

# FACULTAD DE NEGOCIOS



Carrera de Contabilidad y Finanzas

“ANÁLISIS DE LOS COSTOS Y LA DETERMINACIÓN DEL MARGEN DE UTILIDAD DE LA EMPRESA INVERSIONES & SERVICIOS CATERING E.I.R.L, PATAZ 2018: una revisión de la literatura científica”

Trabajo de investigación para optar al grado de:

**Bachiller en Contabilidad y Finanzas**

**Autor:**

Giovanna Reyes Zavaleta.

**Asesor:**

Mg. C.P.C Leoncio Javier Esquivel Pérez.

Trujillo - Perú

2019

ACTA DE AUTORIZACIÓN PARA PRESENTACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

El Asesor Mg. C.P.C Leoncio Javier Esquivel Pérez , docente de la Universidad Privada del Norte, Facultad de Negocios , carrera profesional de Contabilidad y Finanzas , ha realizado el seguimiento del proceso de formulación, desarrollo, revisión de fondo y forma (cumplimiento del estilo APA y ortografía) y verificación en programa de antiplagio del Trabajo de Investigación del o los estudiantes(s)/egresado (s):

Giovanna Reyes Zavaleta

Por cuanto, **CONSIDERA** que el Trabajo de Investigación titulado , “ANÁLISIS DE LOS COSTOS Y LA DETERMINACIÓN DEL MARGEN DE UTILIDAD DE LA EMPRESA INVERSIONES & SERVICIOS CATERING E.I.R.L , PATAZ 2018 : una revisión de la literatura científica”, para optar al grado de bachiller por la Universidad Privada del Norte, reúne las condiciones adecuadas en forma y fondo, por lo cual, **AUTORIZA** su presentación.

Con respecto al uso de la información de la empresa; el Asesor declara, según los criterios definidos por la universidad, lo siguiente:

- (✓) Este trabajo Requiere la autorización de uso de información la empresa.  
( ) Este trabajo No requiere autorización de uso de información.

Trujillo, 22 de Enero del 2020

  
Mg. CPC Leoncio Javier Esquivel Pérez  
Asesor

CÓDIGO DE DOCUMENTO	COR-F-REC-VAC-05.06	NÚMERO VERSIÓN	02	PÁGINA	Página 1 de 1
FECHA DE VIGENCIA	11/04/2019				

ACTA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

El Coordinador Carola Salazar Rebaza, de la carrera de Contabilidad y Finanzas, de la Universidad Privada del Norte, ha procedido a realizar la revisión del Trabajo de Investigación del (o los) estudiante (s)/egresado (s):

GIOVANNA REYES ZAVALETA

Para aspirar al grado de bachiller con el Trabajo de Investigación titulado “ANÁLISIS DE LOS COSTOS Y LA DETERMINACIÓN DEL MARGEN DE UTILIDAD DE LA EMPRESA INVERSIONES & SERVICIOS CATERING E.I.R.L. PATAZ 2018, una revisión de literatura científica.”

Luego de la revisión de los documentos del Trabajo de Investigación expresa el siguiente resultado:

Aprobado

Desaprobado

Trujillo, 24 de enero del 2020

  
Mg. Carola Salazar Rebaza  
Director/Coordinador de Carrera



CÓDIGO DE DOCUMENTO	COR-F-REC-VAC-05.09	NÚMERO VERSIÓN	03	PÁGINA	Página 1 de 1
FECHA DE VIGENCIA	13/09/2019				

## **DEDICATORIA**

A mis padres por haberme brindado la oportunidad de estudiar una carrera depositando su entera confianza en cada reto que se presentaba, sin dudar en un solo momento de nuestra capacidad e inteligencia, como muestra de gratitud por el apoyo recibido durante nuestra formación profesional la cual constituye la herencia más valiosa que se puede recibir. Con admiración y respeto este trabajo está dedicado a ellos.

## AGRADECIMIENTO

En primer lugar, doy gracias a Dios por darme la vida y permitirme haber llegado hasta este momento de mi formación profesional, así mismo por el don de la perseverancia para alcanzar este objetivo.

A la Universidad Privada del Norte por haberme permitido formar parte de ella, y el agradecimiento a cada uno de los docentes quienes se han tomado el arduo trabajo de transmitirnos sus diversos conocimientos, especialmente del campo y de los temas que corresponden a mi profesión.

Quiero expresar nuestro más sincero agradecimiento a mi asesor Mg. C.P.C Leoncio Javier Esquivel Leoncio por la acertada orientación, participación activa y discusión crítica que permitió el buen aprovechamiento en el trabajo de investigación realizado, y que esta revisión sistemática llegará a buen término.

## Tabla de contenido

ACTA DE AUTORIZACIÓN PARA PRESENTACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN .....	2
ACTA DE EVALUACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN.....	3
DEDICATORIA .....	4
AGRADECIMIENTO .....	5
ÍNDICE DE TABLAS .....	7
ÍNDICE DE FIGURAS .....	8
RESUMEN .....	10
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.....	11
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA .....	13
CAPÍTULO III. RESULTADOS.....	19
CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES.....	31
REFERENCIAS .....	33
ANEXOS .....	35

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1: Criterio de selección de información.....	15
Tabla N° 2: Resultados obtenidos de las fuentes de búsqueda.....	26
Tabla N° 3: Tesis incluidas.....	30
Tabla N° 3: Artículos científicos incluidos.....	31

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1: Ubicación geografica de las investigaciones .....	20
Figura N° 2: Participacion porcentual por país de las investigaciones.....	21
Figura N° 3: Clasificación de fuentes de búsqueda.....	22
Figura N° 4: Nivel de investigaciones en el tiempo .....	22
Figura N° 5: Diagrama deflujo de prisma.....	23
Figura N° 6: Tipo de investigaciones de las tesis incluidas.....	25



## ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO N° 1: Base de datos bibliográficos.....	37-48
ANEXO N° 2: Tesis Universidad Privada Antenor Orrego .....	49-50
ANEXO N° 3 Tesis Universidad Técnica de Ambato.....	51-52
ANEXO N° 4: Tesis Universidad Laica Vicente Rocafuertede Guayaquil .....	53-54
ANEXO N° 5: Tesis Universidad Tecnologica de Israel .....	55-56
ANEXO N° 6: Articulo cientifico publicado en la revista QUIPUKAMAYOC ...	57
ANEXO N° 7: Articulo cientifico Publicado en la revista SCIELO .....	58

## RESUMEN

El presente trabajo se centraliza en la recopilación de investigaciones previas en el tema de análisis de los costos y la relación con el margen de utilidad en el rubro de restaurantes. El objetivo de este estudio es analizar los estudios teóricos y empíricos sobre el análisis de los costos y la determinación de margen de utilidad entre los años 2009-2018.

La metodología de la revisión sistemática se llevó a cabo mediante una búsqueda exhaustiva de la literatura científica, a nivel nacional e internacional considerando estudios que contengan relación con el tema de investigación. Por ello, las fuentes de búsqueda se realizaron en repositorios autorizados, revistas científicas y bibliotecas virtuales como Redalyc, SciELO, DIALNET, publicados en los últimos 10 años, recopilándose así 27 investigaciones, conformadas por 11 tesis, 15 artículos científicos y 1 libro.

Se evaluó la calidad metodológica de las 27 investigaciones, con la finalidad de extraer los trabajos que posean los criterios de inclusión como el idioma español, textos completos y que contengan las variables del tema a investigar. Como resultado de la evaluación, se excluyeron 14 investigaciones que carecían las condiciones de los criterios establecidos y se incluyó 13 estudios conformado por 5 tesis que representan el 38%, 7 artículos científicos que representan el 54% y 1 libro que representa el 8%. El tema desarrollado es de suma importancia pues ayudará a la buena toma de decisiones dentro de las organizaciones.

**PALABRAS CLAVES:** Revisión sistemática, investigación científica análisis, costos, margen de utilidad, restaurante , búsqueda.

## CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

La investigación es un proceso que, mediante la aplicación del método científico, procura obtener información relevante y fidedigna, aplicando procedimientos y técnicas; este estudio se centra por ser reflexivo, sistemático y metódico, el cual tiene por finalidad obtener conocimientos, dando así soluciones a problemas de carácter científicos, filosóficos o empíricos-técnicos.

Para llevar a cabo lo mencionado en el punto anterior, es de suma importancia realizar una revisión de la literatura científica, esta revisión consiste en realizar una búsqueda de estudios preliminares sobre el tema que se va a desarrollar y como tal, es la recopilación de información generada por investigaciones pasadas de un tema determinado, donde los resultados de estos se encuentran plasmados en conclusiones.

Se utilizarán investigaciones que solo estén publicadas en repositorios reconocidos, y en cuanto a los artículos en revista, solo se tomarán en cuenta los que contengan resultados, conclusiones y recomendaciones.

Referente al análisis de los costos y la determinación del margen de utilidad es un tema que se viene investigando de manera constante y es accesible de encontrar información, de manera que al realizar la búsqueda de información se encuentran diversos estudios, ya sea a nivel internacional, nacional y local, así como en los diversos rubros empresariales.

En la actualidad, las organizaciones empresariales ya sean en el mercado nacional e internacional tienen que adaptarse a los constantes cambios, respecto a las nuevas normativas contables, laborales, tributarias y sistemas de costos; estos cambios obligan a los gerentes mantenerse siempre actualizados y a la vanguardia para tomar mejores decisiones.

Analizar y llevar un control de costos es de gran importancia ya que mediante este se va a determinar el precio unitario. Por ello, las empresas en su gran mayoría, realizan sus actividades tomando en cuenta el conocimiento que han adquirido empíricamente del rubro en que se desarrollan; por eso los empresarios no determinan de manera correcta el precio que colocan a sus productos o servicios, lo que hace necesario establecer el control de los costos de operación y producción para poder competir, además la gran mayoría de micro y pequeñas empresas le restan importancia a este proceso dentro de la organización; esto a su vez genera desconocimiento del margen de utilidad que tiene la empresa, es por ello que el tema a investigar mencionado en el siguiente punto será de gran ayuda en este rubro empresarial.

Por lo antes indicado, la pregunta de Investigación formulada para el presente tema es: ¿Qué investigaciones existen relacionadas al análisis de costos y la determinación del margen de utilidad en las empresas del rubro de restaurantes en los últimos 10 años?

De la pregunta formulada se establece como objetivo de investigación analizar los estudios teóricos y empíricos sobre el análisis de los costos y la determinación de margen de utilidad entre los años 2009-2018.

Finalmente, el trabajo de investigación pretende recopilar toda la información sobre el tema de costos y el margen de utilidad, la cual, permitirá llevar a cabo la investigación científica planteada.

## CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

### 2.1. Tipo de Estudio

El presente trabajo de investigación está basado en una revisión sistemática de la literatura científica sobre el tema de análisis de los costos y la determinación del margen de utilidad en empresas del rubro de restaurantes.

Por ello, es relevante precisar el concepto de revisión sistemática:

“La revisión sistemática es una forma de estudio secundario que usa una metodología bien definida para identificar, analizar e interpretar todas las evidencias relacionadas con una pregunta de investigación específica de una forma que es imparcial y hasta cierto punto repetible” (Manikas y Hansen, 2013).

### 2.2. Objeto de la Investigación

Se plantea la siguiente interrogante ¿Qué investigaciones existen relacionadas al análisis de costos y la determinación del margen de utilidad en las empresas del rubro de restaurantes en los últimos 10 años?

Con la finalidad, de analizar las bases teóricas, científicas y estudios de casos realizados para recopilar la mayor evidencia de investigaciones previas para desarrollar una respuesta clara y concisa del tema de elección.

### **2.3. Criterios de inclusión y de exclusión**

Los criterios que establecidos para valorar la información extraída de las diferentes fuentes de búsqueda fueron las siguientes:

#### **2.3.1. Criterio de Inclusión**

En términos generales, cabe precisar que los criterios fueron establecidos antes de iniciar la revisión en la búsqueda de base de datos con el fin de obtener información nacional e internacional dentro de un rango no mayor de diez años.

Además, se considerará estudios de casos, información obtenida de revistas, repositorios, bibliotecas virtuales entre otros siempre que fueron obtenidos de fuentes reconocidas y autorizadas y, a la vez que aborden relación con las variables de investigación.

#### **2.3.2. Criterio de Exclusión**

En este criterio, cabe resaltar que los artículos que serán excluidos de este estudio se encuentran aquellos que están escritas en idiomas diferentes al español, cuentan con más de 10 años de antigüedad y estudios que no tienen relación directa con las variables del tema de investigación.

Así mismo, se excluirán las que presentan información inconsistente e incompleta, es decir que cuenten con un resumen breve.

**Tabla N° 1:**

*Criterio de selección de información*

<b>Tipo de Documento</b>	<b>Periodo</b>	<b>Idioma</b>	<b>Nacionalidad</b>	<b>Variab les De investigaci ón</b>	<b>Tipo</b>	<b>Estatus</b>
<b>Tesis</b>	No mayor a 10 años	Español	Nacionales Extranjeros	Análisis de Costos Margen de Utilidad	Tesis de pregrado y Maestría	Publicados en repositorios autorizados
<b>Artículos Científicos</b>	No mayor a 10 años	Español	Nacionales Extranjeros	Análisis de Costos Margen de Utilidad	Científica	Revistas Científicas reconocidas
<b>Biblioteca Digital</b>	No mayor a 10 años	Español	Nacionales Extranjeros	Análisis de Costos Margen de Utilidad	Artículos Publicados	Revistas Científicas reconocidas
<b>Libros</b>	No mayor a 10 años	Español	Nacionales	Análisis de Costos	Libro	Libro Completo

*Elaboración: propia*

## 2.4. Fuentes de Información

La recopilación de la Información se obtuvo de las siguientes fuentes de búsqueda:

- **REPOSITORIOS:**

- ✓ Repositorio Digital Universidad Laica Vicente Rocafuerte Guayaquil - ULVR
- ✓ Repositorio Digital Universidad Ricardo Palma – URP
- ✓ Repositorio Digital Universidad Técnica de Ambato – UTA

- ✓ Repositorio Digital Universidad Tecnológica del Perú – UTP
- ✓ Repositorio Digital Universidad Privada Antenor Orrego - UPAO
- ✓ Repositorio Digital Universidad Tecnológica Israel – UISRAEL
- ✓ Repositorio Digital Universidad de Cuenca
- ✓ Repositorio Digital Andina del Cuzco
- ✓ Repositorio Digital Universidad Regional Autónoma de los Andes
- ✓ Repositorio Digital Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo
- **ARTICULOS CIENTIFICOS: REVISTAS**
  - ✓ Revista Digital Quipukamayoc
  - ✓ Revista Digital Visión Gerencial
  - ✓ Revista Digital Publicando
  - ✓ Revista Digital UNAL
  - ✓ Revista Digital EL Buzón de Pacioli
  - ✓ Revista Mexicana de Agronegocios
- **BIBLIOTECA DIGITAL**
  - ✓ Biblioteca Digital Redalyc
  - ✓ Biblioteca Digital SciELO
  - ✓ Biblioteca Digital DIALNET
  - ✓ Biblioteca Digital EBSCOhost
- **LIBROS**
  - ✓ Contabilidad de Costos



Estas fuentes de datos fueron resultado de una búsqueda exhaustiva de la literatura publicada y no publicada, registros de artículos científicos, revistas, libros, y otras fuentes específicas referentes al tema objeto de análisis. Así mismo, la información fue recopilada en fuentes de búsqueda relevante y fiable.

## **2.5. Estrategia de búsqueda de información**

Se optó por realizar distintos métodos empleados en la búsqueda:

En primer lugar, se buscó estudios publicados en las bases de datos de bibliotecas digitales como EBSCOhost , DIALNET , SciELO, Redalyc ; otras fuentes como repositorios, revistas de las cuales destacan el Buzón de Pacioli , Quipukamayoc , Redalyc , etc.

Por ello, se estima que la mitad de todos los artículos relevantes fueron encontrados en bases electrónicas antes mencionadas utilizando para mayor facilidad de búsqueda términos claves como: análisis, costos, margen de utilidad, servicio, restaurante, precios.

## **2.6. Selección de los estudios y calidad de la revisión sistemática**

Este proceso de selección consistió en evaluar la calidad metodológica examinando minuciosamente cada literatura encontrada con el fin de dar una lectura crítica del contenido y verificar la disponibilidad del material encontrado. No obstante, se tomó en cuenta los criterios de inclusión y exclusión para determinar que investigaciones servirán para la revisión sistemática, para ello cada evaluación se realizó de manera independiente.

Cabe resaltar, que tras comparar nuestros resultados hubo diferencias es por ello que se optó por resolver desacuerdos y unificar los resultados con la participación de una tercera persona para decidir cuáles deberían quedar incluidas.

## **2.7. Extracción de datos**

Una vez, realizada la evaluación de la calidad de la literatura se procederá a expresar en forma porcentual o en manera gráfica los resultados que reflejan las fuentes que contienen relación directa con el objeto de estudio.

Así mismo, con el aporte de los contenidos de las tesis, revistas, entre otros se redactar las conclusiones y recomendaciones.

### CAPÍTULO III. RESULTADOS

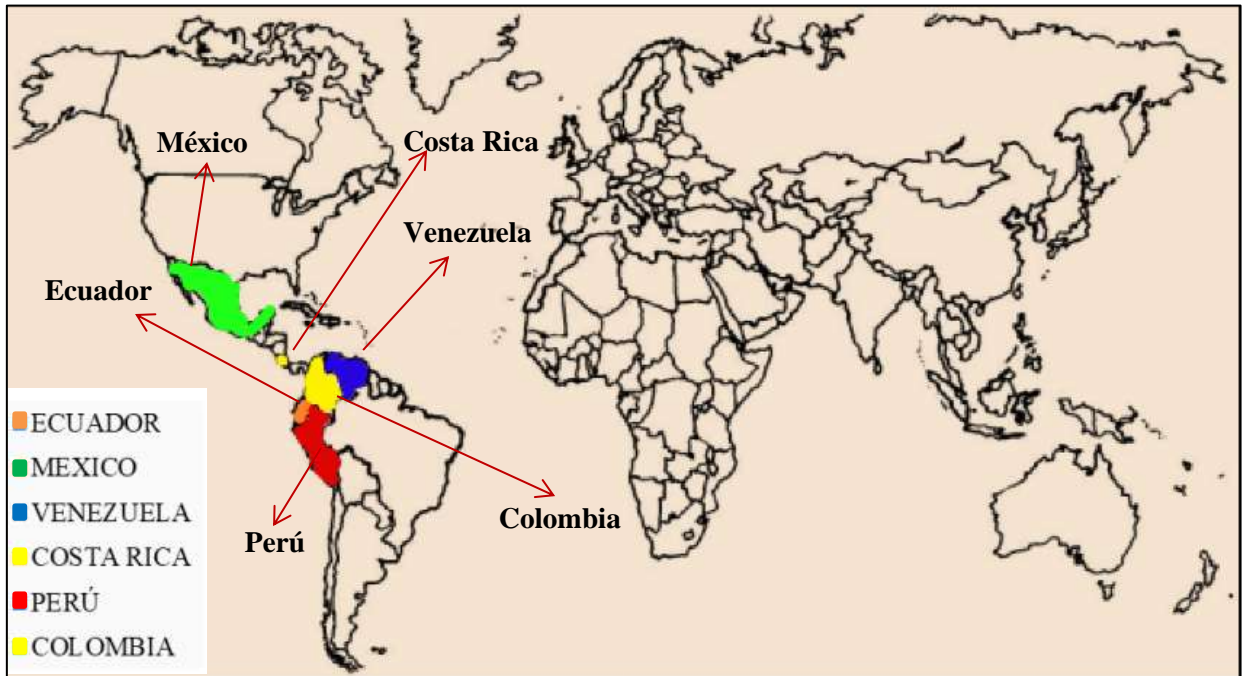
Al término de la búsqueda de información se encontraron 27 fuentes, aquellas que se asemejan a los criterios de inclusión; de las cuales 11 tesis, 15 son artículos científicos, y 1 libro virtual, (TABLA 1). Las fuentes encontradas, fueron publicadas dentro de un rango de periodo de los últimos 10 años (2009-2018).

Las tesis fueron obtenidas de los repositorios de diferentes universidades reconocidas a nivel nacional e internacional; tales como: Repositorio Digital Universidad Laica Vicente Rocafuerte Guayaquil –ULVR, , Repositorio Digital Universidad Ricardo Palma – URP, Repositorio Digital Universidad Técnica de Ambato - UTA, Repositorio Digital Universidad Tecnológica del Perú – UTP, Repositorio Digital Universidad Privada Antenor Orrego – UPAO, Repositorio Digital Universidad Tecnológica Israel – UISRAEL, Repositorio Digital Universidad César Vallejo – UCV , Repositorio Digital Andina del Cuzco, Repositorio Digital Universidad de Cuenca ,Repositorio Digital Universidad Regional Autónoma de los Andes, Repositorio Digital Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.

De la misma manera los artículos científicos se han conseguido de diferentes revistas científicas reconocidas, aquellos que contenga conclusiones y recomendaciones; tales como: Revista Digital Quipukamayoc, Revista Digital Visión Gerencial, Revista Digital Publicando, Revista Digital UNAL, Revista Digital EL Buzón de Pacioli, Revista Mexicana de Agronegocios.

**Figura N° 1**

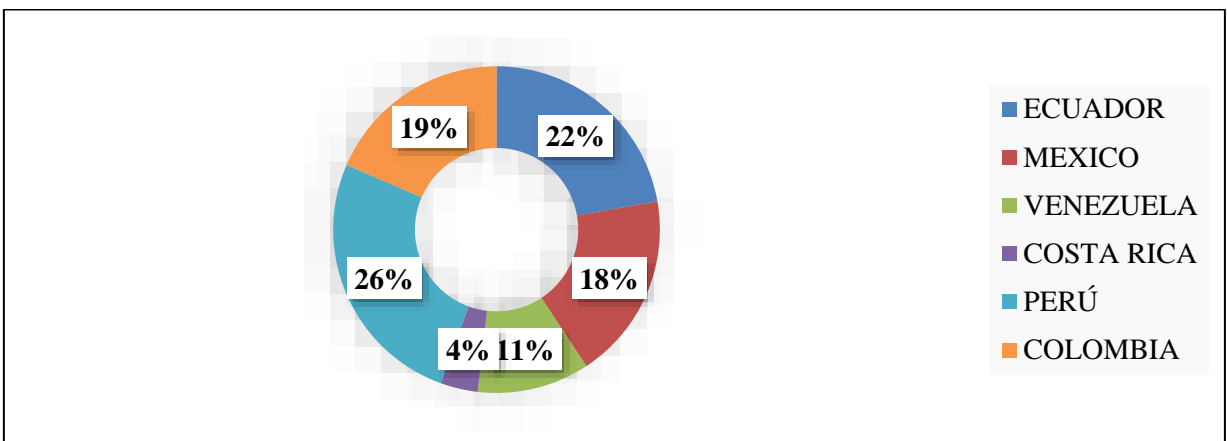
*Ubicación geográfica de las investigaciones*



*Elaboración: propia*

**Figura N° 2**

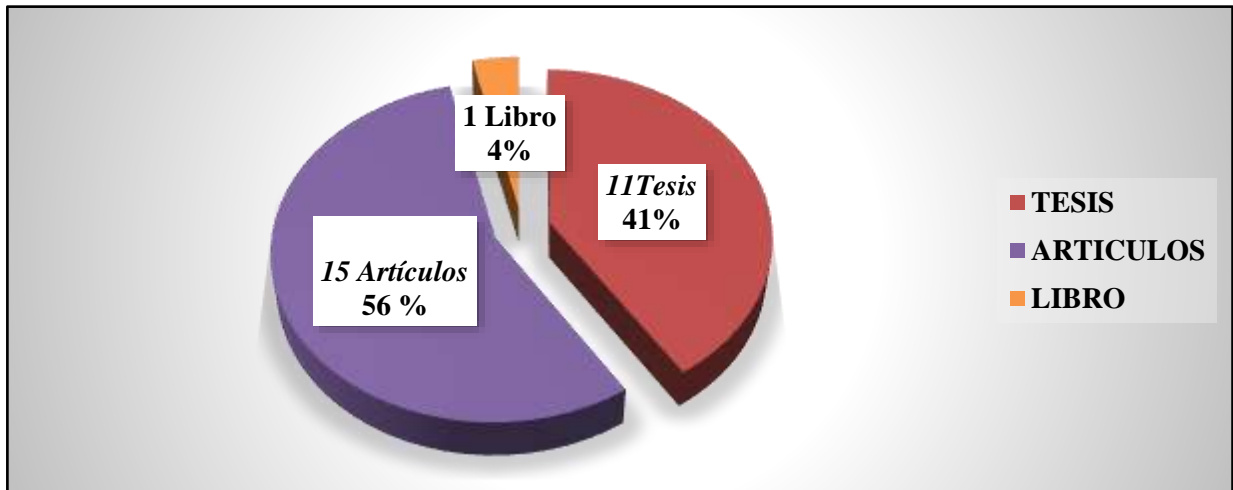
*Participación porcentual por país de las investigaciones*



*Elaboración: propia*

**Figura N° 3**

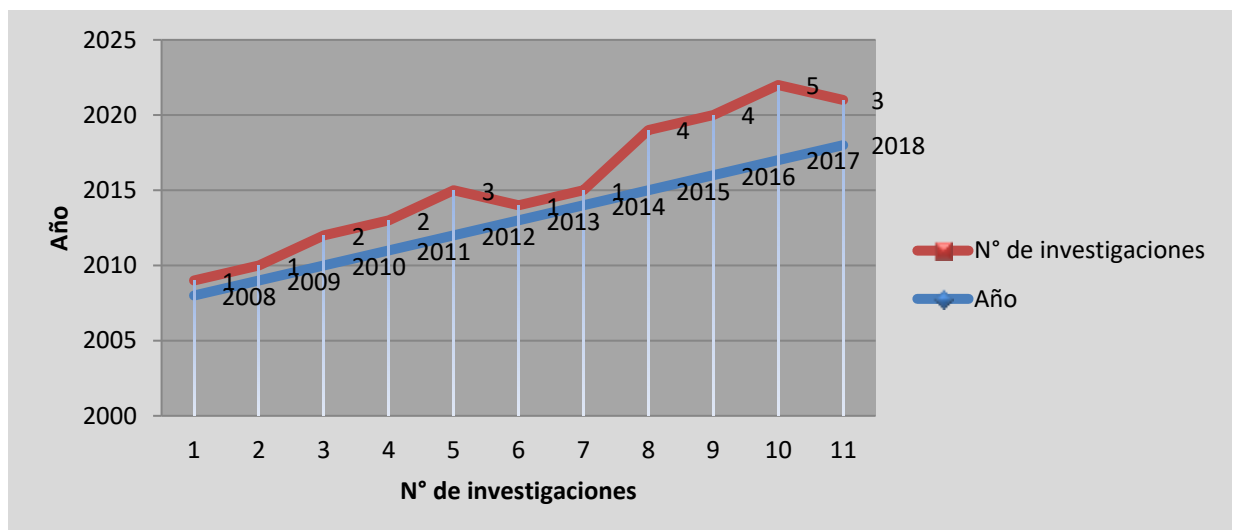
*Clasificación de fuentes de búsqueda*



*Elaboración: propia*

**Figura N° 4**

*Nivel de investigaciones en el tiempo*



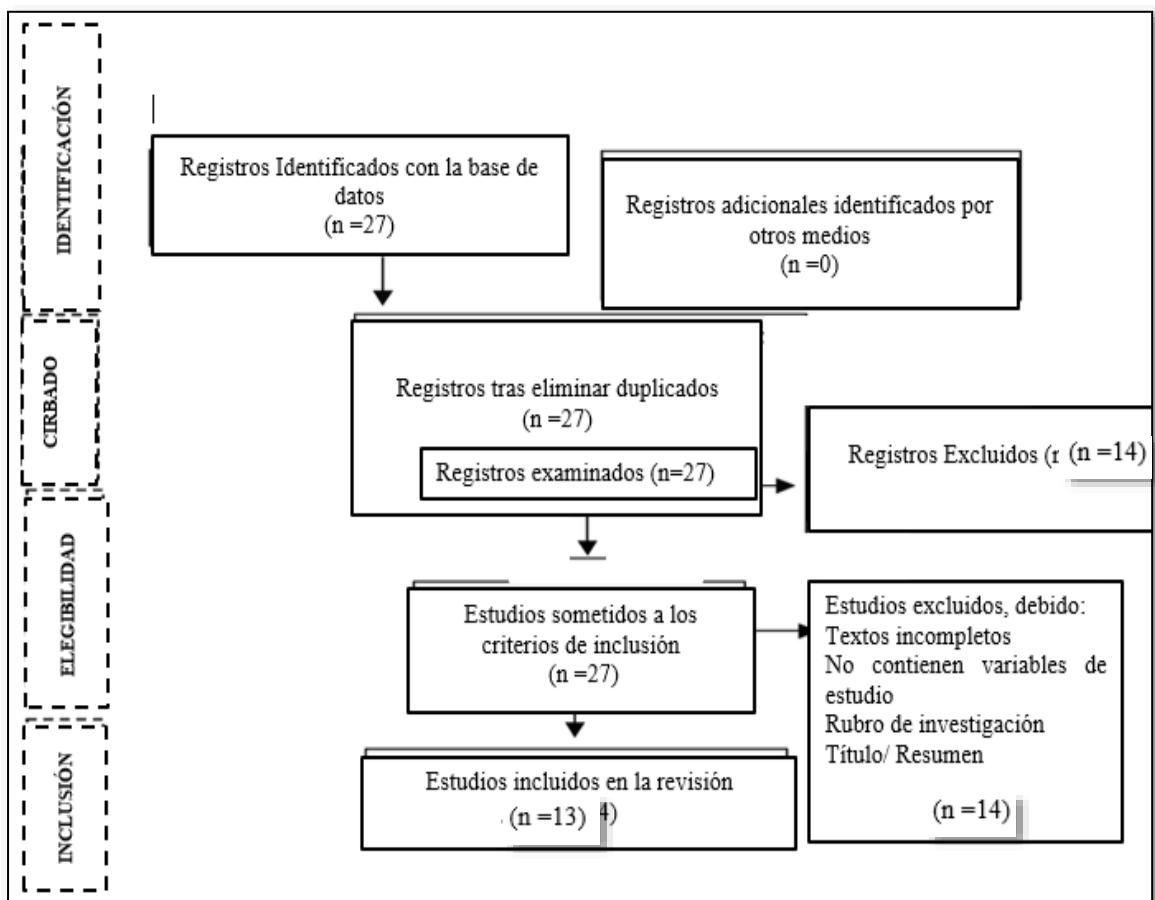
*Elaboración: propia*

### 3.1. Trabajos de investigación

De los 27 trabajos de investigación encontrados, solo 13 investigaciones serán utilizadas para desarrollar la revisión sistemática de la literatura. Teniendo en cuenta, que la gran parte de los repositorios de universidades reconocidas e artículos científicos, aquellas que están ligadas en una y/o dos variables lo que garantiza que responda la pregunta en cuestión del trabajo.

#### Grafico N° 5

*Diagrama de Flujo Prisma*



*Elaboración: propia*

### 3.2. Diseño de Investigación

Realizando un minucioso análisis, se excluyeron 6 tesis por motivo que no responden al tema de investigación y otros por contener solamente la variable dependiente, dando, así como resultado de inclusión 5 tesis aquellas que responden al tema de investigación y contienen la variable dependiente y variable independiente.

Las 6 tesis que se excluyeron están entre el rango del periodo 2015 al 2018; el contenido de estas tesis es importante, pero como no responden directamente con el tema de investigación se excluyeron.

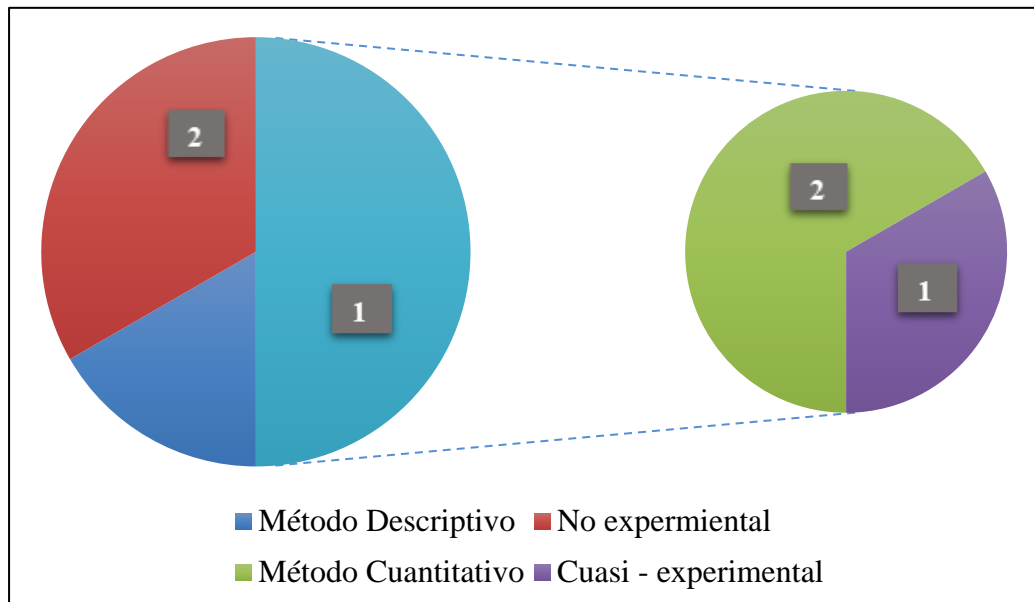
Por otro lado, las 5 tesis incluidas son las que están relacionadas con el tema de investigación, las cuales están entre el rango del periodo 2012 al 2018, la mayoría de las tesis encontradas son de repositorios de universidades reconocidas, las cuales fueron realizados por estudiantes universitarios; dentro de las características se denota tipo de investigación como: descriptivo, cuasi experimental, no experimental, cuantitativo.

Dentro de la inclusión de artículos científicos, se consideró los que están dentro del rango del periodo de 10 años, los cuales contienen, conclusiones y recomendaciones; estos artículos son destacados de las revistas: SciELO Analytics, Rebalyc, El Buzón de Pacioli, Revista mexicana de agronegocios, Visión Gerencial y Revista Publicando; además los 7 artículos incluidos corresponden al rango de periodo de 2008-2017.

Para concluir se incluyó un libro virtual, el cual pertenece al año 2010, Publicado de país de Colombia; este se incluyó por motivo del contenido y conclusiones, además de establecer los conceptos claves de los componentes del tema de investigación de manera clara.

### Figura N° 6

*Tipo de investigaciones de las tesis incluidas*



*Elaboración: propia*



**Tabla N° 2**

*Resultados obtenidos de las fuentes de búsqueda*

Fuente de Datos	N° de documentos encontrados		N° de documentos incluidos		N° de documentos excluidos	
		%		%		%
Tesis	11	41%	5	38%	6	43%
Artículos Científicos	15	56%	7	54%	8	57%
Libro	1	4%	1	8%	0	0%
	27	100%	13	100%	14	100%

*Elaboración: Propia*

Los resultados derivados de la revisión se describen a continuación según los criterios de inclusión. Como algunos trabajos respondían a más de estos criterios, se tomó la decisión de incluirlo.

#### **Análisis de los costos - Margen de utilidad – Precio (Unitario)**

Se encontraron 5 tesis, las cuales se centran en el análisis de los costos, margen de utilidad y el precio (unitario), aportando explicaciones conceptuales, metodológicas sobre los diferentes componentes del tema a investigar. Estas tesis fueron encontradas en los Repositorios de Universidades internacionales y nacionales tales como: Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil, Universidad de Cuenca, Universidad Tecnológica Israel, Universidad Técnica de Ambato y la Universidad Privada Antenor Orrego, Universidad Tecnológica de Cusco.

En la tesis de Vásquez (2017)

abordó la temática de la relación de los costos de producción y el precio de venta de los productos en el rubro de restaurantes, donde analizó los factores internos y externos que provocan un incremento en los costos, y la forma en que los costos unitarios tienen la influencia en la rentabilidad y liquidez de la empresa.

Barrera (2011) analizó el tema de los costos de producción en los alimentos en el rubro de restaurante, donde determinaron los costos unitarios de cada producto ofrecido por la este, además analizaron cada componente de la determinación del costo

Gonzales y Navarrete (2018) avaluaron los costos unitarios y su relación con el precio de venta, de manera que la determinación de estos, va a dar a conocer los costos reales de la producción, además de verificar si con la determinación de estos se obtendrá una pérdida o ganancia. Por su parte, el estudio de Mera (2013) explicó los costos y la manera en que estos influyen en la fijación de precios en las comidas del restaurante, concluyendo que las determinaciones de los costos influyen de manera significativa al momento de fijar los precios de venta, de modo que se pudo fijar los precios adecuados de las comidas y bebidas que ofrecen.

Hernández (2016) analiza los sistemas del costo de producción y su influencia en la determinación del costo, donde establece que al contar con un sistema de costos permite brindar información oportuna para la toma de decisiones, de manera que genera más ganancia a través de la correcta fijación de precios.

En la investigación de Miguel y Leyva (2011) especifican proceso de producción de la miel de abeja en los siete principales estados productores de México. Se encontró que la estructura de los costos de producción de la miel se compone mayoritariamente por el costo variable (67.1%) cuyos principales rubros son la erogación para el pago de mano de obra y compra de insumos alimenticios, mientras que en el caso de los costos fijos (32.9%) el principal valor lo constituyó la depreciación en infraestructura (23.3%).

Ríos y Gómez (2008) Con el estudio mostraron a pequeños y medianos productores de sistemas de producción de lechería especializada, un método adecuado para determinar costos de producción, mediante la estructuración de centros de costos de los procesos productivos además establece que es una herramienta que se convierte en la mayor fuente de información interna en las empresas, con el fin de posibilitar la toma de decisiones administrativas adecuadas.

Morillo (2009) Demuestra la manera de determinar los costos dentro de establecimientos de alojamientos turísticos, donde establece que se debe brindar mayor importancia a los alimentos y bebidas teniendo en cuenta los componentes del costo.

Flores, Barrera y Mayorga (2017) demostraron que la manera empírica de administrar una empresa, genera reportes financieros poco fiables, los cuales no son útiles para la toma de decisiones. Además, determino los precios para las empresas artesanales.

Chacón (2016) establece un marco teórico donde establece conceptos, características y modelos sobre los costos presentes en las empresas de servicios, sin embargo, establece que en otros sectores de la industria se encuentra abundante información, mientras que para la industria de servicios es escasa.

Por su parte, Fonseca (2012) identifico los costos en los que incurren las empresas del rubro de servicios turísticos, y estableciendo de esta manera un sistema de costos. Por último, se emiten una serie de recomendaciones enfocadas a mejorar sus resultados financieros.

Díaz, Pérez, Hernández y García (2015) establecen que la propuesta de valor constituye una serie de ventajas que un Agronegocios ofrece a sus clientes. Toda empresa integra un conjunto de actividades interrelacionadas, como el diseño del producto, la obtención de recursos productivos, la programación y puesta en marcha de la producción, la gestión del personal, las operaciones de logística o la distribución del producto a los clientes. Además, establece que constituye ventaja competitiva en la medida en que se desempeña con un costo menor o de manera más eficiente que los competidores.

Jiménez (2010) en su libro Contabilidad de costos, describe la importancia de los costos para la toma de decisiones en la manera en que se determinan dentro de los diferentes tipos de empresas; estará compuesto por seis unidades, en donde se explicará desde el concepto de los costos hasta los diversos procedimientos y métodos para su cálculo y contabilización

Como resultado de la revisión sistemática se puede concluir que el total de documentos revisados son 27, de los cuales el 41% está compuesto por tesis, el 4% compuesto por libros y el 55% por artículos científicos; de los cuales se seleccionó 13 documentos de investigación puesto que tenían relación con el tema a desarrollar análisis de los costos y determinación del margen de utilidad, según su diseño de investigación tenemos descriptiva, cuantitativa, no experimental, cuasi experimental. Además, las publicaciones incluidas se encuentran entre los periodos del 2019 al 2018 que evidencian el gran aporte a la investigación realizada.

Para ello, se tuvo que revisar la información muy detalladamente, ya que en el transcurso de la evaluación de las publicaciones encontradas se descartó varias fuentes no muy fehacientes y aquellas que no cumplían con las condiciones de inclusión.

**Tabla N° 3:**

*Tesis incluidas*

No.	Tipo de Investigación	Título	Fuente / base de datos	Tipo de Investigación	País	Año
1	Tesis	Los costos unitarios y su relación en el precio de venta del restaurante delicias express	Repositorio Digital de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil	No experimental	Colombia	2017
2	Tesis	Costos de la producción de alimentos en un restaurante La Parrilla de Hector.	Repositorio Digital de la Universidad de la Cuenca	No experimental	Ecuador	2011
3	Tesis	Determinar costos de producción en la elaboración de platos del restaurante Terra del Quito Tennis	Repositorio Digital de la universidad " Tencológica de Israel "	Método cuantitativo	Ecuador	2018
4	Tesis	Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la hostería Bascún en el año 2011	Repositorio Digital de la universidad " Técnica de Ambato"	Método Descriptivo	Ecuador	2013

*Elaboración: propia*

**Tabla N° 4:**

*Artículos científicos incluidos*

No.	Tipo de Investigación	Título	Fuente / Base de datos	Tipo de Investigación	País	Año
1	Artículo Científico	Costos y rentabilidad del proceso de producción apícola en México	SCIELO	Investigación descriptiva	México	2011
2	Artículo Científico	Análisis de costeo para un sistema de producción de lechería especializada: "Un acercamiento al análisis económico en ganadería de leche": Estudio de Caso	Revistas Unal	Investigación descriptiva	Colombia	2008
3	Artículo Científico	Costos del servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de alojamientos turísticos	Biblat (Bibliografía Latinoamericana)	Investigación descriptiva	Venezuela	2009
4	Artículo Científico	Costos de producción y fijación de precios en empresas artesanales. Caso de estudio: DAYANTEX	Revista Publicando	Investigación descriptiva	Ecuador	2017
5	Artículo Científico	Costeo por operaciones: Aplicación para la determinación de precios justos en la industria del plástico	REDALYC	Investigación descriptiva	Venezuela	2016
6	Artículo Científico	Costos incurridos y margen de utilidad de los servicios ofrecidos por un corredor de turismo alternativo del sur de sonora	Pacioli	Investigación descriptiva	México	2012
7	Artículo Científico	Impacto de la cadena de valor en el margen de utilidad bruta en la producción de destilados de agave	Revista mexicana de agronegocios	Investigación descriptiva	México	2015

*Elaboración: propia*

## CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

### 4.1. DISCUSIÓN

Sin duda, la revisión de la literatura científica realizada ha permitido analizar y discutir referente al tema del análisis de los costos y la determinación del margen de utilidad. Esta revisión se realizó en el lapso de los últimos 10 años, donde se indagó en diferentes repositorios de universidades reconocidas, revistas científicas confiables, libros y bibliotecas digitales. Cabe mencionar que esto brindó información confiable de diversos autores, los cuales llegan a las mismas conclusiones de la importancia de los costos dentro de las empresas del rubro de restaurantes. (Morillo, 2009; Abril, Barrera, Mayorga, 2017; Chacón, 2016; Vásquez, 2017; Barrera, 2011; Mera, 2013; Hernández, 2016).

Además esta revisión presenta varios beneficios como: determinar el costo, establecer precios adecuados y conocer el margen de utilidad que tiene la empresa. Así lo demuestran los resultados de la presente investigación a partir de la cual se sintetizaron y representaron los principales componentes, contribuciones e implicaciones prácticas de estas; las investigaciones realizadas han permitido conocer los principales componentes de los costos y la determinación del precio y/o margen de utilidad en el rubro de restaurantes.

Esta teoría, los costos, se define como manipulación detallada de la información pertinente a la fabricación de un producto (Jiménez, 2010). Para ello, es importante conocer los componentes del costo, analizar los procesos en la empresa de modo que la correcta determinación de estos va a permitir la buena toma de decisiones.

## 4.2. CONCLUSIONES

Esta revisión de literatura científica ha permitido conocer la importancia que toman los costos en la actualidad dentro de las empresas del rubro de restaurantes. Es por ello que existen diversos estudios referentes al tema del análisis de los costos y la determinación de margen de utilidad. Se concluye que se encontró un total de 27 investigaciones, las cuales están compuestas por 15 artículos científicos, 11 tesis y 1 libro; correspondiente a los últimos 10 años. De este total se incluyeron 13 investigaciones, de los cuales el 38% está compuesto por tesis, el 8% compuesto por libros y el 54% por revistas científicas, según el diseño de investigación de las tesis, 1 corresponde al método descriptivo, 2 al método no experimental, 2 al método cuantitativo y 1 al método cuasi - experimental, estas publicaciones oscilan dentro del rango de los últimos 10 años; de manera que aportan información fiable al tema de investigación. Se realizó una exhaustiva revisión ya que en el transcurso del análisis se excluyó varias fuentes no muy fehacientes y se incluyeron 5 tesis, 7 artículos científicos y 1 libro; estas investigaciones seleccionadas fueron publicadas entre los años 2009 – 2018 y se consideró la parte de sus resultados así como sus conclusiones y la relación de las variables para reforzar el tema de investigación.

Por otro lado, los trabajos de investigación analizados centran la importancia de identificar y analizar componentes del costo: la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, pues estos afectan de manera directa los márgenes de utilidad de cada empresa lo cual conlleva para una buena toma de decisiones de manera que se evite problemas económicos, tributarios y financieros en un futuro.



## REFERENCIAS

- Abril, J., Barrera, H., & Mayorga, M. (2017). *Costos de producción y fijación de precios en empresas artesanales. CASO DE ESTUDIO: Dayantex*. Revista Publicando, 4 No 12. (2), 541-553.
- Barrera, M. (2011). *Costos de la producción de alimentos en un restaurante “La Parrilla de Héctor”*. Tesis para optar el Título de Contador Público Auditor. Universidad Cuenca de Ecuador.
- Chacón, P. (2016). *Costeo por operaciones: Aplicación para la determinación de precios justos en la industria del plástico*. Actualidad Contable Faces, 19 (32), 5-39.
- Díaz, A., Pérez, A., Hernández, J., & Casto, M. (2017). Impacto de la cadena de valor en el margen de utilidad bruta en la producción de destilados de agave. Revista mexicana de Agronegocios, 40, 551-560.
- Fonseca, L. (2012). *Costos incurridos y margen de utilidad de los servicios ofrecidos por un corredor de turismo alternativo del sur de sonora*. El buzón de Pacioli. Año XII Número 76 Enero – Marzo 2012: 18-37.
- Hernández, J. (2016). *Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa el paisa E.I.R.L*. Tesis para optar el título de Contador Público. Universidad Privada Antenor Orrego

- Magaña, M. & Leyva, M. (2011). *Costos y rentabilidad del proceso de producción apícola en México*. Contaduría y administración, (235), 99-119.
- Mendoza, N. & Apaza, W. (2017) *Sistema de costos y los efectos económicos en la gestión de la cadena de restaurantes Inversiones grupo Don Tomás SAC, Cusco periodo 2015*. Tesis para optar el Título Profesional de Contador Público. Universidad Andina del Cuzco
- Mera, J. (2013). *Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la hostería Bascún en el año 2011*. Tesis para optar el Título de Ingeniero En Contabilidad Y Auditoría CPA. Universidad Técnica de Abanto, Abanto, Ecuador.
- Morillo, M. (2009). *Costos del servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de alojamientos turísticos*. Visión Gerencial, núm. (2), 304-327.
- Navarrete, M. (2018). *Determinar costos de producción en la elaboración de platos del restaurante Terra del Quito*. Tesis para optar el grado en licenciada en Contabilidad Pública y Auditoría. Universidad Tecnológica Israel, Quito, Ecuador
- Ríos, G. & Gómez O. (2008). *Análisis de costeo para un sistema de producción de lechería especializada: "Un acercamiento al análisis económico en ganadería de leche": ESTUDIO DE CASO* .Dyna, 75 (155), 37-46.
- Vásquez, N. (2017). *Los costos unitarios y su relación en el precio de venta del restaurante delicias express* .Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría. Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil, Colombia.

# ANEXOS

**ANEXO N° 1: Base de datos Bibliográficos**

No.	TIPO DE INVESTIGACIÓN	TÍTULO	AUTOR (ES)
1	Artículo Científico	Competitividad privada, costos de producción y análisis del punto de equilibrio de unidades representativas de producción porcina	Martínez Medina, Isidro Arreola, Daniel Val; Tzintzun Rascón, Rafael de Jesús Conejo Nava, José; Tena Martínez, Manuel Jaime
2	Artículo Científico	Costos y rentabilidad del proceso de producción apícola en México	Miguel A. Magaña Magaña, Carlos E. Leyva Morales.
3	Artículo Científico	Reconocimiento de costo de producción de servicio en la empresa: Clasificación y normas	Agustín Rodríguez Chávez
4	Artículo Científico	Costo, volumen, precio y utilidad: dinámica del desempeño financiero industria confecciones infantiles	Ofelia Gómez Niño
5	Artículo Científico	Análisis de costeo para un sistema de producción de lechería especializada: "Un acercamiento al análisis económico en ganadería de leche": Estudio de Caso	Ríos Atehortúa, Gloria P., Gómez Osorio, Liliana M.
6	Artículo Científico	Costos del servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de alojamientos turísticos	Morillo Moreno, Marysela Coromoto.
7	Artículo Científico	Costos de producción y fijación de precios en empresas artesanales. Caso de estudio: DAYANTEX	Jorge Abril Flores, Helder Barrera Erreyes, Mónica Patricia Mayorga Díaz.
8	Artículo Científico	Sistemas de gestión de costos en las cooperativas de ahorro y crédito de Barranquilla	Otalora Beltran, Jorge Enrique; Escobar Castillo, Adalberto Enrique, Borda Viloría, Jorge Carlos.
9	Artículo Científico	El dilema de los costos en las empresas de servicios.	Choy Zevallos, Elsa Esther.
10	Artículo Científico	Costeo por operaciones: Aplicación para la determinación de precios justos en la industria del plástico	Chacón P., Galia B
11	Artículo Científico	Costos incurridos y margen de utilidad de los servicios ofrecidos por un corredor de turismo alternativo del sur de sonora	Fonseca León, Raul Abraham.
12	Artículo Científico	La distribución de costos indirectos de fabricación, factor clave al costear productos	Leonel Arias Montoya , Liliana Margarita Portilla de Arias , Sergio Augusto Fernández Henao

Continuación del ANEXO N° 1: Base de datos Bibliográficos

No.	TIPO DE INVESTIGACIÓN	TÍTULO	AUTOR (ES)
13	Artículo Científico	Rentabilidad de la producción agrícola desde la perspectiva de los costos reales: municipios Pueblo Llano y Rangel del estado Mérida, Venezuela	Molina de Paredes, Olga Rosa
14	Artículo Científico	Impacto de la cadena de valor en el margen de utilidad bruta en la producción de destilados de agave	Díaz Víquez, Antonio; Pérez Hernández, Amalia; , Hernández Ávila Jesús; Casto García María Guadalupe
15	Artículo Científico	El costo de producción y la fijación de precios en las microempresas	Víctor Manuel Betancourt Soto MSC ; Víctor Manuel Albán Vallejo ; Norberto Hernán Morales Merchán MSC
16	Libro	Contabilidad de Costos	Jiménez Lemus, William
17	Tesis	Los costos unitarios y su relación en el precio de venta del restaurante delicias express	Vásquez Rodríguez, Nury Johanna
18	Tesis	Costos de la producción de alimentos en un restaurante La Parrilla de Hector.	Barrera Moscoso, María Caridad
19	Tesis	Determinar costos de producción en la elaboración de platos del restaurante Terra del Quito Tenis	González Morales, Melanio Alfredo Navarrete Clavijo, Marshury Tatiana
20	Tesis	Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la hostería Bascún en el año 2011	Juan Diego, Mera Ubilluz
21	Tesis	Propuesta de un sistema de control de costos de alimentos y bebidas y su incidencia en la gestión empresarial de restaurantes del distrito de los olivos- lima metropolitana, año 2016 - 2017	Saravia Guzmán, ninosska Rayssa Jenipher
22	Tesis	Aplicación de costos por contratos de servicios para medir el margen de la utilidad bruta de la empresa de transporte Bus Service Automotriz S.A.C. en el periodo 2016.	Bustamante Rodriguez, Adelmo Rios Adauto, Katherine Sheila, Tipula Castillo, Micke Jonathan
23	Tesis	Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y el precio de las comidas de la empresa el Paisa EIRL, Distrito de Cusco, Periodo Agosto - Octubre 2016.	Hernández Colina, Jefferson Joselito

Continuación del ANEXO N° 1: Base de datos Bibliográficos

No.	TIPO DE INVESTIGACIÓN	TÍTULO	AUTOR (ES)
24	Tesis	Estudio de costos para servicios ofertados por el ctec bajo el eje de vinculación empresarial para los sectores productivos de la región Huetar-norte.	Sánchez Ugalde, Christian Gabriel
25	Tesis	“Asignación de costos de producción y su incidencia en la determinación del precio del producto.”	Suquilanda Lizano, Elizabeth Carolina
26	Tesis	Diseño de una estructura de costos por ruta en la Empresa de servicios de Transporte de Carga Disaa EIRL para fijar el margen de rentabilidad, Lambayeque 2016-2017	Diaz Saavedra, Luz Angelica Ramirez Cotrina, Luciana Dorelvy Milagros
27	Tesis	Sistema de costos y los efectos económicos en la gestión de la cadena de restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás S.A.C, cusco período 2015.	Mendoza Choquetaipe, Nurit Addaly; Apaza Puma, Wilian Andree

Continuación del ANEXO N° 1: Base de datos Bibliográficos

No.	NOMBRE DE LA REVISTA INDEXADA	UNIVERSIDAD	CITA EN APA
1	REDALYC .ORG	N/A	Martínez Medina, I., & Val Arreola, D., & Tzintzun Rascón, R., & Conejo Nava, J., & Tena Martínez, M. (2015). Competitividad privada, costos de producción y análisis del punto de equilibrio de unidades representativas de producción porcina. <i>Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias</i> , 6 (2), 193-205.
2	SciELO Analytics	N/A	Magaña Magaña, Miguel A., & Leyva Morales, Carlos E.. (2011). Costs and profitability of beekeeping production process in Mexico. <i>Contaduría y administración</i> , (235), 99-119. Retrieved from <a href="http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S0186-10422011000300006&amp;lng=es&amp;tlng=en">http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S0186-10422011000300006&amp;lng=es&amp;tlng=en</a> .
3	QUIPUKAMAYOC Revista de la Facultad de Ciencias Contables	N/A	Rodríguez Chávez, A. (2014). Reconocimiento de costo de producción de servicio en la empresa: Clasificación y normas. <i>Revista de la Facultad de Ciencias Contables QUIPUKAMAYOC</i> , Retrieved from <a href="http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/quipu/article/view/10077">http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/quipu/article/view/10077</a>
4	Unidades tecnológicas de Santander Bucaramanga - Colombia	N/A	Gómez Niño, O. (2012). Cost, price and usefulness: dynamics of the financial performance of the children's apparel industry. <i>Cuadernos De Administración</i> , 28(47), 53-64. doi:10.25100/cdea.v28i47.73
5	Rebalyc	N/A	Ríos Atehortúa, Gloria P., Gómez Osorio, Liliana M., <i>Análisis de costo para un sistema de producción de lechería especializada: "Un acercamiento al análisis económico en ganadería de leche": Estudio de Caso</i> . <i>Dyna</i> , 75 (155), 37-46.
6	Visión Gerencial	N/A	Morillo Moreno, M. (2009). Costos del servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de alojamientos turísticos <i>Visión Gerencial</i> , núm. 2, julio-diciembre, 2009, pp. 304-327
7	Revista Publicando	N/A	Abril Flores, J., Barrera Erreyes, H., & Mayorga Díaz, M. (2017). Costos de producción y fijación de precios en empresas artesanales. Caso de estudio: DAYANTEX. <i>Revista Publicando</i> , 4(12 (2)), 541-553. Retrieved from <a href="https://revistapublicando.org/revista/index.php/cv/article/view/713">https://revistapublicando.org/revista/index.php/cv/article/view/713</a>
8	SciELO	N/A	Otálora-Beltrán, Jorge Enrique, Escobar-Castillo, Adalberto Enrique, & Borda-Viloria, Jorge Carlos. (2016). Sistemas de gestión de costos en las cooperativas de ahorro y crédito de Barranquilla. <i>Cuadernos de Contabilidad</i> , 17(44), 349-375. <a href="https://dx.doi.org/10.144/Javeriana.cc17-44.sgcc">https://dx.doi.org/10.144/Javeriana.cc17-44.sgcc</a>
9	ATENEO QUIPUKAMAYOC	N/A	Choy Zevallos, Elsa Esther (2012). El dilema de los costos en las empresas de Servicios. Vol. 20 Núm. 37 (2012) <a href="https://doi.org/10.15381/quipu.v20i37.3852">https://doi.org/10.15381/quipu.v20i37.3852</a>
10	REDALYC .ORG	N/A	Chacón P., G. (2016). Costeo por operaciones: Aplicación para la determinación de precios justos en la industria del plástico. <i>Actualidad Contable Faces</i> , 19 (32), 5-39.
11	El Buzón de Pacioli	N/A	Fonseca L., G. (2012). COSTOS INCURRIDOS Y MARGEN DE UTILIDAD DE LOS SERVICIOS OFRECIDOS POR UN CORREDOR DE TURISMO ALTERNATIVO DEL SUR DE SONORA. <i>El buzón de Pacioli. Año XII Número 76 Enero – Marzo 2012: 18-37</i> <a href="http://www.itson.mx/pacioli">www.itson.mx/pacioli</a>

Continuación del ANEXO N° 1: Base de datos Bibliográficos

No.	NOMBRE DE LA REVISTA INDEXADA	UNIVERSIDAD	CITA EN APA
12	Scientia Et Technica	N/A	ARIAS MONTOYA, L., & PORTILLA DE ARIAS, L., & FERNÁNDEZ HENAO, S. (2010). LA DISTRIBUCION DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION, FACTOR CLAVE AL COSTEAR PRODUCTOS. <i>Scientia Et Technica</i> , XVI (45), 79-84.
13	Visión Gerencial	N/A	Molina P.(2017). Rentabilidad de la producción agrícola desde la perspectiva de los costos reales: municipios Pueblo Llano y Rangel del estado Mérida, Venezuela. <i>Visión Gerencial Año 16 • N° 2 • Julio - Diciembre 2017 • pp. 217 -232</i>
14	Revista mexicana de agronegocios	N/A	Díaz Víquez, a., & Pérez Hernández, a., & Hernández Ávila, j., & Casto García, m. (2017). impacto de la cadena de valor en el margen de utilidad bruta en la producción de destilados de agave. revista mexicana de agronegocios, 40, 551-560. disponible en: <a href="http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14152127004">http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14152127004</a>
15	Revista Eumednet.	N/A	Betancourt Soto, V., & Albán Vallejo, V., & Morales Mechán, N.,(2015). El costo de produccion y la fijacion de precios en las microempresas. Revista Eumednet., ISSN: 1696-8352 disponible en: <a href="http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2015/precios.pdf">http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2015/precios.pdf</a>
16	Libro Virtual	N/A	Jimenez L.(2010). Contabilidad de Costos. <i>Libro virtual.</i>
17	N/A	Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil	Vásquez Rodríguez,M.C. (2017). <i>Los costos unitarios y su relación en el precio de venta del restaurante delicias express.Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría.Obtenido de <a href="http://repositorio.ulvr.edu.ec/handle/44000/1578">http://repositorio.ulvr.edu.ec/handle/44000/1578</a></i>
18	N/A	Universidad de Cuenca	Barrera, M.C. (2011). Costos de la producción de alimentos en un restaurante“La Parrilla de Héctor”.Tesis para optar el Título de Contador Público Auditor.Universidad Cuenca de Ecuador.Obtenido de <a href="http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/1386">http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/1386</a> .
19	N/A	Universidad "Tecnológica a Israel"	Navarrete Clavijo, M. (2018). <i>Determinar costos de producción en la elaboración de platos del restaurante Terra del Quito</i> . Tesis para optar el grado en licenciada en Contabilidad Pública y Auditoría. Universidad Tecnológica Israel, Quito, Ecuador. Obtenido de: <a href="https://repositorio.uisrael.edu.ec/bitstream/47000/1508/1/UISRAEL-EC-CPA-378.242-2018-012.pdf">https://repositorio.uisrael.edu.ec/bitstream/47000/1508/1/UISRAEL-EC-CPA-378.242-2018-012.pdf</a>
20	N/A	Universidad "Técnica de Ambato"	Mera Ubilluz, J. (2013). Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la hostería Bascún en el año 2011. Tesis para optar el Título de Ingeniero En Contabilidad Y Auditoría CPA. Universidad Técnica de Abanto, Abanto, Ecuador. Obtenido de: <a href="http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/3718">http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/3718</a>



Continuación del ANEXO N° 1: Base de datos Bibliográficos

No.	NOMBRE DE LA REVISTA INDEXADA	UNIVERSIDAD	CITA EN APA
21	N/A	Universidad " Ricardo Palma"	Saravia Guzmán, N. (2018). Propuesta de un sistema de control de costos de alimentos y bebidas y su incidencia en la gestión empresarial de restaurantes del distrito de los olivos-lima metropolitana, año 2016 - 2017 . Tesis para optar el Título de Licenciado en Contabilidad y Finanzas. Universidad Ricardo Palma, Lima, Perú Obtenido de: <a href="http://repositorio.urp.edu.pe/handle/URP/1466">http://repositorio.urp.edu.pe/handle/URP/1466</a>
22	N/A	Universidad Tecnológica del Perú	Bustamante Rodriguez A, Rios Aduato K, Tipula Castillo M, (2017) <i>Aplicación de costos por contratos de servicios para medir el margen de la utilidad bruta de la empresa de transporte Bus Service Automotriz S.A.C. en el periodo 2016</i> . Tesis para optar el título de Contador Público. Universidad Tecnológica del Perú. Obtenido de <a href="http://repositorio.utp.edu.pe/handle/UTP/1370">http://repositorio.utp.edu.pe/handle/UTP/1370</a>
23	N/A	Universidad Privada Antenor Orrego	Hernandez Colina J,(2016) <i>Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa el paisa E.I.R.L.</i> Tesis para optar el título de Contador Público. Universidad Privada Antenor Orrego. Obtenido de <a href="http://repositorio.upao.edu.pe/handle/upaorep/2349">http://repositorio.upao.edu.pe/handle/upaorep/2349</a>
24	N/A	Instituto Tecnológico de Costa Rica	Sánchez Ugalde C,(2015) <i>S“ESTUDIO DE COSTOS PARA SERVICIOS OFERTADOS POR EL CTEC BAJO EL EJE DE VINCULACION EMPRESARIAL PARA LOS SECTORES PRODUCTIVOS DE LA REGION HUETAR-NORTE.</i> ”.Práctica Profesional para optar por el grado de Bachiller en Administración de Empresas. Instituto Tecnológico de Costa Rica. Obtenido de <a href="http://hdl.handle.net/2238/6442">http://hdl.handle.net/2238/6442</a>
25	N/A	UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO	Suquilanda Lizano E,(2016) <i>“signación de costos de producción y su incidencia en la determinación del precio del producto.”C</i> ”.Proyecto de Investigación, previo a la obtención del Título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría CPA. Universidad Técnica de Ambato. Obtenido de <a href="http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/23427">http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/23427</a>
26	N/A	UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO	Diaz, L. y Ramirez, M. (2018). Diseño de una estructura de costos por ruta en la Empresa de servicios de Transporte de Carga Disaa EIRL para fijar el margen de rentabilidad, Lambayeque 2016-2017 (Tesis de pregrado, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú). Recuperado de <a href="http://tesis.usat.edu.pe/handle/usat/1365">http://tesis.usat.edu.pe/handle/usat/1365</a>
27	N/A	Universidad Andina del Cuzco	Mendoza Chopetaipe, N.A. & Apaza Puma, W. A. (2017) Sistema de costos y los efectos económicos en la gestión de la cadena de restaurantes Inversiones grupo Don Tomás SAC, Cusco periodo 2015. Tesis para optar el Título Profesional de Contador Público. Obtenido de <a href="http://repositorio.uandina.edu.pe/handle/UAC/786">http://repositorio.uandina.edu.pe/handle/UAC/786</a>

Continuación del ANEXO N° 1: Base de datos Bibliográficos

No.	LINK	PALABRAS CLAVE	FUENTE / BASE DE DATOS	PAÍS
1	<a href="https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=265638151006">https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=265638151006</a>	Matriz de análisis de políticas, Punto de Equilibrio, Michoacán, Competitividad Privada, Costos de producción.	REDALYC	México
2	<a href="http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0186-10422011000300006&amp;script=sci_arttext&amp;tlng=en">http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0186-10422011000300006&amp;script=sci_arttext&amp;tlng=en</a>	Apicultura, proceso de producción, costos y rentabilidad.	SCIELO	México
3	<a href="http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/quipu/article/view/10077">http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/quipu/article/view/10077</a>	Costos de servicios NIC 2; tipos de servicios; costo de producción de servicios.	QUIPUKAMAYOC	Perú
4	<a href="http://poligramas.univalle.edu.co/index.php/cuadernos_de_administracion/article/view/73">http://poligramas.univalle.edu.co/index.php/cuadernos_de_administracion/article/view/73</a>	costo, volumen, utilidad, estrategia, industria confecciones, desempeño financiero.	Scielo	Colombia
5	<a href="https://revistas.unal.edu.co/index.php/dyna/article/view/1738/11576">https://revistas.unal.edu.co/index.php/dyna/article/view/1738/11576</a>	lechería especializada, análisis económico, centro de costos, centro de utilidades, costo de producción, proceso productivo.	Revistas Unal	Colombia
6	<a href="https://biblat.unam.mx/es/revista/vision-gerencial/articulo/costos-del-servicio-de-alimentos-y-bebidas-en-establecimientos-de-alojamientos-turisticos">https://biblat.unam.mx/es/revista/vision-gerencial/articulo/costos-del-servicio-de-alimentos-y-bebidas-en-establecimientos-de-alojamientos-turisticos</a>	Contaduría, Economía de Servicios, alimentos. Bebidas, costos, alojamiento, turístico	Biblat (Bibliografía Latinoamericana)	Venezuela
7	<a href="https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/713">https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/713</a>	Costos de producción; fijación de precios; productividad; rentabilidad, costo por órdenes de producción	Revista Publicando	Ecuador
8	<a href="http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0123-14722016000200002&amp;script=sci_abstract&amp;tlng=pt">http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0123-14722016000200002&amp;script=sci_abstract&amp;tlng=pt</a>	Sistema de costo; ABC; gestión; toma de decisiones.	SCIELO	Colombia
9	<a href="https://doi.org/10.15381/quipu.v20i37.3852">https://doi.org/10.15381/quipu.v20i37.3852</a>	Empresa de servicios, costo de servicio, modelos del costo	QUIPUKAMAYOC	Perú
10	<a href="https://www.redalyc.org/jats/Repo/257/25744733002/index.html">https://www.redalyc.org/jats/Repo/257/25744733002/index.html</a>	Sistemas de acumulación de costos, costeo por operaciones, precios justos, procesadoras de polietileno.	REDALYC	Venezuela
11	<a href="https://www.academia.edu/10395448/">https://www.academia.edu/10395448/</a>	Palabras Clave: Sistema, Costeo, Rapel, Rentabilidad.	Pacioli	México

Continuación del ANEXO N° 1: Base de datos Bibliográficos

No.	LINK	PALABRAS CLAVE	FUENTE / BASE DE DATOS	PAÍS
12	<a href="file:///C:/Users/Pc1/Downloads/art%C3%A9culo_redalyc_84917249014.pdf">file:///C:/Users/Pc1/Downloads/art%C3%A9culo_redalyc_84917249014.pdf</a>	Costos, costos indirectos de fabricación, mano de obra directa, material directo.	REDALYC	México
13	<a href="file:///C:/Users/Pc1/Downloads/6147-1523120675.pdf">file:///C:/Users/Pc1/Downloads/6147-1523120675.pdf</a>	Agricultura, insumos, finanzas, ambiente, decisiones.	Visión Gerencial	Venezuela
14	<a href="http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14152127004">http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14152127004</a>	comercialización, costo, estrategias, fabricación, innovación, integración, mantenimiento.	Revista mexicana de agronegocios	México
15	<a href="http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2015/precios.pdf">http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2015/precios.pdf</a>	Costo de producción, costeo total, precio de venta, microempresa.	Revista Eumednet.	Ecuador
16	N/A	Puntos de equilibrio de costos - Beneficio - Ventas - utilidades - limitaciones - Costos: Mano de obra, indirectos, indirectos de Fabricación (CIF).	Libro Virtual	Colombia
17	<a href="http://repositorio.ulvr.edu.ec/handle/44000/1578">http://repositorio.ulvr.edu.ec/handle/44000/1578</a>	Venta;Precio;Producción;Restaurante	Repositorio Digital de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil	Colombia
18	<a href="http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/1386">http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/1386</a>	Costos de Producción, restaurante, costo de alimentos, contabilidad de costos	Repositorio Digital de la Universidad de la Cuenca	Ecuador
19	<a href="http://repositorio.uisrael.edu.ec/handle/47000/1508">http://repositorio.uisrael.edu.ec/handle/47000/1508</a>	Materia prima,;mano de obra,;costos indirectos de fabricación,;precio de venta, margen utilidad.	Repositorio Digital de la universidad "Tecnológica de Israel"	Ecuador
20	<a href="http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/3718">http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/3718</a>	Costos Fijación de precios Contabilidad de Costos	Repositorio Digital de la universidad "Técnica de Ambato"	Ecuador
21	<a href="http://repositorio.urp.edu.pe/handle/URP/1466">http://repositorio.urp.edu.pe/handle/URP/1466</a>	Sistema de Control de Costos de Alimentos y Bebidas, Restaurante, Gestión Empresarial	Repositorio Digital de la universidad "Ricardo Palma"	Perú
22	<a href="http://repositorio.utp.edu.pe/handle/UTP/1370">http://repositorio.utp.edu.pe/handle/UTP/1370</a>	Contabilidad, Contabilidad de costos	Repositorio Digital de la Universidad Tecnológica del Perú	Perú

Continuación del ANEXO N° 1: Base de datos Bibliográficos

No.	LINK	PALABRAS CLAVE	FUENTE / BASE DE DATOS	PAÍS
23	<a href="http://repositorio.upao.edu.pe/handle/upaoep/2349">http://repositorio.upao.edu.pe/handle/upaoep/2349</a>	Costo de producción, precio, restaurante, comidas	Repositorio Digital de la Universidad Privada Antenor Orrego	Perú
24	<a href="https://repositoriotec.tec.ac.cr/handle/2238/6442">https://repositoriotec.tec.ac.cr/handle/2238/6442</a>	Modelo de Costos, Servicios, CTEC.	Repositorio TEC - Tecnológico de Costa Rica	Costa Rica
25	<a href="http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/23427">http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/23427</a>	Contabilidad de costos; sistema de asignación de costos; bases de asignación; precio de costo; precio del producto.	Repositorio Digital de la universidad "Técnica de Ambato"	Ecuador
26	<a href="http://tesis.usat.edu.pe/handle/usat/1365">http://tesis.usat.edu.pe/handle/usat/1365</a>	Estructura de costos, rentabilidad, mano de obra, materiales directos, costos indirectos del servicio.	Repositorio de Tesis USAT	Perú
27	<a href="http://repositorio.uandina.edu.pe/handle/UAC/786">http://repositorio.uandina.edu.pe/handle/UAC/786</a>	Costos, Inversiones, Efectos económicos	Repositorio Universidad Andina del Cusco	Perú

Continuación del ANEXO N° 1: Base de datos Bibliográficos

No.	AÑO	IDIOMA	TIPO DE INVESTIGACIÓN	DECISIÓN DE INCLUSIÓN	MOTIVO DE EXCLUSIÓN
1	2015	Español	Investigación descriptiva	N/A	No responde a la pregunta de Investigación, además el contenido no aplica al rubro de investigación
2	2011	Español	Investigación descriptiva	Contiene la Variable Independiente del tema de Investigación y además se encuentra dentro del rango de los últimos 10 años y contiene conclusiones y recomendaciones	N/A
3	2014	Español	Investigación descriptiva	N/A	No responde a la pregunta de Investigación, además el contenido no aplica al rubro de investigación
4	2012	Español	Investigación descriptiva	N/A	No responde a la pregunta de Investigación, además el contenido no aplica al rubro de investigación
5	2008	Español	Investigación descriptiva	Contiene la Variable Independiente del tema de Investigación y además se encuentra dentro del rango de los últimos 10 años y contiene conclusiones y recomendaciones	N/A
6	2009	Español	Investigación descriptiva	Contiene la Variable Independiente del tema de Investigación además Incluye los elementos del costo del rubro de investigación	
7	2017	Español	Investigación descriptiva	Contiene la Variable Independiente del tema de Investigación además Incluye los elementos del costo del rubro de investigación	N/A
8	2016	Español	Investigación descriptiva	N/A	No responde a la pregunta de Investigación, además el contenido aplica al rubro financiero
9	2012	Español	Investigación descriptiva	N/A	No responde al rubro del tema de Investigación, además no contiene conclusiones.

Continuación del ANEXO N° 1: Base de datos Bibliográficos

No.	AÑO	IDIOMA	TIPO DE INVESTIGACIÓN	DECISIÓN DE INCLUSIÓN	MOTIVO DE EXCLUSIÓN
10	2016	Español	Investigación descriptiva	Contiene la Variable Independiente del tema de Investigación además contiene conclusiones y recomendaciones, e Incluye los elementos de la determinación del costo del rubro de investigación	N/A
11	2012	Español	Investigación descriptiva	Contiene la Variable Independiente del tema de Investigación además contiene conclusiones y recomendaciones.	N/A
12	2010	Español	Investigación descriptiva	N/A	No responde a la pregunta de Investigación, además el contenido aplica al rubro Agrario
13	2017	Español	Investigación descriptiva	N/A	No responde a la pregunta de Investigación, además el contenido aplica al rubro Agrario
14	2015	Español	Investigación descriptiva	Contiene la Variable Independiente del tema de Investigación además contiene conclusiones y recomendaciones.	N/A
15	2015	Español	Investigación descriptiva	N/A	No responde a la pregunta de Investigación
16	2010	Español		Responde al criterio del tema de investigación, además contiene conceptos importantes respecto a la variable independiente.	N/A
17	2017	Español	No experimental	Contiene la Variable Dependiente e Independiente del tema de Investigación y además se encuentra dentro del rango de los últimos 10 años	N/A
18	2011	Español	No experimental	Contiene la Variable Independiente del tema de Investigación	N/A

Continuación del ANEXO N° 1: Base de datos Bibliográficos

No.	AÑO	IDIOMA	TIPO DE INVESTIGACIÓN	DECISIÓN DE INCLUSIÓN	MOTIVO EXCLUSIÓN	DE
19	2018	Español	Método cuantitativo	Contiene la Variable Dependiente e Independiente del tema de Investigación	N/A	
20	2013	Español	Método Descriptivo	Contiene la Variable Dependiente e independiente del tema de Investigación	N/A	
21	2018	Español	Investigación descriptiva	N/A	Solo Contiene la Variable Independiente del tema de Investigación	
22	2017	Español	Investigación documental y de campo.	N/A	No responde al rubro del tema de Investigación	
23	2016	Español	Investigación Cuasi-experimental.	Contiene la Variable Dependiente e independiente del tema de Investigación	N/A	
24	2015	Español	Investigación descriptiva.	N/A	No responde a la pregunta de Investigación	
25	2016	Español	Nivel de correlación y explicativo - Investigación Correlacional	N/A	Contiene la Variable Dependiente e Independiente del tema de Investigación, pero No responde al Rubro del tema de Investigación	
26	2018	Español	Descriptivo- no experimental. - Nivel: Descriptivo, explicativo y evaluativo	N/A	No responde al Rubro del tema de Investigación	
27	2017	Español	Investigación aplicada y/o práctica, con un enfoque cuantitativo	Contiene la Variable Dependiente e Independiente del tema de Investigación y además se encuentra dentro del rango de los últimos 10 años.	N/A	

**ANEXO N° 2:** Tesis Universidad Privada Antenor Orrego



**TESIS**

**SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA  
DETERMINACIÓN DEL COSTO Y PRECIO DE LAS COMIDAS DE LA  
EMPRESA EL PAISA E.I.R.L., DISTRITO DE CUSCO, PERÍODO AGOSTO-  
OCTUBRE DEL 2016.**

**AUTOR:**

Br. Hernández Colina, Jefferson Joselito

**ASESOR:**

Dr. Ruíz Flores, Anibal Mario

**Trujillo-Perú**

**2016**



Continuación del ANEXO N° 2: Tesis Universidad Privada Antenor Orrego

### RESUMEN

La empresa EL PAISA E.I.R.L. de la ciudad del Cusco, dedicada al rubro gastronómico, actualmente carece de un sistema de costos adecuado, que le permita un mejor control sobre los elementos del costo de producción, brindar información oportuna para la toma de decisiones y para generar más ganancia a través de la correcta fijación de precios.

Por este motivo se plantea el presente trabajo de investigación titulado: SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA DETERMINACIÓN DEL COSTO Y PRECIO DE LAS COMIDAS DE LA EMPRESA EL PAISA E.I.R.L., DISTRITO DE CUSCO, PERÍODO AGOSTO-OCTUBRE DEL 2016; el cual, tiene como objetivo principal demostrar que, al diseñar y aplicar un sistema de costos de producción, se mejora la determinación del costo y precio de las principales comidas vendidas en el restaurant El Paisa.

En el diseño y aplicación del Sistema de Costos, se realizó un estudio de la situación inicial de la empresa, en lo que respecta a su proceso productivo, aplicando instrumentos como: entrevistas al personal operativo y observación de documentos internos; para lo cual, se estableció el Sistema de Costos propuesto, realizando la clasificación adecuada de materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Los resultados obtenidos luego de aplicar el sistema de Costos, fueron: determinar de forma objetiva el costo de producción y precio actual de las comidas; así mismo, comparar el sistema en que se encontraba la empresa y el sistema propuesto, señalando las mejoras que se obtuvieron en el estado de resultados.

Podemos concluir que, luego de aplicar la variable independiente el restaurant El Paisa, hoy en día, cuenta con una herramienta de gestión que le va a permitir tomar decisiones apropiadas en busca de mejorar los resultados de su gestión.

**ANEXO N° 3:** Tesis Universidad Técnica de Ambato



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**

**FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA.**

**TEMA: “LOS COSTOS Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE  
PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DEL RESTAURANTE DE LA  
HOSTERÍA BASCÚN EN EL AÑO 2011”**

**Autor:** Mera Ubilluz Juan Diego

**Tutor:** Dr. Vasconez Acuña Lenyn Geovanny

**AMBATO – ECUADOR**

**2013**

Continuación del ANEXO N° 3: Tesis Universidad Técnica de Ambato

### RESUMEN EJECUTIVO

La tesis de grado presenta una propuesta, cuyo objetivo principal es fijar un precio adecuado a las comidas y bebidas que se ofrecen en el restaurante Hostería Bascún.

Es importante dar a conocer una metodología de fácil aplicación, que produzca resultados eficientes, y que represente un sistema de costos por órdenes de fabricación que ayude a cumplir con este objetivo. El tipo de negocio que representa un restaurante es un gran reto para los contadores de hoy en día su actividad productiva y de servicios obliga a que esta metodología se ejecute de forma sistemática y analítica, que no dé margen de error y que reúna todas las exigencias necesarias.

El primer paso es definir el proceso de venta hacia el cliente y los departamentos que intervienen, en el que necesariamente se debe contar con un documento que abalice el pedido del cliente y un diagrama que evidencie los pasos de venta del cliente, que evidencie las personas y actividades que intervienen. A continuación se establece el proceso productivo de los productos ofrecidos, tomando en cuenta los criterios del área de cocina quienes son los encargados de llevar a cabo la producción, por medio de una orden de fabricación.

Determinar los costos constituye el tercer proceso, actividad que requiere un análisis profundo, que sirve de base para completar el objetivo de la investigación, en el cual se procede a clasificar los costos directos de los indirectos para proceder a su correspondiente asignación. El paso anterior se sintetiza por medio de la hoja de costos, documento que recoge la información para determinar el costo unitario de cada producto. Finalmente se añade un margen de utilidad razonable al costo unitario para terminar con la fijación de precios.

La aplicación de todos estos elementos ayudó a cumplir con el objetivo principal como es la elaboración de la propuesta; la misma que determino el precio de 11 producto que se ofrecen en el restaurante de hostería Bascún y que facilitará a el departamento contable cualquier otra asignación dentro de esta área, facilitando la toma de decisiones por parte del administrador y propietario.

**ANEXO N° 4:** Tesis Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil



**Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil  
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN  
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN  
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN  
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**TEMA**

**LOS COSTOS UNITARIOS Y SU RELACIÓN EN EL PRECIO DE VENTA  
DEL RESTAURANTE DELICIAS EXPRESS**

**Tutor**

**MSC. PAULA RAMÍREZ YÉPEZ**

**Autor**

**NURY JOHANNA VÁSQUEZ RODRÍGUEZ**

**Guayaquil, 2017**

Continuación del **ANEXO N° 4:** Tesis Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil

**RESUMEN:**

El presente trabajo investigativo se desarrolla a través de un análisis enfocado a la relación existente entre el costo de producción y el precio de ventas de los productos ofrecidos por el restaurante “Delicias Express”. El objetivo del estudio es describir la manera en la que los costos de los productos inciden en la determinación del precio final de ventas. Adicionalmente se identificarán los factores tanto internos como externos que provocan el aumento de los costos. También se analizará la forma en que los costos unitarios tienen influencia en la rentabilidad y liquidez deseada por la empresa en cuestión. Al momento el restaurante no cuenta con un control de los costos que le permita saber con exactitud cuánto le cuesta hacer cada plato y servicio que ofrece considerando los factores directos e indirectos que se requieren para elaborar un menú, lo cual es un riesgo grande, pues podría ocasionar el cierre de la empresa. Mediante la realización de las entrevistas y la investigación documental se logró evidenciar que es importante que la empresa cuente con políticas claras y procedimiento perfectamente establecido para su ejecución y control, ya que cuando el costo no se encuentra perfectamente controlado y los riesgos asociados a dicho proceso no han sido mitigados, se compromete mucho el margen de rentabilidad del negocio. En la industria gastronómica la mejor forma de mejorar la liquidez, es salvaguardar costo unitario a través de una correcta segregación, sin dejar de recordar que el margen de rentabilidad debe ser siempre vigilado para no alterar la conducta del consumidor. El estudio concluye con la realización del informe técnico para solucionar la problemática planteada mediante los siguientes enfoques: implementación de una política de centros de costos, manejo y control de inventarios, estandarizar el tiempo de trabajo así como los factores utilizados y realizar informes periódicos de costos asociados a los productos utilizados.

**ANEXO N° 5: Tesis Universidad Tecnológica Israel**



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL**

**TRABAJO DE TITULACIÓN EN OPCIÓN AL GRADO DE:**

**LICENCIADA EN CONTABILIDAD PÚBLICA Y AUDITORÍA**

**TEMA: Determinar costos de producción en la elaboración de platos del restaurante Terra  
del Quito Tennis**

**AUTOR: Marshury Tatiana Navarrete Clavijo**

**TUTOR: Mg. Alfredo Gonzales Morales**

**TUTOR TÉCNICO: Mg. Carolina Paola Jaramillo Bayas**

**AÑO: 2018**

Continuación del **ANEXO N° 5**: Tesis Universidad Tecnológica Israel

### Resumen

El análisis de los costos empresariales es sumamente importante, principalmente desde el punto de vista práctico, puesto que su desconocimiento puede acarrear riesgos para las empresas, e incluso, como ha sucedido en muchos casos, llevarlas a su desaparición. La falta de control o descuido de las empresas al no contar con la determinación de los costos de producción ha ocasionado que el costo del producto sea erróneo y por ende el precio de venta, ocasionando una pérdida considerable. Es por esto que la determinación de los elementos del costo de producción ayudara a muchas empresas a conocer costos reales de su producción y a verificar si con la determinación de todos estos elementos se obtendrá una pérdida o utilidad.

ANEXO N° 6: Artículo científico publicado en la revista QUIPUKAMAYOC

EL DILEMA DE LOS COSTOS EN LAS EMPRESAS DE  
SERVICIOS

*THE DILEMMA OF COSTS ON BUSINESS SERVICES*

ELSA ESTHER CHOY ZEVALLOS \*

Docente Asociada de la Facultad de Ciencias Contables - UNMSM



[Recepción: Julio de 2012/ Conformidad: Agosto 2012]

**RESUMEN**

En las últimas décadas el sector servicio ha mantenido un crecimiento sostenido en la economía de nuestro país, de manera que un porcentaje significativo de la mano de obra se encuentra empleada en estas organizaciones que presentan características particulares. Sin embargo, cuando nos referimos al tema de costos, ésta se encuentra estrechamente vinculada al sector industrial y permite desarrollar abundante información, mientras que por el sector servicios es escasa la información. El presente trabajo presenta justificación, porque resulta importante establecer un marco teórico que permita conceptualizar las empresas de servicios y sus características y luego enfocarnos en los costos y modelos para el sector servicios.

**ABSTRACT**

In recent decades, the service sector has maintained a steady growth in the economy of our country, so that a significant percentage of the workforce is employed in these companies that have specific characteristics. However, when it comes to the information costs, it is closely linked to the manufacturing industry and there is a wealth of information, while the service sector provides little information. It is important to establish a theoretical framework that allows us to conceptualize service companies and its characteristics, and then focus on the costs and models for the services sector.



ANEXO N° 7: Artículo científico publicado en la revista SCIELO

## Costos y rentabilidad del proceso de producción apícola en México<sup>1</sup>

Fecha de recepción: 09.03.2010

Fecha de aceptación: 12.10.2010

*Miguel A. Magaña*

*Magaña*

Instituto Tecnológico de Conkal,  
Yucatán. mmagana@gmail.com

*Carlos E. Leyva Morales*

Universidad Autónoma de Yucatán.  
clmocal@runkn.nady.mx

<sup>1</sup>Parte del proyecto de investigación “Generación de tecnologías para la obtención de productos inocuos de la colmena y su competitividad en el mercado” financiado por el Conacyt, clave 12699.

### Resumen

En este estudio se buscó determinar y analizar el nivel y la estructura del costo y la rentabilidad del proceso de producción de la miel de abeja en los siete principales estados productores de México. Se encontró que la estructura de los costos de producción de la miel se compone mayoritariamente por el costo variable (67.1%) cuyos principales rubros son la erogación para el pago de mano de obra y compra de insumos alimenticios, mientras que en el caso de los costos fijos (32.9%) el principal valor lo constituyó la depreciación en infraestructura (23.3%). Esta composición del costo total tiene relevancia en la administración de la producción apícola nacional, pues las variaciones en los precios hacia la baja afectan en forma más sensible a los apicultores cuyo costo fijo medio es menor. Por su parte, la principal causa que puede provocar la variación en el nivel de la rentabilidad de las explotaciones apícolas la representa el nivel del ingreso por la venta de miel, el cual determina el precio que se le paga al productor mexicano, que depende del mercado donde realice la transacción. Finalmente, se encontró que la rentabilidad por colmena en México asciende a 158 pesos y a 305.3 pesos por cada mil pesos invertidos en activos fijos, en tanto que la relación beneficio-costo indica una rentabilidad de 38 centavos por cada peso invertido; esta actividad es rentable porque lo invertido supera la recuperación que se obtendría en pagarés de renta fija.

Palabras clave: apicultura, proceso de producción, costos y rentabilidad.

**RÚBRICA DE EVALUACIÓN DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**  
**RÚBRICA DE EVALUACIÓN DE REVISIÓN SISTEMÁTICA**

Título de la investigación: "ANÁLISIS DE LOS COSTOS Y LA DETERMINACIÓN DEL MARGEN DE UTILIDAD DE LA EMPRESA INVERSIONES Y SERVICIOS CATERING E.I.R.L., PATAZ 2018 : una revisión de la literatura científica"							
Nombres y apellidos del evaluador : Mg. LEONCIO ESQUIVEL PEREZ							
Sede: Trujillo		Carrera: Contabilidad y Finanzas			Facultad: Negocios		
<b>Calificación General</b>							
Coherencia		Los resultados, discusión y conclusiones responde a la pregunta y objetivo de la investigación				SI	
Consistencia		Cada una de las secciones del trabajo de investigación están debidamente sustentadas				SI	
Informe de plagio		Tiene 0% de similitud después de eliminar falsos positivos				SI	
<b>Detalle de Puntaje</b>							
Sección		Item	Puntaje a la pregunta	Puntaje			
				Max. puntaje	Porcentaje	No de preguntas	Puntaje obtenido
Título	Título	Identifica el reporte como una revisión sistemática.	1	0.5	0.25	0	0.5
Resumen	Resumen	Proporciona en 200 palabras: antecedentes; objetivos; fuentes de datos; criterios de elegibilidad, objeto de estudio; métodos de evaluación y síntesis del estudio; resultados; limitaciones; conclusiones.	10	1	0.5	0	1
Introducción	Justificación	Describe la justificación de la revisión en el contexto de lo que ya se conoce.	12	1	0.5	0	1
Introducción	Objetivos	Proporciona una declaración explícita de las preguntas que se están tratando con referencia al objeto de estudio.	13	2	1	0	2
Metodología	Criterios de elegibilidad	Especifica las características de los estudios considerados (por ejemplo, los estudios que miden la empleabilidad de los universitarios) y las características del informe (por ejemplo, los años considerados, el idioma y el estado de publicación).	14	1	0.5	0	1
Metodología	Recursos de información	Describe las bibliotecas virtuales consultadas para el estudio, por ejemplo: Ebsco, Redalyc, Google Académico, etc.	15-17	0.5	0.25	0	0.5
Metodología	Búsqueda	Presenta la estrategia de búsqueda utilizada, por ejemplo palabras claves, limitadores utilizados (por ejemplo, periodo, tipos de documentos, idioma, etc.) de tal forma que pueda replicarse el estudio.	13-18	0.5	0.25	0	0.5
Metodología	Selección de estudios	Indica los criterios por los que descartó o incluyó estudios (por ejemplo, del total del resultado de la búsqueda se descartaron 5 porque no tenían instrumentos de medición de empleabilidad).	17-18	1	0.5	0	1
Metodología	Proceso de recopilación de datos	Describe el método de extracción de datos de los estudios (por ejemplo, en tablas que describen los estudios con campos como: año de publicación, revista, país, institución, tipo de estudio, etc.) y cualquier proceso para obtener y confirmar los datos de los estudios.	18	0.5	0.25	0	0.5
Resultados	Selección del estudio	Proporciona el número de estudios examinados, evaluados por elegibilidad e incluidos en la revisión, con razones para las exclusiones en cada etapa, idealmente con un diagrama de flujo.	19	2	1	0	2
Resultados	Características de los estudios	Para cada estudio, presenta las características para las que se extrajeron los datos (por ejemplo, año de publicación, revista, país, institución, tipo de estudio, etc.).	20-32	2	1	0	2
Resultados	Análisis global de los estudios	Presenta las características de los estudios de manera globalizada (por ejemplo, porcentaje de estudios por año de publicación, por tipos, por temas abordados, etc.).	26-31	2	1	0	2
Discusión	Resumen de los resultados	Resume los principales hallazgos, incluyendo la fuerza de la evidencia para cada resultado principal; considera su relevancia para el objeto de estudio.	32	3	1.5	0	1.5
Discusión	Limitaciones	Discute las limitaciones en el estudio y el nivel de resultado (p. Ej., Riesgo de sesgo) ya nivel de revisión (por ejemplo, recuperación incompleta de la investigación identificada, sesgo de notificación).	32	1	0.5	0	0.5
Discusión	Conclusiones	Proporcionar una interpretación general de los resultados, responde la pregunta de la investigación, y las implicaciones para la investigación futura.	33	2	1		1
<b>Puntaje total</b>							<b>17</b>

  
Mg. EPC Leoncio Esquivel Pérez  
Firma del evaluador

  
Firma y sello del director/coordinador de carrera

Adaptado de: Moher D, Liberati A, Tetzlaff J, Altman DG, The PRISMA Group (2009). Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses: The PRISMA Statement. PLoS Med 6(7): e1000097. doi:10.1371/journal.pmed1000097