

FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de **CONTABILIDAD Y FINANZAS**

“EL COSTEO ABC Y SU INCIDENCIA EN LA
RENTABILIDAD DE LA EMPRESA ‘EL ASADOR’
SRL DE CAJAMARCA, 2023”

Tesis para optar el título profesional de:

Contador Público

Autores:

Anela Liseth Araujo Huaman
Fernando Jose Cabrera Rabanal

Asesor:

Luis Enrique Céspedes Ortiz
0000-0002-2993-550X

Cajamarca - Perú

2023




JURADO EVALUADOR

Jurado 1 Presidente(a)	Elmer Miguel Saldaña Perez	
	Nombre y Apellidos	Nº DNI

Jurado 2	Walter Christian Bernia Leon	
	Nombre y Apellidos	Nº DNI

Jurado 3	Luis Enrique Cespedes Ortiz	
	Nombre y Apellidos	Nº DNI

“EL COSTEO ABC Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA ‘EL ASADOR’ SRL DE CAJAMARCA, 2023”

-  Quick Submit
-  Quick Submit
-  Asesores

Detalles del documento

Identificador de la entrega
trncoid::1:3121587130

Fecha de entrega
23 dic 2024, 7:59 p.m. GMT-5

Fecha de descarga
24 dic 2024, 5:48 p.m. GMT-5

Nombre de archivo
Tesis_Fernando-Anela_22.12..24.docx

Tamaño de archivo
133.8 KB

42 Páginas

7,554 Palabras

42,748 Caracteres



Página 2 of 46 - Descripción general de integridad

Identificador de la entrega trncoid::1:3121587130




16% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- ▶ Bibliografía
- ▶ Texto mencionado
- ▶ Coincidencias menores (menos de 14 palabras)

Fuentes principales

- 15%  Fuentes de Internet
- 0%  Publicaciones
- 5%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alertas de integridad para revisión

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.

DEDICATORIA

El esfuerzo realizado dentro de esta revisión sistemática va principalmente dedicado a nuestros padres, por el apoyo a nuestra educación y por ser los que siempre estuvieron con nosotros. A todos ellos queremos dedicarles y agradecerles por siempre acompañarnos, apoyarnos, alentarnos, orientarnos y por siempre permitirnos ser mejores personas permitiendo cumplir uno más de Asimismo, extendemos nuestro agradecimiento a nuestro asesor, compañeros de estudio, docentes y personal educativo, quienes estuvieron a nuestro lado en cada etapa de este recorrido.

Finalmente, pero con igual importancia, queremos expresar nuestra gratitud a todos aquellos que participaron en nuestra revisión sistemática, así como a la institución educativa que nos brindó la oportunidad de contribuir al ámbito académico.

ANELA Y FERNANDO

AGRADECIMIENTO

Deseamos manifestar nuestra gratitud a Dios, cuya bendición llena constantemente nuestras vidas, y a toda nuestra familia por su constante apoyo y presencia.

También queremos expresar nuestro agradecimiento a la Universidad Privada del Norte, a toda la Facultad de Negocios y a nuestros docentes, especialmente a nuestro asesor Luis Enrique Céspedes Ortiz. Su liderazgo, conocimiento, enseñanza y apoyo fueron fundamentales para llevar a cabo esta revisión sistemática.

Asimismo, extendemos nuestra más sincera gratitud al restaurante El Asador Carnes al Cilindro S.R.L. por depositar su confianza en nosotros, brindarnos su respaldo y permitirnos realizar el proceso investigativo en sus instalaciones.

ANELA Y FERNANDO

TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA	4
AGRADECIMIENTO	5
ÍNDICE DE TABLAS	7
RESUMEN	8
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	9
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA.....	16
CAPÍTULO III. RESULTADOS	19
CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES.....	31
REFERENCIAS	33
ANEXOS	39

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Técnicas, instrumentos y procedimientos de análisis de datos	17
Tabla 2 Identificación de costos de producción de pollo al cilindro (junio 2023).....	19
Tabla 3 Estado de resultados del pollo al cilindro en El Asador Carnes al Cilindro SRL (Junio 2023)	20
Tabla 4 Diccionario de actividades de producción de pollo al cilindro	22
Tabla 5 Actividad N° 1 - Pedido de insumos (Secundaria)	23
Tabla 6 Actividad N° 2 - Recepción de insumos (Secundaria)	23
Tabla 7 Actividad N° 3 - Macerado de pollo (Primaria)	24
Tabla 8 Actividad N° 4 - Elaboración de ensaladas (Primaria)	25
Tabla 9 Actividad N° 5 - Cocción de pollo al cilindro (Primaria).....	25
Tabla 10 Actividad N° 6 - Salteado de papas (Primaria)	26
Tabla 11 Actividad N° 7 - Atención al cliente (Primaria)	26
Tabla 12 Actividad N° 8 - Cobro a clientes (Primaria)	27
Tabla 13 Distribución por actividad del servicio de agua potable	27
Tabla 14 Distribución por actividad del servicio de alquiler del local.....	28
Tabla 15 Distribución por actividad del servicio energía eléctrica	29
Tabla 16 Asignación de costos por actividades	29
Tabla 17 Estado de resultados por costeo ABC	30
Tabla 18 Comparativo del estado de resultados del costeo absorbente y ABC	30
Tabla 19 Matriz de operacionalización de variables	39
Tabla 20 Matriz de consistencia	40

RESUMEN

El estudio titulado “El costeo ABC y su incidencia en la rentabilidad de la empresa ‘El Asador’ SRL de Cajamarca, 2023” analiza cómo la implementación del sistema de costeo basado en actividades (ABC) afecta la rentabilidad de la empresa. Este método permite asignar costos de manera precisa a los productos según las actividades involucradas, optimizando los recursos y mejorando la toma de decisiones gerenciales.

La investigación comparó el costeo tradicional absorbente con el costeo ABC aplicado al producto "pollo al cilindro". Los resultados indican que el sistema ABC genera un margen de rentabilidad bruta del 63%, frente al 22% obtenido con el método tradicional, mostrando una mejora del 41% en la rentabilidad. La mayor precisión en la asignación de costos permitió identificar que los costos indirectos de fabricación son significativamente altos, lo que impactaba negativamente en los márgenes de ganancia bajo el sistema tradicional.

Metodológicamente, el trabajo es descriptivo, de diseño no experimental y enfoque transversal, basándose en observación directa y análisis documental. Como conclusión, el sistema ABC se recomienda por su eficacia en la gestión de costos y su impacto positivo en la rentabilidad. Además, se sugiere implementar políticas de monitoreo y gestión de costos para maximizar el rendimiento económico de la empresa.

Palabras clave: Costeo ABC, rentabilidad, costos indirectos, optimización, toma de decisiones.

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

En la actualidad, las empresas operan en un entorno sumamente competitivo, enfrentando desafíos como optimizar la calidad de sus productos o servicios, reducir costos y, simultáneamente, enfocarse en ofrecer un servicio al cliente de excelencia. Las organizaciones buscan obtener una visión más precisa de sus costos, maximizar la rentabilidad y, como resultado, incrementar sus utilidades para fortalecerse y competir eficazmente en un mercado global (Chiavenato, 2020).

A nivel mundial se observa un comportamiento competitivo entre las empresas de todos los sectores de actividad económica, por lo que tenemos que medir la rentabilidad de estas por el bienestar de las organizaciones. Por lo tanto, algunas empresas confían en los costos, dentro de ellos se encuentra el sistema de costeo ABC, que permite tomar decisiones estratégicas acertadas, pues al determinar los costos puedes asignar un precio al producto o servicio y analizar su relación con la competencia (Gómez, 2017).

La economía en el país depende en gran medida del desarrollo de las empresas y el aporte de estas a la economía del país, puesto que las empresas desempeñen un papel muy importante en la sociedad. Por ello, el logro de la competitividad en la cuestión del costo de brindar un producto o servicio es ponerse en el mercado muy competitivo (Gálvez, 2019).

En Perú, en el sector de servicios de alimentos, existe una variedad de negocios entre ellos destacan los restaurantes, esto le permite convertirse en una de las empresas más rentables del país y dependerá de ello mucho sobre cómo usar los recursos correctamente y tienen un sistema de costeo que les permite medir la rentabilidad para saber el estado en la que se encuentran y velar por el bienestar de la empresa. Por lo tanto, se puede definir a los costos como un conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes se organizan sobre la base teórica de partida doble y otros principios técnicos, destinados a determinar el costo unitario de producción (Rojas, et al. 2018).

En la ciudad de Cajamarca, se encuentra una gran diversidad de restaurantes que ofrecen platos típicos tradicionales, caracterizados por el uso de ingredientes y técnicas culinarias heredadas de épocas ancestrales. Es crucial que el sistema de costeo de bienes y servicios en una organización esté diseñado adecuadamente para evaluar su rentabilidad y facilitar la toma de decisiones gerenciales. La gestión de los rendimientos de los activos tiene un impacto directo en el futuro de las organizaciones. Los costos por procesos representan un sistema de información que utiliza cálculos de producción, integrando datos sobre entradas, salidas y productos en proceso de fabricación, los cuales se comparan con los egresos de materia prima, mano de obra, servicios y costos indirectos de fabricación (Ochoa et al., 2020).

Esta investigación tiene como objetivo que la empresa "El Asador Carnes al Cilindro" adopte un método técnico para determinar sus costos, dejando atrás el enfoque empírico que utilizan actualmente. Con información adecuada, la empresa podrá gestionar sus recursos de manera más eficiente, optimizando las actividades necesarias para ofrecer su producto al cliente final. Esto permitirá reducir el uso excesivo de recursos que incrementan los costos de fabricación y, en consecuencia, impactan negativamente en la rentabilidad del negocio.

En el proceso de investigación de fuentes bibliográficas relacionadas al presente tema de investigación, se han revisado distintos trabajos relacionados al tema, estudios previos nacionales e internacionales, de los que se obtuvieron antecedentes del problema. Teniendo un efecto positivo porque ayudó a comprender y desarrollar la problemática en este trabajo de investigación.

Según, Yagual y Guamán (2018), en su investigación realizada en Guayaquil, titulada “La producción y su impacto en la entidad económica Cacaotera Vearan S.A” mediante un análisis previo de la información financiera, pérdidas y cambios en la rentabilidad y profundización de la investigación, los autores utilizaron los siguientes métodos, métodos de investigación como entrevistas, observación directa y análisis de documental, aplicados a directivos, auditores y administradores de las empresas antes mencionadas. Los autores concluyeron que los directivos de la empresa no tenían un proceso claro, tampoco cuentan con un método de costeo de las actividades realizadas y actividades de producción que ayude a determinar con precisión el costo de producción del cacao, no monitorear el proceso de fabricación para el uso adecuado de las materias primas. En cuanto a lo anterior, la entidad tiene sus inconvenientes. Por tanto, la gestión de recursos afecta el desempeño de la empresa.

Se procedió a revisar investigaciones previas al tema de investigación, donde citaremos a Peralta (2016). “Un sistema de información basado en costos para la toma de decisiones sobre precios: Caso aplicado a una empresa multiproductora del sector gastronómico” teniendo como objetivo desarrollar un sistema de información para poder tomar decisiones sobre los precios, con base en costos para una empresa gastronómica. El desarrollo de la investigación sigue un método de investigación de tipo cualitativa, lo cual permitió a los investigadores intervenir en la empresa bajo un análisis de diagnóstico e investigación profunda, teniendo en cuenta con base en costos, los resultados del sistema comparando el precio de venta ofrecido por el sistema los precios de referencia. Finalmente, se realiza una evaluación preliminar de la implementación y al usar el sistema. La empresa adopta el sistema y lo institucionaliza creemos que agiliza y facilita el proceso de toma de decisiones para la fijación y toma de precios.

Díaz (2017) en su investigación titulada “Costos por procesos y su relación con la rentabilidad en las empresas industriales de plásticos del distrito de Callao” Lima-Perú”, tiene

como objetivo general, mostrar cómo los costos de proceso se relacionan con la rentabilidad de las empresas de plásticos. La metodología es de tipo descriptivo, correlacionado, diseño es no experimental y sigue un enfoque cuantitativo. El instrumento fue validado midiendo la validez de un experto y se aplicó el factor alfa de Cronbach para su confiabilidad. Finalmente, se extrajeron las siguientes conclusiones: Las costas judiciales están relacionadas con la rentabilidad de las empresas de plásticos industriales en la zona del Callao en el año 2017, en conclusión, derivando a la incertidumbre de los costos en las diversas áreas del proceso de producción logrando así suministrar diversa información a la gerencia para la toma de decisiones.

Por su parte, La Torre y Pastor (2017), en su investigación titulada "Estudio y descripción de la influencia del sistema de costos ABC en la rentabilidad de Gran Hotel Continental de la ciudad de Cajamarca, durante el periodo 2011–2015", tuvieron como objetivo analizar cómo el sistema de costos ABC impacta en la rentabilidad de la empresa. Los resultados revelaron que la implementación de este sistema tiene una influencia positiva, reflejada en la mejora de los estados financieros y los índices obtenidos, lo que incrementa significativamente las ganancias y la rentabilidad de la organización. Además, se destaca la relevancia de los costos de materia prima y los costos indirectos de fabricación, ya que estos afectan directamente el proceso productivo.

Díaz (2017), en su estudio titulado "Costos por procesos y su relación con la rentabilidad en las empresas industriales de plásticos del distrito de Callao, Lima-Perú", tuvo como objetivo principal analizar la relación entre los costos por procesos y la rentabilidad de las empresas industriales de plásticos en el Callao durante el año 2017. El instrumento utilizado fue validado por un experto, y su confiabilidad fue medida mediante el coeficiente alfa de Cronbach, obteniendo un puntaje global de 0.830. Entre las conclusiones se destaca que los

costos por procesos están directamente relacionados con la rentabilidad de estas empresas, señalando que la incertidumbre en los costos de las diferentes áreas de producción puede influir en las decisiones gerenciales al proporcionar información clave para la toma de decisiones estratégicas.

Sánchez (2020) menciona en su tesis “Sistema de costos de producción y su incidencia en la rentabilidad del Restaurante El Zarco S.R.L. Cajamarca – 2020” el objetivo de la investigación, fue analizar los costos fabricación y rentabilidad de Restaurant El Zarco. En el proceso de esta investigación se utilizó el método de revisión de documentación, estudios literarios y observaciones. Se concluye que los costos de producción afectan la rentabilidad de El Restaurantes. Zarco SRL. El restaurante "El Zarco" cumple con los estándares de calidad y control, que brinde servicios y productos de alta calidad a sus clientes y consumidores; cabe señalar que para mantenerla necesitamos seguir mejorando cada día la atención a sus clientes.

Gallegos y Mostajo (2018) en su tesis titulada “Sistema de Costos para Optimizar la Toma de Decisiones en las Empresas de Instalaciones de Geomembranas, Arequipa 2018” tuvo como objetivo evaluar un sistema de información basado en cosas para poder tomar decisiones, esta investigación tiene método científico descriptivo y con diseño descriptivo, los resultados muestran que solo las empresas que cuentan con un manual de organizaciones solo un 62% son los que cumplen, pero son las mismas que consideran que afecta el crecimiento por desconocimiento de funciones, entonces se menciona que las empresas no cuentan con un sistema de costos adecuado, por lo tanto, se considera que la implementación de un sistema optimizaría la información para una mejor toma de decisiones.

Asimismo, se mencionan a elementos del costo, según Polo (2017) refiere que la materia prima debe ser debidamente controlada, conservada y contabilizada, porque también son dinero y abusar de ellos aumenta el costo para este concepto, esto reduciría la utilidad o

crearía pérdida para la empresa. Para ello, la empresa debe poner control y hacer uso adecuadamente de estos materiales, además define a la mano de obra, que es trabajo que no transforma materias primas ni materiales. en un producto terminado, sino actuando como esfuerzo físico y mental humano, puesto que participa directamente en la producción. También hace referencia a los costos indirectos de fabricación que constituyen como el tercer elemento del costo, y está conformado por las erogaciones, estos son absorbidos de acuerdo con las bases que se designen en el proceso de producción.

Para Franklin (2011), tomar la mejor decisión requiere siete pasos: diagnosticar y poder definir el problema, establecer metas, buscar soluciones alternativas, comparar soluciones alternativas, elegir una solución, implementar la solución elegida y finalmente monitorear y controlar los resultados. Si la implementación no funciona, se debe hacer una corrección. Por lo tanto, el presente estudio es de gran importancia puesto que ayudará a tomar mejores decisiones a medida que la compañía pueda incrementar su rentabilidad, tomando decisiones más óptimas y adecuadas.

A modo de justificación teórica es que este estudio busca tener más conocimiento sobre el control de costos, puesto que es imprescindible para la mejora continua de las empresas.

Como justificación práctica, con el desarrollo de esta investigación va a ayudar a resolver una problemática y considerando que el correcto uso de los costos, dan resultados positivos y pueden tomarse mejores decisiones de crecimiento para la empresa. Por otro lado, se justifica a nivel metodológico, puesto que los costos deben ser utilizados de forma correcta lo que provoca que se pueda contar con esta investigación y la experiencia de los involucrados en el trabajo.

El objetivo de este trabajo es demostrar que la determinación de costos basada en actividades ayudará a la toma de decisiones a apoyarse en una información de costos

técnicamente elaborada. Esto solucionará sus problemas que afectan la rentabilidad y la gestión de la propia empresa.

La formulación del problema se genera de la siguiente manera: ¿Cómo el costeo ABC incide en la rentabilidad de la empresa “El Asador” S.R.L de Cajamarca, 2023? Los problemas específicos son; ¿De qué manera los recursos de producción inciden en la rentabilidad de la empresa “El Asador” S.R.L,2023?; ¿De qué manera las actividades de producción inciden en la rentabilidad en la empresa “El Asador” S.R.L,2023?; ¿De qué manera la rentabilidad bruta incide en la rentabilidad en la empresa “El Asador” S.R.L,2023?

Nuestro objetivo principal era determinar de qué manera el costeo ABC incide en la rentabilidad de la empresa “El Asador” S.R.L en la ciudad de Cajamarca en el 2023. Y nuestros objetivos específicos son: Analizar la incidencia de los recursos de producción en la rentabilidad de la empresa “El Asador S.R.L” de la ciudad de Cajamarca, en el año 2023; Analizar la incidencia de actividades de producción en la rentabilidad de la empresa “El Asador S.R.L” de la ciudad de Cajamarca, en el año 2023; Analizar la incidencia de la rentabilidad bruta en la rentabilidad de la empresa “El Asador S.R.L” de la ciudad de Cajamarca, en el año 2023.

La principal limitación que tuvimos al momento de realizar la presente investigación fue el tiempo, ya que ambos tenemos un horario laboral muy estricto el cual no nos permite reunirnos entre nosotros y los representantes de la empresa “El Asador”. Una de las principales limitaciones del ABC es que puede llevar a un rechazo de la relevancia de los sistemas de costeo tradicionales si no existen criterios de decisión establecidos para la asignación estructural y de cartera.

CAPÍTULO II. METODOLOGIA

Esta investigación se clasificó como básica, dado que, según Hernández (2018), este tipo de estudio no busca resolver problemas inmediatos, sino que proporciona una base teórica que puede ser utilizada en futuras investigaciones.

La presente investigación adoptó un enfoque cuantitativo, que, según Hernández (2018), se caracteriza por emplear conteos numéricos y métodos matemáticos. Este enfoque sigue un proceso secuencial y riguroso que comienza con la delimitación del problema de estudio, a partir del cual se derivan los objetivos y las preguntas de investigación. Posteriormente, se elabora el marco teórico y, con base en las preguntas, se plantean hipótesis y se identifican las variables. Se diseña un plan para probar dichas hipótesis, midiendo las variables y analizando los resultados mediante métodos estadísticos, lo que permite obtener una serie de conclusiones fundamentadas.

El diseño de esta investigación fue no experimental, según lo indicado por Hernández (2018), quien señala que "son estudios en los que no se manipulan intencionadamente las variables, y en los que los fenómenos se observan en su entorno natural para ser analizados".

Se llevó a cabo una investigación de tipo descriptiva, cuyo propósito es explicar fenómenos, contextos o hechos ocurridos que son objeto de estudio. Su objetivo es detallar las características específicas de individuos, grupos, comunidades, objetos o cualquier otro contexto de análisis. En este sentido, el propósito de esta investigación se limita a medir o recopilar datos de forma individual o agrupada en relación con las variables que se estudian (Hernández, 2018).

Asimismo, tiene un enfoque transversal, ya que se centra en la recopilación de datos sobre hechos ocurridos previamente, con un estudio que se concentra en un periodo específico. El objetivo de este enfoque es describir las variables de la investigación y analizar su incidencia e interrelación en un momento concreto (Hernández, 2018).

Asimismo, se procedió a definir la población, la cual, según Hernández (2018), consiste en el conjunto de todos los casos que cumplen con una serie de características específicas, que deben estar claramente determinadas en términos de contenido, ubicación y tiempo. En este caso, la población de la investigación está conformada por los costos de producción de “El Asador Carnes al Cilindro S.R.L.”, ubicado en la ciudad de Cajamarca, durante el año 2023.

“La muestra es un subconjunto de la población de interés, sobre el cual se recogerán datos. Debe definirse y delimitarse con precisión de antemano, y debe ser representativa”. En este sentido, la muestra de la presente investigación está compuesta por los costos de producción del pollo al cilindro en “El Asador Carnes al Cilindro S.R.L.”, ubicado en la ciudad de Cajamarca, durante el año 2023.

Para llevar a cabo la recolección de datos, se emplearon los métodos de observación y análisis documental. De este modo, se logró obtener información detallada sobre cada uno de los costos que la empresa asume para la producción del pollo al cilindro.

Como instrumento, se hizo uso de las fichas de observación para determinar cuáles son los costos que se consideran en cada área de la empresa hasta llegar al costo final del pollo al cilindro.

Las técnicas que empleadas para el procesamiento de datos de la presente investigación, son como se muestra:

Tabla 1

Técnicas, instrumentos y procedimientos de análisis de datos

Técnica	Instrumento	Procedimientos
Análisis documental	Guía de análisis documental	- Recopilación de información general de costos. - Tabulación de información de compra de insumos y materiales.

- Tabulación de costos de personal del mes de junio 2023.
 - Elaboración del estado de costo de producción.
 - Agrupación de costos por actividades.
 - Asignación de costos de actividades secundarias y primarias.
 - Elaboración de diccionario de actividades.
 - Adecuación de cédula de actividades.
 - Elaboración del costo de producción por ABC.
-

CAPÍTULO III. RESULTADOS

El producto elegido para la presente investigación fue el “pollo al cilindro” el cual permitió el procesamiento y análisis de resultados comparando el costeo absorbente y ABC; así mismo se trabajó con el objetivo general que fue determinar de qué manera el costeo ABC incide en la rentabilidad de la empresa “El Asador” S.R.L en la ciudad de Cajamarca en el 2023. Adicionalmente se trató de analizar la incidencia de los recursos de producción en la rentabilidad de la empresa “El Asador S.R.L” de la ciudad de Cajamarca, en el año 2023.

Para lo cual, se presentan las siguientes tablas:

Tabla 2

Identificación de costos de producción de pollo al cilindro (junio 2023)

El Asador carnes al cilindro	Parcial (S/)	Total (S/)
Materia Prima		6,225.00
Pollo	5,100.00	
Papa	1,125.00	
Mano De Obra Directa		3,725.00
Encargados de los cilindros	1,200.00	
Cocinero	1,500.00	
Ayudante de cocina	1,025.00	
Costos Indirectos De Fabricación		
Suministros		3,025.00
Condimentos		
Aceite	360.00	
Vinagre	27.00	
Sal	54.00	
Pimienta	96.00	
Ajo	98.00	
Comino	45.00	
Limón	40.00	
Pisco	110.00	
Ensalada		
Lechuga	80.00	
Tomate	150.00	
Pepinillo	150.00	
Zanahoria	100.00	
Vinagreta	250.00	
Crema		

Crema de ají	540.00	
Huancaína	475.00	
Ocopa	450.00	
Mano De Obra Indirecta		3,075.00
Ensaladera	1,025.00	
Ayudante de limpieza	1,025.00	
Logística y compras	1,025.00	
Beneficios Sociales		621.23
Encargados de los cilindros	144.23	
Cocinero	108.00	
Ayudante de cocina	92.25	
Ensaladera	92.25	
Ayudantes de limpieza	92.25	
Logística y compras	92.25	
Otros		1,200.00
Carbón	1,200.00	
Depreciación		173.32
Cilindros	125.00	
Cocinas industriales	29.17	
Congeladoras	19.15	
Servicios Prestados		4,373.00
Energía Eléctrica	523.00	
Alquiler de local	3,500.00	
Agua potable	250.00	
Internet y telefonía	100.00	
Costo De Producción	22,417.54	22,417.54
Unidades Producidas		1,200.00
Costo Unitario		18.62

Nota: Se muestra el Estado de Costo de Producción Total y Unitario del producto pollo al cilindro por costeo absorbente.

Tabla 3

Estado de resultados del pollo al cilindro en El Asador Carnes al Cilindro SRL (Junio 2023)

Descripción	Total (S/)
Ventas	28,680.00
(-) Costo de ventas	22,417.54
= Rentabilidad Bruta	6,262.46
Margen de Rentabilidad Bruta	22%

Nota: Según el sistema de costeo absorbente, el margen de rentabilidad bruta del producto

pollo al cilindro es del 22 %.

Para determinar el costo de producción del pollo al cilindro utilizando el método de Costeo ABC, lo primero que se realizó fue un diccionario de actividades (Tabla N° 4), en el cual se detallaron todas las actividades realizadas desde el inicio hasta la finalización del producto, junto con los insumos asociados. Se clasificaron un total de ocho actividades, de las cuales cinco corresponden a la producción y tres a otros costos y gastos de la empresa.

Tabla 4

Diccionario de actividades de producción de pollo al cilindro

Diccionario De Actividades: Producción Del Pollo Al Cilindro						
N°	Actividad	Descripción	Área	Tipo	Objeto De Costo	Generador De Actividad
1	Programación y requerimiento de insumos	Se programa, coordina y solicita el número de unidades de pollos, papas y otros insumos con los proveedores.	Logística y Compras	Secundaria	Actividades dentro del departamento	N° de requerimientos
2	Recepción y acondicionamiento de insumos	Se recepciona, moviliza, limpia y lleva los insumos a la cocina, hasta la llegada de los cocineros.	Logística y Compras	Secundaria	Pollo al cilindro	Tiempo empleado de Mano de Obra Indirecta
3	Condimentado, macerado y refrigeración del pollo	Se macera y condimenta el pollo, y se lo deja en refrigeración para su posterior cocción en el cilindro.	Producción	Primaria	Pollo al cilindro	Tiempo empleado de Mano de Obra Directa
4	Preparación de ensaladas	Se desinfecta y se prepara la lechuga y otros insumos de la ensalada.	Producción	Primaria	Pollo al cilindro	Tiempo empleado de Mano de Obra Indirecta
5	Cocción de pollo en el cilindro	Se coloca a los pollos en los ganchos para luego ingresarlos al cilindro para su cocción.	Producción	Primaria	Pollo al cilindro	Tiempo empleado de Mano de Obra Directa
6	Preparación de las papas	Se sancochan las papas previamente lavadas y posteriormente se saltean con mantequilla y perejil.	Producción	Primaria	Pollo al cilindro	Tiempo empleado de Mano de Obra Directa
7	Despacho de platos a los comensales	Se sirve la porción de pollo, papas y ensalada correspondientes al pedido de cada comensal.	Administración y ventas	Primaria	Pedidos de pollo al cilindro	Tiempo empleado en atención al cliente
8	Registro en el sistema de ventas	Se registra las ventas en el sistema interno de la empresa, el cual lleva los datos a la contabilidad automáticamente	Administración y ventas	Primaria	Pedidos de pollo al cilindro	Tiempo empleado por el personal

Nota: Clasificación y detalle de las actividades en las que se incurren para la producción del pollo al cilindro

Luego de la elaboración del diccionario de actividades, se procedió a la asignación de los recursos con su respectivo costo a cada una de ellas.

Tabla 5

Actividad N° 1 - Pedido de insumos (Secundaria)

Recursos	Cantidad Utilizada	Unidad De Medida	Precio	Otros Productos (60%) (S/)	Pollo Al Cilindro (40%) (S/)
Mano de obra de logística y compras				720.00	S/ 480.00
Útiles de escritorio				9.00	6.00
Beneficios sociales				322.80	215.20
Depreciación de computadora				31.25	20.83
Agua potable	3	M ³	4.40	7.92	5.28
Alquiler de local	12	M ²	26.52	190.91	127.27
Energía eléctrica	25	Kwh	0.74	11.13	7.42
Total De La Actividad				1,293.01	862.01

Nota: Recursos utilizados en la actividad de requerimiento de insumos y su costo total obtenido del diccionario de actividades.

Tabla 6

Actividad N° 2 - Recepción de insumos (Secundaria)

Recursos	Cantidad Utilizada	Unidad De Medida	Precio	Otros Productos (60%) (S/)	Pollo Al Cilindro (40%) (S/)
Mano de obra de ayudantes				720.00	480.00
Pollo	600	Kg	8.50	3,060.00	2,040.00
Papas	450	Kg	2.50	675.00	450.00
Beneficios sociales de ayudantes				64.80	43.20
Agua potable	10	M ³	4.40	26.40	17.60
Alquiler de local	18	M ²	26.52	286.36	190.91
Energía eléctrica	25	Kwh	0.74	11.13	7.42

Total De La Actividad	4,843.69	3,229.13
------------------------------	-----------------	-----------------

Nota: Recursos utilizados en la actividad de recepción de insumos y su costo total.

Tabla 7

Actividad N° 3 - Macerado de pollo (Primaria)

Recursos	Cantidad Utilizada	Unidad De Medida	Precio	Otros Productos (60%) (S/)	Pollo Al Cilindro (40%) (S/)
Mano de obra				720.00	480.00
Vinagre	9	Kg	3.00	16.20	10.80
Sal	45	Kg	1.20	32.40	21.60
Pimienta	2	Kg	48.00	57.60	38.40
Ajo	7	Kg	14.00	58.80	39.20
Comino	1.5	Kg	30.00	27.00	18.00
Limón	25	Kg	1.60	24.00	16.00
Pisco	5	Litro	22.00	66.00	44.00
Beneficios sociales				322.80	215.20
Depreciación de congeladora				11.49	7.66
Agua potable	8	M ³	4.40	21.12	14.08
Alquiler de local	6	M ²	26.52	95.45	63.64
Energía eléctrica	86	Kwh	0.74	38.28	25.52
Total De La Actividad				1,491.15	994.10

Nota: Recursos e insumos utilizados en la actividad de macerado y condimentado de pollo y su costo total.

Tabla 8

Actividad N° 4 - Elaboración de ensaladas (Primaria)

Recursos	Cantidad Utilizada	Unidad De Medida	Precio	Otros Productos (60%) (S/)	Pollo Al Cilindro (40%) (S/)
Mano de obra auxiliar de cocina				720.00	480.00
Lechuga	100	Und	0.80	48.00	32.00
Tomate	50	Kg	3.00	90.00	60.00
Pepinillo	50	Kg	3.00	90.00	60.00
Zanahoria	50	Kg	2.00	60.00	40.00
Vinagreta	100	Litro	2.50	150.00	100.00
Beneficios sociales de auxiliar				64.80	43.20
Agua potable	10	M ³	4.40	26.40	17.60
Alquiler de local	10	M ²	26.52	159.09	106.06
Energía eléctrica	25	Kwh	0.74	11.13	7.42
Total De La Actividad				1,419.42	946.28

Nota: Recursos e insumos utilizados en la elaboración de la ensalada y su costo total.

Tabla 9

Actividad N° 5 - Cocción de pollo al cilindro (Primaria)

Recursos	Cantidad Utilizada	Unidad De Medida	Precio	Otros Productos (60%) (S/)	Pollo Al Cilindro (40%) (S/)
Mano de obra de cilindrero				720.00	480.00
Carbón	12	Sacos	100.00	720.00	480.00
Beneficios sociales de cilindrero				64.80	43.20
Depreciación de cilindros				75.00	50.00
Agua potable	7	M ³	4.40	18.48	12.32
Alquiler de local	20	M ²	26.52	318.18	212.12
Energía eléctrica	36	Kwh	0.74	16.03	10.68

Total De La Actividad	1,932.49	1,288.32
------------------------------	-----------------	-----------------

Nota: Recursos utilizados en la cocción del pollo al cilindro y su costo total.

Tabla 10

Actividad N° 6 - Salteado de papas (Primaria)

Recursos	Cantidad Utilizada	Unidad De Medida	Precio	Total	Otros Productos (60%) (S/)	Pollo Al Cilindro (40%) (S/)
Mano de obra directa				1,200.00	720.00	480.00
Gas	3	Balones	50.00	150.00	90.00	60.00
Aceite	2	Baldes	180.00	360.00	216.00	144.00
Beneficios sociales				108.00	64.80	43.20
Depreciación de cocina industrial				29.17	17.50	11.67
Agua potable	10	M ³	4.40	44.00	26.40	17.60
Alquiler de local	10	M ²	26.52	265.15	159.09	106.06
Energía eléctrica	25	Kwh	0.74	18.55	11.13	7.42
Total De La Actividad				2,174.87	1,304.92	869.95

Nota: Recursos utilizados en el salteado de las papas y su costo total.

Tabla 111

Actividad N° 7 - Atención al cliente (Primaria)

Recursos	Cantidad Utilizada	Unidad De Medida	Precio	Total	Otros Productos (60%) (S/)	Pollo Al Cilindro (40%) (S/)
Mano de obra de 2 meseros				2,050.00	1,230.00	820.00
Beneficios sociales				184.50	110.70	73.80
Agua potable	25	M ³	4.40	110.00	66.00	44.00
Alquiler de local	53	M ²	26.52	1,405.30	843.18	562.12

Energía eléctrica	360	Kwh	0.74	266.75	160.05	106.70
Total De La Actividad					2,409.93	1,606.62

Nota: Recursos utilizados en la atención al cliente y su costo total.

Tabla 12

Actividad N° 8 - Cobro a clientes (Primaria)

Recursos	Cantidad Utilizada	Unidad De Medida	Precio	Total	Otros Productos (60%) (S/)	Pollo Al Cilindro (40%) (S/)
Mano de obra cajeras				1,025.00	615.00	410.00
Depreciación computadora				39.56	23.74	15.83
Depreciación POS				2.47	1.48	0.99
Impresora de comprobantes				4.15	2.49	1.66
Beneficios sociales				92.25	55.35	36.90
Agua potable	5	M ³	4.40	22.00	13.20	8.80
Alquiler de local	3	M ²	26.52	79.55	47.73	31.82
Energía eléctrica	25	Kwh	0.74	18.55	11.13	7.42
Total De La Actividad				1,283.52	770.11	513.41

Nota: Recursos utilizados en el cobro al cliente y su costo total.

Tabla 13

Distribución por actividad del servicio de agua potable

Actividad	M ³ Usados	Costo Por M ³	Total (Sin Igv) (S/)
Programación y requerimiento de insumos	3	5.557	16.67
Recepción y acondicionamiento de insumos	10	5.557	55.57
Condimentado, macerado y refrigeración del pollo	8	5.557	44.46
Preparación de ensaladas	10	5.557	55.57

Cilindrado de pollo	7	5.557	38.90
Salteado de papa	10	5.557	55.57
Despacho de platos a comensales	25	5.557	138.93
Registro en sistema	5	5.557	27.79
Total	78	5.557	433.45

Nota: Se distribuye el servicio de agua potable por metros cúbicos, empleados en cada actividad, obteniendo como resultado el costo total de este servicio para cada actividad.

Tabla 14

Distribución por actividad del servicio de alquiler del local

Actividad	M² Usados	Costo Por M²	Total (Sin Igv) (S/)
Programación y requerimiento de insumos	12	26.52	318.18
Recepción y acondicionamiento de insumos	18	26.52	477.27
Condimentado, macerado y refrigeración del pollo	6	26.52	159.09
Preparación de ensaladas	10	26.52	265.15
Cilindrado de pollos	20	26.52	530.30
Salteado de papa	10	26.52	265.15
Despacho de platos a comensales	53	26.52	1,405.30
Registro en sistema	3	26.52	79.55
Total	132	26.52	3,500.00

Nota: Se distribuye el servicio de alquiler de local, por metros cuadrados ocupados por cada actividad, obteniendo como resultado el costo total de este servicio para cada actividad.

Tabla 15
Distribución por actividad del servicio energía eléctrica

Actividad	Kwh Usados	Costo Por Kwh	Total (Sin Igv) (S/)
Programación y requerimiento de insumos	25	0.742	18.55
Recepción y acondicionamiento de insumos	25	0.742	18.55
Condimentado, macerado y refrigeración del pollo	86	0.742	63.80
Preparación de ensaladas	25	0.742	18.55
Cilindrado de pollos	36	0.742	26.71
Salteado de papa	25	0.742	18.55
Despacho de platos a comensales	360	0.742	266.75
Registro en sistema	25	0.742	18.55
Total	606.55	0.742	450.00

Nota: Se distribuye el servicio de energía eléctrica por Kilo watt, empleados en cada actividad, obteniendo como resultado el costo total de este servicio para cada actividad.

Tabla 16
Asignación de costos por actividades

Actividad	Costo ABC (S/)
Compra de insumos	862.01
Recepción de insumos	3,229.13
Condimentado y macerado de pollo	1,276.10
Elaboración de ensaladas	946.28
Cocción de pollo en cilindro	1,288.32
Salteado de papa	869.95
Atención al público	1,606.62
Cobro a clientes	513.41
Costo total mensual	10,591.81

Raciones producidas	1200
Costo unitario por ración	8.83

Nota: Se presenta el costo por actividad y porción del plato pollo al cilindro, además de las unidades producidas y el costo unitario por porción.

Tabla 17

Estado de resultados por costeo ABC

Descripción	Total
Ventas	28,680.00
(-) Costo de ventas	10,591.81
= Rentabilidad Bruta	18,088.19
Rentabilidad Bruta	63%

Nota: La rentabilidad del producto pollo al cilindro es de 63 % Según el sistema de Costos Basado en Actividades (ABC)

Tabla 18

Comparativo del estado de resultados del costeo absorbente y ABC

DESCRIPCIÓN	COSTEO	
	ABSORBENTE (S/)	ABC (S/)
Ventas	28,680.00	28,680.00
(-) Costo de ventas	22,417.54	10,591.81
= Rentabilidad Bruta	6,262.46	18,088.19
Rentabilidad Bruta	22%	63%

Nota: Se presenta una diferencia de 11,825.73 en la rentabilidad bruta significando un aumento del 41% en comparación con el costeo absorbente.

CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Actualmente, la empresa “El Asador Carnes al Cilindro S.R.L.” no dispone de un sistema de costos que le permita conocer con precisión los costos de producción del pollo al cilindro. Por esta razón, se realizó un análisis del manejo de los costos actuales de la empresa para evaluar la rentabilidad que genera. En su tesis, Yagual y Guamán (2018) mencionan que los directivos de la empresa Cacaotera Vearan S.A. no tenían claridad sobre las actividades de producción que ayudarían a determinar con exactitud el costo del cacao, lo que afectaba su rentabilidad. De manera similar, “El Asador Carnes al Cilindro S.R.L.” experimentaba una situación similar, ya que al desconocer los procesos involucrados en la preparación del plato final, su rentabilidad se veía comprometida, sin obtener los resultados esperados en términos de ganancia. En este contexto, la elaboración del diccionario de actividades fue fundamental para mejorar esta situación.

Además, La Torre & Pastor (2017), en su estudio “Estudio y descripción de la influencia del sistema de costos ABC en la rentabilidad de Gran Hotel Continental de la ciudad de Cajamarca, durante el periodo 2011 – 2015”, destacan la influencia positiva del sistema de costos ABC en la rentabilidad de la empresa. Coincidimos con esta afirmación, ya que al comparar el costeo absorbente con el ABC, se observa una mejora en las ganancias y, por ende, en la rentabilidad de la empresa.

En este trabajo de investigación, se ha logrado confirmar la hipótesis planteada, que sugiere que la aplicación del costeo ABC genera una mayor rentabilidad. El sistema de costeo ABC resulta más eficiente que el costeo absorbente, ya que, después de asignar los costos al producto, se obtiene un incremento en la rentabilidad del 41%.

En conclusión, se establece que existe una influencia positiva entre el manejo del sistema de costos ABC y la rentabilidad de la empresa “El Asador Carnes al Cilindro S.R.L.”, ya que este sistema distribuye los costos de manera más precisa que otros métodos de costeo, permitiendo delimitar los costos específicamente según las actividades. Además, la implementación del sistema ABC permitió a la empresa obtener información más confiable y realista sobre los costos de sus productos, lo que facilitó una toma de decisiones más adecuada y contribuyó a la mejora de la rentabilidad. Los resultados evidencian que los costos tradicionales eran más altos, mientras que el sistema ABC permitió una mayor rentabilidad.

Finalmente, después de analizar los resultados del sistema de costos ABC y su impacto en la rentabilidad, se concluye que la empresa "El Asador" no contaba con un sistema de costos establecido, lo que le impedía conocer el valor real de sus productos. También se determinó que la mayor parte del costo del producto correspondía al material directo, compuesto por los ingredientes y empaques. Además, los costos indirectos de fabricación superaban a los costos de mano de obra directa.

REFERENCIAS

- Alvarez-Cano J, Cavero V, Diez-Canseco F. Idas y venidas del diseño de la política de alimentación saludable en el Perú: análisis comparativo de sus documentos regulatorios. *Rev Peru Med Exp Salud Publica*. 2022;480-8
<https://doi.org/10.17843/rpmesp.2022.394.11896>
- Arambarri, J., Andrea del Rocio, A.E., García, J.A.R. (2023) Artículo Modelo para incrementar la rentabilidad de micro y pequeñas empresas mediante la transformación digital de los canales de contacto utilizando Sales Funnels y Ventas Adaptativas post Covid-19
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85172384780&partnerID=40&md5=c489a16c9dc27cb8d5287b3347a76d>
- Aguilar, J. (2017). “Análisis financiero a los balances del centro de distribución fierro corral de la ciudad de Riobamba para la toma de decisiones, período 2015”. (Tesis de Pregrado). Universidad Nacional de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- Aguilera Díaz, Anailys. (2017). El costo-beneficio como herramienta de decisión en la inversión en actividades científicas. *Cofin Habana*, 11(2), 322-343. de
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2073-60612017000200022&lng=es&tlng=es.
- Apaza, M. (2020) Adopción y Aplicación de las normas Internacionales de Información Financiera. Primera Edición- febrero 2015. Impresión a cargo de Pacifico Editores S.A.C. 25-27.
- Arredondo, M. (2005). Contabilidad y análisis de costos. México, Editorial Patria.
- Ahumada, J. (2009) Teoría General de la Planificación. ILPES
<http://archivo.cepal.org/pdfs/1984/S8400572.pdf>

Bembibre, V. (enero, 2009). Definición de Alquiler o arrendamiento. Significado.com. Desde <https://significado.com/alquiler-o-arrendamiento/>

Cruz Lezama, O. (2007). Fundamentos de los Sistemas de Costo. Guayana: Sorense

Cuevas, C. (2001). Contabilidad de costos: un enfoque gerencial. Estudios Gerenciales, 1(79), 119-126. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=21207907>

De la Cruz Guerra, P. (2017). Estructura de Costos en Empresas de Transporte. Actualidad Empresarial, 9(65), 1-2. Recuperado de <http://sesiondeaprendizaje.jimdo.com/app/download/9633141719/empresa+de+servicio+%20s+transporte.pdf?t=1424298236>

Díaz Morales, E. J. (2017). Costos por procesos y su relación con la rentabilidad en las empresas industriales de plásticos del distrito de Callao, año 2017. 107.

Fidias, G. A. (2021). El proyecto de investigación. Caracas - República Bolivariana de Venezuela: EDITORIAL EPISTEME, C.A. doi:980-07-8529-9

Farfán Peña, Santos Alberto, (2000), Contabilidad de costos: enfoque peruanointernacional, Lima, Perú. Universidad Peruana Unión.

Franklin Fincowsky, E. B. (2011). Toma de decisiones empresariales. Contabilidad y Negocios, 6(11), 113-120. <https://doi.org/10.18800/contabilidad.201101.009>

Flores, J. (2003). Costos para la Toma de Decisiones Gerenciales. Centro de Especialización en Contabilidad y Finanzas. Lima

García, J. (2018). Contabilidad de Costos (3era ed.). México D.F.: McGraw-Hill Interamericana.

- González, A. (2013). El análisis coste-beneficio como herramienta para una gestión pública basada en evidencias. *Economía industrial*(390), 23-25. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4550303>
- Gutiérrez, Emiliano, Tedesco, Lorena, Larrosa, Juan M.C., Ramírez Muñoz de Toro, Gonzalo, & Uriarte, Juan Ignacio. (2023). Determinantes de variaciones de precios semanales de la yerba mate en Argentina*. *RIVAR* (Santiago), 10(28), 160-180. <https://dx.doi.org/10.35588/rivar.v10i28.5702>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). Metodología de la Investigación.
- Ijiri, Yuji, & Kaplan, Robert. (2007). Depreciación probabilística y sus implicaciones para la depreciación de grupos. *Innovar*, 17(29), 171-183 http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-50512007000100010&lng=en&tlng=es
- Jimenez, A., & Rodriguez, C. (2019). Contabilidad de Costos. Madrid - España: Piramide. Obtenido de <https://www.casadellibro.com/libro-contabilidad-de-costes-3-ed/9788436823097/1339109>
- Gallegos, G. y Mostajo K. (2018). Sistema de costos para optimizar la toma de decisiones en las empresas de instalaciones de geomembranas, Arequipa 2018.
- Golpe, A. (2010). Costos para Ingeniería. (Postgrado en Finanzas). Universidad de la República O. del Uruguay. Recuperado de: <https://es.scribd.com/document/99909895/128-materiales>
- Gómez, M. (2009). Introducción a la metodología de la investigación científica.
- Gutiérrez, H. G. (3 de marzo de 2014). Obtenido de <https://www.gestiopolis.com>
- Hernández, R. (2018). Metodología De Investigación (Vol. 10°). México.

- Kohler, E. L. (1975). *Diccionario para Contadores*. México: Editorial UTHEA.
- La Torre, E. J., & Pastor, S. Y. (2017). *Influencia del ABC en la rentabilidad del Gran Hotel Continental para el periodo 2011 –2015*. Cajamarca.
- Liang, G., & Li, X. (2019). Decision-making Ability of Professional Managers Based on Neurocognitive. *Translational Neurosci*, 10(1), 129-134. doi:10.1515/tnsci-2019-0022
- Marulanda Castaño, O. J. (2009). *Costos y Presupuesto*. Bogotá: Unad.
- Marchisotti, G., Domingos, M., & Almeida, R. (2018). Decision-Making at the first management level: The interference of the organizational culture. *Revista de Administração Mackenzie*, 19(3), 210-240. doi:10.1590/1678-6971/eramr180106
- Morales, P., Smeke, J., & Huerta, L. (2018). *Costos Gerenciales*. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/upnortes/detail.action?docID=5635966>
- Ochoa, M. M. G., Arias, B. E. C., Siguenza-Guzman, L., & Segarra, L. (2020). Integración de información de costos para la toma de decisiones en industrias de ensamblaje. *Revista Economía y Política*, 100-117. <https://doi.org/10.25097/rep.n31.2020.07>.
- Perata, A. (2016). *Un sistema de información basado en costos para la toma de decisiones sobre precios: Caso aplicado a una empresa multiproductora del sector gastronómico*. (Tesis de Pregrado). Universidad Nacional del sur de Argentina.
- Pérez, J. y Fernández, A. (2019). *Análisis costo volumen utilidad y su impacto en la toma de decisiones financieras en las empresas del sector gastronómico en las pollerías ubicadas en el distrito de Callao, 2018* (Tesis de pregrado). Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima, Perú.

- Polo, B. (2017). Contabilidad de Costos en la alta gerencia. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Rankia. (29 de abril de 2015). ¿Qué es Utilidad? Utilidad neta, bruta y operacional. México: Rankia. Recuperado de <https://www.rankia.mx/blog/analisisipc/2766281-que-utilidad-neta-bruta-operacional>
- Rojas, I. R. (2011). Elementos para el diseño de técnicas de investigación: una propuesta de definiciones y procedimientos en la investigación científica. *Tiempo de Educar*, 277-297. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/311/31121089006.pdf>
- Rojas, A. (2018). Propuesta de las principales competencias estratégicas en la alta dirección, para una efectiva toma de decisiones en las MiPyMEs. (Tesis de Pregrado). Universidad Nacional Autónoma de México, Ciudad de México, México.
- Rincón-Soto, Carlos Augusto, Sánchez-Mayorga, Ximena y Cardona-Restrepo, Lelia Marcela. (2019). Clasificación teórica de los costos. *Revista EAN* , (87), 193-206. <https://doi.org/10.21158/01208160.n87.2019.2448>
- Richartz, Fernando, & Borgert, Altair. (2014). *Contaduría y administración*, 59(4), 39-70. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0186-10422014000400003&lng=es&tlng=pt.
- Sánchez, M. M. (2021). Sistema de costos de producción y su incidencia en la rentabilidad del restaurante el zarco S.R.L. Cajamarca - 2020. Cajamarca. Obtenido de <http://repositorio.uprit.edu.pe/handle/UPRIT/450>
- Sinisterra, V. G. (2011). Contabilidad de Costos. de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/upnortesp/reader.action?docID=3198219&query=contabilidad+costos>

Vargas, N. (2019). Sistema de Costos para la Mejora en la Rentabilidad de la empresa Agrotecsa S.A.C., Jaén 2017. (Tesis de Pregrado). Universidad Señor de Sipán. Perú.

Recuperado de: <https://acortar.link/lgWNf>

Vélez, I. (2003). Decisiones empresariales, bajo riesgo e incertidumbre. Bogotá, Colombia. Editorial: Grupo Editorial Norma.

Chiavenato, I. (2020). Administración de los recursos humanos. Editorial XYZ.

ANEXOS

Tabla 19

Matriz de operacionalización de variables

Variables	Definición	Dimensión	Indicadores
COSTEO ABC	Es un sistema que obtiene los costos indirectos de las actividades llevadas a cabo en una empresa, con la cual se realiza la asignación de costos desde las actividades hacia los objetos, productos y servicios de costo que generaron las tareas (Eras, Burgos, & Lalangui, 2015).		Materia prima
		Recursos	Mano de obra
			Costos indirectos
			Operaciones
		Actividades	Mantenimiento
RENTABILIDAD	Olaz (2018) define la toma de decisiones como un conjunto de acciones basadas en la contribución del nivel económico a la solución de un problema.		Control de calidad
		Rentabilidad	Rentabilidad neta
			Rentabilidad bruta

Tabla 20

Matriz de consistencia

Problema	Hipótesis	Variables	Objetivos	Diseño de la investigación
<p><u>Formulación del problema:</u></p> <p>¿Cómo el costeo ABC incide en la rentabilidad de la empresa “El Asador” S.R.L de Cajamarca, 2023?</p> <p><u>Problemas específicos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ¿ De qué manera los recursos de producción inciden en la rentabilidad de la empresa “El Asador” S.R.L,2023? ➤ ¿De qué manera las actividades de producción inciden en la rentabilidad en la empresa “El Asador” S.R.L,2023? 	<p><u>Hipótesis general:</u></p> <p>La aplicación del costeo ABC, genera un mayor margen de rentabilidad bruta, para los productos que se ofrecen en “El Asador” S.R.L de Cajamarca, 2023.</p>	<p><u>Variable 1:</u></p> <p>Costo de producción, mediante costeo ABC.</p> <p><u>Variable 2:</u></p> <p>Margen de rentabilidad bruta</p>	<p><u>Objetivo general:</u></p> <p>Determinar de que manera el costeo ABC incide en la rentabilidad de la empresa “El Asador” S.R.L en la ciudad de Cajamarca en el 2023.</p> <p><u>Objetivos específicos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Analizar la incidencia de los recursos de producción en la rentabilidad de la empresa “El Asador S.R.L” de la ciudad de Cajamarca, en el año 2023 ➤ Analizar la incidencia de actividades de producción en la rentabilidad de la empresa “El Asador 	<p><u>Población:</u></p> <p>El costo de producción de todos los productos que ofrece la empresa “El Asador” S.R.L de Cajamarca, 2023.</p> <p><u>Muestra:</u></p> <p>El costo del producto pollo cilindro ofrecido en “El Asador” S.R.L de Cajamarca, 2023.</p> <p><u>Diseño de la investigación:</u></p>

-
- | | | |
|---|---|---|
| <p>➤ ¿De qué manera la rentabilidad bruta incide en la rentabilidad en la empresa “El Asador” S.R.L,2023?</p> | <p>S.R.L” de la ciudad de Cajamarca, en el año 2023</p> <p>➤ Analizar la incidencia de la rentabilidad bruta en la rentabilidad de la empresa “El Asador S.R.L” de la ciudad de Cajamarca, en el año 2023</p> | <p>Transversal, correlacional simple, esto debido a que se está tomando la situación real existente sin manipular las variables</p> |
|---|---|---|

Instrumentos de recolección

de datos:

- Fichas de observación
- Análisis documental

