

FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de **ADMINISTRACIÓN**

**“COSTO DE PRODUCCIÓN Y RENTABILIDAD EN
EL RESTAURANTE COCO WOK, 2022”**

Tesis para optar el título profesional de:

Licenciada en Administración

Autora:

Nadia Alexandra Talledo Cecias

Asesor:

Mg. Ing. Jorge Luis Ancajima Condore

<https://orcid.org/0000-0002-5395-4372>

Trujillo - Perú

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

JURADO EVALUADOR

Jurado 1 Presidente(a)	Higinio Wong Aitken	18160533
	Nombre y Apellidos	Nº DNI

Jurado 2	Julio Sanchez Quiroz	17917596
	Nombre y Apellidos	Nº DNI

Jurado 3	Nilo Loayza León	40534613
	Nombre y Apellidos	Nº DNI

Dedicatoria

A mis abuelos Santiago y Lucho que curaron mi corazón, tan solo con su compañía y que ahora me acompañan desde el cielo.

Y a mi Benjamín, por hacerme reír y por motivarme, sin saberlo, a hacer las cosas bien.

Agradecimiento

En primer lugar, a Dios, por hacerme saber que su fuerza es grande y que más vale hacer que hablar.

A mis padres, por su apoyo cada uno a su manera, por la exigencia y perseverancia de mi madre como ejemplo en mi vida para lograr mis objetivos, por la alegría y comprensión de mi padre.

A mi hermana por incentivar me a lucharla hasta el final en cada curso.

A mi asesor, que me motivó a terminar mi tesis y siempre estuvo disponible ante cualquier duda.

Tabla de Contenido

JURADO EVALUADOR	2
DEDICATORIA	3
AGRADECIMIENTO	4
TABLA DE CONTENIDO	5
ÍNDICE DE TABLAS	7
ÍNDICE DE FIGURAS	9
RESUMEN	10
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	11
1.1 Realidad problemática	11
1.2 Formulación del problema	16
1.3 Objetivos	16
1.4 Hipótesis	17
CAPÍTULO II: METODOLOGÍA	18
2.1 Tipo de Investigación	18
2.2 Población y Muestra	19
2.3 Técnica instrumentos de recolección de datos	20
2.3.1. Observación	20
2.3.2. Entrevista	20
2.3.3. Análisis documental	21
2.4 Procedimiento	21
2.4.1 Observación	21
2.4.2 Entrevista	22
2.4.3 Análisis documental	22

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

2.5	Consideraciones éticas	22
CAPÍTULO III: RESULTADOS		23
3.1.	Datos generales:	23
3.1.1	Reseña Histórica	23
3.2.	Ventas por unidad del mes de enero 2022	24
3.3.	Identificación y cálculo del costo directo	26
3.3.1	Insumos directos	26
3.3.2	Mano de obra directa	45
3.4	Identificación y cálculo de los costos indirectos	49
3.4.1	Costo Indirecto de producción	49
3.4.2	Costo Indirecto Administrativo	52
3.4.3	Costo Indirecto de Venta	55
3.5	Identificación del costo total por plato y su rentabilidad	57
3.6	Estado de Resultados del mes de enero 2022	58
CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES		59
4.1.	Discusión	59
4.2.	Conclusiones	60
REFERENCIAS		62
ANEXOS		64

Índice de Tablas

Tabla 1 Cantidades vendidas por cada tipo de plato cada tipo de plato de la carta del Restaurante Coco Wok del mes Enero del 2022	24
Tabla 2 Costo total por plato vendido del Mes de enero 2022	27
Tabla 3 Costo de Insumos Directos para la Elaboración de 1 Plato de Lomo Saltado de Res	28
Tabla 4 Insumos para Condimentar 28 Porciones de Carne de Res (135 gr.)	29
Tabla 5 Insumos para elaborar 30 porciones de Arroz Cocido	29
Tabla 6 Insumos para Cocinar 180 porciones de Papa Frita	30
Tabla 7 Costo de Insumos Directos para la Elaboración de 60 porciones de caldo de Res	30
Tabla 8 Insumos Directos para 80 porciones de Salsa Picante.....	31
Tabla 9 Costo de Insumos Directos para la Elaboración de 1 Plato de Lomo Saltado de Lomo Fino	32
Tabla 10 Insumos para Condimentar 10 porciones de Lomo Fino (150 gr.).....	33
Tabla 11 Costo de Insumos Directos para la Elaboración de 1 Plato de Pollo Saltado	34
Tabla 12 Insumos Directos para Condimentar Pollo para 17 Platos (por 160 gr.).....	35
Tabla 13 Costos de Insumos Directos para la Elaboración de 1 Plato de Tallarín Saltado de Res .	36
Tabla 14 Costos de Insumos Directos para la Cocción de 12 porciones de tallarín	37
Tabla 15 Insumos para la elaboración de 1 plato de Tallarín Saltado de Lomo Fino.....	38
Tabla 16 Insumos para la Elaboración de 1 plato de Tallarín Saltado de Pollo.....	39
Tabla 17 Insumos de Costos Directos para Elaborar 1 plato de Arroz Chaufa	40
Tabla 18 Insumos para elaborar 24 porciones de Arroz cocido para chaufa (480 gr.)	41
Tabla 19 Insumos para la Preparación de 20 porciones de Nabo Encurtido	41
Tabla 20 Insumos para la Preparación de 96 porciones de Wantanes	42
Tabla 21 Insumos Directos para la Preparación de 1 Plato de Aeropuerto	43
Tabla 22 Insumos Directos para la Preparación de 8 porciones de Cerdo Asado Cha Siu (70 gr.).	44
Tabla 23 Insumos para Condimentar 25 porciones de Pollo (110 gr.)	44
Tabla 24 Insumos Directos para la Preparación de 26 Litros de Chicha Morada (1 litro)	45
Tabla 25 Puesto y Remuneración Mensual de los Trabajadores en el Mes de enero 2022.	46

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 26 Proporción de horas trabajadas por unidades vendidas de cada plato en el mes de enero 2022	47
Tabla 27 Determinación del Costo de Mano de Obra Directa por Plato	48
Tabla 28 Costo Indirecto de producción del mes de enero 2022	49
Tabla 29 Detalle de envases y plásticos usados en el mes de enero 2022	50
Tabla 30 Determinación del Costo de Indirecto de Producción por plato	51
Tabla 31 Total del Costo Indirecto Administrativo del mes de enero del 2022	52
Tabla 32 Puesto y Remuneración Mensual del administrador	52
Tabla 33 Detalle de la depreciación de los activos fijos	53
Tabla 34 Detalle del costo de Suministros usados en el mes de enero del 2022	54
Tabla 35 Determinación del Costo de Indirecto de Administración por plato	55
Tabla 36 Remuneración de la cajera	56
Tabla 37 Determinación del Costo de Indirecto de ventas por plato.....	56
Tabla 38 Costo Total de plato y determinación de la rentabilidad.....	57
Tabla 39 Estado de ganancias y pérdidas del periodo enero 2022.....	58

Índice De Figuras

Figura 1 Logo del Restaurante Coco Wok	23
---	-----------

RESUMEN

El presente estudio está basado en la determinación del costo directo e indirecto en la producción de todos los platos de la carta así como la rentabilidad del restaurant Coco Wok del mes de enero del 2022. El motivo de la investigación radica en que el restaurant no usa ningún método de costeo en el proceso de la producción de los platos, debido al desconocimiento de estos por parte del dueño, por lo que una implementación o revisión de sus costos aplicando una metodología le ayudaría al restaurant a obtener una rentabilidad real o más precisa por cada plato de la carta. El tipo de investigación elegido es de forma descriptiva, aplicada, no experimental/transversal; entre los instrumentos para la recolección de información se empleó la observación directa, la entrevista no estructurada y el análisis documental. El desarrollo del trabajo se basó en determinar y contabilizar los costos directos de producción, mano de obra directa, costo indirecto de producción, costo de administración y costo de para poder obtener el costo total por plato. Los datos de ventas y costos fueron tomados del mes de enero del 2022. Gracias a la determinación se pudo obtener la rentabilidad por plato, y además conocer que el porcentaje de rentabilidad total del mes de enero del 2022 fue de 28.19%. La intención final es que el dueño pueda a partir de este estudio replantear la determinación del precio de sus platos, o una reducción de sus costos para obtener una mayor rentabilidad.

PALABRAS CLAVES: Costos directos, costos indirectos y rentabilidad.

Capítulo I: Introducción

1.1 Realidad problemática

Frecuentemente surgen emprendimientos de empresas gastronómicas con grandes o pequeñas inversiones para su implementación, y con poca o mediana información acerca del manejo de este rubro. Es necesario informar que este rubro viene atravesando cambios dinámicos y continuos, por las constantes actualizaciones normativas que regulan el sector, innovaciones tecnológicas y el nivel de competitividad. Es por esta razón que las nuevas y las antiguas empresas necesitan contar con herramientas precisas que les permita ser conscientes de su economía.

Según Saldaña (2019), el costo de producción tiene una gran importancia al momento de determinar el precio de venta en un negocio, conocer esta valiosa información es necesaria para la toma de decisiones. Requiere de una especial atención y debe ser manejado de la manera más idónea pues es un egreso importante que forma parte del funcionamiento y de la actividad económica que desarrolla el negocio.

La falta de la determinación del costo de producción dentro de un negocio, y sobre todo del rubro gastronómico, resulta en la improvisación del precio de los platos de la carta, muchas veces estos están solamente basados en los precios de la competencia sin saber realmente cuál es el costo, o si el precio colocado al plato cubre todo lo gastado. Por lo que podría ser un impedimento para prosperar dentro del mercado ante una gran competitividad actual, y finalmente en el peor de los casos llegan a quebrar.

Además el no determinar los costos repercute directamente la mejoría de la rentabilidad, la elaboración de esta información financiera debe ser elaborada por el área

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

contable y resulta beneficioso en el aspecto económico y evolutivo del negocio (Gutierrez Quispe, 2018)

En la última década, la inversión en el Perú y el planteamiento de invertir en este rubro viene creciendo incluso a pesar del contexto de pandemia. La gastronomía peruana se ha posicionado tanto al punto que es uno de los sectores más dinámicos del país. Además, la actividad de restaurante ha tenido un incremento del 26.36 % en promedio en el mes de enero del 2022 a comparación del mismo mes del año 2021. Este sector tiene 4 subsectores, las cuales han registrado un incremento de la siguiente manera: Actividades de servicio de bebidas 26.5%, actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas 33.7%, otras actividades de servicio de comidas 5.0% y suministro de comida -5.2% (INEI, 2022). En la misma línea se debe mencionar que los meses de febrero y marzo este rubro tuvo un crecimiento más prometedor, con un 92.06% y 41.63% respectivamente. La gastronomía de Trujillo es una de las más conocidas en el norte del país, además que cuenta con una variedad de restaurantes muy conocidos y tradicionales tanto para los lugareños como para turistas. Los platos típicos de la ciudad norteña de Trujillo están hechos a base de recetas que se transmiten de generación en generación y las cuales se han ido modificando y adaptando a la actualidad con el paso de los años, como por ejemplo: el shambar, una sopa que por costumbre se toma los días lunes, está hecha con una variedad de grano, hervida con piel de cerdo; el ceviche el cual es el plato bandera del Perú tiene como base: el pescado, limón, cebolla, sal y ají (Juventud Bicentenario, 2021). Y la sopa teóloga, plato típico del distrito de Moche que tiene una variedad de ingredientes como: pavo, gallina, pan, manteca, etc. La ciudad Trujillo se ha hecho conocida por sus lugares turísticos como Huanchaco o la Ciudadela de Chan Chan, si no también se ha convertido en un destino gastronómico.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Según la Superintendencia Nacional de Aduanas y Administración Tributaria en el distrito de Trujillo existen 5,563 personas naturales y 644 personas jurídicas con RUC activos inscritos con estado activo y con la actividad económica principal de: “Actividad de restaurantes y servicio móvil de comidas” con la codificación 5610 de la Clasificación Industrial Internacional Uniforme. Y también conocemos que en los últimos 6 meses se inscribieron 183 personas naturales y 51 personas jurídicas en el RUC, con esta actividad en la ciudad de Trujillo (ver anexo Q).

Debido al nivel de competitividad, es de vital importancia para un nuevo restaurant tener planteadas alternativas para que el negocio llegue a ser rentable, siendo una de estas los métodos de costeo. La finalidad de la aplicación de los métodos de costeo es: reducir costos operativos en el área de cocina y en elaboración de los platos, para que así se pueda replantear los precios adecuados de cada potaje tratando conservar la calidad, con el objetivo de que el restaurante crezca y sea competitivo. Se debe empezar con la desarrollar un sistema de recopilación y análisis de los datos que determine el costo real por plato, para obtener la rentabilidad por plato.

De la investigación de las tesis relacionadas encontramos a Hernández (2016) en donde destaca la importancia y beneficios de determinar el diseño y aplicación de un sistema de costos, y que como es que ésta se convierte en una herramienta de gestión que le permite tomar decisiones apropiadas en busca de mejorar los resultados.

Es por esto que la presente investigación se centra en un pequeño restaurante con nombre comercial: “Coco Wok”, registrado en SUNAT como persona natural con negocio teniendo como RUC 10180109761 a nombre de Luis Eduardo Talledo Marchena, que desde 1998 vino abriendo esporádicamente, pero que justamente por no hacer un buen planteamiento de sus costos, quebraba; eso, a pesar de la buena cantidad de afluencia del

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

público que iba en busca de los ricos potajes. El dueño ha tomado la decisión de invertir e iniciar su negocio seriamente desde hace 6 meses, por lo que para no volver a fallar dio autorización para la presente investigación, y mejorar la determinación de sus costos para designar un precio basado en la realidad de costo y en búsqueda de una rentabilidad competente.

Al realizar la investigación sobre la problemática presente en el negocio, se observó que como muchos otros restaurantes pequeños en el rubro no lleva un adecuado control de sus costos, y por ende el negocio no puede calcular con exactitud el costo directo e indirecto real por plato preparado, y por lo que tampoco puede calcular con exactitud la rentabilidad obtenida. El dueño del negocio, mencionó que los cálculos de los costos y rentabilidad, han sido desarrollados de manera empírica y a grosso modo; por lo que, aunque si toma en cuenta algunos de sus costos como los insumos, la mano de obra, servicios entre otros, no incluye otros importantes como su propio sueldo como administrador o la depreciación de su activo fijo; y cabe precisar que no lleva un registro de ninguno de estos. Por lo expuesto el dueño necesita conocer sus costos y así poder tomar decisiones sobre los resultados de estos. Y así poder brindar a sus clientes un precio real y accesible, generar competencia y conocer la rentabilidad para poder reinvertir y agrandar el negocio en un plazo determinado.

El hecho de tomar una decisión basado en la aplicación de métodos cuantitativo requiere de la identificación del problema en cuestión que tal vez pueda ser expresado en los métodos cuantitativos, como se expuso anteriormente y consecuentemente, el administrador de restaurante debe evaluar las posibles alternativas y las consecuencias de aplicas cada una de ellas. (Guerra, 2014, p.2)

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

En la revisión de los antecedentes, según Palomino (2017) que aborda la planeación y control de las utilidades de un restaurante en Cusco, concluye en su trabajo primero reconociendo la habilidad de los dueños de restaurantes para obtener ingresos, sin embargo, mencionan también que en su gran mayoría no aplican herramientas para la administración y control del mismo, por lo que no llegan al máximo de su potencial. Además menciona que por lo general los dueños de las pequeñas empresas son muy hábiles en su actividad generadora de ingresos, sin embargo, no aplican herramientas para su gestión estratégica de costos, lo mismo que no les permite ver su gran potencial de crecimiento.

Además, Cruz & Quesquen (2019) mencionan que los resultados permitieron identificar la rentabilidad de los platos más representativos del restaurante, y con ellos permitió establecer un margen de contribución a la rentabilidad. Recomiendan utilizar la estructura de análisis de los costos de servicios para un mejor control y gestión del proceso productivo, así como la determinación del costo y precio de cada plato.

En el estudio teórico de la mejora de procesos para minimizar costos operativos en las cocinas, se concluye que tener un control y buena gestión en la administración de costos no solo incrementan la rentabilidad, sino, la calidad, fidelidad del cliente y satisfacción del personal.

La mejora de procesos del área de cocina que se han dado en los procesos productivos para la reducción de costos operativos del área de cocina se percibe en el Sistema de Conocimiento Profundo (SoPK) de Deming, el cual indica que se pueden reducir costos a través de la reducción de desperdicios, reelaboración, desgaste del personal y litigios, mientras se incrementa la calidad, fidelidad del

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

cliente, satisfacción del personal y, en última instancia, la rentabilidad. (Salcedo y Pinillos, 2018, p.9).

El sistema de costos mas idoneo aplicado al restaurant es el ABC (activity based costing), ya que los resultados son el reflejo de la gestion del recurso humano. La distribución del costo indirecto con el sistema de costo ABC es una de las formas mas razonable de direccionar la proporción de los costos que no estan directamente relacionados al costo directo de la producción. El costeo ABC se calcula el tiempo en preparación de un plato, y ayuda a la optimizacion de los recursos, tanto humanos como indirectos. Trata de enlazar una relación del costo indirecto con el producto final, e identifica actividades midiendo en tiempo proporcionalmente (Aguirre, 2004).

1.2 Formulación del problema

La pregunta general es: ¿Cómo determinar el costo de producción y la rentabilidad en el restaurant Coco Wok?

Las preguntas especificas son:

- ¿Cuál es la mejor metodología de costeo para el restaurante Coco Wok?
- ¿Cuáles son los costos producción de los platos con esta metodología en el restaurante Coco Wok?
- ¿Cuál es la rentabilidad real de los platos con esta metodología en el restaurante Coco Wok?

1.3 Objetivos

Objetivo general: Determinar el costo de producción de los platos de la carta del restaurant Coco Wok y su rentabilidad.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Objetivos específicos:

- Identificar y calcular el costo de los insumos directos para la producción de los 8 platos de la carta del restaurante Coco Wok.
- Determinar y calcular el costo de la mano de obra directa usada para la producción de los 8 platos y la elaboración de la bebida de la carta del restaurante Coco Wok.
- Identificar y calcular los costos indirectos de producción para la elaboración de los 8 platos y la bebida de la carta del restaurante Coco Wok en base a un criterio de distribución adecuado,
- Determinar el costo total y la rentabilidad de cada plato y la bebida del restaurante Coco Wok.

1.4 Hipótesis

Hipótesis general: La determinación adecuada de los costos de producción contribuye a un mejor cálculo de la rentabilidad del restaurant Coco Wok.

Capítulo II: Metodología

2.1 Tipo de Investigación

El alcance de la investigación es de carácter descriptiva, de diseño no experimental / transversal y la forma de investigación es aplicada.

Una investigación descriptiva según Hernández (2014), tiene como objetivo detallar las propiedades y particularidades de cualquier fenómeno que se busque analizar. Solo se basa o pretende medir o recoger información de manera independiente o conjunta de las variables a las que se refiere la investigación. No analiza la reciprocidad en cuanto a las variables entre sí.

Una investigación no experimental según Hernández (2014) “se realizan sin la manipulación deliberada de variables y en los que sólo se observan los fenómenos en su ambiente natural para analizarlos” (p.152). Las variables no se alteran para ver su efecto con otras variables si no que se observan fenómenos de una realidad actual, y no es posible la influencia del investigador sobre ellas, porque estas y sus efectos ya ocurrieron. Las características de las variables que no pueden ser manipuladas son así porque son inherentes de personas u objetos, siendo complejas su operación, o no pueden ser manipuladas porque ya sucedieron o por razones éticas, entre otras circunstancias.

Los diseños transversales, según Malhotra (2004), consiste en obtener los datos de la información de una muestra brindada de una población, aplicadas una sola vez.

Una investigación aplicada según Rodríguez (2011) también llamada activa o dinámica se encuentra ligada a la investigación básica, ya que depende de los resultados y de los aportes teóricos. La investigación se aplica a fenómenos puntuales, en situaciones y

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

características concretas. La dirección de la investigación va hacia una utilización inmediata y no al desarrollo de teorías.

La investigación busca describir la realidad actual del restaurante Coco Wok y poder describir de manera completa y detallada los costos de producción de toda la carta y de la rentabilidad que actualmente tiene la empresa en mención. Se busca conocer concretamente los resultados de la investigación para la aplicación de toma de decisiones a corto plazo. En el estudio se investigará sobre métodos de costeo a nivel teórico y práctico; identificando: el costo de los insumos directos para la producción de los platos, costo de mano de obra, costos indirectos y la determinación del costo por plato y de su rentabilidad.

2.2 Población y Muestra

Según Hernández (2014), “La población o universo es un conjunto de todos los casos que concuerdan con determinadas especificaciones” (p.174). Son todas las materias que cumplen con una serie de características específicas para su estudio. Es necesario establecer y delimitar los parámetros de características que la población tengan en común entre sí, para eso se debe esclarecer las características que se desean investigar en la población.

La población a ser estudiada está conformada por documentación, reportes, registros, referentes a los costos, gastos e ingresos del restaurante Coco Wok.

La muestra es el tipo del caso como objeto de estudio, la cual depende de un planteamiento y de lo que se desea lograr con la investigación (Hernández, 2014).

La muestra está constituida por la información documentaria, cuadernos de ventas, cuaderno de compras, declaraciones mensuales de ventas y compras donde se reflejen los

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

costos, gastos e ingresos del mes de enero del 2022 en base a la venta de 8 platos de la carta del restaurante Coco Wok.

Se pudo recolectar esta información gracias a la documentación entregada por el dueño, la cual se obtuvo mediante una entrevista.

2.3 Técnica instrumentos de recolección de datos

2.3.1. Observación

Según Hernández (2014), data de un grado, ya que depende no solo del sentido de la vista sino del conjunto de todos los sentidos para involucrarse de manera profunda manteniendo un papel y teniendo como propósito, explorar, comprender y describir procesos y ambientes y estar atentos al detalle de los sucesos, eventos e interacciones, identificando así los problemas para poder generar hipótesis. Además, menciona que es difícil de lograr ya que puede perder el enfoque.

Instrumento: Para poder desarrollar la observación se hará uso de la hoja de observación del restaurant Coco Wok.

2.3.2. Entrevista

Se define como una reunión para conversar e intercambiar información entre el entrevistador y el entrevistado (Hernández, 2014). Ryen, 2013; y Grinnell y Unrau, 2011 (como se citó en Hernández, 2014) menciona que la entrevista puede ser:

- Estructurada: El entrevistador realiza su labor siguiendo una guía de preguntas específicas y se sujeta exclusivamente a ésta.
- Semiestructurada: Se basa en una guía de asuntos o preguntas y el investigador y el investigador tiene libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

- No estructuradas o abiertas: Son basadas en una guía general de contenido y el entrevistador posee toda la flexibilidad para manejarla.

Instrumento: El tipo de entrevista que se efectuará será semiestructurada ya que en base a una guía se podrá dirigir la entrevista y adicionar preguntas adicionales para adquirir mayor información. Esta entrevista será aplicada al Sr. Luis Eduardo Talledo Marchena, dueño y chef del restaurante Coco Wok, quien es el que puede brindar más información sobre el manejo de los gastos e ingresos, además sobre los procedimientos internos, problemas en la producción de los platos y la forma del cálculo actual de sus costos.

2.3.3. *Análisis documental*

Según Rodríguez (2011) hace referencia a la recopilación de información histórica relacionada a la investigación en curso, mediante documentos escritos sean formales o informales, donde está registrado el conocimiento que es avalado por autores.

Instrumento: Se revisaron el cuaderno de compras, cuaderno de ventas y declaraciones de impuesto para proceder con su registro en las fichas de análisis documental como instrumento de recolección de datos.

2.4 Procedimiento

2.4.1 *Observación*

Para la obtención de los datos necesarios se usó la hoja de observación (Ver anexo A) en las siguientes áreas de la empresa: salón, cocina, caja y almacén, con el propósito, de ver el desarrollo diario de los procedimientos (ver Anexo B) y de las funciones del personal (ver anexo C), de las cuales se recolectó imágenes e información importante. Además, que se observó también el precio de la competencia (ver Anexo D).

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

2.4.2 *Entrevista*

En cuanto a la entrevista al chef y dueño del restaurante, ésta fue semiestructurada y se hizo mediante un guía (ver anexo E), de preguntas y de otras que fluyeron en medio de la entrevista, ésta fue grabada y transcrita (ver anexo F), y tuvo una duración de 25 minutos. Los puntos principales planteados fueron, acerca de las compras con proveedores, ventas diarias, mano de obra, costos indirectos y problemática del negocio.

2.4.3 *Análisis documental*

Las fichas documentales (ver anexo G) sirvieron para recolectar toda la información cuantitativa con los datos extraídos de los cuadernos, de compra, venta. Toda esta información está registrada y procesada en el programa Microsoft Excel, para un mejor y fácil manejo, de la cual se podrán extraer cuadros y gráficos.

2.5 *Consideraciones éticas*

Se declara que toda la información recopilada y procesada del presente estudio de investigación presenta originalidad propia, y que los párrafos elaborados con narración están debidamente citados. Además, que los datos recolectados en base al negocio fueron con la autorización debida y guarda todo aspecto de veracidad sin haber sido modificados.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Capítulo III: Resultados

3.1. Datos generales:

3.1.1 *Reseña Histórica*

El dueño del restaurante Coco Wok menciona en la entrevista que su vocación por la cocina se inició cuando su madre cocinaba, le gustaba estar en la preparación de los alimentos pues disfrutaba con los diversos olores que emanaban de la cocción y por esa razón se convertía en su ayudante; incluso en la adolescencia, él se adueñaba de la cocina en ausencia de su madre. Pero luego en su adultez y después de varios años de haberse dedicado a otros rubros, de haberse inscrito de varios cursos de cocina y de haber puesto informal y brevemente diferentes negocios de comida con poco tiempo de duración debido a la mala administración, decidió al fin poder seguir con su sueño de poner un restaurante de manera formal y dedicarse de lleno a este rubro.

Es así que en diciembre del 2021 invirtiendo sus ahorros, se formalizó activando su RUC como persona natural con negocio y sacando su licencia de funcionamiento, además implementó una cocina, y empezó con la meta de convertirse en el mejor restaurante nocturno de comida flameada de Trujillo.

Figura 1

Logo del Restaurante Coco Wok



Nota. Extraído de la Carta del Restaurante Coco Wok

3.2. Ventas por unidad del mes de enero 2022

Tabla 1

Cantidades vendidas por cada tipo de plato de la carta del Restaurante Coco Wok del mes Enero del 2022

	Lomo Saltado de Carne	Lomo Saltado de Lomo Fino	Pollo Saltado	Tallarín Saltado de Carne	Tallarín Saltado de Lomo Fino	Tallarín Saltado de Pollo	Arroz Chaufa	Aeropuerto	Chicha Morada
2/01/2022	22			18			8		20.50
4/01/2022	22	1		13		5	8		21
5/01/2022	16			14	1		5		16
6/01/2022	17	1	10				10		23.50
7/01/2022	13		12	8		2	4	5	21.50
8/01/2022	18	1	10	10	1		7	3	21
9/01/2022	6		7	10				3	
11/01/2022	10	1		10			6	6	15
12/01/2022	8			10	1	4	6	4	19
13/01/2022	13	1		10			6	4	14.50
14/01/2022	17			6				3	19
15/01/2022	9	1		10	1		5	6	13
16/01/2022	8		10	5		5			11

TRUJILLO, 2022

18/01/2022	15	1	14	12					9
19/01/2022	12			11	1		6		4.50
20/01/2022	18	1		11					6
21/01/2022	20			5		5	3	4	6.50
22/01/2022	11	1	6	13	1			6	12
23/01/2022	20			14				8	10
25/01/2022	6		7	8		2		3	
26/01/2022	16	1	6	10			3	6	8.50
27/01/2022	10			10	1			3	5
28/01/2022	19	1		10			7		9
29/01/2022	14		10			11	7		6.50
30/01/2022	16	1	17	13	1	6	4		25
Total	356	12	109	241	8	40	95	64	317

Nota. Ventas por unidad del mes de enero 2022. La venta de chicha morada se hace en presentación de 1 jarra de 1 Litro y ½ jarra, por lo que la venta en unidades lleva decimales. Cabe recalcar que la atención es de martes a domingo de 6:30 p.m. a 11:00 p.m.

3.3. Identificación y cálculo del costo directo

3.3.1 *Insumos directos*

Para la elaboración de los platos de la carta del restaurante Coco Wok se utilizan diferentes insumos que aportan un costo directo al proceso de producción. Es importante identificar estos insumos ya que intervienen directamente en el producto ofrecido en el restaurante y en el rubro del negocio.

A continuación, los platos:

- A. Lomo saltado de res
- B. Lomo saltado de Lomo Fino
- C. Pollo saltado
- D. Tallarín saltado de res
- E. Tallarín saltado de lomo fino
- F. Tallarín saltado de pollo
- G. Arroz chaufa
- H. Aeropuerto
- I. Chicha Morada (1 Litro.)

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 2
Costo total por plato vendido del Mes de enero 2022

Descripción	Cantidad vendida	Costo directo de Insumo por unidad	Costo directo de insumos del mes de enero por plato
Lomo Saltado de Carne de Res	356	S/ 7.6632	S/ 2,728.0992
Lomo Saltado de Lomo Fino	12	S/ 12.9643	S/ 155.5716
Pollo Saltado	109	S/ 6.0647	S/ 661.0523
Tallarín Saltado de Carne de Res	241	S/ 7.9227	S/ 1,909.3707
Tallarín Saltado de Lomo Fino	8	S/ 13.2238	S/ 105.7904
Tallarín Saltado de Pollo	40	S/ 6.3243	S/ 252.9720
Arroz Chaufa	95	S/ 6.4765	S/ 615.2675
Aeropuerto	64	S/ 9.1759	S/ 587.2576
Chicha Morada	317	S/ 1.2431	S/ 394.0627
Total, de costo de insumos			S/ 7,409.4440

Nota. El cuadro refleja el costo directo total de insumos usados en la preparación de los platos vendidos en el mes de enero del 2022. Los datos se han obtenido por una parte de la tabla 1 donde se muestra el total de ventas por plato del mes de enero, y por otro lado en las tablas 3, 9, 11, 13, 15, 16, 17, 21 y 24 se puede observar el detalle de los cálculos de costos por plato preparado.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 3
Costo de Insumos Directos para la Elaboración de 1 Plato de Lomo Saltado de Res

Nombre del Plato	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Lomo Saltado de Res	Carne de Res Condimentada	1.0000	1 porción	S/ 4.8836	S/ 4.8836
	Arroz cocido	1.0000	1 porción	S/ 0.6000	S/ 0.6000
	Papa Frita	1.0000	1 porción	S/ 0.4469	S/ 0.4469
	Caldo de Res	1.0000	1 porción	S/ 0.0757	S/ 0.0757
	Salsa picante	1.0000	1 porción	S/ 0.1329	S/ 0.1329
	Mayonesa	1.0000	1 sachet	S/ 0.2583	S/ 0.2583
	Sal	0.0010	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0013
	Vinagre	0.0150	1 litro.	S/ 3.5000	S/ 0.0525
	Aceite	0.0600	1 litro.	S/ 10.0000	S/ 0.6000
	Cebolla	0.0850	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.2125
	Tomate	0.0650	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.1625
	Escabeche	0.0300	1 kg.	S/ 5.0000	S/ 0.1500
	Culantro	0.0020	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0020
	Sillao con champiñón	0.0025	1 litro	S/ 34.0000	S/ 0.0850
Total Unitario				S/ 7.6632	

Nota. Se establecen todos los insumos directos o ingredientes con cantidades en la preparación de 1 plato lomo saltado de carne res, incluyendo sus acompañamientos como porción de arroz, papas fritas, salsa picante. Las unidades de medida que están indicadas como porción han sido establecidas así debido a que son producidos en lote, se usa el mismo costo de las tablas en las tablas 4, 5, 6, 7 y 8. Todos los costos de los insumos directos equivalen a un monto de S/ 7.66 por unidad. Datos tomados de la entrevista con el Chef.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 4
Insumos para Condimentar 28 Porciones de Carne de Res (135 gr.)

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Carne de res	4.0000	1 kg.	S/ 34.0000	S/ 136.0000
Pimienta	0.0050	1 kg.	S/ 32.0000	S/ 0.1600
Sal	0.0150	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0195
Vinagre	0.1200	1 litro.	S/ 3.5000	S/ 0.4200
Sazonador	0.0100	1 kg.	S/ 14.0000	S/ 0.1400
Total				S/ 136.7395
Total Unitario				S/ 4.8836

Nota. El detalle de los ingredientes usados para condimentar carne de res para 28 platos fue conseguido por la información brindada del chef. El costo para condimentar una porción de carne de res S/ 4.8836.

Tabla 5
Insumos para elaborar 30 porciones de Arroz Cocido

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Arroz	5.0000	1 kg.	S/ 3.0000	S/ 15.0000
Aceite	0.2400	1 litro.	S/ 10.0000	S/ 2.4000
Sal	0.0450	1 kg.	S/1.3000	S/ 0.0585
Pasta de ajo	30.0000	1 un.	S/ 0.0201	S/ 0.6000
Total				S/ 18.0585
Total Unitario				S/ 0.6020

Nota. El detalle de los costos directos usados para cocinar un lote 30 porciones de arroz. Como resultado sabemos que cada porción de arroz tiene un costo total de S/ 0.6020. La pasta de ajo es preparada por el Chef, el cual tiene un costo total de S/ 6.04 y rinde para 300 platos, por lo que el costo por plato sería de S/ 0.0201.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 6
Insumos para Cocinar 180 porciones de Papa Frita

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo unitario	Costo total
Papa	18.0000	1 kg.	S/ 2.8000	S/ 50.4000
Aceite	3.0000	1 litro.	S/ 10.0000	S/ 30.0000
Sal	0.0300	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0390
Total				S/ 80.4390
Total Unitario				S/ 0.4469

Nota. Detalle de los insumos directos de la preparación de un lote de papas fritas de 180 porciones. Nos da un costo de insumo directo por porción de S/ 0.4469 la porción.

Tabla 7
Costo de Insumos Directos para la Elaboración de 60 porciones de caldo de Res

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Hueso de res	2.0000	1 kg.	S/ 2.0000	S/ 4.0000
Laurel	0.0008	1 kg.	S/ 23.0000	S/ 0.0173
Sal	0.0225	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0293
Pimienta entera	0.0050	1 kg.	S/ 24.0000	S/ 0.1200
Cebolla	0.0650	1 kg.	S/ 3.0000	S/ 0.1950
Ajo pelado	0.0150	1 kg.	S/ 12.0000	S/ 0.1800
Total				S/ 4.5415
Total Unitario				S/ 0.0757

Nota. Se establecen todos los insumos directos o ingredientes con cantidades en la preparación de 60 porciones de caldo de res, cada porción tiene un costo de S/ 0.0757. Datos tomados de la entrevista con el Chef.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 8
Insumos Directos para 80 porciones de Salsa Picante

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Rocoto	6.0000	1 un.	S/1.0000	S/ 6.0000
Berenjena	6.0000	1 kg.	S/ 0.3333	S/ 2.0000
Cebolla	0.0650	1 kg.	S/ 3.0000	S/ 0.1950
Sal	0.0300	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0390
Aceite	0.2400	1 litro	S/ 10.0000	S/ 2.4000
Total				S/ 10.6340
Total Unitario				S/ 0.1329

Nota. Insumos para elaborar ají para 80 platos, se tomó en consideración esta cantidad ya que en promedio se vende 40 platos al día y el envase de salsa picante dura 2 días. El costo unitario por plato es de S/ 0.1329.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 9
Costo de Insumos Directos para la Elaboración de 1 Plato de Lomo Saltado de Lomo Fino

Nombre del Plato	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Lomo Saltado de Lomo Fino	Arroz cocido	1.0000	1 porción	S/ 0.6000	S/ 0.6000
	Papa Frita	1.0000	1 porción	S/ 0.4469	S/ 0.4469
	Lomo Fino condimentado	1.0000	1 porción	S/ 10.1847	S/ 10.1847
	Caldo de Res	1.0000	1 porción	S/ 0.0757	S/ 0.0757
	Salsa picante	1.0000	1 porción	S/ 0.1329	S/ 0.1329
	Mayonesa	1.0000	1 sachet	S/ 0.2583	S/ 0.2583
	Sal	0.0010	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0013
	Vinagre	0.0150	1 litro.	S/ 3.5000	S/ 0.0525
	Aceite	0.0600	1 litro.	S/ 10.0000	S/ 0.6000
	Cebolla	0.0850	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.2125
	Tomate	0.0650	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.1625
	Escabeche	0.0300	1 kg.	S/ 5.0000	S/ 0.1500
	Culantro	0.0020	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0020
Sillao con champiñón	0.0025	1 litro	S/ 34.0000	S/ 0.0850	
Total Unitario				S/ 12.9643	

Nota. Se establecen todos los insumos directos o ingredientes con cantidades en la preparación de 1 plato lomo saltado de lomo fino, incluyendo sus acompañamientos como porción de arroz, papas fritas, salsa picante. Las unidades de medida que están indicadas como unidad han sido establecidas así debido a que son producidos en lote, se usa el mismo costo de las tablas en las tablas 5, 6, 7, 8 y 10 Todos los costos de los insumos directos equivalen a un monto de S/ 12.97 por unidad. Datos tomados de la entrevista con el Chef.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 10
Insumos para Condimentar 10 porciones de Lomo Fino (150 gr.)

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Lomo fino	2.0000	1 kg.	S/ 50.0000	S/ 100.0000
Pimienta	0.0500	1 kg.	S/ 28.0000	S/ 1.4000
Sal	0.0150	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0195
Vinagre	0.1200	1 litro.	S/ 3.5000	S/ 0.4200
Sazonador	0.0010	Bolsa x 500 gr.	S/ 7.0000	S/ 0.0070
		Total		S/ 101.8465
Total unitario				S/ 10.1847

Nota. Insumos directos para condimentar lomo fino para 10 platos. Cada porción de lomo fino pesa 150 gr. Existe un significativo desmedro al momento de limpiar la carne de 0.500 kg. Además el cuadro refleja el monto total del costo unitario S/ 10.1847.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 11
Costo de Insumos Directos para la Elaboración de 1 Plato de Pollo Saltado

Nombre del Plato	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Pollo Saltado	Arroz cocido	1.0000	1 porción	S/ 0.6000	S/ 0.6000
	Papa Frita	1.0000	1 porción	S/ 0.4469	S/ 0.4469
	Pollo condimentado	1.0000	1 porción	S/ 3.2851	S/ 3.2851
	Caldo de Res	1.0000	1 porción	S/ 0.0757	S/ 0.0757
	Salsa picante	1.0000	1 porción	S/ 0.1329	S/ 0.1329
	Mayonesa	1.0000	1 sachet	S/ 0.2583	S/ 0.2583
	Sal	0.0010	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0013
	Vinagre	0.0150	1 litro.	S/ 3.5000	S/ 0.0525
	Aceite	0.0600	1 litro.	S/ 10.0000	S/ 0.6000
	Cebolla	0.0850	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.2125
	Tomate	0.0650	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.1625
	Escabeche	0.0300	1 kg.	S/ 5.0000	S/ 0.1500
	Culantro	0.0020	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0020
	Sillao con champiñón	0.0025	1 litro	S/ 34.0000	S/ 0.0850
Total Unitario					S/ 6.0647

Nota. El detalle de los ingredientes usados para 1 plato de pollo saltado. Las unidades de medida que están indicadas como unidad han sido establecidas así debido a que son producidos en lote, se usa el mismo costo de las tablas en las tablas 5, 6, 7, 8 y 12. Todos los costos de los insumos directos equivalen a un monto de S/ 6.0647 por plato. Datos tomados de la entrevista con el Chef.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 12
Insumos Directos para Condimentar Pollo para 17 Platos (por 160 gr.)

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Pollo	3.0000	1 kg.	S/ 18.0000	S/ 54.0000
Pimienta	0.0500	1 kg.	S/ 28.0000	S/ 1.4000
Sal	0.0150	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0195
Vinagre	0.1200	1 litro.	S/ 3.5000	S/ 0.4200
Sazonador	0.0010	Bolsa x 500 gr.	S/ 7.0000	S/ 0.0070
		Total		S/ 55.8465
Total Unitario				S/ 3.2851

Nota. Insumos directos para condimentar pollo para 17 platos. Cada porción de pollo pesa 160 gr. Existe un pequeño desmedro al momento de limpiar el pollo de 0.280 kg. Además el cuadro refleja el monto total del costo unitario S/ 3.2851.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 13
Costos de Insumos Directos para la Elaboración de 1 Plato de Tallarín Saltado de Res

Nombre del Plato	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Tallarín Saltado de Res	Tallarín cocido	1.0000	1 porción	S/ 1.1358	S/ 1.1358
	Carne de Res sazonada	1.0000	1 porción	S/ 4.8836	S/ 4.8836
	Caldo de Res	1.0000	1 porción	S/ 0.0757	S/ 0.0757
	Salsa Picante	1.0000	1 porción	S/ 0.1329	S/ 0.1329
	Cebolla china	0.0040	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0040
	Sal	0.0010	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0013
	Vinagre	0.0150	1 litro.	S/ 3.5000	S/ 0.0525
	Aceite	0.0600	1 litro	S/ 10.0000	S/ 0.6000
	Cebolla	0.0850	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.2125
	Tomate	0.0650	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.1625
	Escabeche	0.0300	1 kg.	S/ 5.0000	S/ 0.1500
	Culantro	0.0020	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0020
	Sillao con champiñón	0.0150	1 litro	S/ 34.0000	S/ 0.5100
Total Unitario					S/ 7.9227

Nota. El detalle de los ingredientes usados para 1 plato de tallarín saltado de res. Las unidades de medida que están indicadas como unidad han sido establecidas así debido a que son producidos en lote, se usa el mismo costo de las tablas en las tablas 4, 7, 8 y 14. Todos los costos de los insumos directos equivalen a un monto de S/ 7.9227 por unidad. Datos tomados de la entrevista con el Chef.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 14
Costos de Insumos Directos para la Cocción de 12 porciones de tallarín

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Tallarín	2.0000	1 kg.	S/ 6.8000	S/ 13.6000
Sal	0.0225	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0293
Total				S/ 13.6293
Total Unitario				S/ 1.1358

Nota. Insumos directos para la cocción de 12 platos de tallarín. El costo por porción es S/ 1.1358.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 15
Insumos para la elaboración de 1 plato de Tallarín Saltado de Lomo Fino

Nombre del Plato	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Tallarín Saltado de Lomo fino	Tallarín cocido	1.0000	1 porción	S/ 1.1358	S/ 1.1358
	Lomo Fino condimentado	1.0000	1 porción	S/ 10.1847	S/ 10.1847
	Caldo de res	1.0000	1 porción	S/ 0.0757	S/ 0.0757
	Salsa Picante	1.0000	1 porción	S/ 0.1329	S/ 0.1329
	Cebolla china	0.0040	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0040
	Sal	0.0010	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0013
	Vinagre	0.0150	1 litro.	S/ 3.5000	S/ 0.0525
	Aceite	0.0600	1 litro	S/ 10.0000	S/ 0.6000
	Cebolla	0.0850	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.2125
	Tomate	0.0650	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.1625
	Escabeche	0.0300	1 kg.	S/ 5.0000	S/ 0.1500
	Culantro	0.0020	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0020
Sillao con champiñón	0.0150	1 litro	S/ 34.0000	S/ 0.5100	
Total Unitario					S/ 13.2238

Nota. El detalle de los ingredientes usados para 1 plato de tallarín saltado de lomo fino. Las unidades de medida que están indicadas como unidad han sido establecidas así debido a que son producidos en lote, se usa el mismo costo de las tablas en las tablas 7, 8, 10 y 14. Todos los costos de los insumos directos equivalen a un monto de S/ 13.22 por unidad. Datos tomados de la entrevista con el Chef.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 16
Insumos para la Elaboración de 1 plato de Tallarín Saltado de Pollo

Nombre del Plato	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Tallarín Saltado de Pollo	Tallarín cocido	1.0000	1 porción	S/ 1.1358	S/1.1358
	Pollo condimentado	1.0000	1 porción	S/ 3.2851	S/ 3.2851
	Caldo de Res	1.0000	1 porción.	S/ 0.0757	S/ 0.0757
	Salsa Picante	1.0000	1 porción	S/ 0.1329	S/ 0.1329
	Cebolla china	0.0040	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0040
	Sal	0.0010	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0013
	Vinagre	0.0150	1 litro.	S/ 3.5000	S/ 0.0525
	Aceite	0.0600	1 litro	S/ 10.0000	S/ 0.60000
	Cebolla	0.0850	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.2125
	Tomate	0.0650	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.1625
	Escabeche	0.0300	1 kg.	S/ 5.0000	S/ 0.1500
	Culantro	0.0020	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0020
	Sillao con champiñón	0.0150	1 litro	S/ 34.0000	S/ 0.5100
Total Unitario					S/ 6.3243

Nota. El detalle de los ingredientes usados para 1 plato de tallarín saltado de pollo. Las unidades de medida que están indicadas como unidad han sido establecidas así debido a que son producidos en lote, se usa el mismo costo de las tablas 7, 8, 12 y 14. Todos los costos de los insumos directos equivalen a un monto de S/ 6.3243 por unidad. Datos tomados de la entrevista con el Chef.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 17
Insumos de Costos Directos para Elaborar 1 plato de Arroz Chaufa

Nombre del Plato	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Arroz Chaufa	Arroz cocido para chaufa	1.0000	1 porción	S/ 0.7526	S/ 0.7526
	Pollo condimentado	1.0000	1 porción	S/ 3.2851	S/ 3.2851
	Nabo encurtido	1.0000	1 porción	S/ 0.0886	S/ 0.0886
	Salsa Picante	1.0000	1 porción	S/ 0.1329	S/ 0.1329
	Wantán	1.0000	1 porción	S/ 0.1460	S/ 0.1460
	Huevos	0.1150	1 kg.	S/ 7.8000	S/ 0.8970
	Kion rallado	0.0050	1 kg.	S/ 20.000	S/ 0.1000
	Aceite	0.0450	1 litro	S/ 10.0000	S/ 0.4500
	Azúcar	0.0020	1 kg.	S/ 4.8000	S/ 0.0096
	Pimienta blanca	0.0020	1 kg.	S/ 160.0000	S/ 0.3200
	Sazonador	0.0020	1 kg.	S/ 14.0000	S/ 0.0280
	Salsa de ostión	0.0140	1 kg.	S/ 18.4930	S/ 0.2589
	Cebolla china	0.0080	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0080
Aceite de ajonjolí	0.015	1 litro	S/ 37.0400	S/ 0.5556	
Total Unitario					S/ 6.4766

Nota. El detalle de los ingredientes usados para 1 plato de arroz chaufa. Las unidades de medida que están indicadas como unidad han sido establecidas así debido a que son producidos en lote, el detalle están en las tablas 8, 12, 18, 19 y 20. Todos los costos de los insumos directos equivalen a un monto de S/ 6.4766 por unidad. Datos tomados de la entrevista con el Chef.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 18
Insumos para elaborar 24 porciones de Arroz cocido para chaufa (480 gr.)

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Arroz	5.0000	1 kg.	S/ 3.0000	S/ 15.0000
Aceite	0.2400	1 litro.	S/ 10.0000	S/ 2.4000
Sal	0.0450	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0585
Pasta de ajo	30.0000	1 un.	S/ 0.0201	S/ 0.6030
Total				S/ 18.0615
Total Unitario				S/ 0.7526

Nota. El detalle de los ingredientes usados para elaborar 24 porciones de arroz de 480 gr. fue conseguido por la información brindada por el chef, vale indicar que la pasta de ajo es elaborada también por el chef. Cada porción de arroz tiene un costo directo de S/ 0.7524. Esta porción es el doble de la porción normal de arroz que acompaña al lomo saltado.

Tabla 19
Insumos para la Preparación de 20 porciones de Nabo Encurtido

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Nabo	0.2100	1 kg.	S/ 3.0000	S/ 0.6300
Escabeche	0.0750	1 kg.	S/5.0000	S/ 0.3750
Sal	0.0150	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0195
Vinagre	0.0600	1 kg.	S/ 3.5000	S/ 0.2100
Azúcar blanca	0.1120	1 kg.	S/ 4.8000	S/ 0.5376
Total				S/ 1.7721
Total Unitario				S/ 0.0886

Nota. Es el detalle de los ingredientes usados para preparar 20 porciones de nabo encurtido. El encurtido es acompañante del arroz chaufa y aeropuerto. Cada unidad tiene un costo directo de S/ 0.0886.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 20
Insumos para la Preparación de 96 porciones de Wantanes

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo unitario	Costo total
Wantán	0.5200	1 kg.	S/ 6.0000	S/ 3.1200
Pollo	0.3000	1 kg.	S/ 10.0000	S/ 3.0000
Sillao con champiñones	0.0250	1 litros	S/ 32.0000	S/ 0.8000
Huevo	0.1150	1 kg.	S/ 7.8000	S/ 0.8970
Cebolla china	0.1000	1 un.	S/ 2.0000	S/ 0.2000
Kion rallado	0.0250	1 kg.	S/ 20.0000	S/ 0.5000
Canela china	0.0250	1 kg.	S/ 66.6700	S/ 1.6668
Aceite de Ajonjolí	0.0125	1 litro	S/ 37.0400	S/ 0.4630
Sal	0.0250	1 kg.	S/1.3000	S/ 0.0325
Salsa de Tamarindo	0.3333	1 litro	S/ 10.0000	S/ 3.3330
Total				S/ 14.0123
Total Unitario				S/ 0.1460

Nota. El wantán es acompañante del arroz chaufa y del aeropuerto. El costo de cada wantán es de S/ 0.1460.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 21
Insumos Directos para la Preparación de 1 Plato de Aeropuerto

Nombre del Plato	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Aeropuerto	Arroz cocido para chaufa	1.0000	1 porción	S/ 0.7524	S/ 0.7524
	Pollo condimentado	1.0000	1 porción	S/ 2.2339	S/ 2.2339
	Nabo encurtido	1.0000	1 porción	S/ 0.0886	S/ 0.0886
	Salsa Picante	1.0000	1 porción	S/ 0.1329	S/ 0.1329
	Wantán	1.0000	1 porción	S/ 0.1460	S/ 0.1460
	Cerdo Asado Cha Siu	1.0000	1 porción	S/ 2.6745	S/ 2.6745
	Huevos	0.1150	1 kg.	S/ 7.8000	S/ 0.8970
	Kion rallado	0.0050	1 kg.	S/ 20.0000	S/ 0.10000
	Nacido	0.0416	1 kg.	S/ 5.0000	S/ 0.2080
	Fideo chino	0.0625	1 kg.	S/ 5.0000	S/ 0.3125
	Aceite	0.0450	1 litro	S/ 10.0000	S/ 0.45000
	Azúcar	0.0020	1 kg.	S/ 4.8000	S/ 0.0096
	Pimienta blanca	0.0020	1 kg.	S/ 160.0000	S/ 0.3200
	Sazonador	0.0020	1 kg.	S/ 14.0000	S/ 0.0280
	Salsa de ostión	0.0140	1 kg.	S/ 18.4930	S/ 0.2589
	Cebolla china	0.0080	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0080
	Aceite de ajonjolí	0.0150	1 litro	S/ 37.0400	S/ 0.5556
Total Unitario					S/ 9.1759

Nota. El detalle de los ingredientes usados para 1 plato de aeropuerto. Las unidades de medida que están indicadas como unidad han sido establecidas así debido a que son producidos en lote, el detalle están en las tablas 8, 18, 19, 20, 22 y 23. Todos los costos de los insumos directos equivalen a un monto de S/ 9.1759 por unidad. Datos tomados de la entrevista con el Chef.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 22
Insumos Directos para la Preparación de 8 porciones de Cerdo Asado Cha Siu (70 gr.)

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Cerdo	1.0000	1 kg.	S/ 17.0000	S/ 17.0000
Azúcar blanca	0.0900	1 kg.	S/ 4.8000	S/ 0.4320
Sal	0.0200	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0260
Canela china	0.0025	1 un.	S/ 66.6700	S/ 0.1667
Pimienta blanca	0.0050	1 kg.	S/ 160.0000	S/ 0.8000
Aceite de ajonjolí	0.0300	1 litro	S/ 37.0400	S/ 1.1112
Sillao claro	0.0300	1 litro	S/ 32.0000	S/ 0.9600
Vinagre de arroz	0.0300	1 litro	S/ 30.0000	S/ 0.9000
Total				S/ 21.3959
Total Unitario				S/ 2.6745

Nota. El cerdo asado cha siu es una preparación especial para el aeropuerto, en este caso cada plato contiene 70 gr. de esta preparación, y el costo unitario es de S/ 2.6745.

Tabla 23
Insumos para Condimentar 25 porciones de Pollo (110 gr.)

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Pollo	3.0000	1 kg.	S/ 18.0000	S/ 54.0000
Pimienta	0.0500	1 kg.	S/ 28.0000	S/ 1.4000
Sal	0.0150	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0195
Vinagre	0.1200	1 litro.	S/ 3.5000	S/ 0.4200
Sazonador	0.0010	Bolsa x 500 gr.	S/ 7.0000	S/ 0.0070
Total				S/ 55.8465
Total Unitario				S/ 2.2339

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Nota. Insumos directos para condimentar pollo para 24 platos. Cada porción de pollo pesa 110 gr. Existe un pequeño desmedro al momento de limpiar el pollo de 0.280 kg. Además el cuadro refleja el monto total del costo unitario S/ 2.2339. Estas porciones son más pequeñas ya que el aeropuerto lleva 2 tipos de carne: 110 gr. de pollo y 70 gr. de cerdo asado cha siu.

Tabla 24

Insumos Directos para la Preparación de 26 Litros de Chicha Morada (1 litro)

Nombre del producto	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Chicha Morada	Maíz morado	3.5000	1 kg.	S/7.0000	S/ 24.5000
	Azúcar	1.0000	1 kg.	S/ 3.4000	S/ 3.4000
	Canela	0.0050	1 kg.	S/ 70.0000	S/ 0.3500
	Clavo de olor	0.0050	1 kg.	S/ 100.0000	S/ 0.5000
	Membrillo	0.0950	1 kg.	S/ 6.0000	S/ 0.5700
	Cáscara de piña	1.0000	1 un.	S/ 0.5000	S/ 0.5000
	Limón	25.0000	1 un.	S/ 0.1000	S/ 2.5000
Total					S/32.3200
Total Unitario					S/1.2431

Nota. Insumos directos para preparar 26 litros de chicha morada. La chicha morada se vende en jarras de 1 litro.

3.3.2 *Mano de obra directa*

La mano de obra directa son las actividades y funciones que desempeña el personal que trabaja en la elaboración de los platos. En la mano de obra directa, no se consideran beneficios sociales de los trabajadores ya que el restaurante Coco Wok es una micro empresa y está en proceso de formalización, por lo tanto solo precisaremos los costos tal cual el titular maneja. Pero vale recalcar que el sueldo de los trabajadores es en base al

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

sueldo mínimo, trabajan 48 horas a la semana, con un descanso de 1 día a la semana que es el día que el restaurant no abre.

Tabla 25

Puesto y Remuneración Mensual de los Trabajadores en el Mes de enero 2022.

Puesto	Remuneración
Chef	S/ 930.00
Ayudante de cocina	S/ 930.00
Mozo	S/ 581.25
Total	S/ 2,441.25

Nota. El cuadro muestra el puesto de los colaboradores y su remuneración mensual. No se consideran beneficios sociales de los trabajadores ya que el restaurante Coco Wok es una micro empresa y está en proceso de formalización, por lo tanto solo precisaremos los costos tal cual el titular maneja. Pero vale recalcar que el sueldo de los trabajadores es en base al sueldo mínimo, trabajan 48 horas a la semana, con un descanso de 1 día a la semana que es el día que el restaurant no abre.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 26

Proporción de horas trabajadas por unidades vendidas de cada plato en el mes de enero 2022

Platos a la carta	N° de Ventas por plato	Tiempo de preparación - minutos	Total	Proporción por horas trabajadas
Lomo Saltado de Carne de Res	356	6	2136	33.52%
Lomo Saltado de Lomo Fino	12	6	72	1.13%
Pollo Saltado	109	6	654	10.26%
Tallarín Saltado de carne de Res	241	5	1205	18.91%
Tallarín Saltado de Lomo Fino	8	5	40	0.63%
Tallarín Saltado de Pollo	40	5	200	3.14%
Arroz Chaufa	95	3	285	4.47%
Aeropuerto	64	8	512	8.04%
Chicha Morada 1 litro.	317	4	1268	19.90%
Total	925	48	6372	100.00%

Nota. El cuadro indica la proporción en minutos que se usó elaborando cada plato en el mes de enero del 2022. En total de usaron 6,372 minutos de los cuales el plato que más proporción de tiempo usó para su preparación fue el lomo saltado de carne, así mismo, podemos observar que el plato con menos pedidos fue el tallarín saltado de lomo fino. La información sobre el cálculo del número de plato vendido del mes de enero 2022 está registrada en la tabla 1.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 27
Determinación del Costo de Mano de Obra Directa por Plato

Platos a la carta	Proporción por horas trabajadas	Total de MOD	MOD Proporcional del mes	N° de Ventas por plato	MOD por plato
Lomo Saltado de Carne de Res	33.52%	S/ 2,441.2500	S/ 818.3475	356	S/ 2.2987
Lomo Saltado de Lomo Fino	1.13%	S/ 2,441.2500	S/ 27.5847	12	S/ 2.2987
Pollo Saltado	10.26%	S/ 2,441.2500	S/ 250.5614	109	S/ 2.2987
Tallarín Saltado de carne de Res	18.91%	S/ 2,441.2500	S/ 461.6614	241	S/ 1.9156
Tallarín Saltado de Lomo Fino	0.63%	S/ 2,441.2500	S/ 15.3249	8	S/ 1.9156
Tallarín Saltado de Pollo	3.14%	S/ 2,441.2500	S/ 76.6243	40	S/ 1.9156
Arroz Chaufa	4.47%	S/ 2,441.2500	S/ 109.1896	95	S/ 1.1494
Aeropuerto	8.04%	S/ 2,441.2500	S/ 196.1582	64	S/ 3.0650
Chicha Morada	19.90%	S/ 2,441.2500	S/ 485.7980	317	S/ 1.5325
Total	100.00%		S/ 2,441.2500		

Nota: La tabla muestra la MOD diaria de cada plato en base al número de ventas del mes enero, minutos trabajados y la proporción usada al trabajar en ese plato (ver tabla 26).

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

3.4 Identificación y cálculo de los costos indirectos

Como lo precisa Rincón (2011) Los costos indirectos son lo que no se identifican con el producto final ofrecido al cliente, sin embargo son costos necesarios para llevar a cabo la producción. Lo clasificaremos en 3 partes: Costo Indirecto de Producción, Costo Indirecto administrativo y costo indirecto de venta.

3.4.1 Costo Indirecto de producción

Tabla 28

Costo Indirecto de producción del mes de enero 2022

Descripción	Costo Mensual
Envases y plásticos	S/ 504.8060
Energía Eléctrica	S/ 80.0000
Servicio de Agua	S/ 40.0000
Gas x por 9 balones	S/ 468.0000
Total costos indirectos de producción	S/ 1,092.8060

Nota. Total de los costos Indirectos de producción. El detalle del precio mensual de envases y plásticos está en la tabla 29.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 29
Detalle de envases y plásticos usados en el mes de enero 2022

Descripción	Unidades en paquete	Costo del paquete	Precio por unidad	Unidades usadas al mes	Costo total al mes
Bolsas para salsa picante 3 x 8	50	S/ 0.7000	S/ 0.0140	390	S/ 5.4600
Bolsa para nabo 4 x 8	50	S/ 0.8000	S/ 0.0160	156	S/ 2.4960
Bolsa chequera	100	S/ 5.3000	S/ 0.0530	390	S/ 20.6700
Bolsas de 1 kg	1000	S/ 12.0000	S/ 0.0120	1430	S/ 17.1600
Bolsas de basura grande	100	S/ 15.0000	S/ 0.1500	52	S/ 7.8000
Bolsas de basura chica	100	S/ 8.0000	S/ 0.0800	34	S/ 2.7200
Envase de cartón grande	100	S/ 88.0000	S/ 0.8800	78	S/ 68.6400
Envase de cartón chico	100	S/ 72.0000	S/ 0.7200	78	S/ 56.1600
Envase de plástico con tapa	100	S/ 130.0000	S/ 1.3000	234	S/ 304.2000
Botellas de 1 litro.	100	S/ 75.0000	S/ 0.7500	26	S/ 19.5000
TOTAL		S/ 406.8000			S/504.8060

Nota. La tabla muestra los costos de las bolsas y descartables que se usan al momento de envasar la comida por el mes de enero del 2022.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 30
Determinación del Costo de Indirecto de Producción por plato

Platos a la carta	Proporción por horas trabajadas	Total de costo indirecto de producción	CIP Proporcional del mes	N° de Ventas por plato	CIP por plato
Lomo Saltado de Carne	33.52%	S/ 1,092.8060	S/ 366.3267	356	S/ 1.0290
Lomo Saltado de Lomo Fino	1.13%	S/ 1,092.8060	S/ 12.3481	12	S/ 1.0290
Pollo Saltado	10.26%	S/ 1,092.8060	S/ 112.1618	109	S/ 1.0290
Tallarín Saltado de carne de Res	18.91%	S/ 1,092.8060	S/ 206.6590	241	S/ 0.8575
Tallarín Saltado de Lomo Fino	0.63%	S/ 1,092.8060	S/ 6.8601	8	S/ 0.8575
Tallarín Saltado de Pollo	3.14%	S/ 1,092.8060	S/ 34.3003	40	S/ 0.8575
Arroz Chaufa	4.47%	S/ 1,092.8060	S/ 48.8779	95	S/ 0.5145
Aeropuerto	8.04%	S/ 1,092.8060	S/ 87.8086	64	S/ 1.3720
Chicha Morada	19.90%	S/ 1,092.8060	S/ 217.4636	317	S/ 0.6860
Total	100.00%		S/ 1,092.8060		

Nota: La tabla muestra el CIP por plato en base al número de ventas del mes enero, minutos trabajados y la proporción usada al trabajar en ese plato (ver tabla 26).

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

3.4.2 Costo Indirecto Administrativo

Tabla 31
Total del Costo Indirecto Administrativo del mes de enero del 2022

Descripción	Costo Mensual
Alquiler	S/ 800.0000
Servicio de Contabilidad	S/ 50.0000
Administrador	S/ 930.0000
Depreciación	S/ 244.6327
Suministros	S/ 95.5032
Total	S/ 2,120.1359

Nota. La tabla muestra el total del costo indirecto administrativo del mes de enero del 2022.

El detalle del cálculo de los montos del sueldo del administrados, la depreciación y suministros están descritas en la tabla 31, 32 y 33 respectivamente.

Tabla 32
Puesto y Remuneración Mensual del administrador

Puesto	Remuneración
Administrador	S/ 930.00
Total	S/ 930.00

Nota. El cuadro muestra el puesto del colaborador administrativo y su remuneración mensual.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 33
Detalle de la depreciación de los activos fijos

Artículo	Costo Unitario	Porcentaje de depreciación	Depreciación Anual	Depreciación Mensual
Cocina industrial 3 hornillas	S/ 2,700.0000	20%	S/ 540.0000	S/ 45.0000
Campana y extractor de humo	S/ 3,500.0000	20%	S/ 700.0000	S/ 58.3333
Refrigeradora	S/ 2,482.9600	20%	S/ 496.5920	S/ 41.3827
Lavadero	S/ 2,500.0000	20%	S/ 500.0000	S/ 41.667
Mesas y sillas	S/ 1,972.0000	20%	S/ 394.4000	S/ 32.8667
Menaje	S/ 1,523.0000	20%	S/ 304.6000	S/ 25.3833
Total	S/ 14,677.9600			S/ 244.6327

Nota. Se muestran los activos fijos del negocio, de los cuales se ha considerado un tiempo de vida útil de 5 años, por lo que terminada esta, se debería de reemplazar por artículo nuevo.

Se tomo en cuenta el método de depreciación en línea reta.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 34
Detalle del costo de Suministros usados en el mes de enero del 2022

Descripción	Unidades en paquete	Costo del paquete	Precio por unidad	Unidades usadas al mes	Costo total al mes
Papel higiénico	20	S/ 20.0000	S/ 1.0000	12	S/ 12.0000
Lejía 5 litro	1	S/ 11.5000	S/ 11.5000	3	S/ 34.5000
Jabón	1	S/ 1.5000	S/ 1.5000	1	S/ 1.5000
Lavavajilla 1 kg	1	S/ 5.5000	S/ 5.5000	3	S/ 16.5000
Trapeador	1	S/ 12.0000	S/ 12.0000	0.33	S/ 3.9600
Escoba	1	S/ 16.0000	S/ 16.0000	0.33	S/ 5.2800
Servilletas 12 x 1000	12000	S/ 77.0400	S/ 0.0064	960	S/ 6.1632
Papel Toalla 1 x 12	12	S/ 23.4000	S/ 1.9500	8	S/ 15.6000
TOTAL		S/ 166.9400			S/ 95.5032

Nota. La tabla muestra los costos del mantenimiento de la limpieza del mes de enero del 2022.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 35
Determinación del Costo de Indirecto de Administración por plato

Platos a la carta	Proporción por horas trabajadas	Total de costo indirecto de administración	CIA Proporcional del mes	N° de Ventas por plato	CIA por plato
Lomo Saltado de Carne de Res	33.52%	S/ 2,120.1359	S/ 710.7047	356	S/ 1.9964
Lomo Saltado de Lomo Fino	1.13%	S/ 2,120.1359	S/ 23.9563	12	S/ 1.9964
Pollo Saltado	10.26%	S/ 2,120.1359	S/ 217.6034	109	S/ 1.9964
Tallarín Saltado de carne de Res	18.91%	S/ 2,120.1359	S/ 400.9359	241	S/ 1.6636
Tallarín Saltado de Lomo Fino	0.63%	S/ 2,120.1359	S/ 13.3091	8	S/ 1.6636
Tallarín Saltado de Pollo	3.14%	S/ 2,120.1359	S/ 66.5454	40	S/ 1.6636
Arroz Chaufa	4.47%	S/ 2,120.1359	S/ 94.8272	95	S/ 0.9982
Aeropuerto	8.04%	S/ 2,120.1359	S/ 170.3562	64	S/ 2.6618
Chicha Morada	19.90%	S/ 2,120.1359	S/ 421.8977	317	S/ 1.3309
Total	100.00%		S/ 2,120.1359		

Nota: La tabla muestra el CIA por plato en base al número de ventas del mes enero, minutos trabajados y la proporción usada al trabajar en ese plato (ver tabla 26).

3.4.3 Costo Indirecto de Venta

El costo de venta se va a conformar por la remuneración de la cajera, cuya labor influye indirectamente en la producción directa.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Tabla 36
Remuneración de la cajera

Puesto	Remuneración
Cajera	S/ 930.00
Total	S/ 930.00

Nota. Remuneración mensual de la cajera del área de ventas

Tabla 37
Determinación del Costo de Indirecto de ventas por plato

Platos a la carta	Proporción por horas trabajadas	Total de CIV	CIV Proporcional del mes	N° de Ventas por plato	CIV por plato
Lomo Saltado de Carne de Res	33.52%	S/ 930.0000	S/ 311.7514	356	S/0.87571
Lomo Saltado de Lomo Fino	1.13%	S/ 930.0000	S/ 10.5085	12	S/ 0.87571
Pollo Saltado	10.26%	S/ 930.0000	S/ 95.4520	109	S/ 0.87571
Tallarín Saltado de carne de Res	18.91%	S/ 930.0000	S/ 175.8710	241	S/ 0.72976
Tallarín Saltado de Lomo Fino	0.63%	S/ 930.0000	S/ 5.8380	8	S/ 0.72976
Tallarín Saltado de Pollo	3.14%	S/ 930.0000	S/ 29.1902	40	S/ 0.72976
Arroz Chaufa	4.47%	S/ 930.0000	S/ 41.5960	95	S/ 0.43785
Aeropuerto	8.04%	S/ 930.0000	S/ 74.7269	64	S/ 1.16761
Chicha Morada	19.90%	S/ 930.0000	S/ 185.0659	317	S/ 0.58380
Total	100.00%		S/ 930.0000		

Nota: La tabla muestra el CIV por plato en base al número de ventas del mes enero, minutos trabajados y la proporción usada al trabajar en ese plato (ver tabla 26).

3.5 Identificación del costo total por plato y su rentabilidad

Tabla 38

Costo Total de plato y determinación de la rentabilidad

Platos de la carta	Costos Directos		Costos Indirectos			Costo total por plato	Precio de carta	Rentabilidad por plato	Porcentaje de rentabilidad por plato
	CDP	MOD	CIP	CIA	CIV				
Lomo Saltado de Carne de Res	S/ 7.6632	S/ 2.2987	S/ 1.0290	S/ 1.9964	S/ 0.8757	S/ 13.8630	18.000	S/ 4.1370	22.98%
Lomo Saltado de Lomo Fino	S/ 12.9643	S/ 2.2987	S/ 1.0290	S/ 1.9964	S/ 0.8757	S/ 19.1641	32.000	S/ 12.8359	40.11%
Pollo Saltado	S/ 6.0647	S/ 2.2987	S/ 1.0290	S/ 1.9964	S/ 0.8757	S/ 12.2645	17.000	S/ 4.7355	27.86%
Tallarín Saltado de carne de Res	S/ 7.9227	S/ 1.9156	S/ 0.8575	S/ 1.6636	S/ 0.7298	S/ 13.0892	18.000	S/ 4.9108	27.28%
Tallarín Saltado de Lomo Fino	S/ 13.2238	S/ 1.9156	S/ 0.8575	S/ 1.6636	S/ 0.7298	S/ 18.3903	32.000	S/ 13.6097	42.53%
Tallarín Saltado de Pollo	S/ 6.3243	S/ 1.9156	S/ 0.8575	S/ 1.6636	S/ 0.7298	S/ 11.4908	17.000	S/ 5.5092	32.41%
Arroz Chaufa	S/ 6.4765	S/ 1.1494	S/ 0.5145	S/ 0.9982	S/ 0.4379	S/ 9.5764	13.000	S/ 3.4236	26.34%
Aeropuerto	S/ 9.1759	S/ 3.0650	S/ 1.3720	S/ 2.6618	S/ 1.1676	S/ 17.4423	20.000	S/ 2.5577	12.79%
Chicha Morada	S/ 1.2431	S/ 1.5325	S/ 0.6860	S/ 1.3309	S/ 0.5838	S/ 5.3763	10.000	S/ 4.6237	46.24%

3.6 Estado de Resultados del mes de enero 2022

Tabla 39

Estado de Resultados del periodo enero 2022

Estado de Resultados		
Por el mes de enero del 2022 (Expresado en Soles)		
Ventas netas	S/	19,604.0000
Costo de ventas	S/	10,943.5000
Utilidad Bruta	S/	8,660.5000
Gasto de Ventas	S/	930.0000
Gastos de Administración	S/	2,120.1359
Ganancia (perdida) por venta de activos	S/	-
Otros ingresos y gastos	S/	-
Utilidad Operativa	S/	5,610.3641
Ingresos Financieros	S/	-
Gastos Financieros	S/	-
Resultado de Participaciones y del Impuesto a la Renta	S/	-
Participación de los trabajadores	S/	-
Impuesto a la Renta (1.5% Régimen Especial de Renta)	S/	84.1555
Utilidad (Perdida) Neta	S/	5,526.2087
Rentabilidad		28.19%

Nota. Los importes de venta corresponden al total vendido precio del plato más número de ventas de cada plato. El costo de las ventas corresponde a los costos directos de producción, mano de obra directa y costo indirecto de producción. El gasto de ventas es el sueldo de la cajera que está en los costos indirectos de ventas, el gasto de administración es el costo indirecto de administración. El cálculo de impuesto a la renta en el régimen tributario acogido por el RUC (RER) tiene un monto fijo mensual del 1.5%. Finalmente se puede deducir que la empresa tiene una utilidad de S/ 5, 526.2087, lo que corresponde una rentabilidad de 28.19%.

Capítulo IV: Discusión y Conclusiones

4.1. Discusión

El presente estudio tuvo como limitaciones, el constante cambio en el los precios de los costos, directos e indirectos, además que existen otras formas proporcionales con las cuales distribuir el costo indirecto a cada plato de la carta.

En el caso del estudio se ha determinado en base a los minutos que se demoran preparando el plato y emplatándolo antes de ser llevados a la mesa, ya que con eso se puede determinar el tiempo de dedicación de la mano de obra en el plato, esto debido a la complejidad, ya sea de los ingredientes o de la cantidad de insumos del plato.

En el costo total del plato y la determinación de la rentabilidad, podemos observar que el plato por el cual se obtiene más rentabilidad, es el tallarín saltado de lomo fino, sin embargo, es el plato menos solicitado, además observamos también que el plato que tiene menos rentabilidad es el aeropuerto, siendo este el que más tiempo se toman en preparar.

Se debe controlar los costos de una manera más eficientes, ya que el chef menciona que compra en el mercado de su localidad y no en un mercado mayorista donde podría encontrar sus insumos a un precio menor. Además se debe considerar subirle el precio al aeropuerto ya que es el plato en el cual entrar muchos más insumos, y el que más tiempo se le dedica mano de obra.

En el estado de resultados finalmente se puede observar que la rentabilidad del mes de enero es de 28.19%, aunque esto no implica una pérdida, las ganancias esperadas en el rubro de restaurantes no debe ser menor al 20% (De Bonis, 2020). Sin embargo con un buen control de costos directos como el cambio a proveedores mayoristas, la rentabilidad podría ir en aumento.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Aunque el haber determinado el costo de producción de cada plato no incide directamente en elevar la rentabilidad del periodo enero 2022 ya que este es un periodo pasado, la determinación del costo de producción del presente trabajo de investigación sirve como base para que el dueño del negocio en estudio y otros más que quieran invertir en el sector o mejorar financieramente negocio puedan ampliar sus conocimientos sobre costos de producción y ayudar en la toma de sus decisiones para disminuir estos costos y aumentar la rentabilidad ya que están inversamente relacionados.

4.2. Conclusiones

- Los platos que tienen el costo de los insumos directos más elevados son: tallarín saltado de lomo fino S/ 13.2238 y lomo saltado de lomo fino S/ 12.9643. Y los platos que tienen un menor costo de insumo directo son: chicha morada S/1.2431 y el pollo saltado S/ 6.0647.
- El plato que tiene el costo de mano de obra directa más elevado es: aeropuerto S/ 3.0650. El lomo saltado de carne de res, lomo saltado de lomo fino, y pollo saltado tienen el mismo costo de mano de obra S/ 2.2987. Y la chicha morada presenta el menor costo de mano de obra con un S/ 1.5325.
- Igualmente el plato que tiene el costo indirecto de producción más elevado es: aeropuerto S/ 5.2014. El lomo saltado de carne de res, lomo saltado de lomo fino, y pollo saltado tienen el mismo costo de mano de obra S/ 3.9011. Y la chicha morada presenta el menor costo de mano de obra con un S/ 2.6007.
- Se calculó y determinó el costo total por plato, siendo el lomo saltado de lomo fino el más costoso de elaborar con un monto de S/ 19.1641, seguido por el tallarín

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

saltado de lomo fino con S/ 18.3903 y los platos menos costosos son el arroz chaufa con S/ 95764 y la chicha morada con S/ 5.3763.

- En cuanto a la rentabilidad total por plato, el plato del cual se obtiene más rentabilidad es el lomo saltado de lomo fino con un 42.53% y el tallarín saltado de lomo fino 42.53%, y del que se obtuvo menor rentabilidad es el aeropuerto con un 12.79%. En cuanto a la chicha morada su rentabilidad también es elevada 46.24%.

Referencias

- Aguirre, J. (2004). *Sistema de Costeo - La asignación del costo total a productos y servicios*. Colombia: Fundación Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano. Obtenido de https://www.utadeo.edu.co/files/node/publication/field_attached_file/pdf-sistema_de_costeo-_pag_-_web_0.pdf
- Cruz, K., & Quesquen, M. (2019). *Análisis de los costos del servicio y la determinación de la reabilidad por plato en el restaurante la taberna [Tesis de pregrado, Universidad Privada del Norte]*. Archivo Digital, Trujillo. Obtenido de https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/23256/Cruz%20Santos%20Katia_Quesquen%20Vasquez%20Maritza_total.pdf?sequence=8&isAllowed=y
- De Bonis, G. (27 de Febrero de 2020). *¿Cómo conocer el margen de ganancia de un restaurante?* Argentina. Obtenido de <https://germandebonis.com/como-conocer-el-margen-de-ganancia-de-un-restaurante/>
- Guerra, Y. (2014). *Toma de decisiones en restaurantes*. La Habana, Cuba: CreateSpace Independent Publishing Platform. Obtenido de https://books.google.com.pe/books?id=yT_OBgAAQBAJ&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false
- Gutierrez Quispe, J. (2018). *El costo de producción y su efecto en la rentabilidad de la empresa agroindustrial portal del olivo S.A.C. del distrito de la Yarada-Tacna del periodo 2015-2017*. UNIVERSIDAD PRIVADA DE TACNA, Tacna. Obtenido de <https://repositorio.upt.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12969/2008/Gutierrez-Quispe-Jesus.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Hernández, J. (2016). *Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa el paisa E.I.R.L., distrito de Cusco, Periodo Agosto- Octubre del 2016 [Tesis de pregrado, Universidad Privada Antenor Orrego]*. Archivo digital, Trujillo. Obtenido de https://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/20.500.12759/2349/1/RE_CONT_JEFFERSON.HERNANDEZ_SISTEMA.DE.COSTOS.DE.PRODUCCION.Y.SU.INFLUENCIA.EN.LA.DETERMINACION.DEL.COSTO_DATOS.pdf
- Hernández, R. (2014). *Metodología de la Investigación*. Mexico: Mc Graw Hill. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- INEI. (2022). *Actividad de restaurante aumentó 26.36% en enero de este año*. Lima. Obtenido de <https://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/actividad-de-restaurantes-aumento-2636-en-enero-de-este-ano->

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

13507/#:~:text=Actividad%20de%20restaurantes%20aument%C3%B3%2026,Estad%C3%ADstica%20e%20Inform%C3%A1tica%20(INEI).

Juventud Bicentenario. (28 de mayo de 2021). Historia del Ceviche : El plato de la peruanidad . *Perú Bicentenario Diario de la Juventud Independiente*. Obtenido de Peru Bicentenario: <https://perubicentenario.com/historia-del-ceviche-el-plato-de-la-peruanidad/>

Malhotra, N. (2004). *Investigación de Mercados: Un enfoque aplicado*. Mexico: Pearson Educacion. Obtenido de <https://books.google.com.pe/books?id=SLmEbIVK2OQC&pg=PA80&dq=investigaci%C3%B3n+transversal&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiesz-7wt7T4AhXWLbkGHSTWafAQ6AF6BAgGEAI#v=onepage&q=investigaci%C3%B3n%20transversal&f=false>

Palomino, G. (2017). *Propuesta para planeación y control de utilidades. Caso: restaurante turístico en cusco [Tesis de Maestría, Pontifica Universidad Católica del Perú]*. Archivo Digital, Lima. Obtenido de https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/13623/PALOMINO_MONGE_GIANNINA_ELEANA1.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Rincón, C. (2011). *Costos para PyMe*. Bogotá: ECOE Ediciones. Obtenido de https://books.google.com.pe/books?id=sU3TAQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Costos+para+PyME+rincon&hl=es-419&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Costos%20para%20PyME%20rincon&f=false

Rodríguez, W. (2011). *Guía de investigación científica*. Lima: Fondo Editorial UCH. Obtenido de https://repositorio.uch.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12872/23/rodriguez_arainaga_walabonso_guia%20_investigacion_cientifica.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Salcedo, C., & Pinillos, K. (2018). *Mejora de procesos para reducir costos operativos en el área de cocina de restaurantes [Tesis de pregrado, Universidad Privada del Norte]*. Archivo Digital, Trujillo, Perú. Obtenido de https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/23362/Salcedo%20Salazar%2c%20Cinthya%20Natalia%20-%20Pinillos%20Argomedo%2c%20Katharine%20Beatriz_pdf.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Saldaña Troncos, J. (2019). *Costos de Producción y su incidencia en la rentabilidad del cultivo de cafe enAspacoc, Jaen - 2018*. Universidad Señor de Sipan, Pimentel. Obtenido de <https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/6380/Salda%2c%20b1a%20Troncos%20Jany%20Karina.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Anexos

ANEXO A Guía de Observación de Áreas

GUIA DE OBSERVACIÓN

Tema: Áreas del Restaurant

Aplicado a: Restaurante Coco Wok

Lugar de Observación: Av. Víctor Andrés Belaunde # 435. Urb. Santo Dominguito

Objetivo: Reconocer las áreas

Mes de aplicación: mayo 2022

ÁREA	COMENTARIO
Cocina	Tiene un espacio de 26 mtr ² , cuenta con dos cocinas, con capacidad total de 6 hornillas con su respectivo extractor de humo, un lavatorio con 2 pozos grandes, una mesa de trabajo y una mesa donde coloca los ingredientes.
Almacén o Dispensa	Tiene un espacio de 6 mtrs ² , cuenta con una refrigeradora de 450 litro., un estante de fierro con 4 niveles y dos verduleros con 3 niveles cada uno.
Caja	La caja está compuesta por una mesa con 3 cajones donde se almacena el cuaderno de pedidos, las boletas de venta, una calculadora entre otros útiles de escritorio.
Salón	El salón tiene un espacio de 29 mtrs ² , cuenta con 7 mesas y con 28 sillas.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

ANEXO B Procesos de Producción

GUIA DE OBSERVACIÓN

Tema: Procesos de producción

Aplicado a: Restaurante Coco Wok

Lugar de Observación: Av. Víctor Andrés Belaunde # 435. Urb. Santo Dominguito

Objetivo: Reconocer los procesos de producción de los platos

Mes de aplicación: mayo 2022

PROCESOS DE PRODUCCIÓN	COMENTARIO
Compra de Insumos	Este procedimiento está a cargo del administrador del restaurante, quien de martes a domingo desde las 7:00 a 8:30 a.m. se apersona al mercado de nombre “Mercado Indoamericano” de la Urb. El Bosque, donde hace las compras de los insumos e ingredientes que usará en la preparación de los platos.
Precocción de platos	De 3:30 p.m. a 6:30 p.m. los colaboradores del restaurant se dedican a las primeras cocciones que los platos necesitaran como la preparación de arroz, y el fideo, el corte de carnes y su sazonomiento, el corte de verduras, preparación de chicha morada entre otras laboras previas a la apertura del negocio.
Preparación de platos	De 6:30 p.m. a 11:00 p: m. se atiende al público, y se pone a disposición el salón. En este lapso se preparan en tiempo real cada plato solicitado. Todos ellos son preparados al instante debido a la técnica del flameado.
Emplatado	El emplatado está a cargo del chef y de la ayudante de cocina, quien se encarga de darle la presentación final con los acompañamientos

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

	del plato, además, de corregir errores, como limpiar los bordes del plato.
Servicio atención al comensal	La toma del pedido está a cargo de la mesera, quien tiene un protocolo de atención, empezando por la bienvenida y saludo, desinfección de las manos del comensal, entrega de carta, implementación de mesa, con cubiertos, los acompañamientos del plato, toma del pedido, y entrega de este, para finalmente entregar la cuenta y cobrar.
Determinación de cuenta	La determinación de la cuenta está a cargo de la cajera, quien se encarga de tomar apunte de los pedidos que indique la mesera, comunicar al chef el orden de los pedidos pendientes, de los pedidos delivery, y de emitir la boleta de venta.

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

ANEXO C Planilla, funciones y sueldo

GUIA DE OBSERVACIÓN

Tema: Funciones y sueldo del personal

Aplicado a: Restaurante Coco Wok

Lugar de Observación: Av. Víctor Andrés Belaunde # 435. Urb. Santo Dominguito

Objetivo: Reconocer las funciones y el sueldo de cada personal.

Mes de aplicación: mayo 2022

NOMBRE Y APELLIDO	FUNCION Y SUELDO
Luis Talledo Marchena	Dueño del restaurante y chef: Se encarga de la cocción de los alimentos y de las compras de insumos. Percibe un sueldo de S/ 930.00
Héctor Talledo Marchena	Administrador: Se encarga del cuadro de la caja, coordinaciones con los proveedores, revisión de abastecimiento de productos Horario: 7:00 a.m. a 10:00 a.m. y de 6:30 p.m. a 11:30 p.m.
Maholis Caicaguare Flores	Cajera: Horario de 3:30 p.m. a 11:30 p.m. Se encarga de ser cajera, del emplatado y de los pedidos delivery. Percibe un sueldo de S/ 1025.00
Cynthia Negreros Juárez	Ayudante de cocina: Horario de 3:30 p.m. a 11:30 p.m. Se encarga de la precocción de los alimentos, preparación de chicha, ají, wantán, y nabo encurtido. En el segundo medio turno se encarga de apoyar al chef y del lavado de servicio. Percibe un sueldo de S/ 1025.00
Alexandra Villanueva Carnero	Mesero: Trabaja medio turno de 6:30 p.m. a 11:30 p.m. Se encarga de la atención a los comensales, y de la limpieza de las mesas y del salón. Percibe un sueldo de S/ 581.25

ANEXO D Guía de Observación para identificar los precios de la competencia

GUIA DE OBSERVACIÓN

Tema: Precios de Competencia

Aplicado a: Restaurante Restaurantes aledaños del Restaurant Coco Wok

Lugar de Observación: Av. Víctor Andrés Belaunde. Urb. Santo Dominguito

Objetivo: Reconocer precios de la competencia.

Mes de aplicación: mayo 2022

RESTAURANTES DE LA COMPETENCIA	PRECIO DE LOS PRODUCTOS				ANALISIS COMPARATIVO
	A	B	C	D	
Vianney Grill	15	15	-	-	Los restaurantes aledaños, tienden a colocar un precio menor para ser más competitivo, sin embargo, la calidad del producto y la atención es menor al del restaurant Coco Wok.
Pollería San Luis	14	12	12	-	
Sebastián Chicken Chifa	-	-	10	11	
El Chatín	-	-	10	11	

ANEXO E Guía de Entrevista

<p>GUÍA DE ENTREVISTA PARA EL ANÁLISIS DE LOS COSTOS DE PRODUCCION Y LA RENTABILIDAD POR PLATO DIRIGIDA AL DUEÑO Y CHEFF DEL RESTAURANTE COCO WOK:</p>
<p>I Objetivo: Recoger información respecto a los costos del Restaurante Coco Wok</p> <p>II Instrucciones: Responder las siguientes preguntas relacionadas al objetivo</p>
<p>NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Luis Eduardo Talledo Marchena</p> <p>CARGO: Dueño y Chef</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿A qué rubro se dedica su negocio? 2. ¿Con cuántos trabajadores cuenta su negocio, que funciones tienen, que tipo de contrato tienen? 3. ¿Cuál es el horario de atención de su negocio? 4. ¿Cuántos y cuales platos conforman su carta? 5. En promedio ¿Cuántos platos vende al día? 6. ¿Conoce usted el costo real de cada plato de su carta? 7. ¿Cuenta con algún sistema para determinar los costos? 8. ¿Qué costos considera los más representativos dentro de la producción de los platos? 9. ¿La compra de sus insumos son hechas al por mayor? 10. ¿Considera la necesidad de tener un análisis de costos por producto? 11. ¿Qué criterios tiene para fijarle precio a un plato? 12. ¿Conoce la rentabilidad real por plato? 13. ¿Usted cree que sería importante la aplicación de un sistema de costeo que le permita conocer los costos reales de cada plato? 14. ¿Considera que la determinación del costo de su carta en el presente estudio ayudará a la rentabilidad por producto del restaurante?

Ok Sugerencia: en la entrevista trate de determinar el costo unitario por en los platos a la carta de más alta rotación, el margen de ganancia, precio, etc. y determinación de la rentabilidad, para ello contar con una información fuente que le brinde el dueño del negocio, y así cuando desarrolle la tesis logre el objetivo propuesto.

ANEXO F Aplicación de la Guía de Entrevista

<p>GUÍA DE ENTREVISTA PARA EL ANÁLISIS DE LOS COSTOS DE PRODUCCION Y LA RENTABILIDAD POR PLATO DIRIGIDA AL DUEÑO Y CHEFF DEL RESTAURANTE COCO WOK:</p>	
I	Objetivo: Recoger información respecto a los costos del Restaurante Coco Wok
II	Instrucciones: Responder las siguientes preguntas relacionadas al objetivo
<p>NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Luis Eduardo Talledo Marchena</p> <p>CARGO: Dueño y Chef</p>	
1.	¿A qué rubro se dedica su negocio? Al rubro de comidas, es un restaurante.
2.	¿Con cuántos trabajadores cuenta su negocio, que funciones tienen, que tipo de contrato tienen? Cuento con 4 trabajadores, incluyéndome; hay una cajera, un mozo, ayudante de cocina y yo que soy el chef. No cuentan con un contrato de trabajo.
3.	¿Cuál es el horario de atención de su negocio? De martes a domingo de 6:30 p.m. a 11:30 p.m.
4.	¿Cuántos y cuales platos conforman su carta? 4 platos, lomo saltado con su variedad de pollo, carne o lomo fino, tallarín saltado con la variedad también de pollo, carne o lomo fino, arroz chaufa y aeropuerto.
5.	En promedio ¿Cuántos platos vende al día? Alrededor de 35
6.	¿Conoce usted el costo real de cada plato de su carta? No, profesionalmente no, pero he sacado a grosso modo.
7.	¿Cuenta con algún sistema para determinar los costos? No.
8.	¿Qué costos considera los más representativos dentro de la producción de los platos? Insumos como la carne, pollo, aceite.



Firmado digitalmente por:
PASTOR CASAS Carlos
Alberto FAU 20170360487 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 04/08/2022 11:51:16-0500

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

9. ¿La compra de sus insumos son hechas al por mayor?
Al por menor.
10. ¿Considera la necesidad de tener un análisis de costos por producto?
Si.
11. ¿Qué criterios tiene para fijarle precio a un plato?
El precio de los insumos.
12. ¿Conoce la rentabilidad real por plato?
No
13. ¿Usted cree que sería importante la aplicación de un sistema de costeo que le permita conocer los costos reales de cada plato?
Yo creo que si es importante.
14. ¿Considera que la determinación del costo de su carta en el presente estudio ayudará a la rentabilidad por producto del restaurante?
Si, porque eso me va a permitir si estoy ganando o no y si soy rentable o no.

**ANEXO G Guía de análisis documental de los insumos directos del lomo
saltado de res**

Nombre: Luis Talledo Marchena	Fecha: 31/05/2022
Cargo: Chef	

Nombre del Plato	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
	Carne de Res Condimentada	1.0000	1 porción	S/ 4.8836	S/ 4.8836
	Arroz cocido	1.0000	1 porción	S/ 0.6000	S/ 0.6000
	Papa Frita	1.0000	1 porción	S/ 0.4469	S/ 0.4469
	Caldo de Res	1.0000	1 porción	S/ 0.0757	S/ 0.0757
	Salsa picante	1.0000	1 porción	S/ 0.1329	S/ 0.1329
	Mayonesa	1.0000	1 sachet	S/ 0.2583	S/ 0.2583
Lomo Saltado de Res	Sal	0.0010	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0013
	Vinagre	0.0150	1 litro.	S/ 3.5000	S/ 0.0525
	Aceite	0.0600	1 litro.	S/ 10.0000	S/ 0.6000
	Cebolla	0.0850	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.2125
	Tomate	0.0650	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.1625
	Escabeche	0.0300	1 kg.	S/ 5.0000	S/ 0.1500
	Culantro	0.0020	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0020
	Sillao con champiñón	0.0025	1 litro	S/ 34.0000	S/ 0.0850

**ANEXO H Guía de análisis documental de los insumos directos del lomo
saltado de lomo fino**

Nombre: Luis Talledo Marchena		Fecha: 31/05/2022			
Cargo: Chef					
Nombre del Plato	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
	Arroz cocido	1.0000	1 porción	S/ 0.6000	S/ 0.6000
	Papa Frita	1.0000	1 porción	S/ 0.4469	S/ 0.4469
	Lomo Fino condimentado	1.0000	1 porción	S/ 10.1847	S/ 10.1847
	Caldo de Res	1.0000	1 porción	S/ 0.0757	S/ 0.0757
	Salsa picante	1.0000	1 porción	S/ 0.1329	S/ 0.1329
	Mayonesa	1.0000	1 sachet	S/ 0.2583	S/ 0.2583
Lomo Saltado de Lomo Fino	Sal	0.0010	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0013
	Vinagre	0.0150	1 litro.	S/ 3.5000	S/ 0.0525
	Aceite	0.0600	1 litro.	S/ 10.0000	S/ 0.6000
	Cebolla	0.0850	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.2125
	Tomate	0.0650	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.1625
	Escabeche	0.0300	1 kg.	S/ 5.0000	S/ 0.1500
	Culantro	0.0020	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0020
	Sillao con champiñón	0.0025	1 litro	S/ 34.0000	S/ 0.0850

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

ANEXO I Guía de análisis documental de los insumos directos de pollo saltado

Nombre: Luis Talledo Marchena	Fecha: 31/05/2022
Cargo: Chef	

Nombre del Plato	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
	Arroz cocido	1.0000	1 porción	S/ 0.6000	S/ 0.6000
	Papa Frita	1.0000	1 porción	S/ 0.4469	S/ 0.4469
	Pollo condimentado	1.0000	1 porción	S/ 3.2851	S/ 3.2851
	Caldo de Res	1.0000	1 porción	S/ 0.0757	S/ 0.0757
	Salsa picante	1.0000	1 porción	S/ 0.1329	S/ 0.1329
	Mayonesa	1.0000	1 sachet	S/ 0.2583	S/ 0.2583
Pollo Saltado	Sal	0.0010	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0013
	Vinagre	0.0150	1 litro.	S/ 3.5000	S/ 0.0525
	Aceite	0.0600	1 litro.	S/ 10.0000	S/ 0.6000
	Cebolla	0.0850	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.2125
	Tomate	0.0650	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.1625
	Escabeche	0.0300	1 kg.	S/ 5.0000	S/ 0.1500
	Culantro	0.0020	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0020
	Sillao con champiñón	0.0025	1 litro	S/ 34.0000	S/ 0.0850

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

**ANEXO J Guía de análisis documental de los insumos directos del tallarín
saltado de carne de res**

Nombre: Luis Talledo Marchena	Fecha: 31/05/2022
Cargo: Chef	

Nombre del Plato	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Tallarín Saltado de Res	Tallarín cocido	1.0000	1 porción	S/ 1.1358	S/ 1.1358
	Carne de Res sazónada	1.0000	1 porción	S/ 4.8836	S/ 4.8836
	Caldo de Res	1.0000	1 porción	S/ 0.0757	S/ 0.0757
	Salsa Picante	1.0000	1 porción	S/ 0.1329	S/ 0.1329
	Cebolla china	0.0040	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0040
	Sal	0.0010	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0013
	Vinagre	0.0150	1 litro.	S/ 3.5000	S/ 0.0525
	Aceite	0.0600	1 litro	S/ 10.0000	S/ 0.6000
	Cebolla	0.0850	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.2125
	Tomate	0.0650	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.1625
	Escabeche	0.0300	1 kg.	S/ 5.0000	S/ 0.1500
	Culantro	0.0020	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0020
	Sillao con champiñón	0.0150	1 litro	S/ 34.0000	S/ 0.5100

**ANEXO K Guía de análisis documental de los insumos directos del tallarín
saltado de lomo fino**

Nombre: Luis Talledo Marchena			Fecha: 31/05/2022		
Cargo: Chef					
Nombre del Plato	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Tallarín Saltado de Lomo fino	Tallarín cocido	1.0000	1 porción	S/ 1.1358	S/ 1.1358
	Lomo Fino condimentado	1.0000	1 porción	S/ 10.1847	S/ 10.1847
	Caldo de res	1.0000	1 porción	S/ 0.0757	S/ 0.0757
	Salsa Picante	1.0000	1 porción	S/ 0.1329	S/ 0.1329
	Cebolla china	0.0040	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0040
	Sal	0.0010	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0013
	Vinagre	0.0150	1 litro.	S/ 3.5000	S/ 0.0525
	Aceite	0.0600	1 litro	S/ 10.0000	S/ 0.6000
	Cebolla	0.0850	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.2125
	Tomate	0.0650	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.1625
	Escabeche	0.0300	1 kg.	S/ 5.0000	S/ 0.1500
	Culantro	0.0020	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0020
Sillao con champiñón	0.0150	1 litro	S/ 34.0000	S/ 0.5100	

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

**ANEXO L Guía de análisis documental de los insumos directos del tallerín
saltado de pollo**

Nombre: Luis Talledo Marchena	Fecha: 31/05/2022
Cargo: Chef	

Nombre del Plato	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Tallerín Saltado de Pollo	Tallerín cocido	1.0000	1 porción	S/ 1.1358	S/1.1358
	Pollo condimentado	1.0000	1 porción	S/ 3.2851	S/ 3.2851
	Caldo de Res	1.0000	1 porción.	S/ 0.0757	S/ 0.0757
	Salsa Picante	1.0000	1 porción	S/ 0.1329	S/ 0.1329
	Cebolla china	0.0040	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0040
	Sal	0.0010	1 kg.	S/ 1.3000	S/ 0.0013
	Vinagre	0.0150	1 litro.	S/ 3.5000	S/ 0.0525
	Aceite	0.0600	1 litro	S/ 10.0000	S/ 0.60000
	Cebolla	0.0850	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.2125
	Tomate	0.0650	1 kg.	S/ 2.5000	S/ 0.1625
	Escabeche	0.0300	1 kg.	S/ 5.0000	S/ 0.1500
	Culantro	0.0020	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0020
	Sillao con champiñón	0.0150	1 litro	S/ 34.0000	S/ 0.5100

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

ANEXO M Guía de análisis documental de los insumos directos del arroz
chaufa

Nombre: Luis Talledo Marchena	Fecha: 31/05/2022
Cargo: Chef	

Nombre del Plato	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Arroz Chaufa	Arroz cocido para chaufa	1.0000	1 porción	S/ 0.7526	S/ 0.7526
	Pollo condimentado	1.0000	1 porción	S/ 3.2851	S/ 3.2851
	Nabo encurtido	1.0000	1 porción	S/ 0.0886	S/ 0.0886
	Salsa Picante	1.0000	1 porción	S/ 0.1329	S/ 0.1329
	Wantán	1.0000	1 porción	S/ 0.1460	S/ 0.1460
	Huevos	0.1150	1 kg.	S/ 7.8000	S/ 0.8970
	Kion rallado	0.0050	1 kg.	S/ 20.0000	S/ 0.1000
	Aceite	0.0450	1 litro	S/ 10.0000	S/ 0.4500
	Azúcar	0.0020	1 kg.	S/ 4.8000	S/ 0.0096
	Pimienta blanca	0.0020	1 kg.	S/ 160.0000	S/ 0.3200
	Sazonador	0.0020	1 kg.	S/ 14.0000	S/ 0.0280
	Salsa de ostión	0.0140	1 kg.	S/ 18.4930	S/ 0.2589
	Cebolla china	0.0080	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0080
	Aceite de ajonjolí	0.015	1 litro	S/ 37.0400	S/ 0.5556

ANEXO N Guía de análisis documental de los insumos directos del arroz
chaufa

Nombre: Luis Talledo Marchena			Fecha: 31/05/2022		
Cargo: Chef					
Nombre del Plato	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
	Arroz cocido para chaufa	1.0000	1 porción	S/ 0.7524	S/ 0.7524
	Pollo condimentado	1.0000	1 porción	S/ 2.2339	S/ 2.2339
	Nabo encurtido	1.0000	1 porción	S/ 0.0886	S/ 0.0886
	Salsa Picante	1.0000	1 porción	S/ 0.1329	S/ 0.1329
	Wantán	1.0000	1 porción	S/ 0.1460	S/ 0.1460
	Cerdo Asado Cha Siu	1.0000	1 porción	S/ 2.6745	S/ 2.6745
	Huevos	0.1150	1 kg.	S/ 7.8000	S/ 0.8970
	Kion rallado	0.0050	1 kg.	S/ 20.0000	S/ 0.10000
Aeropuerto	Nacido	0.0416	1 kg.	S/ 5.0000	S/ 0.2080
	Fideo chino	0.0625	1 kg.	S/ 5.0000	S/ 0.3125
	Aceite	0.0450	1 litro	S/ 10.0000	S/ 0.45000
	Azúcar	0.0020	1 kg.	S/ 4.8000	S/ 0.0096
	Pimienta blanca	0.0020	1 kg.	S/ 160.0000	S/ 0.3200
	Sazonador	0.0020	1 kg.	S/ 14.0000	S/ 0.0280
	Salsa de ostión	0.0140	1 kg.	S/ 18.4930	S/ 0.2589
	Cebolla china	0.0080	Bolsa x 200 gr.	S/ 1.0000	S/ 0.0080
	Aceite de ajonjolí	0.0150	1 litro	S/ 37.0400	S/ 0.5556

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

**ANEXO O Guía de análisis documental de los insumos directos de 26 Litro de
Chicha Morada**

Nombre: Luis Talledo Marchena			Fecha: 31/05/2022		
Cargo: Chef					
Nombre del producto	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Chicha Morada	Maíz morado	3.5000	1 kg.	S/7.0000	S/ 24.5000
	Azúcar	1.0000	1 kg.	S/ 3.4000	S/ 3.4000
	Canela	0.0050	1 kg.	S/ 70.0000	S/ 0.3500
	Clavo de olor	0.0050	1 kg.	S/ 100.0000	S/ 0.5000
	Membrillo	0.0950	1 kg.	S/ 6.0000	S/ 0.5700
	Cáscara de piña	1.0000	1 un.	S/ 0.5000	S/ 0.5000
	Limón	25.0000	1 un.	S/ 0.1000	S/ 2.5000
Total					S/32.3200

ANEXO P Guía de análisis documental de las ventas del mes de enero del 2022

Nombre: Luis Talledo Marchena	Fecha: 31/05/2022
Cargo: Chef	

	Lomo Saltado de Carne	Lomo Saltado de Lomo Fino	Pollo Saltado	Tallarín Saltado de Carne	Tallarín Saltado de Lomo Fino	Tallarín Saltado de Pollo	Arroz Chaufa	Aeropuerto	Chicha Morada
2/01/2022	22			18			8		20.50
4/01/2022	22	1		13		5	8		21
5/01/2022	16			14	1		5		16
6/01/2022	17	1	10				10		23.50
7/01/2022	13		12	8		2	4	5	21.50
8/01/2022	18	1	10	10	1		7	3	21
9/01/2022	6		7	10				3	
11/01/2022	10	1		10			6	6	15
12/01/2022	8			10	1	4	6	4	19
13/01/2022	13	1		10			6	4	14.50
14/01/2022	17			6				3	19
15/01/2022	9	1		10	1		5	6	13

TRUJILLO, 2022

16/01/2022	8		10	5		5			11
18/01/2022	15	1	14	12					9
19/01/2022	12			11	1		6		4.50
20/01/2022	18	1		11					6
21/01/2022	20			5		5	3	4	6.50
22/01/2022	11	1	6	13	1			6	12
23/01/2022	20			14				8	10
25/01/2022	6		7	8		2		3	
26/01/2022	16	1	6	10			3	6	8.50
27/01/2022	10			10	1			3	5
28/01/2022	19	1		10			7		9
29/01/2022	14		10			11	7		6.50
30/01/2022	16	1	17	13	1	6	4		25

ANEXO Q CARTA N.º 000432-2022-7G0500



PERÚ

Ministerio
de Economía y Finanzas

Superintendencia Nacional
de Aduanas y de Administración
Tributaria - SUNAT



Siempre con el pueblo



Firmado Digitalmente por:
RUMY ALBERTO ALEGRIA
ALMEYDA
JEFE DE DIVISIÓN DE
SERVICIOS AL
CONTRIBUYENTE - IR LA
LIBERTAD
Fecha y Hora: 13/05/2022
16:41

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades
para mujeres y hombres"

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía
Nacional"

CARTA N.º 000432-2022-SUNAT/7G0500

Trujillo, 13 de mayo de 2022

Señora

NADIA ALEXANDRA TALLEDO CECIAS

DNI: 48124156

Presente

Asunto : Solicita listado de contribuyentes que pertenezcan a la actividad de restaurante.

Referencia: Expediente N° 000-URD999-2022-497294 del 12 de mayo del 2022.

De mi consideración:

Es grato dirigirme a usted, en atención a la solicitud de la referencia, a través de la cual, solicita el listado de contribuyentes que pertenezcan a la actividad de restaurante.

Al respecto, el artículo 10° de la Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública establece que: "Las entidades de la Administración Pública tienen la obligación de proveer la información requerida si se refiere a la contenida en documentos escritos, fotografías, grabaciones, soporte magnético o digital, o en cualquier otro formato, siempre que haya sido creada u obtenida por ella o que se encuentre en su posesión o bajo su control"; en ese sentido, se remite la información solicitada:

1. Número de contribuyentes persona natural y jurídicas activos, con la actividad de restaurante (5610 ACTIVIDADES DE RESTAURANTE Y SERVICIOS DE COMIDA) en el distrito de Trujillo:
 - Personas Naturales. 5563
 - Personas Jurídicas: 644
2. Número de contribuyentes inscritos en el 2022, persona natural o jurídica con estado activo con actividad de restaurant (5610 ACTIVIDADES DE RESTAURANTE Y SERVICIOS DE COMIDA) en Trujillo:
 - Personas naturales: 183
 - Personas jurídicas: 51

RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Hago propicia la oportunidad para expresarles los sentimientos de mi mayor estima personal.

Atentamente,

RUMY ALBERTO ALEGRIA ALMEYDA

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Superintendencia Nacional de Aduanas y Administración Tributaria - SUNAT, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <https://www.sunat.gob.pe/cl-ti-interoperabilidad/valida/verificación> e ingresando la siguiente clave: Y0g72tqL



RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

ANEXO R FOTO DE LOS PLATOS DE LA CARTA

Plato de Lomo Saltado de Res



Plato de Tallarín Saltado de Carne



RESTAURANTE COCO WOK TRUJILLO, 2022

Plato de Arroz Chaufa



Plato de Aeropuerto

