. 0.00	10	S/. 0.03
Arveja	gramos	S/. 0.00	40	S/. 0.13
Mayonesa	unidad	S/. 0.20	1	S/. 0.20
Zanahoria	gramos	S/. 0.00	30	S/. 0.08
Ají panca	gramos	S/. 0.01	10	S/. 0.08
Ajo	gramos	S/. 0.01	10	S/. 0.07
				S/. 1.18

ANEXO n.º46. Materia prima indirecta de Chilcano

INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Sal	gramos	S/. 0.00	10	S/. 0.02
Pimienta	gramos	S/. 0.00	10	S/. 0.03
Ajo	gramos	S/. 0.01	10	S/. 0.07
Perejil	gramos	S/. 0.01	15	S/. 0.13
Cebolla china	gramos	S/. 0.01	20	S/. 0.14
Apio	gramos	S/. 0.01	10	S/. 0.07
Cancha	gramos	S/. 0.01	60	S/. 0.36
Aceite	mililitros	S/. 0.01	40	S/. 0.28
				S/. 1.09

ANEXO n.º47. Remuneración del personal

TRABAJADOR	CARGO	REMUNERACIÓN BÁSICA	ESSALUD	GRATIFICACIONES	VACACIONES	CTS	REMUNERACIÓN COMP'UTABLE
Yesenia Rodríguez Llave	Personal de cocina	S/. 1,200.00	S/. 108.00	S/. 100.00	S/. 50.00	S/. 66.67	S/. 1,524.67
María Ninatanta Ulloa	Personal de cocina	S/. 930.00	S/. 83.70	S/. 77.50	S/. 38.75	S/. 51.67	S/. 1,181.62
Paola Medina Vergara	Personal de cocina	S/. 930.00	S/. 83.70	S/. 77.50	S/. 38.75	S/. 51.67	S/. 1,181.62