

FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Contabilidad y Finanzas

“DETERMINACIÓN DE LA RENTABILIDAD A TRAVÉS DEL MÉTODO DIRECTO O VARIABLE DE LA EMPRESA RESTAURANT POLLERÍA TITTOS, EN EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2019 DE LA CIUDAD DE TRUJILLO”

Tesis para optar el título profesional de:

Contador Público

Autores:

Bach. Jose Diego Diaz Diaz

Bach. Ethel Cyntia Reyes Benites

Asesor:

Dra. Clara Ugaz Barrantes

Trujillo - Perú

2020



ACTA DE AUTORIZACIÓN PARA SUSTENTACIÓN DE TESIS

El asesor Dra. Clara Ugaz Barrantes, docente de la Universidad Privada del Norte, Facultad de Negocios, Carrera profesional de CONTABILIDAD Y FINANZAS, ha realizado el seguimiento del proceso de formulación y desarrollo de la tesis de los estudiantes:

- Diaz Diaz José Diego
- Reyes Benites, Ethel Cyntia

Por cuanto, **CONSIDERA** que la tesis titulada: “Determinación de la Rentabilidad a través del método directo o variable de la empresa Restaurant Pollería Tittos, en el primer semestre del año 2019 de la ciudad” para aspirar al título profesional de:

Contador Público

Por la Universidad Privada del Norte, reúne las condiciones adecuadas, por lo cual, **AUTORIZA** al o a los interesados para su presentación.

Dra. Clara Ugaz Barrantes
Asesor

ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS

Los miembros del jurado evaluador asignados han procedido a realizar la evaluación de la tesis de los estudiantes: Bach. Diaz Diaz José Diego y Bach. Reyes Benites, Ethel Cyntia para aspirar al título profesional con la tesis denominada: “Determinación de la rentabilidad a través del método directo o variable de la empresa restaurant pollería Titto’s, en el primer semestre del año 2019 de la ciudad de Trujillo.”

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:

Jurado
Presidente

Jurado

Jurado

DEDICATORIA

El presente trabajo está dedicado:
A Dios en primer lugar y nuestros padres, por su apoyo incondicional.

AGRADECIMIENTO

A Dios, por su infinito amor.

A mis padres, por su apoyo incondicional.

A mis hermanas, por su compañía y apoyo.

José Diego Diaz Diaz

A Dios, mi dador de vida.

A mis padres, mi gran motivación y orgullo.

A mis docentes, por su gran enseñanza.

Ethel Cyntia Reyes Benites

INDICE DE CONTENIDO

ACTA DE AUTORIZACIÓN PARA SUSTENTACIÓN DE TESIS.....	2
ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS	3
DEDICATORIA.....	4
AGRADECIMIENTO.....	5
ÍNDICE DE TABLAS	8
ÍNDICE DE FIGURAS	10
RESUMEN	11
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	12
1.1. Realidad problemática.....	12
1.2. Formulación del problema.....	14
1.3. Objetivos	14
1.3.1. Objetivo general.....	14
1.3.2. Objetivos específicos	14
1.4. Hipótesis.....	15
1.4.1. Hipótesis general	15
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA.....	16
2.1. Tipo de investigación	16
2.2. Población y muestra	16
2.2.1. Población	16
2.2.2. Muestra	17
2.3. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos	17
2.4. Procedimiento.....	18
2.5. Aspectos Éticos	19
2.6. Operacionalización de Variables.....	20

CAPÍTULO III. RESULTADOS	21
3.1. Datos Generales de la Empresa	21
3.2. Determinación de los ingresos del primer semestre de la empresa	22
3.3. Cálculo de los costos y gastos variables de la empresa	26
3.3.1. Costos Variables	26
3.3.1.1. Insumos	26
3.3.1.2. Cremas y vinagreta.....	34
3.3.1.3. GLP 45k.....	37
3.3.2. Costo y gasto variable.....	38
3.3.2.1. Agua.....	38
3.3.2.2. Luz	38
3.3.3. Gasto Variable	39
3.3.3.1. Productos de limpieza y servicio.	39
3.4. Identificación de los costos fijos de la empresa	44
3.4.1. Mano de Obra Directa	44
3.4.2. Mano de Obra Indirecta	45
3.4.3. Alquiler del local	46
3.4.4. Depreciación	47
3.5. Determinación de la rentabilidad y el punto de equilibrio a través del análisis de costo directo o variable	49
3.5.1. Rentabilidad.....	49
3.5.2. Punto de equilibrio.....	51
CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES	57
4.1. Discusión.....	57
4.2. Conclusiones	58
REFERENCIAS	60
ANEXOS.....	62

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1- Operacionalización de variables	20
Tabla 2 - Ingreso Mensual Enero	22
Tabla 3 - Ingreso Mensual Febrero	22
Tabla 4 - Ingreso Mensual Marzo	23
Tabla 5 - Ingreso Mensual Abril	23
Tabla 6- Ingreso Mensual Mayo.....	23
Tabla 7- Ingreso Mensual Junio	24
Tabla 8 -Resumen de ingresos por plato del primer semestre	25
Tabla 9 -Insumos- Churrasco	26
Tabla 10 - Insumos - Pollo a la Brasa.....	27
Tabla 11 - Insumos- Arroz Chaufa.....	28
Tabla 12 - Insumos- Mollejitas Saltadas	28
Tabla 13 - Insumos - Lomo Saltado	29
Tabla 14 - Insumos - Pechuga a la plancha	29
Tabla 15 -Costo unitario de insumos por producción mensual- Enero	30
Tabla 16 -Costo unitario de insumos por producción mensual- Febrero	30
Tabla 17 - Costo unitario de insumos por producción mensual- Marzo	31
Tabla 18 - Costo unitario de insumos por producción mensual- Abril	31
Tabla 19 - Costo unitario de insumos por producción mensual- Mayo.....	31
Tabla 20 - Costo unitario de insumos por producción mensual- Junio	32
Tabla 21 - Resumen de costos variables de insumo por plato del primer semestre	33
Tabla 22 - Insumos Indirectos- Enero	34
Tabla 23 - Insumos Indirectos- Febrero	34
Tabla 24 - Insumos Indirectos- Marzo	34
Tabla 25 -Insumos Indirectos- Abril	35
Tabla 26- Insumos Indirectos- Mayo	35
Tabla 27 - Insumos Indirectos- Junio	35
Tabla 28 - Costo variable- Vinagreta y Cremas	36
Tabla 29 - Costo Variable -GLP 45K.....	37
Tabla 30- Costo y Gasto Variable -Agua	38
Tabla 31- Costo y Gasto Variable - Luz.....	38
Tabla 32 - Gasto Variable - Productos de limpieza y servicio- Enero	39

Tabla 33 - Gasto Variable - Productos de limpieza y servicio- Febrero	39
Tabla 34 - Gasto Variable - Productos de limpieza y servicio- Marzo	40
Tabla 35 - Gasto Variable - Productos de limpieza y servicio- Abril	40
Tabla 36 - Gasto Variable - Productos de limpieza y servicio- Mayo	41
Tabla 37- Gasto Variable - Productos de limpieza y servicio- Junio	41
Tabla 38 - Gasto Variable- Productos de limpieza y servicio.	42
Tabla 39- Resumen de costos indirectos y gastos variables por plato del primer semestre	43
Tabla 40- Mano de Obra Directa.....	44
Tabla 41- Mano de Obra Indirecta	45
Tabla 42- Resumen de mano de obra	46
Tabla 43- Alquiler del local.....	46
Tabla 44- Depreciación- Área de producción	47
Tabla 45 - Depreciación- Área de ventas	47
Tabla 46 -Depreciación- Área administrativa	47
Tabla 47- Resumen de depreciación por áreas	48
Tabla 48- Resumen costos y gastos fijos.....	48
Tabla 49- Resumen de costos y gastos fijos y variables.....	48
Tabla 50- Estado de Resultados	49
Tabla 51- Indicador Margen Operativo.....	50
Tabla 52- Punto de equilibrio –Enero	51
Tabla 53- Niveles de venta –Enero	51
Tabla 54- Punto de equilibrio –Febrero	52
Tabla 55- Niveles de venta -Febrero	52
Tabla 56- Punto de equilibrio – Marzo	53
Tabla 57- Niveles de venta- Marzo	53
Tabla 58- Punto de equilibrio-Abril	54
Tabla 59- Niveles de venta –Abril	54
Tabla 60- Punto de equilibrio -Mayo	55
Tabla 61- Niveles de venta -Mayo	55
Tabla 62- Punto de equilibrio -Junio.....	56
Tabla 63- Niveles de venta -Junio.....	56

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1- Diseño Descriptivo	16
Figura 2- Logo de la Empresa	21
Figura 3- Ubicación Geográfica	21

RESUMEN

El presente trabajo de investigación, titulado “Determinación de la Rentabilidad a través del método directo o variable de la empresa Restaurant Pollería Titto’s, en el primer semestre del año 2019” tuvo como principal objetivo, identificar, analizar y calcular los costos mediante el método directo o variable para determinar la rentabilidad actual y real de la empresa.

Se obtuvo información utilizando técnicas e instrumentos de recolección de datos como la aplicación de una guía de entrevista al dueño de la empresa, también se recopiló con guías de análisis documental información sobre los costos y gastos utilizando fichas de registro en Excel para los insumos, mano de obra directa, depreciación, gastos, entre otros.

Se aplicó un tipo de investigación descriptiva transversal, ya que se tomó información real del primer semestre del año 2019. Siendo además no experimental pues realizamos el análisis de las variables más no se manipuló.

La población y muestra son los documentos, boletas de compra y venta, reportes e información sobre los costos y gastos relacionados a la empresa.

Los resultados obtenidos referente a la rentabilidad de la empresa Restaurant Pollería Titto’s a través del método directo o variable fueron óptimos ya que se determinó una utilidad operativa de S/. 55,318.93. que representa un margen de utilidad operativa de 32%.

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

El método de costeo directo o variable surgió a inicios del XX como alternativa a las diferentes necesidades del mercado de esa época, ya que se necesitaba determinar la utilidad o ganancia que la empresa estaba generando, más adelante, también serviría de apoyo en la presentación de la información para la toma de decisiones más oportunas.

El uso de este método ha cobrado fuerza en los últimos años por ser más adecuado a las necesidades de la administración en lo que respecta a planeación, control y toma de decisiones, pues brinda la información necesaria para poder analizar el comportamiento de los costos. (Revelez et al. ,2004, p.30)

Para aplicar el método directo, se toma en cuenta los elementos del costo, pero únicamente los variables (materia prima directa, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación variables) y los costos fijos que son tomados como costos del periodo en el que se incurren. Montero et al. (2018) menciona que los costos variables son los que cambian en proporción directa a los cambios en el volumen de producción. Mientras que los costos fijos son aquellos que permanecen constantes dentro de un rango relevante de producción.

Como mencionamos en el párrafo anterior, dentro de los costos variables tenemos a la materia prima directa, que es el insumo esencial sometido a procesos de transformación de forma o de fondo con el fin de obtener un producto terminado o semielaborado (Chiliquinga y Vallejos, 2017, p.9). Así mismo está la mano de obra directa que representa el personal que interviene en el proceso productivo, sin el cual, sería imposible la transformación de la materia prima (Arredondo, 2015, p.24). Y por ultimo tenemos a los costos indirectos de fabricación que son costos de carácter complementario, ya que al

momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo. (Medina et al. ,2018, p.57)

Un punto importante para toda empresa no solo es conocer los costos sino también reconocerlos, lamentablemente la mayoría de MYPES trabajan utilizando métodos empíricos y tradicionales que no les brindan una información adecuada y correcta.

Para hacer frente a este problema se considera útil el método de costeo variable, que no solo brinda información relevante de los costos, sino también, es una gran herramienta de análisis, ya que permite obtener datos muy útiles como: utilidades a corto plazo, la obtención del punto de equilibrio, etc. Esto ayudará a la mejor toma de decisiones, tanto de producción como de ventas.

Así lo menciona Ipanaque y Siesquen (2017) indicando que la aplicación el método directo influye favorablemente en la toma de decisiones de la empresa, ya que permite analizar el punto de equilibrio y determinar si está por buen camino en cuanto a la relación ventas - costos.

De la misma manera nos confirma Hurel (2015) con la aplicación de método directo se puede determinar las líneas de productos más rentables que deben recibir una atención especial para sacar el mayor provecho de éstos, se identifican los costos fijos y los costos variables que intervienen en cada ejercicio económico, se determina el punto de equilibrio al que la empresa debe llegar, así como los límites del margen de ganancia de los productos.

Dentro de este entorno microempresarial se encuentra el Restaurant Pollería Titto’s, ubicada en la ciudad de Trujillo, dedicada a la actividad comercial de preparación y venta de pollo a la brasa y platos a la carta. Sus costos y gastos son determinados de manera empírica pues no llevan un registro correcto sobre ellos, además se tiene desconocimiento si la empresa está generando ganancias o pérdidas, dando como consecuencia que no

determinen su rentabilidad real, desaprovechando la ventaja que esta información le puede brindar para su toma de decisiones.

Por las razones antes expuestas se propone en este estudio la determinación de la rentabilidad a través de la aplicación del método directo o variable de la empresa Restaurant Pollería Titto’s en el primer semestre del año 2019, con el objetivo de tener información confiable y fidedigna de los costos, permitiendo determinar de manera correcta su rentabilidad que sirva en la buena toma de decisiones, brindando así sostenibilidad a la empresa, generando de esa manera una mejora de la situación actual y futura.

1.2. **Formulación del problema**

¿Cuál es la rentabilidad de la empresa Restaurant Pollería Titto’s, a través del método directo o variable en el primer semestre del año 2019?

1.3. **Objetivos**

1.3.1. **Objetivo general**

Determinar la rentabilidad a través del método directo o variable en la empresa Restaurant Pollería Titto’s, en el primer semestre del año 2019.

1.3.2. **Objetivos específicos**

- Determinar los ingresos del primer semestre de la empresa.
- Calcular los costos y gastos variables de la empresa.
- Identificar los costos y gastos fijos de la empresa.
- Determinar la rentabilidad y el punto de equilibrio a través del costo directo o variable.

1.4. **Hipótesis**

1.4.1. Hipótesis general

El realizar el análisis de costos mediante el método directo o variable va a permitir que la empresa Restaurant Pollería Titto’s determine adecuadamente su rentabilidad real.

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

2.1. Tipo de investigación

La presente investigación es de tipo descriptiva, de acuerdo con Hernández y Mendoza (2018) mencionan que esta investigación tiene como principal función especificar las propiedades, características de un objeto o cualquier fenómeno, de la cual se recolectan datos de la variable de estudio y se miden. De tal manera que tomando como base conocimientos teóricos y prácticos sobre la aplicación de método directo o variable, se determinará la rentabilidad de la empresa Restaurant Pollería Titto’s, utilizando un diseño transversal, ya que se recolectarán datos en un solo momento, en este caso del primer semestre del año 2019,

Según el grado de manipulación de variables es no experimental, pues solo se realiza el análisis de las variables en su contexto natural.

Figura 1- Diseño Descriptivo



Fuente: Elaboración propia

Dónde:

M: Método directo o variable

O: Rentabilidad de la empresa Pollería Titto’s

2.2. Población y muestra

2.2.1. Población

Es el conjunto de personas o elementos que poseen características comunes la cual será estudiada y sobre la cual se pretende generalizar los resultados. (Hernández et al., 2014, p.174)

Para el presente trabajo la población está conformada por toda la información que tiene la empresa, los documentos, boletas de compra, venta, reportes e información sobre los costos y gastos relacionados a la empresa Restaurant Pollería Titto’s.

2.2.2. Muestra

La muestra es una pequeña parte de la población la cual permitirá dar a conocer datos específicos de la misma (Cabezas et al., 2018, p.93).

La muestra está conformada por los documentos, boletas de compra, venta, reportes e información sobre los costos y gastos relacionados a la empresa Restaurant Pollería Titto’s en el primer semestre del año 2019.

2.3. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos

Para Arias (2020) las técnicas son las herramientas y el procedimiento disponible para los investigadores, los cuales les permiten obtener datos y guiar el camino de la recolección de datos. En este caso las técnicas no son el fin, sino, el medio. En esta investigación las técnicas utilizadas fueron: a) El análisis documental, que se aplicará para la obtención de información contable extraída de la documentación entregada por la empresa, como boletas de ventas, boletas de gastos de servicios; y b) La entrevista, la cual se aplicó al gerente y dueño con la finalidad de conocer más sobre el manejo, procesos y los problemas existentes de la empresa.

El mismo autor además hace referencia que cada técnica tiene su instrumento (...) las cuales son las herramientas que sirven como apoyo para lograr el propósito del estudio. (p.54). En esta investigación los instrumentos utilizados fueron: a) Guía de análisis documental (Ver Anexo N° 2), representados por tablas donde se mostrará la información contable, para el procesamiento de estos datos se utiliza el programa Microsoft Excel

realizando el desarrollo en hojas de cálculo. b) La guía de entrevista (Ver anexo N° 1), representados por las preguntas realizadas al gerente y dueño de la empresa.

2.4. Procedimiento

Para el desarrollo de la investigación se realizó la visita a la empresa y la aplicación de la entrevista al gerente a fin de recopilar información que ayude con los cálculos contables que se desarrollaran en los objetivos propuestos.

Para el desarrollo del primer objetivo “Determinar los ingresos del primer semestre de la empresa”. Se pudo acceder a la información gracias al entrevista realizada al gerente (*Ver Anexo N° 1*). Se utilizó también guía de análisis documental y los apuntes plasmado en tablas de Excel, todo ello para el procesamiento de toda la información referente a las ventas del primer semestre, verificada con las boletas de venta (*Ver Tabla N° 2 al N° 7*).

Continuando con el segundo objetivo “Calcular los costos y gastos variables de la empresa” Se utilizó guía de análisis documental y los apuntes plasmado en tablas de Excel, todo ello para el procesamiento de toda la información referente al costo de los insumos (*Ver Tabla N° 9 al N° 14*) su producción semestral (*Ver Tabla N° 15 al N° 21*) insumos indirectos (*Ver Tabla N° 22 al N° 28*) Glp (*Ver Tabla N° 29*) agua y luz (*Ver Tabla N° 30 al N° 31*) y los insumos de limpieza y servicio (*Ver Tabla N° 32 al N° 39*).

Para el tercer objetivo “Identificar los costos y gastos fijos de la empresa” Se utilizó guía de análisis documental y los apuntes plasmado en tablas de Excel, todo ello para el procesamiento de toda la información referente a la mano de obra, depreciación y alquiler del local (*Ver Tabla N° 40 al N° 48*).

Finalmente, para el cuarto objetivo “Determinar la rentabilidad y el punto de equilibrio a través del costo directo o variable.” Se utilizó guía de análisis documental y los apuntes plasmado en tablas de Excel, todo ello para el procesamiento de toda la información respecto a los costos y gastos utilizados en el primer semestre referente a los 3 primeros

objetivos haciendo uso también de cálculos matemáticos y formulas contables según lo requiera el método directo o variable. (*Ver Tabla N° 52 al N° 63*). Además de realizar la interpretación de los resultados a efecto de conocer de forma correcta la determinación de la rentabilidad.

2.5. Aspectos Éticos

Se respetará los derechos de autor, utilizando normas APA en cada cita mencionada.

La información presentada en cada uno de los resultados es real y verídico.

2.6. Operacionalización de Variables

Tabla 1- Operacionalización de variables

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIONES	INDICADORES
Costo Directo o Variable	Es una forma de análisis de costos que usa solo los costos variables para tomar decisiones. No considera los costos fijos, ya que se asume que están asociados con el momento en el que incurrieron. Este método es una herramienta práctica en la que el cálculo de costos se usa para decidir sobre la producción y la planificación de ventas (Ramírez, 2008)	Costo Variable	Insumo variable
			Costo indirecto variable
			Gastos Administrativos variables
			Gastos de Ventas variables
		Costo Fijo	Mano de Obra Fija
			Costo indirecto fijos
			Gastos Administrativos fijos
			Gastos de Ventas fijos
Rentabilidad	Es la capacidad de generar beneficios, de modo que los ingresos sean suficientes para recuperar las inversiones, cubrir los costos operacionales y obtener un beneficio (Gitman y Zutter, 2012)	Ingresos	Precio de venta unitario x producción (Q)
		Rentabilidad Operativa	<u>Utilidad Operativa</u> Ventas
		Punto de equilibrio	<u>Costo Fijo</u> Contribución Marginal Ponderado

Fuente: Elaboración Propia

CAPÍTULO III. RESULTADOS

3.1. Datos Generales de la Empresa

- **Nombre y razón social**
Restaurant Pollería Titto’s
- **Logo**

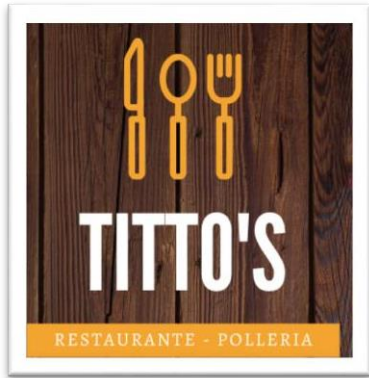


Figura 2- Logo de la Empresa

- **RUC**
10180925380
- **Ubicación**
Av. Federico Villarreal 772 urb. Razuri
- **Ubicación geográfica**

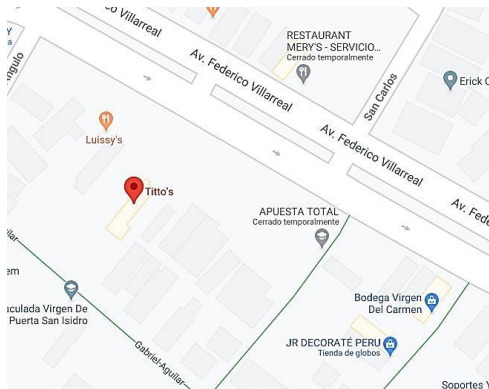


Figura 3- Ubicación Geográfica

- **Actividad económica**
Restaurante y pollería.

3.2. Determinación de los ingresos del primer semestre de la empresa.

Para el desarrollo del primer objetivo se utilizó la guía de entrevista y guía de análisis documental como instrumento de recolección de información, así se pudo conocer que la empresa Restaurant pollería Titto’s elabora solo 6 platos para la venta. Según la respuesta del Gerente en la pregunta N° 1 (*Ver Anexo N° 1*). Además, se obtuvo información de la cantidad de producción mensual y el valor venta de cada plato en base las boletas de ventas del primer semestre. Con estos datos se realizó tablas de registro de los ingresos por plato de Enero a Junio (*Ver Tabla N° 2 al N° 6*).

Tabla 2 - Ingreso Mensual Enero

INGRESO MENSUAL ENERO				
N°	PLATO	PRODUCCIÓN MENSUAL	VALOR DE VENTA	INGRESO TOTAL MENSUAL
1	POLLO A LA BRASA	384	S/. 42.00	S/. 16,128.00
2	CHURRASCO	360	S/. 8.00	S/. 2,880.00
3	ARROZ CHAUFA	384	S/. 7.00	S/. 2,688.00
4	MOLLEJITAS SALTADAS	312	S/. 8.00	S/. 2,496.00
5	LOMO SALTADO	336	S/. 8.00	S/. 2,688.00
6	PECHUGA A LA PLANCHA	432	S/. 8.00	S/. 3,456.00
TOTAL		2208		S/. 30,336.00

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por el gerente de la empresa

Tabla 3 - Ingreso Mensual Febrero

INGRESO MENSUAL FEBRERO				
N°	PLATO	PRODUCCIÓN MENSUAL	VALOR DE VENTA	INGRESO TOTAL MENSUAL
1	POLLO A LA BRASA	336	S/. 42.00	S/. 14,112.00
2	CHURRASCO	384	S/. 8.00	S/. 3,072.00
3	ARROZ CHAUFA	360	S/. 7.00	S/. 2,520.00
4	MOLLEJITAS SALTADAS	336	S/. 8.00	S/. 2,688.00
5	LOMO SALTADO	384	S/. 8.00	S/. 3,072.00
6	PECHUGA A LA PLANCHA	240	S/. 8.00	S/. 1,920.00
TOTAL		2040		S/. 27,384.00

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por el gerente de la empresa

Tabla 4 - Ingreso Mensual Marzo

INGRESO MENSUAL MARZO				
N°	PLATO	PRODUCCIÓN MENSUAL	VALOR DE VENTA	INGRESO TOTAL MENSUAL
1	POLLO A LA BRASA	324	S/. 42.00	S/. 13,608.00
2	CHURRASCO	297	S/. 8.00	S/. 2,376.00
3	ARROZ CHAUFA	270	S/. 7.00	S/. 1,890.00
4	MOLLEJITAS SALTADAS	270	S/. 8.00	S/. 2,160.00
5	LOMO SALTADO	324	S/. 8.00	S/. 2,592.00
6	PECHUGA A LA PLANCHA	378	S/. 8.00	S/. 3,024.00
TOTAL		1863		S/. 25,650.00

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por el gerente de la empresa.

Tabla 5 - Ingreso Mensual Abril

INGRESO MENSUAL ABRIL				
N°	PLATO	PRODUCCIÓN MENSUAL	VALOR DE VENTA	INGRESO TOTAL MENSUAL
1	POLLO A LA BRASA	400	S/. 42.00	S/. 16,800.00
2	CHURRASCO	425	S/. 8.00	S/. 3,400.00
3	ARROZ CHAUFA	375	S/. 7.00	S/. 2,625.00
4	MOLLEJITAS SALTADAS	400	S/. 8.00	S/. 3,200.00
5	LOMO SALTADO	450	S/. 8.00	S/. 3,600.00
6	PECHUGA A LA PLANCHA	250	S/. 8.00	S/. 2,000.00
TOTAL		2300		S/. 31,625.00

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por el gerente de la empresa.

Tabla 6- Ingreso Mensual Mayo

INGRESO MENSUAL MAYO				
N°	PLATO	PRODUCCIÓN MENSUAL	VALOR DE VENTA	INGRESO TOTAL MENSUAL
1	POLLO A LA BRASA	351	S/. 42.00	S/. 14,742.00
2	CHURRASCO	297	S/. 8.00	S/. 2,376.00
3	ARROZ CHAUFA	270	S/. 7.00	S/. 1,890.00
4	MOLLEJITAS SALTADAS	270	S/. 8.00	S/. 2,160.00
5	LOMO SALTADO	432	S/. 8.00	S/. 3,456.00
6	PECHUGA A LA PLANCHA	270	S/. 8.00	S/. 2,160.00
TOTAL		1890		S/. 26,784.00

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por el gerente de la empresa.

Tabla 7- Ingreso Mensual Junio

INGRESO MENSUAL JUNIO				
N°	PLATO	PRODUCCIÓN MENSUAL	VALOR DE VENTA	INGRESO TOTAL MENSUAL
1	POLLO A LA BRASA	286	S/. 42.00	S/. 12,012.00
2	CHURRASCO	416	S/. 8.00	S/. 3,328.00
3	ARROZ CHAUFA	520	S/. 7.00	S/. 3,640.00
4	MOLLEJITAS SALTADAS	468	S/. 8.00	S/. 3,744.00
5	LOMO SALTADO	442	S/. 8.00	S/. 3,536.00
6	PECHUGA A LA PLANCHA	364	S/. 8.00	S/. 2,912.00
TOTAL		2496		S/. 29,172.00

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por el gerente de la empresa.

Con todas las tablas elaboradas de Enero a Junio (Ver Tabla N° 2 al N° 6) se realizó un cuadro resumen (Ver Tabla N° 8) donde se especifica las cantidades vendidas y el valor de venta unitario para cada plato.

Donde el ingreso total del primer semestre de la empresa es de S/. 170,951.00, conformado por el Pollo a la brasa con S/87,402.00, Churrasco S/17,432.00, Arroz Chaufa S/15,253.00, Mollejitas Saltadas S/ 16,448.00, Lomo Saltado S/ 18,944.00 y Pechuga a la Plancha S/ 15,472.00.

Tabla 8 -Resumen de ingresos por plato del primer semestre

MESES		PLATOS					
		POLLO A LA BRASA	CHURRASCO	ARROZ CHAUFA	MOLLEJITAS SALTADAS	LOMO SALTADO	PECHUGA A LA PLANCHA
ENERO	CANTIDAD	384	360	384	312	336	432
	VALOR V.	S/. 42.00	S/. 8.00	S/. 7.00	S/. 8.00	S/. 8.00	S/. 8.00
	TOTAL	S/ 16,128.00	S/ 2,880.00	S/ 2,688.00	S/ 2,496.00	S/ 2,688.00	S/ 3,456.00
FEBRERO	CANTIDAD	336	384	360	336	384	240
	VALOR V.	S/. 42.00	S/. 8.00	S/. 7.00	S/. 8.00	S/. 8.00	S/. 8.00
	TOTAL	S/ 14,112.00	S/ 3,072.00	S/ 2,520.00	S/ 2,688.00	S/ 3,072.00	S/ 1,920.00
MARZO	CANTIDAD	324	297	270	270	324	378
	VALOR V.	S/. 42.00	S/. 8.00	S/. 7.00	S/. 8.00	S/. 8.00	S/. 8.00
	TOTAL	S/ 13,608.00	S/ 2,376.00	S/ 1,890.00	S/ 2,160.00	S/ 2,592.00	S/ 3,024.00
ABRIL	CANTIDAD	400	425	375	400	450	250
	VALOR V.	S/. 42.00	S/. 8.00	S/. 7.00	S/. 8.00	S/. 8.00	S/. 8.00
	TOTAL	S/ 16,800.00	S/ 3,400.00	S/ 2,625.00	S/ 3,200.00	S/ 3,600.00	S/ 2,000.00
MAYO	CANTIDAD	351	297	270	270	432	270
	VALOR V.	S/. 42.00	S/. 8.00	S/. 7.00	S/. 8.00	S/. 8.00	S/. 8.00
	TOTAL	S/ 14,742.00	S/ 2,376.00	S/ 1,890.00	S/ 2,160.00	S/ 3,456.00	S/ 2,160.00
JUNIO	CANTIDAD	286	416	520	468	442	364
	VALOR V.	S/. 42.00	S/. 8.00	S/. 7.00	S/. 8.00	S/. 8.00	S/. 8.00
	TOTAL	S/ 12,012.00	S/ 3,328.00	S/ 3,640.00	S/ 3,744.00	S/ 3,536.00	S/ 2,912.00
		S/ 87,402.00	S/ 17,432.00	S/ 15,253.00	S/ 16,448.00	S/ 18,944.00	S/ 15,472.00

Fuente: Tabla N° 2 - N° 6. Elaboración Propia - Información brindada por el gerente de la empresa

3.3. Cálculo de los costos y gastos variables de la empresa.

3.3.1. Costos Variables

3.3.1.1. Insumos

Para el desarrollo de este objetivo se utilizó la guía de análisis documental como instrumento de recolección de información, en primer lugar, se tomó en cuenta los insumos, ya que son fuente principal para la elaboración del servicio ofrecido, se realizó tablas de registro, indicando por plato cada uno de los insumos requeridos con sus respectivas unidades de medida, cantidad y costo (*Ver Tabla N° 9 al N° 14*). De lo cual se obtuvo el costo de insumos total y el costo de insumos unitario.

Donde el costo de insumo unitario del Churrasco S/4.41, Pollo a la brasa es S/16.91, Arroz Chaufa S/1.50, Mollejititas Saltadas S/1.50, Lomo Saltado S/2.09 y Pechuga a la Plancha S/2.03.

Tabla 9 -Insumos- Churrasco

PLATO	UNIDADES PRODUCIDAS
CHURRASCO	10

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD (G)	COSTO x Kg/ Gramo	COSTO TOTAL
CHURRASCO	KILO	2	S/ 15.00	S/ 25.42
PAPA HUEVO INDIO	KILO	2	S/ 2.50	S/ 4.24
ARROZ	KILO	2	S/ 2.50	S/ 4.24
ACEITE	MILILITROS	500	S/ 0.01	S/ 4.24
VINAGRE	UNIDAD	1	S/ 1.00	S/ 0.85
SILLAO	UNIDAD	1	S/ 1.00	S/ 0.85
LECHUGA		1	S/ 5.00	S/ 4.24
COSTO INSUMOS TOTAL				S/ 44.07
COSTO INSUMOS POR UNIDAD				S/ 4.41

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa.

Tabla 10 - Insumos - Pollo a la Brasa

PLATO	UNIDADES PRODUCIDAS				
POLLO A LA BRASA	300				

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD (G)	COSTO x Kg/ Gramo		COSTO TOTAL
POLLO	UNIDAD	300	S/	12.00	S/ 3,050.85
PISCO	MILILITROS	650	S/	0.04	S/ 20.34
VINO	LITRO	7	S/	6.00	S/ 35.59
CANELA CHINA		0	S/	3.50	S/ 2.97
AJOS	KILO	5	S/	8.00	S/ 33.90
ESCABECHE	KILO	1	S/	4.00	S/ 3.39
OREGANO		0	S/	2.00	S/ 1.69
TOMILLO		0	S/	2.00	S/ 1.69
ROMERO		0	S/	2.00	S/ 1.69
AZUCAR BLANCA	KILO	2	S/	2.50	S/ 4.24
MANTEQUILLA	KILO	4	S/	9.00	S/ 30.51
AJIMOTO	KILO	1/2	S/	30.00	S/ 12.71
CHICHA DE JORA	LITRO	2	S/	2.00	S/ 3.39
LAUREL		1/8	S/	-	S/ 3.39
KION	KILO	1	S/	5.00	S/ 4.24
MOSTAZA	KILO	3	S/	2.50	S/ 6.36
COMINO	KILO	1/2	S/	60.00	S/ 25.42
PIMIENTA	KILO	1	S/	24.00	S/ 20.34
SILLAO	MILILITROS	600	S/	3.00	S/ 5.51
LECHUGA	UNIDAD	12	S/	0.83	S/ 8.47
ZANAHORIA	KILO	1/2	S/	3.00	S/ 1.27
VETERRAGA	KILO	1/2	S/	6.00	S/ 2.54
PALTA	UNIDAD	4	S/	2.00	S/ 6.78
TOMATE	KILO	1/2	S/	9.00	S/ 3.81
PEPINILLO	UNIDAD	4	S/	0.75	S/ 2.54
BLISTER DE CALDO DE GALLINA		0	S/	-	S/ 17.80
MENSI	UNIDAD	2	S/	3.50	S/ 5.93
PAPA HUEVO DE INDIO	KILO	600	S/	2.00	S/ 1,016.95
CARBON	KILO	144	S/	3.00	S/ 366.10
ACEITE	LITRO	80	S/	5.50	S/ 372.88
COSTO INSUMOS TOTAL					S/ 5,073.31
COSTO INSUMOS POR UNIDAD					S/ 16.91

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa.

Tabla 11 - Insumos- Arroz Chaufa

PLATO		UNIDADES PRODUCIDAS			
ARROZ CHAUFA		10			

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD (G)	COSTO x Kg/ Gramo		COSTO TOTAL
POLLO EN LOMO	GRAMOS	250	S/	0.02	S/ 5.08
HUEVOS	UNIDAD	6	S/	0.33	S/ 1.69
SILLAO	GRAMOS	300	S/	0.01	S/ 1.27
KION	UNIDAD	1	S/	0.30	S/ 0.25
AZUCAR	GRAMOS	500	S/	0.00	S/ 0.85
AJINOMOTO	UNIDAD	1	S/	1.00	S/ 0.85
ACEITE DE AJONJOLI	MILILITROS	50	S/	0.04	S/ 1.53
COSTO INSUMOS TOTAL					S/ 11.53
COSTO INSUMOS POR UNIDAD					S/ 1.15

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa.

Tabla 12 - Insumos- Mollejitas Saltadas

PLATO		UNIDADES PRODUCIDAS			
MOLLEJITAS SALTADAS		18			

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD (G)	COSTO x Kg/ Gramo		COSTO TOTAL
MOLLEJITAS	KILO	2	S/	6.50	S/ 11.02
CEBOLLA	KILO	1	S/	0.80	S/ 0.68
SILLAO	GRAMOS	300	S/	0.01	S/ 1.27
PIMIENTA	GRAMOS	15	S/	0.01	S/ 0.13
COMINO	GRAMOS	15	S/	0.01	S/ 0.13
AJO		1	S/	1.00	S/ 0.85
ARROZ	GRAMOS	1500	S/	0.00	S/ 3.18
PAPA HUEVO INDIO	KILO	3	S/	2.50	S/ 6.36
ESCABECHE		1	S/	4.00	S/ 3.39
COSTO INSUMOS TOTAL					S/ 26.99
COSTO INSUMOS POR UNIDAD					S/ 1.50

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa.

Tabla 13 - Insumos - Lomo Saltado

PLATO	UNIDADES PRODUCIDAS
LOMO SALTADO	27

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD (G)	COSTO x Kg/ Gramo	COSTO TOTAL
LOMO DE RES	KG	3	S/ 17.00	S/ 43.22
TOMATE	GRAMOS	500	S/ 0.00	S/ 1.69
CEBOLLA	GRAMOS	1500	S/ 0.00	S/ 1.69
ACEITE	MILILITROS	750	S/ 0.01	S/ 4.24
ESCABECHE ENTERO	GRAMOS	250	S/ 0.00	S/ 0.85
SILLAO	MILILITROS	150	S/ 0.01	S/ 0.85
PIMIENTA	GRAMOS	50	S/ 0.02	S/ 0.64
COMINO	GRAMOS	50	S/ 0.02	S/ 0.64
VINAGRE	MILILITROS	125	S/ 0.01	S/ 0.85
PAPA HUEVO DE INDIO	KILO	4	S/ 0.25	S/ 0.85
ARROZ	KILO	3	S/ 0.33	S/ 0.85
SAL	GRAMOS	100	S/ 0.00	S/ 0.17
COSTO INSUMOS TOTAL				S/ 56.53
COSTO INSUMOS POR UNIDAD				S/ 2.09

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa.

Tabla 14 - Insumos - Pechuga a la plancha

PLATO	UNIDADES PRODUCIDAS
PECHUGA A LA PLANCHA	15

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD (G)	COSTO x Kg/ Gramo	COSTO TOTAL
PECHUGA DE PULPA DE POLLO	KILOS	2	S/ 12.00	S/ 20.34
PAPA HUEVO DE INDIO	KILOS	3	S/ 2.50	S/ 6.36
ARROZ	KILOS	1	S/ 2.50	S/ 2.12
ACEITE	MILITROS	250	S/ 0.01	S/ 1.41
SAL	GRAMOS	20	S/ 0.01	S/ 0.17
COSTO INSUMOS TOTAL				S/ 30.40
COSTO INSUMOS POR UNIDAD				S/ 2.03

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa.

Se realizó también tablas de registro con el costo unitario de cada plato obtenido de las tablas anteriores (Ver Tabla N° 2 al N° 6) agregando las unidades producidas y el porcentaje que representa la producción de cada plato según los meses del primer semestre (Ver Tabla N° 15 al N° 21).

Tabla 15 -Costo unitario de insumos por producción mensual- Enero

COSTO UNITARIO - INSUMOS POR PRODUCCION – ENERO				
N°	PLATO	PRODUCCIÓN MENSUAL	COSTO UNITARIO	PORCENTAJE DE PRODUCCIÓN
1	POLLO A LA BRASA	384	S/ 16.91	17%
2	CHURRASCO	360	S/ 4.41	16%
3	ARROZ CHAUFA	384	S/ 1.50	17%
4	MOLLEJITAS SALTADAS	312	S/ 1.50	14%
5	LOMO SALTADO	336	S/ 2.09	15%
6	PECHUGA A LA PLANCHA	432	S/ 2.03	20%
TOTAL		2208	S/ 28.44	100%

Fuente: Elaboración Propia- Tabla 9-14 - Información brindada por la empresa

Tabla 16 -Costo unitario de insumos por producción mensual- Febrero

COSTO UNITARIO - INSUMOS POR PRODUCCION – FEBRERO				
N°	PLATO	PRODUCCIÓN MENSUAL	COSTO UNITARIO	PORCENTAJE DE PRODUCCIÓN
1	POLLO A LA BRASA	336	S/ 16.91	16%
2	CHURRASCO	384	S/ 4.41	19%
3	ARROZ CHAUFA	360	S/ 1.50	18%
4	MOLLEJITAS SALTADAS	336	S/ 1.50	16%
5	LOMO SALTADO	384	S/ 2.09	19%
6	PECHUGA A LA PLANCHA	240	S/ 2.03	12%
TOTAL		2040	S/ 28.44	100%

Fuente: Elaboración Propia- Tabla 9-14 - Información brindada por la empresa

Tabla 17 - Costo unitario de insumos por producción mensual- Marzo

COSTO UNITARIO - INSUMOS POR PRODUCCION - MARZO

Nº	PLATO	PRODUCCIÓN MENSUAL	COSTO UNITARIO	PORCENTAJE DE PRODUCCIÓN
1	POLLO A LA BRASA	324	S/ 16.91	17%
2	CHURRASCO	297	S/ 4.41	16%
3	ARROZ CHAUFA	270	S/ 1.50	14%
4	MOLLEJITAS SALTADAS	270	S/ 1.50	14%
5	LOMO SALTADO	324	S/ 2.09	17%
6	PECHUGA A LA PLANCHA	378	S/ 2.03	20%
TOTAL		1863	S/ 28.44	100%

Fuente: Elaboración Propia- Tabla 9-14 - Información brindada por la empresa

Tabla 18 - Costo unitario de insumos por producción mensual- Abril

COSTO UNITARIO - INSUMOS POR PRODUCCION - ABRIL

Nº	PLATO	PRODUCCIÓN MENSUAL	COSTO UNITARIO	PORCENTAJE DE PRODUCCIÓN
1	POLLO A LA BRASA	400	S/ 16.91	17%
2	CHURRASCO	425	S/ 4.41	18%
3	ARROZ CHAUFA	375	S/ 1.50	16%
4	MOLLEJITAS SALTADAS	400	S/ 1.50	17%
5	LOMO SALTADO	450	S/ 2.09	20%
6	PECHUGA A LA PLANCHA	250	S/ 2.03	11%
TOTAL		2300	S/ 28.44	100%

Fuente: Elaboración Propia- Tabla 9-14 - Información brindada por la empresa

Tabla 19 - Costo unitario de insumos por producción mensual- Mayo

COSTO UNITARIO - INSUMOS POR PRODUCCION - MAYO

Nº	PLATO	PRODUCCIÓN MENSUAL	COSTO UNITARIO	PORCENTAJE DE PRODUCCIÓN
1	POLLO A LA BRASA	351	S/ 16.91	19%
2	CHURRASCO	297	S/ 4.41	16%
3	ARROZ CHAUFA	270	S/ 1.50	14%
4	MOLLEJITAS SALTADAS	270	S/ 1.50	14%
5	LOMO SALTADO	432	S/ 2.09	23%
6	PECHUGA A LA PLANCHA	270	S/ 2.03	14%
TOTAL		1890	S/ 28.44	100%

Fuente: Elaboración Propia- Tabla 9-14 - Información brindada por la empresa

Tabla 20 - Costo unitario de insumos por producción mensual- Junio

COSTO UNITARIO - INSUMOS POR PRODUCCION - JUNIO

N°	PLATO	PRODUCCIÓN MENSUAL	COSTO UNITARIO	PORCENTAJE DE PRODUCCIÓN
1	POLLO A LA BRASA	286	S/ 16.91	11%
2	CHURRASCO	416	S/ 4.41	17%
3	ARROZ CHAUFA	520	S/ 1.50	21%
4	MOLLEJITAS SALTADAS	468	S/ 1.50	19%
5	LOMO SALTADO	442	S/ 2.09	18%
6	PECHUGA A LA PLANCHA	364	S/ 2.03	15%
TOTAL		2496	S/ 28.44	100%

Fuente: Elaboración Propia- Tabla 9-14- Información brindada por la empresa

Con las tablas elaboradas respecto a los insumos (Ver Tabla N° 2 al N° 20) se realizó un cuadro resumen (Ver Tabla N° 21) donde se especifica las cantidades producidas y el costo unitario por cada plato desde el mes de Enero a Junio, dando como resultado que en el primer semestre del 2019 el restaurant pollería Titto’s incurre en un total de costos variables de insumos S/ 60,021.78 conformado por el Pollo a la brasa con S/35,191.83, Churrasco S/9,602.37, Arroz Chaufa S/3,267.78, Mollejitas Saltadas S/3,083.32, Lomo Saltado S/4,957.49 y Pechuga a la Plancha S/3,918.99.

Tabla 21 - Resumen de costos variables de insumo por plato del primer semestre

MESES		PLATOS					
		POLLO A LA BRASA	CHURRASCO	ARROZ CHAUFA	MOLLEJITAS SALTADAS	LOMO SALTADO	PECHUGA A LA PLANCHA
ENERO	PROD. M	384	360	384	312	336	432
	C. UNIT.	S/ 16.91	S/ 4.41	S/ 1.50	S/ 1.50	S/ 2.09	S/ 2.03
	TOTAL	S/ 6,493.83	S/ 1,586.44	S/ 575.87	S/ 467.90	S/ 703.43	S/ 875.39
FEBRERO	PROD. M	336	384	360	336	384	240
	C. UNIT.	S/ 16.91	S/ 4.41	S/ 1.50	S/ 1.50	S/ 2.09	S/ 2.03
	TOTAL	S/ 5,682.10	S/ 1,692.20	S/ 539.88	S/ 503.89	S/ 803.92	S/ 486.33
MARZO	PROD. M	324	297	270	270	324	378
	C. UNIT.	S/ 16.91	S/ 4.41	S/ 1.50	S/ 1.50	S/ 2.09	S/ 2.03
	TOTAL	S/ 5,479.17	S/ 1,308.81	S/ 404.91	S/ 404.91	S/ 678.31	S/ 765.97
ABRIL	PROD. M	400	425	375	400	450	250
	C. UNIT.	S/ 16.91	S/ 4.41	S/ 1.50	S/ 1.50	S/ 2.09	S/ 2.03
	TOTAL	S/ 6,764.41	S/ 1,872.88	S/ 562.38	S/ 599.87	S/ 942.09	S/ 506.59
MAYO	PROD. M	351	297	270	270	432	270
	C. UNIT.	S/ 16.91	S/ 4.41	S/ 1.50	S/ 1.50	S/ 2.09	S/ 2.03
	TOTAL	S/ 5,935.77	S/ 1,308.81	S/ 404.91	S/ 404.91	S/ 904.41	S/ 547.12
JUNIO	PROD. M	286	416	520	468	442	364
	C. UNIT.	S/ 16.91	S/ 4.41	S/ 1.50	S/ 1.50	S/ 2.09	S/ 2.03
	TOTAL	S/ 4,836.55	S/ 1,833.22	S/ 779.83	S/ 701.85	S/ 925.34	S/ 737.60
		S/ 35,191.83	S/ 9,602.37	S/ 3,267.78	S/ 3,083.32	S/ 4,957.49	S/ 3,918.99

FUENTE: Elaboración Propia- Tabla 9 -20 - Información brindada por la empresa

3.3.1.2. Cremas y vinagreta

Dentro de los costos variables tenemos también a los insumos indirectos que son las cremas y la vinagreta utilizada en las ensaladas. Para ello utilizamos tablas de registro con información de la cantidad y costo de ellas utilizado en el primer semestre.

Tabla 22 - Insumos Indirectos- Enero

COSTO INSUMOS INDIRECTO - ENERO				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
MAYONESA	UNIDAD	5	S/ 14.00	S/ 70.00
KETCHUP	UNIDAD	6	S/ 8.00	S/ 48.00
AJI	UNIDAD			S/ 150.30
VINAGRETA	UNIDAD			S/ 50.60
COSTO INSUMOS INDIRECTOS TOTAL				S/ 318.90

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa

Tabla 23 - Insumos Indirectos- Febrero

COSTO INSUMOS INDIRECTO – FEBRERO				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
MAYONESA	UNIDAD	6	S/ 14.00	S/ 84.00
KETCHUP	UNIDAD	5	S/ 8.00	S/ 40.00
AJI	UNIDAD			S/ 170.40
VINAGRETA	UNIDAD			S/ 60.20
COSTO INSUMOS INDIRECTOS TOTAL				S/ 354.60

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa

Tabla 24 - Insumos Indirectos- Marzo

COSTO INSUMOS INDIRECTO – MARZO				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
MAYONESA	UNIDAD	5	S/ 14.00	S/ 70.00
KETCHUP	UNIDAD	4	S/ 8.00	S/ 32.00
AJI	UNIDAD			S/ 87.30
VINAGRETA	UNIDAD			S/ 48.10
COSTO INSUMOS INDIRECTOS TOTAL				S/ 237.40

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa

Tabla 25 -Insumos Indirectos- Abril

COSTO INSUMOS INDIRECTO - ABRIL

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
MAYONESA	UNIDAD	8	S/ 14.00	S/ 112.00
KETCHUP	UNIDAD	5	S/ 8.00	S/ 40.00
AJI	UNIDAD			S/ 100.80
VINAGRETA	UNIDAD			S/ 60.70
COSTO INSUMOS INDIRECTOS TOTAL				S/ 313.50

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa

Tabla 26- Insumos Indirectos- Mayo

COSTO INSUMOS INDIRECTO - MAYO

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
MAYONESA	UNIDAD	4	S/ 14.00	S/ 56.00
KETCHUP	UNIDAD	5	S/ 8.00	S/ 40.00
AJI	UNIDAD			S/ 80.90
VINAGRETA	UNIDAD			S/ 50.50
COSTO INSUMOS INDIRECTOS TOTAL				S/ 227.40

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa

Tabla 27 - Insumos Indirectos- Junio

COSTO INSUMOS INDIRECTO - JUNIO

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
MAYONESA	UNIDAD	4	S/ 14.00	S/ 56.00
KETCHUP	UNIDAD	4	S/ 8.00	S/ 32.00
AJI	UNIDAD			S/ 121.70
VINAGRETA	UNIDAD			S/ 79.60
COSTO INSUMOS INDIRECTOS TOTAL				S/ 289.30

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa

Con las tablas elaboradas respecto a las cremas y vinagreta (*Ver Tabla N° 22 al N° 27*) se realizó un cuadro resumen (*Ver Tabla N° 28*) donde se especifica las cantidades producidas y vendidas por cada plato, con ello se realizó regla de 3 simple multiplicando la cantidad producida del mes y la suma total de crema y vinagreta utilizada, todo esto entre la suma total de platos producidos de Enero a Junio, dando como resultado que en el primer semestre del 2019 el restaurant pollería Titto’s incurre en un total de costos variables de vinagreta y cremas S/ 1,741.10

Tabla 28 - Costo variable- Vinagreta y Cremas

MESES		VINAGRETA Y CREMAS						
		POLLO A LA BRASA	CHURRASCO	ARROZ CHAUFA	MOLLEJITAS SALTADAS	LOMO SALTADO	PECHUGA A LA PLANCHA	TOTAL
ENERO	CANTIDAD	384	360	384	312	336	432	2208
	TOTAL	S/ 55.46	S/ 51.99	S/ 55.46	S/ 45.06	S/ 48.53	S/ 62.39	S/ 318.90
FEBRERO	CANTIDAD	336	384	360	336	384	240	2040
	TOTAL	S/ 58.40	S/ 66.75	S/ 62.58	S/ 58.40	S/ 66.75	S/ 41.72	S/ 354.60
MARZO	CANTIDAD	324	297	270	270	324	378	1863
	TOTAL	S/ 41.29	S/ 37.85	S/ 34.41	S/ 34.41	S/ 41.29	S/ 48.17	S/ 237.40
ABRIL	CANTIDAD	400	425	375	400	450	250	2300
	TOTAL	S/ 54.52	S/ 57.93	S/ 51.11	S/ 54.52	S/ 61.34	S/ 34.08	S/ 313.50
MAYO	CANTIDAD	351	297	270	270	432	270	1890
	TOTAL	S/ 42.23	S/ 35.73	S/ 32.49	S/ 32.49	S/ 51.98	S/ 32.49	S/ 227.40
JUNIO	CANTIDAD	286	416	520	468	442	364	2496
	TOTAL	S/ 33.15	S/ 48.22	S/ 60.27	S/ 54.24	S/ 51.23	S/ 42.19	S/ 289.30
		S/ 285.05	S/ 298.47	S/ 296.31	S/ 279.12	S/ 321.11	S/ 261.03	S/ 1,741.10

Fuente: Elaboración Propia- Tabla 22-27 - Información brindada por la empresa

3.3.1.3. GLP 45k

Dentro del costo variable se encuentra el balón de gas de 45 kilos que la pollería Titto’s ha consumido en el primer trimestre. Para ello utilizamos tablas de registro con información del precio de cada balón de gas que es de S/. 153.00 el cual ha sido multiplicado por las cantidades utilizadas mensual para después distribuirlas a cada plato de acuerdo con sus cantidades producidas en el mes correspondiente.

Tabla 29 - Costo Variable -GLP 45K

MESES			GLP (45K)					PECHUGA A LA PLANCHA
			POLLO A LA BRASA	CHURRASCO	ARROZ CHAUFA	MOLLEJITAS SALTADAS	LOMO SALTADO	
ENERO	CANTIDAD	4	384	360	384	312	336	432
	TOTAL	S/612.00	S/ 106.43	S/ 99.78	S/ 106.43	S/ 86.48	S/ 93.13	S/ 119.74
FEBRERO	CANTIDAD	3	336	384	360	336	384	240
	TOTAL	S/459.00	S/ 75.60	S/ 86.40	S/ 81.00	S/ 75.60	S/ 86.40	S/ 54.00
MARZO	CANTIDAD	2	324	297	270	270	324	378
	TOTAL	S/306.00	S/ 53.22	S/ 48.78	S/ 44.35	S/ 44.35	S/ 53.22	S/ 62.09
ABRIL	CANTIDAD	4	400	425	375	400	450	250
	TOTAL	S/612.00	S/ 106.43	S/ 113.09	S/ 99.78	S/ 106.43	S/ 119.74	S/ 66.52
MAYO	CANTIDAD	2	351	297	270	270	432	270
	TOTAL	S/306.00	S/ 56.83	S/ 48.09	S/ 43.71	S/ 43.71	S/ 69.94	S/ 43.71
JUNIO	CANTIDAD	4	286	416	520	468	442	364
	TOTAL	S/612.00	S/ 70.13	S/ 102.00	S/ 127.50	S/ 114.75	S/ 108.38	S/ 89.25
			S/ 468.64	S/ 498.14	S/ 502.78	S/ 471.33	S/ 530.80	S/ 435.31

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa

3.3.2. Costo y gasto variable

Dentro de los costos y gastos variables se tiene en cuenta el agua y luz ya que se utiliza en tres diferentes áreas: producción, administración y ventas. Para el agua se tomó como criterio de distribución los metros cúbicos según el espacio de cada una de las áreas en las que se utiliza. Mientras que para la luz el criterio de distribución fueron los kWh.

3.3.2.1. Agua

Tabla 30- Costo y Gasto Variable -Agua

AGUA		COSTO INDIRECTO VARIABLE	VENTAS	ADMINISTRACION
ENERO	S/258.02	S/180.61	S/64.51	S/12.90
M3	61.92	43.35	15.48	3.10
FEBRERO	S/156.10	S/109.27	S/39.03	S/7.81
M3	37.46	26.22	9.37	1.87
MARZO	S/176.80	S/123.76	S/44.20	S/8.84
M3	42.43	29.70	10.61	2.12
ABRIL	S/292.30	S/204.61	S/73.08	S/14.62
M3	70.15	49.11	17.54	3.51
MAYO	S/184.30	S/129.01	S/46.08	S/9.22
M3	44.23	30.96	11.06	2.21
JUNIO	S/246.70	S/172.69	S/61.68	S/12.34
M3	59.21	41.45	14.80	2.96
S/1,314.22		S/919.95	S/328.56	S/65.71

Fuente: Información brindada por la empresa

3.3.2.2. Luz

Tabla 31- Costo y Gasto Variable - Luz

LUZ		COSTO INDIRECTO VARIABLE	VENTAS	ADMINISTRACION
ENERO	S/276.10	S/165.66	S/96.64	S/13.81
KWH	300.95	180.57	105.33	15.05
FEBRERO	S/196.20	S/117.72	S/68.67	S/9.81
KWH	213.86	128.31	74.85	10.69
MARZO	S/186.40	S/111.84	S/65.24	S/9.32
KWH	203.18	121.91	71.11	10.16
ABRIL	S/208.30	S/124.98	S/72.91	S/10.42
KWH	227.05	136.23	79.47	11.35
MAYO	S/190.60	S/114.36	S/66.71	S/9.53
KWH	207.75	124.65	72.71	10.39
JUNIO	S/213.80	S/128.28	S/74.83	S/10.69
KWH	233.04	139.83	81.56	11.65
S/1,271.40		S/762.84	S/444.99	S/63.57

Fuente: Información brindada por la empresa.

3.3.3. Gasto Variable

Dentro los gastos variables tenemos a los productos de limpieza que son utilizados para los servicios higiénicos, aseo de los utensilios, y presentación de las mesas utilizadas para brindar el servicio.

3.3.3.1. Productos de limpieza y servicio.

Tabla 32 - Gasto Variable - Productos de limpieza y servicio- Enero

ENERO				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
SERVILLETAS	UNIDAD	20	S/ 1.00	S/ 20.00
ESPONJA SCOTH BRITE	UNIDAD	2	S/ 1.30	S/ 2.60
PAÑOS ABSORBENTES	UNIDAD	10	S/ 1.00	S/ 10.00
PAPEL HIGIENICO	UNIDAD	4	S/ 10.00	S/ 40.00
LIMPIATODO SAPOLIO 1 GALON	UNIDAD	2	S/ 10.90	S/ 21.80
LAVAVAJILLA SAPOLIO	UNIDAD	7	S/ 6.00	S/ 42.00
DETERGENTE PATITO	UNIDAD	12	S/ 1.20	S/ 14.40
LEJIA CLOROX	UNIDAD	4	S/ 11.00	S/ 44.00
TOTAL				S/ 194.80

Fuente: Información brindada por la empresa

Tabla 33 - Gasto Variable - Productos de limpieza y servicio- Febrero

FEBRERO				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
SERVILLETAS	UNIDAD	15	S/ 1.00	S/ 15.00
ESPONJA SCOTH BRITE	UNIDAD	4	S/ 1.30	S/ 5.20
PAÑOS ABSORBENTES	UNIDAD	9	S/ 1.00	S/ 9.00
PAPEL HIGIENICO	UNIDAD	3	S/ 10.00	S/ 30.00
LIMPIATODO SAPOLIO 1 GALON	UNIDAD	1	S/ 10.90	S/ 10.90
LAVAVAJILLA SAPOLIO	UNIDAD	5	S/ 6.00	S/ 30.00
DETERGENTE PATITO	UNIDAD	17	S/ 1.20	S/ 20.40
LEJIA CLOROX	UNIDAD	3	S/ 11.00	S/ 33.00
TOTAL				S/ 153.50

Fuente: Información brindada por la empresa

Tabla 34 - Gasto Variable - Productos de limpieza y servicio- Marzo

MARZO				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
SERVILLETAS	UNIDAD	18	S/ 1.00	S/ 18.00
ESPONJA SCOTH BRITE	UNIDAD	3	S/ 1.30	S/ 3.90
PAÑOS ABSORBENTES	UNIDAD	8	S/ 1.00	S/ 8.00
PAPEL HIGIENICO	UNIDAD	4	S/ 10.00	S/ 40.00
LIMPIATODO SAPOLIO 1 GALON	UNIDAD	1	S/ 10.90	S/ 10.90
LAVAVAJILLA SAPOLIO	UNIDAD	8	S/ 6.00	S/ 48.00
DETERGENTE PATITO	UNIDAD	9	S/ 1.20	S/ 10.80
LEJIA CLOROX	UNIDAD	1	S/ 11.00	S/ 11.00
TOTAL				S/ 150.60

Fuente: Información brindada por la empresa

Tabla 35 - Gasto Variable - Productos de limpieza y servicio- Abril

ABRIL				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
SERVILLETAS	UNIDAD	13	S/ 1.00	S/ 13.00
ESPONJA SCOTH BRITE	UNIDAD	2	S/ 1.30	S/ 2.60
PAÑOS ABSORBENTES	UNIDAD	10	S/ 1.00	S/ 10.00
PAPEL HIGIENICO	UNIDAD	3	S/ 10.00	S/ 30.00
LIMPIATODO SAPOLIO 1 GALON	UNIDAD	2	S/ 10.90	S/ 21.80
LAVAVAJILLA SAPOLIO	UNIDAD	4	S/ 6.00	S/ 24.00
DETERGENTE PATITO	UNIDAD	15	S/ 1.20	S/ 18.00
LEJIA CLOROX	UNIDAD	2	S/ 11.00	S/ 22.00
TOTAL				S/ 141.40

Fuente: Información brindada por la empresa

Tabla 36 - Gasto Variable - Productos de limpieza y servicio- Mayo

MAYO				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
SERVILLETAS	UNIDAD	16	S/ 1.00	S/ 16.00
ESPONJA SCOTH BRITE	UNIDAD	1	S/ 1.30	S/ 1.30
PAÑOS ABSORBENTES	UNIDAD	4	S/ 1.00	S/ 4.00
PAPEL HIGIENICO	UNIDAD	3	S/ 10.00	S/ 30.00
LIMPIATODO SAPOLIO 1 GALON	UNIDAD	2	S/ 10.90	S/ 21.80
LAVAVAJILLA SAPOLIO	UNIDAD	6	S/ 6.00	S/ 36.00
DETERGENTE PATITO	UNIDAD	7	S/ 1.20	S/ 8.40
LEJIA CLOROX	UNIDAD	3	S/ 11.00	S/ 33.00
TOTAL				S/ 150.50

Fuente: Información brindada por la empresa

Tabla 37- Gasto Variable - Productos de limpieza y servicio- Junio

JUNIO				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
SERVILLETAS	UNIDAD	19	S/ 1.00	S/ 19.00
ESPONJA SCOTH BRITE	UNIDAD	2	S/ 1.30	S/ 2.60
PAÑOS ABSORBENTES	UNIDAD	7	S/ 1.00	S/ 7.00
PAPEL HIGIENICO	UNIDAD	4	S/ 10.00	S/ 40.00
LIMPIATODO SAPOLIO 1 GALON	UNIDAD	1	S/ 10.90	S/ 10.90
LAVAVAJILLA SAPOLIO	UNIDAD	5	S/ 6.00	S/ 30.00
DETERGENTE PATITO	UNIDAD	18	S/ 1.20	S/ 21.60
LEJIA CLOROX	UNIDAD	3	S/ 11.00	S/ 33.00
TOTAL				S/ 164.10

Fuente: Información brindada por la empresa

Con las tablas elaboradas respecto a los productos de servicio y limpieza (Ver Tabla N° 32 al N° 37) se realizó un cuadro resumen (Ver Tabla N° 38) donde se especifica las cantidades producidas y vendidas por cada plato, con ello se realizó regla de 3 simple multiplicando la cantidad producida del mes y la suma total de los productos utilizados, todo esto entre la suma total de platos producidos de Enero a Junio.

Dando como resultado que en el primer semestre del 2019 el Restaurant pollería Titto’s incurre en un total de gastos variables de S/ 954.90.

Tabla 38 - Gasto Variable- Productos de limpieza y servicio.

MESES		PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y SERVICIO						
		POLLO A LA BRASA	CHURRASCO	ARROZ CHAUFA	MOLLEJITAS SALTADAS	LOMO SALTADO	PECHUGA A LA PLANCHA	TOTAL
ENERO	CANTIDAD	384	360	384	312	336	432	2208
	TOTAL	S/ 33.88	S/ 31.76	S/ 33.88	S/ 27.53	S/ 29.64	S/ 38.11	S/ 194.80
FEBRERO	CANTIDAD	336	384	360	336	384	240	2040
	TOTAL	S/ 25.28	S/ 28.89	S/ 27.09	S/ 25.28	S/ 28.89	S/ 18.06	S/ 153.50
MARZO	CANTIDAD	324	297	270	270	324	378	1863
	TOTAL	S/ 26.19	S/ 24.01	S/ 21.83	S/ 21.83	S/ 26.19	S/ 30.56	S/ 150.60
ABRIL	CANTIDAD	400	425	375	400	450	250	2300
	TOTAL	S/ 24.59	S/ 26.13	S/ 23.05	S/ 24.59	S/ 27.67	S/ 15.37	S/ 141.40
MAYO	CANTIDAD	351	297	270	270	432	270	1890
	TOTAL	S/ 27.95	S/ 23.65	S/ 21.50	S/ 21.50	S/ 34.40	S/ 21.50	S/ 150.50
JUNIO	CANTIDAD	286	416	520	468	442	364	2496
	TOTAL	S/ 18.80	S/ 27.35	S/ 34.19	S/ 30.77	S/ 29.06	S/ 23.93	S/ 164.10
		S/ 156.70	S/ 161.79	S/ 161.53	S/ 151.49	S/ 175.85	S/ 147.53	S/ 954.90

Fuente: Elaboración Propia- Tabla 22-27 - Información brindada por la empresa

En la tabla N° 39 es un resumen donde la suma total en soles mensualmente se encuentra las cremas, GLP, luz, agua y productos de limpieza para distribuirlo por cada plato elaborado en el primer semestre de acuerdo a las cantidades que se elaboraron.

Tabla 39- Resumen de costos indirectos y gastos variables por plato del primer semestre

MESES		PLATOS						TOTAL
		POLLO A LA BRASA	CHURRASCO	ARROZ CHAUFA	MOLLEJITAS SALTADAS	LOMO SALTADO	PECHUGA A LA PLANCHA	
ENERO	CANTIDAD	384	360	384	312	336	432	2208
	COSTO UNIT.	S/. 0.75	S/. 0.75	S/. 0.75	S/. 0.75	S/. 0.75	S/. 0.75	
	TOTAL	S/ 288.66	S/ 270.62	S/ 288.66	S/ 234.54	S/ 252.58	S/ 324.75	S/1,659.82
FEBRERO	CANTIDAD	336	384	360	336	384	240	2040
	COSTO UNIT.	S/. 0.65	S/. 0.65	S/. 0.65	S/. 0.65	S/. 0.65	S/. 0.65	
	TOTAL	S/ 217.31	S/ 248.36	S/ 232.84	S/ 217.31	S/ 248.36	S/ 155.22	S/1,319.40
MARZO	CANTIDAD	324	297	270	270	324	378	1863
	COSTO UNIT.	S/. 0.57	S/. 0.57	S/. 0.57	S/. 0.57	S/. 0.57	S/. 0.57	
	TOTAL	S/ 183.86	S/ 168.54	S/ 153.22	S/ 153.22	S/ 183.86	S/ 214.50	S/1,057.20
ABRIL	CANTIDAD	400	425	375	400	450	250	2300
	COSTO UNIT.	S/. 0.68	S/. 0.68	S/. 0.68	S/. 0.68	S/. 0.68	S/. 0.68	
	TOTAL	S/ 272.61	S/ 289.65	S/ 255.57	S/ 272.61	S/ 306.68	S/ 170.38	S/1,567.50
MAYO	CANTIDAD	351	297	270	270	432	270	1890
	COSTO UNIT.	S/. 0.56	S/. 0.56	S/. 0.56	S/. 0.56	S/. 0.56	S/. 0.56	
	TOTAL	S/ 196.63	S/ 166.38	S/ 151.26	S/ 151.26	S/ 242.01	S/ 151.26	S/1,058.80
JUNIO	CANTIDAD	286	416	520	468	442	364	2496
	COSTO UNIT.	S/. 0.61	S/. 0.61	S/. 0.61	S/. 0.61	S/. 0.61	S/. 0.61	
	TOTAL	S/ 174.84	S/ 254.32	S/ 317.90	S/ 286.11	S/ 270.21	S/ 222.53	S/1,525.90
		S/ 1,333.92	S/ 1,397.87	S/ 1,399.44	S/ 1,315.04	S/ 1,503.71	S/ 1,238.64	S/8,188.62

FUENTE: Elaboración Propia- Tabla 28,29,30,31,38 - Información brindada por la empresa

3.4. Identificación de los costos fijos de la empresa.

Para el desarrollo de este objetivo se utilizó la guía de análisis documental como instrumento de recolección de información. En la Pollería Titto’s se identificó como costos fijos: la mano de obra directa e indirecta, alquiler del local y depreciación.

3.4.1. Mano de Obra Directa

Dentro de la mano de obra directa está el hornero y un ayudante de cocina donde su remuneración es S/. 1,013.70 mensual, muy aparte del pago de Essalud que es asumido por la empresa, se prorateo el pago de sus vacaciones por los 6 meses a fin de tomarlo en cuenta dentro del costo semestral.

Tabla 40- Mano de Obra Directa

MANO DE OBRA DIRECTA	CANTIDAD	Nº HORAS	REM. SEMANAL	REM. MENSUAL	REMUNERACION	ONP	TOTAL, A PAGAR	ESSALUD	VACACIONES
HORNERO	1	8	S/ 187.50	S/ 1,104.93	S/ 1,013.70	S/ 131.78	S/ 881.92	S/ 91.23	S/ 46.04
AYUDANTE DE COCINA	1	8	S/ 187.50	S/ 1,104.93	S/ 1,013.70	S/ 131.78	S/ 881.92	S/ 91.23	S/ 46.04
TOTAL				S/ 2,209.87	S/ 2,027.40	S/ 263.56	S/ 1,763.84	S/ 182.47	S/ 92.08

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa

3.4.2. Mano de Obra Indirecta

Dentro de la mano de obra indirecta se encuentra el mesero, cajero donde su remuneración es S/. 1013.70 mensual, el administrador S/. 1500.00 mensual, muy aparte del pago de Essalud que es asumido por la empresa, se prorateo el pago de sus vacaciones por los 6 meses a fin de tomarlo en cuenta dentro del costo semestral.

Tabla 41- Mano de Obra Indirecta

MANO DE OBRA INDIRECTA	CANTIDAD	Nº HORAS	REM. SEMANAL	REM. MENSUAL	REMUNERACION	ONP	TOTAL, A PAGAR	ESSALUD	VACACIONES
MESERO	1	8	S/ 187.50	S/ 1,013.70	S/ 930.00	S/ 120.90	S/ 809.10	S/ 83.70	S/ 42.24
CAJERO	1	8	S/ 187.50	S/ 1,013.70	S/ 930.00	S/ 120.90	S/ 809.10	S/ 83.70	S/ 42.24
ADMINISTRADOR	1	8	S/ 375.00	S/ 1,635.00	S/ 1,500.00	S/ 195.00	S/ 1,305.00	S/ 135.00	S/ 68.13
TOTAL			S/ 750.00	S/ 3,662.40	S/ 3,360.00	S/ 436.80	S/ 2,923.20	S/ 302.40	S/ 152.60

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa

Se realiza una tabla resumen tanto de la mano de obra directa e indirecta por cada mes del primer trimestre del 2019 de la pollería Titto’s.

Tabla 42- Resumen de mano de obra

MESES	MANO DE OBRA DIRECTA	MANO DE OBRA INDIRECTA	TOTAL, MANO DE OBRA
ENERO	S/ 2,301.94	S/. 3,815.00	S/ 6,116.94
FEBRERO	S/ 2,301.94	S/. 3,815.00	S/ 6,116.94
MARZO	S/ 2,301.94	S/. 3,815.00	S/ 6,116.94
ABRIL	S/ 2,301.94	S/. 3,815.00	S/ 6,116.94
MAYO	S/ 2,301.94	S/. 3,815.00	S/ 6,116.94
JUNIO	S/ 2,301.94	S/. 3,815.00	S/ 6,116.94
TOTAL	S/ 13,811.66	S/ 22,890.00	S/ 36,701.66

Fuente: Elaboración Propia- Tabla 40-41 - Información brindada por la empresa

3.4.3. Alquiler del local

El alquiler del local de la pollería Titto’s es de S/. 1,500.00, por cada mes se distribuyó el importe del alquiler por cada metro cuadrado que utiliza cada área.

Tabla 43- Alquiler del local

ALQUILER DEL LOCAL		PRODUCCION	VENTAS	ADMINISTRACION
ENERO	S/1,500.00	S/600.00	S/750.00	S/150.00
M2	120	48	60	12
FEBRERO	S/1,500.00	S/600.00	S/750.00	S/150.00
M2	120	48	60	12
MARZO	S/1,500.00	S/600.00	S/750.00	S/150.00
M2	120	48	60	12
ABRIL	S/1,500.00	S/600.00	S/750.00	S/150.00
M2	120	48	60	12
MAYO	S/1,500.00	S/600.00	S/750.00	S/150.00
M2	120	48	60	12
JUNIO	S/1,500.00	S/600.00	S/750.00	S/150.00
M2	120	48	60	12
	S/9,000.00	S/3,600.00	S/4,500.00	S/900.00

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa

3.4.4. Depreciación

Para la depreciación se tomó en cuenta todos los activos utilizados en las 3 diferentes áreas, la de producción de ventas y administrativo.

Tabla 44- Depreciación- Área de producción

DEPRECIACIÓN -AREA DE PRODUCCIÓN						
CANTIDAD	INMUEBLE, MAQUINARIA Y EQUIPO	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	%	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
1	HORNO DE ACERO	S/ 5,000.00	S/ 5,000.00	10%	S/ 500.00	S/ 41.67
1	COCINA DE 3 HORNILLAS	S/ 850.00	S/ 850.00	10%	S/ 85.00	S/ 7.08
2	MESAS DE ACERO	S/ 2,000.00	S/ 4,000.00	10%	S/ 400.00	S/ 33.33
1	LAVADERO DE ACERO	S/ 1,500.00	S/ 1,500.00	10%	S/ 150.00	S/ 12.50
1	LAVAPLATO DE ACERO	S/ 1,500.00	S/ 1,500.00	10%	S/ 150.00	S/ 12.50
1	CONGELADORA	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	10%	S/ 120.00	S/ 10.00
1	REFRIGERADOR A	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	10%	S/ 120.00	S/ 10.00
2	ESTANTES	S/ 1,500.00	S/ 3,000.00	10%	S/ 300.00	S/ 25.00
TOTAL					S/ 1,825.00	S/ 152.08

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa

Tabla 45 - Depreciación- Área de ventas

DEPRECIACIÓN -AREA DE VENTAS						
CANTIDAD	INMUEBLE, MAQUINARIA Y EQUIPO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	%	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
30	JUEGO DE MESA	S/ 350.00	S/ 10,500.00	10%	S/ 1,050.00	S/ 87.50
5	TELEVISORES LED 32"	S/ 450.00	S/ 2,250.00	10%	S/ 225.00	S/ 18.75
TOTAL					S/ 1,275.00	S/ 106.25

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa

Tabla 46 -Depreciación- Área administrativa

DEPRECIACIÓN -AREA ADMINISTRATIVA						
CANTIDAD	INMUEBLE, MAQUINARIA Y EQUIPO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	%	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
1	ESCRITORIO	S/ 900.00	S/ 900.00	10%	S/ 90.00	S/ 7.50
1	COMPUTADORA	S/ 2,500.00	S/ 2,500.00	10%	S/ 250.00	S/ 20.83
TOTAL					S/ 340.00	S/ 28.33

Fuente: Elaboración Propia- Información brindada por la empresa

La depreciación mensual es de S/. 286.67 donde en el área de producción le corresponde S/. 152.08, área de ventas S/. 106.25 y área administrativa de S/. 28.33

Tabla 47- Resumen de depreciación por áreas

DEPRECIACION		PRODUCCION	VENTAS	ADMINISTRACION
ENERO	S/286.67	S/152.08	S/106.25	S/28.33
FEBRERO	S/286.67	S/152.08	S/106.25	S/28.33
MARZO	S/286.67	S/152.08	S/106.25	S/28.33
ABRIL	S/286.67	S/152.08	S/106.25	S/28.33
MAYO	S/286.67	S/152.08	S/106.25	S/28.33
JUNIO	S/286.67	S/152.08	S/106.25	S/28.33
	S/1,720.00	S/912.50	S/637.50	S/170.00

Fuente: Elaboración Propia- - Tabla 44- 46

La tabla N°48 es un resumen, donde se detallan la mano de obra, alquiler y depreciación por cada mes. Dando como resultado que en el primer semestre del 2019 incurre en un total de costos y gastos fijos de S/ 47,421.66

Tabla 48- Resumen costos y gastos fijos

MES	MANO DE OBRA	ALQUILER DE LOCAL	DEPRECIACION	COSTO Y GASTO FIJO
ENERO	S/6,116.94	S/1,500.00	S/286.67	S/7,903.61
FEBRERO	S/6,116.94	S/1,500.00	S/286.67	S/7,903.61
MARZO	S/6,116.94	S/1,500.00	S/286.67	S/7,903.61
ABRIL	S/6,116.94	S/1,500.00	S/286.67	S/7,903.61
MAYO	S/6,116.94	S/1,500.00	S/286.67	S/7,903.61
JUNIO	S/6,116.94	S/1,500.00	S/286.67	S/7,903.61
TOTAL	S/36,701.66	S/9,000.00	S/1,720.00	S/47,421.66

Fuente: Elaboración Propia- Tabla 42- 47

En la tabla N° 49 se hace una comparación de los importes de los costos y gastos variables y los costos y gastos fijos. Donde los costos y gastos variables son donde existe mayor desembolso mensualmente.

Tabla 49- Resumen de costos y gastos fijos y variables

MES	COSTO Y GASTO VARIABLE	COSTO Y GASTO FIJO
ENERO	S/12,362.68	S/7,903.61
FEBRERO	S/11,027.72	S/7,903.61
MARZO	S/10,099.28	S/7,903.61
ABRIL	S/12,815.71	S/7,903.61
MAYO	S/10,564.73	S/7,903.61
JUNIO	S/11,340.28	S/7,903.61
TOTAL	S/68,210.40	S/47,421.66

Fuente: Elaboración Propia

3.5. Determinación de la rentabilidad y el punto de equilibrio a través del análisis de costo directo o variable.

3.5.1. Rentabilidad

En el estado de resultados, se reflejan las ventas de todos los platos, los costos de insumos, mano de obra, costos indirectos de fabricación y gastos de administración y ventas. Con ello se obtiene una utilidad operativa de S/55,318.93. Considerando que las ventas ascienden a S/170,951.00, los costos variables a S/68,210.40, los costos fijos a S/47,421.66.

Tabla 50- Estado de Resultados

ESTADO DE RESULTADO		
DEL: 01-19 AL 06-19		
VENTAS:		S/170,951.00
POLLO A LA BRASA	S/87,402.00	
CHURRASCO	S/17,432.00	
ARROZ CHAUFA	S/15,253.00	
MOLLEJITAS SALTADAS	S/16,448.00	
LOMO SALTADO	S/18,944.00	
PECHUGA A LA PLANCHA	S/15,472.00	
COSTOS Y GASTOS VARIABLES:		S/68,210.40
INSUMOS	S/60,021.78	
GLP45K	S/2,907.00	
INSUMOS INDIRECTOS	S/1,741.10	
AGUA	S/1,314.22	
LUZ	S/1,271.40	
LIMPIEZA	S/954.90	
MARGEN DE CONTRIBUCION		S/102,740.60
COSTOS Y GASTOS FIJOS		S/47,421.66
MANO DE OBRA DIRECTA	S/13,811.66	
MANO DE OBRA INDIRECTA	S/22,890.00	
ALQUILER DE LOCAL	S/9,000.00	
DEPRECIACION	S/1,720.00	
UTILIDAD OPERATIVA		S/55,318.93

Fuente: Elaboración Propia

Por otra parte, se aplica la fórmula del margen de utilidad, donde el resultado es el 32% el porcentaje significa que la empresa maneja eficiente sus costos y gastos y sus ventas llegan a cubrir lo que utiliza la empresa.

Tabla 51- Indicador Margen Operativo

INDICADOR	FORMULA	APLICACIÓN	TOTAL
RENTABILIDAD OPERATIVA	UTILIDAD OPE./VENTAS	S/55,318.93	32%
		S/170,951.00	

Fuente: Elaboración Propia.

3.5.2. Punto de equilibrio

Para determinar el punto de equilibrio tomamos las ventas menos costo variable dando como resultado el margen de contribución, después restamos el costo fijo y nos da como resultado en soles y equivalente en platos.

Tabla 52- Punto de equilibrio –Enero

PUNTO DE EQUILIBRIO UNIDADES ENERO								
COSTOS FIJO	7,903.61							
PRODUCTO	P. VENTA X UND	C.VARIA BLE X UND	VENTAS ESTI M. X PROD	CONT. MARGIN AL UNIT.	% PART . EN VENTAS	CONT. MARGIN AL PONDERADA	EQUILIBRIO	EQUILIBRIO X PROD.
POLLO A LA BRASA	S/. 42.00	S/ 17.66	384	24.34	17%	4.23	971	169
CHURRASCO	S/. 8.00	S/ 5.16	360	2.84	16%	0.46		158
ARROZ CHAUFA	S/. 7.00	S/ 2.25	384	4.75	17%	0.83		169
MOLLEJITAS SALTADAS	S/. 8.00	S/ 2.25	312	5.75	14%	0.81		137
LOMO SALTADO	S/. 8.00	S/ 2.85	336	5.15	15%	0.78		148
PECHUGA A LA PLANCHA	S/. 8.00	S/ 2.78	432	5.22	20%	1.02		190
TOTAL			2208		100%	8.14		

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 53- Niveles de venta –Enero

ENERO			
NIVELES	PERDIDA	EQUILIBRIO	GANANCIA
CANTIDAD	528	971	2208
VENTAS	S/7,204.00	S/12,930.00	S/30,336.00
COSTO VARIABLE	S/2,961.73	S/5,026.39	S/12,362.68
MARGEN DE CONTRIBUCION	S/4,242.27	S/7,903.61	S/17,973.32
COSTO FIJO	S/7,903.61	S/7,903.61	S/7,903.61
UTILIDAD O PERDIDA	-S/3,661.34	S/0.00	S/10,069.71

Fuente: Elaboración Propia

En el mes de Enero se tiene que producir y vender 971 platos para poder cubrir los costos y gastos del mes. Si la empresa llegara a vender 528 platos obtendría una pérdida de S/3,661.34 y en el caso llegó a vender 2,208 platos obtendría una ganancia de S/10,069.71.

Tabla 54- Punto de equilibrio –Febrero

PUNTO DE EQUILIBRIO UNIDADES FEBRERO								
COSTOS FIJO	7,903.61							
PRODUCTO	P. VENTA X UND	C.VARIABLE X UND	VENTAS ESTI M. X PROD	CONT. MARGIN AL UNIT.	% PART. EN VENTAS	CONT. MARGIN AL PONDERADA	EQUILIBRIO	EQUILIBRIO X PROD.
POLLO A LA BRASA	42.00	17.56	336	24.44	16%	4.03	986	162
CHURRASCO	8.00	5.05	384	2.95	19%	0.55		186
ARROZ CHAUFA	7.00	2.15	360	4.85	18%	0.86		174
MOLLEJITAS SALTADAS	8.00	2.15	336	5.85	16%	0.96		162
LOMO SALTADO	8.00	2.74	384	5.26	19%	0.99		186
PECHUGA A LA PLANCHA	8.00	2.67	240	5.33	12%	0.63		116
TOTAL			2040		100%	8.02		

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 55- Niveles de venta -Febrero

FEBRERO			
NIVELES	PERDIDA	EQUILIBRIO	GANANCIA
CANTIDAD	528	986	2040
VENTAS	S/7,204.00	S/13,232.38	S/27,384.00
COSTO VARIABLE	S/2,906.31	S/5,328.77	S/11,027.72
MARGEN DE CONTRIBUCION	S/4,297.69	S/7,903.61	S/16,356.28
COSTO FIJO	S/7,903.61	S/7,903.61	S/7,903.61
UTILIDAD O PERDIDA	-S/3,605.92	S/0.00	S/8,452.67

Fuente: Elaboración Propia

En el mes de Febrero se tiene que producir y vender 986 platos para poder cubrir los costos y gastos del mes. Si la empresa llegara a vender 528 platos obtendría una pérdida de S/3,605.92 y en el caso llegó a vender 2,040 platos obtendría una ganancia de S/8,452.67.

Tabla 56- Punto de equilibrio – Marzo

PUNTO DE EQUILIBRIO UNIDADES MARZO								
COSTOS FIJO	7,903.61							
PRODUCTO	P. VENTA X UND	C.VARIABLE X UND	VENTAS ESTIM. X PROD.	CONT. MARGIN AL UNIT.	% PART. EN VENTAS	CONT. MARGIN AL PONDERADA	EQUILIBRIO	EQUILIBRIO X PROD.
POLLO A LA BRASA	42.00	17.48	324	24.52	17%	4.26	947	165
CHURRASCO	8.00	4.97	297	3.03	16%	0.48		151
ARROZ CHAUFA	7.00	2.07	270	4.93	14%	0.71		137
MOLLEJITAS SALTADAS	8.00	2.07	270	5.93	14%	0.86		137
LOMO SALTADO	8.00	2.66	324	5.34	17%	0.93		165
PECHUGA A LA PLANCHA	8.00	2.59	378	5.41	20%	1.10		192
TOTAL			1863		100%	8.35		947

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 57- Niveles de venta- Marzo

MARZO			
NIVELES	PERDIDA	EQUILIBRIO	GANANCIA
CANTIDAD	528	947	1863
VENTAS	S/7,204.00	S/13,036.54	S/25,650.00
COSTO VARIABLE	S/2,864.44	S/5,132.93	S/10,099.28
MARGEN DE CONTRIBUCION	S/4,339.56	S/7,903.61	S/15,550.72
COSTO FIJO	S/7,903.61	S/7,903.61	S/7,903.61
UTILIDAD O PERDIDA	-S/3,564.05	S/0.00	S/7,647.11

Fuente: Elaboración Propia

En el mes de Marzo se tiene que producir y vender 947 platos para poder cubrir los costos y gastos del mes. Si la pollería llegara a vender 528 platos obtendría una pérdida de S/3,564.05 y en el caso que se llegó a vender 1,863 platos se obtuvo una ganancia de S/7,647.11

Tabla 58- Punto de equilibrio-Abril

PUNTO DE EQUILIBRIO UNIDADES ABRIL								
COSTOS FIJO	7,903.61							
PRODUCTO	P. VENTA X UND	C.VARIABLE X UND	VENTAS ESTIM. X PROD.	CONT. MARGINAL UNIT.	% PART. EN VENTAS	CONT. MARGINAL PONDERADA	EQUILIBRIO	EQUILIBRIO X PROD.
POLLO A LA BRASA	42.00	17.59	400	24.41	17%	4.24	966	168
CHURRASCO	8.00	5.09	425	2.91	18%	0.54		179
ARROZ CHAUFA	7.00	2.18	375	4.82	16%	0.79		158
MOLLEJITAS SALTADAS	8.00	2.18	400	5.82	17%	1.01		168
LOMO SALTADO	8.00	2.78	450	5.22	20%	1.02		189
PECHUGA A LA PLANCHA	8.00	2.71	250	5.29	11%	0.58		105
TOTAL			2300		100%	8.18		966

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 59- Niveles de venta –Abril

ABRIL			
NIVELES	PERDIDA	EQUILIBRIO	GANANCIA
CANTIDAD	528	966	2300
VENTAS	S/7,204.00	S/13,288.74	S/31,625.00
COSTO VARIABLE	S/2,924.66	S/5,385.13	S/12,815.71
MARGEN DE CONTRIBUCION	S/4,279.34	S/7,903.61	S/18,809.29
COSTO FIJO	S/7,903.61	S/7,903.61	S/7,903.61
UTILIDAD O PERDIDA	-S/3,624.27	S/0.00	S/10,905.68

Fuente: Elaboración Propia

En el mes de Abril se tiene que producir y vender 966 platos para poder cubrir los costos y gastos del mes. Si la pollería llegara a vender 528 platos obtendría una pérdida de S/3,624.27 y en el caso que se llegó a vender 2,300 platos se obtuvo una ganancia de S/10,905.68.

Tabla 60- Punto de equilibrio -Mayo

PUNTO DE EQUILIBRIO UNIDADES MAYO								
COSTOS FIJO	7,903.61							
PRODUCTO	P. VENTA X UND	C.VARIABLE X UND	VENTAS ESTIM. X PROD.	CONT. MARGINAL UNIT.	% PART. EN VENTAS	CONT. MARGINAL PONDERADA	EQUILIBRIO	EQUILIBRIO X PROD.
POLLO A LA BRASA	42.00	17.47	351	24.53	19%	4.56	921	171
CHURRASCO	8.00	4.97	297	3.03	16%	0.48		145
ARROZ CHAUFA	7.00	2.06	270	4.94	14%	0.71		132
MOLLEJITAS SALTADAS	8.00	2.06	270	5.94	14%	0.85		132
LOMO SALTADO	8.00	2.65	432	5.35	23%	1.22		211
PECHUGA A LA PLANCHA	8.00	2.59	270	5.41	14%	0.77		132
TOTAL			1890		100%	8.58		

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 61- Niveles de venta -Mayo

MAYO			
NIVELES	PERDIDA	EQUILIBRIO	GANANCIA
CANTIDAD	528	921	1890
VENTAS	S/7,204.00	S/13,051.78	S/26,784.00
COSTO VARIABLE	S/2,860.61	S/5,148.17	S/10,564.73
MARGEN DE CONTRIBUCION	S/4,343.39	S/7,903.61	S/16,219.27
COSTO FIJO	S/7,903.61	S/7,903.61	S/7,903.61
UTILIDAD O PERDIDA	-S/3,560.22	S/0.00	S/8,315.66

Fuente: Elaboración Propia

En el mes de Mayo se tiene que producir y vender 921 platos para poder cubrir los costos y gastos del mes. Si la pollería llegara a vender 528 platos obtendría una pérdida de S/3,560.22 y en el caso que se llegó a vender 1890 platos se obtuvo una ganancia de S/8,315.66.

Tabla 62- Punto de equilibrio -Junio

PUNTO DE EQUILIBRIO UNIDADES JUNIO								
COSTOS FIJO	7,903.61							
PRODUCTO	P. VENTA X UND	C.VARIABLE X UND	VENTAS ESTIM. X PROD.	CONT. MARGINAL UNIT.	% PART. EN VENTAS	CONT. MARGINAL PONDERADA	EQUILIBRIO	EQUILIBRIO X PROD.
POLLO A LA BRASA	42.00	17.52	286	24.48	11%	2.80	1106	127
CHURRASCO	8.00	5.02	416	2.98	17%	0.50		184
ARROZ CHAUFA	7.00	2.11	520	4.89	21%	1.02		230
MOLLEJITAS SALTADAS	8.00	2.11	468	5.89	19%	1.10		207
LOMO SALTADO	8.00	2.70	442	5.30	18%	0.94		196
PECHUGA A LA PLANCHA	8.00	2.64	364	5.36	15%	0.78		161
TOTAL			2496		100%	7.14		1106

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 63- Niveles de venta -Junio

JUNIO			
NIVELES	PERDIDA	EQUILIBRIO	GANANCIA
CANTIDAD	528	1106	2496
VENTAS	S/7,204.00	S/12,930.00	S/29,172.00
COSTO VARIABLE	S/2,887.60	S/5,026.39	S/11,340.28
MARGEN DE CONTRIBUCION	S/4,316.40	S/7,903.61	S/17,831.72
COSTO FIJO	S/7,903.61	S/7,903.61	S/7,903.61
UTILIDAD O PERDIDA	-S/3,587.21	S/0.00	S/9,928.10

Fuente: Elaboración Propia

En el mes de Junio se tiene que producir y vender 1106 platos para poder cubrir los costos y gastos del mes. Si la pollería llegara a vender 528 platos obtendría una pérdida de S/3,587.21 y en el caso que se llegó a vender 2496 platos se obtuvo una ganancia de S/9,928.10.

CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

4.1. Discusión

De acuerdo con los resultados obtenidos en el capítulo anterior se valida la hipótesis planteada que, a través del método directo o variable permite que la empresa Restaurant Pollería Titto’s determine adecuadamente su rentabilidad.

En los resultados obtenidos al determinar los ingresos del primer semestre, antes de utilizar del método directo o variable, se verificó que nunca se ha utilizado algún método de análisis para sus costos y gastos, mucho menos para el cálculo de su rentabilidad con respecto al total de sus ingresos. Obviando así, la importancia que tiene la aplicación de un método. Al mismo tiempo lo corroboramos con Cabrera y Quiroz (2017) pues afirman que un sistema de costeo ayuda a una correcta determinación y distribución de los costos en cada área de prestación del servicio, esto permitirá una adecuada determinación del costo del servicio, así mismo la empresa podrá conocer con exactitud la utilidad que se han obtenido.

Los resultados obtenidos del segundo objetivo: cálculo de los costos y gastos variables y el tercero: la identificación de los costos y gastos fijos de la empresa, han sido de gran utilidad para el análisis y aplicación de método directo a fin de llegar a una rentabilidad correcta, ya que se pudo diferenciar y separar los costos variables de los costos fijos. De esta manera contrastamos lo obtenido por Ramirez y Amaya (2015) quienes concluyeron que el metodo directo o variable permite separar los costos fijos de los variables, lo cual ayudará a la determinación de la rentabilidad, punto de equilibrio y a una correcta toma de decisiones.

Y por último se determinó la rentabilidad y el punto de equilibrio del primer semestre con el cálculo de los costos alcanzados en los objetivos anteriores. Confirmando así, la importancia de poder contar con un método de costeo que permita realizar el análisis de los costos y gastos

en los que incurre la empresa. Dicha información la contrastamos con Hurel (2015) ya que afirma que con el costeo variable podrá ser fácil determinar la verdadera rentabilidad de la

empresa. Así como determinar el punto de equilibrio, para quedar en un saldo positivo y no en pérdida. Además, esto contribuirá en las decisiones futuras, sea a corto o a largo plazo.

4.2. Conclusiones

Según el objetivo general de la investigación, es determinar la rentabilidad a través de la aplicación del método directo o variable en la empresa Pollería Titto’s, 2019, se llegó a las siguientes conclusiones:

- Se determinó eficientemente que la rentabilidad a través del método directo en el restaurant pollería Titto’s da como resultado S/55,318.93, se obtiene una rentabilidad operativa de 32% correspondiente a la venta de los platos, tal como lo demuestra el estado de resultados en la tabla N° 50.
- Se logró determinar correctamente los ingresos de cada plato en el primer semestre del 2019 donde el ingreso total es de S/170,951.00, conformado por el Pollo a la brasa con S/87,402.00 de ventas, Churrasco S/17,432.00, Arroz Chaufa S/15,253.00, Mollejitas Saltadas S/16,448.00, Lomo Saltado S/18,944.00 y Pechuga a la Plancha S/15,472.00. Además, se precisa que el total del volumen vendido por los 6 platos es de 12,797 platos.
- Se deduce, que al calcular los costos variables de los principales productos de la pollería Titto’s, obtiene un total de costos variables de insumos S/678,210.40 de Enero a Junio del 2019, donde los insumos son de S/60,021.78, GLP45K de S/2,907.00, insumos indirectos de S/1,741.10, agua es de S/1,314.22 y luz por un total de S/1,271.40 y los productos de limpieza y servicio S/.954.90.

- Al identificar los costos fijos de la pollería Titto’s en el primer semestre del 2019, se obtiene un total de S/47,421.66, donde la mano de obra directa es S/13,811.66, la mano de obra indirecta es S/22,890.00, alquiler del local de S/9,000.00, depreciación en S/1,720.00.
- Se logró determinar la rentabilidad de la empresa Titto’s de enero a junio del 2019 donde el total de los ingresos es de S/170,951.00, se resta con los costos y gastos variables de S/68,210.40, dando un margen de contribución de S/102,740.60 para luego restar con los costos y gastos fijos con un importe de S/47,421.66 dando una utilidad operativa de S/ 55,318.93. Para que pueda cubrir sus costos y gastos la pollería Titto’s debe de producir y vender 5,897 platos en el primer semestre del año 2019.

REFERENCIAS

- Amat, S. O., y Soldevila, G. P. (2015). *Contabilidad y Gestión de costes*. Profit Editorial.
- Arias Gonzales, J. L. (2020). *Proyecto de tesis - Guia para la elaboración*. Deposito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú.
- Arredondo Gonzales, M. M. (2015). *Contabilidad y Análisis de costos*. Grupo Editorial Patria S.A.
- Cabezaz Mejía, E. D., Andrade Naranjo, D., & Torres Santamaria, J. (2018). *Introducción a la metodología de la investigación científica*. Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE.
- Cabrera, A. W., & Quiroz, A. Y. (2017). *Aplicación de un sistema de costos directo para la mejora de la utilidad del hotel Plaza Grau S.A.C, Trujillo primer trimestre del 2017*.
- Chiliquinga, J. M., & Vallejos, O. H. (2017). *Costos - Modalidad Órdenes de Producción*. Editorial Universidad Técnica del Norte.
- Gitman, L., & Zutter, C. (2012). *Administración financiera*. Pearson Educación.
- Hernández, S. R., Fernández, C. C., & Baptista, L. M. (2014). *Metodologia de la investigación*. Mcgraw-Hill.
- Hurel, F. G. (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 período 2012-2013*.
- Ipanaque, M. G., & Siesquen, M. D. (2017). *Costeo Directo para mejorar la toma de decisiones en la empresa Misura SRL*.
- Lambretón, V. (2015). *La importancia del análisis y estimación de costos*. Editorial ESAN.
- Medina, A. S., Ruata, A. S., Contreras, P. S., & Cañizalez, D. A. (2018). *Contabilidad de Costos*. Centro de Investigación y Desarrollo Profesional.

- Montero, F. M., Ugalde, V. J., Santos, V. O., & Santacruz, M. M. (2018). *Apuntes de contabilidad de costos I*. Editorial Grupo Compás.
- Morillo Moreno, M. C. (2009). Costos del servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de alojamientos turísticos. *Visión Gerencial*.
- Peralta, V. D. (2016). *Aplicación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad del restaurant J&L S.A.C.*
- Ramirez Fernandez, Y. J., & Amaya Pairazamán , R. P. (2015). *La aplicación del costeo variable sobre el costo absorbente, para la toma de decisiones en la empresa Ceramicos Lambayeque Sac de la ciudad de Trujillo, periodo 2015.*
- Ramirez, D. (2008). *Contabilidad Administrativa*. Mc Graw Hill.
- Revelez López, R., Hernández Montes, I., & Castro López, E. (2004). *Costos III*. Universidad de Guadalajara.
- Rojas, C. M. (2015). Tipos de Investigación científica: Una simplificación de la complicada incoherente. *REDVET*.
- Rojas, M. (2012). *Libro análisis y relación financiera de la empresa*. Editorial Real.
- Tamayo, T. M. (2004). *Diccionario de la Investigacion Cientifica*. Limusa.
- Tamayo, T. M. (2006). *Técnicas de Investigación* (Vol. 2°). Editorial Mc Graw Hill.

ANEXOS

ANEXO N° 01: ENTREVISTA AL DUEÑO

GUIA DE ENTREVISTA PARA LA DETERMINACIÓN DE LA RENTABILIDAD A TRAVÉS DE LA APLICACIÓN DEL MÉTODO DIRECTO O VARIABLE

Empresa: Pollería Titto’s

Área: Administración

Puesto o cargo: Gerente

Nombre del entrevistado: Carrasco Gonzales Jesús Wenceslao

Fecha: 20/08/2019

1. ¿Cuál es el negocio de la empresa? ¿Qué servicio presta?

El negocio es una Pollería que funciona de martes a domingos de 6:00 pm a 11:00 pm, los servicios que tenemos disponibles es la venta de pollo a la brasa, churrasco, arroz chaufa, mollejititas saltadas, lomo saltado, pechuga a la plancha

2. ¿Utiliza la empresa algún método o sistema para el análisis de costos?

No cuento con algún método de costo, solo me dedico a vender sin saber con exactitud cuánto gano o pierdo.

3. ¿Cómo determinan los costos que se utilizan para la prestación del servicio?

Los costos lo determino con la experiencia que ya tengo el negocio varios años y se cuánto se debe de utilizar para elaborar los platos que presentamos en la carta.

4. ¿Conoce los gastos que incurre la empresa? ¿Cuáles requieren de mayor desembolso?

Si se lo que se gasta en la empresa, la mayor parte son los insumos que se requieren para preparar los platos, luego el pago del personal y por último alquiler y otros gastos que se generan en el mes.

5. ¿Cómo determinan el precio del servicio?

Se fijaron los precios de acuerdo con la competencia, no puedo subir los precios porque la competencia maneja el mismo precio.

6. ¿Su empresa está ganando o perdiendo? ¿Por qué?

Ganando, porque siempre me queda dinero disponible para seguir invirtiendo o gastando para la familia. Siempre he cubierto mis pagos con lo que se vende en el mes, sin necesidad de acudir a un préstamo.

7. ¿Cree que al utilizar la aplicación de un método mejoraría la rentabilidad de la empresa?

Sí, porque tendría conocimiento cuanto debería de vender para poder buscar mejores estrategias e incrementar mis ventas.

ANEXO N° 02: FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL

Ficha de registro N° 1

Documentos revisados de la empresa revisados.

N° DOCUMENTO	TIPO DE DOCUMENTOS	TIENE		SE REVISÓ		OBSERVACIÓN
		SI	NO	SI	NO	
001	COMPROBANTES DE VENTAS	X		X		No refleja al 100% la realidad.
002	COMPROBANTES DE COMPRAS	X		X		La mayoría de sus compras lo realiza en mercados mayorista que no entregan comprobantes.

Ficha de registro N° 2

Registro de costos y gastos de la empresa.

N° REGISTRO	TIPO DE REGISTROS	TIENE		DESCRIPCIÓN DEL REGISTRO
		SI	NO	
001	REGISTRO DE INSUMOS DIRECTOS E INDIRECTOS POR PLATO		X	La empresa no cuenta con ningún tipo de registro por lo cual se realizó por elaboración propia de los testistas, estos fueron elaborados en cada objetivo con los apuntes obtenidos en cada visita realizada al administrador.
002	REGISTRO DE PRODUCCION MENSUAL		X	
003	REGISTRO DE COSTO UNITARIO POR PLATO		X	
004	REGISTRO DE GASTOS MENSUALES		X	