



FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Contabilidad y Finanzas

“IMPLEMENTACIÓN DE COSTOS ABC Y EL MARGEN DE UTILIDAD BRUTA DE LA POLLERÍA EMMANUEL, EN CAJAMARCA, AÑO 2024”

Tesis para optar al título profesional de:

Contador Público

Autores:

Gheraldine Jhulliza Peregrino Carranza

Julio Cesar Villanueva Jimenez

Asesor:

Mg. Segundo José Ispilco Bolaños

<https://orcid.org/0000-0002-2674-5815>

Cajamarca - Perú

2025

JURADO EVALUADOR

Jurado 1 Presidente(a)	MAYRA YAQUELINE ALCALDE MARTOS
	Nombre y Apellidos

Jurado 2	MELVA LINARES GUERRERO
	Nombre y Apellidos

Jurado 3	SEGUNDO JOSE ISPILCO BOLAÑOS
	Nombre y Apellidos

Informe de Similitud




8% Similitud general

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

Filtrado desde el informe


- ▶ Bibliografía
- ▶ Texto citado

Fuentes principales

- 8%  Fuentes de Internet
- 2%  Publicaciones
- 2%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alerta de integridad para revisión

-  **Texto oculto**
12 caracteres sospechosos en N.º de página
El texto es alterado para mezclarse con el fondo blanco del documento.

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

A Dios por ser mi maestro y guía, a mis padres Gloria y Guillermo por ser mi soporte y motivación durante el desarrollo del trabajo, asimismo a mi tía Luz Mery por sus consejos y apoyo constante, también a mi profesor Alcides por ser mi guía desde el cielo.

Gheraldine Jhulliza Peregrino Carranza

A Dios, por ser mi guía y darme la fuerza necesaria para superar cada reto en el camino, a mis padres y hermanos, quienes son el motor de mis esfuerzos y la razón de mis logros, que con su amor incondicional y sus sacrificios silenciosos me enseñaron el verdadero valor de la perseverancia. Este logro representa no solo mi esfuerzo, sino también el de quienes siempre confiaron en mí y me inspiraron a seguir adelante, incluso en los momentos de mayor dificultad.

Julio César Villanueva Jiménez

Agradecimiento

Gracias a Dios, por brindarme fortaleza, energía y orientación durante el trayecto de mi aprendizaje, también a Gloria, Guillermo y Luz Mery por estar siempre conmigo y ser mi soporte ante las dificultades encontradas, a mi profesor Alcides por iluminarme desde el cielo, al docente por su apoyo y enseñanza en este camino, finalmente a Julio por ser el motor y soporte del equipo en cada momento.

Gheraldine Jhulliza Peregrino Carranza

Agradezco a Dios por darme la fortaleza y la sabiduría necesaria para culminar esta investigación; a mis padres y hermanos por su amor incondicional, sacrificio y apoyo constante, quienes me inculcaron el valor del esfuerzo y la perseverancia; a mis docentes, por su orientación y dedicación durante mi formación profesional; a mis amigos y compañeros, por la motivación y las experiencias compartidas; y, finalmente a Gheraldine por su apoyo y perseverancia en todo momento.

Julio César Villanueva Jiménez

Tabla de contenidos

Índice de tablas	7
Índice de Figuras.....	11
Resumen	12
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN.....	13
1.1. Realidad problemática	13
1.2. Formulación del problema.....	30
1.3. Objetivos.....	31
1.4. Hipótesis	31
CAPÍTULO II: METODOLOGÍA	34
CAPÍTULO III: RESULTADOS	42
CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES.....	47
REFERENCIAS.....	85
ANEXOS	94

Índice de tablas

Tabla 1 Validez del instrumento.....	39
Tabla 2 Estado de Costos de Producción anual mediante el Sistema Tradicional	43
Tabla 3 Identificación de actividades primarias y secundarias	46
Tabla 4 Adquisición anual de materia prima.....	47
Tabla 5 Detalle anual de la Mano de Obra Directa	48
Tabla 6 Distribución anual de la Mano de Obra Directa	48
Tabla 7 Adquisición anual de materiales indirectos	49
Tabla 8 Detalle de la Mano de Obra Indirecta.....	50
Tabla 9 Distribución de la Mano de Obra Indirecta	50
Tabla 10 Activos fijos y depreciación	51
Tabla 11 Costo por kilowatts de energía eléctrica.....	52
Tabla 12 Distribución de energía eléctrica usada por tarea de febrero a diciembre.....	53
Tabla 13 Costo por metro cúbico de agua potable	55
Tabla 14 Distribución del costo anual del agua potable a cada actividad	56
Tabla 15 Costo por metro cuadrado del local.....	57
Tabla 16 Distribución anual del local a cada actividad	57
Tabla 17 Actividad N°1: Planificación y solicitud de materiales.....	58
Tabla 18 Actividad N°2: Recepción y almacenamiento de materiales	59
Tabla 19 Actividad N°3: Preparación del pollo (condimentado y refrigerado)	59
Tabla 20 Actividad N°4: Cocción del pollo	60

Tabla 21 Actividad N°5: Cocción de la papa	60
Tabla 22 Actividad N°6: Preparación de ensalada	61
Tabla 23 Actividad N°7: Atención	62
Tabla 24 Asignación de horas a las actividades primarias	62
Tabla 25 Distribución de costos de las actividades secundarias a las primarias	63
Tabla 26 Asignación de inductores para cada porción de pollo	64
Tabla 27 Cálculo del costo unitario de las actividades.....	64
Tabla 28 Asignación del costo unitario de cada actividad para cada porción de pollo .	65
Tabla 29 Cálculo del costo total y por porciones de pollo	66
Tabla 30 Estado de Resultados mediante el Costeo ABC	67
Tabla 31 Estado de Resultados mediante el Costeo tradicional	67
Tabla 32 Estado de Costos de producción mediante el Sistema ABC	68
Tabla 33 Estado de Costos de producción mediante el Sistema tradicional	68
Tabla 34 Comparación de costos de las porciones de pollo mediante ambos sistemas de costeo	70
Tabla 35 Cuadro comparativo del margen de utilidad bruta anual.....	71
Tabla 36 Detalle de pollos adquiridos por cada mes	133
Tabla 37 Detalle de papa pelada y cortada por cada mes	134
Tabla 38 Planilla de remuneraciones anual	137
Tabla 39 Distribución del costo laboral anual a centros de costos (expresado en S/.)	138
Tabla 40 Distribución por horas laboradas a cada actividad detallada mensualmente	139

Tabla 41 Distribución por horas laboradas a cada actividad a gastos operativos mensualmente	147
Tabla 42 Depreciación y distribución anual por actividad	148
Tabla 43 Depreciación y distribución anual a gastos operativos.....	149
Tabla 44 Cálculo de kilowatts consumidos por artefactos eléctricos por cada mes....	149
Tabla 45 Asignación del costo de la energía eléctrica.....	151
Tabla 46 Distribución de energía eléctrica usada a gastos operativos	153
Tabla 47 Distribución del costo anual del agua a gastos operativos	154
Tabla 48 Distribución del costo anual del local a gastos operativos	154
Tabla 49 Distribución de recursos a la Actividad N°1 por cada mes	155
Tabla 50 Distribución de recursos a la Actividad N°2 por cada mes	157
Tabla 51 Distribución de recursos a la Actividad N°3 por cada mes	160
Tabla 52 Distribución de recursos a la Actividad N°4 por cada mes	165
Tabla 53 Distribución de recursos a la Actividad N°5 por cada mes	167
Tabla 54 Distribución de recursos a la Actividad N°6 por cada mes	171
Tabla 55 Distribución de recursos a la Actividad N°7 por cada mes	175
Tabla 56 Distribución de recursos a gastos operativos por cada mes	177
Tabla 57 Distribución de recursos a gastos operativos anual	180
Tabla 58 Asignación de horas a las actividades primarias por cada mes	181
Tabla 59 Distribución de costos de las actividades secundarias a las actividades primarias por cada mes	182
Tabla 60 Asignación de inductores para cada porción de pollo en cada mes.....	184

Tabla 61 Cálculo del costo unitario de las actividades de cada mes	187
Tabla 62 Asignación del costo unitario de cada actividad para cada porción de pollo en cada mes	189
Tabla 63 Cálculo del costo total y por porciones de pollo en cada mes.....	192
Tabla 64 Comparación de costos mediante ambos sistemas de costeo por cada mes .	197

Índice de Figuras

Figura 1 Croquis del local	56
Figura 2 Flujo de Producción del Pollo a la brasa.....	132

Resumen

El trabajo de investigación tuvo como objetivo general determinar la influencia de la implementación de Costos ABC en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024. El estudio es de enfoque cuantitativo de tipo aplicado, diseño no experimental y nivel descriptivo, la población estuvo conformada por los documentos contables que fueron brindados por la entidad y la muestra es los documentos contables del periodo 2024; la técnica utilizada para recolectar la información fue el análisis documental, mediante el instrumento de ficha de análisis documental, este fue respaldado por especialistas en la materia. Los hallazgos, arrojan que el costo de producción unitario anual con la implementación del sistema ABC es S/ 49.41 a comparación del calculado por la empresa de forma empírica que es S/ 51.02, lo que indica que con el sistema ABC se obtuvo un aumento de utilidad bruta anual de S/ 5,794.45 y como margen de utilidad bruta del 7.91%. Para finalizar, el costeo ABC influyó en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel incrementándose en un 2.99% frente al sistema tradicional que usaba, mediante una adecuada asignación de costos reflejando el costo real de producción de cada porción de pollo, para una buena toma de decisiones respecto al precio de venta y así poder seguir generando utilidad para el crecimiento de la empresa.

Palabras clave: Costeo ABC, costos basados en actividades, margen de utilidad bruta.

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

En estos tiempos las compañías afrontan nuevos retos, como buscar una mejora en las estrategias para calcular costos mediante distintos métodos a los sistemas convencionales, en consecuencia, al aplicar técnicas eficientes para distribuir los costos, permite obtener una mejor fijación de precios, contribuyendo así a su rentabilidad y favoreciendo una correcta toma de decisiones (Anton, 2022; Sorros et al., 2022).

Según Iskandar (2021), en su análisis sobre la gestión de servicios de alimentos en Indonesia, se determinó que una de las principales causas de ineficiencia en los restaurantes es la ausencia de un sistema formal de costos, lo que genera distorsiones en la determinación de los costos reales, debido a que las decisiones operativas suelen tomarse de manera empírica y sin el respaldo de registros contables adecuados. El estudio evidenció que, sin un sistema estructurado de costeo, se producen pérdidas ocultas por sobrecompras, mermas, productos vencidos y uso ineficiente de recursos, estimándose que estos errores pueden representar entre un 10 % y 15 % de los costos operativos totales, lo que provoca un aumento descontrolado de estos y dificulta a los administradores identificar con precisión las fuentes de los sobrecostos, afectando directamente la rentabilidad y sostenibilidad del restaurante.

De manera similar, Do (2024), en su estudio acerca de la gestión de la cadena de suministros en restaurantes post-COVID en Vietnam, identificó que una de las principales debilidades financieras de estos negocios es la ausencia de un sistema estructurado de costos, situación que, sumada a una planificación deficiente de compras y a la falta de procesos definidos, genera sobrecostos relacionados con el deterioro y la acumulación

innecesaria de insumos, lo que puede generar la pérdida de entre un 8% y 20% del inventario. Asimismo, la falta de seguimiento técnico limita la capacidad de calcular con precisión el costo real por plato, afectando directamente la rentabilidad y la eficiencia operativa de los restaurantes.

Tal como indica Riabenka (2022), en un artículo desarrollado en Ucrania sobre la gestión de costos en restaurantes, evidenció que uno de los errores más comunes entre los empresarios del sector gastronómico es la falta de una estructura clara para identificar, clasificar y controlar los costos operativos. La investigación demostró que, ante la ausencia de métodos sistemáticos para asignar los costos indirectos (como desperdicios, consumo energético y sobrecostos de personal), los restaurantes tienden a tomar decisiones financieras erróneas; en estos escenarios hasta un 30 % de estos costos no son identificados correctamente, lo que repercute directamente en el cálculo de márgenes y genera una pérdida de control sobre la rentabilidad, dificultando la sostenibilidad del negocio, especialmente en contextos de alta incertidumbre económica como el periodo postpandemia.

De acuerdo con Park y Kim (2021), en su investigación en el sector de restaurantes estadounidenses, concluyeron que una de las principales deficiencias que afecta la rentabilidad de estos negocios es la ausencia de un sistema de costos que se vincule adecuadamente con los estados financieros. Esta desconexión entre áreas operativas y contables provoca que los restaurantes acumulen excesivas existencias, incurran en pérdidas por deterioro y no logren calcular correctamente sus costos reales, se estima que hasta un 12 % de las existencias en inventario pueden perderse o quedar obsoletas por esta falta de integración; por tanto, sin un sistema que permita monitorear con precisión

su impacto financiero se generan distorsiones en la información contable que afectan la toma de decisiones y reducen el margen de utilidad operativa.

En concordancia con Elshaer (2022), en su estudio realizado en Estados Unidos, dio a conocer que uno de los principales problemas que ocasiona el fracaso de los restaurantes es un deficiente control de costos, donde los numerosos costos operativos como los servicios públicos y los costos fijos constituyen el 41.66% del total, sin embargo, estos costos indirectos en su mayoría son ignorados, el cual ocasiona problemas en la acumulación de costos y conlleva a una incorrecta fijación de precios. Dado que la industria culinaria ofrece diferentes y variados productos, los cuales están acompañados de diferentes grados de consumo de recursos, es esencial evitar procesos incorrectos que puedan reducir la rentabilidad al generar costos innecesarios.

En opinión de Espinoza y Ríos (2019), en su investigación llevada a cabo en el departamento de Tumbes en Perú, indicaron que el 50% de las pollerías enfrentan los siguientes problemas: el 25% no tienen un control de costos y gastos, el 17% no llevan a cabo una gestión de costos adecuada y el 8% no tienen promociones adecuadas ni buscan recibir ayuda en el cálculo de sus gastos, lo cual impide al dueño, quien toma las decisiones, determinar la rentabilidad unitaria de cada porción.

En palabras de Arellano et al. (2021), en su estudio aplicado en un restaurante de Chiclayo, se evidenció que la ausencia de un sistema de costos generaba dificultades en la medición real del costo de los platos ofrecidos, lo que ocasionaba distorsiones en los precios de venta y afectaba directamente la rentabilidad del negocio, en dicho contexto los errores de estimación afectaban la utilidad neta hasta en un 20 %, según los reportes financieros posteriores a la implementación. Los autores sostienen que la implementación de un sistema estructurado permitió identificar con precisión los costos directos e

indirectos, optimizando así la toma de decisiones, ya que previamente los propietarios operaban bajo estimaciones empíricas que generaban márgenes inconsistentes.

En la misma línea Arenas y Lindoro (2020), evidenciaron que uno de los principales problemas en los restaurantes de comida criolla ubicados en Surquillo es la ausencia de un sistema de costeo estructurado, lo que dificulta el control adecuado de inventarios y la determinación real del costo de los productos. El estudio reveló que el desconocimiento de métodos de valuación, junto con la falta de control sobre mermas y vencimientos, ocasiona un registro inadecuado de los costos; se estima que entre un 10 % y 18 % de los insumos se pierden por estas deficiencias, esta falta de gestión contable y técnica genera errores en la fijación de precios, incrementa los gastos operativos y distorsiona el cálculo de utilidades, afectando la sostenibilidad financiera de los establecimientos analizados.

De acuerdo con lo investigado por Alva y Silva (2018), en su estudio realizado en una pollería de Cajamarca, indicaron esta carecía de una gestión eficaz de costos, aspecto clave para determinar con precisión el precio de venta de los alimentos ofrecidos, esta deficiencia dificultaba el cálculo exacto, lo que llevaba a operar con platos que generaban pérdidas y obstaculizaban el cumplimiento de los objetivos del negocio. Por ello, se requirió la implementación de un sistema de costeo más eficiente que permitiera tomar decisiones estratégicas acertadas, controlando de manera precisa tanto las materias primas como la fuerza laboral involucrada en la elaboración del producto, así como los CIF, los cuales resultaban significativos.

La Pollería Emmanuel ubicada en Cajamarca no es ajena a la realidad, actualmente no dispone de un método que permita gestionar e identificar correctamente los costos asociados en el proceso de elaboración del producto ofrecido. Esto se convierte

en un problema, ya que al no tener un registro eficaz de sus costos incurren en gastos innecesarios generando una incorrecta fijación en los precios y una rentabilidad engañosa, además es crucial manejar datos confiables y reales al momento de la determinación de sus egresos, esto con el fin de que el dueño disponga de una base fiable para la correcta administración de la entidad, de esa forma seguir compitiendo en el mercado de la gastronomía, evitando los conflictos de la distribución de recursos al tanteo.

Esta investigación se realiza con el propósito de brindar información útil para la empresa, mediante el costeo basado en actividades y su implementación se busca un resultado preciso y verídico al organizar de forma coherente la contabilidad de costos. Esto va a reflejar la cantidad de recursos empleados y la utilidad real para cada plato de pollo, de esa forma poder optimizar los procesos de producción e identificar que actividades aportan valor y las que generan gastos innecesarios, para que así la empresa pueda tomar decisiones sustentadas en base a una correcta distribución y gestión de los costos y así ponerle fin a los problemas que afectan la rentabilidad y que impiden incrementar el margen de ganancia, de esa manera contribuir a su crecimiento.

Para el presente estudio será importante contar con antecedentes de fuentes confiables entre ellos: internacionales, nacionales y locales, los cuales permitirán comparar los resultados y efectuar una adecuada discusión de éstos, en este contexto se tiene:

En el entorno internacional, Ante y Montenegro (2024), en su estudio realizado en el restaurante del Club Campestre de Popayán, tuvieron como objetivo general desarrollar una propuesta de implementación del sistema de costos basado en actividades para identificar y analizar los costos vinculados a la preparación de alimentos. Su metodología se basó en un enfoque cuantitativo utilizando como técnicas la entrevista y

análisis documental. Como resultado, la aplicación del sistema ABC, arrojó que el costo estimado del plato Baby Beef ascendía a \$32,135 frente a un costo actual de \$23,028; el Steak Pimienta a \$35.839 comparado con \$22,261; la Milanesa de Pollo a \$12,089 frente a \$7,671; y la Trucha al Ajillo en \$11,791 frente a \$10,876. Concluyendo que, el sistema ABC permitió identificar con mayor claridad los costos de la MP, MOD y CIF, así como las actividades que inciden en la generación de costos en el proceso productivo.

Choloquina y Cruz (2023), en su estudio realizado en el área de la cocina del Complejo Turístico “Agua Luna” en el Cantón Latacunga, tuvieron como objetivo general diseñar un sistema de costos por actividades que permitiera determinar el costo unitario de los productos gastronómicos elaborados. La metodología aplicada fue de enfoque cuantitativo, tipo aplicada bajo la técnica de la entrevista y análisis documental. Como resultado, se encontró que la parrillada completa presentó un ahorro de \$0,25, lo que equivale a una reducción del 2,81% en su costo; la $\frac{1}{2}$ parrillada mostró una disminución de \$0,10, correspondiente a una reducción del 1,29%; y la $\frac{1}{2}$ parrillada especial presentó un incremento de \$0,37, equivalente a un aumento del 4,51%. Concluyendo que, el modelo propuesto permitió mejorar el control de costos, optimizar los procesos y asignar adecuadamente los recursos a cada actividad involucrada en la producción.

Calderón y Cardona (2021), exponen su estudio Costeo basado en actividades para el restaurante ubicado en la Unión Valle del Cauca con el objetivo general de desarrollar la metodología ABC para el menú del restaurante Mi Ranchito. La investigación adoptó un enfoque cuantitativo de nivel descriptivo bajo el método analítico y la técnica de análisis documental. Los resultados revelaron que, mediante la aplicación del costeo ABC, la bandeja paisa fue identificada como el plato que generó mayor utilidad operativa,

con un precio de \$8,799.35 equivalente al 38.26% del precio de venta, le siguió la tilapia frita, con un valor de \$8,424.45, representando el 33.70%, y el sancocho de gallina, con un costo de \$7,834.34, equivalente al 41.23% del precio de venta. Finalmente, concluyeron que gracias a la aplicación de este sistema permitió determinar con precisión los costos en cada función dentro de la creación de cada plato reflejando montos menores a los que se estiman según la experiencia de los propietarios.

Raucci et al. (2020), en su artículo denominado “Activity based pricing in small and médium-sized restaurant” in Italy, tuvieron por objetivo principal analizar los enfoques de fijación de precios en los restaurantes pequeños y medianos a partir de un sistema basado en actividades. La metodología se basó en un enfoque cuantitativo usando como instrumento el análisis documental y entrevista. Los resultados mostraron que, la organización al no usar una herramienta de costos fijaba los precios considerando el costo de materia prima, ocasionando que sus platos se vendan en 30 euros a más, después de aplicar el sistema ABC consiguieron como primer rango de precio entre 19 y 28 euros calificado como barato sin afectar la calidad del plato, y el siguiente rango fue de 28 a 38 euros calificado como caro pero justificado por la calidad. De esa manera, concluyeron que sin el sistema ABC no se hubiera identificado el costo real de cada menú ofrecido ni se hubiera establecido precios de venta adecuados.

Soto y García (2020), en su artículo titulado Costos de producción mediante el sistema de Costeo ABC y su efecto en la rentabilidad, el objetivo general fue diseñar un sistema de costeo por actividades que permitiera una mejor distribución de los costos indirectos y la determinación de precios más precisos en la empresa “AGRICOMES” ubicado en Ecuador. La metodología empleada tuvo un enfoque cuantitativo, nivel descriptivo bajo la técnica del análisis documental. Los resultados evidenciaron que, al

aplicar el sistema ABC, se identificó que 195 hectáreas se destinaban a una actividad agrícola no rentable, mientras que, en la producción de maracuyá, se optimizó el uso de 26 hectáreas con una rentabilidad bruta del 21.53%, frente al 11.82% obtenido con el sistema tradicional. En conclusión, el sistema ABC permitió calcular con mayor precisión los costos de producción y establecer adecuadamente las actividades primarias y secundarias que generaban valor agregado, lo que facilitó una mejor toma de decisiones estratégicas en cuanto a precios y rentabilidad.

Por otro lado, en un entorno nacional, Checca (2022), realizó su investigación en el Fundo Antapacha con el objetivo principal de implementar la metodología ABC en la fabricación de lácteos y así analizar el margen de utilidad de la compañía. Empleó un enfoque cuantitativo, nivel descriptivo utilizando el análisis documental como técnica. Los resultados mostraron que, al aplicar dicho sistema, los costos de producción del yogurt fueron de S/. 51,916.08, mientras que su venta fue de S/. 50,778.50, lo que mostró una rentabilidad negativa de S/. 1,099.55 para ese producto, en cuanto al queso, se determinó que su costo de producción fue de S/. 67,203.36 y su venta de S/. 83,720.30, demostrando una rentabilidad positiva de S/ 16,516.27, cubriendo así las pérdidas del yogurt. De esa manera concluyó que, dicho sistema determinó con precisión los recursos materiales, financieros y humanos, además facilitó un análisis adecuado de las actividades, lo que permitió identificar qué producto era más rentable.

Bravo (2021), en su estudio sobre la aplicación del método ABC y su influencia en el margen de ganancia de una organización en Chiclayo, tuvo como objetivo principal examinar la influencia del ABC con respecto a la utilidad de la organización Obscitrus S.R.L. La metodología empleada fue de enfoque cuantitativo con un diseño no experimental-transversal de nivel descriptivo, utilizando como instrumentos el análisis de

documentos y la entrevista. Los resultados obtenidos determinaron que, el costo de fabricación del limón es S/. 756,028.20 y de la papaya S/. 269,761.80 respectivamente, sumando un total de S/. 1,025,790.00, el cual comparado con el resultado de costo de producción determinado por la empresa que fue de S/. 1,056,329.43, mostró una diferencia de S/. 30,539.43. Se concluyó que la metodología ABC permitió identificar las actividades necesarias, así como el consumo de cada recurso tales como mano de obra y CIF, asimismo facilitó la asignación y determinación precisa de los gastos, lo que llevo a tener un aumento significativo de la utilidad de la entidad.

Toro (2021), presenta su estudio Costos ABC y su influencia en la fijación de precios de un restaurante en Pimentel, el cual su objetivo general fue analizar de qué manera el sistema ABC incide en la determinación de los precios de La Cabaña restaurant. La metodología empleada tuvo un enfoque cuantitativo, nivel descriptivo, las técnicas fueron la observación y análisis documental. En su resultado mostró que, la compañía establecía sus precios en comparación a los competidores, para el primer plato su costo fue S/.14.14 y su valor S/12.71 y el segundo plato su costo fue S/.15.04 y su valor de venta S/. 14.41, sin embargo, después de aplicar el sistema ABC obtuvieron resultados diferentes en el caso del primer plato su costo fue S/. 14.03 y su valor S/. 16.95, y en el segundo plato su costo S/. 14.79 y su valor S/. 17.80. Concluyeron que, el costeo ABC asignó correctamente los CIF a cada plato, permitiendo una mejor fijación de precios, además, generó utilidad por cada uno de los productos vendidos.

Vega (2021), en su investigación acerca de la aplicación del sistema basado en actividades para estipular la utilidad de Negocios Olivari S.A.C, tuvo por objetivo general aplicar este método para analizar el margen de ganancia de los productos con entrega a domicilio. La metodología que se adoptó consistió en un enfoque cuantitativo de tipo

aplicado, mediante una ficha de observación y revisión de documentos. Los resultados obtenidos revelaron que, el sistema ABC permitió alcanzar las siguientes rentabilidades: 35.49% para la salchipapa especial, 21.88% para el salchiquirinki, 7.79% para el churrasco y 22.59% para la chuleta, estos porcentajes se compararon con los obtenidos mediante el sistema tradicional, que fueron del 30.88%; 14.07%; 2.36% y 17.47%, respectivamente. Se concluyó que, la implementación del sistema ABC permitió identificar de manera efectiva las actividades principales y secundarias, incluso facilitó una comprensión clara y exacta de los ingresos por cada plato ofertado al distribuir de manera equitativa los CIF.

Abanto y Piscoya (2020), en su estudio Costos ABC y su efecto en la rentabilidad en un restaurante de Lambayeque se propusieron como objetivo principal analizar las tareas del restaurante, identificar los objetos de costo y seleccionar los inductores correctos para una distribución precisa de los elementos del costo, a su vez determinar su impacto en la rentabilidad. Los investigadores emplearon un enfoque cuantitativo de nivel descriptivo, la observación y el análisis de datos fueron las técnicas empleadas. Como resultado mencionaron que, mediante el sistema ABC mostraron un aumento del 13% en la rentabilidad del primer plato, 5% en el segundo plato y 12% en el tercer plato. Por último, se concluyó, que la implementación de dicho sistema resultó positiva para la compañía al reflejar con precisión los costos de elaboración, diferenciando entre costos directos e indirectos, y asignando adecuadamente los inductores a cada actividad, considerando los procesos y la ejecución de tareas.

Para finalizar, en el ámbito local, Cabrera y Zarate (2023), realizaron su investigación en la empresa Industrias alimentarias y productos lácteos Huanico S.A.C. en Cajamarca, con el objetivo general de analizar cómo el sistema de costeo ABC influye

en la rentabilidad del queso suizo, empleando una metodología de enfoque cuantitativo y diseño no experimental, bajo las técnicas de la revisión documental y observación. Los resultados obtenidos señalaron que, al aplicar el método ABC se logró un CIF de S/. 37,722, lo que resultó en un costo unitario de producción (CUP) de S/.14.07, en contraste, con el costeo absorbente se obtuvo un CIF de S/. 44,052 y un CUP de S/. 14.33, también la empresa experimentó un aumento en el ROI del 2.35%, una rentabilidad neta del 1.01% y un margen de utilidad del 1.50%. Concluyendo que, la aplicación del sistema ABC permitió identificar las actividades primarias y definir adecuadamente los cost drivers, lo que contribuyó a tener una base más sólida para los CIF a través de las actividades, incrementando así la rentabilidad empresarial.

Cabrera y De la Cruz (2022), realizaron un estudio en la empresa V&V Cerro Blanco S.A.C., ubicada en Bambamarca, con el objetivo principal de analizar cómo incide el sistema de costeo ABC en su rentabilidad. Emplearon un enfoque cuantitativo, de diseño no experimental y nivel descriptivo, utilizando como técnica el análisis documental. Sus resultados mostraron que, al aplicar el costeo ABC, el costo unitario de producción se redujo a 0.29 céntimos, siendo menor al obtenido con el método tradicional, generando un incremento en la rentabilidad financiera del 12.92 % y en la rentabilidad económica del 6.62 %. Se concluyó que, el modelo ABC no solo permite una asignación más precisa de los costos a las actividades reales de producción, sino que también ofrece información más confiable para la toma de decisiones estratégicas, contribuyendo a una evaluación más exacta de la rentabilidad del negocio.

Quintos (2020), desarrolló su estudio en la empresa Grifo Ilucán E.I.R.L., ubicada en Cutervo - Cajamarca, con el objetivo general de determinar si el sistema de costos ABC contribuiría a mejorar la rentabilidad empresarial. El enfoque metodológico fue

cuantitativo, de nivel descriptivo y diseño no experimental, utilizando el análisis documental como técnica. Los resultados mostraron que, tras aplicar el costeo ABC, se identificaron los costos reales por galón: S/ 10.06 para gasohol 84 plus, S/ 10.26 para gasohol 90 plus y S/ 9.84 para diésel B5 – S50, a partir de estos datos se propuso un reajuste de precios en S/ 0.50 por galón, lo cual permitió mejorar la rentabilidad sobre la inversión de 1.16 % a 2.76 %, el margen comercial de 13.46 % a 16.57 % y la rentabilidad sobre el patrimonio de 1.39 % a 3.31 %. Concluyendo que, el método ABC proporciona datos más exactos en comparación con el costeo tradicional, siendo una herramienta útil para una mejor toma de decisiones gerenciales y para fortalecer la rentabilidad del negocio.

Rojas (2019), ejecutó su estudio en el restaurant El Horno SAC ubicado en Jaén, con el objetivo general de implementar el costeo ABC para identificar y establecer con precisión los costos del restaurante. Empleó un enfoque cuantitativo, nivel descriptivo mediante la técnica de análisis documental. En su resultado mostró que, el sistema ABC permitió una correcta asignación de costos a las tareas, como es en el caso del arroz con pato, el cual con dicha aplicación su costo fue de S/ 16.65 y su valor de venta S/30.00, en comparación con los resultados obtenidos mediante el costeo tradicional, donde el costo fue S/17.61 y su valor de venta S/30.00; evidenciando que en el método ABC el costo fue menor. Por último, se concluyó que, la aplicación del costeo ABC permitió distribuir de manera apropiada los recursos asociados a cada actividad de producción, lo que facilitó identificar los costos reales asociados a cada una de las tareas.

Después de haber realizado la búsqueda de antecedentes, se desarrollan las bases teóricas que sustentan las variables de estudio, para ello se inicia con una breve definición general del concepto de costo, seguido de una revisión de ciertos sistemas de costeo, y

finalmente se profundiza y se justifica la elección del sistema ABC como el más adecuado para el presente estudio abordando sus dimensiones e indicadores, debido a que constituye el enfoque principal de esta investigación.

El costo resume en términos monetarios la utilización de la fuerza de trabajo y materiales en el desarrollo de las tareas económicas para lograr un objetivo específico, asimismo son la base para demostrar la rentabilidad del proceso productivo, dado que permite explicar el valor de todos los recursos empleados en la fabricación del bien o servicio (Muñoz y Rodríguez, 2020; Tran y Tran, 2022).

El sistema de costeo tradicional se caracteriza por asignar los costos indirectos a los productos utilizando un único criterio de distribución, como las horas de mano de obra directa, el tiempo de máquina, unidades producidas, entre otros. Este método fue ampliamente utilizado en industrias con procesos homogéneos, donde los costos indirectos eran bajos y relativamente uniformes; sin embargo, presenta una limitación importante, puesto que tiende a simplificar en exceso la estructura de costos y, en consecuencia, puede generar distorsiones en la información contable. Al aplicar un solo cost-driver para distribuir todos los costos indirectos, este sistema no refleja con precisión el consumo real de recursos en actividades diversas, lo que conlleva a precios poco confiables y márgenes de rentabilidad mal calculados (Atkinson et al., 2020).

Por otro lado, el costeo por órdenes de producción es un sistema que acumula los costos de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos en función de trabajos o pedidos específicos. Este método resulta particularmente útil cuando cada orden o cliente requiere un producto o servicio único, como sucede en industrias personalizadas o bajo pedido, ya que permite evaluar la rentabilidad de cada trabajo de forma individual. Esta característica constituye una ventaja en contextos donde los

productos o servicios presentan variaciones significativas; sin embargo, su implementación puede ser compleja y costosa, dado que exige un control detallado de cada pedido, lo que lo hace menos viable para negocios como los restaurantes, donde el flujo de operaciones es continuo y estandarizado (Alexopoulou et al., 2024).

Ante lo descrito con anterioridad donde se mencionan algunos modelos de costos, se procede a describir la teoría relacionada a la variable independiente la cual se enfoca en el costeo basado en actividades que, es un técnica diseñada para mejorar la asignación de recursos a cualquier objeto que pueda ser costado, ya sea producto o servicio, con el objetivo de evaluar el rendimiento de las actividades desarrolladas en la industria, permitiendo de esa manera una mayor exactitud en la distribución de costos mediante el consumo de tareas, y, así obtener una información real acerca de los costos de la compañía (Pham et al., 2021; Tiepermann y Porporato, 2021).

Asimismo, el sistema ABC constituye una herramienta de gestión que permite medir y calcular los costos con mayor precisión, además de identificar las actividades que no generan valor para la empresa. De esta manera, facilita la reducción de gastos y contribuye al incremento de las utilidades, al proporcionar información más confiable para la toma de decisiones (Araújo et al., 2020; Muñoz y Rodríguez, 2020).

El método de costos ABC considera como primera dimensión a los recursos, entendidos como los elementos económicos disponibles para realizar actividades, dentro de los cuales se incluyen la materia prima (MP), la mano de obra directa (MOD) y los costos indirectos de fabricación (CIF). Cuando la empresa invierte en estos recursos, adquiere la capacidad de ejecutar las actividades necesarias para la producción (Al-Mekhlafi y Salah Eddin Othman, 2023; Wahidi et al., 2021). La misma que cuenta con indicadores, como primer elemento está la materia prima, comprende los materiales que

se transformarán en un nuevo producto, los cuales pueden clasificarse en directos e indirectos, los primeros son fáciles de identificar, cuantificar y asociar al producto final, mientras que los segundos resultan más difíciles de medir y asignar durante el proceso productivo; como segundo elemento es la mano de obra directa (MOD), que representa el esfuerzo humano, ya sea físico o mental, empleado en la elaboración del producto o servicio, se clasifica como directa cuando participa de forma fundamental en la producción, mientras que la mano de obra indirecta se relaciona con labores de apoyo, que, aunque necesarias, no intervienen directamente en el proceso de fabricación; y como tercer elemento son los costos indirectos de fabricación (CIF), que abarcan costos públicos como agua, electricidad, teléfono, alquileres, depreciación de maquinaria, materiales indirectos y mano de obra indirecta, estos resultan especialmente relevantes en la distribución de costos debido a su complejidad y dificultad de estimación dentro del proceso productivo (Eras et al., 2015; Vega et al., 2019).

La segunda dimensión corresponde a las actividades, consideradas fundamentales porque a través de ellas se ejecutan los procesos necesarios para obtener el producto o servicio ofrecido, estas comprenden un conjunto de tareas que, organizadas en una secuencia lógica, permiten alcanzar resultados óptimos dentro del proceso productivo. En la ejecución de las actividades se emplean materiales que se registran al valor de compra, y es recomendable identificar todas las funciones relevantes, ya que limitarse a unas pocas puede generar un análisis superficial, contrario a la profundidad que exige el costeo ABC. Esta dimensión se compone de dos indicadores: las actividades primarias, que se relacionan directamente con la producción de bienes y servicios, y las actividades secundarias, que brindan apoyo a las primeras y resultan esenciales para la correcta ejecución del proceso en general (Chávez et al., 2016).

La tercera y última dimensión corresponde a los inductores de costo, entendidos como medidas de actividad que permiten establecer la relación entre actividades, producción y costos, tanto de manera directa como indirecta, estos pueden expresarse en horas, número de trabajadores, kilovatios consumidos, entre otros indicadores. En términos generales, su función es reflejar la relación de causa-efecto dentro del proceso de costeo (Chávez et al., 2016). Esta dimensión se compone de dos indicadores: el primero es el consumo de recursos, que identifica la cantidad específica utilizada por cada actividad, tales como mano de obra, energía o espacio físico, con el fin de asignar de manera proporcional los costos indirectos según el nivel real de uso que cada actividad demande (Quesado y Silva, 2021). El segundo corresponde a los cost drivers, que constituyen la base para distribuir los costos indirectos a las actividades o productos, de acuerdo con el consumo de recursos medido en horas de mano de obra, tiempo de máquina, unidades producidas, entre otros criterios (Gómez et al., 2020).

Por otra parte, Navarro et al. (2023) señalan que la implementación del costeo ABC requiere una serie de etapas: reconocimiento de los centros de tarea, identificación de las tareas asociadas a cada centro, identificación de los recursos indirectos de cada actividad, definición de los inductores de costo, prorrateo de costos indirectos entre las actividades, cálculo de los costos basados en los generadores de costo, asignación de costos indirectos a las actividades y, finalmente, asignación de los costos directos a los productos o servicios.

Otro aspecto relevante son las ventajas del método ABC, el cual se presenta como una solución frente a las distorsiones de costos originadas por una distribución inadecuada de los recursos. Al planificar y gestionar de manera adecuada las actividades, se obtiene una asignación de costos más precisa, lo que permite tomar mejores decisiones, también

resulta especialmente útil en compañías que producen diversos bienes y requieren un control más riguroso de sus costos generales (Alsaid y Mutiganda, 2023; Eraslan y Önal, 2020).

La importancia del sistema ABC radica en que mejora la calidad de la información sobre los costos vinculados con la producción, así como la requerida por la gerencia para la toma de decisiones, a su vez al demandar un proceso progresivo y detallado en la distribución de los CIF, contribuye a una mayor eficiencia y genera beneficios económicos adicionales para la empresa (Vega et al., 2019).

Según el análisis realizado, se considera pertinente aplicar el sistema de costeo basado en actividades (ABC), dado que constituye el método más adecuado para el análisis y control de costos en negocios gastronómicos, como es el caso de la Pollería Emmanuel, este sistema permite identificar y asignar los costos indirectos de acuerdo con las actividades específicas que realmente consumen recursos, tales como la preparación, la cocción o el servicio al cliente. En el contexto de una pollería, donde cada plato demanda diferentes niveles de insumos, tiempo y mano de obra, el método ABC ofrece una determinación más precisa del costo real de los productos, de esta manera, se evitan las distorsiones que suelen generar las asignaciones generales o arbitrarias, lo que contribuye a establecer precios más justos y a gestionar de manera más eficiente la rentabilidad. Además, el costeo ABC posibilita la detección de procesos ineficientes o con costos elevados, lo que facilita la toma de decisiones informadas y fomenta la mejora continua dentro del negocio.

En relación con la variable dependiente: el margen de utilidad bruta, Edison et al. (2022) sostienen que, este constituye un indicador clave de rentabilidad, debido a que integra aspectos financieros y económicos para determinar si una empresa está generando

ganancias, dicho margen se obtiene a partir de la comparación de distintos elementos del estado financiero de la compañía. La primera dimensión corresponde a la utilidad bruta, la cual se calcula restando al ingreso total el costo de ventas, esta medida refleja el excedente disponible antes de descontar los gastos operativos y permite conocer cuánto gana la empresa tras cubrir sus costos directos de producción. En cuanto a sus indicadores, el primero es el margen bruto, expresado como un porcentaje que muestra qué proporción de las ventas representa la utilidad bruta, un margen elevado sugiere que la empresa logra generar suficiente ganancia para cubrir sus costos y mantener su rentabilidad; el segundo indicador es el costo de ventas, que comprende los gastos directos como materias primas, mano de obra y otros costos vinculados a la producción o comercialización de bienes y servicios (Marchena, 2023).

Como segunda dimensión se encuentran las ventas, entendidas como los ingresos que la empresa obtiene por la comercialización de bienes o servicios, ya sea a través de transacciones en efectivo o a crédito, lo que contribuye directamente al crecimiento de su patrimonio (Herz, 2018). En cuanto a sus indicadores, el primero corresponde a los ingresos, que representan el monto total monetario recibido por la compañía en un período determinado a partir de sus ventas; y el segundo es el análisis de ventas por producto, el cual permite evaluar el desempeño individual de cada bien o servicio, con el fin de ajustar precios, producción o estrategias comerciales orientadas a maximizar la rentabilidad (Macías y Sánchez, 2022).

1.2. Formulación del problema

En consecuencia, ante lo detallado en esta investigación, se planteó como problema general: ¿De qué manera la implementación de Costos ABC influye en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024? También, se

plantea como primer problema específico: ¿De qué manera los recursos materiales y la mano de obra influyen en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024?, como segundo problema específico: ¿De qué manera las actividades primarias y secundarias influyen en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024?, y el tercer problema específico es el siguiente: ¿Cómo los inductores de costo influyen en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024?

1.3. Objetivos

Se propuso como objetivo general determinar la influencia de la implementación de Costos ABC en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024. En línea con ello, se establecieron como objetivos específicos: primero, determinar la influencia de los recursos materiales y la mano de obra en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024; segundo, determinar la influencia de las actividades primarias y secundarias en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024 ; y tercero, determinar la influencia de los inductores de costos en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024.

1.4. Hipótesis

Se considera concerniente establecer como hipótesis general que la implementación de Costos ABC influye positivamente en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024. Asimismo, se establecieron las siguientes hipótesis específicas: en primer lugar se estableció que los recursos materiales y la mano de obra influyen positivamente en el margen de utilidad bruta en la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024; en segundo lugar, se tiene que las actividades primarias y

secundarias influyen positivamente en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024; y en tercer lugar se estableció que los inductores de costos influyen positivamente en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024.

En la realización del estudio se presenta diferentes tipos de justificación, entre ellos se tiene:

A nivel teórico, Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) explican que, esta justificación aborda la importancia del estudio en relación con la teoría vigente, destacando cómo contribuye a la creación o mejora del conocimiento en un tema específico. En este caso, la investigación se fundamenta en el modelo de costos ABC, dado que permite un manejo detallado de los costos indirectos, su aplicación busca que la Pollería Emmanuel conozca la eficiencia y eficacia de sus procesos, evitando que fije precios en función de la competencia sin saber si estos cubren sus costos, también, consolidará los conocimientos sobre el tema siendo la base para nuevas investigaciones que tengan relación con la problemática planteada.

Desde la perspectiva práctica, Gallardo (2017) señala que, esta justificación se emplea cuando la investigación aborda un problema concreto que repercute en una realidad social, ofreciendo soluciones aplicables. En ese sentido, la presente investigación se orienta a determinar la influencia del método ABC en la utilidad bruta de la empresa, con el fin de lograr una correcta distribución de costos, identificar procesos que generan gastos innecesarios y minimizarlos. De esta forma, se busca establecer el costo real de producción y contribuir al crecimiento empresarial.

A nivel metodológico, Arias et al. (2022) indican que, este fundamento sustenta la elección del enfoque metodológico más adecuado para abordar el problema de investigación. Para este estudio se emplearon técnicas de indagación como la revisión documental, orientadas a recopilar información sobre los costos vinculados a la preparación del pollo, lo cual facilita la identificación de oportunidades de mejora mediante la reducción de costos y la optimización de procesos. De esta manera, la metodología aplicada también podrá servir como referencia para investigaciones futuras.

Finalmente, en el ámbito social, Ruiz y Valenzuela (2022) destacan que, este tipo de justificación resalta el impacto social de la investigación y cómo sus resultados contribuyen a resolver problemáticas comunitarias. En este caso, los hallazgos servirán de apoyo a estudiantes y profesionales como base para ampliar sus conocimientos, además de ofrecer lineamientos prácticos para pollerías, restaurantes u otros negocios del rubro, los cuales podrán aplicar el modelo ABC para incrementar su utilidad a través de una adecuada gestión de costos y una correcta fijación de precios.

CAPÍTULO II: METODOLOGÍA

Según Hadi et al. (2023), la investigación de tipo aplicada se caracteriza por abordar la solución de problemas prácticos, fundamentándose en teorías existentes, investigaciones previas, descubrimientos y propuestas orientadas a cumplir con un objetivo determinado. En concordancia con ello, el presente estudio se enmarca en esta metodología, debido a que busca utilizar el sistema de costos ABC para enfrentar una problemática específica relacionada con la falta de control en los costos de la Pollería Emmanuel, ofreciendo con su aplicación mejorar la precisión en la determinación de los costos y, en consecuencia, contribuir a una toma de decisiones financieras y operativas más eficiente dentro del establecimiento.

De acuerdo con Urréa et al. (2022), el enfoque cuantitativo se basa en el uso de datos numéricos con el objetivo de medir y analizar la relación entre variables, por lo que en esta investigación se adoptó este enfoque puesto que se trabajó con información contable expresada en valores numéricos, como los costos directos e indirectos, las ventas registradas y otros documentos contables relevantes. Este tipo de datos resultó fundamental, porque el sistema de costos ABC requiere cifras concretas para asignar correctamente los costos a cada actividad; además, la variable dependiente, que es el margen de utilidad bruta, también se obtiene mediante cálculos contables basados en esa misma información, lo cual este enfoque fue el más pertinente al permitir un análisis claro y objetivo de los resultados, utilizando datos reales obtenidos de los registros contables de la empresa.

Además, Ochoa et al. (2019) indican que, el nivel descriptivo define el objetivo fundamental del estudio y la descripción del fenómeno o condición investigada, que debe ser clara, minuciosa, exacta y relacionada con la formulación del tema de investigación.

En ese contexto, esta investigación se clasifica como descriptiva, puesto que se enfoca en detallar y analizar con precisión cómo se gestionan los costos en una pollería, identificando las variables clave como el sistema de costeo utilizado (variable independiente) y su influencia en margen de utilidad del negocio (variable dependiente), teniendo como finalidad ofrecer un panorama claro de la situación actual sin modificarla, pero generando un análisis útil para proponer mejoras basadas en datos reales.

Asimismo, Swart et al. (2019) afirmaron que, el diseño no experimental se aplica cuando el investigador no manipula intencionadamente las variables, sino que observa los fenómenos tal y como ocurren en su contexto natural, con el fin de interpretarlos; en este marco, se adoptó este tipo de diseño, dado que se partió de la revisión objetiva de la información contable generada por la Pollería Emmanuel durante el año 2024, sin intervenir en su elaboración ni alterar los datos obtenidos, por lo cual las variables de estudio fueron analizadas en función de los documentos existentes, lo que permitió mantener la autenticidad de la información y enfocarse en una comprensión detallada de la situación sin necesidad de manipular experimental.

Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) señalaron que, la temporalidad transaccional implicar recopilar información en un solo momento y en un tiempo determinado, evaluando una circunstancia, grupo de personas, ocasión, suceso o escenario en un momento particular en el tiempo; en consonancia con ello, esta investigación adopta un enfoque de corte transversal, puesto que los datos fueron recolectados en un solo periodo determinado que es el año 2024, permitiendo así analizar la situación actual de la Pollería Emmanuel respecto a la implementación de un sistema de costos, lo cual facilitó identificar las condiciones presentes sin intervenir en el entorno

y el comportamiento de las variables involucradas durante el momento específico del estudio.

Rodríguez et al. (2021) señalan que, la unidad de estudio es el objeto de investigación que suministra la información necesaria para examinar el fenómeno analizado; en este caso, estuvo representada por un documento contable de la Pollería Emmanuel. A su vez, se estableció como criterios de inclusión: todos los documentos contables relacionados con las dimensiones e indicadores y pertenecientes al año 2024, asimismo como parámetro de descarte se estableció lo siguiente: documentos que no guarden relación con el área de producción y documentos de años anteriores respecto al año 2024.

Por otro lado, Arias et al. (2022) consideran que, la población es un grupo de individuos o elementos de los que se desea conocer algún aspecto, el tamaño y la accesibilidad de esta población pueden variar, y puede separarse en varias categorías o subgrupos. En esta investigación está compuesta, por el registro de compras y ventas, flujo de producción, planilla de remuneraciones e inventario de activos fijos de la Pollería Emmanuel del año 2024.

De acuerdo con los mismos autores, la muestra es un conjunto de personas o elementos seleccionados de una población con el objetivo de investigación, en este estudio se determinó como muestra los siguientes documentos contables: registro de compras y ventas, elegido porque permitió identificar los costos directos de los insumos y las ventas necesarias para calcular los ingresos y asignar costos al producto; flujo de producción, requerido para analizar las actividades y procesos donde se consumen recursos, constituyendo la base central para la asignación de costos por actividad; planilla de remuneraciones, que facilitó la distribución de los costos de mano de obra directa e

indirecta hacia las actividades y el producto; por último el inventario de activos fijos, utilizado para asignar los costos indirectos vinculados al uso de maquinaria y equipos en las actividades productivas.

Conforme a lo señalado por Reales et al. (2022), el muestreo censal se aplica cuando la población es lo suficientemente pequeña como para incluir todos sus elementos, sin necesidad de seleccionar una muestra, ya que permite obtener resultados más precisos, debido a que se analiza la totalidad de los datos disponibles, por ello en esta investigación, la muestra coincidió con la población, ya que se contó con un número reducido y accesible de documentos contables de la empresa, por lo que se decidió trabajar con todos ellos. Esta elección se justificó porque al incluir todos los registros disponibles se aseguró un análisis completo y confiable, evitando omitir información relevante; de esta manera, se obtuvo una visión más clara de los costos y del margen de utilidad bruta, lo que permitió implementar adecuadamente el sistema de costos ABC y cumplir con el objetivo principal del estudio.

Referente a las técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos, teniendo en cuenta a Hadi et al. (2023) enfatizan que, la obtención de datos implica una serie de pasos que se emplea con el fin de recopilar información pertinente para una investigación o estudio particular, existen diversas técnicas para llevar a cabo esta recolección, y una de ellas es el análisis de documentos, este método implica revisar documentos específicos para obtener datos relevantes. En este marco, los registros o informes considerados tienen que ser de fuente principal y esenciales que permitan al investigador recolectar información y mostrar hallazgos definitivos para su análisis. En el presente estudio se utilizó la técnica de análisis documental, puesto que permitió recolectar información relevante a partir de los documentos contables proporcionados por la pollería, esta técnica

fue adecuada porque el estudio requiere datos específicos para implementar el sistema de costos ABC, como registros de compras y ventas, planillas de remuneraciones, flujo de producción e inventarios de activos fijos, gracias a ello fue posible clasificar y analizar la estructura de costos, identificar los centros de costos y calcular el margen de utilidad bruta, lo que permitió cumplir con los objetivos de la investigación.

Con respecto al instrumento, Hadi et al. (2023) señalan que, este se utiliza para recoger datos e información de las fuentes consultadas, y se construye teniendo en cuenta la información precisa que se desea para la investigación. Es fundamental destacar que no existe un modelo preestablecido, debido a que se adapta a las necesidades y objetivos del estudio, para este caso se empleó la ficha de análisis documental, que se creó de forma clara y comprensible, permitiendo el registro ordenado de toda la información facilitada por la organización en relación con sus costos, con la intención de desarrollar las variables de investigación. Con el fin de determinar la validez del instrumento, participaron tres expertos en el tema, quienes tuvieron a la mano tanto el instrumento como los documentos contables de la Pollería Emmanuel, los validadores revisaron detalladamente cada ítem de las variables del estudio, evaluando su pertinencia, claridad y relevancia para registrar correctamente la información importante sobre costos y margen de utilidad bruta. Antes de la validación final, se realizaron los ajustes recomendados por los expertos, logrando así la versión definitiva de la ficha (Anexo 4 y 5), la cual fue firmada por cada uno de ellos como constancia de su aprobación y conformidad con el instrumento para su aplicación (Anexo 6).

Tabla 1

Validez del Instrumento

Ítem	Apellidos y Nombres	DNI	Especialidad
1	Mg. Alfaro Vargas, Ángel Martín	26611065	Contador Público Colegiado – Especialista en Costos y Presupuestos.
2	Mg. Vargas Figueroa, Joberth	43891748	Contador Público Colegiado
3	Ing. Quispe Vásquez, Luis Roberto	26716258	Maestro en Ciencias – Ingeniero Industrial

Nota: Detalle de la validación del instrumento por especialistas.

La recolección de datos se realizó mediante un procedimiento sistemático y organizado; primero, se obtuvo la autorización formal de la empresa para acceder a sus documentos contables, posteriormente se estableció una fecha de visita a la Pollería Emmanuel, ubicada en Cajamarca, para recolectar los registros pertinentes: registro de compras y ventas, planillas de remuneraciones, flujo de producción e inventario de activos fijos. La información fue extraída de cada documento de manera detallada, registrando montos, fechas, actividades y demás datos relevantes para el análisis de costos y cálculo del margen de utilidad bruta, estos datos fueron trasladados cuidadosamente a las fichas de análisis documental, asegurando la exactitud y consistencia de la información mediante la revisión y verificación de cada ítem registrado. Este procedimiento permitió que la recolección de datos cumpliera con los objetivos del estudio y facilitara la posterior implementación del sistema de costos ABC.

En cuanto al análisis de los datos recolectados, Ruiz y Valenzuela (2022) indican que, en el análisis de datos o procesamiento el investigador puede procesar los datos manualmente o con herramientas tecnológicas, esta técnica trata de obtener resultados que serán esenciales para llevar a cabo el análisis, de acuerdo con los objetivos, las

preguntas y las hipótesis establecidas en el marco del estudio. En este caso, la información extraída de los documentos contables fue organizada en fichas de análisis documental y luego procesada en hojas de cálculo de Excel, lo que permitió sistematizar los costos directos, indirectos y de personal, así como los datos de inventario y ventas; posteriormente, se elaboraron tablas que conservaron la secuencia de los registros, facilitando el orden y la comparación de la información; el análisis consistió en la realización de cálculos contables que permitieron determinar con precisión la estructura de costos, identificar los centros de costos y calcular el margen de utilidad bruta. Este procedimiento garantizó resultados confiables y pertinentes para los objetivos del estudio, ya que posibilitó evaluar de manera clara la influencia del sistema de costos ABC en la rentabilidad de la Pollería Emmanuel.

A continuación, se presentan los aspectos éticos que han guiado esta investigación, asegurando la integridad, confidencialidad y respeto en el manejo de la información utilizada.

Viorato y Reyes (2019) señalan que, la ética es fundamental en la investigación, pues permite al investigador aplicar altos principios éticos al resolver problemas específicos, respetando el consentimiento informado, la confidencialidad de los datos y las normas de citación y referencia. La información recopilada de la Pollería Emmanuel se utilizó exclusivamente con fines académicos, contando con la autorización formal y firmada por el representante legal de la empresa, garantizando en todo momento la confidencialidad de los registros contables, de modo que los datos no fueron divulgados ni compartidos con terceros. También, se respetó la integridad y veracidad de los documentos revisados evitando manipulaciones, lo que asegura la transparencia en la presentación de la información. De igual forma, se actuó con honestidad en el análisis de

los hallazgos, responsabilidad en el manejo de los datos y respeto hacia los colaboradores de la empresa, manteniendo un trato cordial y profesional durante el proceso de investigación. Finalmente, se aplicaron las normas APA 7ª edición para otorgar el crédito correspondiente a las fuentes consultadas, garantizando el rigor académico y normativo del estudio.

CAPÍTULO III: RESULTADOS

Posteriormente, se exponen los hallazgos de la indagación, brindando respuesta a cada uno de los objetivos establecidos en el presente estudio "Implementación de Costos ABC y el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024". Cabe destacar que la información presentada en este capítulo fue extraída del instrumento ficha de análisis documental, cuyos datos se gestionaron a través de hojas de cálculo en Excel.

Marco de desarrollo de la investigación:

El análisis se desarrolló en el departamento de Cajamarca, durante el año 2024, esta región cuenta con una gran cantidad de establecimientos de comida, incluyendo numerosas pollerías que ofrecen el popular plato del pollo a la brasa. En este contexto, la Pollería Emmanuel, situada frente a la Plaza Pecuaría Iscoconga, se dedica a la elaboración y comercialización del producto ya mencionado; sin embargo, enfrenta desafíos importantes como el incremento de la competencia y la carencia de un sistema de costeo eficiente, lo que ha llevado a que sus precios de venta se determinen de manera empírica, sin conocer el costo real de producción. Por lo que, busca optimizar su organización de costos implementando el método ABC, con el propósito de fijar precios basados en costos reales y no a base de la competencia, a su vez, aumentar su margen de utilidad bruta.

Detalle de los Resultados

Actualmente, como se mencionó con anterioridad la empresa realiza el cálculo o computación de costos de elaboración de forma tradicional, por ello se procede a mostrar el cálculo de costo unitario obtenido mediante el método que utiliza la pollería.

Sistema Tradicional y/o Actual de la Pollería Emmanuel

La pollería brindó su hoja de costos en general, la cual presenta los costos y gastos incurridos durante el mes de febrero a diciembre del 2024, destacando que el último día del mes de febrero no hubo actividad laboral; asimismo, toda la información fue procesada, analizada y verificada para su posterior elaboración del Estado de Costo de Producción. De esta manera, usando la información brindada en las hojas de trabajo se obtuvo lo siguiente: el costo de materia prima es S/ 74,047.50 en MOD S/ 22,385.00 y referente al CIF S/ 87,674.88; donde se obtuvo como costo unitario S/ 51.02; a continuación, se muestra la Tabla 2 que comprende los detalles del costeo utilizado por la empresa.

Tabla 2

Estado de Costos de Producción anual mediante el Sistema Tradicional

POLLERÍA EMMANUEL			
AÑO 2024			
ELEMENTOS DEL COSTO		PARCIAL	TOTAL
MATERIA PRIMA			S/ 74,047.50
Pollo	S/	62,335.58	
Papa pelada y cortada	S/	11,711.92	
MANO DE OBRA DIRECTA			S/ 22,385.00
Hornero	S/	11,275.00	
Freidor de papas	S/	7,150.00	
Ayudante de cocina (Carolina)	S/	3,960.00	
CIF			S/ 87,674.88
Condimentos			S/ 6,345.85
Ajo	S/	1,347.38	
Vino Tinto	S/	132.00	
Vino Blanco	S/	198.00	
Sal	S/	330.00	
Ajinomoto	S/	686.97	
Pimienta	S/	1,288.00	
Comino	S/	756.00	
Vinagre	S/	1,277.50	
Pisco	S/	242.00	
Salsa Inglesa	S/	88.00	
Ensalada			S/ 2,868.11

Lechuga	S/	1,286.00		
Tomate	S/	187.41		
Limón	S/	365.40		
Pepinillo	S/	252.00		
Zanahoria	S/	546.30		
Vinagreta	S/	231.00		
Cremas			S/	12,145.00
Crema de ají	S/	4,256.00		
Mayonesa	S/	4,816.00		
Ketchup	S/	1,540.00		
Mostaza	S/	1,533.00		
Mano de Obra Indirecta (MOI)			S/	24,944.65
Preparadora de ensalada	S/	6,894.25		
Ayudante de cocina (Carolina)	S/	3,008.40		
Mesera	S/	7,521.00		
Ayudante en general (Kevin)	S/	7,521.00		
Otros			S/	30,306.73
Carbón	S/	10,440.00		
Gas	S/	6,840.00		
Aceite	S/	9,720.00		
Otros útiles	S/	183.00		
Cargas sociales MOD	S/	3,123.73		
Depreciación			S/	3,455.83
Computadora	S/	229.17		
Horno	S/	1,631.67		
Freidora de papas	S/	412.50		
Mueble para cortado	S/	137.50		
Refrigeradora	S/	165.00		
Mesas y sillas (juego)	S/	880.00		
Servicios prestados			S/	7,608.71
Energía Eléctrica	S/	1,965.71		
Alquiler de Local	S/	5,500.00		
Agua Potable	S/	143.00		
COSTO DE PRODUCCIÓN			S/	184,107.38
UNIDADES PRODUCIDAS				3609
COSTO UNITARIO (CUP)			S/	51.02

Nota: Información extraída de la Hoja de Costos.

Interpretación: Se identificó costos operativos que no forman parte del proceso de elaboración, tales como la remuneración de la mesera, la depreciación de activos y el pago de servicios básicos, de los cuales un % de su costo deben ser designados para la parte de gastos administrativos. Dichos hallazgos resaltan la significancia de implementar un sistema de costeo eficaz que facilite corregir dicha deficiencia de cálculo.

Seguidamente, para brindar respuesta al objetivo general, el cual fue determinar la influencia de la implementación de Costos ABC en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024, se procedió a realizar el cálculo mediante el costeo basado en actividades resaltando paso a paso, la implementación de dicho sistema en la compañía.

Implementación de Costos ABC en la Pollería Emmanuel

Se inició identificando las actividades primarias y secundarias para su posterior distribución de recursos, como se muestra en la Tabla 3, fue fundamental identificar y analizar las tareas involucradas en la elaboración, para una distribución precisa de los costos indirectos y así mostrar realmente cuántos recursos se consumen dentro de cada tarea ejecutada. A diferencia de los métodos tradicionales, que pueden sobrestimar o subestimar los costos, este método proporcionó una perspectiva minuciosa y táctica de la manera en que surgían los costos en cada etapa del proceso de producción.

Tabla 3

Identificación de actividades primarias y secundarias

GLOSARIO DE ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DEL POLLO A LA BRASA DE LA POLLERÍA EMMANUEL					
N°	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	ÁREA	CLASIFICACIÓN	INDUCTOR DE ACTIVIDAD
1	Planificación y solicitud de materiales	Se realiza una proyección de la cantidad de pollos, papas, y demás insumos necesarios, para realizar el pedido a los proveedores.	Abastecimiento y distribución	Administrativa	N° de requerimientos
2	Recepción y almacenamiento de materiales	Se recibe las compras, se verifica y se acondiciona en sus respectivos lugares hasta la preparación.	Abastecimiento y distribución	Secundaria	Tiempo empleado de mano de obra indirecta
3	Preparación del pollo (condimentado y refrigerado)	Se baña al pollo con los respectivos condimentos y se procede a refrigerarlo por un periodo de tiempo hasta su cocción.	Producción	Primaria	Tiempo empleado de mano de obra directa
4	Cocción del pollo	Se procede a realizar el envarillado del pollo y la colocación en el horno.	Producción	Primaria	Tiempo empleado de mano de obra directa
5	Cocción de la papa	Se llevan las papas cortadas a la freidora que contiene aceite, para su cocción el cual pasa por doble vez de preparación, ya que se tiene un tiempo de precocido y la cocción final.	Producción	Primaria	Tiempo empleado de mano de obra directa
6	Preparación de ensalada	Mientras el pollo y las papas se cocen, se procede a realizar la ensalada desojando la lechuga y otros insumos que requiere su preparación.	Producción	Primaria	Tiempo empleado de mano de obra indirecta
7	Atención	Se sirven los platos de porción de pollo según el pedido de cada cliente.	Ventas	Secundaria	Tiempo empleado por el personal

Nota: Información extraída del Flujo de Producción .

Interpretación: Observamos el glosario de tareas, de las mencionadas 4 se involucran de forma directa en la producción, el cual contribuyó a determinar una adecuada asignación de CIF respectivamente a cada actividad, con respecto a la actividad N°1 no se considera primaria ni secundaria si no es una tarea administrativa.

A continuación, con el propósito de dar cumplimiento al primer objetivo específico que fue determinar la influencia de los recursos materiales y la mano de obra en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024, en función a ello, se identificó los siguientes costos conforme a las actividades seleccionadas, el cual se detalla en las tablas del N°4 hasta la tabla N°16 los costos relacionados con los recursos materiales, mano de obra y parte de los CIF durante el proceso productivo.

Materiales Directos (MD)

Luego de haber identificado y discriminado las actividades involucradas en la producción, se presentó la cantidad de recursos directos utilizados en la preparación del producto, según se indica en la siguiente tabla:

Tabla 4

Adquisición anual de materia prima

MATERIA PRIMA DEL POLLO A LA BRASA DE LA POLLERÍA EMMANUEL						
AÑO 2024						
N°	DETALLE	CANT. ANUAL	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO ANUAL	
1	Pollo	3609	UND	S/ 17.27	S/	62,335.58
2	Papa pelada y cortada	6465	Kilogramo	S/ 1.81	S/	11,711.92
TOTAL ANUAL DE MP					S/	74,047.50

Nota: Datos obtenidos de la Hoja de costos.

Interpretación: La tabla muestra el costo anual de los materiales directos empleados,

calculado mediante la multiplicación de la cantidad por el costo unitario respectivo.

Mano de Obra Directa (MOD)

Sólo involucra a los trabajadores que participa de forma directa en la producción del producto final.

Tabla 5

Detalle anual de la Mano de Obra Directa

APELLIDOS Y NOMBRES	OCUPACIÓN O ÁREA	REM. MENSUAL	HORAS AL DÍA
Fernandez Cruzado Luis	Hornero	S/ 1,025.00	8
Quispe Aguilar Jorge Luis	Freidor de papas	S/ 650.00	5
Sanchez Ramírez Josefa Carolina	Ayudante de cocina	S/ 360.00	3

Nota: Datos obtenidos de la planilla detallada en el Anexo 10, Tabla N°38.

Interpretación: El detalle corresponde a todos los meses del año 2024 a excepción del mes de enero.

Tabla 6

Distribución anual de la Mano de Obra Directa

MES	DÍAS LABORADO	T. HORAS DÍA	T. HORAS MES	C. TOTAL DIA	C. TOTAL HORA
Febrero	28	16	448	S/ 72.68	S/ 13.50
Marzo	31	16	496	S/ 65.65	S/ 12.20
Abril	30	16	480	S/ 67.83	S/ 12.60
Mayo	31	16	496	S/ 65.65	S/ 12.20
Junio	30	16	480	S/ 67.83	S/ 12.60
Julio	31	16	496	S/ 65.65	S/ 12.20
Agosto	31	16	496	S/ 65.65	S/ 12.20
Setiembre	30	16	480	S/ 67.83	S/ 12.60
Octubre	31	16	496	S/ 65.65	S/ 12.20
Noviembre	30	16	480	S/ 67.83	S/ 12.60
Diciembre	31	16	496	S/ 65.65	S/ 12.20

Nota: Datos extraídos del Anexo 10, Tabla N°40.

Interpretación: Cabe destacar que el costo de la ayudante de cocina (Carolina) se distribuyó entre el MOD (preparación del pollo, a su vez en la cocción de la papa) y MOI

(recepción y almacenamiento de materiales).

Costos Indirectos de Fabricación (CIF)

Estos costos no pueden asignarse de forma directa a un producto, pero son necesarios para su elaboración como el alquiler, depreciación de equipos, MOI, etc.

Tabla 7

Adquisición anual de materiales indirectos

MATERIALES INDIRECTOS DEL POLLO A LA BRASA DE LA POLLERÍA EMMANUEL						
AÑO 2024						
DETALLE	CANTIDAD ANUAL	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	TOTAL ANUAL		
CONDIMENTOS				S/	6,345.85	
Ajo	121.9	KG	S/ 11.05	S/	1,347.38	
Vino Tinto	11.0	LITRO	S/ 12.00	S/	132.00	
Vino Blanco	11.0	LITRO	S/ 18.00	S/	198.00	
Sal	11.0	PAQUETE	S/ 30.00	S/	330.00	
Ajinomoto	55.7	KG	S/ 12.33	S/	686.97	
Pimienta	36.8	KG	S/ 35.00	S/	1,288.00	
Comino	18.9	KG	S/ 40.00	S/	756.00	
Vinagre	365.0	UND	S/ 3.50	S/	1,277.50	
Pisco	11.0	BOTELLA	S/ 22.00	S/	242.00	
Salsa Inglesa	11.0	BOTELLA	S/ 8.00	S/	88.00	
ENSALADA				S/	2,868.11	
Lechuga	72.0	DOCENA	S/ 17.86	S/	1,286.00	
Tomate	73.4	KG	S/ 2.55	S/	187.41	
Limón	36.0	CIENTO	S/ 10.15	S/	365.40	
Pepinillo	36.0	MEDIA DOCENA	S/ 7.00	S/	252.00	
Zanahoria	36.0	MEDIA ARROBA	S/ 15.18	S/	546.30	
Vinagreta	92.4	LITRO	S/ 2.50	S/	231.00	
CREMAS				S/	12,145.00	
Crema de ají	112.0	CAJA	S/ 38.00	S/	4,256.00	
Mayonesa	112.0	CAJA	S/ 43.00	S/	4,816.00	
Ketchup	70.0	CAJA	S/ 22.00	S/	1,540.00	
Mostaza	73.0	CAJA	S/ 21.00	S/	1,533.00	
OTROS				S/	27,000.00	
Carbón	58.0	SACO	S/ 180.00	S/	10,440.00	
Gas	36.0	BALÓN	S/ 190.00	S/	6,840.00	
Aceite	72.0	BALDE	S/ 135.00	S/	9,720.00	
TOTAL ANUAL				S/	48,358.96	

Nota: Información obtenida de la Hoja de costos.

Interpretación: La tabla muestra los materiales indirectos usados en la producción del producto conformado por los condimentos, insumos para la ensalada, cremas y otros, de las cuales el carbón y aceite son los que presentaron un costo elevado.

Tabla 8

Detalle de la Mano de Obra Indirecta

APellidos y Nombres	Ocupación o Área	Sueldo Mensual	Horas al Día
Salazar Huamán María Alejandra	Preparadora de ensalada	S/ 550.00	5
Sanchez Ramírez Josefa Carolina	Ayudante de cocina	S/ 240.00	2
Alvarado Flores Claudia Milagros	Mesera	S/ 480.00	4
Ocas Castillo Kevin	Ayudante general	S/ 600.00	5

Nota: Datos obtenidos de la planilla detallada en el Anexo 10, Tabla N°38.

Interpretación: El detalle corresponde a todos los meses del año 2024 a excepción del mes de enero.

Tabla 9

Distribución de la Mano de Obra Indirecta

MES	DÍAS LABORADO	T. HORAS DÍA	T. HORAS MES	C. TOTAL DIA	C. TOTAL HORA
Febrero	28	16	448	S/ 66.79	S/ 16.79
Marzo	31	16	481	S/ 62.40	S/ 15.58
Abril	30	16	480	S/ 62.33	S/ 15.67
Mayo	31	16	496	S/ 60.32	S/ 15.16
Junio	30	16	480	S/ 62.33	S/ 15.67
Julio	31	16	496	S/ 60.32	S/ 15.16
Agosto	31	16	496	S/ 60.32	S/ 15.16
Setiembre	30	16	480	S/ 62.33	S/ 15.67
Octubre	31	16	496	S/ 60.32	S/ 15.16
Noviembre	30	16	480	S/ 62.33	S/ 15.67
Diciembre	31	16	496	S/ 60.32	S/ 15.16

Nota: Datos extraídos del Anexo N°10, Tabla N°40.

Interpretación: En el caso de la ayudante de cocina (Carolina) su remuneración se distribuyó entre MOD Y MOI, a causa de sus funciones en ambas áreas.

Tabla 10

Activos fijos y depreciación

N°	CONCEPTO	CANT.	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	VIDA UTIL	% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
1	Escritorio	1	S/ 250.00	S/ 250.00				
2	Computadora	1	S/ 1,250.00	S/ 1,250.00	5 Años	20%	S/ 250.00	S/ 20.83
3	Horno	1	S/ 17,800.00	S/ 17,800.00	10 Años	10%	S/ 1,780.00	S/ 148.33
4	Freidora de papas	1	S/ 4,500.00	S/ 4,500.00	10 Años	10%	S/ 450.00	S/ 37.50
5	Muble para preparación de insumos	1	S/ 200.00	S/ 200.00				
6	Mueble para cortado	1	S/ 1,500.00	S/ 1,500.00	10 Años	10%	S/ 150.00	S/ 12.50
7	Refrigeradora	1	S/ 1,800.00	S/ 1,800.00	10 Años	10%	S/ 180.00	S/ 15.00
8	Mesas y Sillas (Juego)	8	S/ 1,200.00	S/ 9,600.00	10 Años	10%	S/ 960.00	S/ 80.00
9	Estante de 5 repisas	1	S/ 280.00	S/ 280.00				
TOTAL				S/ 37,180.00			S/ 3,770.00	S/ 314.17

Nota: Información extraída del inventario de activos fijos.

Interpretación: Para hallar el costo de la depreciación, primero se identificó los activos fijos que tiene la Pollería Emmanuel, seguido de la vida útil en años que sirvió para identificar el % de depreciación anual, lo cual multiplicado por el costo total de adquisición y dividido entre doce se obtuvo la depreciación mensual. Resaltando que, el escritorio, el mueble para preparación de insumos y el estante de 5 repisas no se calculó el monto de depreciación, debido a que el costo de adquisición es menor al ¼ de UIT.

Energía Eléctrica

Tabla 11

Costo por kilowatts de energía eléctrica

MESES	KW TOTALES	PAGO MENSUAL		COSTO POR KW	
Febrero	226.88	S/	168.80	S/	0.74
Marzo	241.43	S/	179.62	S/	0.74
Abril	243.09	S/	180.86	S/	0.74
Mayo	245.61	S/	182.73	S/	0.74
Junio	237.69	S/	176.84	S/	0.74
Julio	255.38	S/	190.00	S/	0.74
Agosto	232.13	S/	172.70	S/	0.74
Septiembre	228.69	S/	170.14	S/	0.74
Octubre	245.61	S/	182.73	S/	0.74
Noviembre	224.64	S/	167.13	S/	0.74
Diciembre	260.96	S/	194.15	S/	0.74
TOTAL	2,642.11	S/	1,965.71	S/	0.74

Nota: Datos extraídos del recibo de luz.

Interpretación: Se presenta la cantidad de KW consumidos durante los meses de febrero a diciembre, que al dividirse entre el costo total del mes refleja el costo por cada KW.

Tabla 12

Distribución de energía eléctrica usada por tarea de febrero a diciembre

N°	CONCEPTO	% DE USO	FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO	
			CANT. USADA	TOTAL	CANT. USADA	TOTAL	CANT. USADA	TOTAL	CANT. USADA	TOTAL	CANT. USADA	TOTAL	CANT. USADA	TOTAL
1	PLAN. Y SOL. MAT		3.70	S/ 2.76	3.42	S/ 2.54	3.97	S/ 2.95	3.54	S/ 2.64	3.43	S/ 2.55	4.23	S/ 3.14
	Alumbrado	3%	0.68	S/ 0.51	0.63	S/ 0.47	0.73	S/ 0.54	0.75	S/ 0.56	0.73	S/ 0.54	0.88	S/ 0.65
	Computadora	10%	3.02	S/ 2.25	2.79	S/ 2.08	3.24	S/ 2.41	2.79	S/ 2.08	2.70	S/ 2.01	3.35	S/ 2.49
2	REC. Y ALM. DE MAT		1.13	S/ 0.84	1.05	S/ 0.78	1.22	S/ 0.90	1.26	S/ 0.93	1.22	S/ 0.90	1.46	S/ 1.09
	Alumbrado	5%	1.13	S/ 0.84	1.05	S/ 0.78	1.22	S/ 0.90	1.26	S/ 0.93	1.22	S/ 0.90	1.46	S/ 1.09
3	PREP. POLLO		52.67	S/ 39.18	57.89	S/ 43.07	56.43	S/ 41.98	58.31	S/ 43.38	56.43	S/ 41.98	58.73	S/ 43.69
	Alumbrado	10%	2.27	S/ 1.69	2.09	S/ 1.56	2.43	S/ 1.81	2.51	S/ 1.87	2.43	S/ 1.81	2.93	S/ 2.18
	Refrigeradora	100%	50.40	S/ 37.50	55.80	S/ 41.51	54.00	S/ 40.18	55.80	S/ 41.51	54.00	S/ 40.18	55.80	S/ 41.51
4	COCCIÓN DEL POLLO		129.23	S/ 96.15	142.03	S/ 105.67	138.47	S/ 103.02	143.08	S/ 106.45	138.47	S/ 103.02	144.13	S/ 107.23
	Alumbrado	25%	5.67	S/ 4.22	5.23	S/ 3.89	6.08	S/ 4.52	6.28	S/ 4.67	6.08	S/ 4.52	7.32	S/ 5.45
	Horno	100%	123.56	S/ 91.93	136.80	S/ 101.78	132.39	S/ 98.50	136.80	S/ 101.78	132.39	S/ 98.50	136.80	S/ 101.78
5	COCCIÓN DE LA PAPA		5.67	S/ 4.22	5.23	S/ 3.89	6.08	S/ 4.52	6.28	S/ 4.67	6.08	S/ 4.52	7.32	S/ 5.45
	Alumbrado	25%	5.67	S/ 4.22	5.23	S/ 3.89	6.08	S/ 4.52	6.28	S/ 4.67	6.08	S/ 4.52	7.32	S/ 5.45
6	PREP. DE LA ENSALADA		1.59	S/ 1.18	1.46	S/ 1.09	1.70	S/ 1.27	1.76	S/ 1.31	1.70	S/ 1.27	2.05	S/ 1.53
	Alumbrado	7%	1.59	S/ 1.18	1.46	S/ 1.09	1.70	S/ 1.27	1.76	S/ 1.31	1.70	S/ 1.27	2.05	S/ 1.53
7	ATENCIÓN		4.54	S/ 3.37	4.19	S/ 3.11	4.86	S/ 3.62	5.02	S/ 3.74	4.86	S/ 3.62	5.86	S/ 4.36
	Alumbrado	20%	4.54	S/ 3.37	4.19	S/ 3.11	4.86	S/ 3.62	5.02	S/ 3.74	4.86	S/ 3.62	5.86	S/ 4.36
	TOTAL		198.53	S/ 147.71	215.27	S/ 160.16	212.72	S/ 158.26	219.25	S/ 163.12	212.18	S/ 157.86	223.78	S/ 166.49

N°	CONCEPTO	% DE USO	AGOSTO		SETIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
			CANT. USADA	TOTAL	CANT. USADA	TOTAL	CANT. USADA	TOTAL	CANT. USADA	TOTAL	CANT. USADA	TOTAL
1	PLAN. Y SOL. MAT		3.42	S/ 2.54	3.43	S/ 2.55	3.54	S/ 2.64	3.31	S/ 2.46	4.78	S/ 3.56
	Alumbrado	3%	0.63	S/ 0.47	0.73	S/ 0.54	0.75	S/ 0.56	0.61	S/ 0.45	0.88	S/ 0.65
	Computadora	10%	2.79	S/ 2.08	2.70	S/ 2.01	2.79	S/ 2.08	2.70	S/ 2.01	3.91	S/ 2.91
2	REC. Y ALM. DE MAT		1.05	S/ 0.78	1.22	S/ 0.90	1.26	S/ 0.93	1.01	S/ 0.75	1.46	S/ 1.09
	Alumbrado	5%	1.05	S/ 0.78	1.22	S/ 0.90	1.26	S/ 0.93	1.01	S/ 0.75	1.46	S/ 1.09
3	PREP. POLLO		48.59	S/ 36.15	47.43	S/ 35.29	58.31	S/ 43.38	47.03	S/ 34.99	58.73	S/ 43.69
	Alumbrado	10%	2.09	S/ 1.56	2.43	S/ 1.81	2.51	S/ 1.87	2.03	S/ 1.51	2.93	S/ 2.18
	Refrigeradora	100%	46.50	S/ 34.60	45.00	S/ 33.48	55.80	S/ 41.51	45.00	S/ 33.48	55.80	S/ 41.51
4	COCCIÓN DEL POLLO		142.03	S/ 105.67	138.47	S/ 103.02	143.08	S/ 106.45	137.45	S/ 102.26	144.13	S/ 107.23
	Alumbrado	25%	5.23	S/ 3.89	6.08	S/ 4.52	6.28	S/ 4.67	5.06	S/ 3.77	7.32	S/ 5.45
	Horno	100%	136.80	S/ 101.78	132.39	S/ 98.50	136.80	S/ 101.78	132.39	S/ 98.50	136.80	S/ 101.78
5	COCCIÓN DE LA PAPA		5.23	S/ 3.89	6.08	S/ 4.52	6.28	S/ 4.67	5.06	S/ 3.77	7.32	S/ 5.45
	Alumbrado	25%	5.23	S/ 3.89	6.08	S/ 4.52	6.28	S/ 4.67	5.06	S/ 3.77	7.32	S/ 5.45
6	PREP. DE LA ENSALADA		1.46	S/ 1.09	1.70	S/ 1.27	1.76	S/ 1.31	1.42	S/ 1.05	2.05	S/ 1.53
	Alumbrado	7%	1.46	S/ 1.09	1.70	S/ 1.27	1.76	S/ 1.31	1.42	S/ 1.05	2.05	S/ 1.53
7	ATENCIÓN		4.19	S/ 3.11	4.86	S/ 3.62	5.02	S/ 3.74	4.05	S/ 3.01	5.86	S/ 4.36
	Alumbrado	20%	4.19	S/ 3.11	4.86	S/ 3.62	5.02	S/ 3.74	4.05	S/ 3.01	5.86	S/ 4.36
TOTAL			205.97	S/ 153.24	203.18	S/ 151.16	219.25	S/ 163.12	199.33	S/ 148.30	224.34	S/ 166.91

Nota: Información calculada en base a las Tablas N°11 y Anexo 10, Tablas N°44 y N°45.

Interpretación: Para hallar la energía usada mensualmente, se multiplicaron los kW consumidos de cada artefacto, luego, el resultado obtenido se multiplicó por el % de uso, lo que reflejó la cantidad de energía usada. Al multiplicar esto por el precio de cada kW, se obtuvo el costo mensual de cada artefacto para cada tarea. También, se asignó para los gastos operativos (Anexo 10, Tabla N°46).

Agua Potable

Tabla 13

Costo por metro cúbico de agua potable

MESES	M3	Litros	Costo Mensual	Costo M3
Febrero	10	10000	S/ 13.00	S/ 1.30
Marzo	10	10000	S/ 13.00	S/ 1.30
Abril	10	10000	S/ 13.00	S/ 1.30
Mayo	10	10000	S/ 13.00	S/ 1.30
Junio	10	10000	S/ 13.00	S/ 1.30
Julio	10	10000	S/ 13.00	S/ 1.30
Agosto	10	10000	S/ 13.00	S/ 1.30
Septiembre	10	10000	S/ 13.00	S/ 1.30
Octubre	10	10000	S/ 13.00	S/ 1.30
Noviembre	10	10000	S/ 13.00	S/ 1.30
Diciembre	10	10000	S/ 13.00	S/ 1.30
TOTAL ANUAL	110		S/ 143.00	S/ 1.30

Nota: Datos extraído del recibo de agua.

Interpretación: El costo del servicio presenta dicho monto debido a que el local está ubicado en una zona rural, donde al mes les brindan 10 m3 y el monto a pagar es S/ 13.00 siempre y cuando el consumo sea menor al límite en caso de sobrepasar se paga un monto adicional.

Tabla 14

Distribución del costo anual del agua potable a cada actividad

N°	CONCEPTO	% USO	CONSUMO M3 ANUAL	COSTO M3	TOTAL ANUAL
3	Preparación del pollo	30%	33.00	S/ 1.30	42.90
4	Cocción del pollo	2%	2.20	S/ 1.30	2.86
5	Cocción de la papa	3%	3.30	S/ 1.30	4.29
6	Preparación de la ensalada	25%	27.50	S/ 1.30	35.75
7	Atención	24%	26.40	S/ 1.30	34.32
TOTAL		84%	92.40	S/ 1.30	120.12

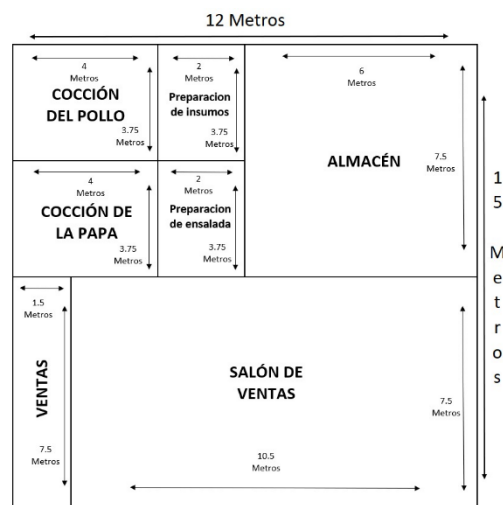
Nota: Información extraída de acuerdo con el área de producción.

Interpretación: Las actividades N°1 y N°2 no requieren del consumo de dicho servicio, el porcentaje se asignó según el consumo de litros en cada actividad, para calcular el consumo en m3, multiplicamos el % de uso por los m3 totales. Luego, este resultado se multiplica por el costo de m3 para obtener el costo total por actividad. Además, también se asignó para los gastos operativos (Anexo 10, Tabla N°47).

Alquiler de Local

Figura 1

Croquis del local



Nota: Figura elaborada a base de la información de la Pollería Emmanuel.

Interpretación: Se observa la distribución de metros cuadrados usados por cada área de actividad referente a los 180 m2 que tiene el local.

Tabla 15

Costo por metro cuadrado del local

MESES	COSTO MENSUAL		TOTAL M2	COSTO POR M2	
Febrero	S/	500.00	180	S/	2.78
Marzo	S/	500.00	180	S/	2.78
Abril	S/	500.00	180	S/	2.78
Mayo	S/	500.00	180	S/	2.78
Junio	S/	500.00	180	S/	2.78
Julio	S/	500.00	180	S/	2.78
Agosto	S/	500.00	180	S/	2.78
Setiembre	S/	500.00	180	S/	2.78
Octubre	S/	500.00	180	S/	2.78
Noviembre	S/	500.00	180	S/	2.78
Diciembre	S/	500.00	180	S/	2.78
TOTAL ANUAL	S/	5,500.00	180	S/	2.78

Nota: Dato extraído del contrato de alquiler.

Interpretación: Para calcular el costo de cada m2, se dividió el costo mensual de alquiler entre el área del local.

Tabla 16

Distribución anual del local a cada actividad

N°	CONCEPTO	% USO	M2 USADOS	COSTO POR M2		TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL		
1	Planificación y solicitud de materiales	3%	5.63	S/	2.78	S/	15.63	S/	171.88
2	Recepción y almacenamiento de materiales	25%	45.00	S/	2.78	S/	125.00	S/	1,375.00
3	Preparación del pollo	4%	7.50	S/	2.78	S/	20.83	S/	229.17
4	Cocción del pollo	8%	15.00	S/	2.78	S/	41.67	S/	458.33
5	Cocción de la papa	8%	15.00	S/	2.78	S/	41.67	S/	458.33
6	Preparación de la ensalada	4%	7.50	S/	2.78	S/	20.83	S/	229.17
7	Atención	22%	39.38	S/	2.78	S/	109.38	S/	1,203.13
TOTAL			135.00	S/	500.00	S/	375.00	S/	4,125.00

Nota: Información extraída del croquis.

Interpretación: La zona de atención al cliente abarca un área de 45 m2 con un costo anual de

S/ 1375.00 que no figura en la tabla N°13, porque forma parte de los gastos operativos (Anexo 10, Tabla 48).

Para dar cumplimiento al segundo objetivo específico, orientado a determinar la influencia de las actividades primarias y secundarias en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca durante, año 2024, se identificaron inicialmente los costos de materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. A partir de ello, dichos costos fueron distribuidos a cada actividad según sus respectivos inductores o *cost drivers*, lo que permitió reflejar de manera precisa cómo se asignaban los recursos. Los resultados obtenidos se muestran desde la Tabla N° 17 a la Tabla N° 23.

Tabla 17

Actividad N°1: Planificación y solicitud de materiales

RECURSOS	CANT.UTILIZADA ANUAL	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO ANUAL
Mano de obra de Planificación y solicitud de materiales	334.00	H.HOMBRE	S/ 3.95	S/ 1,320.00
Carga social				S/ 460.50
Otros útiles		MENSUAL		S/ 183.00
Depreciación de Computadora		MENSUAL		S/ 22.92
Alquiler de Local	5.63	M2	S/ 2.78	S/ 171.88
Energía Eléctrica	40.77	Kwh	S/ 0.74	S/ 30.33
TOTAL ACTIVIDAD N°1				S/ 2,188.63

Nota: Información extraída del Anexo 10, Tabla N°49.

Interpretación: Expone el acumulado de los recursos que se emplean en cada uno, con su respectivo inductor incluyendo mano de obra y CIF.

Tabla 18

Actividad N°2: Recepción y almacenamiento de materiales

RECURSOS	CANT. UTILIZADA ANUAL	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO ANUAL
Mano de Obra de los Ayudantes	2004.00	H.HOMBRE	S/ 3.95	S/ 7,920.00
Carga social				S/ 828.90
Pollo Comprado	3609	UND	S/ 17.27	S/ 62,335.58
Papas peladas y cortadas	6465	KG	S/ 1.81	S/ 11,711.92
Crema de Ají	112.00	CAJA	S/ 38.00	S/ 4,256.00
Mayonesa	112.00	CAJA	S/ 43.00	S/ 4,816.00
Ketchup	70.00	CAJA	S/ 22.00	S/ 1,540.00
Mostaza	73.00	CAJA	S/ 21.00	S/ 1,533.00
Alquiler de Local	45.00	M2	S/ 2.78	S/ 1,375.00
Energía Eléctrica	13.32	Kwh	S/ 0.74	S/ 9.91
TOTAL ACTIVIDAD N°2				S/ 96,326.31

Nota: Información extraída del Anexo 10, Tabla N°50.

Interpretación: Expone el acumulado de los recursos que se emplean en cada uno, con su respectivo inductor incluyendo mano de obra y CIF. Además, se percibe como la actividad más costosa, debido a que se recepciona y se realiza el pago de la materia prima.

Tabla 19

Actividad N°3: Preparación del pollo (condimentado y refrigerado)

RECURSOS	CANTIDAD UTILIZADA ANUAL	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO ANUAL
Mano de Obra Directa	1336.00	H. HOMBRE	S/ 4.09	S/ 5,458.75
Carga social				S/ 748.31
Ajo	121.90	KG	S/ 11.05	S/ 1,347.38
Vino Tinto	11.00	LITRO	S/ 12.00	S/ 132.00
Vino Blanco	11.00	LITRO	S/ 18.00	S/ 198.00
Salsa Inglesa	11.00	PAQUETE	S/ 30.00	S/ 330.00
Ajinomoto	55.70	KG	S/ 12.33	S/ 686.97
Pimienta	36.80	KG	S/ 35.00	S/ 1,288.00
Comino	18.90	KG	S/ 40.00	S/ 756.00
Vinagre	365.00	UND	S/ 3.50	S/ 1,277.50
Pisco	11.00	BOTELLA	S/ 22.00	S/ 242.00
Salsa Inglesa	11.00	BOTELLA	S/ 8.00	S/ 88.00

Depreciación Refrigeradora		MENSUAL		S/	165.00
Agua Potable	33.00	M3	S/	1.30	42.90
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	229.17
Energía Eléctrica	600.55	Kwh	S/	0.74	446.80
TOTAL ACTIVIDAD N°3					S/ 13,436.78

Nota: Información extraída del Anexo 10, Tabla N°51.

Interpretación: Expone el acumulado de los recursos que se emplean en cada uno, con su respectivo inductor incluyendo mano de obra y CIF.

Tabla 20

Actividad N°4: Cocción del pollo

RECURSOS	CANTIDAD UTILIZADA ANUAL	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO ANUAL
Mano de Obra Directa	2004.00	H.HOMBRE	S/ 4.22	S/ 8,456.25
Carga social				S/ 1,101.37
Carbón	58.00	SACO	S/ 180.00	S/ 10,440.00
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL		S/ 68.75
Depreciación de Horno		MENSUAL		S/ 1,631.67
Agua Potable	2.20	M3	S/ 1.30	S/ 2.86
Alquiler de Local	15.00	M2	S/ 2.78	S/ 458.33
Energía Eléctrica	1540.56	Kwh	S/ 0.74	S/ 1,146.17
TOTAL ACTIVIDAD N °4				S/ 23,305.39

Nota: Información extraída del Anexo 10, Tabla N°52.

Interpretación: Expone el acumulado de los recursos que se emplean en cada uno, con su respectivo inductor incluyendo mano de obra y CIF.

Tabla 21

Actividad N°5: Cocción de la papa

RECURSOS	CANTIDAD UTILIZADA ANUAL	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO ANUAL
Mano de Obra del Freidor de papas	1670.00	H. HOMBRE	S/ 4.28	S/ 7,150.00
Mano de Obra de la Ayudante	334.00	H. HOMBRE	S/ 3.95	S/ 1,320.00
Cargas sociales				S/ 1,274.05
Gas	36.00	BALÓN	S/ 190.00	S/ 6,840.00
Aceite	72.00	BALDE	S/ 135.00	S/ 9,720.00

Depreciación de Freidora de papas		MENSUAL	S/	68.75		
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL	S/	412.50		
Agua Potable	3.30	M3	S/	1.30	S/	4.29
Alquiler de Local	15.00	KW	S/	2.78	S/	458.33
Energía Eléctrica	66.62	M2	S/	0.74	S/	49.57
TOTAL ACTIVIDAD N°5					S/	27,297.49

Nota: Información extraída del Anexo 10, Tabla N°53.

Interpretación: Expone el acumulado de los recursos que se emplean en cada uno, con su respectivo inductor incluyendo mano de obra y CIF.

Tabla 22

Actividad N°6: Preparación de ensalada

RECURSOS	CANTIDAD UTILIZADA ANUAL	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO ANUAL		
Mano de Obra de la Preparadora de ensaladas	1670.00	H. HOMBRE	S/ 3.62	S/	6,050.00	
Cargas sociales				S/	844.25	
Lechuga	72.00	DOCENA	S/ 17.86	S/	1,286.00	
Tomate	73.40	KG	S/ 2.55	S/	187.41	
Limón	36.00	CIENTO	S/ 10.15	S/	365.40	
Pepinillo	36.00	MEDIA DOCENA	S/ 7.00	S/	252.00	
Zanahoria	36.00	MEDIA ARROBA	S/ 15.18	S/	546.30	
Vinagreta	92.40	LITRO	S/ 2.50	S/	231.00	
Agua Potable	27.50	M3	S/ 1.30	S/	35.75	
Alquiler de Local	7.50	M2	S/ 2.78	S/	229.17	
Energía Eléctrica	18.65	Kwh	S/ 0.74	S/	13.88	
TOTAL ACTIVIDAD N°6					S/	10,041.16

Nota: Información extraída del Anexo 10, Tabla N°54.

Interpretación: La actividad N°6 expone el acumulado de los recursos que se emplean en cada uno, con su respectivo inductor incluyendo mano de obra y CIF.

Tabla 23

Actividad N°7: Atención

RECURSOS	CANTIDAD UTILIZADA ANUAL	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO ANUAL
Sueldo de la Mesera	1336.00	H. HOMBRE	S/ 3.95	S/ 5,280.00
Carga social				S/ 644.70
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL		S/ 704.00
Agua Potable	26.40	M3	S/ 1.30	S/ 34.32
Alquiler de Local	39.38	M2	S/ 2.78	S/ 1,203.13
Energía Eléctrica	53.30	Kwh	S/ 0.74	S/ 39.65
TOTAL ACTIVIDAD N°7				S/ 7,905.80

Nota: Información extraída del Anexo 10, Tabla N°55.

Interpretación: La actividad N°7 expone el acumulado de los recursos que se emplean en cada uno, con su respectivo inductor incluyendo mano de obra y CIF.

Una vez finalizada la asignación de los recursos a las tareas, se llevó a cabo la asignación de horas empleadas netamente en la elaboración del producto. Esto se realizó con la finalidad de calcular el % general de las actividades principales y, posteriormente, asignar el costo de las actividades secundarias a las primarias.

Tabla 24

Asignación de horas a las actividades primarias

N°	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	HORAS ANUALES	% HORAS EMPLEADAS	COSTO ANUAL
3	Preparación del Pollo	1336.00	19.05%	S/ 13,436.78
4	Cocción del pollo	2004.00	28.57%	S/ 23,305.39
5	Cocción de la papa	2004.00	28.57%	S/ 27,297.49
6	Preparación de ensalada	1670.00	23.81%	S/ 10,041.16
TOTAL		7014.00	100.00%	S/ 74,080.82

Nota: Datos extraídos del cálculo de la mano de obra.

Interpretación: Se muestran las horas anuales dedicadas a las actividades primarias junto a su respectivo porcentaje que representa las horas usadas en cada una de ellas y su costo anual.

Posteriormente, se procedió a realizar la asignación del costo de las actividades secundarias a las tareas relacionadas específicamente con la producción, como se observa en la siguiente tabla N°25 y de esa manera obtener el costo real y total por actividad primaria.

Tabla 25

Distribución de costos de las actividades secundarias a las primarias

N°	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	COSTO ANUAL	ACT.SEC N°2	ACT.SEC N°7	COSTO TOTAL
3	Preparación del Pollo	S/ 13,436.78	S/ 18,347.87	S/ 1,505.87	S/ 33,290.52
4	Cocción del pollo	S/ 23,305.39	S/ 27,521.80	S/ 2,258.80	S/ 53,086.00
5	Cocción de la papa	S/ 27,297.49	S/ 27,521.80	S/ 2,258.80	S/ 57,078.09
6	Preparación de ensalada	S/ 10,041.16	S/ 22,934.84	S/ 1,882.33	S/ 34,858.32
TOTAL		S/ 74,080.82	S/ 96,326.31	S/ 7,905.80	S/ 178,312.93

Nota: Datos extraídos desde la tabla N°17 hasta la tabla N°23.

Interpretación: Los costos de las actividades N°2 y N°7 se asignaron a las 4 actividades primarias mediante el % de horas empleadas de la Tabla N°24, si bien no están directamente relacionadas con la elaboración del producto, el motivo de la distribución de sus costos se debe a que brindan beneficios hacia el producto final. Por ello, cada actividad primaria presentó un nuevo costo total al que ya tenían.

Con el propósito de dar respuesta al tercer objetivo específico, que consistió en determinar la influencia de los inductores de costo en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024, se realizó la asignación de los costos de las tareas primarias a los objetos de costo. Esta distribución se presenta en las Tablas N° 26 y N° 27, donde se exponen los inductores empleados para asignar los costos a las porciones de pollo a la brasa.

Tabla 26

Asignación de inductores para cada porción de pollo

N°	ACTIVIDADES PRIMARIAS	COST. DRIVER	1 POLLO	1/2 POLLO	1/4 POLLO	1/8 POLLO	TOTAL ANUAL
3	Preparación del Pollo	HORAS - MOD	744.49	309.76	50.15	231.60	1,336.00
4	Cocción del pollo	HORAS - MOD	1,116.74	464.63	75.23	347.40	2,004.00
5	Cocción de la papa	HORAS - MOD	1,116.74	464.63	75.23	347.40	2,004.00
6	Preparación de ensalada	HORAS - MOI	930.61	387.19	62.69	289.50	1,670.00
TOTAL			3,908.57	1,626.22	263.30	1,215.91	7,014.00

Nota: Datos extraídos del cálculo de la mano de obra.

Interpretación: Se asignó un inductor general para cada actividad primaria, optando por distribuirlo en base a horas MOD y MOI, y luego se distribuyeron a cada porción del producto final.

Tabla 27

Cálculo del costo unitario de las actividades

N°	ACTIVIDADES	C. TOTAL DE ACTIVIDAD	INDUCTORES	N° INDUCTORES	C. UNI. ACTIVIDAD	C. UNI. ACUM.
3	Preparación del Pollo	S/ 33,290.52	HORAS MOD	1,336.00	S/ 24.92	S/ 274.46
4	Cocción del pollo	S/ 53,086.00	HORAS MOD	2,004.00	S/ 26.49	S/ 291.77
5	Cocción de la papa	S/ 57,078.09	HORAS MOD	2,004.00	S/ 28.48	S/ 313.77
6	Preparación de ensalada	S/ 34,858.32	HORAS MOI	1,670.00	S/ 20.87	S/ 229.91
TOTAL		S/ 178,312.93		7,014.00		

Nota: Datos extraídos de la Tabla N°24 y N°25.

Interpretación: Se calculó a partir de los inductores de horas MOD y MOI. De esta forma, al dividir el costo total de la tarea entre el N° de cost drivers (horas laboradas), se obtuvo el costo por unidad de cada actividad.

Tabla 28

Asignación del costo unitario de cada actividad para cada porción de pollo

N°	ACTIVIDADES	C. UNI. ACT.	1 POLLO	1/2 POLLO	1/4 POLLO	1/8 POLLO	TOTAL
3	Preparación del Pollo	S/ 24.92	S/18,502.26	S/ 7,752.15	S/1,263.38	S/ 5,772.73	S/33,290.52
4	Cocción del pollo	S/ 26.49	S/29,511.14	S/12,355.28	S/2,014.63	S/ 9,204.95	S/53,086.00
5	Cocción de la papa	S/ 28.48	S/31,712.09	S/13,297.16	S/2,170.82	S/ 9,898.03	S/ 57,078.09
6	Preparación de ensalada	S/ 20.87	S/19,370.17	S/ 8,118.90	S/1,323.99	S/ 6,045.27	S/ 34,858.32
TOTAL ANUAL			S/99,095.66	S/41,523.48	S/6,772.81	S/30,920.98	S/178,312.93

Nota: Datos extraídos de la Tabla N°27.

Interpretación: El costo total de cada porción se calculó mediante la multiplicación del costo unitario de cada actividad por las horas empleadas para cada porción.

Tabla 29

Cálculo del costo total y por porciones de pollo

COSTO POR PORCIÓN DE POLLO DE LA POLLERÍA EMMANUEL						
AÑO 2024						
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	COSTO DE ACTIVIDAD ANUAL	COSTO 1 POLLO	COSTO 1/2 POLLO	COSTO 1/4 POLLO	COSTO 1/8 POLLO	TOTAL ANUAL
Preparación del Pollo	S/33,290.52	S/ 18,502.26	S/ 7,752.15	S/ 1,263.38	S/ 5,772.73	S/ 33,290.52
Cocción del pollo	S/ 53,086.00	S/ 29,511.14	S/ 12,355.28	S/ 2,014.63	S/ 9,204.95	S/ 53,086.00
Cocción de la papa	S/ 57,078.09	S/ 31,712.09	S/ 13,297.16	S/ 2,170.82	S/ 9,898.03	S/ 57,078.09
Preparación de ensalada	S/ 34,858.32	S/ 19,370.17	S/ 8,118.90	S/ 1,323.99	S/ 6,045.27	S/ 34,858.32
TOTAL DE COSTOS ANUAL	S/ 178,312.93	S/ 99,095.66	S/ 41,523.48	S/ 6,772.81	S/ 30,920.98	S/ 178,312.93
Unidades producidas		2005	1682	548	5006	
Costo unitario por porción		S/ 49.42	S/ 24.69	S/ 12.36	S/ 6.18	
Valor de venta unitario		S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	
Utilidad bruta unitaria		S/ 1.42	S/ 2.43	S/ 2.05	S/ 1.45	
UTILIDAD BRUTA ANUAL 2024		S/ 2,853.49	S/ 4,090.07	S/ 1,122.11	S/ 7,260.38	S/ 15,326.06

Nota: Datos extraídos de la Tabla N°28.

Interpretación: La utilidad bruta en general para cada porción de pollo, se calculó al multiplicar las unidades producidas por la utilidad bruta unitaria correspondiente. De esta forma, se evidenció que presenta montos favorables de ganancia para la compañía en cada porción de pollo.

Análisis del margen de utilidad bruta por ambos sistemas de costeo

Posteriormente, se presenta el estado de resultados, el cual contiene el margen de utilidad bruta obtenido mediante el método ABC y el costeo tradicional.

Tabla 30

Estado de Resultados mediante el Costeo ABC

ESTADO DE RESULTADOS DEL POLLO A LA BRASA DE LA POLLERÍA EMMANUEL		
AÑO 2024		
COSTEO ABC		
VENTAS	S/	193,638.98
COSTO DE VENTAS	S/	178,312.93
UTILIDAD BRUTA	S/	15,326.06
MARGEN DE UTILIDAD BRUTA ANUAL		7.91%

Nota: Datos extraídos de la Tabla N°29.

Interpretación: El cálculo del margen de utilidad bruta se obtuvo restando las ventas menos el costo de ventas y luego dividiendo este resultado entre las ventas, el resultado se multiplicó por el 100%, el cual dicho porcentaje demostró que la implementación del sistema ABC es muy favorable para la empresa.

Tabla 31

Estado de Resultados mediante el Costeo tradicional

ESTADO DE RESULTADOS DEL POLLO A LA BRASA DE LA POLLERÍA EMMANUEL		
AÑO 2024		
COSTEO TRADICIONAL		
VENTAS	S/	193,638.98
COSTO DE VENTAS	S/	184,107.38
UTILIDAD BRUTA	S/	9,531.61
MARGEN DE UTILIDAD BRUTA ANUAL		4.92%

Nota: Datos extraídos de la Tabla N°2.

Interpretación: El cálculo del margen de utilidad bruta se obtuvo restando las ventas menos el costo de ventas y luego dividiendo este resultado entre las ventas. El resultado se multiplicó por el 100%, el cual dicho porcentaje demostró que la empresa está operando de manera óptima, pero que aún puede mejorar su eficiencia.

Tabla 32

Estado de Costos de producción mediante el Sistema ABC

ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN DEL POLLO A LA BRASA		
POLLERÍA EMMANUEL		
SISTEMA ABC		
AÑO 2024		
ELEMENTOS DEL COSTO		TOTAL
I. Materia Prima Directa (MPD)	S/	74,047.50
Pollo	S/	62,335.58
Papa pelada y cortada	S/	11,711.92
II. Mano de Obra Directa (MOD)	S/	22,385.00
Hornero	S/	11,275.00
Freidor de papas	S/	7,150.00
Ayudante de cocina	S/	3,960.00
III. Costos Indirectos de Fabricación (CIF)	S/	81,880.43
Costo de las actividades	S/	81,880.43
Total de Costo de Producción	S/	178,312.93
Unidades Producidas		3609
Costo Unitario de Producción (CUP)	S/	49.41

Nota: Cálculos elaborados a partir de la implementación del sistema ABC.

Interpretación: La materia prima y mano de obra directa fue la misma que en el sistema tradicional, la diferencia radica en el monto de los costos indirectos de fabricación que mediante este sistema reflejó el costo real de dicho elemento, a causa de que se realizó una correcta distribución de recursos como las remuneraciones y cargas sociales de mano de obra indirecta, depreciación y el pago de servicios básicos a cada tarea en específica.

Tabla 33

Estado de Costos de producción mediante el Sistema tradicional

ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN DEL POLLO A LA BRASA		
POLLERÍA EMMANUEL		
COSTEO TRADICIONAL		
AÑO 2024		
ELEMENTOS DEL COSTO		TOTAL
I. Materia Prima Directa (MPD)	S/	74,047.50
Pollo	S/	62,335.58
Papa pelada y cortada	S/	11,711.92
II. Mano de Obra Directa (MOD)	S/	22,385.00

Hornero	S/	11,275.00
Freidor de papas	S/	7,150.00
Ayudante de cocina	S/	3,960.00
III. Costos Indirectos de Fabricación (CIF)	S/	87,674.88
Total de Costo de Producción	S/	184,107.38
Unidades Producidas		3609
Costo Unitario de Producción (CUP)	S/	51.02

Nota: Datos extraídos de la Tabla N°2.

Interpretación: La materia prima y mano de obra directa fue la misma que en el sistema ABC, la diferencia radica en el monto de los costos indirectos de fabricación que mediante este sistema reflejó un costo no real, debido a una mala distribución de recursos como las remuneraciones y cargas sociales de MOI, depreciación y el pago de servicios básicos.

Finalmente, se realizó una comparación en general para cada porción de pollo mediante ambos sistemas de costeo, donde se logró identificar desigualdades en los costos por unidad de elaboración y en la utilidad bruta unitaria; también se evaluó las variaciones en el margen de beneficio bruto.

Tabla 34

Comparación de costos de las porciones de pollo mediante ambos sistemas de costeo

	COMPARACIÓN DE COSTOS							
	COSTEO ABC				COSTEO TRADICIONAL			
	1 Pollo	1/2 Pollo	1/4 Pollo	1/8 Pollo	1 Pollo	1/2 Pollo	1/4 Pollo	1/8 Pollo
COSTO DE PRODUCCIÓN	S/ 99,095.66	S/ 41,523.48	S/ 6,772.81	S/ 30,920.98	S/ 102,324.30	S/ 42,866.58	S/ 6,991.44	S/ 31,925.05
UNIDADES PRODUCIDAS	2,005	1,682	548	5,006	2,005	1,682	548	5,006
COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN	S/ 49.42	S/ 24.69	S/ 12.36	S/ 6.18	S/ 51.03	S/ 25.49	S/ 12.76	S/ 6.38
VALOR DE VENTA UNITARIO	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63
UTILIDAD BRUTA UNITARIA	S/ 1.42	S/ 2.43	S/ 2.05	S/ 1.45	S/ -0.19	S/ 1.63	S/ 1.65	S/ 1.25
UTILIDAD BRUTA POR PORCIÓN ANUAL	S/ 2,853.49	S/ 4,090.07	S/ 1,122.11	S/ 7,260.38	S/ -375.15	S/ 2,746.98	S/ 903.47	S/ 6,256.31

Nota: Datos extraídos del Anexo 10, Tabla N°65.

Interpretación: En el costeo tradicional, los costos se reparten solo en función de las unidades producidas, sin considerar que cada presentación (pollo entero, medio, cuarto, octavo) consume recursos de manera diferente, esto sobrecarga a ciertos productos, como el pollo entero, haciéndolo aparecer con pérdida (-0.19%). En el costeo ABC, los costos se asignan según inductores (horas de mano de obra, consumo de energía, insumos, manipulación, etc.), lo que refleja con mayor precisión el consumo real de recursos de cada presentación, así se obtienen márgenes más ajustados a la realidad, y en todos los casos positivos.

Tabla 35

Cuadro comparativo del margen de utilidad bruta anual

AÑO 2024					
OBJETO DE COSTO	VENTAS ANUAL	COSTEO ABC	COSTEO TRADICIONAL	VARIACIÓN ANUAL	
1 POLLO	S/ 101,949.15	2.80%	-0.37%	2.43%	
1/2 POLLO	S/ 45,613.56	8.97%	6.02%	2.94%	
1/4 POLLO	S/ 7,894.92	14.21%	11.44%	2.77%	
1/8 POLLO	S/ 38,181.36	19.02%	16.39%	2.63%	

Nota: Datos de ventas extraídos del Registro de Ventas.

Interpretación: Se calculó dividiendo las ventas entre la utilidad bruta obtenida por porción, la variación representa la diferencia en márgenes entre ambos métodos, y se produce porque el costeo tradicional simplifica la distribución de costos, mientras que el ABC los asigna en función de actividades específicas, logrando una visión más realista de la rentabilidad.

CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Aporte al estudio

La presente investigación aporta información relevante sobre la gestión de costos al proporcionar datos analíticos que permiten determinar el costo real de cocción y, a su vez, precisar la influencia del sistema de costos basados en actividades (ABC) en el margen de utilidad bruta aplicado en la Pollería Emmanuel en Cajamarca. A diferencia de estudios previos sobre este tema, que en su mayoría presentan información de carácter descriptivo sin respaldo cuantitativo, omiten el procedimiento completo de cálculo o se enfocan en grandes empresas del sector, este trabajo se diferencia por detallar paso a paso la implementación del método ABC en un negocio de pequeña escala. Lo resaltante en este estudio es el enfoque a la solución del desconocimiento de los costos verdaderos del CIF para cada porción de pollo, ya que este es particularmente complicado de determinar en el sistema tradicional o empírico, lo cual representa un problema para las empresas de esta región, asimismo se busca apoyar a pequeños negocios que están iniciando y que desconocen la distribución correcta de sus costos relacionados con la producción, proponiendo la adopción de un sistema de costos más adecuado.

En este sentido, no sólo se contribuye en el aspecto teórico, sino que se respalda con desarrollo de cálculos que constituye evidencia práctica. Esto puede ser de gran beneficio para los propietarios y gerentes de las diferentes pollerías en Cajamarca, ya que les permite saber de manera precisa la ganancia por cada porción de pollo costado y vendido. Además, se ofrecen ideas prácticas que pueden ayudar a mejorar la competitividad y la sostenibilidad de las pollerías en un ambiente corporativo tan reñido como lo es dicho sector, asimismo, optimizar la gestión de sus costos y mejorar su utilidad bruta.

Respecto al objetivo general, que fue determinar la influencia de la implementación de costos ABC en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024, los resultados evidencian que con la implementación de este sistema se logró un aumento de 2.99% anual en la utilidad bruta de la empresa frente al método tradicional. Esto respalda la hipótesis planteada, confirmando que la empresa genera mayor utilidad a través de la implementación de este sistema, dado que el valor de venta del pollo entero no corresponde al costo real de producción calculado, lo cual refleja que el sistema tradicional no permite una determinación precisa del costo y, en consecuencia, afecta la utilidad. En comparación, Toro (2021), en su investigación Costos ABC y su influencia en la fijación de precios de un restaurante en Pimentel, evidenció que este sistema permitió asignar correctamente los CIF en cada plato, logrando reducciones de costo de hasta S/ 0.38 e incrementos en precios de venta de hasta S/ 3.01, lo cual generó un aumento en la utilidad. Resultados similares fueron hallados por Cabrera y De la Cruz (2022), en su investigación incidencia del sistema de costeo ABC en la rentabilidad de la empresa V&V Cerro Blanco S.A.C. concluyeron que el sistema ABC permite asignar costos con mayor precisión, disminuyendo el costo unitario de producción en S/ 0.29 y generando un incremento en la rentabilidad económica (6.62%) y financiera (12.92%). De manera concordante, Hurtado y Sanchez (2022), en su estudio Costos ABC y su impacto en la utilidad de la empresa Agroindustriales H&H S.A.C. reportaron que la rentabilidad económica pasó de 32.90% a 33.47% y la financiera de 63.58% a 64.67% tras la implementación del costeo ABC. En el ámbito internacional, Raucci et al. (2020), en su investigación Activity based pricing in small and médium-sized restaurant in Italy, demostraron que la aplicación de este sistema permitió ajustar los precios de los menús, incrementando las ganancias de entre 19 a 38 euros, sin afectar la calidad del producto. De acuerdo con lo expuesto, los resultados de la presente

investigación guardan similitud con los antecedentes, ya que a través de la implementación del sistema ABC se identificó el costo real de cada porción de pollo, ofreciendo al propietario una base sólida para establecer precios de venta adecuados. Asimismo, estos hallazgos se sustentan en lo señalado por Pham et al. (2021); Tiepermann y Porporato (2021), quienes afirman que el costeo ABC mejora la precisión en la distribución de costos indirectos en productos o servicios. Además, se coincide con Edison et al. (2022), al señalar que la utilidad bruta constituye un indicador clave para evaluar la capacidad de una entidad de generar ganancias una vez deducidos los costos de elaboración. En síntesis, los descubrimientos realizados confirman que la implementación del sistema ABC influye de manera positiva en el margen de utilidad bruta, consolidándose como una herramienta eficaz para mejorar la gestión de costos y la rentabilidad en pequeños negocios gastronómicos.

Referente al primer objetivo específico, orientado a determinar la influencia de los recursos materiales y la mano de obra en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024, el análisis mostró que los costos de materia prima (MP) y mano de obra directa (MOD) se mantuvieron constantes en ambos sistemas, ascendiendo a S/ 74,047.50 y S/ 22,385.00 anuales, respectivamente, mientras que la diferencia se presentó en la mano de obra indirecta (MOI). En este sentido, se confirma la hipótesis planteada, dado que la adecuada gestión de los recursos humanos marcó la diferencia entre ambos sistemas de costeo, permitiendo un cálculo más preciso y, en consecuencia, una mayor utilidad bruta. Estos resultados guardan relación con Ante y Montenegro (2024), quienes identificaron que en el Club Campestre de Popayán el sistema ABC permitió estimar con mayor precisión los costos de MP, MOD y CIF, revelando que el costo real del Baby Beef fue de \$32,135 frente a \$23,028 con el método

tradicional. De igual modo, Bravo (2021), demostró que en una organización de Chiclayo el sistema ABC identificó adecuadamente el uso de recurso de la mano de obra lo que aportó con la determinación real del costo de elaboración de S/ 1,025,790 frente a los S/ 1,056,329.43 estimados por la empresa, evidenciando una diferencia favorable. Asimismo, Checca (2022), concluyó que la implementación del ABC en Fundo Antapacha permitió precisar los recursos materiales y humanos, alcanzando una rentabilidad positiva de S/ 16,516.27 en la producción de queso. Por su parte, Salazar y Tirado (2022) confirmaron que la metodología ABC contribuyó a optimizar la gestión de MP y MOD, reduciendo los costos de S/ 7.87 a S/ 7.80 en procesos de secado y pilado. En conjunto, los resultados de estos antecedentes coinciden con el presente estudio, donde la aplicación del ABC permitió obtener con mayor precisión los costos de MP, MOD Y CIF, evitando costos innecesarios y mejorando la asignación de recursos. De esta manera, se respaldan en lo señalado por Eras et al. (2015); Vega et al. (2019), quienes sostienen que los recursos materiales y humanos, tanto directos como indirectos, son elementos clave en la implementación del sistema ABC haciendo referencia a la variable independiente de costos ABC. Por lo expuesto, se confirma que la adecuada distribución de dichos recursos influye de manera positiva en el margen de utilidad bruta, al reflejar un costo más real de cada actividad.

Continuando, el segundo objetivo específico fue determinar la influencia de las actividades primarias y secundarias en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024. Los resultados evidenciaron que la adecuada selección de dichas actividades permitió identificar y optimizar costos innecesarios, además de precisar que la actividad N°2 Recepción y almacenamiento de materiales, representó el mayor consumo de recursos, incidiendo directamente en el margen de

utilidad bruta. En consecuencia, se confirma la hipótesis planteada, dado que mediante la adopción del sistema ABC, la empresa genera mayor utilidad bruta al seleccionar adecuadamente las actividades o tareas principales y de apoyo, lo que facilita reconocer cuáles consumen más recursos y optimizarlos sin afectar la producción. Estos hallazgos guardan relación con lo expuesto por Soto y García (2020), destacaron que el costeo ABC permitió identificar las tareas más costosas en un contexto agrícola, revelando que se destinaban 195 hectáreas a una actividad no rentable. De manera similar, Calderón y Cardona (2021), señalaron que en un restaurante del Valle del Cauca este sistema facilitó determinar con precisión los costos en todas las actividades asociadas con la preparación de los platos, concluyendo que la bandeja paisa fue la de mayor utilidad operativa, con un precio de \$8,799.35 equivalente al 38.26% del precio de venta, seguida de la tilapia frita (\$8,424.45; 33.70%) y el sancocho de gallina (\$7,834.34; 41.23%). Asimismo, Vega (2021), evidenció que en Negocios Olivari S.A.C. el sistema ABC permitió diferenciar actividades principales y de apoyo, alcanzando rentabilidades de 35.49% en la salchipapa especial, 21.88% en el salchiquirinki, 7.79% en el churrasco y 22.59% en la chuleta, superando a las obtenidas con el método tradicional, que fueron del 30.88%, 14.07%, 2.36% y 17.47%, respectivamente. Por su parte, Choloquina y Cruz (2023), comprobaron que en el Complejo Turístico “Agua Luna” la aplicación del sistema ABC facilitó una asignación más precisa de los recursos a cada actividad, lo que permitió reducir \$2.81 en el costo del plato parrillada completa. Estos resultados confirman la teoría planteada por Chávez et al. (2016), al señalar que las actividades primarias se vinculan directamente a la producción, mientras que las secundarias cumplen una función de apoyo indispensable, por lo tanto, tanto los antecedentes analizados como los hallazgos del presente estudio, confirman que la gestión adecuada de las actividades primarias y secundarias mediante el sistema ABC influye positivamente en el margen de utilidad

bruta, al reflejar costos más precisos y mejorar la eficiencia de los recursos.

Asimismo, el tercer objetivo específico fue determinar la influencia de los inductores de costos en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024. Tras la recopilación y el análisis correspondiente de datos se obtuvo como resultado diferentes inductores de costo usados para asignar los recursos a las actividades tal como se muestra en las tablas N°17 hasta la tabla N°23, asimismo se tiene la tabla N°26 y N°27, en el cual el cálculo del cost driver se basó en la MOD y MOI, distribuido por las horas mensuales relacionadas directamente con la producción, donde se distribuyó el total del costo de las tareas de apoyo a las principales, confirmándose así la hipótesis planteada, al seleccionar adecuadamente los cost drivers para distribuir los costos indirectos de fabricación (CIF), se favoreció una asignación más equitativa y precisa de los recursos, lo que incidió en una mejor determinación del costo final del producto influyendo en el margen de utilidad bruta. Estos hallazgos se relacionan con lo reportado por Ramírez (2020), en un estudio sobre una entidad de servicios en Lima, evidenció que la aplicación del costeo ABC permitió una asignación óptima de los costos indirectos mediante inductores como horas hombre y horas máquina, concluyendo que el sistema generó una utilidad favorable al estimar costos unitarios de S/ 11.00 para el pollo y S/ 6.40 para el arroz chaufa. De manera concordante, Cabrera y Zarate (2023), encontraron que, en una empresa láctea de Cajamarca, la definición adecuada de los inductores de costo resultó clave para distribuir correctamente los CIF entre las distintas tareas, alcanzando un costo unitario de producción (CUP) de S/ 14.07 frente a los S/ 14.33 obtenidos con el costeo absorbente, lo que evidenció la ventaja del método ABC. Asimismo, Abanto y Piscocoya (2020), demostraron en un restaurante de Lambayeque que este sistema permitió identificar y asignar de manera más precisa los costos directos e

indirectos a través de los inductores apropiados, logrando determinar con veracidad los costos de elaboración y alcanzando una rentabilidad positiva del 30% en los productos ofertados. En conjunto, estas investigaciones coinciden con los resultados del presente estudio, puesto que la adecuada elección de inductores como horas de mano de obra (directa e indirecta), metros cúbicos, metros cuadrados o kilovatios, facilita una distribución más realista de los CIF hacia las actividades y, en consecuencia, hacia los productos. Estos resultados se sustentan y confirman la teoría de Chávez et al. (2016) mencionan acerca de los cost drivers donde se hace referencia que éstos son usados en el sistema de costos para designar una relación entre las actividades los cuales tenemos como las horas, número de trabajadores, metros cúbicos, etc. Por consiguiente, se confirma que los inductores de costos influyen en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, siendo de suma importancia en la implementación del sistema ABC para distribuir los recursos a las actividades y luego al producto.

Sintetizando lo expuesto en los párrafos anteriores, donde se desarrolló la discusión entre los objetivos establecidos y los resultados logrados, se encontró similitud con otras investigaciones que destacan una eficiente distribución de los CIF en las tareas, mostrando un costo de elaboración exacto lo cual ha beneficiado al crecimiento del margen de utilidad. De acuerdo con ello se argumenta que la implementación del método ABC en la Pollería Emmanuel brinda una valiosa información en el campo de costos para pequeñas y medianas empresas del sector alimenticio, gracias a una correcta distribución se pudo optimizar procesos, ahorrando tiempo y recursos sin afectar la calidad de sus productos, lo cual fue clave para que el margen bruto tuviera un aumento.

Asimismo, los estudios revisados evidencian que la aplicación del sistema ABC genera mejoras en el margen de utilidad bruta, aunque los resultados pueden variar de

acuerdo con factores como el tamaño de la empresa, el nivel de complejidad de sus procesos y la disponibilidad de sistemas de información para la recopilación y procesamiento de datos. En aquellos casos en los que las empresas disponen de herramientas sólidas de gestión de información, se observó una fijación de precios más precisa y competitiva.

Por lo tanto, se recomienda la implementación del costeo ABC no solo en la Pollería Emmanuel, sino también como modelo aplicable a otras pollerías y pequeñas empresas del mismo rubro o similares en distintas regiones, que busquen incrementar su rentabilidad y fortalecer su competitividad en el mercado.

Limitaciones

Durante el desarrollo de la investigación se identificaron algunas limitaciones, respecto al primer capítulo, pese a realizarse una búsqueda exhaustiva en relación con la situación problemática y antecedentes, se evidenció escasez de datos actualizados y de antecedentes locales sobre la implementación del sistema ABC en pollerías, lo cual dificultó la contextualización del problema. Esta limitación fue afrontada complementando la revisión con estudios de sectores afines y literatura internacional disponible en bases académicas, lo que permitió sustentar la investigación aun con un número reducido de aportes locales. Se recomienda a futuras investigaciones realizar búsquedas con palabras clave en inglés y utilizar bases de datos de actualización constante, a fin de enriquecer este campo de estudio.

En el segundo capítulo se identificaron dos limitaciones relevantes: la primera correspondió a la exclusión del mes de enero de 2024 en el análisis, ya que la empresa permaneció cerrada por remodelación y los gastos fueron asumidos directamente por los

propietarios, sin generar registros económicos atribuibles a la pollería, esta situación impidió disponer de la información del año completo, por lo que el estudio consideró únicamente los once meses en que la empresa estuvo en funcionamiento; la segunda limitación estuvo vinculada a la ausencia de un sistema formal de planillas, propia de la condición de microempresa peruana, donde los beneficios laborales suelen diferir respecto a los otorgados en organizaciones de mayor tamaño. Para afrontar esta dificultad, se elaboró una planilla formal con base en la información proporcionada por la empresa, aplicando las obligaciones mínimas establecidas en la normativa (ESSALUD, aportes previsionales y jornada parcial). Esto permitió aproximarse a los costos laborales reales, aunque con posibles variaciones respecto a la práctica cotidiana del negocio. En este sentido, se recomienda que futuras investigaciones recopilen información de un periodo anual completo y que la empresa implemente desde el inicio un sistema digitalizado de planillas y registros contables adaptado a su condición de microempresa, con el fin de disponer de datos más precisos, ordenados y verificables.

A pesar de los desafíos enfrentados, todos los objetivos establecidos de la investigación fueron alcanzados satisfactoriamente, a su vez los resultados y conclusiones obtenidos poseen un importante valor científico que constituye un cimiento firme para estudios posteriores en esta disciplina, por lo que, al señalar las limitaciones identificadas, se espera que las próximas investigaciones aporten soluciones tomando en cuenta las sugerencias planteadas.

Implicancias y Estudios Futuros

Implicancias Teóricas

A nivel teórico, el estudio comprueba que el método ABC proporciona una

asignación de costos más precisa y relevante en comparación con el sistema tradicional, aumentando el margen bruto en un 2.99% anual, esto respalda teorías que consideran al método ABC como una práctica superior para la administración de costos en organizaciones pequeñas y medianas del sector alimenticio. Además, los resultados muestran que la información detallada y precisa que ofrece este sistema puede mejorar significativamente la toma de decisiones estratégicas en la Pollería Emmanuel, reforzando la idea de que una mayor calidad de la información contable conduce a decisiones empresariales más acertadas.

Además, el estudio contribuyó a complementar la información existente, sirviendo de apoyo para la elaboración de futuros trabajos sobre la implementación del método ABC y el margen de utilidad bruta, y sus hallazgos pueden ser un punto de partida para nuevas investigaciones que busquen ampliar el conocimiento sobre cómo el costeo ABC puede optimizar la gestión de costos en contextos empresariales similares.

Implicancias Prácticas

En la parte práctica, este estudio permitió el crecimiento del margen bruto de la Pollería Emmanuel en un 2.99% anual mediante la implementación del método ABC obteniendo una mejora en la distribución de los CIF y así conocer su costo real de producción. Asimismo, con los resultados de este estudio la Pollería Emmanuel puede servir como un caso de éxito y referencia para otras empresas similares, como pollerías y pequeñas empresas del sector alimenticio que podrían considerar la implementación del sistema ABC para mejorar la rentabilidad y eficiencia operativa adaptándolo según sus necesidades específicas.

Implicancias Metodológicas

Finalmente, la implicancia metodológica en el desarrollo de este estudio aportó mediante la elaboración del registro documental que permitió recolectar los documentos necesarios para llevar a cabo los resultados, el cual dicho instrumento fue debidamente validado. También, futuras investigaciones pueden beneficiarse de la metodología adaptando el instrumento y en otros casos como un modelo que puede ser mejorado para alcanzar los objetivos planteados y así obtener mejores resultados. Otro punto clave es la metodología empleada para comparar el sistema ABC con el sistema tradicional, el cual puede ser replicado en otros estudios para evaluar la efectividad de los diferentes sistemas de costeo. Otros aspectos metodológicos relevantes por detallar son los siguientes:

Efecto de los resultados, limitaciones e implicancias de la presente investigación, se sugieren nuevas líneas de estudio; en primer lugar, ampliar el alcance geográfico de la adopción del sistema ABC a otras regiones permitiría analizar y comparar resultados a nivel local, nacional e incluso internacional, identificando posibles mejoras. Además, sería valioso explorar cómo este costeo puede integrarse con herramientas avanzadas de gestión empresarial, como el análisis de datos mediante inteligencia artificial, lo que permitiría automatizar la recolección y análisis de información, proporcionando datos en tiempo real sobre costos, inventarios y demanda de los clientes. Por último, se recomienda profundizar en los desafíos específicos de implementar el método ABC en negocios pequeños y medianos del sector alimenticio, donde a menudo no existe un control adecuado de costos, con el fin de evaluar su efectividad y desarrollar estrategias para superar estas barreras.

Conclusiones

Para el objetivo general, se concluyó que al usar el método de costos ABC con respecto al sistema tradicional se determina una influencia en el incremento del margen de utilidad bruta del 2.99% anual, esto confirma que el costeo por actividades distribuye los costos indirectos con mayor exactitud, generando información más confiable que favorece la rentabilidad, el control de los recursos y una mejor toma de decisiones para el crecimiento del negocio.

Basado en el primer objetivo específico, se determinó que los recursos materiales y la mano de obra influyeron en el margen de utilidad bruta; el sistema de costeo ABC permitió evidenciar que la cocción del pollo y de la papa concentraban los mayores costos, debido al elevado consumo de carbón (S/ 10,440.00), aceite (S/ 9,720.00), gas (S/ 6,840.00), horas-hombre, depreciación del horno y la freidora, en contraste el sistema tradicional agrupaba estos costos sin discriminar, generando distorsiones en el cálculo. Gracias a la redistribución precisa lograda con el método ABC, el margen de utilidad bruta pasó de 4.92% a 7.91%.

Relativo al segundo objetivo específico, se determinó que las actividades primarias y secundarias influyen de manera decisiva en el margen de utilidad bruta, ya que el sistema de costeo tradicional las agrupaba como un bloque de gastos generales, mientras que el sistema ABC permitió visibilizar el costo real de cada una. En este análisis, la cocción de la papa (S/ 27,297.49) y la cocción del pollo (S/ 23,305.39) resultaron ser las actividades primarias más costosas, entre las secundarias, la recepción y almacenamiento de insumos (S/ 96,326.31) representó un gasto significativo, que en el sistema tradicional quedaba oculto. Esta redistribución precisa de los costos permitió

identificar las actividades con mayor consumo de recursos y corrigió las distorsiones del método tradicional, lo que generó un incremento en el margen de utilidad bruta de 4.92% a 7.91%.

Respecto al tercer objetivo específico, se determinó que los inductores de costos ejercieron una influencia en el margen de utilidad bruta; mediante el sistema ABC permitió distribuir los recursos de acuerdo con su consumo real en cada actividad empleando inductores como horas-hombre, kilowatts de energía, metros cuadrados, entre otros; esta precisión en el reparto de los costos corrigió las distorsiones del método tradicional y permitió reflejar un resultado más realista, generando un incremento en el margen de utilidad bruta de 4.92% a 7.91%.

REFERENCIAS

- Abanto Pezo, P. M., & Piscoya Cavero, C. J. (2020). Propuesta de un modelo de un diseño de costos ABC, y su incidencia en la rentabilidad en la empresa de servicio - caso restaurante típico El Lambayecano – Lambayeque 2018 [Tesis de Licenciatura, Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo]. <http://repositorio.unprg.edu.pe/handle/20.500.12893/8856>
- Alexopoulou, S., Balios, D., & Kounadeas, T. (2024). Essential Factors When Designing a Cost Accounting System in Greek Manufacturing Entities. *Journal of Risk and Financial Management*, 17(8), 366. <https://doi.org/10.3390/jrfm17080366>
- Al-Mekhlafi, M. A., & Salah Eddin Othman, M. (2023). The role of activity based costing system in cost control in Saudi Manufacturing Firms. *International Journal for Quality Research*, 17(2), 603–616. <https://doi.org/10.24874/IJQR17.02-19>
- Alsaid, L. A. Z. A., & Mutiganda, J. C. (2023). ABC as a Multi-Lens Sustainability Reporting System in Smart Cities. *Sustainability*, 15(12), 9357. <https://doi.org/10.3390/su15129357>
- Alva Chegne, S. D., & Silva Zamora, G. M. (2018). Determinación del costo de producción del pollo a la brasa, a través del costeo ABC y su incidencia en el margen de utilidad bruta, en la pollería El Nuevo Fogón Dorado E.I.R.L de la ciudad de Cajamarca, año 2017 [Tesis de Licenciatura, Universidad Privada del Norte]. <https://hdl.handle.net/11537/13937>
- Ante Quinayás, K. T., & Montenegro Muñoz, K. E. (2024). Sistema de costeo ABC para la determinación de los costos del restaurante del club campestre de Popayán [Tesis de Licenciatura, Corporación Universitaria Comfacauca “Unicomfacauca”]. <https://repositorio.unicomfacauca.edu.co/xmlui/handle/3000/98>
- Anton, C. E. (2022). The Activity based costing method applied to the analysis of the clients’ profitability. *Bulletin of the Transilvania University of Brasov. Economic Sciences. Series V*, 15(1), 43–50. <https://doi.org/10.31926/but.es.2022.15.64.1.5>
- Araújo, J. B. C. N., Souza, A. N., Joaquim, M. S., Mattos, L. M., & M, L. J. I. (2020).

Use of the activity-based costing methodology (ABC) in the cost analysis of successional agroforestry systems. *Agroforestry Systems*, 94(1), 71–80. <https://doi.org/10.1007/s10457-019-00368-6>

Arellano Mauri de Chinchay, G. E., Carhuapoma Callupe, J. L., Dávila Acosta, S. K., Inocente Gutiérrez, F. T., & Rimac Fragidez, J. A. (2021). Diseño de un sistema de costos de producción para el Restaurant Campestre Chinchay, distrito de Callahuanca (Huarochirí-Lima) [Universidad Científica del Sur]. In *Repositorio Institucional – UCS*. <https://doi.org/10.21142/TB.2021.2099>

Arenas Quenaya, F. G., & Lindoro Larenas, G. E. (2020). El impacto de la gestión de costos de los inventarios en la rentabilidad de los restaurantes de comida criolla en el distrito de Surquillo durante el año 2018. In *Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)*. <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/652520>

Arias, J., Holgado, J., Tafur, T., & Vasquez, M. (2022). Metodología de la investigación: El método ARIAS para desarrollar un proyecto de tesis. In Sucari Wilson, Quilca Jannina, & Aza Patty (Eds.), *Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú* (1st ed.). Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú. <https://doi.org/10.35622/INUDI.B.016>

Atkinson, A. A., Kaplan, R. S., Matsumura, E. M., & Young, S. M. (2020). *Management Accounting* (7th ed.). Cambridge Business Publishers. <https://mybusinesscourse.com/ebook/management-accounting-7e-preview/11424/iii>

Bravo Espino, M. E. (2021). Implementación de costos ABC y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Obcitrus SRL, Chiclayo 2019 [Tesis de Licenciatura, Universidad Señor de Sipán]. In *Repositorio Institucional - USS*. <http://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/8523>

Cabrera Burga, S., & Zarate Diaz, D. L. (2023). Costo de producción del queso suizo mediante el sistema de costeo ABC y su incidencia en la rentabilidad de industrias alimentarias y productos lácteos Huanico S.A.C, Cajamarca 2021 [Tesis de Licenciatura, Universidad Privada del Norte]. In *Universidad Privada del Norte*.

<https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/34957>

- Cabrera Mejia, K. A., & De la Cruz Pompa, M. N. (2022). Sistema de costeo ABC y su incidencia en la rentabilidad de la empresa V&V Cerro Blanco S. A. C., Bambamarca, 2020 [Tesis de Licenciatura, Universidad Privada del Norte]. In *Universidad Privada del Norte*. <https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/32843>
- Calderón Pérez, M. F., & Cardona Vinasco, H. C. (2021). Costeo basado en actividades (ABC) para el Restaurante Mi Ranchito, en La Unión Valle del Cauca. [Tesis de Licenciatura, Universidad del Valle]. <https://hdl.handle.net/10893/21810>
- Chávez, M., Correa, E., & Vergara, M. (2016). Estructura de la Información que requieren las empresas para utilizar costeo ABC. In *593 Digital Publisher CEIT : Vol. 1(1)* (pp. 65–78). https://www.593dp.com/index.php/593_Digital_Publisher/article/view/4
- Checca Rodríguez, Z. (2022). Sistema de Costos ABC para determinar la rentabilidad de los productos lácteos en la empresa “Fundo Antapacha” – periodo 2020 [Tesis de Licenciatura, Universidad César Vallejo]. In *Repositorio Institucional - UCV*. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/96377>
- Choloquina Ayala, J. E., & Cruz Santo, J. I. (2023). Diseño de un sistema de costos por actividades (abc) en el área de la cocina del complejo turístico “Agua Luna”, ubicado en el cantón Latacunga sector la Calera del periodo 2022. [Tesis de Licenciatura, Universidad Técnica de Cotopaxi]. <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/11075>
- Do, M. T. (2024). Supply Chain Management In the Restaurant Industry. <https://doi.org/10.58445/RARS.1838>
- Edison, B. M. J., Yolanda, J. C. C., Yamil, A. A. P., & Fernando, C. C. (2022). Análisis de Estados Financiero, como enfoque en la toma de decisiones, en épocas de pandemia, basado en sistemas informáticos. *Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologias de Informação*, *E48*, 16–26. <https://www.proquest.com/openview/a0995077b11b59b9081fc1319a938d35/1?pq-origsite=gscholar&cbl=1006393>

- Elshaer, A. M. (2022). Analysis of Restaurants' Operations Using Time-Driven Activity-based Costing (TDABC): Case Study. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 23(1), 32–55. <https://doi.org/10.1080/1528008X.2020.1848745>
- Eras Agila, R. de J., Burgos Burgos, J. E., & Lalangui Balcázar, M. I. (2015). *Contabilidad de costos*. Machala : Ecuador. <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/6874>
- Eraslan, Ü. S., & Önal, Ü. S. (2020). Faaliyet tabanlı maliyetleme ve zamana dayalı faaliyet tabanlı maliyetleme sisteminin bir sanayi işletmesinde uygulanması 1. *Mali Çözüm Dergisi*, 30, 103–123. <https://www.proquest.com/openview/238373042959526a695994bd89c4b801/1?pq-origsite=gscholar&cbl=2042748>
- Espinoza Zapata, K. S., & Ríos Asencios, M. D. P. (2019). La gestión de costos para mejorar la toma de decisiones en las empresas de preparación y venta de Pollos a la brasa del cercado de Tumbes – 2019 [Tesis de Licenciatura, Universidad Nacional de Tumbes]. In *Universidad Nacional de Tumbes*. <https://repositorio.untumbes.edu.pe/handle/20.500.12874/743>
- Gallardo Echenique, E. E. (2017). Metodología de Investigación: manuales autoformativos interactivo. In M. A. Córdova Solís & A. K. Poma Acevedo (Eds.), *Universidad Continental* (Primera). Universidad Continental. <https://repositorio.continental.edu.pe/handle/20.500.12394/4278>
- Gómez Montoya, R. A., Cano Arenas, J. A., & Montoya Bernal, E. (2020). Método costeo ABC con simulación de Monte Carlo en la logística en la cadena de suministro en la industria 4.0. *Cuadernos de Contabilidad*, 21, 1–15. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cc21.mcas>
- Hadi Mohamed, M. M., Martel Carranza, C. P., Huayta Meza, F. T., Rojas León, C. R., & Arias Gonzáles, J. L. (2023). Metodología de la investigación: Guía para el proyecto de tesis (Wilson Sucari / Patty Aza /Antonio Flores, Ed.; 1st ed.). Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú. <https://doi.org/10.35622/inudi.b.073>

- Hernández-Sampieri, R., & Mendoza Torres, C. P. (2018). Metodología de la investigación: las rutas: cuantitativa, cualitativa y mixta. Mc Graw Hill educación. <http://repositorio.uasb.edu.bo:8080/handle/54000/1292>
- Herz Gherzi, J. (2018). Apuntes de contabilidad financiera (3a. ed.). Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC). <http://ebookcentral.proquest.com/lib/upnpe/detail.action?docID=5426537>
- Hurtado Hernandez, R. H., & Sanchez Alarcon, J. (2022). Diseño de un sistema de costos basado en actividades y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Agroindustrias H&H S.A.C. 2019 [Tesis de Licenciatura, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo]. <http://tesis.usat.edu.pe/handle/20.500.12423/5191>
- Iskandar, H. T. (2021). A brief look into food costing (Case Study Towards Purchasing and Inventory Management). *International Journal of Economics, Business and Accounting Research (IJEBAR)*, 5(3), 2797–2805. <https://doi.org/10.29040/IJEBAR.V5I3.3055>
- Macías-Arteaga, M. F., & Sánchez-Arteaga, A. A. (2022). El análisis financiero: Un instrumento de evaluación financiera en la empresa La Fabril. *Revista Científica Multidisciplinaria SAPIENTIAE*. ISSN: 2600-6030, 5(10), 2–20. <https://doi.org/10.56124/SAPIENTIAE.V5I10.0050>
- Marchena, O. (2023). Los ratios financieros y su relación con la rentabilidad en una empresa de maquinaria pesada. *Escritos Contables y de Administración*, 14(1), 39–65. <https://doi.org/10.52292/J.ECA.2023.3576>
- Muñoz, C. D. P. G., & Rodríguez Quezada, E. I. (2020). Gestión de costos en el sector de áridos a través del método de costeo basado en actividades. *Cuadernos de Contabilidad*, 21, 1–19. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cc21.gcsa>
- Navarro, C. T., Waltrick, M. S., & Vizcarra, C. D. (2023). Aplicación del método de costeo basado en actividades en una empresa de la industria panadera. *Revista de Gestão e Secretariado*, 14(8), 12961–12972. <https://doi.org/10.7769/gesec.v14i8.2586>

- Ochoa-Pachas, Romero, Y.-, & Perú, Y. (. (2019). El estudio descriptivo en la investigación científica. *ACTA JURÍDICA PERUANA*, 2(2). <http://201.234.119.250/index.php/AJP/article/view/224>
- Park, E., & Kim, W. H. (2021). The effect of inventory turnover on financial performance in the US restaurant industry: The moderating role of exposure to commodity price risk. *Tourism Economics*, 27(7), 1417–1429. <https://doi.org/10.1177/1354816620923860>
- Pham, D. C., Nguyen, L. S., Doan, T. N., Ta, T. T., & Pham, H. L. (2021). The Influence of Activity- Based Costing Implementation on Firm Performance: An Empirical Evidence from Vietnam *. *Montenegrin Journal of Economics*, 17(4), 167–179. <https://doi.org/10.14254/1800-5845/2021.17-4.15>
- Quesado, P., & Silva, R. (2021). Activity-Based Costing (ABC) and Its Implication for Open Innovation. *Journal of Open Innovation: Technology, Market, and Complexity*, 7(1), 41. <https://doi.org/10.3390/joitmc7010041>
- Quintos Villalobos, J. D. (2020). Costos ABC para mejorar la rentabilidad de la empresa grifo Ilucán E.I.R.L – Cutervo - 2019 [Tesis de Licenciatura, Universidad Señor de Sipán]. In *Repositorio Institucional - USS*. <http://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/7560>
- Ramírez Alayo, M. R. (2020). Sistema de costos ABC en una empresa de actividades de servicio de comidas y bebidas, Lima, 2020 [Tesis de Licenciatura, Universidad César Vallejo]. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/72087>
- Raucci, D., Lepore, D., & Sabatiello, R. (2020). Activity-based pricing in small and medium-sized restaurants. Evidence from the Italian context. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 14(4), 565–577. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-02-2020-0046>
- Reales Chacón, L. J., Robalino Morales, G. E., Peñafiel Luna, A. C., Cárdenas Medina, J. H., & Cantuña-Vallejo, P. F. (2022). El Muestreo Intencional No Probabilístico como herramienta de la investigación científica en carreras de Ciencias de la Salud. *Universidad y Sociedad*, 14(S5), 681-691.

<https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/3338>

Riabenska, M. O. (2022). Cost management of restaurant enterprises. *Herald unu. International Economic Relations And World Economy*.
<https://doi.org/10.32782/2413-9971/2022-42-21>

Rodríguez Rodríguez, C., Breña Oré, J. L., & Esenarro Vargas, D. (2021). Las variables en la metodología de la investigación científica. In *Las variables en la metodología de la investigación científica* (1st ed.). Editorial Científica 3Ciencias.
<https://doi.org/10.17993/IngyTec.2021.78>

Rojas Cieza, S. Y. (2019). Sistema de costeo ABC para la determinación de los costos del restaurant El Horno SAC. Jaén, 2019 [Tesis de Licenciatura, Universidad Señor de Sipán]. In *Repositorio Institucional - USS*.
<https://hdl.handle.net/20.500.12802/6528>

Romero Urréa, H., Joe Real Cotto, J., Guayaquil Joe Luis Ordoñez Sánchez, U., & Estatal de Milagro Lic Guadalupe Saldarriaga, U. (2022). Metodología de la investigación. In *ACVENISPROH Académico*. The Venezuelan Civil Association for Social Research for Humanity (ACVENISPROH).
<https://doi.org/10.47606/ACVEN/ACLIB0017>

Ruiz Huaraz, C. B., & Valenzuela Ramos, M. R. (2022). Metodología de la investigación. In Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja Daniel Hernández Morillo(UNAT) (Ed.), *Fondo Editorial UNAT* (Junio 2022). Fondo Editorial UNAT.
<https://doi.org/10.56224/EdiUnat.4>

Salazar Tullume, F. B., & Tirado Medina, L. E. (2022). Sistema de costos ABC para optimizar la rentabilidad en la empresa Piladora de arroz - Chiclayo [Tesis de Licenciatura, Universidad Señor de Sipán]. In *Repositorio Institucional - USS*.
<http://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/10502>

Sorros, J., Petros, L., Charitou, M., Karagiorgos, A. T., & Belesis, N. (2022). Improving competitiveness in education institutes – ABC’s neglected potential. *Competitiveness Review*, 32(3), 302–325. <https://doi.org/10.1108/CR-01-2021-0008>

- Soto Espinosa, E. E., & García Zambrano, X. L. (2020). Costos de producción mediante el sistema de Costeo ABC y su efecto en la rentabilidad. *Cumbres, ISSN-e 1390-3365, ISSN 1390-9541, Vol. 6, N^o. 2, 2020 (Ejemplar Dedicado a: Cumbres Julio-Diciembre)*, Págs. 53-64, 6(2), 53–64. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8228817&info=resumen&idioma=SPA>
- Swart, L.-A., Kramer, S., Ratele, K., & Seedat, M. (2019). Investigating the spatial distribution and social ecology of male homicide. In S. Kramer, S. Laher, & A. Fynn (Eds.), *Transforming Research Methods in the Social Sciences* (pp. 19–35). Wits University Press. <https://doi.org/10.18772/22019032750.7>
- Tiepermann Recalde, J., & Porporato, M. (2021). Costos Basados en las Actividades (ABC): aplicación de una herramienta para la gestión estratégica en empresas de servicios. *Cuadernos Latinoamericanos de Administración*, 17(32), 1–39. <https://doi.org/10.18270>
- Toro Fernández, M. L. (2021). Sistema de costos ABC y su incidencia en la fijación de precios del restaurant La Cabaña, 2019 [Tesis de Licenciatura, Universidad Señor de Sipán]. In *Tesis de Grado*. <https://hdl.handle.net/20.500.12802/8457>
- Tran, U. T., & Tran, H. T. (2022). Factors of application of activity-based costing method: Evidence from a transitional country. *Asia Pacific Management Review*, 27(4), 303–311. <https://doi.org/10.1016/j.apmrv.2022.01.002>
- Vega Falcón, V., Guanolema, B., Paredes Cruz, R., & Menéndez, J. (2019). *Contabilidad de Costos y Gestión* (Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ed.; 1st ed.). https://www.researchgate.net/publication/332288965_CONTABILIDAD_DE_COSTOS_Y_GESTION
- Vega Ramos, E. A. (2021). Implementación del sistema de costos ABC para determinar la rentabilidad en la empresa Negocios Olivari S.A.C. distrito de Santiago de Surco - 2021 [Tesis de Licenciatura, Universidad César Vallejo]. In *Repositorio Institucional - UCV*. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/71357>
- Viorato Romero, N., & Reyes García, V. (2019). La ética en la investigación cualitativa.

CuidArte, 8(16), 36–46. <https://doi.org/10.22201/fesi.23958979e.2019.8.16.70389>

Wahidi, S. I., Pribadi, T. W., Pribadi, S. R. W., & Megawati, S. (2021). Implementation Study of Activity Based Costing System to Define Indirect Costs on Ship Repair Industries. *IOP Conference Series. Materials Science and Engineering*, 1052(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/1052/1/012049>

ANEXOS

Anexo 1. Matriz de Consistencia Interna

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	METODOLOGÍA
Problema General	Objetivo General	Hipótesis General				
<p>P.G. ¿De qué manera la implementación de Costos ABC influye en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024?</p>	<p>O.G. Determinar la influencia de la implementación de costos ABC en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024.</p>	<p>H.G. La implementación de Costos ABC influye positivamente en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel en Cajamarca, año 2024.</p>	<p>X. Implementación de Costos ABC (Variable independiente): Es un método que asigna los costos a las actividades según el consumo de recursos asociados a cada una, enfocándose en identificar actividades específicas y sus cost drivers, lo que permite una distribución más precisa de los costos. Este enfoque facilita la toma de decisiones al proporcionar información detallada sobre los costos de cada actividad de la empresa.</p>	X.1. Recursos	Materia Prima	Enfoque: Cuantitativo
					Mano de Obra	Alcance: Descriptivo
					CIF	Tipo: Aplicado
				X.2. Actividades	Actividades Primarias	Nivel: Descriptivo
					Actividades Secundarias	Tipo de Investigación: No experimental.
				X.3. Inductores de Costo	Consumo de Recursos	Unidad de análisis: Un documento contable de la Pollería Emmanuel.
Cost Drivers	MÉTODOS Y TÉCNICAS					
		Población: Registro de compras, registro de ventas, flujo de producción, planilla de remuneraciones e				
<p>Problemas Específicos</p>	<p>Objetivos Específicos</p>	<p>Hipótesis Específicas</p>				
<p>P.E.1. ¿De qué manera los recursos materiales y la mano de obra influyen en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024?</p>	<p>O.E.1. Determinar la influencia de los recursos materiales y la mano de obra en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024.</p>	<p>H.E.1. Los recursos materiales y la mano de obra influyen positivamente en el margen de utilidad bruta en la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024.</p>				

						inventario de activos fijos de la Pollería Emmanuel.
					Margen Bruto	
P.E.2. ¿De qué manera las actividades primarias y secundarias influyen en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024?	O.E.2. Determinar la influencia de las actividades primarias y secundarias en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024.	H.E.2. Las actividades primarias y secundarias influyen positivamente en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024.	Y. Margen de utilidad bruta (Variable dependiente): Es la diferencia entre los ingresos por ventas y el costo de ventas, expresado como un porcentaje, representando la rentabilidad en términos de eficiencia en la producción y venta de producto.	Y.1. Utilidad Bruta	Costo de Ventas	Muestra: Registro de compras, registro de ventas, flujo de producción, planilla de remuneraciones e inventario de activos fijos del año 2024 del de la Pollería Emmanuel.
					Ingresos	Técnica: Análisis Documental
P.E.3. ¿Cómo los inductores de costos influyen en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024?	O.E.3. Determinar la influencia de los inductores de costos en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024.	H.E.3. Los inductores de costos influyen positivamente en el margen de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en Cajamarca, año 2024.		Y.2. Ventas		Instrumentos de recolección de datos: Ficha de Análisis Documental
					Análisis de venta por producto	Para el procesamiento de datos: Tablas en hojas de cálculo de Excel.

Anexo 2. Matriz de Operacionalización de las Variables

Variable:	X. Implementación de Costos ABC (VARIABLE INDEPENDIENTE)	
Definición Conceptual:	Es un método que asigna los costos a las actividades según el consumo de recursos asociados a cada una, enfocándose en identificar actividades específicas y sus cost drivers, lo que permite una distribución más precisa de los costos. Este enfoque facilita la toma de decisiones al proporcionar información detallada sobre los costos de cada actividad de la empresa.	
Instrumento:	Ficha de Análisis Documental.	
Dimensiones	Indicadores (Definición operacional)	
X.1. Recursos	Materia Prima	
	Mano de obra	
	CIF	
X.2. Actividades	Actividades Primarias	
	Actividades Secundarias	
X.3. Inductores de Costo	Consumo de Recursos	
	Cost Drivers	

Variable:	Y. Margen de utilidad bruta (VARIABLE DEPENDIENTE)	
Definición Conceptual:	Es la diferencia entre los ingresos por ventas y el costo de ventas, expresado como un porcentaje, representando la rentabilidad en términos de eficiencia en la producción y venta de producto.	
Instrumento:	Ficha de Análisis Documental.	
Dimensiones	Indicadores (Definición operacional)	
Y.1. Utilidad Bruta	Margen Bruto	
	Costo de Ventas	
Y.2. Ventas	Ingresos	
	Análisis de venta por producto	

Anexo 3. Consentimiento Informado

CARTA DE AUTORIZACIÓN DE USO DE INFORMACIÓN DE EMPRESA PARA OBTENCIÓN DE GRADO DE BACHILLER Y TÍTULO PROFESIONAL



Yo Mantilla Linares Daniel, identificado con DNI 44206445, en mi calidad de representante legal de la pollería Emmanuel con R.U.C N° 10442064453, ubicada en la ciudad de Cajamarca.

OTORGO LA AUTORIZACIÓN,

A los jóvenes, Peregrino Carranza Gheraldine Jhulliza identificada con DNI N° 77033359 y Villanueva Jimenez Julio Cesar identificado con DNI N° 71509479, estudiantes de la carrera de Contabilidad y Finanzas de la Universidad Privada del Norte, para que utilicen la siguiente información de la empresa: registro de compras, registro de ventas, planilla, flujo de procesos, inventarios de activos fijos con la finalidad de que pueda desarrollar su Trabajo de Investigación para optar el grado de bachiller () o Tesis () o Trabajo de Suficiencia Profesional () para optar al grado de Bachiller () o el Título Profesional (x).

Adjunto a esta carta, está la siguiente documentación:

- Ficha RUC (Para Tesis o investigación para grado de bachiller)
- Vigencia de Poder (Para Informes de Suficiencia profesional)
- Otro (ROF, MOF, Resolución, etc. para el caso de empresas públicas válido tanto para Tesis, investigación para grado de bachiller e Informe de Suficiencia Profesional)

Indicar si el Representante que autoriza la información de la empresa, solicita mantener el nombre o cualquier distintivo de la empresa en reserva, marcando con una "X" la opción seleccionada.

- Mantener en Reserva el nombre o cualquier distintivo de la empresa; o
- Mencionar el nombre de la empresa.

Firma y sello del Representante Legal
DNI: 44206445

El Egresado o Bachiller declara que los datos emitidos en esta carta y en el Trabajo de Investigación, en la Tesis o Trabajo de Suficiencia Profesional son auténticos. En caso de comprobarse la falsedad de datos, el Egresado será sometido al inicio del procedimiento disciplinario correspondiente; y asimismo, asumirá toda la responsabilidad ante posibles acciones legales que la empresa, otorgante de información, pueda ejecutar.

Firma del Egresado o Bachiller
DNI: 77033359

Firma del Egresado o Bachiller
DNI: 71509479

CÓDIGO DE DOCUMENTO	COR-F-REC-VAC-05.04	NÚMERO VERSIÓN	03	PÁGINA	Página 1 de 1
FECHA DE VIGENCIA	13/09/2019				

Anexo 4. Ficha de Análisis Documental – Variable 1: Implementación de Costos ABC

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL
VARIABLE 1: IMPLEMENTACIÓN DE COSTOS ABC

Sr. Colaborador de la POLLERÍA EMMANUEL, agradecemos profundamente la información proporcionada en los documentos mencionados en la presente ficha de análisis documental. El propósito de esta ficha es: Recoger información de los documentos contables de la empresa, para conocer e identificar los costos y el margen de utilidad bruta, así como su repercusión en la compañía. Su colaboración es importante para el desarrollo del estudio.

Afirmamos que la información contenida en los documentos que usted ha proporcionado está sujeta a estricta reserva, la cual será utilizada para culminar la investigación, presentando las propuestas y alternativas para los posibles problemas de la empresa.

Dirigido a: DANIEL MANTILLA LINARES

Fecha de Elaboración: 03/11/2023

Fecha de Aplicación: 19/04/2024

DIMENSIÓN 1: RECURSOS

DESCRIPCIÓN DEL DOCUMENTO O REGISTRO QUE CUENTA LA EMPRESA	TIENE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
Registro de compras	X		Proporcionado
Planilla de remuneraciones	X		Proporcionado
Detalle de CIF utilizado en el proceso productivo.	X		Proporcionado
Inventario de Activos Fijos	X		Proporcionado

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL
VARIABLE 1: IMPLEMENTACIÓN DE COSTOS ABC

Sr. Colaborador de la POLLERÍA EMMANUEL, agradecemos profundamente la información proporcionada en los documentos mencionados en la presente ficha de análisis documental. El propósito de esta ficha es: Recoger información de los documentos contables de la empresa, para conocer e identificar los costos y el margen de utilidad bruta, así como su repercusión en la compañía. Su colaboración es importante para el desarrollo del estudio.

Afirmamos que la información contenida en los documentos que usted ha proporcionado está sujeta a estricta reserva, la cual será utilizada para culminar la investigación, presentando las propuestas y alternativas para los posibles problemas de la empresa.

Dirigido a: DANIEL MANTILLA LINARES

Fecha de Elaboración: 03/11/2023

Fecha de Aplicación: 19/04/2024

DIMENSIÓN 2: ACTIVIDADES

DESCRIPCIÓN DEL DOCUMENTO O REGISTRO QUE CUENTA LA EMPRESA	TIENE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
Flujo de proceso.	X		Proporcionado
Detalle de actividades primarias y secundarias		X	No presenta
Detalle de gastos en cada actividad		X	No presenta

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL
VARIABLE 1: IMPLEMENTACIÓN DE COSTOS ABC

Sr. Colaborador de la POLLERÍA EMMANUEL, agradecemos profundamente la información proporcionada en los documentos mencionados en la presente ficha de análisis documental. El propósito de esta ficha es: Recoger información de los documentos contables de la empresa, para conocer e identificar los costos y el margen de utilidad bruta, así como su repercusión en la compañía. Su colaboración es importante para el desarrollo del estudio.

Afirmamos que la información contenida en los documentos que usted ha proporcionado está sujeta a estricta reserva, la cual será utilizada para culminar la investigación, presentando las propuestas y alternativas para los posibles problemas de la empresa.

Dirigido a: DANIEL MANTILLA LINARES

Fecha de Elaboración: 03/11/2023

Fecha de Aplicación: 19/04/2024

DIMENSIÓN 3: INDUCTORES DE COSTOS

DESCRIPCIÓN DEL DOCUMENTO O REGISTRO QUE CUENTA LA EMPRESA	TIENE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
La empresa cuenta con el detalle de inductores de costo utilizado en el proceso productivo.		X	No presenta

Anexo 5. Ficha de Análisis Documental – Variable 2: Margen de utilidad bruta

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL
VARIABLE 2: MARGEN DE UTILIDAD BRUTA

Sr. Colaborador de la POLLERÍA EMMANUEL, agradecemos profundamente la información proporcionada en los documentos mencionados en la presente ficha de análisis documental. El propósito de esta ficha es: Recoger información de los documentos contables de la empresa, para conocer e identificar los costos y el margen de utilidad bruta, así como su repercusión en la compañía. Su colaboración es importante para el desarrollo del estudio.

Afirmamos que la información contenida en los documentos que usted ha proporcionado está sujeta a estricta reserva, la cual será utilizada para culminar la investigación, presentando las propuestas y alternativas para los posibles problemas de la empresa.

Dirigido a: DANIEL MANTILLA LINARES

Fecha de Elaboración: 03/11/2023

Fecha de Aplicación: 19/04/2024

DESCRIPCIÓN DEL DOCUMENTO O REGISTRO QUE CUENTA LA EMPRESA	TIENE		OBSERVACIÓN
	SI	NO	
Registro de ventas	X		Proporcionado
Estado de Resultados		X	No presenta

Anexo 6. Validación del Instrumento – Ficha de Análisis Documental

Hoja de validación del instrumento

I. Datos generales:

1.1 Apellidos y nombres del informante: Gheraldine Jhulliza Peregrino Carranza y Julio César Villanueva Jiménez

1.2 Nombre del instrumento a evaluar: Ficha de Análisis Documental – Variable 1: Implementación de Costos ABC

II. Instrucciones:

En el siguiente cuadro, para cada ítem del contenido del instrumento que revisa, marque usted con una (X) la opción SÍ o NO que elija según el criterio de **Claridad, Pertinencia o Relevancia**.

Variable 1: Implementación de Costos ABC	Claridad ¹		Pertinencia ²		Relevancia ³		Sugerencias
	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
Dimensión 1: Recursos							
1. Registro de compras.	X		X		X		
2. Planilla de remuneraciones.	X		X		X		
3. Detalle del CIF utilizado en el proceso productivo.	X		X		X		
4. Inventario de Activos Fijos	X		X		X		
Dimensión 2: Actividades							
5. Flujo de proceso.	X		X		X		
6. Detalle de actividades primarias y secundarias.	X		X		X		
7. Detalle de gastos en cada actividad.	X		X		X		
Dimensión 3: Inductores de costo							
8. La empresa cuenta con el detalle de inductores de costo utilizado en el proceso productivo.	X		X		X		

Nota: Los ítems fueron contruidos por los investigadores tomando como base la literatura

¹**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

²**Pertinencia:** Si el ítem pertenece a la dimensión y subdimensión.

³**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar a la sub dimensión específica del constructo.

Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

Hoja de validación del instrumento

I. Datos generales:

1.1 Apellidos y nombres del informante: Gheraldine Jhulliza Peregrino Carranza y Julio César Villanueva Jiménez

1.2 Nombre del instrumento a evaluar: Ficha de Análisis Documental – Variable 2: margen de utilidad bruta

II. Instrucciones:

En el siguiente cuadro, para cada ítem del contenido del instrumento que revisa, marque usted con una (X) la opción SÍ o NO que elija según el criterio de **Claridad, Pertinencia o Relevancia**.

Variable 2: Margen de utilidad bruta	Claridad ¹		Pertinencia ²		Relevancia ³		Sugerencias
	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
<i>Dimensión 1: Utilidad Bruta</i>							
1. Estado de Resultados.	X		X		X		
<i>Dimensión 2: Ventas</i>							
2. Registro de Ventas.	X		X		X		

Nota: Los ítems fueron contruidos por los investigadores tomando como base la literatura

¹**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

²**Pertinencia:** Si el ítem pertenece a la dimensión y subdimensión.

³**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar a la sub dimensión específica del constructo.

Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Aplicable [] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez evaluador: *MIRANO JORJAS, ANGEL GERMÁN*

Grado académico más alto alcanzado: *MAESTRO*

Especialidad del evaluador: *COSTOS Y PROYECTOS*

Documento de Identidad: *2664065*

Firma:

Cajamarca, Perú, 22 noviembre de 2023

Hoja de validación del instrumento

I. Datos generales:

1.1 Apellidos y nombres del informante: Gheraldine Jhulliza Peregrino Carranza y Julio César Villanueva Jiménez

1.2 Nombre del instrumento a evaluar: Ficha de Análisis Documental – Variable 1: Implementación de Costos ABC

II. Instrucciones:

En el siguiente cuadro, para cada ítem del contenido del instrumento que revisa, marque usted con una (X) la opción Sí o NO que elija según el criterio de **Claridad, Pertinencia o Relevancia**.

Variable 1: Implementación de Costos ABC	Claridad ¹		Pertinencia ²		Relevancia ³		Sugerencias
	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
Dimensión 1: Recursos							
1. Registro de compras.	X		X		X		
2. Planilla de remuneraciones.	X		X		X		
3. Detalle del CIF utilizado en el proceso productivo.	X		X		X		
4. Inventario de Activos Fijos	X		X		X		
Dimensión 2: Actividades							
5. Flujo de proceso.	X		X		X		
6. Detalle de actividades primarias y secundarias.	X		X		X		
7. Detalle de gastos en cada actividad.	X		X		X		
Dimensión 3: Inductores de costo							
8. La empresa cuenta con el detalle de inductores de costo utilizado en el proceso productivo.	X		X		X		

Nota: Los ítems fueron contruidos por los investigadores tomando como base la literatura

¹**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

²**Pertinencia:** Si el ítem pertenece a la dimensión y subdimensión.

³**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar a la sub dimensión específica del constructo.

Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

Hoja de validación del instrumento

I. Datos generales:

1.1 Apellidos y nombres del informante: Gheraldine Jhulliza Peregrino Carranza y Julio César Villanueva Jiménez

1.2 Nombre del instrumento a evaluar: Ficha de Análisis Documental – Variable 2: margen de utilidad bruta

II. Instrucciones:

En el siguiente cuadro, para cada ítem del contenido del instrumento que revisa, marque usted con una (X) la opción SÍ o NO que elija según el criterio de **Claridad, Pertinencia o Relevancia**.

Variable 2: Margen de utilidad bruta	Claridad ¹		Pertinencia ²		Relevancia ³		Sugerencias
	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
<i>Dimensión 1: Utilidad Bruta</i>							
1. Estado de Resultados.	X		X		X		
<i>Dimensión 2: Ventas</i>							
2. Registro de Ventas.	X		X		X		

Nota: Los ítems fueron contruidos por los investigadores tomando como base la literatura

¹**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

²**Pertinencia:** Si el ítem pertenece a la dimensión y subdimensión.

³**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar a la sub dimensión específica del constructo.

Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Aplicable Aplicable después de corregir No aplicable

Apellidos y nombres del juez evaluador: Vargas Figuera Joberth

Grado académico más alto alcanzado: Mg

Especialidad del evaluador: Contador Público

Documento de Identidad: 43891748

Firma:


Mg CPC Joberth Vargas Figuera
Matrícula N° 12-1584

Cajamarca, Perú, 20 noviembre de 2023

Hoja de validación del instrumento

I. Datos generales:

1.1 Apellidos y nombres del informante: Gheraldine Jhulliza Peregrino Carranza y Julio César Villanueva Jiménez

1.2 Nombre del instrumento a evaluar: Ficha de Análisis Documental – Variable 1: Implementación de Costos ABC

II. Instrucciones:

En el siguiente cuadro, para cada ítem del contenido del instrumento que revisa, marque usted con una (X) la opción SÍ o NO que elija según el criterio de *Claridad, Pertinencia o Relevancia*.

Variable 1: Implementación de Costos ABC	Claridad ¹		Pertinencia ²		Relevancia ³		Sugerencias
	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
Dimensión 1: Recursos							
1. Registro de compras.	X		X		X		
2. Planilla de remuneraciones.	X		X		X		
3. Detalle del CIF utilizado en el proceso productivo.	X		X		X		
4. Inventario de Activos Fijos	X		X		X		
Dimensión 2: Actividades							
5. Flujo de proceso.	X		X		X		
6. Detalle de actividades primarias y secundarias.	X		X		X		
7. Detalle de gastos en cada actividad.	X		X		X		
Dimensión 3: Inductores de costo							
8. La empresa cuenta con el detalle de inductores de costo utilizado en el proceso productivo.	X		X		X		

Nota: Los ítems fueron construidos por los investigadores tomando como base la literatura

¹**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

²**Pertinencia:** Si el ítem pertenece a la dimensión y subdimensión.

³**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar a la sub dimensión específica del constructo.

Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

Hoja de validación del instrumento

I. Datos generales:

1.1 Apellidos y nombres del informante: Gheraldine Jhulliza Peregrino Carranza y Julio César Villanueva Jiménez

1.2 Nombre del instrumento a evaluar: Ficha de Análisis Documental – Variable 2: margen de utilidad bruta

II. Instrucciones:

En el siguiente cuadro, para cada ítem del contenido del instrumento que revisa, marque usted con una (X) la opción SÍ o NO que elija según el criterio de **Claridad, Pertinencia o Relevancia**.

Variable 2: Margen de utilidad bruta	Claridad ¹		Pertinencia ²		Relevancia ³		Sugerencias
	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
<i>Dimensión 1: Utilidad Bruta</i>							
1. Estado de Resultados.	X		X		X		
<i>Dimensión 2: Ventas</i>							
2. Registro de Ventas.	X		X		X		

Nota: Los ítems fueron construidos por los investigadores tomando como base la literatura

¹**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

²**Pertinencia:** Si el ítem pertenece a la dimensión y subdimensión.


³**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar a la sub dimensión específica del constructo.

Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Aplicable Aplicable después de corregir No aplicable

Apellidos y nombres del juez evaluador:	Quipe Jesús - Luis Roberto.
Grado académico más alto alcanzado:	Maestro en Ciencias
Especialidad del evaluador:	Ing. Industrial
Documento de Identidad:	26716258
Firma:	

Cajamarca, Perú, 18 noviembre de 2023

Anexo 7. Registro de Costos del Pollo a la brasa de la Pollería Emmanuel

HOJA DE REGISTROS DE COSTOS DE LA POLLERÍA EMMANUEL						
AÑO 2024						
ESPECIFICACIONES	CANT	UNID. MEDIDA	COSTO UNITARIO		COSTO TOTAL	COMENT
MATERIA PRIMA (MP)						
FEBRERO						
Pollo	369	UND	S/	18.00	S/	6,635.3
Papa pelada y cortada	664	KG	S/	2.00	S/	1,328.8
MARZO						
Pollo	302	UND	S/	16.70	S/	5,043.4
Papa pelada y cortada	538	KG	S/	1.70	S/	914.6
ABRIL						
Pollo	305	UND	S/	16.60	S/	5,063.0
Papa pelada y cortada	540	KG	S/	1.70	S/	917.2
MAYO						
Pollo	308	UND	S/	16.80	S/	5,174.4
Papa pelada y cortada	554	KG	S/	1.70	S/	941.1
JUNIO						
Pollo	308	UND	S/	17.00	S/	5,236.0
Papa pelada y cortada	544	KG	S/	1.70	S/	924.8
JULIO						
Pollo	375	UND	S/	18.00	S/	6,750.0
Papa pelada y cortada	683	KG	S/	1.90	S/	1,297.5
AGOSTO						
Pollo	321	UND	S/	17.00	S/	5,457.0
Papa pelada y cortada	578	KG	S/	1.90	S/	1,098.8
SEPTIEMBRE						
Pollo	306	UND	S/	17.00	S/	5,202.0
Papa pelada y cortada	540	KG	S/	1.70	S/	918.5
OCTUBRE						
Pollo	311	UND	S/	17.00	S/	5,287.0
Papa pelada y cortada	558	KG	S/	1.70	S/	949.3
NOVIEMBRE						
Pollo	306	UND	S/	17.00	S/	5,204.1
Papa pelada y cortada	552	KG	S/	1.80	S/	993.8
DICIEMBRE						
Pollo	398	UND	S/	18.30	S/	7,283.4
Papa pelada y cortada	714	KG	S/	2.00	S/	1,427.6
MANO DE OBRA DIRECTA (MOD)						
FEBRERO -DICIEMBRE						
Hornero	1	MENSUAL	S/	1,025.00		

Ayudante de cocina (Carolina)	1	MENSUAL	S/	360.00		
Freidor de papa	1	MENSUAL	S/	650.00		
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF)						
FEBRERO						
Condimentos						
Ajo	13.0	KG	S/	11.00	S/	143.0
Vino Tinto	1.0	LITRO	S/	12.00	S/	12.0
Vino Blanco	1.0	LITRO	S/	18.00	S/	18.0
Sal	1.0	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.0
Ajinomoto	6.0	KG	S/	12.33	S/	74.0
Pimienta	4.0	KG	S/	35.00	S/	140.0
Comino	2.0	KG	S/	40.00	S/	80.0
Vinagre	40.0	UND	S/	3.50	S/	140.0
Pisco	1.0	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.0
Salsa Inglesa	1.0	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.0
Ensalada	0.0					
Lechuga	8.0	DOCENA	S/	18.00	S/	144.0
Tomate	8.0	KG	S/	2.50	S/	20.0
Limón	4.0	CIENTO	S/	10.00	S/	40.0
Pepinillo	4.0	MEDIA DOCENA	S/	7.00	S/	28.0
Zanahoria	4.0	MEDIA ARROBA	S/	15.00	S/	60.0
Vinagreta	10.0	LITRO	S/	2.50	S/	25.0
Cremas	0.0					
Crema de ají	12.0	CAJA	S/	38.00	S/	456.0
Mayonesa	12.0	CAJA	S/	43.00	S/	516.0
Ketchup	8.0	CAJA	S/	22.00	S/	176.0
Mostaza	8.0	CAJA	S/	21.00	S/	168.0
MARZO						
Condimentos						
Ajo	10.2	KG	S/	11.30	S/	115.3
Vino Tinto	1.0	LITRO	S/	12.00	S/	12.0
Vino Blanco	1.0	LITRO	S/	18.00	S/	18.0
Sal	1.0	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.0
Ajinomoto	4.7	KG	S/	12.33	S/	58.0
Pimienta	3.0	KG	S/	35.00	S/	105.0
Comino	1.5	KG	S/	40.00	S/	60.0
Vinagre	31.0	UND	S/	3.50	S/	108.5
Pisco	1.0	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.0
Salsa Inglesa	1.0	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.0
Ensalada						
Lechuga	6.0	DOCENA	S/	19.00	S/	114.0
Tomate	6.0	KG	S/	2.80	S/	16.8

Limón	3.0	CIENTO	S/	11.00	S/	33.0
Pepinillo	3.0	MEDIA DOCENA	S/	7.70	S/	23.1
Zanahoria	3.0	MEDIA ARROBA	S/	16.50	S/	49.5
Vinagreta	7.0	LITRO	S/	2.50	S/	17.5
Cremas						
Crema de ají	9.0	CAJA	S/	38.00	S/	342.0
Mayonesa	9.0	CAJA	S/	43.00	S/	387.0
Ketchup	6.0	CAJA	S/	22.00	S/	132.0
Mostaza	6.0	CAJA	S/	21.00	S/	126.0

ABRIL

Condimentos

Ajo	10.3	KG	S/	10.80	S/	111.2
Vino Tinto	1.0	LITRO	S/	12.00	S/	12.0
Vino Blanco	1.0	LITRO	S/	18.00	S/	18.0
Sal	1.0	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.0
Ajinomoto	4.5	KG	S/	12.33	S/	55.5
Pimienta	3.0	KG	S/	35.00	S/	105.0
Comino	1.5	KG	S/	40.00	S/	60.0
Vinagre	32.0	UND	S/	3.50	S/	112.0
Pisco	1.0	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.0
Salsa Inglesa	1.0	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.0

Ensalada

Lechuga	6.0	DOCENA	S/	17.00	S/	102.0
Tomate	6.0	KG	S/	2.30	S/	13.8
Limón	3.0	CIENTO	S/	9.20	S/	27.6
Pepinillo	3.0	MEDIA DOCENA	S/	6.30	S/	18.9
Zanahoria	3.0	MEDIA ARROBA	S/	13.80	S/	41.4
Vinagreta	8.0	LITRO	S/	2.50	S/	20.0

Cremas

Crema de ají	9.0	CAJA	S/	38.00	S/	342.0
Mayonesa	9.0	CAJA	S/	43.00	S/	387.0
Ketchup	6.0	CAJA	S/	22.00	S/	132.0
Mostaza	6.0	CAJA	S/	21.00	S/	126.0

MAYO

Condimentos

Ajo	10.4	KG	S/	11.50	S/	119.6
Vino Tinto	1.0	LITRO	S/	12.00	S/	12.0
Vino Blanco	1.0	LITRO	S/	18.00	S/	18.0
Sal	1.0	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.0
Ajinomoto	4.8	KG	S/	12.33	S/	59.2
Pimienta	3.2	KG	S/	35.00	S/	112.0
Comino	1.6	KG	S/	40.00	S/	64.0
Vinagre	30.0	UND	S/	3.50	S/	105.0

Pisco	1.0	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.0
Salsa Inglesa	1.0	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.0
Ensalada						
Lechuga	6.0	DOCENA	S/	19.00	S/	114.0
Tomate	6.3	KG	S/	2.90	S/	18.3
Limón	3.0	CIENTO	S/	11.20	S/	33.6
Pepinillo	3.0	MEDIA DOCENA	S/	7.90	S/	23.7
Zanahoria	3.0	MEDIA ARROBA	S/	16.80	S/	50.4
Vinagreta	8.0	LITRO	S/	2.50	S/	20.0
Cremas						
Crema de ají	10.0	CAJA	S/	38.00	S/	380.0
Mayonesa	10.0	CAJA	S/	43.00	S/	430.0
Ketchup	6.0	CAJA	S/	22.00	S/	132.0
Mostaza	6.0	CAJA	S/	21.00	S/	126.0
<hr/> JUNIO <hr/>						
Condimentos						
Ajo	10.4	KG	S/	10.90	S/	113.4
Vino Tinto	1.0	LITRO	S/	12.00	S/	12.0
Vino Blanco	1.0	LITRO	S/	18.00	S/	18.0
Sal	1.0	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.0
Ajinomoto	4.8	KG	S/	12.33	S/	59.2
Pimienta	3.0	KG	S/	35.00	S/	105.0
Comino	1.6	KG	S/	40.00	S/	64.0
Vinagre	32.0	UND	S/	3.50	S/	112.0
Pisco	1.0	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.0
Salsa Inglesa	1.0	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.0
Ensalada						
Lechuga	6.0	DOCENA	S/	18.00	S/	108.0
Tomate	6.0	KG	S/	2.30	S/	13.8
Limón	3.0	CIENTO	S/	9.50	S/	28.5
Pepinillo	3.0	MEDIA DOCENA	S/	6.50	S/	19.5
Zanahoria	3.0	MEDIA ARROBA	S/	14.40	S/	43.2
Vinagreta	8.0	LITRO	S/	2.50	S/	20.0
Cremas						
Crema de ají	10.0	CAJA	S/	38.00	S/	380.0
Mayonesa	10.0	CAJA	S/	43.00	S/	430.0
Ketchup	6.0	CAJA	S/	22.00	S/	132.0
Mostaza	6.0	CAJA	S/	21.00	S/	126.0
<hr/> JULIO <hr/>						
Condimentos						
Ajo	12.7	KG	S/	11.40	S/	144.8
Vino Tinto	1.0	LITRO	S/	12.00	S/	12.0
Vino Blanco	1.0	LITRO	S/	18.00	S/	18.0

Sal	1.0	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.0
Ajinomoto	5.8	KG	S/	12.33	S/	71.5
Pimienta	3.9	KG	S/	35.00	S/	136.5
Comino	2.0	KG	S/	40.00	S/	80.0
Vinagre	38.0	UND	S/	3.50	S/	133.0
Pisco	1.0	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.0
Salsa Inglesa	1.0	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.0
Ensalada						
Lechuga	8.0	DOCENA	S/	19.00	S/	152.0
Tomate	7.8	KG	S/	2.70	S/	21.1
Limón	4.0	CIENTO	S/	10.80	S/	43.2
Pepinillo	4.0	MEDIA DOCENA	S/	7.50	S/	30.0
Zanahoria	4.0	MEDIA ARROBA	S/	16.20	S/	64.8
Vinagreta	9.7	LITRO	S/	2.50	S/	24.3
Cremas						
Crema de ají	12.0	CAJA	S/	38.00	S/	456.0
Mayonesa	12.0	CAJA	S/	43.00	S/	516.0
Ketchup	8.0	CAJA	S/	22.00	S/	176.0
Mostaza	8.0	CAJA	S/	21.00	S/	168.0
AGOSTO						
Condimentos						
Ajo	10.8	KG	S/	10.70	S/	115.6
Vino Tinto	1.0	LITRO	S/	12.00	S/	12.0
Vino Blanco	1.0	LITRO	S/	18.00	S/	18.0
Sal	1.0	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.0
Ajinomoto	4.8	KG	S/	12.33	S/	59.2
Pimienta	3.3	KG	S/	35.00	S/	115.5
Comino	1.7	KG	S/	40.00	S/	68.0
Vinagre	31.0	UND	S/	3.50	S/	108.5
Pisco	1.0	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.0
Salsa Inglesa	1.0	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.0
Ensalada						
Lechuga	6.0	DOCENA	S/	17.00	S/	102.0
Tomate	6.5	KG	S/	2.40	S/	15.6
Limón	3.0	CIENTO	S/	9.40	S/	28.2
Pepinillo	3.0	MEDIA DOCENA	S/	6.40	S/	19.2
Zanahoria	3.0	MEDIA ARROBA	S/	14.10	S/	42.3
Vinagreta	8.0	LITRO	S/	2.50	S/	20.0
Cremas						
Crema de ají	10.0	CAJA	S/	38.00	S/	380.0
Mayonesa	10.0	CAJA	S/	43.00	S/	430.0
Ketchup	6.0	CAJA	S/	22.00	S/	132.0
Mostaza	7.0	CAJA	S/	21.00	S/	147.0

SEPTIEMBRE						
Condimentos						
Ajo	10.0	KG	S/	11.20	S/	112.0
Vino Tinto	1.0	LITRO	S/	12.00	S/	12.0
Vino Blanco	1.0	LITRO	S/	18.00	S/	18.0
Sal	1.0	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.0
Ajinomoto	4.6	KG	S/	12.33	S/	56.7
Pimienta	3.0	KG	S/	35.00	S/	105.0
Comino	1.5	KG	S/	40.00	S/	60.0
Vinagre	30.0	UND	S/	3.50	S/	105.0
Pisco	1.0	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.0
Salsa Inglesa	1.0	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.0
Ensalada						
Lechuga	6.0	DOCENA	S/	18.00	S/	108.0
Tomate	6.0	KG	S/	2.70	S/	16.2
Limón	3.0	CIENTO	S/	10.60	S/	31.8
Pepinillo	3.0	MEDIA DOCENA	S/	7.30	S/	21.9
Zanahoria	3.0	MEDIA ARROBA	S/	15.90	S/	47.7
Vinagreta	7.7	LITRO	S/	2.50	S/	19.3
Cremas						
Crema de ají	9.0	CAJA	S/	38.00	S/	342.0
Mayonesa	9.0	CAJA	S/	43.00	S/	387.0
Ketchup	6.0	CAJA	S/	22.00	S/	132.0
Mostaza	6.0	CAJA	S/	21.00	S/	126.0
OCTUBRE						
Condimentos						
Ajo	10.4	KG	S/	10.50	S/	109.2
Vino Tinto	1.0	LITRO	S/	12.00	S/	12.0
Vino Blanco	1.0	LITRO	S/	18.00	S/	18.0
Sal	1.0	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.0
Ajinomoto	4.8	KG	S/	12.33	S/	59.2
Pimienta	3.2	KG	S/	35.00	S/	112.0
Comino	1.6	KG	S/	40.00	S/	64.0
Vinagre	31.0	UND	S/	3.50	S/	108.5
Pisco	1.0	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.0
Salsa Inglesa	1.0	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.0
Ensalada						
Lechuga	6.0	DOCENA	S/	16.00	S/	96.0
Tomate	6.4	KG	S/	2.20	S/	14.1
Limón	3.0	CIENTO	S/	9.50	S/	28.5
Pepinillo	3.0	MEDIA DOCENA	S/	6.30	S/	18.9
Zanahoria	3.0	MEDIA ARROBA	S/	13.50	S/	40.5
Vinagreta	8.0	LITRO	S/	2.50	S/	20.0

Cremas						
Crema de ají	10.0	CAJA	S/	38.00	S/	380.0
Mayonesa	10.0	CAJA	S/	43.00	S/	430.0
Ketchup	6.0	CAJA	S/	22.00	S/	132.0
Mostaza	6.0	CAJA	S/	21.00	S/	126.0
<hr/>						
NOVIEMBRE						
<hr/>						
Condimentos						
Ajo	10.3	KG	S/	11.00	S/	113.3
Vino Tinto	1.0	LITRO	S/	12.00	S/	12.0
Vino Blanco	1.0	LITRO	S/	18.00	S/	18.0
Sal	1.0	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.0
Ajinomoto	4.8	KG	S/	12.33	S/	59.2
Pimienta	3.1	KG	S/	35.00	S/	108.5
Comino	1.6	KG	S/	40.00	S/	64.0
Vinagre	31.0	UND	S/	3.50	S/	108.5
Pisco	1.0	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.0
Salsa Inglesa	1.0	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.0
Ensalada						
Lechuga	6.0	DOCENA	S/	17.00	S/	102.0
Tomate	6.3	KG	S/	2.40	S/	15.1
Limón	3.0	CIENTO	S/	9.80	S/	29.4
Pepinillo	3.0	MEDIA DOCENA	S/	6.80	S/	20.4
Zanahoria	3.0	MEDIA ARROBA	S/	14.70	S/	44.1
Vinagreta	8.0	LITRO	S/	2.50	S/	20.0
Cremas						
Crema de ají	9.0	CAJA	S/	38.00	S/	342.0
Mayonesa	9.0	CAJA	S/	43.00	S/	387.0
Ketchup	5.0	CAJA	S/	22.00	S/	110.0
Mostaza	6.0	CAJA	S/	21.00	S/	126.0
<hr/>						
DICIEMBRE						
<hr/>						
Condimentos						
Ajo	13.4	KG	S/	11.20	S/	150.1
Vino Tinto	1.0	LITRO	S/	12.00	S/	12.0
Vino Blanco	1.0	LITRO	S/	18.00	S/	18.0
Sal	1.0	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.0
Ajinomoto	6.1	KG	S/	12.33	S/	75.2
Pimienta	4.1	KG	S/	35.00	S/	143.5
Comino	2.3	KG	S/	40.00	S/	92.0
Vinagre	39.0	UND	S/	3.50	S/	136.5
Pisco	1.0	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.0
Salsa Inglesa	1.0	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.0
Ensalada						
Lechuga	8.0	DOCENA	S/	18.00	S/	144.0
Tomate	8.1	KG	S/	2.80	S/	22.7
Limón	4.0	CIENTO	S/	10.40	S/	41.6

Pepinillo	4.0	MEDIA DOCENA	S/	7.10	S/	28.4
Zanahoria	4.0	MEDIA ARROBA	S/	15.60	S/	62.4
Vinagreta	10.0	LITRO	S/	2.50	S/	25.0
Cremas						
Crema de ají	12.0	CAJA	S/	38.00	S/	456.0
Mayonesa	12.0	CAJA	S/	43.00	S/	516.0
Ketchup	7.0	CAJA	S/	22.00	S/	154.0
Mostaza	8.0	CAJA	S/	21.00	S/	168.0
MANO DE OBRA INDIRECTA (MOI)						
FEBRERO - DICIEMBRE						
Preparadora de ensalada	1	MENSUAL			S/	550.0
Ayudante de cocina (Carolina)	1	MENSUAL			S/	240.0
Mesera	1	MENSUAL			S/	480.0
Ayudante general (Kevin)	1	MENSUAL			S/	600.0
OTROS						
FEBRERO						
Carbón	6.0	SACO	S/	180.00	S/	1,080.0
Gas	4.0	BALÓN	S/	190.00	S/	760.0
Aceite	8.0	BALDE	S/	135.00	S/	1,080.0
Otros útiles			S/	20.00	S/	20.0
MARZO						
Carbón	5.0	SACO	S/	180.00	S/	900.0
Gas	3.0	BALÓN	S/	190.00	S/	570.0
Aceite	6.0	BALDE	S/	135.00	S/	810.0
Otros útiles			S/	14.4	S/	14.4
ABRIL						
Carbón	5.0	SACO	S/	180.00	S/	900.0
Gas	3.0	BALÓN	S/	190.00	S/	570.0
Aceite	6.0	BALDE	S/	135.00	S/	810.0
Otros útiles			S/	13.6	S/	13.6
MAYO						
Carbón	5.0	SACO	S/	180.00	S/	900.0
Gas	3.0	BALÓN	S/	190.00	S/	570.0
Aceite	6.0	BALDE	S/	135.00	S/	810.0
Otros útiles			S/	15.7	S/	15.7
JUNIO						
Carbón	5.0	SACO	S/	180.00	S/	900.0
Gas	3.0	BALÓN	S/	190.00	S/	570.0
Aceite	6.0	BALDE	S/	135.00	S/	810.0
Otros útiles			S/	16.1	S/	16.1
JULIO						
Carbón	6.0	SACO	S/	180.00	S/	1,080.0
Gas	4.0	BALÓN	S/	190.00	S/	760.0

Aceite	8.0	BALDE	S/	135.00	S/	1,080.0	
Otros útiles			S/	20.0	S/	20.0	
AGOSTO							
Carbón	5.0	SACO	S/	180.00	S/	900.0	
Gas	3.0	BALÓN	S/	190.00	S/	570.0	
Aceite	6.0	BALDE	S/	135.00	S/	810.0	
Otros útiles			S/	17.4	S/	17.4	
SEPTIEMBRE							
Carbón	5.0	SACO	S/	180.00	S/	900.0	
Gas	3.0	BALÓN	S/	190.00	S/	570.0	
Aceite	6.0	BALDE	S/	135.00	S/	810.0	
Otros útiles			S/	15.0	S/	15.0	
OCTUBRE							
Carbón	5.0	SACO	S/	180.00	S/	900.0	
Gas	3.0	BALÓN	S/	190.00	S/	570.0	
Aceite	6.0	BALDE	S/	135.00	S/	810.0	
Otros útiles			S/	16.1	S/	16.1	
NOVIEMBRE							
Carbón	5.0	SACO	S/	180.00	S/	900.0	
Gas	3.0	BALÓN	S/	190.00	S/	570.0	
Aceite	6.0	BALDE	S/	135.00	S/	810.0	
Otros útiles			S/	15.0	S/	15.0	
DICIEMBRE							
Carbón	6.0	SACO	S/	180.00	S/	1,080.0	
Gas	4.0	BALÓN	S/	190.00	S/	760.0	
Aceite	8.0	BALDE	S/	135.00	S/	1,080.0	
Otros útiles			S/	19.7	S/	19.7	
ACTIVOS FIJOS							
Escritorio	1.0		S/	250.00			
Computadora	1.0		S/	1,250.00			
Horno	1.0		S/	17,800.00			
Freidora de papas	1.0		S/	4,500.00			
Mueble para preparación de insumos	1.0		S/	200.00			
Mueble para cortado	1.0		S/	1,500.00			
Refrigeradora	1.0		S/	1,800.00			
Mesas y sillas (juego - 1 mesa 4 sillas)	1.0		S/	1,200.00			8 juegos
Estante de 5 repisas	1.0		S/	280.00			
SERVICIOS BÁSICOS							
FEBRERO							
Energía Eléctrica					S/	168.8	
Alquiler de Local					S/	500.0	
Agua Potable					S/	13.0	
MARZO							
Energía Eléctrica					S/	179.6	

Alquiler de Local	S/	500.0	
Agua Potable	S/	13.0	
ABRIL			
Energía Eléctrica	S/	180.9	
Alquiler de Local	S/	500.0	
Agua Potable	S/	13.0	
MAYO			
Energía Eléctrica	S/	182.7	
Alquiler de Local	S/	500.0	
Agua Potable	S/	13.0	
JUNIO			
Energía Eléctrica	S/	176.8	
Alquiler de Local	S/	500.0	
Agua Potable	S/	13.0	
JULIO			
Energía Eléctrica	S/	190.0	
Alquiler de Local	S/	500.0	
Agua Potable	S/	13.0	
AGOSTO			
Energía Eléctrica	S/	172.7	
Alquiler de Local	S/	500.0	
Agua Potable	S/	13.0	
SEPTIEMBRE			
Energía Eléctrica	S/	170.1	
Alquiler de Local	S/	500.0	
Agua Potable	S/	13.0	
OCTUBRE			
Energía Eléctrica	S/	182.7	
Alquiler de Local	S/	500.0	
Agua Potable	S/	13.0	
NOVIEMBRE			
Energía Eléctrica	S/	167.1	
Alquiler de Local	S/	500.0	
Agua Potable	S/	13.0	
DICIEMBRE			
Energía Eléctrica	S/	194.2	
Alquiler de Local	S/	500.0	
Agua Potable	S/	13.0	
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)			
FEBRERO - DICIEMBRE			
Sueldo de la cajera	S/	550.0	Mensual
Sueldo de la mesera	S/	120.0	Mensual
Depreciación de mesas y sillas	S/	16.0	Mensual
Depreciación de computadora	S/	18.8	Mensual

Anexo 8. Registro de Ventas anual de la Pollería Emmanuel

REGISTRO DE VENTAS DEL POLLO A LA BRASA DE LA POLLERÍA EMMANUEL																	
AÑO 2024																	
PRODUCTO	V. VENTA	CANT.	SEMANA 1	CANT.	SEMANA 2	CANT.	SEMANA 3	CANT.	SEMANA 4	T.CANT.	T.MENSUAL						
FEBRERO																	
1 Pollo	S/	51	38	S/	1,932	78	S/	3,966	36	S/	1,831	43	S/	2,186	195	S/	9,915
1/2 Pollo	S/	27	34	S/	922	53	S/	1,437	55	S/	1,492	40	S/	1,085	182	S/	4,936
1/4 Pollo	S/	14	13	S/	187	22	S/	317	20	S/	288	29	S/	418	84	S/	1,210
1/8 Pollo	S/	8	90	S/	686	184	S/	1,403	121	S/	923	98	S/	747	493	S/	3,760
TOTAL															S/	19,821	
MARZO																	
1 Pollo	S/	51	42	S/	2,136	42	S/	2,136	44	S/	2,237	44	S/	2,237	172	S/	8,746
1/2 Pollo	S/	27	35	S/	949	38	S/	1,031	35	S/	949	32	S/	868	140	S/	3,797
1/4 Pollo	S/	14	10	S/	144	9	S/	130	10	S/	144	11	S/	158	40	S/	576
1/8 Pollo	S/	8	95	S/	725	98	S/	747	99	S/	755	108	S/	824	400	S/	3,051
TOTAL															S/	16,169	
ABRIL																	
1 Pollo	S/	51	45	S/	2,288	42	S/	2,136	44	S/	2,237	46	S/	2,339	177	S/	9,000
1/2 Pollo	S/	27	35	S/	949	34	S/	922	36	S/	976	39	S/	1,058	144	S/	3,905
1/4 Pollo	S/	14	12	S/	173	10	S/	144	12	S/	173	10	S/	144	44	S/	634
1/8 Pollo	S/	8	86	S/	656	90	S/	686	94	S/	717	90	S/	686	360	S/	2,746
TOTAL															S/	16,285	
MAYO																	
1 Pollo	S/	51	40	S/	2,034	50	S/	2,542	38	S/	1,932	40	S/	2,034	168	S/	8,542
1/2 Pollo	S/	27	35	S/	949	45	S/	1,220	36	S/	976	37	S/	1,003	153	S/	4,149
1/4 Pollo	S/	14	7	S/	101	15	S/	216	8	S/	115	8	S/	115	38	S/	547

1/8 Pollo	S/	8	97	S/	740	130	S/	992	101	S/	770	104	S/	793	432	S/	3,295
TOTAL															S/	16,534	
JUNIO																	
1 Pollo	S/	51	44	S/	2,237	44	S/	2,237	55	S/	2,797	45	S/	2,288	188	S/	9,559
1/2 Pollo	S/	27	22	S/	597	30	S/	814	29	S/	786	31	S/	841	112	S/	3,037
1/4 Pollo	S/	14	9	S/	130	8	S/	115	10	S/	144	9	S/	130	36	S/	519
1/8 Pollo	S/	8	109	S/	831	110	S/	839	109	S/	831	112	S/	854	440	S/	3,356
TOTAL															S/	16,471	
JULIO																	
1 Pollo	S/	51	40	S/	2,034	42	S/	2,136	51	S/	2,593	58	S/	2,949	191	S/	9,712
1/2 Pollo	S/	27	42	S/	1,139	43	S/	1,166	49	S/	1,329	58	S/	1,573	192	S/	5,207
1/4 Pollo	S/	14	10	S/	144	10	S/	144	12	S/	173	36	S/	519	68	S/	980
1/8 Pollo	S/	8	120	S/	915	121	S/	923	132	S/	1,007	195	S/	1,487	568	S/	4,332
TOTAL															S/	20,231	
AGOSTO																	
1 Pollo	S/	51	40	S/	2,034	44	S/	2,237	45	S/	2,288	44	S/	2,237	173	S/	8,797
1/2 Pollo	S/	27	39	S/	1,058	41	S/	1,112	42	S/	1,139	42	S/	1,139	164	S/	4,447
1/4 Pollo	S/	14	9	S/	130	8	S/	115	10	S/	144	9	S/	130	36	S/	519
1/8 Pollo	S/	8	110	S/	839	113	S/	862	116	S/	885	117	S/	892	456	S/	3,478
TOTAL															S/	17,241	
SEPTIEMBRE																	
1 Pollo	S/	51	45	S/	2,288	45	S/	2,288	48	S/	2,441	47	S/	2,390	185	S/	9,407
1/2 Pollo	S/	27	38	S/	1,031	39	S/	1,058	39	S/	1,058	39	S/	1,058	106	S/	2,875
1/4 Pollo	S/	14	15	S/	216	16	S/	231	17	S/	245	16	S/	231	64	S/	922
1/8 Pollo	S/	8	102	S/	778	104	S/	793	104	S/	793	106	S/	808	416	S/	3,173
TOTAL															S/	16,376	
OCTUBRE																	
1 Pollo	S/	51	42	S/	2,136	43	S/	2,186	41	S/	2,085	45	S/	2,288	171	S/	8,695

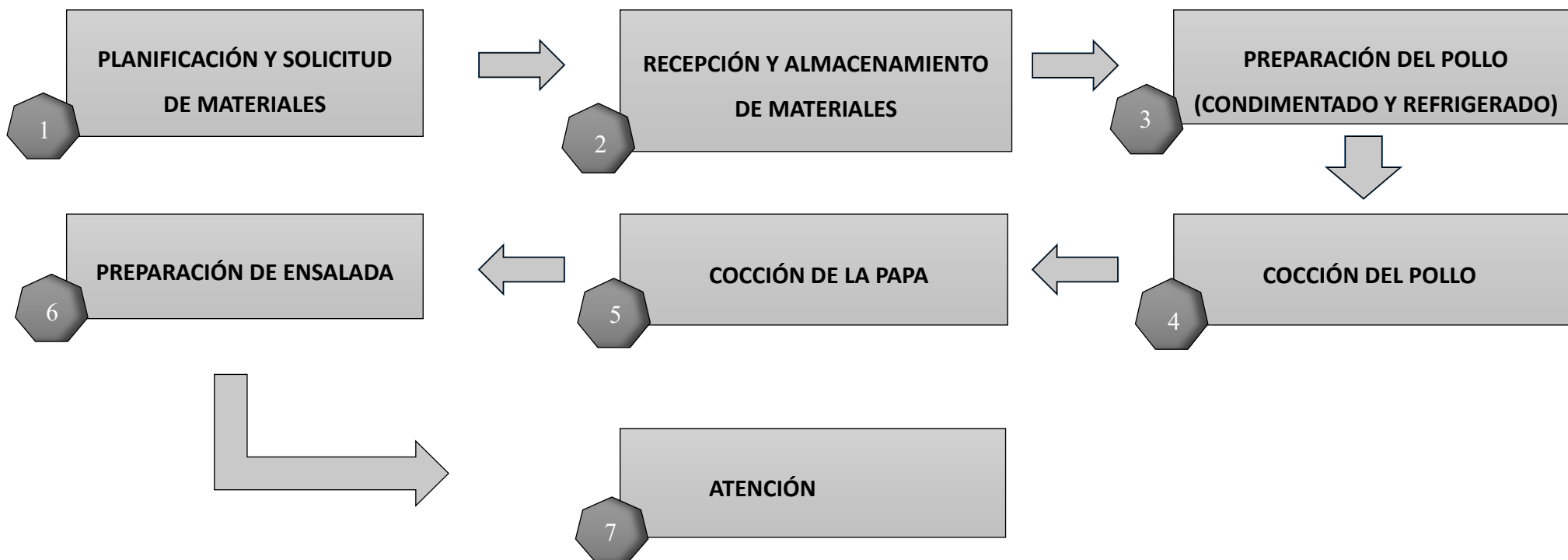
“Implementación de Costos ABC y el margen
de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en
Cajamarca, año 2024”

1/2 Pollo	S/	27	36 S/	976	36 S/	976	37 S/	1,003	39 S/	1,058	148 S/	4,014
1/4 Pollo	S/	14	12 S/	173	10 S/	144	11 S/	158	12 S/	173	45 S/	648
1/8 Pollo	S/	8	106 S/	808	100 S/	763	110 S/	839	122 S/	931	438 S/	3,341
TOTAL											S/	16,697
NOVIEMBRE												
1 Pollo	S/	51	46 S/	2,339	40 S/	2,034	41 S/	2,085	40 S/	2,034	167 S/	8,492
1/2 Pollo	S/	27	43 S/	1,166	37 S/	1,003	29 S/	786	30 S/	814	139 S/	3,769
1/4 Pollo	S/	14	17 S/	245	9 S/	130	9 S/	130	10 S/	144	45 S/	648
1/8 Pollo	S/	8	128 S/	976	113 S/	862	113 S/	862	113 S/	862	467 S/	3,562
TOTAL											S/	16,471
DICIEMBRE												
1 Pollo	S/	51	54 S/	2,746	53 S/	2,695	55 S/	2,797	56 S/	2,847	218 S/	11,085
1/2 Pollo	S/	27	50 S/	1,356	51 S/	1,383	50 S/	1,356	51 S/	1,383	202 S/	5,478
1/4 Pollo	S/	14	11 S/	158	12 S/	173	11 S/	158	14 S/	202	48 S/	692
1/8 Pollo	S/	8	104 S/	793	106 S/	808	128 S/	976	198 S/	1,510	536 S/	4,088
TOTAL											S/	21,342
TOTAL ANUAL											S/	193,639

Anexo 9. Información relacionada a las actividades

Figura 2

Flujo de Producción del Pollo a la brasa



Anexo 10. Información de costos de producción

I. Materia Prima

Tabla 36

Detalle de pollos adquiridos por cada mes

AÑO 2024				
PRODUCTO	PLATOS VENDIDOS	POLLOS ENTEROS	% P. ENTEROS	% P. VENDIDOS
FEBRERO				
1 Pollo	195	195	52.90%	20.44%
1/2 Pollo	182	91	24.69%	19.08%
1/4 Pollo	84	21	5.70%	8.81%
1/8 Pollo	493	62	16.72%	51.68%
TOTAL POLLOS MENSUAL	954	369	100.00%	100.00%
MARZO				
1 Pollo	172	172	56.95%	22.87%
1/2 Pollo	140	70	23.18%	18.62%
1/4 Pollo	40	10	3.31%	5.32%
1/8 Pollo	400	50	16.56%	53.19%
TOTAL POLLOS MENSUAL	752	302	100.00%	100.00%
ABRIL				
1 Pollo	177	177	58.03%	24.41%
1/2 Pollo	144	72	23.61%	19.86%
1/4 Pollo	44	11	3.61%	6.07%
1/8 Pollo	360	45	14.75%	49.66%
TOTAL POLLOS MENSUAL	725	305	100.00%	100.00%
MAYO				
1 Pollo	168	168	54.55%	21.24%
1/2 Pollo	153	77	24.84%	19.34%
1/4 Pollo	38	10	3.08%	4.80%
1/8 Pollo	432	54	17.53%	54.61%
TOTAL POLLOS MENSUAL	791	308	100.00%	100.00%
JUNIO				
1 Pollo	188	188	61.04%	24.23%
1/2 Pollo	112	56	18.18%	14.43%
1/4 Pollo	36	9	2.92%	4.64%
1/8 Pollo	440	55	17.86%	56.70%
TOTAL POLLOS MENSUAL	776	308	100.00%	100.00%
JULIO				
1 Pollo	191	191	50.93%	18.74%
1/2 Pollo	192	96	25.60%	18.84%
1/4 Pollo	68	17	4.53%	6.67%
1/8 Pollo	568	71	18.93%	55.74%

TOTAL POLLOS MENSUAL	1019	375	100.00%	100.00%
AGOSTO				
1 Pollo	173	173	53.89%	20.87%
1/2 Pollo	164	82	25.55%	19.78%
1/4 Pollo	36	9	2.80%	4.34%
1/8 Pollo	456	57	17.76%	55.01%
TOTAL POLLOS MENSUAL	829	321	100.00%	100.00%
SEPTIEMBRE				
1 Pollo	185	185	60.46%	23.99%
1/2 Pollo	106	53	17.32%	13.75%
1/4 Pollo	64	16	5.23%	8.30%
1/8 Pollo	416	52	16.99%	53.96%
TOTAL POLLOS MENSUAL	771	306	100.00%	100.00%
OCTUBRE				
1 Pollo	171	171	54.98%	21.32%
1/2 Pollo	148	74	23.79%	18.45%
1/4 Pollo	45	11	3.62%	5.61%
1/8 Pollo	438	55	17.60%	54.61%
TOTAL POLLOS MENSUAL	802	311	100.00%	100.00%
NOVIEMBRE				
1 Pollo	167	167	54.55%	20.42%
1/2 Pollo	139	70	22.70%	16.99%
1/4 Pollo	45	11	3.67%	5.50%
1/8 Pollo	467	58	19.07%	57.09%
TOTAL POLLOS MENSUAL	818	306	100.00%	100.00%
DICIEMBRE				
1 Pollo	218	218	54.77%	21.71%
1/2 Pollo	202	101	25.38%	20.12%
1/4 Pollo	48	12	3.02%	4.78%
1/8 Pollo	536	67	16.83%	53.39%
TOTAL POLLOS MENSUAL	1004	398	100.00%	100.00%
TOTAL POLLOS ANUAL	9241	3609		

Tabla 37

Detalle de papa pelada y cortada por cada mes

AÑO 2024			
PRODUCTO	PLATOS VENDIDOS	CANTIDAD POR PORCIÓN EN KG	TOTAL DE KG
FEBRERO			
1 Pollo	195	1.5	292.5
1/2 Pollo	182	1.0	182.00
1/4 Pollo	84	0.5	42
1/8 Pollo	493	0.3	147.9

T.PAPA USADA MENSUAL			664
MARZO			
1 Pollo	172	1.5	258
1/2 Pollo	140	1.0	140
1/4 Pollo	40	0.5	20
1/8 Pollo	400	0.3	120
T.PAPA USADA MENSUAL			538
ABRIL			
1 Pollo	177	1.5	265.5
1/2 Pollo	144	1.0	144
1/4 Pollo	44	0.5	22
1/8 Pollo	360	0.3	108
T.PAPA USADA MENSUAL			540
MAYO			
1 Pollo	168	1.5	252
1/2 Pollo	153	1.0	153
1/4 Pollo	38	0.5	19
1/8 Pollo	432	0.3	129.6
T.PAPA USADA MENSUAL			554
JUNIO			
1 Pollo	188	1.5	282
1/2 Pollo	112	1.0	112
1/4 Pollo	36	0.5	18
1/8 Pollo	440	0.3	132
T.PAPA USADA MENSUAL			544
JULIO			
1 Pollo	191	1.5	286.5
1/2 Pollo	192	1.0	192
1/4 Pollo	68	0.5	34
1/8 Pollo	568	0.3	170.4
T.PAPA USADA MENSUAL			683
AGOSTO			
1 Pollo	173	1.5	259.5
1/2 Pollo	164	1.0	164
1/4 Pollo	36	0.5	18
1/8 Pollo	456	0.3	136.8
T.PAPA USADA MENSUAL			578
SEPTIEMBRE			
1 Pollo	185	1.5	277.5
1/2 Pollo	106	1.0	106
1/4 Pollo	64	0.5	32
1/8 Pollo	416	0.3	124.8
T.PAPA USADA MENSUAL			540
OCTUBRE			
1 Pollo	171	1.5	256.5
1/2 Pollo	148	1.0	148

1/4 Pollo	45	0.5	22.5
1/8 Pollo	438	0.3	131.4
T.PAPA USADA MENSUAL			558
NOVIEMBRE			
1 Pollo	167	1.5	250.5
1/2 Pollo	139	1.0	139
1/4 Pollo	45	0.5	22.5
1/8 Pollo	467	0.3	140.1
T.PAPA USADA MENSUAL			552
DICIEMBRE			
1 Pollo	218	1.5	327
1/2 Pollo	202	1.0	202
1/4 Pollo	48	0.5	24
1/8 Pollo	536	0.3	160.8
T.PAPA USADA MENSUAL			714
T.PAPA USADA ANUAL			6465

II. Mano de Obra

Tabla 38

Planilla de remuneraciones anual

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	D.N.I.	OCUPACIÓN O ÁREA	REM. MENSUAL	ASIGN. FAMILIAR	T.REM. ANUAL	DESCUENTOS			TOTAL A PAGAR	APORTES	
							SNP		TOTAL DESCT.		ES SALUD	
							ONP	TOTAL ONP			9%	TOTAL
1	Fernandez Cruzado Luis		Hornero	S/1,025.00	S/-	S/11,275.00	S/ 1,465.75	S/ 1,465.75	S/ 1,465.75	S/ 9,809.25	S/1,014.75	S/ 1,014.75
2	Quispe Aguilar Jorge Luis		Freidor de papas	S/ 650.00	S/-	S/ 7,150.00	S/ 929.50	S/ 929.50	S/ 929.50	S/ 6,220.50	S/ 643.50	S/ 643.50
3	Salazar Huamán María Alejandra Sanchez		Preparadora de ensalada	S/ 550.00	S/-	S/ 6,050.00	S/ 786.50	S/ 786.50	S/ 786.50	S/ 5,263.50	S/ 544.50	S/ 544.50
4	Ramírez Josefa Carolina Alvarado Flores		Ayudante de cocina	S/ 600.00	S/-	S/ 6,600.00	S/ 858.00	S/ 858.00	S/ 858.00	S/ 5,742.00	S/ 594.00	S/ 594.00
5	Claudia Milagros Cárdenes		Mesera	S/ 600.00	S/-	S/ 6,600.00	S/ 858.00	S/ 858.00	S/ 858.00	S/ 5,742.00	S/ 594.00	S/ 594.00
6	Chávez Laura Yesenia		Cajera	S/ 550.00	S/-	S/ 6,050.00	S/ 786.50	S/ 786.50	S/ 786.50	S/ 5,263.50	S/ 544.50	S/ 544.50
7	Ocas Castillo Kevin		Ayudante general	S/ 600.00	S/-	S/ 6,600.00	S/ 858.00	S/ 858.00	S/ 858.00	S/ 5,742.00	S/ 594.00	S/ 594.00
TOTAL				S/4,575.00		S/50,325.00			S/6,542.25	S/43,782.7	S/4,529.25	

Tabla 39

Distribución del costo laboral anual a centros de costos (expresado en S/.)

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	OCUPACIÓN O ÁREA	T. REM. ANUAL	ESSALUD REM. ANUAL	PROV. DE VAC. ANUAL	ESSALUD DE VAC. ANUAL	T. COSTO LABORAL	ASIGNACION AL CENTRO DE COSTOS				
								C.PRODUCCION		G.A DM NI	G.VENTAS	TOTAL
								MOD	CIF			
1	Fernandez Cruzado Luis	Hornero	11,275.00	1,014.75	512.50	46.13	12,848.38	11,275.00	1,573.38			12,848.38
2	Quispe Aguilar Jorge Luis	Freidor de papas	7,150.00	643.50	325.00	29.25	8,147.75	7,150.00	997.75			8,147.75
3	Salazar Huamán María Alejandra	Preparadora de ensalada	6,050.00	544.50	275.00	24.75	6,894.25		6,894.25			6,894.25
4	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	Ayudante de cocina	6,600.00	594.00	300.00	27.00	7,521.00	3,960.00	3,781.00			7,741.00
5	Alvarado Flores Claudia Milagros	Mesera	6,600.00	594.00	300.00	27.00	7,521.00		6,016.80		1,504.20	7,521.00
6	Cárdenes Chávez Laura Yesenia	Cajera	6,050.00	544.50	275.00	24.75	6,894.25				6,894.25	6,894.25
7	Ocas Castillo Kevin	Ayudante general	6,600.00	594.00	300.00	27.00	7,521.00		7,521.00			7,521.00
TOTAL			50,325.00	4,529.25	2,287.50	205.88	57,347.63		26,784.18		8,398.45	57,567.63

Tabla 40

Distribución por horas laboradas a cada actividad detallada mensualmente

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	HORAS DIARIAS	COSTO POR H.	COSTO POR DIA	HORAS AL MES	COSTO POR MES
FEBRERO						
1	PLANIFICACIÓN Y SOLICITUD DE MATERIALES	1	S/ 4.29	S/ 4.29	28.00	S/ 120.00
	Ocas Castillo Kevin	1	S/ 4.29	S/ 4.29	28.00	S/ 120.00
2	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES	6	S/ 4.29	S/ 25.71	168.00	S/ 720.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/ 4.29	S/ 8.57	56.00	S/ 240.00
	Ocas Castillo Kevin	4	S/ 4.29	S/ 17.14	112.00	S/ 480.00
3	PREPARACIÓN DEL POLLO	4	S/ 4.43	S/ 17.72	112.00	S/ 496.25
	Fernandez Cruzado Luis	2	S/ 4.58	S/ 9.15	56.00	S/ 256.25
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/ 4.29	S/ 8.57	56.00	S/ 240.00
4	COCCIÓN DEL POLLO	6	S/ 4.58	S/ 27.46	168.00	S/ 768.75
	Fernandez Cruzado Luis	6	S/ 4.58	S/ 27.46	168.00	S/ 768.75
5	COCCIÓN DE LA PAPA	6	S/ 4.46	S/ 27.50	168.00	S/ 770.00
	Quispe Aguilar Jorge Luis	5	S/ 4.64	S/ 23.21	140.00	S/ 650.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	1	S/ 4.29	S/ 4.29	28.00	S/ 120.00
6	PREPARACIÓN DE ENSALADA	5	S/ 3.93	S/ 19.64	140.00	S/ 550.00
	Salazar Huamán María Alejandra	5	S/ 3.93	S/ 19.64	140.00	S/ 550.00
7	ATENCIÓN	4	S/ 4.29	S/ 17.14	112.00	S/ 480.00
	Alvarado Flores Claudia Milagros	4	S/ 4.29	S/ 17.14	112.00	S/ 480.00
	TOTAL	32	S/ 30.26	S/ 139.46	896.00	S/ 3,905.00
MARZO						
1	PLANIFICACIÓN Y SOLICITUD DE MATERIALES	1	S/ 3.87	S/ 3.87	31.00	S/ 120.00
	Ocas Castillo Kevin	1	S/ 3.87	S/ 3.87	31.00	S/ 120.00

2	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES	6	S/ 3.87	S/ 23.23	186.00	S/ 720.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/ 3.87	S/ 7.74	62.00	S/ 240.00
	Ocas Castillo Kevin	4	S/ 3.87	S/ 15.48	124.00	S/ 480.00
3	PREPARACIÓN DEL POLLO	4	S/ 4.00	S/ 16.01	124.00	S/ 496.25
	Fernandez Cruzado Luis	2	S/ 4.13	S/ 8.27	62.00	S/ 256.25
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/ 3.87	S/ 7.74	62.00	S/ 240.00
4	COCCIÓN DEL POLLO	6	S/ 4.13	S/ 24.80	186.00	S/ 768.75
	Fernandez Cruzado Luis	6	S/ 4.13	S/ 24.80	186.00	S/ 768.75
5	COCCIÓN DE LA PAPA	6	S/ 4.03	S/ 24.84	186.00	S/ 770.00
	Quispe Aguilar Jorge Luis	5	S/ 4.19	S/ 20.97	155.00	S/ 650.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	1	S/ 3.87	S/ 3.87	31.00	S/ 120.00
6	PREPARACIÓN DE ENSALADA	5	S/ 3.55	S/ 17.74	155.00	S/ 550.00
	Salazar Huamán María Alejandra	5	S/ 3.55	S/ 17.74	155.00	S/ 550.00
7	ATENCIÓN	4	S/ 3.87	S/ 15.48	124.00	S/ 480.00
	Alvarado Flores Claudia Milagros	4	S/ 3.87	S/ 15.48	124.00	S/ 480.00
TOTAL		32	S/ 27.33	S/ 125.97	992.00	S/ 3,905.00
ABRIL						
1	PLANIFICACIÓN Y SOLICITUD DE MATERIALES	1	S/ 4.00	S/ 4.00	30.00	S/ 120.00
	Ocas Castillo Kevin	1	S/ 4.00	S/ 4.00	30.00	S/ 120.00
2	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES	6	S/ 4.00	S/ 24.00	180.00	S/ 720.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/ 4.00	S/ 8.00	60.00	S/ 240.00
	Ocas Castillo Kevin	4	S/ 4.00	S/ 16.00	120.00	S/ 480.00
3	PREPARACIÓN DEL POLLO	4	S/ 4.14	S/ 16.54	120.00	S/ 496.25
	Fernandez Cruzado Luis	2	S/ 4.27	S/ 8.54	60.00	S/ 256.25
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/ 4.00	S/ 8.00	60.00	S/ 240.00
4	COCCIÓN DEL POLLO	6	S/ 4.27	S/ 25.63	180.00	S/ 768.75
	Fernandez Cruzado Luis	6	S/ 4.27	S/ 25.63	180.00	S/ 768.75
5	COCCIÓN DE LA PAPA	6	S/ 4.17	S/ 25.67	180.00	S/ 770.00

	Quispe Aguilar Jorge Luis	5	S/	4.33	S/	21.67	150.00	S/	650.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	1	S/	4.00	S/	4.00	30.00	S/	120.00
6	PREPARACIÓN DE ENSALADA	5	S/	3.67	S/	18.33	150.00	S/	550.00
	Salazar Huamán María Alejandra	5	S/	3.67	S/	18.33	150.00	S/	550.00
7	ATENCIÓN	4	S/	4.00	S/	16.00	120.00	S/	480.00
	Alvarado Flores Claudia Milagros	4	S/	4.00	S/	16.00	120.00	S/	480.00
TOTAL		32	S/	28.24	S/	130.17	960.00	S/	3,905.00
MAYO									
1	PLANIFICACIÓN Y SOLICITUD DE MATERIALES	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00	S/	120.00
	Ocas Castillo Kevin	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00	S/	120.00
2	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES	6	S/	3.87	S/	23.23	186.00	S/	720.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/	3.87	S/	7.74	62.00	S/	240.00
	Ocas Castillo Kevin	4	S/	3.87	S/	15.48	124.00	S/	480.00
3	PREPARACIÓN DEL POLLO	4	S/	4.00	S/	16.01	124.00	S/	496.25
	Fernandez Cruzado Luis	2	S/	4.13	S/	8.27	62.00	S/	256.25
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/	3.87	S/	7.74	62.00	S/	240.00
4	COCCIÓN DEL POLLO	6	S/	4.13	S/	24.80	186.00	S/	768.75
	Fernandez Cruzado Luis	6	S/	4.13	S/	24.80	186.00	S/	768.75
5	COCCIÓN DE LA PAPA	6	S/	4.03	S/	24.84	186.00	S/	770.00
	Quispe Aguilar Jorge Luis	5	S/	4.19	S/	20.97	155.00	S/	650.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00	S/	120.00
6	PREPARACIÓN DE ENSALADA	5	S/	3.55	S/	17.74	155.00	S/	550.00
	Salazar Huamán María Alejandra	5	S/	3.55	S/	17.74	155.00	S/	550.00
7	ATENCIÓN	4	S/	3.87	S/	15.48	124.00	S/	480.00
	Alvarado Flores Claudia Milagros	4	S/	3.87	S/	15.48	124.00	S/	480.00
TOTAL		32	S/	27.33	S/	125.97	992.00	S/	3,905.00
JUNIO									
1	PLANIFICACIÓN Y SOLICITUD DE MATERIALES	1	S/	4.00	S/	4.00	30.00	S/	120.00

	Ocas Castillo Kevin	1	S/	4.00	S/	4.00	30.00	S/	120.00
2	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES	6	S/	4.00	S/	24.00	180.00	S/	720.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/	4.00	S/	8.00	60.00	S/	240.00
	Ocas Castillo Kevin	4	S/	4.00	S/	16.00	120.00	S/	480.00
3	PREPARACIÓN DEL POLLO	4	S/	4.14	S/	16.54	120.00	S/	496.25
	Fernandez Cruzado Luis	2	S/	4.27	S/	8.54	60.00	S/	256.25
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/	4.00	S/	8.00	60.00	S/	240.00
4	COCCIÓN DEL POLLO	6	S/	4.27	S/	25.63	180.00	S/	768.75
	Fernandez Cruzado Luis	6	S/	4.27	S/	25.63	180.00	S/	768.75
5	COCCIÓN DE LA PAPA	6	S/	4.17	S/	25.67	180.00	S/	770.00
	Quispe Aguilar Jorge Luis	5	S/	4.33	S/	21.67	150.00	S/	650.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	1	S/	4.00	S/	4.00	30.00	S/	120.00
6	PREPARACIÓN DE ENSALADA	5	S/	3.67	S/	18.33	150.00	S/	550.00
	Salazar Huamán María Alejandra	5	S/	3.67	S/	18.33	150.00	S/	550.00
7	ATENCIÓN	4	S/	4.00	S/	16.00	120.00	S/	480.00
	Alvarado Flores Claudia Milagros	4	S/	4.00	S/	16.00	120.00	S/	480.00
	TOTAL	32	S/	28.24		130.17	960.00	S/	3,905.00
JULIO									
1	PLANIFICACIÓN Y SOLICITUD DE MATERIALES	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00	S/	120.00
	Ocas Castillo Kevin	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00	S/	120.00
2	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES	6	S/	3.87	S/	23.23	186.00	S/	720.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/	3.87	S/	7.74	62.00	S/	240.00
	Ocas Castillo Kevin	4	S/	3.87	S/	15.48	124.00	S/	480.00
3	PREPARACIÓN DEL POLLO	4	S/	4.00	S/	16.01	124.00	S/	496.25
	Fernandez Cruzado Luis	2	S/	4.13	S/	8.27	62.00	S/	256.25
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/	3.87	S/	7.74	62.00	S/	240.00
4	COCCIÓN DEL POLLO	6	S/	4.13	S/	24.80	186.00	S/	768.75
	Fernandez Cruzado Luis	6	S/	4.13	S/	24.80	186.00	S/	768.75

5	COCCIÓN DE LA PAPA	6	S/	4.03	S/	24.84	186.00	S/	770.00
	Quispe Aguilar Jorge Luis	5	S/	4.19	S/	20.97	155.00	S/	650.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00	S/	120.00
6	PREPARACIÓN DE ENSALADA	5	S/	3.55	S/	17.74	155.00	S/	550.00
	Salazar Huamán María Alejandra	5	S/	3.55	S/	17.74	155.00	S/	550.00
7	ATENCIÓN	4	S/	3.87	S/	15.48	124.00	S/	480.00
	Alvarado Flores Claudia Milagros	4	S/	3.87	S/	15.48	124.00	S/	480.00
TOTAL		32	S/	27.33	S/	125.97	992.00	S/	3,905.00
AGOSTO									
1	PLANIFICACIÓN Y SOLICITUD DE MATERIALES	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00	S/	120.00
	Ocas Castillo Kevin	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00		120
2	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES	6	S/	3.87	S/	23.23	186.00	S/	720.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/	3.87	S/	7.74	62.00	S/	240.00
	Ocas Castillo Kevin	4	S/	3.87	S/	15.48	124.00		480
3	PREPARACIÓN DEL POLLO	4	S/	4.00	S/	16.01	124.00	S/	496.25
	Fernandez Cruzado Luis	2	S/	4.13	S/	8.27	62.00	S/	256.25
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/	3.87	S/	7.74	62.00	S/	240.00
4	COCCIÓN DEL POLLO	6	S/	4.13	S/	24.80	186.00	S/	768.75
	Fernandez Cruzado Luis	6	S/	4.13	S/	24.80	186.00	S/	768.75
5	COCCIÓN DE LA PAPA	6	S/	4.03	S/	24.84	186.00	S/	770.00
	Quispe Aguilar Jorge Luis	5	S/	4.19	S/	20.97	155.00	S/	650.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00	S/	120.00
6	PREPARACIÓN DE ENSALADA	5	S/	3.55	S/	17.74	155.00	S/	550.00
	Salazar Huamán María Alejandra	5	S/	3.55	S/	17.74	155.00	S/	550.00
7	ATENCIÓN	4	S/	3.87	S/	15.48	124.00	S/	480.00
	Alvarado Flores Claudia Milagros	4	S/	3.87	S/	15.48	124.00	S/	480.00
TOTAL		32	S/	27.33	S/	125.97	992.00	S/	3,905.00
SEPTIEMBRE									

1	PLANIFICACIÓN Y SOLICITUD DE MATERIALES	1	S/	4.00	S/	4.00	30.00	S/	120.00
	Ocas Castillo Kevin	1	S/	4.00	S/	4.00	30.00	S/	120.00
2	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES	6	S/	4.00	S/	24.00	180.00	S/	720.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/	4.00	S/	8.00	60.00	S/	240.00
	Ocas Castillo Kevin	4	S/	4.00	S/	16.00	120.00	S/	480.00
3	PREPARACIÓN DEL POLLO	4	S/	4.14	S/	16.54	120.00	S/	496.25
	Fernandez Cruzado Luis	2	S/	4.27	S/	8.54	60.00	S/	256.25
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/	4.00	S/	8.00	60.00	S/	240.00
4	COCCIÓN DEL POLLO	6	S/	4.27	S/	25.63	180.00	S/	768.75
	Fernandez Cruzado Luis	6	S/	4.27	S/	25.63	180.00	S/	768.75
5	COCCIÓN DE LA PAPA	6	S/	4.17	S/	25.67	180.00	S/	770.00
	Quispe Aguilar Jorge Luis	5	S/	4.33	S/	21.67	150.00		650
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	1	S/	4.00	S/	4.00	30.00	S/	120.00
6	PREPARACIÓN DE ENSALADA	5	S/	3.67	S/	18.33	150.00	S/	550.00
	Salazar Huamán María Alejandra	5	S/	3.67	S/	18.33	150.00	S/	550.00
7	ATENCIÓN	4	S/	4.00	S/	16.00	120.00	S/	480.00
	Alvarado Flores Claudia Milagros	4	S/	4.00	S/	16.00	120.00	S/	480.00
TOTAL		32	S/	28.24	S/	130.17	960.00	S/	3,905.00
OCTUBRE									
1	PLANIFICACIÓN Y SOLICITUD DE MATERIALES	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00	S/	120.00
	Ocas Castillo Kevin	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00	S/	120.00
2	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES	6	S/	3.87	S/	23.23	186.00	S/	720.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/	3.87	S/	7.74	62.00	S/	240.00
	Ocas Castillo Kevin	4	S/	3.87	S/	15.48	124.00	S/	480.00
3	PREPARACIÓN DEL POLLO	4	S/	4.00	S/	16.01	124.00	S/	496.25
	Fernandez Cruzado Luis	2	S/	4.13	S/	8.27	62.00	S/	256.25
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/	3.87	S/	7.74	62.00	S/	240.00
4	COCCIÓN DEL POLLO	6	S/	4.13	S/	24.80	186.00	S/	768.75

	Fernandez Cruzado Luis	6	S/	4.13	S/	24.80	186.00	S/	768.75
5	COCCIÓN DE LA PAPA	6	S/	4.03	S/	24.84	186.00	S/	770.00
	Quispe Aguilar Jorge Luis	5	S/	4.19	S/	20.97	155.00	S/	650.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00	S/	120.00
6	PREPARACIÓN DE ENSALADA	5	S/	3.55	S/	17.74	155.00	S/	550.00
	Salazar Huamán María Alejandra	5	S/	3.55	S/	17.74	155.00	S/	550.00
7	ATENCIÓN	4	S/	3.87	S/	15.48	124.00	S/	480.00
	Alvarado Flores Claudia Milagros	4	S/	3.87	S/	15.48	124.00	S/	480.00
TOTAL		32	S/	27.33	S/	125.97	992.00	S/	3,905.00
NOVIEMBRE									
1	PLANIFICACIÓN Y SOLICITUD DE MATERIALES	1	S/	4.00	S/	4.00	30.00	S/	120.00
	Ocas Castillo Kevin	1	S/	4.00	S/	4.00	30.00	S/	120.00
2	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES	6	S/	4.00	S/	24.00	180.00	S/	720.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/	4.00	S/	8.00	60.00	S/	240.00
	Ocas Castillo Kevin	4	S/	4.00	S/	16.00	120.00	S/	480.00
3	PREPARACIÓN DEL POLLO	4	S/	4.14	S/	16.54	120.00	S/	496.25
	Fernandez Cruzado Luis	2	S/	4.27	S/	8.54	60.00	S/	256.25
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/	4.00	S/	8.00	60.00	S/	240.00
4	COCCIÓN DEL POLLO	6	S/	4.27	S/	25.63	180.00	S/	768.75
	Fernandez Cruzado Luis	6	S/	4.27	S/	25.63	180.00	S/	768.75
5	COCCIÓN DE LA PAPA	6	S/	4.17	S/	25.67	180.00	S/	770.00
	Quispe Aguilar Jorge Luis	5	S/	4.33	S/	21.67	150.00	S/	650.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	1	S/	4.00	S/	4.00	30.00	S/	120.00
6	PREPARACIÓN DE ENSALADA	5	S/	3.67	S/	18.33	150.00	S/	550.00
	Salazar Huamán María Alejandra	5	S/	3.67	S/	18.33	150.00	S/	550.00
7	ATENCIÓN	4	S/	4.00	S/	16.00	120.00	S/	480.00
	Alvarado Flores Claudia Milagros	4	S/	4.00	S/	16.00	120.00	S/	480.00
TOTAL		32	S/	28.24	S/	130.17	960.00	S/	3,905.00

DICIEMBRE									
1	PLANIFICACIÓN Y SOLICITUD DE MATERIALES	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00	S/	120.00
	Ocas Castillo Kevin	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00	S/	120.00
2	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES	6	S/	3.87	S/	23.23	186.00	S/	720.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/	3.87	S/	7.74	62.00	S/	240.00
	Ocas Castillo Kevin	4	S/	3.87	S/	15.48	124.00	S/	480.00
3	PREPARACIÓN DEL POLLO	4	S/	4.00	S/	16.01	124.00	S/	496.25
	Fernandez Cruzado Luis	2	S/	4.13	S/	8.27	62.00	S/	256.25
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	2	S/	3.87	S/	7.74	62.00	S/	240.00
4	COCCIÓN DEL POLLO	6	S/	4.13	S/	24.80	186.00	S/	768.75
	Fernandez Cruzado Luis	6	S/	4.13	S/	24.80	186.00	S/	768.75
5	COCCIÓN DE LA PAPA	6	S/	4.03	S/	24.84	186.00	S/	770.00
	Quispe Aguilar Jorge Luis	5	S/	4.19	S/	20.97	155.00	S/	650.00
	Sanchez Ramírez Josefa Carolina	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00	S/	120.00
6	PREPARACIÓN DE ENSALADA	5	S/	3.55	S/	17.74	155.00	S/	550.00
	Salazar Huamán María Alejandra	5	S/	3.55	S/	17.74	155.00	S/	550.00
7	ATENCIÓN	4	S/	3.87	S/	15.48	124.00	S/	480.00
	Alvarado Flores Claudia Milagros	4	S/	3.87	S/	15.48	124.00	S/	480.00
TOTAL		32	S/	27.33	S/	125.97	992.00		3,905.00

Tabla 41

Distribución por horas laboradas a cada actividad a gastos operativos mensualmente

APELLIDOS Y NOMBRES	HORAS DIARIAS	COSTO POR HORA	COSTO POR DIA	HORAS AL MES	COSTO POR MES
FEBRERO					
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)	6	S/ 4.11	S/ 23.93	168.00	S/ 670.00
Alvarado Flores Claudia Milagros	1	S/ 4.29	S/ 4.29	28.00	S/ 120.00
Cárdenas Chávez Laura Yesenia	5	S/ 3.93	S/ 19.64	140.00	S/ 550.00
TOTAL	6	S/ 4.11	S/ 23.93	168.00	S/ 670.00
MARZO					
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)	6	S/ 3.71	S/ 21.61	186.00	S/ 670.00
Alvarado Flores Claudia Milagros	1	S/ 3.87	S/ 3.87	31.00	S/ 120.00
Cárdenas Chávez Laura Yesenia	5	S/ 3.55	S/ 17.74	155.00	S/ 550.00
TOTAL	6	S/ 3.71	S/ 21.61	186.00	S/ 670.00
ABRIL					
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)	6	S/ 3.83	S/ 22.33	180.00	S/ 670.00
Alvarado Flores Claudia Milagros	1	S/ 4.00	S/ 4.00	30.00	S/ 120.00
Cárdenas Chávez Laura Yesenia	5	S/ 3.67	S/ 18.33	150.00	S/ 550.00
TOTAL	6	S/ 3.83	S/ 22.33	180.00	S/ 670.00
MAYO					
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)	6	S/ 3.71	S/ 21.61	186.00	S/ 670.00
Alvarado Flores Claudia Milagros	1	S/ 3.87	S/ 3.87	31.00	S/ 120.00
Cárdenas Chávez Laura Yesenia	5	S/ 3.55	S/ 17.74	155.00	S/ 550.00
TOTAL	6	S/ 3.71	S/ 21.61	186.00	S/ 670.00
JUNIO					
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)	6	S/ 3.83	S/ 22.33	180.00	S/ 670.00
Alvarado Flores Claudia Milagros	1	S/ 4.00	S/ 4.00	30.00	S/ 120.00
Cárdenas Chávez Laura Yesenia	5	S/ 3.67	S/ 18.33	150.00	S/ 550.00
TOTAL	6	S/ 3.83	S/ 22.33	180.00	S/ 670.00
JULIO					
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)	6	S/ 3.71	S/ 21.61	186.00	S/ 670.00
Alvarado Flores Claudia Milagros	1	S/ 3.87	S/ 3.87	31.00	S/ 120.00
Cárdenas Chávez Laura Yesenia	5	S/ 3.55	S/ 17.74	155.00	S/ 550.00
TOTAL	6	S/ 3.71	S/ 21.61	186.00	S/ 670.00
AGOSTO					
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)	6	S/ 3.71	S/ 21.61	186.00	S/ 670.00
Alvarado Flores Claudia Milagros	1	S/ 3.87	S/ 3.87	31.00	S/ 120.00
Cárdenas Chávez Laura Yesenia	5	S/ 3.55	S/ 17.74	155.00	S/ 550.00
TOTAL	6	S/ 3.71	S/ 21.61	186.00	S/ 670.00
SEPTIEMBRE					
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)	6	S/ 3.83	S/ 22.33	180.00	S/ 670.00
Alvarado Flores Claudia Milagros	1	S/ 4.00	S/ 4.00	30.00	S/ 120.00
Cárdenas Chávez Laura Yesenia	5	S/ 3.67	S/ 18.33	150.00	S/ 550.00
TOTAL	6	S/ 3.83	S/ 22.33	180.00	S/ 670.00

OCTUBRE

GASTOS OPERATIVOS (G.V.)	6	S/	3.71	S/	21.61	171.00	S/	670.00
Alvarado Flores Claudia Milagros	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00	S/	120.00
Cárdenas Chávez Laura Yesenia	5	S/	3.55	S/	17.74	140.00	S/	550.00
TOTAL	6	S/	3.71	S/	21.61	171.00	S/	670.00

NOVIEMBRE

GASTOS OPERATIVOS (G.V.)	6	S/	3.83	S/	22.33	180.00	S/	670.00
Alvarado Flores Claudia Milagros	1	S/	4.00	S/	4.00	30.00	S/	120.00
Cárdenas Chávez Laura Yesenia	5	S/	3.67	S/	18.33	150.00	S/	550.00
TOTAL	6	S/	3.83	S/	22.33	180.00	S/	670.00

DICIEMBRE

GASTOS OPERATIVOS (G.V.)	6	S/	3.71	S/	21.61	186.00	S/	670.00
Alvarado Flores Claudia Milagros	1	S/	3.87	S/	3.87	31.00	S/	120.00
Cárdenas Chávez Laura Yesenia	5	S/	3.55	S/	17.74	155.00	S/	550.00
TOTAL	6	S/	3.71	S/	21.61	186.00	S/	670.00

III. Costos Indirectos de Fabricación

Tabla 42

Depreciación y distribución anual por actividad

N°	DETALLE	% DE USO	DEPRECIACIÓN MEN.		T. MENSUAL	TOTAL ANUAL		
1	PLANIF. Y SOL. DE MAT.				S/	2.08	S/	25.00
	Computadora	10%	S/	20.83	S/	2.08	S/	25.00
3	PRE. DEL POLLO				S/	15.00	S/	180.00
	Refrigeradora	100%	S/	15.00	S/	15.00	S/	180.00
4	COCCIÓN DEL POLLO				S/	154.58	S/	1,855.00
	Muble para cortado	50%	S/	12.50	S/	6.25	S/	75.00
	Horno	100%	S/	148.33	S/	148.33	S/	1,780.00
5	COCCIÓN DE LA PAPA				S/	43.75	S/	525.00
	Mueble para cortado	50%	S/	12.50	S/	6.25	S/	75.00
	Freidora de papas	100%	S/	37.50	S/	37.50	S/	450.00
7	ATENCIÓN				S/	64.00	S/	768.00
	Mesas y Sillas (Juego)	80%	S/	80.00	S/	64.00	S/	768.00
TOTAL					S/	279.42	S/	3,353.00

Tabla 43

Depreciación y distribución anual a gastos operativos

N°	DETALLE	% DE USO	DEPRECIACIÓN MENSUAL	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
1	GASTOS OPERATIVOS (G.V.)			S/ 34.75	S/ 417.00
	Mesas y Sillas (Juego)	20%	S/ 80.00	S/ 16.00	192
	Computadora	90%	S/ 20.83	S/ 18.75	225
	TOTAL			S/ 34.75	S/ 417.00

Energía Eléctrica

Tabla 44

Cálculo de kilowatts consumidos por artefactos eléctricos por cada mes

CONCEPTO	CANT	POTENCIA ELECTR. EN WATT (W)	KILOWATTS (WATT/1000)	HORAS USADAS DIARIAS	HORA S MEN.	ENERGÍA CONSUMIDA A MEN.	ENERGÍA CONSUMIDA A DIARIA
FEBRERO							
Computadora	1	180.00	0.18	6	168	30.24	1.08
Horno	1	735.50	0.74	6	168	123.56	4.41
Refrigeradora	1	300.00	0.30	6	168	50.40	1.80
Alumbrado	15	9.00	0.14	6	168	22.68	0.81
TOTAL DE KILOWATTS/ HORA CONSUMIDOS						226.88	8.10
MARZO							
Computadora	1	180.00	0.18	5	155	27.90	0.90
Horno	1	735.50	0.74	6	186	136.80	4.41
Refrigeradora	1	300.00	0.30	6	186	55.80	1.80
Alumbrado	15	9.00	0.14	5	155	20.93	0.68
TOTAL DE KILOWATTS/ HORA CONSUMIDOS						241.43	7.79
ABRIL							
Computadora	1	180.00	0.18	6	180	32.40	1.08
Horno	1	735.50	0.74	6	180	132.39	4.41
Refrigeradora	1	300.00	0.30	6	180	54.00	1.80
Alumbrado	15	9.00	0.14	6	180	24.30	0.81
TOTAL DE KILOWATTS/ HORA CONSUMIDOS						243.09	8.10
MAYO							
Computadora	1	180.00	0.18	5	155	27.90	0.90

Horno	1	735.50	0.74	6	186	136.80	4.41
Refrigerador a	1	300.00	0.30	6	186	55.80	1.80
Alumbrado	15	9.00	0.14	6	186	25.11	0.81
TOTAL DE KILOWATTS/ HORA CONSUMIDOS						245.61	7.92
JUNIO							
Computador a	1	180.00	0.18	5	150	27.00	0.90
Horno	1	735.50	0.74	6	180	132.39	4.41
Refrigerador a	1	300.00	0.30	6	180	54.00	1.80
Alumbrado	15	9.00	0.14	6	180	24.30	0.81
TOTAL DE KILOWATTS/ HORA CONSUMIDOS						237.69	7.92
JULIO							
Computador a	1	180.00	0.18	6	186	33.48	1.08
Horno	1	735.50	0.74	6	186	136.80	4.41
Refrigerador a	1	300.00	0.30	6	186	55.80	1.80
Alumbrado	15	9.00	0.14	7	217	29.30	0.95
TOTAL DE KILOWATTS/ HORA CONSUMIDOS						255.38	8.24
AGOSTO							
Computador a	1	180.00	0.18	5	155	27.90	0.90
Horno	1	735.50	0.74	6	186	136.80	4.41
Refrigerador a	1	300.00	0.30	5	155	46.50	1.50
Alumbrado	15	9.00	0.14	5	155	20.93	0.68
TOTAL DE KILOWATTS/ HORA CONSUMIDOS						232.13	7.49
SEPTIEMBRE							
Computador a	1	180.00	0.18	5	150	27.00	0.90
Horno	1	735.50	0.74	6	180	132.39	4.41
Refrigerador a	1	300.00	0.30	5	150	45.00	1.50
Alumbrado	15	9.00	0.14	6	180	24.30	0.81
TOTAL DE KILOWATTS/ HORA CONSUMIDOS						228.69	7.62
OCTUBRE							
Computador a	1	180.00	0.18	5	155	27.90	0.90
Horno	1	735.50	0.74	6	186	136.80	4.41
Refrigerador a	1	300.00	0.30	6	186	55.80	1.80
Alumbrado	15	9.00	0.14	6	186	25.11	0.81
TOTAL DE KILOWATTS/ HORA CONSUMIDOS						245.61	7.92
NOVIEMBRE							
Computador a	1	180.00	0.18	5	150	27.00	0.90

Horno	1	735.50	0.74	6	180	132.39	4.41
Refrigerador a	1	300.00	0.30	5	150	45.00	1.50
Alumbrado	15	9.00	0.14	5	150	20.25	0.68
TOTAL DE KILOWATTS/ HORA CONSUMIDOS						224.64	7.49
DICIEMBRE							
Computadora	1	180.00	0.18	7	217	39.06	1.26
Horno	1	735.50	0.74	6	186	136.80	4.41
Refrigerador a	1	300.00	0.30	6	186	55.80	1.80
Alumbrado	15	9.00	0.14	7	217	29.30	0.95
TOTAL DE KILOWATTS/ HORA CONSUMIDOS						260.96	8.42

Tabla 45

Asignación del costo de la energía eléctrica

CONCEPTO	KW DIARIOS	COSTO POR KW		COSTO DIARIO	COSTO MENSUAL	
FEBRERO						
Computadora	1.08	S/	0.74	0.80	S/	22.50
Horno	4.41	S/	0.74	3.28	S/	91.93
Refrigeradora	1.80	S/	0.74	1.34	S/	37.50
Alumbrado	0.81	S/	0.74	0.60	S/	16.87
TOTAL				6.03	S/168.80	
MARZO						
Computadora	0.90	S/	0.74	0.67	S/	20.76
Horno	4.41	S/	0.74	3.28	S/	101.78
Refrigeradora	1.80	S/	0.74	1.34	S/	41.51
Alumbrado	0.68	S/	0.74	0.50	S/	15.57
TOTAL				5.79	S/179.62	
ABRIL						
Computadora	1.08	S/	0.74	0.80	S/	24.11
Horno	4.41	S/	0.74	3.28	S/	98.50
Refrigeradora	1.80	S/	0.74	1.34	S/	40.18
Alumbrado	0.81	S/	0.74	0.60	S/	18.08
TOTAL				6.03	S/180.86	
MAYO						
Computadora	0.90	S/	0.74	0.67	S/	20.76
Horno	4.41	S/	0.74	3.28	S/	101.78
Refrigeradora	1.80	S/	0.74	1.34	S/	41.51
Alumbrado	0.81	S/	0.74	0.60	S/	18.68
TOTAL				5.89	S/182.73	
JUNIO						
Computadora	0.90	S/	0.74	0.67	S/	20.09
Horno	4.41	S/	0.74	3.28	S/	98.50

Refrigeradora	1.80	S/	0.74	1.34	S/	40.18
Alumbrado	0.81	S/	0.74	0.60	S/	18.08
TOTAL				5.89		S/176.84
JULIO						
Computadora	1.08	S/	0.74	0.80	S/	24.91
Horno	4.41	S/	0.74	3.28	S/	101.78
Refrigeradora	1.80	S/	0.74	1.34	S/	41.51
Alumbrado	0.95	S/	0.74	0.70	S/	21.80
TOTAL				6.13		S/190.00
AGOSTO						
Computadora	0.90	S/	0.74	0.67	S/	20.76
Horno	4.41	S/	0.74	3.28	S/	101.78
Refrigeradora	1.50	S/	0.74	1.12	S/	34.60
Alumbrado	0.68	S/	0.74	0.50	S/	15.57
TOTAL				5.57		S/172.70
SEPTIEMBRE						
Computadora	0.90	S/	0.74	0.67	S/	20.09
Horno	4.41	S/	0.74	3.28	S/	98.50
Refrigeradora	1.50	S/	0.74	1.12	S/	33.48
Alumbrado	0.81	S/	0.74	0.60	S/	18.08
TOTAL				5.67		S/170.14
OCTUBRE						
Computadora	0.90	S/	0.74	0.67	S/	20.76
Horno	4.41	S/	0.74	3.28	S/	101.78
Refrigeradora	1.80	S/	0.74	1.34	S/	41.51
Alumbrado	0.81	S/	0.74	0.60	S/	18.68
TOTAL				5.89		S/182.73
NOVIEMBRE						
Computadora	0.90	S/	0.74	0.67	S/	20.09
Horno	4.41	S/	0.74	3.28	S/	98.50
Refrigeradora	1.50	S/	0.74	1.12	S/	33.48
Alumbrado	0.68	S/	0.74	0.50	S/	15.07
TOTAL				5.57		S/167.13
DICIEMBRE						
Computadora	1.26	S/	0.74	0.94	S/	29.06
Horno	4.41	S/	0.74	3.28	S/	101.78
Refrigeradora	1.80	S/	0.74	1.34	S/	41.51
Alumbrado	0.95	S/	0.74	0.70	S/	21.80
TOTAL				6.26		S/194.15

Tabla 46

Distribución de energía eléctrica usada a gastos operativos

CONCEPTO	COSTO MENSUAL	ENERGIA USADA	PRECIO POR KW	% DE USO	CANT. USADA	TOTAL
FEBRERO						
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)					28.35 S/	21.09
Alumbrado	S/ 16.87	22.68	S/ 0.74	5.0%	1.13 S/	0.84
Computadora	S/ 22.50	30.24	S/ 0.74	90%	27.22 S/	20.25
TOTAL						S/ 21.09
MARZO						
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)					26.16 S/	19.46
Alumbrado	S/ 15.57	20.93	S/ 0.74	5.0%	1.05 S/	0.78
Computadora	S/ 20.76	27.90	S/ 0.74	90%	25.11 S/	18.68
TOTAL						S/ 19.46
ABRIL						
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)					30.38 S/	22.60
Alumbrado	S/ 18.08	24.30	S/ 0.74	5.0%	1.22 S/	0.90
Computadora	S/ 24.11	32.40	S/ 0.74	90%	29.16 S/	21.69
TOTAL						S/ 22.60
MAYO						
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)					26.37 S/	19.62
Alumbrado	S/ 18.68	25.11	S/ 0.74	5.0%	1.26 S/	0.93
Computadora	S/ 20.76	27.90	S/ 0.74	90%	25.11 S/	18.68
TOTAL						S/ 19.62
JUNIO						
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)					25.52 S/	18.98
Alumbrado	S/ 18.08	24.30	S/ 0.74	5.0%	1.22 S/	0.90
Computadora	S/ 20.09	27.00	S/ 0.74	90%	24.30 S/	18.08
TOTAL						S/ 18.98
JULIO						
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)					31.60 S/	23.51
Alumbrado	S/ 21.80	29.30	S/ 0.74	5.0%	1.46 S/	1.09
Computadora	S/ 24.91	33.48	S/ 0.74	90%	30.13 S/	22.42
TOTAL						S/ 23.51
AGOSTO						
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)					26.16 S/	19.46
Alumbrado	S/ 15.57	20.93	S/ 0.74	5.0%	1.05 S/	0.78
Computadora	S/ 20.76	27.90	S/ 0.74	90%	25.11 S/	18.68

TOTAL					S/	19.46
SEPTIEMBRE						
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)					25.52	S/ 18.98
Alumbrado	S/ 18.08	24.30	S/ 0.74	5.0%	1.22	S/ 0.90
Computadora	S/ 20.09	27.00	S/ 0.74	90%	24.30	S/ 18.08
TOTAL					S/	18.98
OCTUBRE						
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)					26.37	S/ 19.62
Alumbrado	S/ 18.68	25.11	S/ 0.74	5.0%	1.26	S/ 0.93
Computadora	S/ 20.76	27.90	S/ 0.74	90%	25.11	S/ 18.68
TOTAL					S/	19.62
NOVIEMBRE						
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)					25.31	S/ 18.83
Alumbrado	S/ 15.07	20.25	S/ 0.74	5.0%	1.01	S/ 0.75
Computadora	S/ 20.09	27.00	S/ 0.74	90%	24.30	S/ 18.08
TOTAL					S/	18.83
DICIEMBRE						
GASTOS OPERATIVOS (G.V.)					36.62	S/ 27.24
Alumbrado	S/ 21.80	29.30	S/ 0.74	5.0%	1.46	S/ 1.09
Computadora	S/ 29.06	39.06	S/ 0.74	90%	35.15	S/ 26.15
TOTAL					S/	27.24

Agua Potable

Tabla 47

Distribución del costo anual del agua a gastos operativos

CONCEPTO	% USO	CONSUMO M3 ANUAL	COSTO M3	TOTAL ANUAL
Gastos Operativos (G.V.)	16%	17.60	S/ 1.30	S/ 22.88
TOTAL	16%	17.60	S/ 1.30	S/ 22.88

Alquiler de Local

Tabla 48

Distribución del costo anual del local a gastos operativos

CONCEPTO	% USO	M2 USADOS	COSTO POR M2	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
Gastos Operativos (G.V.)	25%	45.00	S/ 2.78	S/ 125.00	S/ 1,375.00
TOTAL		45.00	S/ 2.78	S/ 125.00	S/ 1,375.00

IV. Distribución de Recursos

Tabla 49

Distribución de recursos a la Actividad N°1 por cada mes

RECURSOS	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO MENSUAL		
FEBRERO						
Mano de obra de Planificación y solicitud de materiales	28.00	H.HOMBRE	S/	4.29	S/	120.00
Carga social					S/	41.86
Otros útiles		MENSUAL			S/	20.00
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	2.08
Alquiler de Local	5.63	M2	S/	2.78	S/	15.63
Energía Eléctrica	3.70	Kwh	S/	0.74	S/	2.76
TOTAL ACTIVIDAD N°1					S/	202.33
MARZO						
Mano de obra de Planificación y solicitud de materiales	31.00	H.HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Carga social					S/	41.86
Otros útiles		MENSUAL			S/	14.40
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	2.08
Alquiler de Local	5.63	M2	S/	2.78	S/	15.63
Energía Eléctrica	3.42	Kwh	S/	0.74	S/	2.54
TOTAL ACTIVIDAD N°1					S/	196.51
ABRIL						
Mano de obra de Planificación y solicitud de materiales	30.00	H.HOMBRE	S/	4.00	S/	120.00
Carga social					S/	41.86
Otros útiles		MENSUAL			S/	13.60
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	2.08
Alquiler de Local	5.63	M2	S/	2.78	S/	15.63
Energía Eléctrica	3.97	Kwh	S/	0.74	S/	2.95
TOTAL ACTIVIDAD N°1					S/	196.12
MAYO						
Mano de obra de Planificación y solicitud de materiales	31.00	H.HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Carga social					S/	41.86
Otros útiles		MENSUAL			S/	15.70
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	2.08
Alquiler de Local	5.63	M2	S/	2.78	S/	15.63
Energía Eléctrica	3.54	Kwh	S/	0.74	S/	2.64
TOTAL ACTIVIDAD N°1					S/	197.91
JUNIO						

Mano de obra de Planificación y solicitud de materiales	30.00	H.HOMBRE	S/	4.00	S/	120.00
Carga social					S/	41.86
Otros útiles		MENSUAL			S/	16.10
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	2.08
Alquiler de Local	5.63	M2	S/	2.78	S/	15.63
Energía Eléctrica	3.43	Kwh	S/	0.74	S/	2.55
TOTAL ACTIVIDAD N°1					S/	198.22
JULIO						
Mano de obra de Planificación y solicitud de materiales	31.00	H.HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Carga social					S/	41.86
Otros útiles		MENSUAL			S/	20.00
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	2.08
Alquiler de Local	5.63	M2	S/	2.78	S/	15.63
Energía Eléctrica	4.23	Kwh	S/	0.74	S/	3.14
TOTAL ACTIVIDAD N°1					S/	202.72
AGOSTO						
Mano de obra de Planificación y solicitud de materiales	31.00	H.HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Carga social					S/	41.86
Otros útiles		MENSUAL			S/	17.40
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	2.08
Alquiler de Local	5.63	M2	S/	2.78	S/	15.63
Energía Eléctrica	3.42	Kwh	S/	0.74	S/	2.54
TOTAL ACTIVIDAD N°1					S/	199.51
SEPTIEMBRE						
Mano de obra de Planificación y solicitud de materiales	30.00	H.HOMBRE	S/	4.00	S/	120.00
Carga social					S/	41.86
Otros útiles		MENSUAL			S/	15.00
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	2.08
Alquiler de Local	5.63	M2	S/	2.78	S/	15.63
Energía Eléctrica	3.43	Kwh	S/	0.74	S/	2.55
TOTAL ACTIVIDAD N°1					S/	197.12
OCTUBRE						
Mano de obra de Planificación y solicitud de materiales	31.00	H.HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Carga social					S/	41.86
Otros útiles		MENSUAL			S/	16.10
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	2.08
Alquiler de Local	5.63	M2	S/	2.78	S/	15.63
Energía Eléctrica	3.54	Kwh	S/	0.74	S/	2.64
TOTAL ACTIVIDAD N°1					S/	198.31
NOVIEMBRE						

Mano de obra de Planificación y solicitud de materiales	30.00	H.HOMBRE	S/	4.00	S/	120.00
Carga social					S/	41.86
Otros útiles		MENSUAL			S/	15.00
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	2.08
Alquiler de Local	5.63	M2	S/	2.78	S/	15.63
Energía Eléctrica	3.31	Kwh	S/	0.74	S/	2.46
TOTAL ACTIVIDAD N°1					S/	197.03
DICIEMBRE						
Mano de obra de Planificación y solicitud de materiales	31.00	H.HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Carga social					S/	41.86
Otros útiles		MENSUAL			S/	19.70
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	2.08
Alquiler de Local	5.63	M2	S/	2.78	S/	15.63
Energía Eléctrica	4.78	Kwh	S/	0.74	S/	3.56
TOTAL ACTIVIDAD N°1					S/	202.83

Tabla 50

Distribución de recursos a la Actividad N°2 por cada mes

RECURSOS	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO MENSUAL	
FEBRERO					
Mano de Obra de los Ayudantes	168.00	H.HOMBRE	S/	4.29	S/ 720.00
Carga social					S/ 75.35
Pollo Comprado	369	UND	S/	18.00	S/ 6,635.25
Papas peladas y cortadas	664	KG	S/	2.00	S/ 1,328.80
Crema de Ají	12.00	CAJA	S/	38.00	S/ 456.00
Mayonesa	12.00	CAJA	S/	43.00	S/ 516.00
Ketchup	8.00	CAJA	S/	22.00	S/ 176.00
Mostaza	8.00	CAJA	S/	21.00	S/ 168.00
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/ 125.00
Energía Eléctrica	1.13	Kwh	S/	0.74	S/ 0.84
TOTAL ACTIVIDAD N°2					S/ 10,201.25
MARZO					
Mano de Obra de los Ayudantes	186.00	H.HOMBRE	S/	3.87	S/ 720.00
Carga social					S/ 75.35
Pollo Comprado	302	UND	S/	16.70	S/ 5,043.40
Papas peladas y cortadas	538	KG	S/	1.70	S/ 914.60
Crema de Ají	9.00	CAJA	S/	38.00	S/ 342.00
Mayonesa	9.00	CAJA	S/	43.00	S/ 387.00
Ketchup	6.00	CAJA	S/	22.00	S/ 132.00

Mostaza	6.00	CAJA	S/	21.00	S/	126.00
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	1.05	Kwh	S/	0.74	S/	0.78
TOTAL ACTIVIDAD N°2					S/	7,866.13
ABRIL						
Mano de Obra de los Ayudantes	180.00	H.HOMBRE	S/	4.00	S/	720.00
Carga social					S/	75.35
Pollo Comprado	305	UND	S/	16.60	S/	5,063.00
Papas peladas y cortadas	540	KG	S/	1.70	S/	917.15
Crema de Ají	9.00	CAJA	S/	38.00	S/	342.00
Mayonesa	9.00	CAJA	S/	43.00	S/	387.00
Ketchup	6.00	CAJA	S/	22.00	S/	132.00
Mostaza	6.00	CAJA	S/	21.00	S/	126.00
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	1.22	Kwh	S/	0.74	S/	0.90
TOTAL ACTIVIDAD N°2					S/	7,888.41
MAYO						
Mano de Obra de los Ayudantes	186.00	H.HOMBRE	S/	3.87	S/	720.00
Carga social					S/	75.35
Pollo Comprado	308	UND	S/	16.80	S/	5,174.40
Papas peladas y cortadas	554	KG	S/	1.70	S/	941.12
Crema de Ají	10.00	CAJA	S/	38.00	S/	380.00
Mayonesa	10.00	CAJA	S/	43.00	S/	430.00
Ketchup	6.00	CAJA	S/	22.00	S/	132.00
Mostaza	6.00	CAJA	S/	21.00	S/	126.00
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	1.26	Kwh	S/	0.74	S/	0.93
TOTAL ACTIVIDAD N°2					S/	8,104.81
JUNIO						
Mano de Obra de los Ayudantes	180.00	H.HOMBRE	S/	4.00	S/	720.00
Carga social					S/	75.35
Pollo Comprado	308	UND	S/	17.00	S/	5,236.00
Papas peladas y cortadas	544	KG	S/	1.70	S/	924.80
Crema de Ají	10.00	CAJA	S/	38.00	S/	380.00
Mayonesa	10.00	CAJA	S/	43.00	S/	430.00
Ketchup	6.00	CAJA	S/	22.00	S/	132.00
Mostaza	6.00	CAJA	S/	21.00	S/	126.00
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	1.22	Kwh	S/	0.74	S/	0.90
TOTAL ACTIVIDAD N°2					S/	8,150.06
JULIO						
Mano de Obra de los Ayudantes	186.00	H.HOMBRE	S/	3.87	S/	720.00
Carga social					S/	75.35
Pollo Comprado	375	UND	S/	18.00	S/	6,750.00
Papas peladas y cortadas	683	KG	S/	1.90	S/	1,297.51
Crema de Ají	12.00	CAJA	S/	38.00	S/	456.00

Mayonesa	12.00	CAJA	S/	43.00	S/	516.00
Ketchup	8.00	CAJA	S/	22.00	S/	176.00
Mostaza	8.00	CAJA	S/	21.00	S/	168.00
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	1.46	Kwh	S/	0.74	S/	1.09
TOTAL ACTIVIDAD N°2				S/		10,284.95
AGOSTO						
Mano de Obra de los Ayudantes	186.00	H.HOMBRE	S/	3.87	S/	720.00
Carga social					S/	75.35
Pollo Comprado	321	UND	S/	17.00	S/	5,457.00
Papas peladas y cortadas	578	KG	S/	1.90	S/	1,098.77
Crema de Ají	10.00	CAJA	S/	38.00	S/	380.00
Mayonesa	10.00	CAJA	S/	43.00	S/	430.00
Ketchup	6.00	CAJA	S/	22.00	S/	132.00
Mostaza	7.00	CAJA	S/	21.00	S/	147.00
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	1.05	Kwh	S/	0.74	S/	0.78
TOTAL ACTIVIDAD N°2				S/		8,565.90
SEPTIEMBRE						
Mano de Obra de los Ayudantes	180.00	H.HOMBRE	S/	4.00	S/	720.00
Carga social					S/	75.35
Pollo Comprado	306	UND	S/	17.00	S/	5,202.00
Papas peladas y cortadas	540	KG	S/	1.70	S/	918.51
Crema de Ají	9.00	CAJA	S/	38.00	S/	342.00
Mayonesa	9.00	CAJA	S/	43.00	S/	387.00
Ketchup	6.00	CAJA	S/	22.00	S/	132.00
Mostaza	6.00	CAJA	S/	21.00	S/	126.00
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	1.22	Kwh	S/	0.74	S/	0.90
TOTAL ACTIVIDAD N°2				S/		8,028.77
OCTUBRE						
Mano de Obra de los Ayudantes	186.00	H.HOMBRE	S/	3.87	S/	720.00
Carga social					S/	75.35
Pollo Comprado	311	UND	S/	17.00	S/	5,287.00
Papas peladas y cortadas	558	KG	S/	1.70	S/	949.28
Crema de Ají	10.00	CAJA	S/	38.00	S/	380.00
Mayonesa	10.00	CAJA	S/	43.00	S/	430.00
Ketchup	6.00	CAJA	S/	22.00	S/	132.00
Mostaza	6.00	CAJA	S/	21.00	S/	126.00
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	1.26	Kwh	S/	0.74	S/	0.93
TOTAL ACTIVIDAD N°2				S/		8,225.57
NOVIEMBRE						
Mano de Obra de los Ayudantes	180.00	H.HOMBRE	S/	4.00	S/	720.00
Carga social					S/	75.35
Pollo Comprado	306	UND	S/	17.00	S/	5,204.13

Papas peladas y cortadas	552	KG	S/	1.80	S/	993.78
Crema de Ají	9.00	CAJA	S/	38.00	S/	342.00
Mayonesa	9.00	CAJA	S/	43.00	S/	387.00
Ketchup	5.00	CAJA	S/	22.00	S/	110.00
Mostaza	6.00	CAJA	S/	21.00	S/	126.00
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	1.01	Kwh	S/	0.74	S/	0.75
TOTAL ACTIVIDAD N°2					S/	8,084.01
DICIEMBRE						
Mano de Obra de los Ayudantes	186.00	H.HOMBRE	S/	3.87	S/	720.00
Carga social					S/	75.35
Pollo Comprado	398	UND	S/	18.30	S/	7,283.40
Papas peladas y cortadas	714	KG	S/	2.00	S/	1,427.60
Crema de Ají	12.00	CAJA	S/	38.00	S/	456.00
Mayonesa	12.00	CAJA	S/	43.00	S/	516.00
Ketchup	7.00	CAJA	S/	22.00	S/	154.00
Mostaza	8.00	CAJA	S/	21.00	S/	168.00
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	1.46	Kwh	S/	0.74	S/	1.09
TOTAL ACTIVIDAD N°2					S/	10,926.44

Tabla 51

Distribución de recursos a la Actividad N°3 por cada mes

RECURSOS	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO MENSUAL		
FEBRERO						
Mano de Obra Directa	112.00	H. HOMBRE	S/	4.43	S/	496.25
Carga social					S/	68.03
Ajo	13.00	KG	S/	11.00	S/	143.00
Vino Tinto	1.00	LITRO	S/	12.00	S/	12.00
Vino Blanco	1.00	LITRO	S/	18.00	S/	18.00
Salsa Inglesa	1.00	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.00
Ajinomoto	6.00	KG	S/	12.33	S/	74.00
Pimienta	4.00	KG	S/	35.00	S/	140.00
Comino	2.00	KG	S/	40.00	S/	80.00
Vinagre	40.00	UND	S/	3.50	S/	140.00
Pisco	1.00	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.00
Salsa Inglesa	1.00	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.00
Depreciacion Refrigeradora		MENSUAL			S/	15.00
Agua Potable	3.00	M3	S/	1.30	S/	3.90
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	52.67	Kwh	S/	0.74	S/	39.18
TOTAL ACTIVIDAD N°3					S/	1,310.20

MARZO

Mano de Obra Directa	124.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	496.25
Carga social					S/	68.03
Ajo	10.20	KG	S/	11.30	S/	115.26
Vino Tinto	1.00	LITRO	S/	12.00	S/	12.00
Vino Blanco	1.00	LITRO	S/	18.00	S/	18.00
Salsa Inglesa	1.00	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.00
Ajinomoto	4.70	KG	S/	12.33	S/	57.97
Pimienta	3.00	KG	S/	35.00	S/	105.00
Comino	1.50	KG	S/	40.00	S/	60.00
Vinagre	31.00	UND	S/	3.50	S/	108.50
Pisco	1.00	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.00
Salsa Inglesa	1.00	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.00
Depreciacion Refrigeradora		MENSUAL			S/	15.00
Agua Potable	3.00	M3	S/	1.30	S/	3.90
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	57.89	Kwh	S/	0.74	S/	43.07
TOTAL ACTIVIDAD N°3				S/		1,183.81

ABRIL

Mano de Obra Directa	120.00	H. HOMBRE	S/	4.14	S/	496.25
Carga social					S/	68.03
Ajo	10.30	KG	S/	10.80	S/	111.24
Vino Tinto	1.00	LITRO	S/	12.00	S/	12.00
Vino Blanco	1.00	LITRO	S/	18.00	S/	18.00
Salsa Inglesa	1.00	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.00
Ajinomoto	4.50	KG	S/	12.33	S/	55.50
Pimienta	3.00	KG	S/	35.00	S/	105.00
Comino	1.50	KG	S/	40.00	S/	60.00
Vinagre	32.00	UND	S/	3.50	S/	112.00
Pisco	1.00	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.00
Salsa Inglesa	1.00	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.00
Depreciacion Refrigeradora		MENSUAL			S/	15.00
Agua Potable	3.00	M3	S/	1.30	S/	3.90
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	56.43	Kwh	S/	0.74	S/	41.98
TOTAL ACTIVIDAD N°3				S/		1,179.74

MAYO

Mano de Obra Directa	124.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	496.25
Carga social					S/	68.03
Ajo	10.40	KG	S/	11.50	S/	119.60
Vino Tinto	1.00	LITRO	S/	12.00	S/	12.00
Vino Blanco	1.00	LITRO	S/	18.00	S/	18.00
Salsa Inglesa	1.00	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.00
Ajinomoto	4.80	KG	S/	12.33	S/	59.20
Pimienta	3.20	KG	S/	35.00	S/	112.00
Comino	1.60	KG	S/	40.00	S/	64.00

Vinagre	30.00	UND	S/	3.50	S/	105.00
Pisco	1.00	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.00
Salsa Inglesa	1.00	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.00
Depreciacion Refrigeradora		MENSUAL			S/	15.00
Agua Potable	3.00	M3	S/	1.30	S/	3.90
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	58.31	Kwh	S/	0.74	S/	43.38
TOTAL ACTIVIDAD N°3					S/	1,197.19

JUNIO

Mano de Obra Directa	120.00	H. HOMBRE	S/	4.14	S/	496.25
Carga social					S/	68.03
Ajo	10.40	KG	S/	10.90	S/	113.36
Vino Tinto	1.00	LITRO	S/	12.00	S/	12.00
Vino Blanco	1.00	LITRO	S/	18.00	S/	18.00
Salsa Inglesa	1.00	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.00
Ajinomoto	4.80	KG	S/	12.33	S/	59.20
Pimienta	3.00	KG	S/	35.00	S/	105.00
Comino	1.60	KG	S/	40.00	S/	64.00
Vinagre	32.00	UND	S/	3.50	S/	112.00
Pisco	1.00	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.00
Salsa Inglesa	1.00	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.00
Depreciacion Refrigeradora		MENSUAL			S/	15.00
Agua Potable	3.00	M3	S/	1.30	S/	3.90
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	56.43	Kwh	S/	0.74	S/	41.98
TOTAL ACTIVIDAD N°3					S/	1,189.56

JULIO

Mano de Obra Directa	124.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	496.25
Carga social					S/	68.03
Ajo	12.70	KG	S/	11.40	S/	144.78
Vino Tinto	1.00	LITRO	S/	12.00	S/	12.00
Vino Blanco	1.00	LITRO	S/	18.00	S/	18.00
Salsa Inglesa	1.00	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.00
Ajinomoto	5.80	KG	S/	12.33	S/	71.53
Pimienta	3.90	KG	S/	35.00	S/	136.50
Comino	2.00	KG	S/	40.00	S/	80.00
Vinagre	38.00	UND	S/	3.50	S/	133.00
Pisco	1.00	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.00
Salsa Inglesa	1.00	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.00
Depreciacion Refrigeradora		MENSUAL			S/	15.00
Agua Potable	3.00	M3	S/	1.30	S/	3.90
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	58.73	Kwh	S/	0.74	S/	43.69
TOTAL ACTIVIDAD N°3					S/	1,303.52

AGOSTO

Mano de Obra Directa	124.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	496.25
----------------------	--------	-----------	----	------	----	--------

Carga social				S/		68.03
Ajo	10.80	KG	S/	10.70	S/	115.56
Vino Tinto	1.00	LITRO	S/	12.00	S/	12.00
Vino Blanco	1.00	LITRO	S/	18.00	S/	18.00
Salsa Inglesa	1.00	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.00
Ajinomoto	4.80	KG	S/	12.33	S/	59.20
Pimienta	3.30	KG	S/	35.00	S/	115.50
Comino	1.70	KG	S/	40.00	S/	68.00
Vinagre	31.00	UND	S/	3.50	S/	108.50
Pisco	1.00	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.00
Salsa Inglesa	1.00	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.00
Depreciacion Refrigeradora		MENSUAL			S/	15.00
Agua Potable	3.00	M3	S/	1.30	S/	3.90
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	48.59	Kwh	S/	0.74	S/	36.15
TOTAL ACTIVIDAD N°3				S/		1,196.92

SEPTIEMBRE

Mano de Obra Directa	120.00	H. HOMBRE	S/	4.14	S/	496.25
Carga social					S/	68.03
Ajo	10.00	KG	S/	11.20	S/	112.00
Vino Tinto	1.00	LITRO	S/	12.00	S/	12.00
Vino Blanco	1.00	LITRO	S/	18.00	S/	18.00
Salsa Inglesa	1.00	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.00
Ajinomoto	4.60	KG	S/	12.33	S/	56.73
Pimienta	3.00	KG	S/	35.00	S/	105.00
Comino	1.50	KG	S/	40.00	S/	60.00
Vinagre	30.00	UND	S/	3.50	S/	105.00
Pisco	1.00	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.00
Salsa Inglesa	1.00	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.00
Depreciacion Refrigeradora		MENSUAL			S/	15.00
Agua Potable	3.00	M3	S/	1.30	S/	3.90
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	47.43	Kwh	S/	0.74	S/	35.29
TOTAL ACTIVIDAD N°3				S/		1,168.03

OCTUBRE

Mano de Obra Directa	124.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	496.25
Carga social					S/	68.03
Ajo	10.40	KG	S/	10.50	S/	109.20
Vino Tinto	1.00	LITRO	S/	12.00	S/	12.00
Vino Blanco	1.00	LITRO	S/	18.00	S/	18.00
Salsa Inglesa	1.00	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.00
Ajinomoto	4.80	KG	S/	12.33	S/	59.20
Pimienta	3.20	KG	S/	35.00	S/	112.00
Comino	1.60	KG	S/	40.00	S/	64.00
Vinagre	31.00	UND	S/	3.50	S/	108.50
Pisco	1.00	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.00

Salsa Inglesa	1.00	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.00
Depreciacion Refrigeradora		MENSUAL			S/	15.00
Agua Potable	3.00	M3	S/	1.30	S/	3.90
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	58.31	Kwh	S/	0.74	S/	43.38
TOTAL ACTIVIDAD N°3					S/	1,190.29
NOVIEMBRE						
Mano de Obra Directa	120.00	H. HOMBRE	S/	4.14	S/	496.25
Carga social					S/	68.03
Ajo	10.30	KG	S/	11.00	S/	113.30
Vino Tinto	1.00	LITRO	S/	12.00	S/	12.00
Vino Blanco	1.00	LITRO	S/	18.00	S/	18.00
Salsa Inglesa	1.00	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.00
Ajinomoto	4.80	KG	S/	12.33	S/	59.20
Pimienta	3.10	KG	S/	35.00	S/	108.50
Comino	1.60	KG	S/	40.00	S/	64.00
Vinagre	31.00	UND	S/	3.50	S/	108.50
Pisco	1.00	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.00
Salsa Inglesa	1.00	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.00
Depreciacion Refrigeradora		MENSUAL			S/	15.00
Agua Potable	3.00	M3	S/	1.30	S/	3.90
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	47.03	Kwh	S/	0.74	S/	34.99
TOTAL ACTIVIDAD N°3					S/	1,182.50
DICIEMBRE						
Mano de Obra Directa	124.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	496.25
Carga social					S/	68.03
Ajo	13.40	KG	S/	11.20	S/	150.08
Vino Tinto	1.00	LITRO	S/	12.00	S/	12.00
Vino Blanco	1.00	LITRO	S/	18.00	S/	18.00
Salsa Inglesa	1.00	PAQUETE	S/	30.00	S/	30.00
Ajinomoto	6.10	KG	S/	12.33	S/	75.23
Pimienta	4.10	KG	S/	35.00	S/	143.50
Comino	2.30	KG	S/	40.00	S/	92.00
Vinagre	39.00	UND	S/	3.50	S/	136.50
Pisco	1.00	BOTELLA	S/	22.00	S/	22.00
Salsa Inglesa	1.00	BOTELLA	S/	8.00	S/	8.00
Depreciacion Refrigeradora		MENSUAL			S/	15.00
Agua Potable	3.00	M3	S/	1.30	S/	3.90
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	58.73	Kwh	S/	0.74	S/	43.69
TOTAL ACTIVIDAD N°3					S/	1,335.02

Tabla 52

Distribución de recursos a la Actividad N°4 por cada mes

RECURSOS	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO MENSUAL		
FEBRERO						
Mano de Obra Directa	168.00	H.HOMBRE	S/ 4.58	S/		768.75
Carga social				S/		100.12
Carbón	6.00	SACO	S/ 180.00	S/		1,080.00
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL		S/		6.25
Depreciación de Horno		MENSUAL		S/		148.33
Agua Potable	0.20	M3	S/ 1.30	S/		0.26
Alquiler de Local	15.00	M2	S/ 2.78	S/		41.67
Energía Eléctrica	129.23	Kwh	S/ 0.74	S/		96.15
TOTAL ACTIVIDAD N °4				S/		2,241.53
MARZO						
Mano de Obra Directa	186.00	H.HOMBRE	S/ 4.13	S/		768.75
Carga social				S/		100.12
Carbón	5.00	SACO	S/ 180.00	S/		900.00
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL		S/		6.25
Depreciación de Horno		MENSUAL		S/		148.33
Agua Potable	0.20	M3	S/ 1.30	S/		0.26
Alquiler de Local	15.00	M2	S/ 2.78	S/		41.67
Energía Eléctrica	142.03	Kwh	S/ 0.74	S/		105.67
TOTAL ACTIVIDAD N °4				S/		2,071.06
ABRIL						
Mano de Obra Directa	180.00	H.HOMBRE	S/ 4.27	S/		768.75
Carga social				S/		100.12
Carbón	5.00	SACO	S/ 180.00	S/		900.00
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL		S/		6.25
Depreciación de Horno		MENSUAL		S/		148.33
Agua Potable	0.20	M3	S/ 1.30	S/		0.26
Alquiler de Local	15.00	M2	S/ 2.78	S/		41.67
Energía Eléctrica	138.47	Kwh	S/ 0.74	S/		103.02
TOTAL ACTIVIDAD N °4				S/		2,068.40
MAYO						
Mano de Obra Directa	186.00	H.HOMBRE	S/ 4.13	S/		768.75
Carga social				S/		100.12
Carbón	5.00	SACO	S/ 180.00	S/		900.00
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL		S/		6.25
Depreciación de Horno		MENSUAL		S/		148.33
Agua Potable	0.20	M3	S/ 1.30	S/		0.26
Alquiler de Local	15.00	M2	S/ 2.78	S/		41.67
Energía Eléctrica	143.08	Kwh	S/ 0.74	S/		106.45
TOTAL ACTIVIDAD N °4				S/		2,071.84

JUNIO

Mano de Obra Directa	180.00	H.HOMBRE	S/	4.27	S/	768.75
Carga social					S/	100.12
Carbón	5.00	SACO	S/	180.00	S/	900.00
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL			S/	6.25
Depreciación de Horno		MENSUAL			S/	148.33
Agua Potable	0.20	M3	S/	1.30	S/	0.26
Alquiler de Local	15.00	M2	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	138.47	Kwh	S/	0.74	S/	103.02
TOTAL ACTIVIDAD N °4					S/	2,068.40

JULIO

Mano de Obra Directa	186.00	H.HOMBRE	S/	4.13	S/	768.75
Carga social					S/	100.12
Carbón	6.00	SACO	S/	180.00	S/	1,080.00
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL			S/	6.25
Depreciación de Horno		MENSUAL			S/	148.33
Agua Potable	0.20	M3	S/	1.30	S/	0.26
Alquiler de Local	15.00	M2	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	144.13	Kwh	S/	0.74	S/	107.23
TOTAL ACTIVIDAD N °4					S/	2,252.61

AGOSTO

Mano de Obra Directa	186.00	H.HOMBRE	S/	4.13	S/	768.75
Carga social					S/	100.12
Carbón	5.00	SACO	S/	180.00	S/	900.00
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL			S/	6.25
Depreciación de Horno		MENSUAL			S/	148.33
Agua Potable	0.20	M3	S/	1.30	S/	0.26
Alquiler de Local	15.00	M2	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	142.03	Kwh	S/	0.74	S/	105.67
TOTAL ACTIVIDAD N °4					S/	2,071.06

SEPTIEMBRE

Mano de Obra Directa	180.00	H.HOMBRE	S/	4.27	S/	768.75
Carga social					S/	100.12
Carbón	5.00	SACO	S/	180.00	S/	900.00
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL			S/	6.25
Depreciación de Horno		MENSUAL			S/	148.33
Agua Potable	0.20	M3	S/	1.30	S/	0.26
Alquiler de Local	15.00	M2	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	138.47	Kwh	S/	0.74	S/	103.02
TOTAL ACTIVIDAD N °4					S/	2,068.40

OCTUBRE

Mano de Obra Directa	186.00	H.HOMBRE	S/	4.13	S/	768.75
Carga social					S/	100.12
Carbón	5.00	SACO	S/	180.00	S/	900.00
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL			S/	6.25
Depreciación de Horno		MENSUAL			S/	148.33

Agua Potable	0.20	M3	S/	1.30	S/	0.26
Alquiler de Local	15.00	M2	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	143.08	Kwh	S/	0.74	S/	106.45
TOTAL ACTIVIDAD N °4					S/	2,071.84
NOVIEMBRE						
Mano de Obra Directa	180.00	H.HOMBRE	S/	4.27	S/	768.75
Carga social					S/	100.12
Carbón	5.00	SACO	S/	180.00	S/	900.00
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL			S/	6.25
Depreciación de Horno		MENSUAL			S/	148.33
Agua Potable	0.20	M3	S/	1.30	S/	0.26
Alquiler de Local	15.00	M2	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	137.45	Kwh	S/	0.74	S/	102.26
TOTAL ACTIVIDAD N °4					S/	2,067.65
DICIEMBRE						
Mano de Obra Directa	186.00	H.HOMBRE	S/	4.13	S/	768.75
Carga social					S/	100.12
Carbón	6.00	SACO	S/	180.00	S/	1,080.00
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL			S/	6.25
Depreciación de Horno		MENSUAL			S/	148.33
Agua Potable	0.20	M3	S/	1.30	S/	0.26
Alquiler de Local	15.00	M2	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	144.13	Kwh	S/	0.74	S/	107.23
TOTAL ACTIVIDAD N °4					S/	2,252.61

Tabla 53

Distribución de recursos a la Actividad N°5 por cada mes

RECURSOS	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO MENSUAL	
FEBRERO					
Mano de Obra del Freidor de papas	140.00	H. HOMBRE	S/	4.64	S/ 650.00
Mano de Obra de la Ayudante	28.00	H. HOMBRE	S/	4.29	S/ 120.00
Cargas sociales					S/ 115.82
Gas	4.00	BALÓN	S/	190.00	S/ 760.00
Aceite	8.00	BALDE	S/	135.00	S/ 1,080.00
Depreciación de Freidora de papas		MENSUAL			S/ 6.25
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL			S/ 37.50
Agua Potable	0.30	M3	S/	1.30	S/ 0.39
Alquiler de Local	15.00	KW	S/	2.78	S/ 41.67

Energía Eléctrica	5.67	M2	S/	0.74	S/	4.22
TOTAL ACTIVIDAD N°5					S/	2,815.85
MARZO						
Mano de Obra del Freidor de papas	155.00	H. HOMBRE	S/	4.19	S/	650.00
Mano de Obra de la Ayudante	31.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Cargas sociales					S/	115.82
Gas	3.00	BALÓN	S/	190.00	S/	570.00
Aceite	6.00	BALDE	S/	135.00	S/	810.00
Depreciación de Freidora de papas		MENSUAL			S/	6.25
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL			S/	37.50
Agua Potable	0.30	M3	S/	1.30	S/	0.39
Alquiler de Local	15.00	KW	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	5.23	M2	S/	0.74	S/	3.89
TOTAL ACTIVIDAD N°5					S/	2,355.52
ABRIL						
Mano de Obra del Freidor de papas	150.00	H. HOMBRE	S/	4.33	S/	650.00
Mano de Obra de la Ayudante	30.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	120.00
Cargas sociales					S/	115.82
Gas	3.00	BALÓN	S/	190.00	S/	570.00
Aceite	6.00	BALDE	S/	135.00	S/	810.00
Depreciación de Freidora de papas		MENSUAL			S/	6.25
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL			S/	37.50
Agua Potable	0.30	M3	S/	1.30	S/	0.39
Alquiler de Local	15.00	KW	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	6.08	M2	S/	0.74	S/	4.52
TOTAL ACTIVIDAD N°5					S/	2,356.15
MAYO						
Mano de Obra del Freidor de papas	155.00	H. HOMBRE	S/	4.19	S/	650.00
Mano de Obra de la Ayudante	31.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Cargas sociales					S/	115.82
Gas	3.00	BALÓN	S/	190.00	S/	570.00
Aceite	6.00	BALDE	S/	135.00	S/	810.00
Depreciación de Freidora de papas		MENSUAL			S/	6.25
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL			S/	37.50

Agua Potable	0.30	M3	S/	1.30	S/	0.39
Alquiler de Local	15.00	KW	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	6.28	M2	S/	0.74	S/	4.67
TOTAL ACTIVIDAD N°5					S/	2,356.30

JUNIO

Mano de Obra del Freidor de papas	150.00	H. HOMBRE	S/	4.33	S/	650.00
Mano de Obra de la Ayudante	30.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	120.00
Cargas sociales					S/	115.82
Gas	3.00	BALÓN	S/	190.00	S/	570.00
Aceite	6.00	BALDE	S/	135.00	S/	810.00
Depreciación de Freidora de papas		MENSUAL			S/	6.25
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL			S/	37.50
Agua Potable	0.30	M3	S/	1.30	S/	0.39
Alquiler de Local	15.00	KW	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	6.08	M2	S/	0.74	S/	4.52
TOTAL ACTIVIDAD N°5					S/	2,356.15

JULIO

Mano de Obra del Freidor de papas	155.00	H. HOMBRE	S/	4.19	S/	650.00
Mano de Obra de la Ayudante	31.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Cargas sociales					S/	115.82
Gas	4.00	BALÓN	S/	190.00	S/	760.00
Aceite	8.00	BALDE	S/	135.00	S/	1,080.00
Depreciación de Freidora de papas		MENSUAL			S/	6.25
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL			S/	37.50
Agua Potable	0.30	M3	S/	1.30	S/	0.39
Alquiler de Local	15.00	KW	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	7.32	M2	S/	0.74	S/	5.45
TOTAL ACTIVIDAD N°5					S/	2,817.08

AGOSTO

Mano de Obra del Freidor de papas	155.00	H. HOMBRE	S/	4.19	S/	650.00
Mano de Obra de la Ayudante	31.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Cargas sociales					S/	115.82
Gas	3.00	BALÓN	S/	190.00	S/	570.00
Aceite	6.00	BALDE	S/	135.00	S/	810.00
Depreciación de Freidora de papas		MENSUAL			S/	6.25

Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL		S/		37.50
Agua Potable	0.30	M3	S/	1.30	S/	0.39
Alquiler de Local	15.00	KW	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	5.23	M2	S/	0.74	S/	3.89
TOTAL ACTIVIDAD N°5					S/	2,355.52

SEPTIEMBRE

Mano de Obra del Freidor de papas	150.00	H. HOMBRE	S/	4.33	S/	650.00
Mano de Obra de la Ayudante	30.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	120.00
Cargas sociales					S/	115.82
Gas	3.00	BALÓN	S/	190.00	S/	570.00
Aceite	6.00	BALDE	S/	135.00	S/	810.00
Depreciación de Freidora de papas		MENSUAL			S/	6.25
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL			S/	37.50
Agua Potable	0.30	M3	S/	1.30	S/	0.39
Alquiler de Local	15.00	KW	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	6.08	M2	S/	0.74	S/	4.52
TOTAL ACTIVIDAD N°5					S/	2,356.15

OCTUBRE

Mano de Obra del Freidor de papas	155.00	H. HOMBRE	S/	4.19	S/	650.00
Mano de Obra de la Ayudante	31.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Cargas sociales					S/	115.82
Gas	3.00	BALÓN	S/	190.00	S/	570.00
Aceite	6.00	BALDE	S/	135.00	S/	810.00
Depreciación de Freidora de papas		MENSUAL			S/	6.25
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL			S/	37.50
Agua Potable	0.30	M3	S/	1.30	S/	0.39
Alquiler de Local	15.00	KW	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	6.28	M2	S/	0.74	S/	4.67
TOTAL ACTIVIDAD N°5					S/	2,356.30

NOVIEMBRE

Mano de Obra del Freidor de papas	150.00	H. HOMBRE	S/	4.33	S/	650.00
Mano de Obra de la Ayudante	30.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	120.00
Cargas sociales					S/	115.82
Gas	3.00	BALÓN	S/	190.00	S/	570.00
Aceite	6.00	BALDE	S/	135.00	S/	810.00

Depreciación de Freidora de papas		MENSUAL	S/			6.25
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL	S/			37.50
Agua Potable	0.30	M3	S/	1.30	S/	0.39
Alquiler de Local	15.00	KW	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	5.06	M2	S/	0.74	S/	3.77
TOTAL ACTIVIDAD N°5					S/	2,355.40
DICIEMBRE						
Mano de Obra del Freidor de papas	155.00	H. HOMBRE	S/	4.19	S/	650.00
Mano de Obra de la Ayudante	31.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Cargas sociales					S/	115.82
Gas	4.00	BALÓN	S/	190.00	S/	760.00
Aceite	8.00	BALDE	S/	135.00	S/	1,080.00
Depreciación de Freidora de papas		MENSUAL	S/			6.25
Depreciación de Mueble de cortado		MENSUAL	S/			37.50
Agua Potable	0.30	M3	S/	1.30	S/	0.39
Alquiler de Local	15.00	KW	S/	2.78	S/	41.67
Energía Eléctrica	7.32	M2	S/	0.74	S/	5.45
TOTAL ACTIVIDAD N°5					S/	2,817.08

Tabla 54

Distribución de recursos a la Actividad N°6 por cada mes

RECURSOS	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO MENSUAL	
FEBRERO					
Mano de Obra de la Preparadora de ensaladas	140.00	H. HOMBRE	S/	3.93	S/ 550.00
Cargas sociales					S/ 76.75
Lechuga	8.00	DOCENA	S/	18.00	S/ 144.00
Tomate	8.00	KG	S/	2.50	S/ 20.00
Limón	4.00	CIENTO	S/	10.00	S/ 40.00
Pepinillo	4.00	MEDIA DOCENA	S/	7.00	S/ 28.00
Zanahoria	4.00	MEDIA ARROBA	S/	15.00	S/ 60.00
Vinagreta	10.00	LITRO	S/	2.50	S/ 25.00
Agua Potable	2.50	M3	S/	1.30	S/ 3.25
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/ 20.83
Energía Eléctrica	1.59	Kwh	S/	0.74	S/ 1.18
TOTAL ACTIVIDAD N°6					S/ 969.01

MARZO

Mano de Obra de la Preparadora de ensaladas	155.00	H. HOMBRE	S/	3.55	S/	550.00
Cargas sociales					S/	76.75
Lechuga	6.00	DOCENA	S/	19.00	S/	114.00
Tomate	6.00	KG	S/	2.80	S/	16.80
Limón	3.00	CIENTO	S/	11.00	S/	33.00
Pepinillo	3.00	MEDIA DOCENA	S/	7.70	S/	23.10
Zanahoria	3.00	MEDIA ARROBA	S/	16.50	S/	49.50
Vinagreta	7.00	LITRO	S/	2.50	S/	17.50
Agua Potable	2.50	M3	S/	1.30	S/	3.25
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	1.46	Kwh	S/	0.74	S/	1.09
TOTAL ACTIVIDAD N°6					S/	905.82

ABRIL

Mano de Obra de la Preparadora de ensaladas	150.00	H. HOMBRE	S/	3.67	S/	550.00
Cargas sociales					S/	76.75
Lechuga	6.00	DOCENA	S/	17.00	S/	102.00
Tomate	6.00	KG	S/	2.30	S/	13.80
Limón	3.00	CIENTO	S/	9.20	S/	27.60
Pepinillo	3.00	MEDIA DOCENA	S/	6.30	S/	18.90
Zanahoria	3.00	MEDIA ARROBA	S/	13.80	S/	41.40
Vinagreta	8.00	LITRO	S/	2.50	S/	20.00
Agua Potable	2.50	M3	S/	1.30	S/	3.25
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	1.70	Kwh	S/	0.74	S/	1.27
TOTAL ACTIVIDAD N°6					S/	875.80

MAYO

Mano de Obra de la Preparadora de ensaladas	155.00	H. HOMBRE	S/	3.55	S/	550.00
Cargas sociales					S/	76.75
Lechuga	6.00	DOCENA	S/	19.00	S/	114.00
Tomate	6.30	KG	S/	2.90	S/	18.27
Limón	3.00	CIENTO	S/	11.20	S/	33.60
Pepinillo	3.00	MEDIA DOCENA	S/	7.90	S/	23.70
Zanahoria	3.00	MEDIA ARROBA	S/	16.80	S/	50.40
Vinagreta	8.00	LITRO	S/	2.50	S/	20.00
Agua Potable	2.50	M3	S/	1.30	S/	3.25
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	1.76	Kwh	S/	0.74	S/	1.31
TOTAL ACTIVIDAD N°6					S/	912.11

JUNIO

Mano de Obra de la Preparadora de ensaladas	150.00	H. HOMBRE	S/	3.67	S/	550.00
Cargas sociales					S/	76.75

Lechuga	6.00	DOCENA	S/	18.00	S/	108.00
Tomate	6.00	KG	S/	2.30	S/	13.80
Limón	3.00	CIENTO	S/	9.50	S/	28.50
Pepinillo	3.00	MEDIA DOCENA	S/	6.50	S/	19.50
Zanahoria	3.00	MEDIA ARROBA	S/	14.40	S/	43.20
Vinagreta	8.00	LITRO	S/	2.50	S/	20.00
Agua Potable	2.50	M3	S/	1.30	S/	3.25
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	1.70	Kwh	S/	0.74	S/	1.27
TOTAL ACTIVIDAD N°6					S/	885.10

JULIO

Mano de Obra de la Preparadora de ensaladas	155.00	H. HOMBRE	S/	3.55	S/	550.00
Cargas sociales					S/	76.75
Lechuga	8.00	DOCENA	S/	19.00	S/	152.00
Tomate	7.80	KG	S/	2.70	S/	21.06
Limón	4.00	CIENTO	S/	10.80	S/	43.20
Pepinillo	4.00	MEDIA DOCENA	S/	7.50	S/	30.00
Zanahoria	4.00	MEDIA ARROBA	S/	16.20	S/	64.80
Vinagreta	9.70	LITRO		2.50	S/	24.25
Agua Potable	2.50	M3	S/	1.30	S/	3.25
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	2.05	Kwh	S/	0.74	S/	1.53
TOTAL ACTIVIDAD N°6					S/	987.67

AGOSTO

Mano de Obra de la Preparadora de ensaladas	155.00	H. HOMBRE	S/	3.55	S/	550.00
Cargas sociales					S/	76.75
Lechuga	6.00	DOCENA	S/	17.00	S/	102.00
Tomate	6.50	KG	S/	2.40	S/	15.60
Limón	3.00	CIENTO	S/	9.40	S/	28.20
Pepinillo	3.00	MEDIA DOCENA	S/	6.40	S/	19.20
Zanahoria	3.00	MEDIA ARROBA	S/	14.10	S/	42.30
Vinagreta	8.00	LITRO	S/	2.50	S/	20.00
Agua Potable	2.50	M3	S/	1.30	S/	3.25
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	1.46	Kwh	S/	0.74	S/	1.09
TOTAL ACTIVIDAD N°6					S/	879.22

SEPTIEMBRE

Mano de Obra de la Preparadora de ensaladas	150.00	H. HOMBRE	S/	3.67	S/	550.00
Cargas sociales					S/	76.75
Lechuga	6.00	DOCENA	S/	18.00	S/	108.00
Tomate	6.00	KG	S/	2.70	S/	16.20
Limón	3.00	CIENTO	S/	10.60	S/	31.80
Pepinillo	3.00	MEDIA DOCENA	S/	7.30	S/	21.90

Zanahoria	3.00	MEDIA ARROBA	S/	15.90	S/	47.70
Vinagreta	7.70	LITRO	S/	2.50	S/	19.25
Agua Potable	2.50	M3	S/	1.30	S/	3.25
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	1.70	Kwh	S/	0.74	S/	1.27
TOTAL ACTIVIDAD N°6					S/	896.95
OCTUBRE						
Mano de Obra de la Preparadora de ensaladas	155.00	H. HOMBRE	S/	3.55	S/	550.00
Cargas sociales					S/	76.75
Lechuga	6.00	DOCENA	S/	16.00	S/	96.00
Tomate	6.40	KG	S/	2.20	S/	14.08
Limón	3.00	CIENTO	S/	9.50	S/	28.50
Pepinillo	3.00	MEDIA DOCENA	S/	6.30	S/	18.90
Zanahoria	3.00	MEDIA ARROBA	S/	13.50	S/	40.50
Vinagreta	8.00	LITRO	S/	2.50	S/	20.00
Agua Potable	2.50	M3	S/	1.30	S/	3.25
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	1.76	Kwh	S/	0.74	S/	1.31
TOTAL ACTIVIDAD N°6					S/	870.12
NOVIEMBRE						
Mano de Obra de la Preparadora de ensaladas	150.00	H. HOMBRE	S/	3.67	S/	550.00
Cargas sociales					S/	76.75
Lechuga	6.00	DOCENA	S/	17.00	S/	102.00
Tomate	6.30	KG	S/	2.40	S/	15.12
Limón	3.00	CIENTO	S/	9.80	S/	29.40
Pepinillo	3.00	MEDIA DOCENA	S/	6.80	S/	20.40
Zanahoria	3.00	MEDIA ARROBA	S/	14.70	S/	44.10
Vinagreta	8.00	LITRO	S/	2.50	S/	20.00
Agua Potable	2.50	M3	S/	1.30	S/	3.25
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83
Energía Eléctrica	1.42	Kwh	S/	0.74	S/	1.05
TOTAL ACTIVIDAD N°6					S/	882.91
DICIEMBRE						
Mano de Obra de la Preparadora de ensaladas	155.00	H. HOMBRE	S/	3.55	S/	550.00
Cargas sociales					S/	76.75
Lechuga	8.00	DOCENA	S/	18.00	S/	144.00
Tomate	8.10	KG	S/	2.80	S/	22.68
Limón	4.00	CIENTO	S/	10.40	S/	41.60
Pepinillo	4.00	MEDIA DOCENA	S/	7.10	S/	28.40
Zanahoria	4.00	MEDIA ARROBA	S/	15.60	S/	62.40
Vinagreta	10.00	LITRO	S/	2.50	S/	25.00
Agua Potable	2.50	M3	S/	1.30	S/	3.25
Alquiler de Local	7.50	M2	S/	2.78	S/	20.83

Energía Eléctrica	2.05	Kwh	S/	0.74	S/	1.53
TOTAL ACTIVIDAD N°6					S/	976.44

Tabla 55

Distribución de recursos a la Actividad N°7 por cada mes

RECURSOS	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO MENSUAL		
FEBRERO						
Sueldo de la Mesera	112.00	H. HOMBRE	S/	4.29	S/	480.00
Carga social					S/	58.61
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	64.00
Agua Potable	2.40	M3	S/	1.30	S/	3.12
Alquiler de Local	39.38	M2	S/	2.78	S/	109.38
Energía Eléctrica	4.54	Kwh	S/	0.74	S/	3.37
TOTAL ACTIVIDAD N°7					S/	718.48
MARZO						
Sueldo de la Mesera	124.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	480.00
Carga social					S/	58.61
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	64.00
Agua Potable	2.40	M3	S/	1.30	S/	3.12
Alquiler de Local	39.38	M2	S/	2.78	S/	109.38
Energía Eléctrica	4.19	Kwh	S/	0.74	S/	3.11
TOTAL ACTIVIDAD N°7					S/	718.22
ABRIL						
Sueldo de la Mesera	120.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	480.00
Carga social					S/	58.61
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	64.00
Agua Potable	2.40	M3	S/	1.30	S/	3.12
Alquiler de Local	39.38	M2	S/	2.78	S/	109.38
Energía Eléctrica	4.86	Kwh	S/	0.74	S/	3.62
TOTAL ACTIVIDAD N°7					S/	718.72
MAYO						
Sueldo de la Mesera	124.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	480.00
Carga social					S/	58.61
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	64.00
Agua Potable	2.40	M3	S/	1.30	S/	3.12
Alquiler de Local	39.38	M2	S/	2.78	S/	109.38
Energía Eléctrica	5.02	Kwh	S/	0.74	S/	3.74

TOTAL ACTIVIDAD N°7				S/		718.84
JUNIO						
Sueldo de la Mesera	120.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	480.00
Carga social					S/	58.61
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	64.00
Agua Potable	2.40	M3	S/	1.30	S/	3.12
Alquiler de Local	39.38	M2	S/	2.78	S/	109.38
Energía Eléctrica	4.86	Kwh	S/	0.74	S/	3.62
TOTAL ACTIVIDAD N°7				S/		718.72
JULIO						
Sueldo de la Mesera	124.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	480.00
Carga social					S/	58.61
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	64.00
Agua Potable	2.40	M3	S/	1.30	S/	3.12
Alquiler de Local	39.38	M2	S/	2.78	S/	109.38
Energía Eléctrica	5.86	Kwh	S/	0.74	S/	4.36
TOTAL ACTIVIDAD N°7				S/		719.46
AGOSTO						
Sueldo de la Mesera	124.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	480.00
Carga social					S/	58.61
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	64.00
Agua Potable	2.40	M3	S/	1.30	S/	3.12
Alquiler de Local	39.38	M2	S/	2.78	S/	109.38
Energía Eléctrica	4.19	Kwh	S/	0.74	S/	3.11
TOTAL ACTIVIDAD N°7				S/		718.22
SEPTIEMBRE						
Sueldo de la Mesera	120.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	480.00
Carga social					S/	58.61
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	64.00
Agua Potable	2.40	M3	S/	1.30	S/	3.12
Alquiler de Local	39.38	M2	S/	2.78	S/	109.38
Energía Eléctrica	4.86	Kwh	S/	0.74	S/	3.62
TOTAL ACTIVIDAD N°7				S/		718.72
OCTUBRE						
Sueldo de la Mesera	124.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	480.00
Carga social					S/	58.61
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	64.00
Agua Potable	2.40	M3	S/	1.30	S/	3.12
Alquiler de Local	39.38	M2	S/	2.78	S/	109.38
Energía Eléctrica	5.02	Kwh	S/	0.74	S/	3.74
TOTAL ACTIVIDAD N°7				S/		718.84

NOVIEMBRE						
Sueldo de la Mesera	120.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	480.00
Carga social					S/	58.61
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	64.00
Agua Potable	2.40	M3	S/	1.30	S/	3.12
Alquiler de Local	39.38	M2	S/	2.78	S/	109.38
Energía Eléctrica	4.05	Kwh	S/	0.74	S/	3.01
TOTAL ACTIVIDAD N°7					S/	718.12
DICIEMBRE						
Sueldo de la Mesera	124.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	480.00
Carga social					S/	58.61
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	64.00
Agua Potable	2.40	M3	S/	1.30	S/	3.12
Alquiler de Local	39.38	M2	S/	2.78	S/	109.38
Energía Eléctrica	5.86	Kwh	S/	0.74	S/	4.36
TOTAL ACTIVIDAD N°7					S/	719.46

Tabla 56

Distribución de recursos a gastos operativos por cada mes

RECURSOS	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO MENSUAL		
FEBRERO						
Sueldo de la Cajera	140.00	H. HOMBRE	S/	3.93	S/	550.00
Sueldo de la Mesera	28.00	H. HOMBRE	S/	4.29	S/	120.00
Carga social					S/	101.87
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	16.00
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	18.75
Agua Potable	1.60	M3	S/	1.30	S/	2.08
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	28.35	Kwh	S/	0.74	S/	21.09
TOTAL GASTOS OPERATIVOS (GV)					S/	954.79
MARZO						
Sueldo de la Cajera	155.00	H. HOMBRE	S/	3.55	S/	550.00
Sueldo de la Mesera	31.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Carga social					S/	101.87
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	16.00
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	18.75
Agua Potable	1.60	M3	S/	1.30	S/	2.08

Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	26.16	Kwh	S/	0.74	S/	19.46
TOTAL GASTOS OPERATIVOS (GV)					S/	953.16
ABRIL						
Sueldo de la Cajera	150.00	H. HOMBRE	S/	3.67	S/	550.00
Sueldo de la Mesera	30.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	120.00
Carga social					S/	101.87
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	16.00
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	18.75
Agua Potable	1.60	M3	S/	1.30	S/	2.08
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	30.38	Kwh	S/	0.74	S/	22.60
TOTAL GASTOS OPERATIVOS (GV)					S/	956.30
MAYO						
Sueldo de la Cajera	155.00	H. HOMBRE	S/	3.55	S/	550.00
Sueldo de la Mesera	31.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Carga social					S/	101.87
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	16.00
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	18.75
Agua Potable	1.60	M3	S/	1.30	S/	2.08
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	26.37	Kwh	S/	0.74	S/	19.62
TOTAL GASTOS OPERATIVOS (GV)					S/	953.31
JUNIO						
Sueldo de la Cajera	150.00	H. HOMBRE	S/	3.67	S/	550.00
Sueldo de la Mesera	30.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	120.00
Carga social					S/	101.87
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	16.00
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	18.75
Agua Potable	1.60	M3	S/	1.30	S/	2.08
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	25.52	Kwh	S/	0.74	S/	18.98
TOTAL GASTOS OPERATIVOS (GV)					S/	952.68
JULIO						
Sueldo de la Cajera	155.00	H. HOMBRE	S/	3.55	S/	550.00
Sueldo de la Mesera	31.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Carga social					S/	101.87
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	16.00

Depreciación de Computadora		MENSUAL		S/		18.75
Agua Potable	1.60	M3	S/	1.30	S/	2.08
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	31.60	Kwh	S/	0.74	S/	23.51
TOTAL GASTOS OPERATIVOS (GV)				S/		957.21
AGOSTO						
Sueldo de la Cajera	155.00	H. HOMBRE	S/	3.55	S/	550.00
Sueldo de la Mesera	31.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Carga social					S/	101.87
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	16.00
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	18.75
Agua Potable	1.60	M3	S/	1.30	S/	2.08
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	26.16	Kwh	S/	0.74	S/	19.46
TOTAL GASTOS OPERATIVOS (GV)				S/		953.16
SEPTIEMBRE						
Sueldo de la Cajera	150.00	H. HOMBRE	S/	3.67	S/	550.00
Sueldo de la Mesera	30.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	120.00
Carga social					S/	101.87
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	16.00
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	18.75
Agua Potable	1.60	M3	S/	1.30	S/	2.08
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	25.52	Kwh	S/	0.74	S/	18.98
TOTAL GASTOS OPERATIVOS (GV)				S/		952.68
OCTUBRE						
Sueldo de la Cajera	140.00	H. HOMBRE	S/	3.55	S/	496.77
Sueldo de la Mesera	31.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Carga social					S/	101.87
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	16.00
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	18.75
Agua Potable	1.60	M3	S/	1.30	S/	2.08
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	26.37	Kwh	S/	0.74	S/	19.62
TOTAL GASTOS OPERATIVOS (GV)				S/		900.09
NOVIEMBRE						
Sueldo de la Cajera	150.00	H. HOMBRE	S/	3.67	S/	550.00
Sueldo de la Mesera	30.00	H. HOMBRE	S/	4.00	S/	120.00
Carga social					S/	101.87

Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL		S/		16.00
Depreciación de Computadora		MENSUAL		S/		18.75
Agua Potable	1.60	M3	S/	1.30	S/	2.08
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	25.31	Kwh	S/	0.74	S/	18.83
TOTAL GASTOS OPERATIVOS (GV)				S/		952.53
DICIEMBRE						
Sueldo de la Cajera	155.00	H. HOMBRE	S/	3.55	S/	550.00
Sueldo de la Mesera	31.00	H. HOMBRE	S/	3.87	S/	120.00
Carga social					S/	101.87
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL			S/	16.00
Depreciación de Computadora		MENSUAL			S/	18.75
Agua Potable	1.60	M3	S/	1.30	S/	2.08
Alquiler de Local	45.00	M2	S/	2.78	S/	125.00
Energía Eléctrica	36.62	Kwh	S/	0.74	S/	27.24
TOTAL GASTOS OPERATIVOS (GV)				S/		960.94

Tabla 57

Distribución de recursos a gastos operativos anual

RECURSOS	CANTIDAD UTILIZADA ANUAL	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO ANUAL		
Sueldo de la Cajera	1655.00	H. HOMBRE	S/ 3.62	S/		5,996.77
Sueldo de la Mesera	334.00	H. HOMBRE	S/ 3.95	S/		1,320.00
Carga social				S/		1,120.55
Depreciación de Mesas y sillas (Juego)		MENSUAL		S/		176.00
Depreciación de Computadora		MENSUAL		S/		206.25
Agua Potable	17.60	M3	S/ 1.30	S/		22.88
Alquiler de Local	45.00	M2	S/ 2.78	S/		1,375.00
Energía Eléctrica	308.33	Kwh	S/ 0.74	S/		229.39
TOTAL GASTOS OPERATIVOS (GV)				S/		10,446.85

Tabla 58

Asignación de horas a las actividades primarias por cada mes

N°	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	HORAS MENSUALES	% HORAS EMPLEADAS	COSTO MENSUAL
FEBRERO				
3	Preparación del Pollo	112.00	19.05%	S/ 1,310.20
4	Cocción del pollo	168.00	28.57%	S/ 2,241.53
5	Cocción de la papa	168.00	28.57%	S/ 2,815.85
6	Preparación de ensalada	140.00	23.81%	S/ 969.01
TOTAL		588.00	100.00%	S/ 7,336.59
MARZO				
3	Preparación del Pollo	124.00	19.05%	S/ 1,183.81
4	Cocción del pollo	186.00	28.57%	S/ 2,071.06
5	Cocción de la papa	186.00	28.57%	S/ 2,355.52
6	Preparación de ensalada	155.00	23.81%	S/ 905.82
TOTAL		651.00	100.00%	S/ 6,516.21
ABRIL				
3	Preparación del Pollo	120.00	19.05%	S/ 1,179.74
4	Cocción del pollo	180.00	28.57%	S/ 2,068.40
5	Cocción de la papa	180.00	28.57%	S/ 2,356.15
6	Preparación de ensalada	150.00	23.81%	S/ 875.80
TOTAL		630.00	100.00%	S/ 6,480.08
MAYO				
3	Preparación del Pollo	124.00	19.05%	S/ 1,197.19
4	Cocción del pollo	186.00	28.57%	S/ 2,071.84
5	Cocción de la papa	186.00	28.57%	S/ 2,356.30
6	Preparación de ensalada	155.00	23.81%	S/ 912.11
TOTAL		651.00	100.00%	S/ 6,537.44
JUNIO				
3	Preparación del Pollo	120.00	19.05%	S/ 1,189.56
4	Cocción del pollo	180.00	28.57%	S/ 2,068.40
5	Cocción de la papa	180.00	28.57%	S/ 2,356.15
6	Preparación de ensalada	150.00	23.81%	S/ 885.10
TOTAL		630.00	100.00%	S/ 6,499.20
JULIO				
3	Preparación del Pollo	124.00	19.05%	S/ 1,303.52
4	Cocción del pollo	186.00	28.57%	S/ 2,252.61
5	Cocción de la papa	186.00	28.57%	S/ 2,817.08
6	Preparación de ensalada	155.00	23.81%	S/ 987.67
TOTAL		651.00	100.00%	S/ 7,360.88
AGOSTO				
3	Preparación del Pollo	124.00	19.05%	S/ 1,196.92

4	Cocción del pollo	186.00	28.57%	S/	2,071.06
5	Cocción de la papa	186.00	28.57%	S/	2,355.52
6	Preparación de ensalada	155.00	23.81%	S/	879.22
TOTAL		651.00	100.00%	S/	6,502.73
SEPTIEMBRE					
3	Preparación del Pollo	120.00	19.05%	S/	1,168.03
4	Cocción del pollo	180.00	28.57%	S/	2,068.40
5	Cocción de la papa	180.00	28.57%	S/	2,356.15
6	Preparación de ensalada	150.00	23.81%	S/	896.95
TOTAL		630.00	100.00%	S/	6,489.53
OCTUBRE					
3	Preparación del Pollo	124.00	19.05%	S/	1,190.29
4	Cocción del pollo	186.00	28.57%	S/	2,071.84
5	Cocción de la papa	186.00	28.57%	S/	2,356.30
6	Preparación de ensalada	155.00	23.81%	S/	870.12
TOTAL		651.00	100.00%	S/	6,488.55
NOVIEMBRE					
3	Preparación del Pollo	120.00	19.05%	S/	1,182.50
4	Cocción del pollo	180.00	28.57%	S/	2,067.65
5	Cocción de la papa	180.00	28.57%	S/	2,355.40
6	Preparación de ensalada	150.00	23.81%	S/	882.91
TOTAL		630.00	100.00%	S/	6,488.45
DICIEMBRE					
3	Preparación del Pollo	124.00	19.05%	S/	1,335.02
4	Cocción del pollo	186.00	28.57%	S/	2,252.61
5	Cocción de la papa	186.00	28.57%	S/	2,817.08
6	Preparación de ensalada	155.00	23.81%	S/	976.44
TOTAL		651.00	100.00%	S/	7,381.15

Tabla 59

Distribución de costos de las actividades secundarias a las actividades primarias por cada mes

N°	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	COSTO INICIAL	ACT.SEC N°2	ACT.SEC N°7	COSTO TOTAL
FEBRERO					
3	Preparación del Pollo	S/ 1,310.20	S/ 1,943.09	S/ 136.85	S/ 3,390.14
4	Cocción del pollo	S/ 2,241.53	S/ 2,914.64	S/ 205.28	S/ 5,361.46
5	Cocción de la papa	S/ 2,815.85	S/ 2,914.64	S/ 205.28	S/ 5,935.77
6	Preparación de ensalada	S/ 969.01	S/ 2,428.87	S/ 171.07	S/ 3,568.95

TOTAL	S/ 7,336.59	S/ 10,201.25	S/ 718.48	S/ 18,256.32
MARZO				
3 Preparación del Pollo	S/ 1,183.81	S/ 1,498.31	S/ 136.80	S/ 2,818.92
4 Cocción del pollo	S/ 2,071.06	S/ 2,247.47	S/ 205.21	S/ 4,523.73
5 Cocción de la papa	S/ 2,355.52	S/ 2,247.47	S/ 205.21	S/ 4,808.19
6 Preparación de ensalada	S/ 905.82	S/ 1,872.89	S/ 171.00	S/ 2,949.72
TOTAL	S/ 6,516.21	S/ 7,866.13	S/ 718.22	S/ 15,100.56
ABRIL				
3 Preparación del Pollo	S/ 1,179.74	S/ 1,502.55	S/ 136.90	S/ 2,819.19
4 Cocción del pollo	S/ 2,068.40	S/ 2,253.83	S/ 205.35	S/ 4,527.58
5 Cocción de la papa	S/ 2,356.15	S/ 2,253.83	S/ 205.35	S/ 4,815.33
6 Preparación de ensalada	S/ 875.80	S/ 1,878.19	S/ 171.12	S/ 2,925.12
TOTAL	S/ 6,480.08	S/ 7,888.41	S/ 718.72	S/ 15,087.21
MAYO				
3 Preparación del Pollo	S/ 1,197.19	S/ 1,543.77	S/ 136.92	S/ 2,877.89
4 Cocción del pollo	S/ 2,071.84	S/ 2,315.66	S/ 205.38	S/ 4,592.88
5 Cocción de la papa	S/ 2,356.30	S/ 2,315.66	S/ 205.38	S/ 4,877.34
6 Preparación de ensalada	S/ 912.11	S/ 1,929.72	S/ 171.15	S/ 3,012.98
TOTAL	S/ 6,537.44	S/ 8,104.81	S/ 718.84	S/ 15,361.09
JUNIO				
3 Preparación del Pollo	S/ 1,189.56	S/ 1,552.39	S/ 136.90	S/ 2,878.85
4 Cocción del pollo	S/ 2,068.40	S/ 2,328.59	S/ 205.35	S/ 4,602.34
5 Cocción de la papa	S/ 2,356.15	S/ 2,328.59	S/ 205.35	S/ 4,890.09
6 Preparación de ensalada	S/ 885.10	S/ 1,940.49	S/ 171.12	S/ 2,996.71
TOTAL	S/ 6,499.20	S/ 8,150.06	S/ 718.72	S/ 15,367.98
JULIO				
3 Preparación del Pollo	S/ 1,303.52	S/ 1,959.04	S/ 137.04	S/ 3,399.60
4 Cocción del pollo	S/ 2,252.61	S/ 2,938.56	S/ 205.56	S/ 5,396.73
5 Cocción de la papa	S/ 2,817.08	S/ 2,938.56	S/ 205.56	S/ 5,961.20
6 Preparación de ensalada	S/ 987.67	S/ 2,448.80	S/ 171.30	S/ 3,607.77
TOTAL	S/ 7,360.88	S/ 10,284.95	S/ 719.46	S/ 18,365.30
AGOSTO				
3 Preparación del Pollo	S/ 1,196.92	S/ 1,631.60	S/ 136.80	S/ 2,965.33
4 Cocción del pollo	S/ 2,071.06	S/ 2,447.40	S/ 205.21	S/ 4,723.66
5 Cocción de la papa	S/ 2,355.52	S/ 2,447.40	S/ 205.21	S/ 5,008.13
6 Preparación de ensalada	S/ 879.22	S/ 2,039.50	S/ 171.00	S/ 3,089.73
TOTAL	S/ 6,502.73	S/ 8,565.90	S/ 718.22	S/ 15,786.85
SEPTIEMBRE				
3 Preparación del Pollo	S/ 1,168.03	S/ 1,529.29	S/ 136.90	S/ 2,834.22
4 Cocción del pollo	S/ 2,068.40	S/ 2,293.93	S/ 205.35	S/ 4,567.68
5 Cocción de la papa	S/ 2,356.15	S/ 2,293.93	S/ 205.35	S/ 4,855.43
6 Preparación de ensalada	S/ 896.95	S/ 1,911.61	S/ 171.12	S/ 2,979.68
TOTAL	S/ 6,489.53	S/ 8,028.77	S/ 718.72	S/ 15,237.02
OCTUBRE				
3 Preparación del Pollo	S/ 1,190.29	S/ 1,566.77	S/ 136.92	S/ 2,893.99
4 Cocción del pollo	S/ 2,071.84	S/ 2,350.16	S/ 205.38	S/ 4,627.38

5	Cocción de la papa	S/ 2,356.30	S/ 2,350.16	S/ 205.38	S/ 4,911.85
6	Preparación de ensalada	S/ 870.12	S/ 1,958.47	S/ 171.15	S/ 2,999.74
TOTAL		S/ 6,488.55	S/ 8,225.57	S/ 718.84	S/ 15,432.96
NOVIEMBRE					
3	Preparación del Pollo	S/ 1,182.50	S/ 1,539.81	S/ 136.78	S/ 2,859.09
4	Cocción del pollo	S/ 2,067.65	S/ 2,309.72	S/ 205.18	S/ 4,582.54
5	Cocción de la papa	S/ 2,355.40	S/ 2,309.72	S/ 205.18	S/ 4,870.29
6	Preparación de ensalada	S/ 882.91	S/ 1,924.76	S/ 170.98	S/ 2,978.65
TOTAL		S/ 6,488.45	S/ 8,084.01	S/ 718.12	S/ 15,290.58
DICIEMBRE					
3	Preparación del Pollo	S/ 1,335.02	S/ 2,081.23	S/ 137.04	S/ 3,553.29
4	Cocción del pollo	S/ 2,252.61	S/ 3,121.84	S/ 205.56	S/ 5,580.02
5	Cocción de la papa	S/ 2,817.08	S/ 3,121.84	S/ 205.56	S/ 6,144.48
6	Preparación de ensalada	S/ 976.44	S/ 2,601.53	S/ 171.30	S/ 3,749.27
TOTAL		S/ 7,381.15	S/ 10,926.44	S/ 719.46	S/ 19,027.06

Tabla 60

Asignación de inductores para cada porción de pollo en cada mes

N°	ACTIVIDADES PRIMARIAS	COST. DRIVER	1 POLLO	1/2 POLLO	1/4 POLLO	1/8 POLLO	TOTAL
FEBRERO							
3	Preparación del Pollo	HORAS - MOD	59.25	27.65	6.38	18.72	112.00
4	Cocción del pollo	HORAS - MOD	88.87	41.47	9.57	28.09	168.00
5	Cocción de la papa	HORAS - MOD	88.87	41.47	9.57	28.09	168.00
6	Preparación de ensalada	HORAS - MOI	74.06	34.56	7.98	23.40	140.00
TOTAL			311.05	145.16	33.50	98.30	588.00
MARZO							
3	Preparación del Pollo	HORAS - MOD	70.62	28.74	4.11	20.53	124.00
4	Cocción del pollo	HORAS - MOD	105.93	43.11	6.16	30.79	186.00
5	Cocción de la papa	HORAS - MOD	105.93	43.11	6.16	30.79	186.00
6	Preparación de ensalada	HORAS - MOI	88.28	35.93	5.13	25.66	155.00
TOTAL			370.77	150.89	21.56	107.78	651.00

ABRIL							
3	Preparación del Pollo	HORAS - MOD	69.64	28.33	4.33	17.70	120.00
4	Cocción del pollo	HORAS - MOD	104.46	42.49	6.49	26.56	180.00
5	Cocción de la papa	HORAS - MOD	104.46	42.49	6.49	26.56	180.00
6	Preparación de ensalada	HORAS - MOI	87.05	35.41	5.41	22.13	150.00
TOTAL			365.61	148.72	22.72	92.95	630.00
MAYO							
3	Preparación del Pollo	HORAS - MOD	67.64	30.80	3.82	21.74	124.00
4	Cocción del pollo	HORAS - MOD	101.45	46.20	5.74	32.61	186.00
5	Cocción de la papa	HORAS - MOD	101.45	46.20	5.74	32.61	186.00
6	Preparación de ensalada	HORAS - MOI	84.55	38.50	4.78	27.18	155.00
TOTAL			355.09	161.69	20.08	114.14	651.00
JUNIO							
3	Preparación del Pollo	HORAS - MOD	73.25	21.82	3.51	21.43	120.00
4	Cocción del pollo	HORAS - MOD	109.87	32.73	5.26	32.14	180.00
5	Cocción de la papa	HORAS - MOD	109.87	32.73	5.26	32.14	180.00
6	Preparación de ensalada	HORAS - MOI	91.56	27.27	4.38	26.79	150.00
TOTAL			384.55	114.55	18.41	112.50	630.00
JULIO							
3	Preparación del Pollo	HORAS - MOD	63.16	31.74	5.62	23.48	124.00
4	Cocción del pollo	HORAS - MOD	94.74	47.62	8.43	35.22	186.00
5	Cocción de la papa	HORAS - MOD	94.74	47.62	8.43	35.22	186.00
6	Preparación de ensalada	HORAS - MOI	78.95	39.68	7.03	29.35	155.00
TOTAL			331.58	166.66	29.51	123.26	651.00
AGOSTO							
3	Preparación del Pollo	HORAS - MOD	66.83	31.68	3.48	22.02	124.00
4	Cocción del pollo	HORAS - MOD	100.24	47.51	5.21	33.03	186.00

5	Cocción de la papa	HORAS - MOD	100.24	47.51	5.21	33.03	186.00
6	Preparación de ensalada	HORAS - MOI	83.54	39.60	4.35	27.52	155.00
TOTAL			350.85	166.30	18.25	115.60	651.00
SEPTIEMBRE							
3	Preparación del Pollo	HORAS - MOD	72.55	20.78	6.27	20.39	120.00
4	Cocción del pollo	HORAS - MOD	108.82	31.18	9.41	30.59	180.00
5	Cocción de la papa	HORAS - MOD	108.82	31.18	9.41	30.59	180.00
6	Preparación de ensalada	HORAS - MOI	90.69	25.98	7.84	25.49	150.00
TOTAL			380.88	109.12	32.94	107.06	630.00
OCTUBRE							
3	Preparación del Pollo	HORAS - MOD	68.18	29.50	4.49	21.83	124.00
4	Cocción del pollo	HORAS - MOD	102.27	44.26	6.73	32.74	186.00
5	Cocción de la papa	HORAS - MOD	102.27	44.26	6.73	32.74	186.00
6	Preparación de ensalada	HORAS - MOI	85.23	36.88	5.61	27.29	155.00
TOTAL			357.95	154.90	23.55	114.61	651.00
NOVIEMBRE							
3	Preparación del Pollo	HORAS - MOD	65.46	27.24	4.41	22.88	120.00
4	Cocción del pollo	HORAS - MOD	98.20	40.87	6.61	34.32	180.00
5	Cocción de la papa	HORAS - MOD	98.20	40.87	6.61	34.32	180.00
6	Preparación de ensalada	HORAS - MOI	81.83	34.05	5.51	28.60	150.00
TOTAL			343.68	143.03	23.15	120.13	630.00
DICIEMBRE							
3	Preparación del Pollo	HORAS - MOD	67.92	31.47	3.74	20.87	124.00
4	Cocción del pollo	HORAS - MOD	101.88	47.20	5.61	31.31	186.00
5	Cocción de la papa	HORAS - MOD	101.88	47.20	5.61	31.31	186.00
6	Preparación de ensalada	HORAS - MOI	84.90	39.33	4.67	26.09	155.00
TOTAL			356.58	165.20	19.63	109.59	651.00

Tabla 61

Cálculo del costo unitario de las actividades de cada mes

N°	ACTIVIDADES		C. TOTAL DE ACTIVIDAD	INDUTORES	N° INDUCTORES		C. UNI. ACTIVIDAD
FEBRERO							
3	Preparación del Pollo	S/	3,390.14	HORAS MOD	112.00	S/	30.27
4	Cocción del pollo	S/	5,361.46	HORAS MOD	168.00	S/	31.91
5	Cocción de la papa	S/	5,935.77	HORAS MOD	168.00	S/	35.33
6	Preparación de ensalada	S/	3,568.95	HORAS MOI	140.00	S/	25.49
TOTAL		S/	18,256.32		588.00		
MARZO							
3	Preparación del Pollo	S/	2,818.92	HORAS MOD	124.00	S/	22.73
4	Cocción del pollo	S/	4,523.73	HORAS MOD	186.00	S/	24.32
5	Cocción de la papa	S/	4,808.19	HORAS MOD	186.00	S/	25.85
6	Preparación de ensalada	S/	2,949.72	HORAS MOI	155.00	S/	19.03
TOTAL		S/	15,100.56		651.00		
ABRIL							
3	Preparación del Pollo	S/	2,819.19	HORAS MOD	120.00	S/	23.49
4	Cocción del pollo	S/	4,527.58	HORAS MOD	180.00	S/	25.15
5	Cocción de la papa	S/	4,815.33	HORAS MOD	180.00	S/	26.75
6	Preparación de ensalada	S/	2,925.12	HORAS MOI	150.00	S/	19.50
TOTAL		S/	15,087.21		630.00		
MAYO							
3	Preparación del Pollo	S/	2,877.89	HORAS MOD	124.00	S/	23.21
4	Cocción del pollo	S/	4,592.88	HORAS MOD	186.00	S/	24.69
5	Cocción de la papa	S/	4,877.34	HORAS MOD	186.00	S/	26.22
6	Preparación de ensalada	S/	3,012.98	HORAS MOI	155.00	S/	19.44
TOTAL		S/	15,361.09		651.00		
JUNIO							
3	Preparación del Pollo	S/	2,878.85	HORAS MOD	120.00	S/	23.99
4	Cocción del pollo	S/	4,602.34	HORAS MOD	180.00	S/	25.57
5	Cocción de la papa	S/	4,890.09	HORAS MOD	180.00	S/	27.17
6	Preparación de ensalada	S/	2,996.71	HORAS MOI	150.00	S/	19.98
TOTAL		S/	15,367.98		630.00		
JULIO							
3	Preparación del Pollo	S/	3,399.60	HORAS MOD	124.00	S/	27.42
4	Cocción del pollo	S/	5,396.73	HORAS MOD	186.00	S/	29.01
5	Cocción de la papa	S/	5,961.20	HORAS MOD	186.00	S/	32.05
6	Preparación de ensalada	S/	3,607.77	HORAS MOI	155.00	S/	23.28
TOTAL		S/	18,365.30		651.00		
AGOSTO							
3	Preparación del Pollo	S/	2,965.33	HORAS MOD	124.00	S/	23.91
4	Cocción del pollo	S/	4,723.66	HORAS MOD	186.00	S/	25.40

5	Cocción de la papa	S/	5,008.13	HORAS MOD	186.00	S/	26.93
6	Preparación de ensalada	S/	3,089.73	HORAS MOI	155.00	S/	19.93
TOTAL		S/	15,786.85		651.00		
SEPTIEMBRE							
3	Preparación del Pollo	S/	2,834.22	HORAS MOD	120.00	S/	23.62
4	Cocción del pollo	S/	4,567.68	HORAS MOD	180.00	S/	25.38
5	Cocción de la papa	S/	4,855.43	HORAS MOD	180.00	S/	26.97
6	Preparación de ensalada	S/	2,979.68	HORAS MOI	150.00	S/	19.86
TOTAL		S/	15,237.02		630.00		
OCTUBRE							
3	Preparación del Pollo (condimentado y refrigerado)	S/	2,893.99	HORAS MOD	124.00	S/	23.34
4	Cocción del pollo	S/	4,627.38	HORAS MOD	186.00	S/	24.88
5	Cocción de la papa	S/	4,911.85	HORAS MOD	186.00	S/	26.41
6	Preparación de ensalada	S/	2,999.74	HORAS MOI	155.00	S/	19.35
TOTAL		S/	15,432.96		651.00		
NOVIEMBRE							
3	Preparación del Pollo	S/	2,859.09	HORAS MOD	120.00	S/	23.83
4	Cocción del pollo	S/	4,582.54	HORAS MOD	180.00	S/	25.46
5	Cocción de la papa	S/	4,870.29	HORAS MOD	180.00	S/	27.06
6	Preparación de ensalada	S/	2,978.65	HORAS MOI	150.00	S/	19.86
TOTAL		S/	15,290.58		630.00		
DICIEMBRE							
3	Preparación del Pollo	S/	3,553.29	HORAS MOD	124.00	S/	28.66
4	Cocción del pollo	S/	5,580.02	HORAS MOD	186.00	S/	30.00
5	Cocción de la papa	S/	6,144.48	HORAS MOD	186.00	S/	33.03
6	Preparación de ensalada	S/	3,749.27	HORAS MOI	155.00	S/	24.19
TOTAL		S/	19,027.06		651.00		

Tabla 62

Asignación del costo unitario de cada actividad para cada porción de pollo en cada mes

N°	ACTIVIDADES	C. UNI. ACT.	1 POLLO	1/2 POLLO	1/4 POLLO	1/8 POLLO	TOTAL
FEBRERO							
3	Preparación del Pollo	S/ 30.27	S/ 1,793.36	S/ 836.90	S/ 193.13	S/ 566.75	S/ 3,390.14
4	Cocción del pollo	S/ 31.91	S/ 2,836.17	S/ 1,323.55	S/ 305.43	S/ 896.30	S/ 5,361.46
5	Cocción de la papa	S/ 35.33	S/ 3,139.98	S/ 1,465.32	S/ 338.15	S/ 992.31	S/ 5,935.77
6	Preparación de ensalada	S/ 25.49	S/ 1,887.95	S/ 881.04	S/ 203.32	S/ 596.64	S/ 3,568.95
TOTAL			S/ 9,657.46	S/ 4,506.82	S/ 1,040.03	S/ 3,052.01	S/ 18,256.32
MARZO							
3	Preparación del Pollo	S/ 22.73	S/ 1,605.48	S/ 653.39	S/ 93.34	S/ 466.71	S/ 2,818.92
4	Cocción del pollo	S/ 24.32	S/ 2,576.43	S/ 1,048.55	S/ 149.79	S/ 748.96	S/ 4,523.73
5	Cocción de la papa	S/ 25.85	S/ 2,738.44	S/ 1,114.48	S/ 159.21	S/ 796.06	S/ 4,808.19
6	Preparación de ensalada	S/ 19.03	S/ 1,679.97	S/ 683.71	S/ 97.67	S/ 488.36	S/ 2,949.72
TOTAL			S/ 8,600.32	S/ 3,500.13	S/ 500.02	S/ 2,500.09	S/ 15,100.56
ABRIL							
3	Preparación del Pollo	S/ 23.49	S/ 1,636.05	S/ 665.51	S/ 101.68	S/ 415.95	S/ 2,819.19
4	Cocción del pollo	S/ 25.15	S/ 2,627.48	S/ 1,068.81	S/ 163.29	S/ 668.00	S/ 4,527.58
5	Cocción de la papa	S/ 26.75	S/ 2,794.47	S/ 1,136.73	S/ 173.67	S/ 710.46	S/ 4,815.33
6	Preparación de ensalada	S/ 19.50	S/ 1,697.53	S/ 690.52	S/ 105.50	S/ 431.57	S/ 2,925.12
TOTAL			S/ 8,755.53	S/ 3,561.57	S/ 544.13	S/ 2,225.98	S/ 15,087.21
MAYO							
3	Preparación del Pollo	S/ 23.21	S/ 1,569.76	S/ 714.80	S/ 88.77	S/ 504.57	S/ 2,877.89
4	Cocción del pollo	S/ 24.69	S/ 2,505.21	S/ 1,140.76	S/ 141.66	S/ 805.24	S/ 4,592.88
5	Cocción de la papa	S/ 26.22	S/ 2,660.37	S/ 1,211.42	S/ 150.44	S/ 855.12	S/ 4,877.34

6	Preparación de ensalada	S/	19.44	S/	1,643.44	S/	748.35	S/	92.93	S/	528.25	S/	3,012.98
TOTAL				S/	8,378.78	S/	3,815.34	S/	473.80	S/	2,693.18	S/	15,361.09
JUNIO													
3	Preparación del Pollo	S/	23.99	S/	1,757.22	S/	523.43	S/	84.12	S/	514.08	S/	2,878.85
4	Cocción del pollo	S/	25.57	S/	2,809.22	S/	836.79	S/	134.48	S/	821.85	S/	4,602.34
5	Cocción de la papa	S/	27.17	S/	2,984.86	S/	889.11	S/	142.89	S/	873.23	S/	4,890.09
6	Preparación de ensalada	S/	19.98	S/	1,829.16	S/	544.86	S/	87.57	S/	535.13	S/	2,996.71
TOTAL				S/	9,380.46	S/	2,794.18	S/	449.06	S/	2,744.28	S/	15,367.98
JULIO													
3	Preparación del Pollo	S/	27.42	S/	1,731.53	S/	870.30	S/	154.12	S/	643.66	S/	3,399.60
4	Cocción del pollo	S/	29.01	S/	2,748.74	S/	1,381.56	S/	244.65	S/	1,021.78	S/	5,396.73
5	Cocción de la papa	S/	32.05	S/	3,036.24	S/	1,526.07	S/	270.24	S/	1,128.65	S/	5,961.20
6	Preparación de ensalada	S/	23.28	S/	1,837.56	S/	923.59	S/	163.55	S/	683.07	S/	3,607.77
TOTAL				S/	9,354.06	S/	4,701.52	S/	832.56	S/	3,477.16	S/	18,365.30
AGOSTO													
3	Preparación del Pollo	S/	23.91	S/	1,598.14	S/	757.50	S/	83.14	S/	526.55	S/	2,965.33
4	Cocción del pollo	S/	25.40	S/	2,545.77	S/	1,206.67	S/	132.44	S/	838.78	S/	4,723.66
5	Cocción de la papa	S/	26.93	S/	2,699.08	S/	1,279.33	S/	140.41	S/	889.29	S/	5,008.13
6	Preparación de ensalada	S/	19.93	S/	1,665.18	S/	789.28	S/	86.63	S/	548.64	S/	3,089.73
TOTAL				S/	8,508.18	S/	4,032.78	S/	442.62	S/	2,803.27	S/	15,786.85
SEPTIEMBRE													
3	Preparación del Pollo	S/	23.62	S/	1,713.50	S/	490.89	S/	148.19	S/	481.63	S/	2,834.22
4	Cocción del pollo	S/	25.38	S/	2,761.51	S/	791.13	S/	238.83	S/	776.21	S/	4,567.68
5	Cocción de la papa	S/	26.97	S/	2,935.47	S/	840.97	S/	253.88	S/	825.11	S/	4,855.43
6	Preparación de ensalada	S/	19.86	S/	1,801.44	S/	516.09	S/	155.80	S/	506.35	S/	2,979.68
TOTAL				S/	9,211.92	S/	2,639.09	S/	796.71	S/	2,589.30	S/	15,237.02
OCTUBRE													
3	Preparación del Pollo	S/	23.34	S/	1,591.23	S/	688.60	S/	104.69	S/	509.47	S/	2,893.99

4	Cocción del pollo	S/	24.88	S/	2,544.32	S/	1,101.05	S/	167.39	S/	814.63	S/	4,627.38
5	Cocción de la papa	S/	26.41	S/	2,700.73	S/	1,168.73	S/	177.68	S/	864.71	S/	4,911.85
6	Preparación de ensalada	S/	19.35	S/	1,649.38	S/	713.77	S/	108.51	S/	528.09	S/	2,999.74
TOTAL				S/	8,485.65	S/	3,672.15	S/	558.27	S/	2,716.90	S/	15,432.96
NOVIEMBRE													
3	Preparación del Pollo	S/	23.83	S/	1,559.72	S/	649.10	S/	105.07	S/	545.20	S/	2,859.09
4	Cocción del pollo	S/	25.46	S/	2,499.91	S/	1,040.38	S/	168.41	S/	873.85	S/	4,582.54
5	Cocción de la papa	S/	27.06	S/	2,656.88	S/	1,105.71	S/	178.98	S/	928.72	S/	4,870.29
6	Preparación de ensalada	S/	19.86	S/	1,624.94	S/	676.25	S/	109.46	S/	568.00	S/	2,978.65
TOTAL				S/	8,341.45	S/	3,471.44	S/	561.92	S/	2,915.76	S/	15,290.58
DICIEMBRE													
3	Preparación del Pollo	S/	28.66	S/	1,946.27	S/	901.71	S/	107.13	S/	598.17	S/	3,553.29
4	Cocción del pollo	S/	30.00	S/	3,056.39	S/	1,416.03	S/	168.24	S/	939.35	S/	5,580.02
5	Cocción de la papa	S/	33.03	S/	3,365.57	S/	1,559.28	S/	185.26	S/	1,034.37	S/	6,144.48
6	Preparación de ensalada	S/	24.19	S/	2,053.62	S/	951.45	S/	113.04	S/	631.16	S/	3,749.27
TOTAL				S/	10,421.86	S/	4,828.47	S/	573.68	S/	3,203.05	S/	19,027.06

Tabla 63

Cálculo del costo total y por porciones de pollo en cada mes

COSTO POR PORCIÓN DE POLLO DE LA POLLERÍA EMMANUEL								
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	COSTO DE ACTIVIDAD	COSTO 1 POLLO	COSTO 1/2 POLLO	COSTO 1/4 POLLO	COSTO 1/8 POLLO	TOTAL		
FEBRERO								
Preparación del Pollo	S/ 3,390.14	S/ 1,793.36	S/ 836.90	S/ 193.13	S/ 566.75	S/ 3,390.14		
Cocción del pollo	S/ 5,361.46	S/ 2,836.17	S/ 1,323.55	S/ 305.43	S/ 896.30	S/ 5,361.46		
Cocción de la papa	S/ 5,935.77	S/ 3,139.98	S/ 1,465.32	S/ 338.15	S/ 992.31	S/ 5,935.77		
Preparación de ensalada	S/ 3,568.95	S/ 1,887.95	S/ 881.04	S/ 203.32	S/ 596.64	S/ 3,568.95		
TOTAL DE COSTOS	S/ 18,256.32	S/ 9,657.46	S/ 4,506.82	S/ 1,040.03	S/ 3,052.01	S/ 18,256.32		
Unidades producidas		195	182	84	493			
Costo unitario por porción		S/ 49.53	S/ 24.76	S/ 12.38	S/ 6.19			
Valor de venta unitario		S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63			
Utilidad bruta unitaria		S/ 1.32	S/ 2.36	S/ 2.03	S/ 1.44			
UTILIDAD BRUTA		S/ 257.79	S/ 428.78	S/ 170.14	S/ 708.16	S/ 1,564.87		
MARZO								
Preparación del Pollo	S/ 2,818.92	S/ 1,605.48	S/ 653.39	S/ 93.34	S/ 466.71	S/ 2,818.92		
Cocción del pollo	S/ 4,523.73	S/ 2,576.43	S/ 1,048.55	S/ 149.79	S/ 748.96	S/ 4,523.73		
Cocción de la papa	S/ 4,808.19	S/ 2,738.44	S/ 1,114.48	S/ 159.21	S/ 796.06	S/ 4,808.19		
Preparación de ensalada	S/ 2,949.72	S/ 1,679.97	S/ 683.71	S/ 97.67	S/ 488.36	S/ 2,949.72		
TOTAL DE COSTOS	S/ 15,100.56	S/ 8,600.32	S/ 3,500.13	S/ 500.02	S/ 2,500.09	S/ 15,100.56		
Unidades producidas		172	140	40	400			
Costo unitario por porción		S/ 50.00	S/ 25.00	S/ 12.50	S/ 6.25			

Valor de venta unitario	S/	50.85	S/	27.12	S/	14.41	S/	7.63
Utilidad bruta unitaria	S/	0.85	S/	2.12	S/	1.91	S/	1.38
UTILIDAD BRUTA	S/	145.44	S/	296.48	S/	76.25	S/	550.75
ABRIL								
Preparación del Pollo	S/	2,819.19	S/	1,636.05	S/	665.51	S/	101.68
Cocción del pollo	S/	4,527.58	S/	2,627.48	S/	1,068.81	S/	163.29
Cocción de la papa	S/	4,815.33	S/	2,794.47	S/	1,136.73	S/	173.67
Preparación de ensalada	S/	2,925.12	S/	1,697.53	S/	690.52	S/	105.50
TOTAL DE COSTOS	S/	15,087.21	S/	8,755.53	S/	3,561.57	S/	544.13
Unidades producidas		177		144		44		360
Costo unitario por porción	S/	49.47	S/	24.73	S/	12.37	S/	6.18
Valor de venta unitario	S/	50.85	S/	27.12	S/	14.41	S/	7.63
Utilidad bruta unitaria	S/	1.38	S/	2.39	S/	2.04	S/	1.44
UTILIDAD BRUTA	S/	244.47	S/	343.51	S/	89.77	S/	519.78
MAYO								
Preparación del Pollo	S/	2,877.89	S/	1,569.76	S/	714.80	S/	88.77
Cocción del pollo	S/	4,592.88	S/	2,505.21	S/	1,140.76	S/	141.66
Cocción de la papa	S/	4,877.34	S/	2,660.37	S/	1,211.42	S/	150.44
Preparación de ensalada	S/	3,012.98	S/	1,643.44	S/	748.35	S/	92.93
TOTAL DE COSTOS	S/	15,361.09	S/	8,378.78	S/	3,815.34	S/	473.80
Unidades producidas		168		153		38		432
Costo unitario por porción	S/	49.87	S/	24.94	S/	12.47	S/	6.23
Valor de venta unitario	S/	50.85	S/	27.12	S/	14.41	S/	7.63
Utilidad bruta unitaria	S/	0.97	S/	2.18	S/	1.94	S/	1.39
UTILIDAD BRUTA	S/	163.60	S/	333.82	S/	73.66	S/	601.74
JUNIO								

“Implementación de Costos ABC y el margen
de utilidad bruta de la Pollería Emmanuel, en
Cajamarca, año 2024”

Preparación del Pollo	S/ 2,878.85	S/ 1,757.22	S/ 523.43	S/ 84.12	S/ 514.08	S/ 2,878.85
Cocción del pollo	S/ 4,602.34	S/ 2,809.22	S/ 836.79	S/ 134.48	S/ 821.85	S/ 4,602.34
Cocción de la papa	S/ 4,890.09	S/ 2,984.86	S/ 889.11	S/ 142.89	S/ 873.23	S/ 4,890.09
Preparación de ensalada	S/ 2,996.71	S/ 1,829.16	S/ 544.86	S/ 87.57	S/ 535.13	S/ 2,996.71
TOTAL DE COSTOS	S/ 15,367.98	S/ 9,380.46	S/ 2,794.18	S/ 449.06	S/ 2,744.28	S/ 15,367.98

Unidades producidas		188	112	36	440	
Costo unitario por porción	S/	49.90	S/ 24.95	S/ 12.47	S/ 6.24	
Valor de venta unitario	S/	50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	
Utilidad bruta unitaria	S/	0.95	S/ 2.17	S/ 1.93	S/ 1.39	
UTILIDAD BRUTA	S/	178.86	S/ 243.11	S/ 69.58	S/ 611.65	S/ 1,103.20

JULIO

Preparación del Pollo	S/ 3,399.60	S/ 1,731.53	S/ 870.30	S/ 154.12	S/ 643.66	S/ 3,399.60
Cocción del pollo	S/ 5,396.73	S/ 2,748.74	S/ 1,381.56	S/ 244.65	S/ 1,021.78	S/ 5,396.73
Cocción de la papa	S/ 5,961.20	S/ 3,036.24	S/ 1,526.07	S/ 270.24	S/ 1,128.65	S/ 5,961.20
Preparación de ensalada	S/ 3,607.77	S/ 1,837.56	S/ 923.59	S/ 163.55	S/ 683.07	S/ 3,607.77
TOTAL DE COSTOS	S/ 18,365.30	S/ 9,354.06	S/ 4,701.52	S/ 832.56	S/ 3,477.16	S/ 18,365.30

Unidades producidas		191	192	68	568	
Costo unitario por porción	S/	48.97	S/ 24.49	S/ 12.24	S/ 6.12	
Valor de venta unitario	S/	50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	
Utilidad bruta unitaria	S/	1.87	S/ 2.63	S/ 2.16	S/ 1.51	
UTILIDAD BRUTA	S/	357.81	S/ 505.26	S/ 147.10	S/ 855.04	S/ 1,865.21

AGOSTO

Preparación del Pollo	S/ 2,965.33	S/ 1,598.14	S/ 757.50	S/ 83.14	S/ 526.55	S/ 2,965.33
Cocción del pollo	S/ 4,723.66	S/ 2,545.77	S/ 1,206.67	S/ 132.44	S/ 838.78	S/ 4,723.66
Cocción de la papa	S/ 5,008.13	S/ 2,699.08	S/ 1,279.33	S/ 140.41	S/ 889.29	S/ 5,008.13
Preparación de ensalada	S/ 3,089.73	S/ 1,665.18	S/ 789.28	S/ 86.63	S/ 548.64	S/ 3,089.73

TOTAL DE COSTOS	S/ 15,786.85	S/ 8,508.18	S/ 4,032.78	S/ 442.62	S/ 2,803.27	S/ 15,786.85
Unidades producidas		173	164	36	456	
Costo unitario por porción	S/	49.18	S/ 24.59	S/ 12.30	S/ 6.15	
Valor de venta unitario	S/	50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	
Utilidad bruta unitaria	S/	1.67	S/ 2.53	S/ 2.11	S/ 1.48	
UTILIDAD BRUTA	S/	288.43	S/ 414.68	S/ 76.02	S/ 674.69	S/ 1,453.83
SEPTIEMBRE						
Preparación del Pollo	S/ 2,834.22	S/ 1,713.50	S/ 490.89	S/ 148.19	S/ 481.63	S/ 2,834.22
Cocción del pollo	S/ 4,567.68	S/ 2,761.51	S/ 791.13	S/ 238.83	S/ 776.21	S/ 4,567.68
Cocción de la papa	S/ 4,855.43	S/ 2,935.47	S/ 840.97	S/ 253.88	S/ 825.11	S/ 4,855.43
Preparación de ensalada	S/ 2,979.68	S/ 1,801.44	S/ 516.09	S/ 155.80	S/ 506.35	S/ 2,979.68
TOTAL DE COSTOS	S/ 15,237.02	S/ 9,211.92	S/ 2,639.09	S/ 796.71	S/ 2,589.30	S/ 15,237.02
Unidades producidas		185	106	64	416	
Costo unitario por porción	S/	49.79	S/ 24.90	S/ 12.45	S/ 6.22	
Valor de venta unitario	S/	50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	
Utilidad bruta unitaria	S/	1.05	S/ 2.22	S/ 1.96	S/ 1.40	
UTILIDAD BRUTA	S/	194.86	S/ 235.48	S/ 125.33	S/ 583.58	S/ 1,139.25
OCTUBRE						
Preparación del Pollo	S/ 2,893.99	S/ 1,591.23	S/ 688.60	S/ 104.69	S/ 509.47	S/ 2,893.99
Cocción del pollo	S/ 4,627.38	S/ 2,544.32	S/ 1,101.05	S/ 167.39	S/ 814.63	S/ 4,627.38
Cocción de la papa	S/ 4,911.85	S/ 2,700.73	S/ 1,168.73	S/ 177.68	S/ 864.71	S/ 4,911.85
Preparación de ensalada	S/ 2,999.74	S/ 1,649.38	S/ 713.77	S/ 108.51	S/ 528.09	S/ 2,999.74
TOTAL DE COSTOS	S/ 15,432.96	S/ 8,485.65	S/ 3,672.15	S/ 558.27	S/ 2,716.90	S/ 15,432.96
Unidades producidas		171	148	45	438	
Costo unitario por porción	S/	49.62	S/ 24.81	S/ 12.41	S/ 6.20	

Valor de venta unitario	S/	50.85	S/	27.12	S/	14.41	S/	7.63
Utilidad bruta unitaria	S/	1.22	S/	2.31	S/	2.00	S/	1.42
UTILIDAD BRUTA	S/	209.27	S/	341.41	S/	90.04	S/	623.78
	S/				S/		S/	1,264.50

NOVIEMBRE

Preparación del Pollo	S/	2,859.09	S/	1,559.72	S/	649.10	S/	105.07	S/	545.20	S/	2,859.09
Cocción del pollo	S/	4,582.54	S/	2,499.91	S/	1,040.38	S/	168.41	S/	873.85	S/	4,582.54
Cocción de la papa	S/	4,870.29	S/	2,656.88	S/	1,105.71	S/	178.98	S/	928.72	S/	4,870.29
Preparación de ensalada	S/	2,978.65	S/	1,624.94	S/	676.25	S/	109.46	S/	568.00	S/	2,978.65
TOTAL DE COSTOS	S/	15,290.58	S/	8,341.45	S/	3,471.44	S/	561.92	S/	2,915.76	S/	15,290.58

Unidades producidas		167		139		45		467
Costo unitario por porción	S/	49.95	S/	24.97	S/	12.49	S/	6.24
Valor de venta unitario	S/	50.85	S/	27.12	S/	14.41	S/	7.63
Utilidad bruta unitaria	S/	0.90	S/	2.14	S/	1.92	S/	1.38
UTILIDAD BRUTA	S/	150.07	S/	298.05	S/	86.38	S/	646.10
	S/				S/		S/	1,180.61

DICIEMBRE

Preparación del Pollo	S/	3,553.29	S/	1,946.27	S/	901.71	S/	107.13	S/	598.17	S/	3,553.29
Cocción del pollo	S/	5,580.02	S/	3,056.39	S/	1,416.03	S/	168.24	S/	939.35	S/	5,580.02
Cocción de la papa	S/	6,144.48	S/	3,365.57	S/	1,559.28	S/	185.26	S/	1,034.37	S/	6,144.48
Preparación de ensalada	S/	3,749.27	S/	2,053.62	S/	951.45	S/	113.04	S/	631.16	S/	3,749.27
TOTAL DE COSTOS	S/	19,027.06	S/	10,421.86	S/	4,828.47	S/	573.68	S/	3,203.05	S/	19,027.06

Unidades producidas		218		202		48		536
Costo unitario por porción	S/	47.81	S/	23.90	S/	11.95	S/	5.98
Valor de venta unitario	S/	50.85	S/	27.12	S/	14.41	S/	7.63
Utilidad bruta unitaria	S/	3.04	S/	3.22	S/	2.46	S/	1.65
UTILIDAD BRUTA	S/	662.89	S/	649.49	S/	117.85	S/	885.09
	S/				S/		S/	2,315.32

Tabla 64

Comparación de costos mediante ambos sistemas de costeo por cada mes

	COMPARACIÓN DE COSTOS								
	COSTEO ABC				COSTEO TRADICIONAL				
	1 Pollo	1/2 Pollo	1/4 Pollo	1/8 Pollo	1 Pollo	1/2 Pollo	1/4 Pollo	1/8 Pollo	
FEBRERO									
Costo de producción	S/ 9,657.46	S/ 4,506.82	S/ 1,040.03	S/ 3,052.01	S/ 9,938.02	S/ 4,637.74	S/ 1,070.25	S/ 3,140.67	
Unidades producidas	195	182	84	493	195	182	84	493	
Costo unitario de producción	S/ 49.53	S/ 24.76	S/ 12.38	S/ 6.19	S/ 50.96	S/ 25.48	S/ 12.74	S/ 6.37	
Valor de venta unitario	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	
Utilidad bruta unitaria	S/ 1.32	S/ 2.36	S/ 2.03	S/ 1.44	S/ -0.12	S/ 1.64	S/ 1.67	S/ 1.26	
Utilidad bruta mensual por porción	S/ 257.79	S/ 428.78	S/ 170.14	S/ 708.16	S/ -22.77	S/ 297.85	S/ 139.92	S/ 619.50	
MARZO									
Costo de producción	S/ 8,600.32	S/ 3,500.13	S/ 500.02	S/ 2,500.09	S/ 8,898.14	S/ 3,621.34	S/ 517.33	S/ 2,586.67	
Unidades producidas	172	140	40	400	172	140	40	400	
Costo unitario de producción	S/ 50.00	S/ 25.00	S/ 12.50	S/ 6.25	S/ 51.73	S/ 25.87	S/ 12.93	S/ 6.47	
Valor de venta unitario	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	
Utilidad bruta unitaria	S/ 0.85	S/ 2.12	S/ 1.91	S/ 1.38	S/ -0.89	S/ 1.25	S/ 1.47	S/ 1.16	
Utilidad bruta mensual por porción	S/ 145.44	S/ 296.48	S/ 76.25	S/ 550.75	S/ -152.38	S/ 175.27	S/ 58.94	S/ 464.18	
ABRIL									
Costo de producción	S/ 8,755.53	S/ 3,561.57	S/ 544.13	S/ 2,225.98	S/ 9,060.59	S/ 3,685.66	S/ 563.09	S/ 2,303.54	
Unidades producidas	177	144	44	360	177	144	44	360	
Costo unitario de producción	S/ 49.47	S/ 24.73	S/ 12.37	S/ 6.18	S/ 51.19	S/ 25.59	S/ 12.80	S/ 6.40	
Valor de venta unitario	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	
Utilidad bruta unitaria	S/ 1.38	S/ 2.39	S/ 2.04	S/ 1.44	S/ -0.34	S/ 1.52	S/ 1.61	S/ 1.23	

Utilidad bruta mensual por porción	S/ 244.47	S/ 343.51	S/ 89.77	S/ 519.78	S/ -60.59	S/ 219.42	S/ 70.81	S/ 442.22
MAYO								
Costo de producción	S/ 8,378.78	S/ 3,815.34	S/ 473.80	S/ 2,693.18	S/ 8,664.85	S/ 3,945.60	S/ 489.98	S/ 2,785.13
Unidades producidas	168	153	38	432	168	153	38	432
Costo unitario de producción	S/ 49.87	S/ 24.94	S/ 12.47	S/ 6.23	S/ 51.58	S/ 25.79	S/ 12.89	S/ 6.45
Valor de venta unitario	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63
Utilidad bruta unitaria	S/ 0.97	S/ 2.18	S/ 1.94	S/ 1.39	S/ -0.73	S/ 1.33	S/ 1.51	S/ 1.18
Utilidad bruta mensual por porción	S/ 163.60	S/ 333.82	S/ 73.66	S/ 601.74	S/ -122.48	S/ 203.55	S/ 57.48	S/ 509.78
JUNIO								
Costo de producción	S/ 9,380.46	S/ 2,794.18	S/ 449.06	S/ 2,744.28	S/ 9,700.40	S/ 2,889.48	S/ 464.38	S/ 2,837.88
Unidades producidas	188	112	36	440	188	112	36	440
Costo unitario de producción	S/ 49.90	S/ 24.95	S/ 12.47	S/ 6.24	S/ 51.60	S/ 25.80	S/ 12.90	S/ 6.45
Valor de venta unitario	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63
Utilidad bruta unitaria	S/ 0.95	S/ 2.17	S/ 1.93	S/ 1.39	S/ -0.75	S/ 1.32	S/ 1.51	S/ 1.18
Utilidad bruta mensual por porción	S/ 178.86	S/ 243.11	S/ 69.58	S/ 611.65	S/ -141.07	S/ 147.81	S/ 54.26	S/ 518.05
JULIO								
Costo de producción	S/ 9,354.06	S/ 4,701.52	S/ 832.56	S/ 3,477.16	S/ 9,625.62	S/ 4,838.01	S/ 856.73	S/ 3,578.11
Unidades producidas	191	192	68	568	191	192	68	568
Costo unitario de producción	S/ 48.97	S/ 24.49	S/ 12.24	S/ 6.12	S/ 50.40	S/ 25.20	S/ 12.60	S/ 6.30
Valor de venta unitario	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63
Utilidad bruta unitaria	S/ 1.87	S/ 2.63	S/ 2.16	S/ 1.51	S/ 0.45	S/ 1.92	S/ 1.81	S/ 1.33
Utilidad bruta mensual por porción	S/ 357.81	S/ 505.26	S/ 147.10	S/ 855.04	S/ 86.24	S/ 368.77	S/ 122.93	S/ 754.09
AGOSTO								
Costo de producción	S/ 8,508.18	S/ 4,032.78	S/ 442.62	S/ 2,803.27	S/ 8,791.62	S/ 4,167.12	S/ 457.37	S/ 2,896.66

Unidades producidas	173	164	36	456	173	164	36	456
Costo unitario de producción	S/ 49.18	S/ 24.59	S/ 12.30	S/ 6.15	S/ 50.82	S/ 25.41	S/ 12.70	S/ 6.35
Valor de venta unitario	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63
Utilidad bruta unitaria	S/ 1.67	S/ 2.53	S/ 2.11	S/ 1.48	S/ 0.03	S/ 1.71	S/ 1.70	S/ 1.27
Utilidad bruta mensual por porción	S/ 288.43	S/ 414.68	S/ 76.02	S/ 674.69	S/ 4.99	S/ 280.33	S/ 61.28	S/ 581.31
SEPTIEMBRE								
Costo de producción	S/ 9,211.92	S/ 2,639.09	S/ 796.71	S/ 2,589.30	S/ 9,528.15	S/ 2,729.69	S/ 824.06	S/ 2,678.18
Unidades producidas	185	106	64	416	185	106	64	416
Costo unitario de producción	S/ 49.79	S/ 24.90	S/ 12.45	S/ 6.22	S/ 51.50	S/ 25.75	S/ 12.88	S/ 6.44
Valor de venta unitario	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63
Utilidad bruta unitaria	S/ 1.05	S/ 2.22	S/ 1.96	S/ 1.40	S/ -0.66	S/ 1.37	S/ 1.53	S/ 1.19
Utilidad bruta mensual por porción	S/ 194.86	S/ 235.48	S/ 125.33	S/ 583.58	S/ -121.37	S/ 144.89	S/ 97.98	S/ 494.70
OCTUBRE								
Costo de producción	S/ 8,485.65	S/ 3,672.15	S/ 558.27	S/ 2,716.90	S/ 8,774.24	S/ 3,797.04	S/ 577.25	S/ 2,809.30
Unidades producidas	171	148	45	438	171	148	45	438
Costo unitario de producción	S/ 49.62	S/ 24.81	S/ 12.41	S/ 6.20	S/ 51.31	S/ 25.66	S/ 12.83	S/ 6.41
Valor de venta unitario	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63
Utilidad bruta unitaria	S/ 1.22	S/ 2.31	S/ 2.00	S/ 1.42	S/ -0.46	S/ 1.46	S/ 1.58	S/ 1.21
Utilidad bruta mensual por porción	S/ 209.27	S/ 341.41	S/ 90.04	S/ 623.78	S/ -79.33	S/ 216.52	S/ 71.05	S/ 531.38
NOVIEMBRE								
Costo de producción	S/ 8,341.45	S/ 3,471.44	S/ 561.92	S/ 2,915.76	S/ 8,626.66	S/ 3,590.14	S/ 581.14	S/ 3,015.46
Unidades producidas	167	139	45	467	167	139	45	467
Costo unitario de producción	S/ 49.95	S/ 24.97	S/ 12.49	S/ 6.24	S/ 51.66	S/ 25.83	S/ 12.91	S/ 6.46
Valor de venta unitario	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63
Utilidad bruta unitaria	S/ 0.90	S/ 2.14	S/ 1.92	S/ 1.38	S/ -0.81	S/ 1.29	S/ 1.49	S/ 1.17

Utilidad bruta mensual por porción	S/ 150.07	S/ 298.05	S/ 86.38	S/ 646.10	S/ -135.14	S/ 179.35	S/ 67.17	S/ 546.41
DICIEMBRE								
Costo de producción	S/ 10,421.86	S/ 4,828.47	S/ 573.68	S/ 3,203.05	S/ 10,716.00	S/ 4,964.75	S/ 589.87	S/ 3,293.45
Unidades producidas	218	202	48	536	218	202	48	536
Costo unitario de producción	S/ 47.81	S/ 23.90	S/ 11.95	S/ 5.98	S/ 49.16	S/ 24.58	S/ 12.29	S/ 6.14
Valor de venta unitario	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63	S/ 50.85	S/ 27.12	S/ 14.41	S/ 7.63
Utilidad bruta unitaria	S/ 3.04	S/ 3.22	S/ 2.46	S/ 1.65	S/ 1.69	S/ 2.54	S/ 2.12	S/ 1.48
Utilidad bruta mensual por porción	S/ 662.89	S/ 649.49	S/ 117.85	S/ 885.09	S/ 368.74	S/ 513.21	S/ 101.65	S/ 794.68