

# FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Contabilidad y Finanzas

“Análisis de los costos del servicio y la determinación de la rentabilidad por plato en el restaurante la taberna, Trujillo, enero 2018”

Tesis para optar el título profesional de:

Contadora Pública

Autoras:

Br. Katia Deyanira Cruz Santos

Br. Maritza Quesquen Vasquez

Asesor:

Mg. Carola Rosana Salazar Rebaza

Trujillo - Perú

2019



## ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS

Los miembros del jurado evaluador asignados han procedido a realizar la evaluación de la tesis de los estudiantes: CRUZ SANTOS KATIA DEYANIRA Y QUESQUÉN VASQUEZ MARITZA para aspirar al título profesional con la tesis denominada: “ANÁLISIS DE LOS COSTOS DEL SERVICIO Y LA DETERMINACIÓN DE LA RENTABILIDAD POR PLATO EN EL RESTAURANTE LA TABERNA, TRUJILLO, ENERO 2018”.

Luego de la revisión del trabajo, en forma y contenido, los miembros del jurado concuerdan:

**Aprobación por unanimidad**

**Aprobación por mayoría**

Calificativo:

Excelente [20 - 18]

Sobresaliente [17 - 15]

Bueno [14 - 13]

Calificativo:

Excelente [20 - 18]

Sobresaliente [17 - 15]

Bueno [14 - 13]

Desaprobado

Firman en señal de conformidad:

---

Dra. Rossana Cancino Olivera  
Jurado  
Presidente

---

Mg. Cecilia Fhon Núñez  
Jurado

---

Mg. Bettina Sánchez Pesantes  
Jurado

## **DEDICATORIA**

### **A DIOS**

Por darme salud, fortaleza y  
ser la luz que guía mi  
camino, por brindarme  
sabiduría y permitirme  
cumplir una de mis metas.

### **A MIS PADRES**

Victor y Gladys quienes me  
brindan su apoyo incondicional y  
constante motivación para seguir  
adelante.

Por sus sabios consejos,  
paciencia y confianza en mis  
decisiones.

### **A MIS ABUELOS**

Por lo que representan para  
mí, por ser mi apoyo y por  
acompañarme en cada paso  
que doy.

**Katia Deyanira Cruz Santos**

## DEDICATORIA

Eres la mujer que me llena de orgullo y amor, tus esfuerzos por educarme fueron incalculables, muchos de mis logros te los debo a ti.

A mi madre, Griselda Vásquez.

Tu amor y sonrisa alegran mis días, eres la razón de que me levante cada día a esforzarme por tu presente y tu futuro. Eres mi principal motivación.

A mi hija, Marian.

Eres la niña que me hace sentir responsable de tu crecimiento como persona y como una futura profesional, tengo esa responsabilidad de ser un ejemplo a seguir para Ti.

A mi hermana, Angie.

Gracias por tu amor y apoyo incondicional, gracias por preocuparte por el bienestar de nuestra hija y de nuestra familia.

A mi esposo, Marco Salas.

**Maritza Quesquen Vasquez**

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios, por habernos acompañado y guiado a lo largo de nuestra vida universitaria y darnos sabiduría en todo momento.

A la Universidad Privada del Norte, por los conocimientos brindados en la formación de nuestra carrera.

A nuestra asesora Mg. Carola Rosana Salazar Rebaza, por su valiosa asesoría, apoyo y sugerencias en la elaboración de la presente tesis, guiándonos en cada proceso para la culminación de la misma.

Al restaurante La Taberna por el apoyo y confianza al facilitarnos la información necesaria para la culminación de nuestra tesis.

**Las autoras**

## ÍNDICE

<b>ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS .....</b>	<b>2</b>
<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>3</b>
<b>AGRADECIMIENTO.....</b>	<b>5</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS .....</b>	<b>8</b>
<b>RESUMEN.....</b>	<b>11</b>
<b>CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>12</b>
<b>1.1. Realidad Problemática .....</b>	<b>12</b>
<b>1.2. Formulación del problema .....</b>	<b>16</b>
<b>1.3. Objetivos .....</b>	<b>16</b>
<b>1.3.1. Objetivo general.....</b>	<b>16</b>
<b>1.3.2. Objetivos específicos .....</b>	<b>16</b>
<b>1.4. Hipótesis.....</b>	<b>17</b>
<b>CAPÍTULO 2. METODOLOGÍA.....</b>	<b>17</b>
<b>2.1. Tipo de investigación .....</b>	<b>17</b>
<b>2.2. Población y muestra .....</b>	<b>18</b>
<b>2.2.1. Población.....</b>	<b>18</b>
<b>2.2.2. Muestra .....</b>	<b>18</b>
<b>2.3. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos .....</b>	<b>18</b>
<b>2.3.1. Observación: .....</b>	<b>18</b>
<b>2.3.2. Entrevista:.....</b>	<b>19</b>
<b>2.3.3. Análisis documental:.....</b>	<b>19</b>
<b>2.4. Procedimiento .....</b>	<b>19</b>
<b>2.5. Operacionalización de la variable .....</b>	<b>20</b>
<b>CAPÍTULO 3. RESULTADOS .....</b>	<b>21</b>
<b>3.1. Datos Generales de la empresa.....</b>	<b>21</b>
<b>3.1.1. Reseña Histórica .....</b>	<b>22</b>
<b>3.1.2. Misión.....</b>	<b>23</b>
<b>3.1.3. Visión.....</b>	<b>23</b>
<b>3.1.4. Principales productos .....</b>	<b>23</b>
<b>3.1.5. Organigrama.....</b>	<b>26</b>

3.1.6. Ubicación.....	26
3.2. Identificación y cálculo del costo de los insumos directos para la producción de los platos más representativos. ....	27
3.3. Determinación y cálculo del costo de la mano de obra directa usada para la producción de los platos más representativos. ....	37
3.4. Identificación y cálculo de los costos indirectos de fabricación y gastos para la producción de los platos más representativos. ....	44
3.5. Determinación del costo y la rentabilidad de cada producto, así como el resultado total del restaurante. ....	57
<b>CAPÍTULO 4. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES.....</b>	<b>65</b>
4.1. Discusión .....	65
4.2. Conclusiones .....	68
<b>ANEXOS.....</b>	<b>73</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>TABLA N° 1 COSTO DE LOS INSUMOS DIRECTOS PARA LA ELABORACIÓN DE UNA UNIDAD DE POLLO A LA BRASA .....</b>	<b>27</b>
<b>TABLA N° 2 INSUMOS DIRECTOS PARA CONDIMENTAR 40 POLLOS .....</b>	<b>28</b>
<b>TABLA N° 3 INSUMOS DIRECTOS PARA LA ELABORACIÓN DE UN BALDE X 4 LT. DE AJÍ ESPECIAL.....</b>	<b>29</b>
<b>TABLA N° 4 INSUMOS DIRECTOS PARA LA ELABORACIÓN DE ENSALADA QUE ACOMPAÑA EL POLLO A LA BRASA .....</b>	<b>30</b>
<b>TABLA N° 5 COSTO DE INSUMOS DIRECTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE UN PLATO DE PARRILLA – CHURRASCO DE 350 GR.....</b>	<b>31</b>
<b>TABLA N° 6 COSTO DE INSUMOS DIRECTOS PARA CONDIMENTAR 10 CHURRASCOS.....</b>	<b>32</b>
<b>TABLA N° 7 COSTO DE INSUMOS DIRECTOS PARA LA ELABORACIÓN DE UN BALDE X 4 LT DE AJÍ ESPECIAL .....</b>	<b>33</b>
<b>TABLA N° 8 COSTOS DE INSUMOS DIRECTOS PARA LA ELABORACIÓN DE ENSALADA QUE ACOMPAÑA LA PARRILLA-CHURRASCO DE 350 GR. ....</b>	<b>34</b>
<b>TABLA N° 9 COSTOS DE INSUMOS DIRECTOS PARA LA ELABORACIÓN DE UN PLATO DE ENSALADA CLÁSICA.....</b>	<b>35</b>
<b>TABLA N° 10 COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA.....</b>	<b>38</b>
<b>TABLA N° 11 CÁLCULO DE PROPORCIÓN DE HORAS TRABAJADAS.....</b>	<b>39</b>
<b>TABLA N° 12 DETERMINACIÓN DEL COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA (MOD) PARA LA ELABORACIÓN DE UN POLLO A LA BRASA.....</b>	<b>40</b>
<b>TABLA N° 13 DETERMINACIÓN DEL COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA (MOD) PARA LA ELABORACIÓN UNA PARRILLA – CHURRASCO DE 350 GR. ....</b>	<b>41</b>
<b>TABLA N° 14 DETERMINACIÓN DEL COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA (MOD) PARA LA ELABORACIÓN UNA ENSALADA CLÁSICA.....</b>	<b>41</b>
<b>TABLA N° 15 PORCENTAJE DE PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS.....</b>	<b>42</b>
<b>TABLA N° 16 CÁLCULO DE LA MANO DE OBRA DIRECTA A APLICAR.....</b>	<b>42</b>
<b>TABLA N° 17 DETERMINACIÓN DEL COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA (MOD) POR PLATO PREPARADO Y VENDIDO.....</b>	<b>43</b>
<b>TABLA N° 18 GASTOS ADMINISTRATIVOS .....</b>	<b>44</b>
<b>TABLA N° 19 GASTOS DE VENTA .....</b>	<b>44</b>
<b>TABLA N° 20 COSTO DE SERVICIOS E INSTALACIONES.....</b>	<b>45</b>
<b>TABLA N° 21 DISTRIBUCIÓN DE COSTOS Y GASTOS – ALQUILER DE LOCAL .....</b>	<b>46</b>

TABLA N° 22 DISTRIBUCIÓN DE COSTOS Y GASTOS – DÚO FIJO + INTERNET .....	46
TABLA N° 23 DISTRIBUCIÓN DE COSTOS Y GASTOS – TELÉFONO MÓVIL .....	47
TABLA N° 24 DISTRIBUCIÓN DE COSTOS Y GASTOS – ALQUILER DE POS .....	47
TABLA N° 25 DISTRIBUCIÓN DE COSTOS Y GASTOS – HONORARIOS CONTADOR.....	48
TABLA N° 26 DISTRIBUCIÓN DE COSTOS Y GASTOS – MANTENIMIENTO DE PÁGINA WEB .....	48
TABLA N° 27 DISTRIBUCIÓN DE COSTOS Y GASTOS – SERVICIO DE AGUA.....	49
TABLA N° 28 DISTRIBUCIÓN DE COSTOS Y GASTOS – SERVICIO DE ENERGÍA ELÉCTRICA.....	49
TABLA N° 29 DISTRIBUCIÓN DE COSTOS Y GASTOS – GAS.....	50
TABLA N° 30 COSTO DE SUMINISTROS.....	51
TABLA N° 31 DEPRECIACIÓN.....	52
TABLA N° 32 DEPRECIACIÓN POR ÁREA.....	53
TABLA N° 33 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN – TOTAL .....	53
TABLA N° 34 CANTIDAD Y TIEMPO DE PREPARACIÓN DE PLATOS A LA CARTA.....	54
TABLA N° 35 PROPORCIÓN DE CIF DE LOS PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS.....	56
TABLA N° 36 COSTO DE VENTAS PARA LA ELABORACIÓN DE UN POLLO A LA BRASA .....	57
TABLA N° 37 COSTO DE VENTAS PARA LA ELABORACIÓN DE UNA PARRILLA–CHURRASCO DE 350 GR.....	57
TABLA N° 38 COSTO DE VENTAS PARA LA ELABORACIÓN DE UNA ENSALADA CLÁSICA .....	58
TABLA N° 39 MARGEN DE UTILIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE UN POLLO A LA BRASA.....	58
TABLA N° 40 MARGEN DE UTILIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE UNA PARRILLA – CHURRASCO DE 350 GR. ....	58
TABLA N° 41 MARGEN DE UTILIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE UNA ENSALADA CLÁSICA .....	59
TABLA N° 42 VALOR VENTA TOTAL DE LOS PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS.....	59
TABLA N° 43 COSTO VARIABLE TOTAL DE LOS PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS.....	60
TABLA N° 44 CÁLCULO DEL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN .....	60
TABLA N° 45 ESTADO DE RESULTADOS – POLLO A LA BRASA.....	61
TABLA N° 46 ESTADO DE RESULTADOS – CHURRASCO PARRILLA .....	61
TABLA N° 47 ESTADO DE RESULTADOS – ENSALADA CLÁSICA .....	62
TABLA N° 48 ESTADO DE RESULTADOS TOTAL – ENERO 2018.....	63

## ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA N° 1 LOGO DEL RESTAURANTE LA TABERNA .....	22
FIGURA N° 2 ENTRADAS Y PIQUEO .....	23
FIGURA N° 3 ENSALADAS.....	24
FIGURA N° 4 BRASA .....	24
FIGURA N° 5 PARRILLADAS .....	25
FIGURA N° 6 ORGANIGRAMA DEL RESTAURANTE LA TABERNA.....	26
FIGURA N° 7 UBICACIÓN DEL RESTAURANTE LA TABERNA .....	26
FIGURA N° 8 RENTABILIDAD DE LOS PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS.....	62

## RESUMEN

El restaurante LA TABERNA, dedicado al rubro gastronómico, actualmente desconoce el importe de los costos en el servicio que brinda y carecen de conocimiento acerca de la rentabilidad que obtienen por la venta de cada plato.

Por este motivo se plantea el presente trabajo de investigación titulado “ANÁLISIS DE LOS COSTOS DEL SERVICIO Y LA DETERMINACIÓN DE LA RENTABILIDAD POR PLATO EN EL RESTAURANTE LA TABERNA, TRUJILLO, ENERO 2018”; el cual tiene como objetivo principal realizar un análisis de los costos de servicios para determinar la rentabilidad por plato en el restaurante LA TABERNA.

Para esta investigación se utilizó instrumentos de recolección de datos como guía de análisis documental de los insumos, mano de obra y costos indirectos de fabricación; además de una entrevista al administrador del restaurante.

Los resultados obtenidos permiten identificar la rentabilidad de los tres platos más representativos del restaurante, y con ello establecer un margen de contribución que permita obtener la rentabilidad de la empresa. Además, se recomienda utilizar la estructura de análisis de los costos de servicio para un mejor control y gestión del proceso productivo, así como la determinación del costo y precio de los diversos platos que ofrece.

**Palabras clave:** costos de servicio, rentabilidad.

## CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1. Realidad Problemática

En la actualidad, el ámbito empresarial ha sido objeto de grandes cambios debido a la globalización, es así que existe una gran cantidad de microempresas en el rubro de restaurantes que han surgido y se han convertido en pequeñas y medianas empresas, las mismas que compiten dentro de un mercado cada vez más exigente. Es por ello que deben contar con información confiable y oportuna que les permita conocer su realidad económica. Sin embargo, la mayoría de pequeñas y medianas empresas cuenta con dificultades, siendo una de las principales el desconocimiento en la determinación correcta de sus costos de servicio.

La ausencia del control de los costos del servicio dentro de una organización, conlleva a caer en deficiencias, tal como la improvisación al momento de asignar el precio de venta a los productos o servicios, es así que en la actualidad muchas empresas suelen establecer sus precios de venta en base a los precios de la competencia, sin antes determinar si éstos alcanzan a cubrir sus propios costos, es por ello que no generan la rentabilidad necesaria para prosperar dentro de un mercado altamente competitivo como el que se vive en la actualidad y muchas empresas de este rubro terminan por desaparecer.

El analizar y llevar el control de los costos dentro de una organización es una de las razones más importantes que se debe tener en cuenta para que esta pueda funcionar de manera adecuada, debido a que es un proceso clave de la gerencia en todas las actividades de planeación, control y formulación de estrategias. Además, les permitirá conocer cuál es la rentabilidad que obtiene por los productos o servicios ofrecidos.

Del mismo modo Lambretón (2015), indica que el análisis y control de los costos involucra identificar los resultados que realmente se obtuvieron y las desviaciones respecto al resultado previsto, de tal forma que se puedan iniciar acciones correctivas para el futuro. Por lo expuesto, es imprescindible destacar la importancia que tiene el análisis y el control de los costos y su consecuente influencia en la rentabilidad de la empresa.

Al mismo tiempo el principal problema dentro de una empresa es la asignación adecuada de los costos. Por ello resulta imprescindible que se establezcan correctamente debido a que un mal cálculo puede ocasionar hallazgos de indicadores inexactos, tales como la rentabilidad de la empresa.

Además, las grandes empresas son conscientes de lo importante que es conocer la rentabilidad que generan debido a que les permitirá una toma de decisiones acertada y objetiva. Sin embargo, la mayoría de pequeñas y medianas empresas desconoce cuál es la rentabilidad que obtienen por la comercialización de su producto o servicio. Este es un indicador importante que toda organización debe conocer, porque compara el resultado que hemos obtenido por la venta de los productos o servicios con las inversiones que hemos realizado para obtener dicho resultado, además, mide la efectividad de la gerencia de una empresa, demostrada por las utilidades obtenidas de las ventas realizadas y la utilización de las inversiones.

Con respecto a lo mencionado, Ricra (2014), indica que, la razón de ser de una organización es la obtención de utilidad, la empresa existe para generar rentabilidad creando así valor para el accionista, el análisis económico es el estudio para determinar si la empresa está obteniendo la rentabilidad esperada.

En el departamento de la Libertad la gran cantidad de restaurantes se encuentran ubicados principalmente en Moche, Huanchaco, El Porvenir, La Esperanza y Trujillo, en este último se cuenta con mayor presencia.

Según el Gobierno Regional de La Libertad, en Trujillo hay más de 321 restaurantes inscritos en la Superintendencia Nacional de Administración Tributaria (SUNAT) dentro de la actividad económica de Restaurantes, Bares y Cantinas; y estos se dedican a la venta de comidas y bebidas preparadas para el consumo inmediato en establecimientos tales como restaurantes y cafés.

Actualmente en algunas de estas empresas, sean de bienes o servicios, no existe el área de costos. Por ende, hay una carencia total de información relacionada a éstos, lo que implica que, en muchos casos, el valor final del producto o servicio sea asignado tomando como referencia el precio final que muestra la competencia. A medida que no existe un sistema de información de costos dentro de la organización, está deberá comenzar a desarrollar toda una metodología de recopilación y análisis de datos que permita con certeza determinar los costos de los productos que fabrica o los servicios que brinda, así como la rentabilidad generada por cada uno de ellos.

Se revisaron investigaciones relacionadas con el tema, encontrando la de Mosquera (2011), denominada “Análisis de los costos y su incidencia en la rentabilidad de MEGAVIHAL”, donde se señala que el inadecuado manejo de los costos dentro de la empresa se ve reflejada en la baja rentabilidad y resalta la importancia de contar con un sistema para el análisis posterior de los tres elementos del costo.

Además, Hernández (2016) en su tesis “Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L., resalta la importancia de determinar y analizar los costos, porque permite asignarlos de manera adecuada, disminuyendo significativamente el costo de producción lo cual permite mejorar la rentabilidad de la empresa.

Dentro de este contexto, se decide desarrollar una investigación en el restaurante “La Taberna”, registrado en SUNAT como persona jurídica, teniendo como RUC 20477455353, el cuál es una empresa que se dedica a la preparación y venta de diversos tipos de platillos como pollo broaster, pollo a la brasa o parrilla, etc.

Al realizar las investigaciones sobre la problemática presente en la empresa, se observó que carece de un adecuado control de sus costos, sin ello, el restaurante no puede calcular con exactitud cuánto invirtió en realizar cada platillo y tampoco sabrá con exactitud cuál es la rentabilidad que está obteniendo.

El restaurante La Taberna al no llevar un control de sus costos, muchas veces estos se incrementan considerablemente, ocasionando que su rentabilidad sea menor a lo esperado. Por ello es de suma importancia que se conozca bien el proceso de preparación, para poder minimizar sus costos, sin perder la calidad de los platillos elaborados y obtener una buena rentabilidad.

Debido a la problemática expuesta la empresa necesita conocer sus costos y así poder tomar decisiones sobre bases ciertas y no de manera empírica como lo vienen realizando actualmente, para poder brindar a los clientes un precio accesible y generar competencia dentro del rubro que se desempeñan.

Además, estudios como el de Alva y Saavedra (2016) sobre el sistema de costos por procesos y su incidencia en la determinación del costo y utilidad de la empresa Rafia Especial Norte El Rey S.A.C. alegan que los costos de producción, en el rubro de restaurantes son importantes, porque las empresas deben tomar decisiones sobre las ventas y la elaboración de sus productos de acuerdo al estudio de éstos; también deben conocer la rentabilidad la cual es generada por la producción y comercialización de su producto, contar con esta información le permitirá a la empresa corregir los desvíos del pasado y preparar una mejor administración para el futuro, entonces, se puede indicar que al determinar los costos de producción, las empresas podrán establecer el precio de venta al público de su producto o servicio ya que lógicamente este será la suma del costo que representó la fabricación de un producto más el beneficio que obtendrá esta para que sea competitivo en el mercado.

Por otra parte, existe la investigación de Mera (2013) sobre los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la hostería Bascún, donde ya se había revisado que la mayoría de restaurantes no tiene un sistema de costos predeterminado lo cual dificulta una fijación de precios del producto que vaya acorde con los costos incurridos y a la utilidad deseada por los administradores puesto que los precios serian fijados de acuerdo al mercado.

Aquí es donde nace la necesidad de “controlar” los costos de servicio con información confiable y fidedigna que le permitirá a los dueños tomar decisiones sobre bases ciertas y de esta manera poder brindar a los clientes un precio accesible y generar competencia dentro del rubro en que se desempeñan y a la vez sincerar el porcentaje de la rentabilidad que están obteniendo.

Debido a todo lo mencionado se hace imprescindible realizar este tipo de investigación para presentar un análisis de los costos de producción en el restaurante La Taberna, así como la determinación de la rentabilidad, para que la empresa empiece a tomar decisiones asertivas en base a información cierta y confiable que le permitan crecer dentro de su rubro.

## **1.2. Formulación del problema**

¿De qué manera el análisis de los costos de servicio permite determinar la rentabilidad por plato en el restaurante LA TABERNA, Trujillo, enero 2018?

## **1.3. Objetivos**

### **1.3.1. Objetivo general**

Realizar un análisis de los costos de servicio para determinar la rentabilidad por plato en el restaurante La Taberna, Trujillo, enero 2018.

### **1.3.2. Objetivos específicos**

- Identificar y calcular el costo de los insumos directos para la producción de los platos más representativos del restaurante LA TABERNA, enero 2018.
- Determinar y calcular el costo de la mano de obra directa usada para la producción de los platos más representativos del restaurante LA TABERNA, enero 2018.
- Identificar y calcular los costos indirectos de fabricación para la producción de los platos más representativos, en base a un criterio de distribución adecuado, del restaurante LA TABERNA, enero 2018.
- Determinar el costo y la rentabilidad de cada producto, así como el resultado total del restaurante LA TABERNA, enero 2018.

## **1.4. Hipótesis**

### **1.4.1. Hipótesis general**

El análisis de los costos de servicio permite determinar la rentabilidad mediante la identificación de los costos directos e indirectos; tales como los insumos, mano de obra y costos indirectos de fabricación para la elaboración de los platos más representativos y su comparación con el valor de venta en el restaurante LA TABERNA, periodo enero 2018.

## **CAPÍTULO 2. METODOLOGÍA**

### **2.1. Tipo de investigación**

El tipo de investigación es descriptiva / aplicativa

Una investigación descriptiva, según Sampieri (2017), es aquella que busca especificar propiedades y características importantes de cualquier fenómeno que analice.

Una investigación aplicada, según Sampieri (2017), tiene como objetivo resolver problemas prácticos, con un margen de generalización limitado.

Por ello, el presente trabajo de investigación es no experimental, transversal, descriptivo, ya que se describirán los hechos, tal como son observados en el restaurante LA TABERNA.

## **2.2. Población y muestra**

### **2.2.1. Población**

La población de la presente tesis estuvo conformada por los informes de los costos, gastos e ingresos de los diferentes productos del restaurante LA TABERNA.

### **2.2.2. Muestra**

La muestra estuvo constituida por la información de costos, gastos e ingresos, del mes de enero 2018, de tres platos principales del restaurante LA TABERNA.

Es necesario para ello tomar como muestra las operaciones del mes de enero 2018, las cuales se obtuvieron a través de una entrevista al administrador de la empresa.

## **2.3. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos**

### **2.3.1. Observación:**

Se utilizará como una de las técnicas la observación, porque se realizará el acto de observar la situación actual de la empresa.

Cabe mencionar que Hernández (2014) indica que la observación es una técnica que implica seleccionar, ver y registrar sistemáticamente, la conducta y características de seres vivos, objetos o fenómenos.

### **2.3.2. Entrevista:**

Se empleará como una de las técnicas la entrevista, el cual está dirigido al administrador del restaurante LA TABERNA, con la finalidad de conocer más sobre los procesos de la empresa, los problemas existentes en el área de producción, la forma en como determinan sus costos.

Tal como lo menciona Hernández (2014), la entrevista es una técnica de recolección de datos que involucra el cuestionamiento oral de los entrevistados ya sea individualmente o en grupo. Las respuestas a las preguntas durante la entrevista pueden ser registradas por escrito o grabadas en una cinta. La entrevista puede conducirse con diferentes grados de flexibilidad.

### **2.3.3. Análisis documental:**

Se usará como una de las técnicas el análisis documental, con la finalidad de reunir datos acerca de los insumos, mano de obra y costos indirectos de fabricación; y clasificarlos según su estructura.

Según Hernández (2014), el análisis documental es analizar los contenidos de las fuentes documentales mediante una operación intelectual que consiste en extraer de un documento los elementos de información más significativos desde la perspectiva del investigador.

## **2.4. Procedimiento**

Los datos en la presente investigación, se obtuvieron, utilizando tres instrumentos de recolección y análisis de datos, entre los cuales tenemos:

- ✓ Observación: Para la obtención de información veraz, se utilizó esta técnica en cada una de las áreas de la empresa, tales como, administración, ventas y producción de la empresa La Taberna con la finalidad de identificar cada una de las actividades de los trabajadores.
- ✓ Entrevista: Para la presente investigación, se realizó una entrevista al administrador de la empresa, sobre los temas fundamentales de esta investigación, costo de servicio y rentabilidad de la empresa La Taberna con el objetivo de conocer más a detalle la problemática de la empresa.
- ✓ Análisis documental: Se utilizaron las fichas documentales, para recolectar información acerca de la mano de obra directa, insumos directos y costos indirectos de fabricación, para luego ser registrados y procesados en una hoja de Excel el costo de servicio por cada plato más significativo que ofrece el restaurante La Taberna.

## 2.5. Operacionalización de la variable

Variable	Definición Conceptual	Dimensiones	Indicadores
	Contribuye a la búsqueda de la rentabilidad en las	Insumos directos	Cantidad de insumos usados (Kg., Lt.)

<p><b>Variable Independiente</b> Análisis de los costos del servicio</p>	<p>empresas. Su principio se basa en que al proveer un bien o servicio a un cliente, se consumen recursos de la empresa, esto puede variar de un cliente a otro, por lo tanto, no todos ellos proporcionan la misma rentabilidad a una empresa</p>		Importe de insumos usados (S/)
		Mano de obra directa	Importe de remuneraciones, beneficios sociales y aportaciones
			Importe de tiempo usado por cada plato a la carta
			Cantidad de horas usadas por cada plato a la carta
		Costos indirectos de fabricación	Importe de servicios e instalaciones
			% de servicios de instalaciones
			Importe de suministros
			% de suministros
			Importe de depreciación
			% de depreciación
<p><b>Variable Dependiente</b> Determinación de la rentabilidad</p>	<p>La rentabilidad es la relación que existe entre la utilidad o ganancia obtenida o que se va a obtener, y la inversión realizada o que se va a realizar para poder obtenerla.</p>	Margen de contribución	Importe de ingresos
			Total de costos variables
			% Margen de contribución
		Margen de utilidad neta	Importe de la ganancia obtenida
	Margen de rentabilidad	$(\text{Resultado Neto}/\text{Ventas}) \cdot 100$	

## CAPÍTULO 3. RESULTADOS

### 3.1. Datos Generales de la empresa

Empresa Trujillana, La Taberna S.A.C., cuenta con 34 años en el mercado con experiencia en la actividad económica de restaurantes.

**Figura N° 1 Logo del Restaurante La Taberna**

Fuente:  
S.A.C.



Restaurante La Taberna

### 3.1.1. Reseña Histórica

La Taberna inició sus operaciones el 2 de abril 1984 en el Jr. Junín 571 al costado de la cochera Manucci. El motivo de emprendimiento de este negocio fue a raíz de que el dueño vivió en USA en la zona de las playas del Sur del estado de New Jersey durante 23 años; y los últimos 8 años, tuvo como vecinos a una pollería que se llamaba Take Out Food (para llevar), entonces en ese lugar conoció a el señor Butch Irving, encargado del negocio; y le preguntó si estaba dispuesto a que le enseñara y le dijo que no había ningún problema, lo que más le impresionó fue su movimiento diario de ventas en lo que respecta al pollo frito y las ventas de BBQ a la parrilla, así fue como adquirió dichas freidoras de pollo para venir a trabajar acá en Trujillo, ya que en esa época había un solo local que vendía el Fried Chicken (pollo frito), el uso de la palabra Broaster se refiere a la marca de una de las marcas de freidoras para este tipo de negocio, que son freidoras a alta presión, el verdadero nombre sería pollo frito, ellos trabajan con la marca Henny Penny que es la marca que utiliza KFC y McDonald's.

El local de Húsares de Junín 289 se inauguró el 15 de Junio del año 2000 y posteriormente el local del Golf el 9 de Julio del 2008.

Recién a partir del 15 de Junio ingresaron a la venta del pollo a la brasa ya que el local se prestaba pero su fuerte siempre ha sido el pollo broaster, ya que la gente los conoce por ello. Su perfección culinaria, ha ido mejorando día a día para que sus clientes reciban el mejor producto.

**Nombre Comercial:** La Taberna

**Dirección Principal:** Mza. C Lote. 31 Urb. Las Hortencias de California

**Sucursal:** Av. Húsares de Junín Nro. 289 Urb. El Recreo I Etapa

**Distrito:** Trujillo

**Provincia:** Trujillo

**Departamento:** La Libertad

### 3.1.2. Misión

Nuestra misión es brindar los mejores platos con una alta calidad, logrando que nuestros se sientan como en casa, disfrutando del mejor pollo broaster, Brasa y Parrilla.

### 3.1.3. Visión

Compartir el mejor sabor del pollo broaster y brasa a nuestros clientes cada vez más exigentes. Ofreciendo más alternativas del porque regresar y disfrutar un momento de alegría en La Taberna.

### 3.1.4. Principales productos

El Restaurante La Taberna presenta los siguientes platos:

#### Figura N° 2 Entradas y Piqueo

Fuente: Carta de  
La Taberna



platos del Restaurant

**Figura N° 3 Ensaladas**

platos



Fuente: Carta de  
del Restaurant La  
Taberna.

**Figura N° 4 Brasa**

Fuente: Carta de platos del Restaurant La Taberna.

**Figura N° 5 Parrilladas**

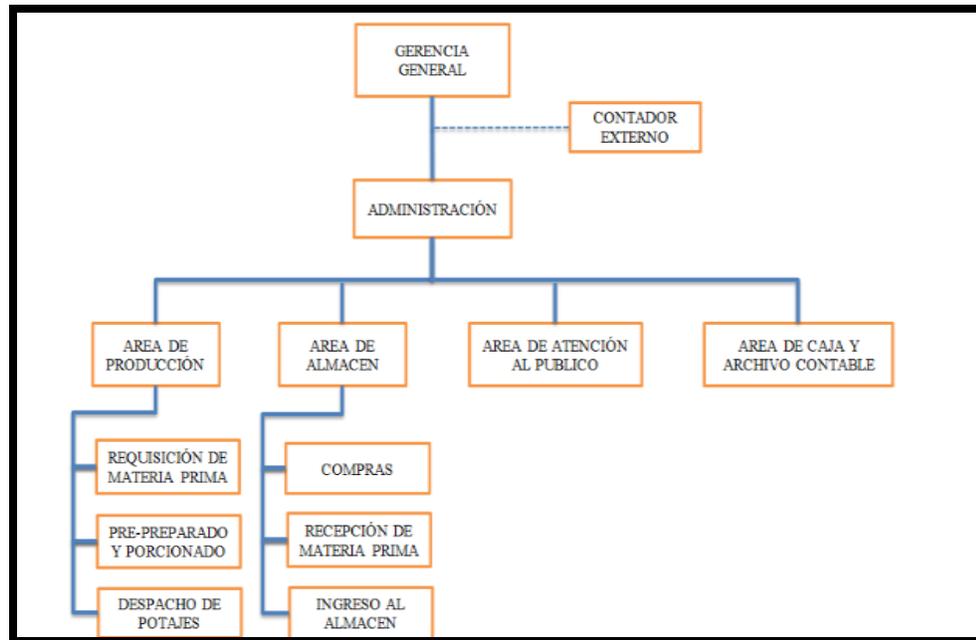


Fuente: Carta de  
Restaurant La

platos del  
Taberna.

### 3.1.5. Organigrama

Figura N° 6 Organigrama del Restaurante La Taberna



Fuente: Restaurante La Taberna.

### 3.1.6. Ubicación

Figura N° 7 Ubicación del Restaurante La Taberna



Fuente: Google Maps

### **3.2. Identificación y cálculo del costo de los insumos directos para la producción de los platos más representativos.**

En la preparación de los platos que ofrece el restaurante La Taberna se utilizan una variedad de insumos, los que serán sometidos a un proceso de producción, que al final se convertirán en productos terminados, considerando también la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

A través de la entrevista realizada al administrador del restaurante y presentada en el Anexo N° 01 nos indica que los platos más representativos son:

- ✓ Pollo a la brasa
- ✓ Parrilla – churrasco
- ✓ Ensalada clásica.

Mediante la guía de análisis documental presentada en el Anexo N° 02 se han identificado los insumos directos de cada uno de los principales platos (pollo a la brasa, parrilla – churrasco y ensalada clásica) y posteriormente se ha realizado el costeo correspondiente.

**Tabla N° 1 Costo de los insumos directos para la elaboración de una unidad de pollo a la brasa**

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario Insumo	Costo Total (unidad - pollo a la brasa)
Pollo	1.00	Unid.	S/ 15.50	S/ 15.50
Papa huevo de indio	1.00	Kg.	S/ 1.50	S/ 1.50
Mayonesa Alacena	8.00	Caja de 240 unid.	S/ 59.00	S/ 1.97
Kétchup Alacena	8.00	Caja de 240 unid.	S/ 42.50	S/ 1.42
Mostaza Alpasa	8.00	Caja de 240 unid.	S/ 31.00	S/ 1.03
Carbón	8.00	Kg.	S/ 3.00	S/ 1.20
Condimentos				S/ 2.10
Ají especial				S/ 1.27
Ensalada				S/ 3.90
<b>Total Costo Unitario</b>				<b>S/ 29.88</b>

Fuente: Elaboración Propia.

\*Los 8 Kg. de carbón son usados para la elaboración de 20 pollos.

En la Tabla N° 1 se establecen todos los insumos directos y la cantidad necesaria que se utiliza para la producción de un pollo a la brasa, asimismo se considera al Kétchup y la mostaza porque el producto terminado es vendido al cliente final con dichos insumos, además la mostaza es usada también para la elaboración del aliño de la ensalada que acompaña al pollo a la brasa. Para la producción de un plato de pollo a la brasa incurriendo en todos los insumos directos se gasta un costo unitario de S/ 29.88 soles.

**Tabla N° 2 Insumos directos para condimentar 40 pollos**

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Sal de Mesa Lobos	2.00	Bolsa x 1 Kg.	S/ 1.50	S/ 3.00
Pimienta Sibarita	1.00	Kg.	S/ 7.00	S/ 7.00
Comino Sibarita	1.00	Kg.	S/ 7.00	S/ 7.00
Ajinomoto	0.750	Kg.	S/ 10.00	S/ 7.50
Ajo	1.500	Kg.	S/ 3.00	S/ 4.50
Kion	1.00	Kg.	S/ 6.50	S/ 6.50
Gaseosa Coca Cola	1.00	Botella x 3 Lt.	S/ 10.50	S/ 10.50
Salsa Mensi	4.00	Botella x 350 ml.	S/ 5.00	S/ 20.00
Vinagre blanco	1.00	Botella x 1 Lt.	S/ 4.00	S/ 4.00
Vinagre tinto	1.00	Botella x 1 Lt.	S/ 5.00	S/ 5.00
Jugo de naranja	0.50	Ciento	S/ 12.00	S/ 6.00
Azúcar rubia	1.00	Kilo	S/ 3.00	S/ 3.00
<b>Total para condimentar 40 pollos a la brasa</b>				<b>S/ 84.00</b>
<b>Total para condimentar 1 pollo a la brasa</b>				<b>S/ 2.10</b>

Fuente: Elaboración Propia.

Las medidas de los insumos usados para condimentar 40 pollos a la brasa, fue obtenida gracias a la información proporcionada por el chef. Se considera a todos los insumos directos y la cantidad necesaria que se utiliza para condimentar 40 pollos a la brasa, porque el producto terminado es vendido al cliente final con dichos insumos, el costo para condimentar 1 pollo a la brasa es de S/ 2.10 soles.

**Tabla N° 3 Insumos directos para la elaboración de un Balde x 4 Lt. de ají especial**

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Escabeche	2.50	Kg.	S/ 1.00	S/ 2.50
Cebolla	0.50	Kg.	S/ 1.30	S/ 0.65
Aceite Cocinero	1.00	Lt.	S/ 5.00	S/ 5.00
Mayonesa	0.250	Lt.	S/ 10.00	S/ 2.50
Hierba buena	1.000	Atado	S/ 2.00	S/ 2.00
<b>Total para la elaboración de un balde x 4 Lt. De ají especial para 10 pollos a la brasa</b>				<b>S/ 12.65</b>
<b>Total para elaboración de ají especial para 1 pollo a la brasa</b>				<b>S/ 1.27</b>

Fuente: Elaboración Propia.

Las medidas de los insumos usados para la elaboración del ají especial, se obtuvo gracias a la información proporcionada por el chef. El costo de S/ 12.65 soles se está considerando para la elaboración de un balde de 4 lt. de ají especial. Por cada pollo a la brasa vendido se le otorga al cliente 4 bolsitas de 100 ml cada uno, sin embargo, si es consumido en el restaurant se le da aprox. 400 ml. El costo para la elaboración de ají especial para 1 pollo a la brasa es de S/ 1.27 soles.

**Tabla N° 4 Insumos directos para la elaboración de ensalada que acompaña el pollo a la brasa**

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Tomate	1.50	Kg.	S/ 1.50	S/ 2.25
Lechuga arropollada	5.00	Bolsa x 12 unid.	S/ 30.00	S/ 12.50
Rabanito	2.00	Atado	S/ 3.00	S/ 6.00
Palta	0.50	Unidad	S/ 1.00	S/ 0.50
Pepinillo	1.00	Unidad	S/ 0.50	S/ 0.50
Zanahoria	0.50	Kg.	S/ 1.50	S/ 0.75
Betarraga	0.50	Kg.	S/ 2.00	S/ 1.00
Limón	25.000	Ciento	S/ 8.00	S/ 2.00
Apio	1.000	Atado	S/ 2.00	S/ 2.00
Orégano	2.000	Bolsa x 100 gr	S/ 1.00	S/ 2.00
Sal de mesa Lobos	0.250	Bolsa x 1 Kg.	S/ 1.50	S/ 0.38
Pimienta Sibarita	0.200	Kg.	S/ 7.00	S/ 1.40
Vinagre blanco	0.500	Botella x 1 Lt.	S/ 4.00	S/ 2.00
Mostaza B& D	0.250	Balde x 4 Lt.	S/ 16.90	S/ 1.06
Mayonesa Walibi	0.250	Balde x 4 Lt.	S/ 35.00	S/ 2.19
Ajinomoto	0.250	Kg.	S/ 10.00	S/ 2.50
<b>Total para la elaboración de la ensalada para 10 pollos a la brasa</b>				<b>S/ 39.02</b>
<b>Total para la elaboración de la ensalada para 1 pollo a la brasa</b>				<b>S/ 3.90</b>

Fuente: Elaboración Propia.

Las ensaladas son preparadas por el chef, quién proporcionó la lista de insumos y medidas que son usados para su preparación, los S/ 39.02 soles es el costo de insumos directos para la elaboración de 10 porciones de ensaladas que acompañan a 10 pollos a la brasa, mientras que los S/ 3.90 es el costo de insumos directos para la elaboración de una porción de ensalada para 1 pollo a la brasa.

**Tabla N° 5 Costo de insumos directos para la producción de un plato de parrilla – churrasco de 350 Gr**

Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario Insumo	Costo Total (unidad - churrasco)
Carne de res	0.350	Kg.	S/ 17.00	S/ 5.95
Papa huevo de indio	0.250	Kg.	S/ 1.50	S/ 0.38
Aceite Cocinero	0.200	Litros	S/ 7.00	S/ 1.40
Mayonesa	2.00	Caja de 240 unid.	S/ 59.00	S/ 0.49
Kétchup	2.00	Caja de 240 unid.	S/ 42.50	S/ 0.35
Mostaza	2.00	Caja de 240 unid.	S/ 31.00	S/ 0.26
Carbón*	3.00	Kg.	S/ 3.00	S/ 0.90
Condimentos				S/ 1.15
Ají especial				S/ 0.63
Ensalada				S/ 1.46
<b>Total Costo Unitario</b>				<b>S/ 12.97</b>

Fuente: Elaboración Propia

\*Los 3 Kg. de carbón son usados para la elaboración de 10 churrascos

En la tabla N° 5 se menciona la cantidad de los insumos directos que se utilizan para la elaboración de un plato de parrilla – churrasco, además se menciona al kétchup y mostaza porque dichos insumos son vendidos al cliente final junto con el producto terminado, asimismo la mostaza es usada para elaborar el aliño. Para la producción de un plato de parrilla – churrasco incurriendo en todos los insumos directos se gasta S/ 12.97 soles como costo unitario. Para el cálculo se usó kilogramos y litros prorrateando los montos con el total.

**Tabla N° 6 Costo de insumos directos para condimentar 10 churrascos**

Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Ají rojo	0.100	Balde x 4 Lt.	S/ 23.00	S/ 2.30
Ají amarillo	0.100	Balde x 4 Lt.	S/ 21.00	S/ 2.10
Ajo	0.25	Kg.	S/ 3.00	S/ 0.75
Vinagre blanco	0.25	Lt.	S/ 4.00	S/ 1.00
Sal de Mesa Lobos	0.50	Kg.	S/ 1.50	S/ 0.75
Ajinomoto	0.250	Kg.	S/ 10.00	S/ 2.50
Pimienta Sibarita	0.150	Kg.	S/ 7.00	S/ 1.05
Comino Sibarita	0.150	Kg.	S/ 7.00	S/ 1.05
<b>Total para condimentar 10 Churrascos</b>				<b>S/ 11.50</b>
<b>Total para condimentar 1 Churrasco</b>				<b>S/ 1.15</b>

Fuente: Elaboración Propia.

Las medidas de los insumos usados para condimentar 10 parrillas - churrascos fue obtenida gracias a la información proporcionada por el chef, se considera a todos los insumos directos y la cantidad necesaria que se utiliza para condimentar 10 churrascos, porque el producto terminado es vendido al cliente final con dichos insumos, el costo para condimentar 1 churrasco es de S/ 1.15 soles.

**Tabla N° 7 Costo de Insumos Directos para la elaboración de un Balde x 4 lt de ají especial**

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Escabeche	2.50	Kg.	S/ 1.00	S/ 2.50
Cebolla	0.50	Kg.	S/ 1.30	S/ 0.65
Aceite Cocinero	1.00	Lt.	S/ 5.00	S/ 5.00
Mayonesa	0.250	Lt.	S/ 10.00	S/ 2.50
Hierba buena	1.000	Atado	S/ 2.00	S/ 2.00
<b>Total para la elaboración de un balde x 4 lt de ají especial para 20 platos de parrilla churrasco</b>				<b>S/ 12.65</b>
<b>Total para la elaboración de ají especial para 1 plato de parrilla churrasco</b>				<b>S/ 0.63</b>

Fuente: Elaboración Propia.

La medida de los insumos usados para la elaboración del ají especial se obtuvo gracias a la información proporcionada por el chef, el costo de S/ 12.65 soles se está considerando para la elaboración de un balde de 4 lt. de ají especial. Por cada plato de parrilla - churrasco vendido se le otorga al cliente 2 bolsitas de 100 ml cada uno, sin embargo, si es consumido en el restaurant se le da aprox. 200 ml. El costo para la elaboración de ají especial para 1 pollo a la brasa es de S/ 0.63 soles.

**Tabla N° 8 Costos de insumos Directos para la elaboración de ensalada que acompaña la parrilla-churrasco de 350 Gr.**

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario	Costo Total
Tomate	0.50	Kg.	S/ 1.50	S/ 0.75
Lechuga arrepollada	1.50	Bolsa x 12 unid.	S/ 30.00	S/ 3.75
Rabanito	1.00	Atado	S/ 3.00	S/ 3.00
Palta	0.50	Unidad	S/ 1.00	S/ 0.50
Pepinillo	0.25	Unidad	S/ 0.50	S/ 0.13
Limón	5.000	Ciento	S/ 8.00	S/ 0.40
Apio	0.250	Atado	S/ 2.00	S/ 0.50
Orégano	0.250	Bolsa x 100 gr	S/ 1.00	S/ 0.25
Sal de mesa Lobos	0.150	Bolsa x 1 Kg.	S/ 1.50	S/ 0.23
Pimienta Sibarita	0.100	Kg.	S/ 7.00	S/ 0.70
Vinagre blanco	0.100	Botella x 1 Lt.	S/ 21.00	S/ 2.10
Mostaza B & D	0.100	Balde x 4 Lt.	S/ 16.90	S/ 0.42
Mayonesa Walibi	0.100	Balde x 4 Lt.	S/ 35.00	S/ 0.88
Ajinomoto	0.100	Kg.	S/ 10.00	S/ 1.00
<b>Total para la elaboración de la ensalada para 10 platos de parrilla churrasco</b>				<b>S/ 14.60</b>
<b>Total para la elaboración de ensalada para 1 plato de parrilla churrasco</b>				<b>S/ 1.46</b>

Fuente: Elaboración Propia.

Las ensaladas son preparadas por el chef, el cual nos ayudó con la lista de insumos y medidas que son usados para su preparación, los S/ 14.60 soles es el costo de insumos directos para la elaboración de 10 porciones de ensaladas que acompañan 10 platos de parrilla - churrasco, mientras que los S/ 1.46 es el costo de insumos directos para la elaboración de una porción de ensalada.

**Tabla N° 9 Costos de insumos directos para la elaboración de un plato de ensalada clásica**

Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario Insumo	Costo Total (unidad - porción ensalada)
Lechuga	0.500	Bolsa x 12 unid.	S/ 30.00	S/ 1.25
Tomate	0.250	Kg.	S/ 1.50	S/ 0.38
Pepinillo	1.000	Unidad	S/ 0.50	S/ 0.50
Zanahoria	0.150	Kg.	S/ 1.50	S/ 0.23
Betarraga	0.100	Kg.	S/ 2.00	S/ 0.20
Palta	2.500	Unidad	S/ 1.00	S/ 2.50
Apio	1.000	Atado	S/ 2.00	S/ 2.00
Orégano	2.000	Bolsa x 100 gr	S/ 1.00	S/ 2.00
Sal de mesa Lobos	0.250	Bolsa x 1 Kg.	S/ 1.50	S/ 0.38
Pimienta Sibarita	0.200	Kg.	S/ 7.00	S/ 1.40
Vinagre blanco	0.500	Botella x 1 Lt.	S/ 4.00	S/ 2.00
Limón	25.000	Ciento	S/ 8.00	S/ 2.00
Mayonesa Walibi	0.250	Balde x 4 Lt.	S/ 35.00	S/ 8.75
Mostaza B & D	0.250	Balde x 4 Lt.	S/ 16.90	S/ 4.23
Ajinomoto	0.250	Kg.	S/ 10.00	S/ 2.50
<b>Total para la elaboración de 4 platos de ensalada clásica</b>				<b>S/ 30.30</b>
<b>Total para la elaboración de 1 plato de ensalada clásica</b>				<b>S/ 7.58</b>

Fuente: Elaboración Propia.

En la Tabla N° 9 se menciona a la cantidad necesaria de los insumos directos que el restaurante La Taberna S.A.C. utiliza para elaborar la ensalada clásica, dicho producto terminado es el más demandado dentro de la empresa. Para la producción de un plato de ensalada clásica incurriendo en todos los insumos directos se gasta un costo unitario de 7.58 soles. Para el cálculo se usó kilogramos y litros prorrateando los montos con el total.

### 3.3. Determinación y cálculo del costo de la mano de obra directa usada para la producción de los platos más representativos.

Mano de obra es el esfuerzo físico o mental que realizan los trabajadores en la elaboración del producto. La mano de obra directa interviene directamente en la elaboración del producto o prestación del servicio.

Se ha considerado la mano de obra directa a la que interviene en la producción y servicio de cada uno de los platos (pollo a la brasa, parrilla – churrasco y ensalada clásica) y estos cumplen con las siguientes funciones:

- **Chef:**
  - La organización general de la cocina.
  - Hacer los pedidos de insumos.
  - Capacitar a su personal.
  - Supervisar la cocina a la hora del servicio.
  - Ser responsable por la utilidad de la cocina.
  
- **Ayudante de cocina:**
  - Ayudar a los cocineros a preparar los alimentos (p. ej., limpiar y pelar verduras, cortar la carne, etc.)
  - Preparar platos para servir.
  - Escurrir y lavar los platos y colocarlos en sitio adecuado.
  
- **Mozo:**
  - Recibir a los clientes y acompañarles hasta la mesa
  - Recoger el pedido y transmitirlo a la cocina.
  - Atender reclamaciones en el caso de que se produzcan.
  - Gestionar la cuenta.

Mediante la guía de análisis documental presentada en el Anexo N° 03 se han identificado la mano de obra directa que incurre para la producción de los platos vendidos por el restaurante, asimismo se consideró al mozo por ser la persona con la cual culmina la prestación del servicio, ya que el realiza la entrega del producto terminado (pollo a la brasa, parrilla – churrasco y ensalada clásica) y posteriormente se ha realizado el costeo correspondiente.

**Tabla N° 10 Costo de mano de obra directa**

Descripción	Remuneración	Cantidad	Essalud	CTS	Vacaciones	Gratificaciones	Total
Cheff	S/ 2,000.00	1.00	180.00	S/ 66.67	S/ 166.67	S/ 333.33	S/ 2,846.67
Ayudante de Cocina 1	S/ 1,000.00	1.00	90.00	S/ 83.33	S/ 83.33	S/ 166.67	S/ 1,423.33
Ayudante de Cocina 2	S/ 1,000.00	1.00	90.00	S/ 83.33	S/ 83.33	S/ 166.67	S/ 1,423.33
Mozo 1	S/ 950.00	1.00	85.50	S/ 79.17	S/ 79.17	S/ 158.33	S/ 1,352.17
Mozo 2	S/ 950.00	1.00	85.50	S/ 9.17	S/ 79.17	S/ 158.33	S/ 1,352.17
Mozo 3	S/ 950.00	1.00	85.50	S/ 79.17	S/ 79.17	S/ 158.33	S/ 1,352.17
<b>Total</b>	<b>S/ 6,850.00</b>	<b>6.00</b>	<b>616.50</b>	<b>S/ 70.83</b>	<b>S/ 570.83</b>	<b>S/ 1,141.67</b>	<b>S/ 9,749.83</b>

Fuente: Elaboración Propia.

En la Tabla N° 10 se identifica a los trabajadores que participan en la elaboración de los platos a la carta, como el ayudante de cocina y el chef, quien es el encargado de dirigir y controlar la forma y tiempo de preparación de cada plato a la carta; también se considera a los mozos como parte de la mano de obra directa por ser la persona con la que se va a finalizar el servicio.

**Tabla N° 11 Cálculo de proporción de horas trabajadas**

Tipo	Platos a la carta	N° ventas por unidad	Tiempo de Preparación - Minutos	Total	Proporción por horas trabajadas
1	Mixtura de tequeños	45	4	180	0.31%
2	Tequeños c/queso	35	4	140	0.24%
3	Tequeños c/jamón	40	4	160	0.27%
4	Tequeños c/pollo a la brasa	60	4	240	0.41%
5	Deditos de yuca c/queso	45	4	180	0.31%
6	Yuquitas a la huancaína	32	4	128	0.22%
7	Ensalada Tabenera	55	5	275	0.47%
8	Ensalada Cesar	70	5	350	0.60%
<b>9</b>	<b>Ensalada Clásica</b>	<b>260</b>	<b>10</b>	<b>2,600</b>	<b>4.45%</b>
10	Ensalada Cocida	80	5	400	0.68%
11	Ensalada Tropical	120	10	1,200	2.05%
<b>14</b>	<b>1 Pollo a la brasa</b>	<b>512.5</b>	<b>45</b>	<b>23,063</b>	<b>39.49%</b>
17	1 Pollo broaster	225	25	5,625	9.63%
18	Anticucho de corazón de res	89	8	712	1.22%
19	Brocheta de pollo	56	8	448	0.77%
20	Brocheta hawaiana	56	8	448	0.77%
21	Brocheta de cerdo	56	8	448	0.77%
22	Brocheta de lomo fino	57	8	456	0.78%
23	Brocheta mixta	68	8	544	0.93%
26	1 Pollo a la parrilla	169	20	3,380	5.79%
27	Alitas a la parrilla	67	5	335	0.57%
28	Alitas BBQ	66	5	330	0.57%
29	Filete a la parrilla	65	8	520	0.89%
30	Bife	45	12	540	0.92%
31	Cuadril	60	15	900	1.54%
32	Lomo fino	75	12	900	1.54%
<b>33</b>	<b>Churrasco</b>	<b>290</b>	<b>25</b>	<b>7,250</b>	<b>12.41%</b>
34	Asado de tira de res	95	15	1,425	2.44%
35	Lomo fino saltado	95	10	950	1.63%
36	Chuleta de cerdo	105	10	1,050	1.80%
37	Asado de tira de cerdo	80	10	800	1.37%
38	Lomo fino saltado	80	8	640	1.10%
39	Spaghetti al pesto	58	8	464	0.79%
40	Spaghetti a la huancaína	65	8	520	0.89%

41	Fettuccini a lo Alfredo	55	8	440	0.75%
42	Filete a lo pobre	45	8	360	0.62%
		<b>3476.5</b>	<b>364</b>	<b>58,401</b>	<b>100%</b>

Fuente: Elaboración Propia.

En la Tabla N° 11 se muestra la proporción de horas trabajadas de todos los platos a la carta que elabora el restaurante La Taberna, de los cuáles se tomó en cuenta los 3 platos más representativos que son la ensalada clásica, el pollo a la brasa entero y la parrilla churrasco. La proporción de horas trabajadas se obtuvo del total de minutos que se usan para elaborar un determinado plato entre el total de minutos que se usaron para preparar todos los platos del restaurante en el mes de enero.

**Tabla N° 12 Determinación del Costo de Mano de Obra Directa (MOD) para la elaboración de un pollo a la brasa**

Plato más representativo	Cantidad que se prepara en horno	Tiempo de preparación – Minutos
Pollo a la Brasa	20	45

Fuente: Elaboración Propia.

La preparación del pollo a la brasa está a cargo del chef y de los ayudantes de cocina. En el horno pollero se colocan 20 pollos previamente condimentados, por un tiempo aproximado de 45 minutos.

**Tabla N° 13 Determinación del Costo de Mano de Obra Directa (MOD) para la elaboración una parrilla – churrasco de 350 Gr.**

Plato más representativo	Cantidad que se prepara en parrilla	Tiempo de preparación – Minutos
Churrasco	10	25

Fuente: Elaboración Propia.

La preparación de la parrilla - churrasco está a cargo del chef y de los ayudantes de cocina. En la parrilla se coloca 10 churrascos previamente condimentados, por un tiempo de aproximado de 25 minutos.

**Tabla N° 14 Determinación del Costo de Mano de Obra Directa (MOD) para la elaboración una ensalada clásica**

Plato más representativo	Cantidad que se prepara en mesa de trabajo	Tiempo de preparación - Minutos
Ensalada clásica	5	10

Fuente: Elaboración Propia.

La preparación de la ensalada clásica está a cargo de los ayudantes de cocina. En la mesa de trabajo se elabora 5 porciones de ensaladas y se utiliza un tiempo aproximado de 10 minutos.

**Tabla N° 15 Porcentaje de platos más representativos**

Platos más representativos	Proporción por horas trabajadas
1 Pollo a la brasa	39.49%
Churrasco	12.41%
Ensalada Clásica	4.45%
<b>Total</b>	<b>56.36%</b>

Fuente: Elaboración Propia.

En la Tabla N° 15 se presenta la proporción de horas trabajadas (**Ver tabla N° 11**) que se usará para el cálculo de la mano de obra directa de los platos más representativos del Restaurante La Taberna y esta representa el 56.36 %.

**Tabla N° 16 Cálculo de la mano de obra directa a aplicar**

Total MOD	%	MOD aplicar
S/ 9,749.83	56.36%	S/ 5,494.67

Fuente: Elaboración Propia.

El porcentaje calculado (**Ver Tabla N° 15**) se multiplica con el total de Mano de Obra Directa (**Ver Tabla N° 10**) y da por resultado S/ 5,494.67 soles de costo de mano de obra a aplicar.

**Tabla N° 17 Determinación del Costo de Mano de Obra Directa (MOD) por plato preparado y vendido**

Platos más representativos	Unidades vendidas - Enero 2018	Cantidad Preparada	Tiempo de preparación	Proporción	Mano de Obra Directa	MOD Proporcional	MOD Diaria	MOD por Unidad
Pollo a la Brasa	512.50	26	1,153	48.08%	S/ 5,494.67	S/ 2,642.08	S/88.07	S/ 5.16
Parrilla Churrasco	290	29	725	30.23%	S/ 5,494.67	S/ 1,661.15	S/55.37	S/ 5.73
Ensalada clásica	260	52	520	21.68%	S/ 5,494.67	S/ 1,191.44	S/39.71	S/ 4.58
<b>Total</b>			<b>2,398.13</b>	<b>100%</b>		S/ 5,494.67		<b>S/ 15.47</b>

Fuente: Elaboración Propia.

Según la cantidad que se prepara y el tiempo que demora preparar cada uno de los platos (Ver Tabla N° 12, Tabla N° 13 y Tabla N° 14), se obtuvo los valores de los costos unitarios por mano de obra de cada plato, donde para el pollo a la brasa se obtuvo S/ 5.16 soles, parrilla – churrasco se obtuvo S/ 5.73 soles y para la ensalada clásica se obtuvo S/ 4.58 soles.

### 3.4. Identificación y cálculo de los costos indirectos de fabricación y gastos para la producción de los platos más representativos.

Los costos indirectos de fabricación son todos aquellos costos que no se relacionan directamente con la elaboración del producto terminado, pero contribuyen y forman parte del costo de producción, como son: mano de obra indirecta, materiales indirectos, energía eléctrica, arrendamiento, depreciación de equipo, alquiler de edificio, entre otros, son ejemplos de costos indirectos de fabricación.

**Tabla N° 18 Gastos Administrativos**

Descripción	Remuneración	Cantidad	Essalud	CTS	Vacaciones	Gratificaciones	Total
Gerente General	S/ 3,200.00	1	S/ 288.00	S/ 266.67	S/ 266.67	S/ 533.33	S/4,554.67
Administrador	S/ 2,500.00	1	S/ 225.00	S/ 208.33	S/ 208.33	S/ 416.67	S/3,558.33
<b>Total</b>							<b>S/8,113.00</b>

Fuente: Elaboración Propia.

Se identificó al personal que no está involucrado de forma directa en la prestación del servicio y preparación de los platos, considerando la remuneración más beneficios sociales del gerente general y el administrador como parte del gasto administrativo.

**Tabla N° 19 Gastos de Venta**

Descripción	Remuneración	Cantidad	Essalud	CTS	Vacaciones	Gratificaciones	Total
Cajero	S/ 1,000.00	1	S/ 90.00	S/ 83.33	S/ 83.33	S/ 166.67	S/1,423.33

Fuente: Elaboración Propia.

Se identificó al personal que no está involucrado de forma directa en la prestación del servicio y preparación de los platos, como la remuneración y beneficios sociales del cajero el cual forma parte del gasto de venta.

**Tabla N° 20 Costo de servicios e instalaciones**

Descripción	Costo Unitario	Cantidad	Costo Total	Gastos de Administración	Gastos de Ventas	Costos de Producción Indirectos
Alquiler de local	S/ 5,000.00	1	S/ 5,000.00	S/ 900.00	S/ 2,850.00	S/ 1,250.00
Dúo fijo + internet	S/ 140.00	1	S/ 140.00	S/ 42.00	S/ 98.00	
Teléfono móvil	S/ 70.00	2	S/ 140.00	S/ 70.00	S/ 70.00	
Pago mensual por alquiler POS	S/ 30.00	2	S/ 60.00		S/ 60.00	
Honorarios contador	S/ 540.00	1	S/ 540.00	S/ 540.00		
Mantenimiento de página web	S/ 150.00	1	S/ 150.00		S/ 150.00	
Agua – Sedalib	S/ 481.00	1	S/ 481.00	S/ 49.33	S/ 185.00	S/ 246.67
Luz – Hidrandina	S/ 650.00	1	S/ 650.00	S/ 205.38	S/ 273.85	S/ 410.77
Gas	S/ 100.00	3	S/ 300.00			S/ 300.00
			<b>S/ 7,461.00</b>	<b>S/ 1,806.72</b>	<b>S/ 3,686.85</b>	<b>S/ 2,207.44</b>

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla N° 20 se muestra los costos de servicio e instalaciones en los que incurren de manera necesaria para el buen funcionamiento de la empresa, se utilizó un coeficiente en base a mt<sup>2</sup>, m<sup>3</sup> y kWh. A cada servicio se le asignó un % dependiendo del área para el cual eran utilizados.

**Tabla N° 21 Distribución de costos y gastos – Alquiler de local**

<b>Alquiler de local</b>	S/ 5,000.00	100 m <sup>2</sup>
--------------------------	-------------	--------------------

DESTINO	m <sup>2</sup> USADOS	COEFICIENTE	S/
Ventas	57	57%	S/ 2,850.00
Administración	18	18%	S/ 900.00
Producción	25	25%	S/ 1,250.00
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>	<b>S/ 5,000.00</b>

Fuente: Elaboración Propia.

El coeficiente usado para la distribución y destino del alquiler de local fue calculado en base a los m<sup>2</sup> que usa cada área para desempeñar sus funciones, siendo así para el área de ventas un coeficiente de 57% expresado en soles S/ 2,850.00 soles, área administrativa 18% en soles equivalente a S/ 900.00 soles y para producción solo un 25% expresado en soles de S/ 1,250.00 soles.

**Tabla N° 22 Distribución de costos y gastos – Dúo fijo + internet**

<b>Dúo fijo + internet</b>	S/ 140.00
----------------------------	-----------

DESTINO	COEFICIENTE	S/
Ventas	70%	S/ 98.00
Administración	30%	S/ 42.00
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>S/ 140.00</b>

Fuente: Elaboración Propia.

El servicio de telefonía fija más internet fue distribuido 70% ventas y 30% administración, debido a que ambos servicios son usados al momento de la toma de un pedido por delivery, registro de las ventas en el mismo local y para tareas administrativas.

**Tabla N° 23 Distribución de costos y gastos – Teléfono móvil**

<b>2 Teléfono móvil</b>	S/ 140.00
-------------------------	-----------

<b>DESTINO</b>	<b>COEFICIENTE</b>	<b>S/</b>
Ventas	50%	S/ 70.00
Administración	50%	S/ 70.00
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>S/ 140.00</b>

Fuente: Elaboración Propia.

El servicio de telefonía móvil fue distribuido 50% ventas y 50% administración, debido a que 1 de los teléfonos móviles es usado para la recepción de pedidos y el otro para tareas administrativas.

**Tabla N° 24 Distribución de costos y gastos – Alquiler de POS**

<b>2 Alquiler POS</b>	S/ 60.00
-----------------------	----------

<b>DESTINO</b>	<b>COEFICIENTE</b>	<b>S/</b>
Ventas	100%	S/ 60.00
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>S/ 60.00</b>

Fuente: Elaboración Propia.

El alquiler de ambos POS fue destinado al gasto de ventas, porque la única función que cumplen es el cobro por la venta de los productos ofrecidos dentro del restaurante.

**Tabla N° 25 Distribución de costos y gastos – Honorarios Contador**

<b>Honorarios Contador</b>	S/	540.00
----------------------------	----	--------

<b>DESTINO</b>	<b>COEFICIENTE</b>	<b>S/</b>
Administración	100%	S/ 540.00
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>S/ 540.00</b>

Fuente: Elaboración Propia.

Los honorarios del contador, fueron destinados al gasto administrativo debido a que solo se encarga de llevar el control de facturas de ingresos y gastos para su posterior declaración ante SUNAT.

**Tabla N° 26 Distribución de costos y gastos – Mantenimiento de página web**

<b>Mantenimiento de Página Web</b>	S/	150.00
------------------------------------	----	--------

<b>DESTINO</b>	<b>COEFICIENTE</b>	<b>S/</b>
Ventas	100%	S/ 150.00
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>S/ 150.00</b>

Fuente: Elaboración Propia.

El mantenimiento de la página web es un gasto 100% ventas, debido a que su función principal es dar a conocer al público los productos y servicios que se ofrecen en el restaurante.

**Tabla N° 27 Distribución de costos y gastos – Servicio de agua**

<b>Agua – SEDALIB</b>	S/ 481.00	78 m <sup>3</sup>
-----------------------	-----------	-------------------

DESTINO	m <sup>3</sup> USADOS	COEFICIENTE	S/
Ventas	30	38%	S/ 185.00
Administración	8	10%	S/ 49.33
Producción	40	51%	S/ 246.67
<b>TOTAL</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>	<b>S/ 481.00</b>

Fuente: Elaboración Propia.

El coeficiente usado para la distribución y destino del servicio de agua potable fue calculado en base a los m<sup>3</sup> que usa cada área para desempeñar sus funciones, el área de ventas usa 30 m<sup>3</sup> el cual representa el 38% del total, el área administrativa usa 8m<sup>3</sup> que equivale al 10% de los m<sup>3</sup> totales usados por la empresa y por último el área de producción utiliza el 51% de los m<sup>3</sup> usados en el mes.

**Tabla N° 28 Distribución de costos y gastos – Servicio de energía eléctrica**

<b>Luz – Hidrandina</b>	S/ 890.00	1101.00 kWh
-------------------------	-----------	-------------

DESTINO	kWh USADOS	COEFICIENTE	S/.
Ventas	338.769	31%	S/ 273.85
Administración	254.077	23%	S/ 205.38
Producción	508.154	46%	S/ 410.77
<b>TOTAL</b>	<b>1101.00</b>	<b>100%</b>	<b>S/ 890.00</b>

Fuente: Elaboración Propia.

El coeficiente usado para la distribución y destino del servicio de energía eléctrica fue calculado en base a los kWh que usa cada área para desempeñar sus funciones, se consideró también el inmueble, maquinaria y equipo que tiene cada área. El área de ventas usa 338.769 kWh el cual representa el 31% del total, el área administrativa usa 254.077 kWh que equivale al 23% de los kWh totales usados por la empresa y por último el área de producción utiliza el 46% de los kWh usados en el mes.

**Tabla N° 29 Distribución de costos y gastos – Gas**

<b>Gas</b>	S/ 300.00
------------	-----------

<b>DESTINO</b>	<b>COEFICIENTE</b>	<b>S/</b>
Producción	100%	S/ 300.00
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>S/ 300.00</b>

Fuente: Elaboración Propia.

Los gastos de gas corresponden 100% al departamento de producción, porque solo es usado en la elaboración de los platos que vende el restaurante.

**Tabla N° 30 Costo de suministros**

Descripción	Costo Unitario	Cantidad	Costo Total	Gastos de Administración	Gastos de Ventas	Costos de Producción Indirectos
Papel Higiénico x unid.	S/ 0.71	150.00	S/ 106.50	S/ 19.17	S/ 60.71	S/ 26.63
Jabón Líquido x unid.	S/ 13.00	13.00	S/ 169.00	S/ 30.42	S/ 96.33	S/ 42.25
Bolsa de basura (por ciento)	S/ 18.00	3.00	S/ 54.00	S/ 9.72	S/ 30.78	S/ 13.50
Papel toalla	S/ 2.20	20.00	S/ 44.00	S/ 7.92	S/ 25.08	S/ 11.00
Trapeador	S/ 10.00	5.00	S/ 50.00	S/ 9.00	S/ 28.50	S/ 12.50
Lavavajilla	S/ 10.00	8.00	S/ 80.00			S/ 80.00
Productos de limpieza (detergente y lejía)	S/ 45.00	3.00	S/ 135.00	S/ 24.30	S/ 76.95	S/ 33.75
Bolsa 21 * 24 cm (por ciento)	S/ 5.00	10.00	S/ 50.00		S/ 50.00	
Bolsa para cremas (por ciento)	S/ 2.50	20.00	S/ 50.00		S/ 50.00	
Envase para 1 pollo (por ciento)	S/ 60.00	12.00	S/ 720.00		S/ 720.00	
Envase para ensalada 1/2 (por ciento)	S/ 30.00	20.00	S/ 600.00		S/ 600.00	
Servilletas (por ciento)	S/ 3.00	40.00	S/ 120.00		S/ 120.00	
<b>TOTAL</b>			<b>S/ 2,178.50</b>	<b>S/ 100.53</b>	<b>S/ 1,858.35</b>	<b>S/ 219.63</b>

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla N° 30 se presentan a los suministros usados por el restaurante; así mismo podemos encontrar materiales para la limpieza de la cocina, baños, pisos, etc.; también los envases para que los clientes puedan llevar los productos terminados. Además de considerar la mano de obra indirecta dentro de los CIF, los costos de servicios e instalaciones, también deben considerarse los costos por los suministros a fin de conocer una certera determinación del costo de producción.

En el caso de los productos de limpieza se le asignó un porcentaje, según los m<sup>2</sup> que tiene cada área para desempeñar sus funciones.

**Tabla N° 31 Depreciación**

Artículos	Cantidad	Costo Unitario	Total	Porcentaje depreciación	Depreciación Anual	Depreciación Mensual
Horno Pollero	1	S/ 6,000.00	S/ 6,000.00	20%	S/ 1,200.00	S/ 100.00
Freidora de Papas	1	S/ 480.00	S/ 480.00	10%	S/ 48.00	S/ 4.00
Cocina Industrial	1	S/ 1,500.00	S/ 1,500.00	10%	S/ 150.00	S/ 12.50
Mesa de Trabajo	1	S/ 1,800.00	S/ 1,800.00	10%	S/ 180.00	S/ 15.00
Peladora de Papas	1	S/ 1,400.00	S/ 1,400.00	10%	S/ 140.00	S/ 11.67
Licuadora	1	S/ 450.00	S/ 450.00	10%	S/ 45.00	S/ 3.75
Refrigeradora Sansumg	1	S/ 1,650.00	S/ 1,650.00	10%	S/ 165.00	S/ 13.75
Lavadero	1	S/ 1,100.00	S/ 1,100.00	10%	S/ 110.00	S/ 9.17
Congeladora	1	S/ 1,400.00	S/ 1,400.00	10%	S/ 140.00	S/ 11.67
Caja Registradora	1	S/ 1,296.00	S/ 1,296.00	10%	S/ 129.60	S/ 10.80
Computadora Sansumg	1	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	25%	S/ 500.00	S/ 41.67
Laptop Lenovo	1	S/ 2,500.00	S/ 2,500.00	25%	S/ 625.00	S/ 52.08
Mesas y Sillas	1	S/ 4,500.00	S/ 4,500.00	10%	S/ 450.00	S/ 37.50
Televisor LG	1	S/ 2,800.00	S/ 2,800.00	25%	S/ 700.00	S/ 58.33
Menaje	1	S/ 1,500.00	S/ 1,500.00	10%	S/ 150.00	S/ 12.50
Escritorios	1	S/ 1,300.00	S/ 1,300.00	10%	S/ 130.00	S/ 10.83

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla N° 31 se muestran los activos fijos que posee la empresa, costo del activo y porcentaje de depreciación. Todos los activos fijos de una empresa tienen un tiempo de vida útil, una vez concluido este periodo lo lógico sería que se reemplace por un activo nuevo, el importe que se deduce del activo se convierte en un gasto para la empresa, por la tanto es parte importante para calcular el resultado de la empresa. Para la depreciación se ha considerado el método de depreciación de línea recta.

**Tabla N° 32 Depreciación por área**

DEPRECIACION	ANUAL	MENSUAL
Costos de Producción	S/ 2,188.00	S/ 182.33
Gastos de Administración	S/ 1,255.00	S/ 104.58
Gastos de Ventas	S/ 1,419.60	S/ 118.30

Fuente: Elaboración Propia.

La depreciación total fue destinada a las áreas de producción, administración y ventas, teniendo en cuenta que activo fijo se usa en cada área.

**Tabla N° 33 Costos Indirectos de Fabricación – Total**

Descripción	Costo Total
Gastos de Administración	S/ 10,124.83
Gastos de Ventas	S/ 7,086.82
Costos de Producción Indirectos	S/ 2,609,39
<b>TOTAL</b>	<b>S/ 19,821.05</b>

Fuente: Elaboración Propia.

En la Tabla N° 33 se muestra el total de los Costos Indirectos de Fabricación, el cual se determinó en base al destino asignado a cada gasto y suministro utilizado en el restaurante, además se consideró algunas remuneraciones.

Los gastos administrativos, comprende la remuneración del gerente general y administrador (**ver tabla N° 18**), gastos por servicios e instalaciones (**ver tabla N° 20**), gastos por suministros (**ver tabla N° 30**) y depreciación (**ver tabla N° 32**).

Los gastos de ventas, comprende la remuneración del cajero (**ver tabla N° 19**), gastos por servicios e instalaciones (**ver tabla N° 20**), gastos por suministros (**ver tabla N° 30**) y depreciación (**ver tabla N° 32**).

Los gastos de producción, comprende la remuneración del motorizado, quien se encarga del servicio de delivery (**ver tabla N° 18**), gastos por servicios e instalaciones (**ver tabla N° 20**), gastos por suministros (**ver tabla N° 30**) y depreciación (**ver tabla N° 32**).

**Tabla N° 34 Cantidad y tiempo de preparación de platos a la carta**

Tipo	Platos a la carta	N° ventas por unidad	Cantidad Preparada	Total	Tiempo de Preparación – Minutos	Total	Proporción
1	Mixtura de tequeños	45	3	15	4	60	0.70%
2	Tequeños c/queso	35	3	12	4	47	0.54%
3	Tequeños c/jamón	40	3	13	4	53	0.62%
4	Tequeños c/pollo a la brasa	60	3	20	4	80	0.93%
5	Deditos de yuca c/queso	45	2	23	4	90	1.04%
6	Yuquitas a la huancaína	32	2	16	4	64	0.74%
7	Ensalada Tabertera	55	5	11	5	55	0.64%
8	Ensalada Cesar	70	5	14	5	70	0.81%
<b>9</b>	<b>Ensalada Clásica</b>	<b>260</b>	<b>5</b>	<b>52</b>	<b>10</b>	<b>520</b>	<b>6.03%</b>
10	Ensalada Cocida	80	5	16	5	80	0.93%
11	Ensalada Tropical	120	5	24	10	240	2.78%
<b>14</b>	<b>1 Pollo a la brasa</b>	<b>512.5</b>	<b>20</b>	<b>26</b>	<b>45</b>	<b>1,153</b>	<b>13.37%</b>
17	1 Pollo broaster	225	10	23	25	563	6.52%
18	Anticucho de corazón de res	89	5	18	8	142	1.65%
19	Brocheta de pollo	56	3	19	8	149	1.73%
20	Brocheta hawaiana	56	3	19	8	149	1.73%
21	Brocheta de cerdo	56	3	19	8	149	1.73%
22	Brocheta de lomo fino	57	3	19	8	152	1.76%
23	Brocheta mixta	68	3	23	8	181	2.10%
26	1 Pollo a la parrilla	169	4	42	10	423	4.90%
27	Alitas a la parrilla	67	5	13	5	67	0.78%

28	Alitas BBQ	66	2	33	5	165	1.91%
29	Filete a la parrilla	65	2	33	8	260	3.01%
30	Bife	45	2	23	12	270	3.13%
31	Cuadril	60	2	30	15	450	5.22%
32	Lomo fino	75	3	25	12	300	3.48%
<b>33</b>	<b>Churrasco</b>	<b>290</b>	<b>10</b>	<b>29</b>	<b>25</b>	<b>725</b>	<b>8.40%</b>
34	Asado de tira de res	95	4	24	15	356	4.13%
35	Lomo fino saltado	95	4	24	10	238	2.75%
36	Chuleta de cerdo	105	5	21	10	210	2.43%
37	Asado de tira de cerdo	80	4	20	10	200	2.32%
38	Lomo fino saltado	80	4	20	8	160	1.85%
39	Spaghetti al pesto	58	2	29	8	232	2.69%
40	Spaghetti a la huancaína	65	3	22	8	173	2.01%
41	Fettuccini a lo Alfredo	55	2	28	8	220	2.55%
42	Filete a lo pobre	45	2	23	8	180	2.09%
		<b>3476.5</b>		<b>816</b>	<b>354</b>	<b>8,627</b>	<b>100%</b>

Fuente: Elaboración Propia.

Para el cálculo de los CIF se toma en cuenta el tiempo de preparación de cada plato elaborado, pero solo se usa el de los platos más representativos para calcular el margen de utilidad. Se tiene como platos más representativos al pollo a la brasa, churrasco y ensalada clásica, los cuales representan 13.37%, 8.40% y 6.03% respectivamente.

**Tabla N° 35 Proporción de CIF de los platos más representativos**

Platos más representativos	Unidades vendidas - Enero 2018	Proporción	Costos Indirectos de Producción	C.I. Proporcional	C.I. Diaria	C.I. por unidad
Pollo a la brasa	512.5	13.37%	S/ 2,609.39	S/ 348.79	S/ 11.63	S/ 0.68
Parrilla churrasco	290	8.40%	S/ 2,609.39	S/ 219.29	S/ 7.31	S/ 0.76
Ensalada clásica	260	6.03%	S/ 2,609.39	S/ 157.28	S/ 5.24	S/ 0.60

Fuente: Elaboración Propia.

Para obtener el costo indirecto de fabricación proporcional de cada plato más representativo del restaurante, se tuvo en cuenta los costos de producción indirectos (**Ver tabla N° 33**) más el porcentaje de ventas del mes que representa cada plato (**Ver tabla N° 34**), ambos valores multiplicados entre si nos arrojó como resultado el Costo Indirecto proporcional, este resultado fue dividido entre el número de ventas de cada plato (**Ver tabla N° 34**) para obtener el Costo Indirecto por unidad.

### 3.5. Determinación del costo y la rentabilidad de cada producto, así como el resultado total del restaurante.

Para la determinación del costo total y el margen de utilidad de los platos (pollo a la brasa, parrilla – churrasco y ensalada clásica) se ha considerado las ventas mensuales de dichos platos del periodo enero 2018 (**Ver Anexo 5**), asimismo se han hecho referencia a los precios por cada plato dados en la carta del Restaurante La Taberna (**Ver Anexo 6**).

**Tabla N° 36 Costo de ventas para la elaboración de un pollo a la brasa**

Descripción	Costo Unitario
Insumos Directos	S/ 29.88
Mano de obra directa	S/ 5.16
Costo Indirecto de Producción	S/ 0.68
<b>Total Costo Unitario - Pollo a la brasa</b>	<b>S/ 35.72</b>

Fuente: Elaboración Propia.

Después del cálculo de todos los costos en los que se incurre para la producción del pollo a la brasa (Insumos, MOD, CIF) su costo unitario es S/ 35.72 soles.

**Tabla N° 37 Costo de ventas para la elaboración de una parrilla–churrasco de 350 gr.**

Descripción	Costo Unitario
Insumos Directos	S/ 12.97
Mano de obra directa	S/ 5.73
Costo Indirecto de Producción	S/ 0.76
<b>Total Costo Unitario - Churrasco</b>	<b>S/ 19.46</b>

Fuente: Elaboración Propia.

Teniendo en cuenta los insumos directos, mano de obra directa y costo indirecto de producción se determinó que el total de costo unitario para el pollo a la brasa es de S/ 19.46 soles.

**Tabla N° 38 Costo de ventas para la elaboración de una ensalada clásica**

Descripción	Costo Unitario
Insumos Directos	S/ 7.58
Mano de obra directa	S/ 4.51
Costo Indirecto de Producción	S/ 0.60
<b>Total Costo Unitario - Ensalada clásica</b>	<b>S/ 12.76</b>

Fuente: Elaboración Propia.

Teniendo en cuenta los insumos directos, mano de obra directa y costo indirecto de producción se determinó que el total de costo unitario para el pollo a la brasa es de S/ 12.76 soles.

**Tabla N° 39 Margen de utilidad para la elaboración de un pollo a la brasa**

Descripción	Precio Unitario	Costo Unitario	Margen de Utilidad	% Margen de Utilidad
Pollo a la brasa entero	S/ 66.90	S/ 35.72	S/ 31.18	47%

Fuente: Elaboración Propia.

En la tabla N° 39 se observa que la venta del pollo a la brasa genera una margen de utilidad de 47%, expresado en soles S/ 31.18.

**Tabla N° 40 Margen de utilidad para la elaboración de una parrilla – churrasco de 350 gr.**

Descripción	Precio Unitario	Costo Unitario	Margen de Utilidad	% Margen de Utilidad
Churrasco	S/ 26.90	S/ 19.46	S/ 7.44	28%

Fuente: Elaboración Propia.

Por la venta de cada churrasco el restaurante tiene un margen de utilidad de 28% y expresado en soles de S/ 7.44.

**Tabla N° 41 Margen de utilidad para la elaboración de una ensalada clásica**

Descripción	Precio Unitario	Costo Unitario	Margen de Utilidad	% Margen de Utilidad
Ensalada clásica	S/ 16.50	S/ 12.76	S/ 3.74	23%

Fuente: Elaboración Propia.

Por la venta de cada ensalada clásica el restaurante tiene un margen de utilidad de 23% y expresado en soles de S/ 3.74.

**Tabla N° 42 Valor venta total de los platos más representativos**

Platos más representativos	Unidades	Valor Venta	Valor Venta Total
Pollo a la Brasa entero	350	S/ 66.90	S/ 23,415.00
1/2 Pollo a la Brasa	200	S/ 36.90	S/ 7,380.00
1/4 Pollo a la Brasa	250	S/ 20.90	S/ 5,225.00
Parrilla Churrasco	290	S/ 26.90	S/ 7,801.00
Ensalada clásica	260	S/ 16.50	S/ 4,290.00
<b>TOTAL</b>			<b>S/ 48,111.00</b>

Fuente: Elaboración Propia.

El valor de venta total, resulta del valor de venta unitario por la demanda de las ventas de cada producto del mes de enero del 2018. Se considera al pollo a la brasa en sus tres presentaciones de venta pollo a la brasa entero, ½ pollo y ¼ de pollo. El valor de venta es el precio final al cual el Restaurante La Taberna vende dichos platos (**Ver Anexo 6**).

**Tabla N° 43 Costo variable total de los platos más representativos**

Platos más representativos	Unidades	Costo Variable	Costo Variable Total
Pollo a la Brasa	512.5	S/. 35.04	S/ 17,957.40
Parrilla Churrasco	290	S/. 18.70	S/ 5,422.86
Ensalada clásica	260	S/. 12.16	S/ 3,160.94
<b>TOTAL</b>			<b>S/ 26,541.19</b>

Fuente: Elaboración Propia.

El costo variable total, comprende el costo variable de cada plato (insumos directos y mano de obra directa) por la demanda de las ventas de cada producto del mes de enero, siendo para el pollo a la brasa un costo variable de S/ 35.04 soles, para la parrilla – churrasco S/ 18.70 soles y para la ensalada clásica S/ 12.16 soles, estos importes son multiplicados por las unidades vendidas por cada plato dando un importe total de costo variable S/ 26,541.19 soles.

**Tabla N° 44 Cálculo del Margen de Contribución**

$\frac{\text{Costo Variable}}{\text{Valor Venta}} \times 100$	
$\frac{S/ 26,541,19}{S/ 48,111.00} \times 100$	
<b>55.17%</b>	

Fuente: Elaboración Propia.

En la Tabla N° 44 se muestra el cálculo del margen de contribución que se halla dividiendo el costo variable total de los platos más representativos entre el valor venta total de los platos más representativos, el cual nos da como resultado un margen 55%.

**Tabla N° 45 Estado de Resultados – Pollo a la brasa**

<b>Restaurante La Taberna</b>	
Estado de resultados al 31 de enero del 2018	
<b>Ventas</b>	S/ 36,020.00
<b>Costos variables</b>	S/ 17,957.40
<b>UTILIDAD MARGINAL</b>	S/ 18,062.60
<b>Costos y gastos fijos</b>	S/ 348.79
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	S/ 17,713.82
<b>Rentabilidad</b>	<b>49%</b>

Se observa una rentabilidad para el pollo a la brasa, según las ventas del mes de enero de 49%. De los más representativos de la empresa es el que mayor rentabilidad obtiene.

**Tabla N° 46 Estado de Resultados – Churrasco Parrilla**

<b>Restaurante La Taberna</b>	
Estado de resultados al 31 de enero del 2018	
<b>Ventas</b>	S/ 7,801.00
<b>Costos variables</b>	S/ 5,422.86
<b>UTILIDAD MARGINAL</b>	S/ 2,378.14
<b>Costos y gastos fijos</b>	S/ 219.29
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	S/ 2,158.85
<b>Rentabilidad</b>	<b>28%</b>

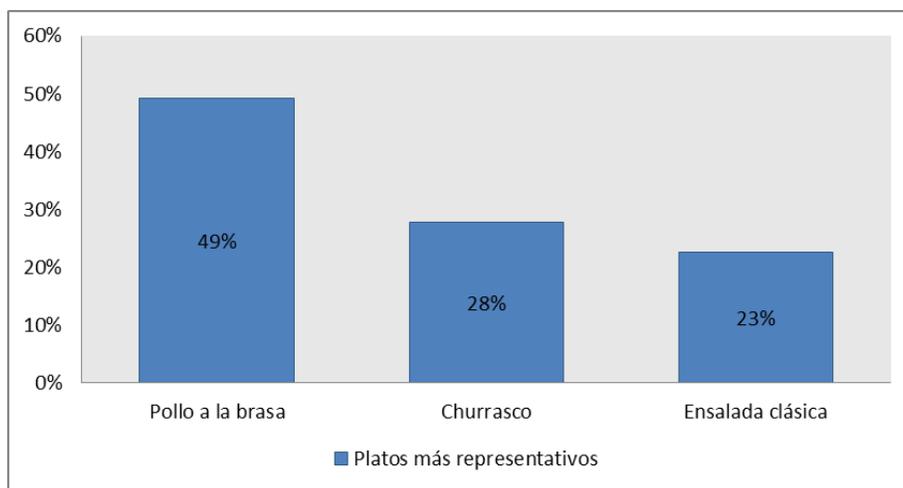
Se observa una rentabilidad para el plato de churrasco a la parrilla, según las ventas del mes de enero de 28%. Con este plato la rentabilidad obtenida es mínima, deben ejecutar acciones para disminuir costos.

**Tabla N° 47 Estado de Resultados – Ensalada clásica**

<b>Restaurante La Taberna</b>	
Estado de resultados al 31 de enero del 2018	
<b>Ventas</b>	S/ 4,290.00
<b>Costos variables</b>	S/ 3,160.94
<b>UTILIDAD MARGINAL</b>	S/ 1,129.06
<b>Costos y gastos fijos</b>	S/ 157.28
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	S/ 971.77
<b>Rentabilidad</b>	23%

Se observa una rentabilidad para el plato de ensalada clásica, según las ventas del mes de enero de 23%. Con este plato la rentabilidad obtenida es mínima, al igual que en el churrasco a la parrilla deben ejecutar acciones para disminuir costos.

**Figura N° 8 Rentabilidad de los platos más representativos**



Fuente: Elaboración Propia.

En la Figura N° 8 se presenta los porcentajes de venta de los platos más representativos, en donde se observa que el pollo a la brasa es el que genera mayor margen de utilidad con un 49%, le sigue el churrasco con un margen de utilidad de 28% y finalmente la ensalada clásica con un margen de utilidad de 23%.

**Tabla N° 48 Estado de Resultados Total – enero 2018**

<b>Restaurante La Taberna</b>		
Estado de resultados al 31 de enero del 2018		
<b>Ventas</b>	S/	128,236.00
<b>Costos variables</b>	S/	70,743.42
<b>UTILIDAD MARGINAL</b>	S/	57,492.58
<b>Costos y gastos fijos</b>	S/	19,821.05
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	S/	37,671.53
<b>Rentabilidad</b>		29%

Fuente: Elaboración Propia.

En la Tabla N° 48 se presenta el estado de resultados del periodo de enero del 2018. Los importes de ventas corresponden al total de lo vendido en el mes y los costos variables fueron calculados multiplicando las ventas totales por el porcentaje del margen de contribución que dio como resultado 55.17 %. Después de costos y gastos fijos, la empresa está obteniendo una Utilidad Marginal de S/ 57,492.58 soles.

### Análisis de los resultados

En los resultados obtenidos se muestra una rentabilidad de cada uno de los platos más representativos del restaurante La Taberna, siendo 49% para el pollo a la brasa (**Ver tabla N° 45**), 28% para el churrasco a la parrilla (**Ver tabla N° 46**) y 23% de margen de utilidad para la ensalada clásica (**Ver tabla N° 47**). La empresa obtiene un margen de contribución promedio de 55.17% (**Ver tabla N° 44**) estos resultados permiten sincerar la información sobre las ganancias que obtiene la empresa ya que actualmente desconocen cuál es la rentabilidad que obtienen por la prestación de sus servicios.

La ensalada clásica deja una rentabilidad muy baja, debe controlarse sus costos o debe venderse solo como guarnición en el pollo a la brasa, parrilla –churrasco y demás platos, y no como plato individual.

Un informe del Diario Gestión indica que el rubro de restaurantes deja un margen de utilidad entre 45% y 55%, según la administración y control de costos que realice cada empresa su margen podría incrementar. Los resultados de esta investigación determinan que el restaurante La Taberna obtiene un margen de 55.17% la cual se encuentra dentro del promedio; sin embargo, si se llevara un adecuado control de costos de cada uno de los platos vendidos este margen podría incrementar.

En el estado de resultados total (**Ver tabla N° 48**) se puede observar que la empresa genera más costos y gastos fijos que ingresos, probablemente estos costos y gastos están siendo cubiertos por la ganancia obtenida de la venta de otros de los platos que ofrece el restaurante. Se sugiere a la empresa llevar un control adecuado de sus costos, así mismo reducir costos sin perder la calidad de su servicio.

## CAPÍTULO 4. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

### 4.1. Discusión

Según los resultados obtenidos se valida la hipótesis, ya que el análisis de los costos del servicio determina la rentabilidad por producto en el restaurante “La Taberna” debido a que se ha logrado identificar, calcular y determinar la rentabilidad de cada plato vendido.

Es por ello que en la presente investigación se determinó la rentabilidad de la empresa, en base al análisis de los costos del servicio y a los ingresos obtenidos de la venta de los platos a la carta del restaurante; obteniendo una utilidad bruta de S/ 37,671.53; lo cual permite sincerar la utilidad que obtiene la empresa por la prestación de sus servicios.

Para determinar los costos del servicio, se ha recopilado, identificado y calculado el costo de los insumos directos para la producción de los platos más representativos del restaurante LA TABERNA, siendo éstos el pollo a la brasa, parrilla – churrasco y la ensalada clásica, se identificó la cantidad de insumos que se utiliza por cada uno de los platos, generando los costos de S/.29.88, S/. 12.97 y S/. 7.58 soles respectivamente, se consideró como insumos directos a aquellos que pueden identificarse fácilmente en la preparación de un producto terminado; de manera similar al trabajo de investigación de Gonzáles (2017), donde indica que el proceso de la obtención de los costos de producción inicia con la recopilación de la información necesaria, como los ingredientes, las cantidades y los costos de cada uno de éstos para determinar el costo total de los insumos directos utilizados para cada plato; igualmente en la investigación de Ramirez (2008), que considera a los insumos directos como aquellos que se transforman o consumen en beneficio del producto terminado, por lo general los insumos directos, integran el producto final.

Al determinar y calcular el costo de la mano de obra directa usada para la producción de los platos más representativos del restaurante LA TABERNA, siendo éstos el pollo a la brasa, parrilla – churrasco y ensalada clásica; los costos son de S/.5.16, S/. 5.73 y S/. 4.58 soles respectivamente; se tomó en cuenta solo al personal que se involucra de manera directa en la elaboración de los productos considerando su remuneración y el tiempo que se utiliza para

la elaboración de cada uno de los platos. Este procedimiento es similar al utilizado por Asmat (2017), en su investigación indica que la mano de obra directa es aquella que se involucra directamente en la fabricación de un producto, que puede asociarse con facilidad y representa gran costo en la elaboración, además toma como factor el tiempo de elaboración de cada plato. Así mismo Hernández (2016), en su estudio considera la remuneración mensual de cada una de las personas involucradas dentro de los costos de mano de obra directa asignando y costearo las horas hombre, obteniendo de tal forma el costo de mano de obra directa para cada uno de los platos.

Para identificar y calcular los costos indirectos de fabricación en la producción del pollo a la brasa, parrilla- churrasco y ensalada clásica del restaurante La Taberna, se ha determinado la proporción de servicios e instalaciones utilizados tomando en cuenta que el servicio de energía eléctrica fue medido en base a kWh usados, el servicio de agua potable calculado en base a m<sup>3</sup>, el alquiler de local en base a m<sup>2</sup> todos estos indicadores calculados en base al área de producción; además se consideraron los suministros y el porcentaje de depreciación, permitiendo calcular el importe de costo indirecto de fabricación por unidad de S/ 0.68, S/ 0.76 y S/ 0,60 soles respectivamente, los indicadores usados en la investigación guardan estrecha relación con la investigación de Mera (2013), donde menciona que para calcular los costos indirectos de fabricación consideró los recursos humanos, materiales, servicios y la depreciación de los equipos, a fin de conservar la fiabilidad y trazabilidad de los costos por cada plato. Igualmente, Rincón (2010), indica que los costos indirectos de fabricación agrupan todos los elementos necesarios para que el hombre transforme la materia prima, como son: lugar, equipo, herramientas, energía eléctrica y todos los demás elementos que coadyuvan en la producción; todos estos elementos, deben responder acierto volumen de producción. Tomando como base para el alquiler del edificio metros cuadrados, para energía eléctrica kilovatios, para la maquinaria y herramientas porcentajes de depreciación según el equipo que utilice cada departamento.

La determinación del costo total y la rentabilidad de cada producto, se realizó a través de la estructura de los costos de servicio del restaurante La Taberna, enero 2018, los ingresos de

los platos vendidos – pollo a la brasa, parrilla – churrasco, ensalada clásica, proviene de las unidades vendidas de 512.5, 290 y 260 respectivamente, siendo el costo de los platos vendidos de pollo a la brasa S/ 35.72 soles, parrilla – churrasco S/ 19.46 soles y de la ensalada clásica de S/. 12.76 soles, el costo de cada plato se obtuvo después de calcular los insumos directos, mano de obra y costos indirectos de fabricación, obteniendo un margen de utilidad por cada producto de 47%, 28% y 23% respectivamente, así como también la rentabilidad de estos tres platos siendo 49 %, 28% y 23 % respectivamente. De forma similar Mosquera (2011), en su estudio menciona que el margen de utilidad es el que ayuda a la empresa a conocer el porcentaje de sus ingresos después de la deducción de costos y gastos, lo que constituye la ganancia. También la investigación de Arévalo (2015) ha identificado los márgenes de utilidad y los costos de cada uno de los platos del restaurant, logrando generar una dinámica de identificación de éstos por cada plato.

## 4.2. Conclusiones

- A través del análisis de los costos del servicio, se determinó el margen de utilidad por producto en el restaurante La Taberna, en la ciudad de Trujillo, enero 2018. Se identificó y calculó el costo de los insumos directos para la elaboración de los platos más representativos del restaurante, siendo éstos el pollo a la brasa, parrilla – churrasco y la ensalada clásica, se identificó la cantidad de insumos directos usados por cada uno de los platos, generando los costos de S/ 29.88, S/ 12.97 y S/ 7.58 soles respectivamente.
- Se determinó y calculó el costo de la mano de obra directa usada para la producción de los platos más representativos del restaurante La Taberna, siendo éstos el pollo a la brasa, parrilla – churrasco y ensalada clásica; considerando la remuneración del personal que se involucra de forma directa en la producción de cada plato, además del tiempo que se utiliza para la elaboración de cada uno de estos, los costos de mano de obra calculados son de S/ 5.16, S/ .5.73 y S/ 5.58 soles respectivamente.
- Se identificó y calculó los costos indirectos de fabricación para la producción del pollo a la brasa, parrilla- churrasco y ensalada clásica del restaurante La Taberna, en base a la proporción de servicios e instalaciones utilizados tomando en cuenta que el servicio de energía eléctrica fue medido en base a kWh usados, el servicio de agua potable calculado en base a m<sup>3</sup>, el alquiler de local en base a m<sup>2</sup> todos estos indicadores calculados en base al área de producción; además se consideraron los suministros y el porcentaje de depreciación, permitiendo calcular el importe de los costos indirectos de fabricación unitario de S/ 0.68, S/ 0.76 y S/0,60 soles respectivamente.

- Se determinó el costo total y la rentabilidad de cada producto, a través de la estructura de los costos de servicio del restaurante La Taberna, enero 2018, los ingresos de los platos vendidos – pollo a la brasa, parrilla – churrasco, ensalada clásica, proviene de las unidades vendidas de 512.5, 290 y 260 respectivamente, siendo el costo de los platos vendidos de pollo a la brasa S/. 35.72 soles, parrilla – churrasco S/ 19.46 soles y de la ensalada clásica de S/ 12.76 soles, el costo de cada plato se obtuvo después de calcular los insumos directos, mano de obra y costos indirectos de fabricación; la rentabilidad de los platos más representativos es de 49%, 28% y 23% respectivamente.

## REFERENCIAS

- Abanto, M. (2012). *Tratamientos Contables y Tributarios de los Costos de Producción*. Lima: Gaceta Jurídica S.A.
- Alva, I. (2016). *El sistema de costos por procesos y su incidencia en la determinación del costo y utilidad de la empresa Rafia Especial Norte El Rey S.A.C, trimestre Mayo - Julio del 2016*. Trujillo: Universidad Privada Antenor Orrego.
- Apaza, M. (2011). *Gestión financiera empresarial: análisis, modelos y programas en Excel*. Lima: Editorial Real.
- Arevalo, M. (2015). *Implementación de un sistema de costos estándar y la mejora en la situación económica del restaurante Osaki 2 en la ciudad de Trujillo año 2015*. Trujillo: Universidad Privada Del Norte.
- Asmat, P. (2017). *Determinación del costo de producción en dos productos del restaurant turístico El Paisa, de la localidad de Trujillo, año 2017*. Trujillo: Universidad Privada Del Norte.
- Carreón, M. (2017). *Costo de producción y rentabilidad de la crianza de trucha en la empresa multiservicios Freydana en la laguna de Yaurihuiri – Ayacucho 2016*. Ayacucho: Universidad Privada San Carlos.
- Casiano, M. (2017). *Incidencia de los costos de producción en la rentabilidad de la panadería y pastelería Donil D.R.L., Moche 2017*. Trujillo: Universidad Católica de Trujillo.
- Corcino, D. (2017). *La estructura de costos de producción por procesos para la determinación de la utilidad y la toma de decisiones en la empresa industrial del distrito de Comas 2017*. Lima: Universidad de Ciencias y Humanidades
- Chumbez, M. (2016). *Determinación de costos de producción de pollos de engorde y la rentabilidad económica en el poblado de Kepashiato – Echarate 2016* . Cusco: Universidad Peruana Austral del Cusco.
- Granizo, B. (2017). *Contabilidad de gestión y su relación con las ventas en la empresa Supemsa Enero - Agosto 2017*. Huánuco: Universidad de Huánuco.

- González, Y. (2017). *Costo de producción y el margen de utilidad bruta por producto en las pollerías Mideliny E.I.R.L. y Negocios ALF E.I.R.L. de Cajamarca, 2016*. Cajamarca: Universidad Privada del Norte.
- Hernández, J. (2016). *Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L., distrito de Cusco, período agosto - octubre del 2016*. Trujillo: Universidad Privada Antenor Orrego.
- Hernández, R. (2014). *Metodología de la Investigación*. México D.F.: Mc Graw Hill.
- Lambretón, V. (2015). *La importancia del análisis y estimación de costos*. Lima: Editorial ESAN.
- Lozano, M. (2014). *Los costos de producción y la utilidad del grupo Casa Grande*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- Luquillas, L. (2017). *Aplicación de los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la empresa SIMFER E.I.R.L. Huánuco, 2016*. Huánuco: Universidad de Huánuco.
- Mandujano, A. (16 de Enero de 2014). ERRORES COMUNES AL CALCULAR EL MARGEN DE UTILIDAD Y QUE MERMEN LAS RENTABILIDAD DE LAS EMPRESAS. Obtenido de <http://www.strategoml.com/blog/2017/01/16/2-errores-comunes-al-calcularel-margen-de-utilidad-y-que-merman-las-rentabilidad-de-las-empresas/>
- Mera, J. (2013). *Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la hostería Bascún en el año 2011*. (Tesis de pregrado). Universidad Técnica de Abanto, Abanto, Ecuador.
- Mosquera, I. (2011). *Análisis de los costos y su incidencia en la rentabilidad de Megavihal*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato, Ecuador.
- Ramírez, D. (2008). *Libro Contabilidad Administrativa Octava Edición*. México: Mc Graw-Hill Interamericana.
- Ricra, M. (2014). *Libro Análisis financiero en las empresas*. Actualidad Empresarial, Instituto Pacífico, Lima: Editorial Pacífico Editores.
- Rincón, C. (2010). *Libro Costos: Ediciones Empresariales* Bogotá: Eco Ediciones.
- Rojas, M. (2012). *Libro análisis y relación financiera de la empresa*. Lima: Editorial Real.
- Sampieri (2017). *Metodología de la Investigación*. México: Santa Fe. (6° edición). Recuperado:

<https://trabajosocialudocpno.files.wordpress.com/2017/07/metodologc3a3c2ada-de-la-investigac3a3c2b3n-sampieri-6ta-edicion1.pdf>

- Ruiz, A. (2015). *Implementación de un sistema de costos por procesos en la producción del carbón industrial antracita y su repercusión en la comercialización y rentabilidad en la empresa "Carboin S.A.C.", en la ciudad de Trujillo, 2015*. Trujillo: Universidad Privada Antenor Orrego
- Ugaz, E. (2017). *Costos de producción y rentabilidad de la empresa confección de calzado Rutsbel, El Porvenir, 2016*. Trujillo: Universidad Católica de Trujillo Benedicto XVI.
- Vizcaíno, M. (2015). *Sistema de costos por órdenes de producción para la fábrica Morán Textil de la ciudad de Tulcán*. Tulcán: Universidad Regional Autónoma de Los Andes.

# ANEXOS

## ANEXO n.º 1. Guía de Entrevista.

**GUÍA DE ENTREVISTA PARA EL ANÁLISIS DE LOS COSTOS PARA DETERMINAR LA RENTABILIDAD POR PRODUCTO DIRIGIDA AL ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE LA TABERNA**

- I. **Objetivo:** Recoger información respecto a los costos de servicio del restaurante La Taberna SAC.
- II. **Instrucciones:** Responder las siguientes preguntas relacionadas al objetivo.

<p><b>ENTIDAD:</b> Restaurante La Taberna <b>NOMBRE DEL ENTREVISTADO:</b> Edith Armas Yempé <b>ÁREA:</b> Administración <b>PUESTO O CARGO:</b> Administrador <b>FECHA:</b> 21/04/18</p>
---

**1. ¿Cómo determinan los costos por producto del restaurante La Taberna?**

*Actualmente no se lleva el control de los costos de producción en la empresa.*

**2. ¿Considera que es necesario tener un análisis de costos por producto?**

*Sí, considero que es importante porque ayudara a la empresa a fijar el precio de venta adecuado para cada producto, conocer cuáles los productos más rentables y ayuda a una buena toma de decisiones.*

**3. ¿La empresa tiene un sistema de costos establecido?**

*La Taberna actualmente no cuenta con un sistema de costos establecidos.*

**4. ¿Cuáles son los platos más significativos que el restaurante La Taberna?**

*Los platos más significativos actualmente son: Pollo la brasa, parilla - churrasco y la ensalada clásica.*

**5. ¿Cuál es el criterio para fijar el precio de los platos que se venden?**

*Para establecer el precio del producto se toma en cuenta el precio de la competencia.*

**6. ¿Se conoce cuál es el margen de utilidad por producto vendido?**

*No, Al no llevar el control de los costos por cada producto es muy difícil conocer el margen de utilidad de cada producto vendido.*

**7. ¿Se sabe cuánto se gasta y el costo total de tener este negocio?**

*Se lleva un control de los gastos en la empresa, sin embargo, no se conoce el costo en el que se incurre para mantener a la empresa activa.*

**8. ¿La empresa compara mensualmente sus resultados económicos y toma acciones correctivas para controlar desviaciones?**

*Si, se comparan los resultados económicos, sin embargo, al tener que corregir alguna desviación poco se puede hacer porque no hay un control de costos adecuado.*

**9. ¿Considera que los márgenes de utilidad son óptimos o cumplen con los objetivos propuestos? ¿Por qué?**

*Actualmente la empresa si tiene un margen de utilidad que ayuda a mantener a la empresa en actividad, sin embargo, ese margen de utilidad puede mejorar llevando el control de los costos de forma adecuada.*

**10. ¿Considera que el análisis de costos de servicios ayudará a la determinación rentabilidad por producto del restaurante La Taberna?**

*Sí, porque ayudará a conocer si la empresa está obteniendo ganancias por las ventas que realiza, además el análisis de los costos de servicio permitirá tener información disponible para ir mejorando el margen de utilidad.*

## ANEXO n.º 2. Guía de análisis documental de los insumos directos de los platos más representativos del Restaurante La Taberna.

Nº Ficha : 000001

Nombre: Álcides Abanto Málaga  
Cargo: Cheff

Fecha: 22/04/2018

Lista de los platos más vendidos del Restaurante La Taberna, con sus respectivos insumos. Se detalla la cantidad y costo de dichos insumos usados.

Plato más representativo	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo Unitario Insumo	Costo Total (unidad - pollo a la brasa)
Pollo a la Brasa	Pollo	1.00	Unid.	S/ 15.50	S/ 15.50
	Papa huevo de indio	1.00	Kg.	S/ 1.50	S/ 1.50
	Mayonesa Alacena	8.00	Caja de 240 unid.	S/ 59.00	S/ 1.97
	Ketchup Alacena	8.00	Caja de 240 unid.	S/ 42.50	S/ 1.42
	Mostaza Alpessa	8.00	Caja de 240 unid.	S/ 31.00	S/ 1.03
	Carbón	8.00	Kg.	S/ 3.00	S/ 1.20
	Sal de Mesa Lobos	2.00	Bolsa x 1 Kg.	S/ 1.50	S/ 3.00
	Pimienta Sibarita	1.00	Kg.	S/ 7.00	S/ 7.00
	Comino Sibarita	1.00	Kg.	S/ 7.00	S/ 7.00
	Ajinomoto	0.750	Kg.	S/ 10.00	S/ 7.50
	Ajo	1.500	Kg.	S/ 3.00	S/ 4.50
	Kión	1.00	Kg.	S/ 6.50	S/ 6.50
	Gaseosa Coca Cola	1.00	Botella x 3 Lt.	S/ 10.50	S/ 10.50
	Salsa Mensi	4.00	Botella x 350 ml.	S/ 5.00	S/ 20.00
	Vinagre blanco	1.00	Botella x 1 Lt.	S/ 4.00	S/ 4.00
	Vinagre tinto	1.00	Botella x 1 Lt.	S/ 5.00	S/ 5.00
	Jugo de naranja	0.50	Ciento	S/ 12.00	S/ 6.00
	Azúcar rubia	1.00	Kilo	S/ 3.00	S/ 3.00
	Escabeche	2.50	Kg.	S/ 1.00	S/ 2.50
	Cebolla	0.50	Kg.	S/ 1.30	S/ 0.65
	Aceite Cocinero	1.00	Lt.	S/ 5.00	S/ 5.00
	Mayonesa	0.250	Lt.	S/ 10.00	S/ 2.50
	Hierba buena	1.000	Atado	S/ 2.00	S/ 2.00
	Tomate	1.50	Kg.	S/ 1.50	S/ 2.25
	Lechuga arrepollada	5.00	Bolsa x 12 unid.	S/ 30.00	S/ 12.50
	Rabanito	2.00	Atado	S/ 3.00	S/ 6.00
	Palta	0.50	Unidad	S/ 1.00	S/ 0.50
	Pepinillo	1.00	Unidad	S/ 0.50	S/ 0.50
	Zanahoria	0.50	Kg.	S/ 1.50	S/ 0.75
	Veterraga	0.50	Kg.	S/ 2.00	S/ 1.00
	Limón	25.000	Ciento	S/ 8.00	S/ 2.00
	Apio	1.000	Atado	S/ 2.00	S/ 2.00
	Orégano	2.000	Bolsa x 100 gr	S/ 1.00	S/ 2.00
Mostaza B& D	0.250	Balde x 4 Lt.	S/ 16.90	S/ 1.06	
Mayonesa Walibi	0.250	Balde x 4 Lt.	S/ 35.00	S/ 2.19	

Nº Ficha : 000002

Nombre: Álcides Abanto Málaga  
Cargo: Cheff

Fecha: 22/04/2018

Lista de los platos más vendidos del Restaurante La Taberna, con sus respectivos insumos. Se detalla la cantidad y costo de dichos insumos usados.

Plato más representativo	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario Insumo	Costo Total (unidad - churrasco)
Parrilla - Churrasco	Carne de res	0.350	Kg.	S/ 17.00	S/ 5.95
	Papa huevo de indio	0.250	Kg.	S/ 1.50	S/ 0.38
	Aceite Cocinero	0.200	Litros	S/ 7.00	S/ 1.40
	Mayonesa	2.00	Caja de 240 unid.	S/ 59.00	S/ 0.49
	Ketchup	2.00	Caja de 240 unid.	S/ 42.50	S/ 0.35
	Mostaza	2.00	Caja de 240 unid.	S/ 31.00	S/ 0.26
	Carbón	3.00	Kg.	S/ 3.00	S/ 0.90
	Aji rojo	0.100	Balde x 4 Lt.	S/ 23.00	S/ 2.30
	Aji amarillo	0.100	Balde x 4 Lt.	S/ 21.00	S/ 2.10
	Ajo	0.25	Kg.	S/ 3.00	S/ 0.75
	Vinagre blanco	0.25	Lt.	S/ 4.00	S/ 1.00
	Sal de Mesa Lobos	0.50	Kg.	S/ 1.50	S/ 0.75
	Ajinomoto	0.250	0	S/ 10.00	S/ 2.50
	Pimienta Sibarita	0.15	Kg.	S/ 7.00	S/ 1.05
	Comino Sibarita	0.15	Kg.	S/ 7.00	S/ 1.05
	Escabeche	2.50	Kg.	S/ 1.00	S/ 2.50
	Cebolla	0.50	Kg.	S/ 1.30	S/ 0.65
	Aceite Cocinero	1.00	Lt.	S/ 5.00	S/ 5.00
	Mayonesa	0.250	Lt.	S/ 10.00	S/ 2.50
	Hierba buena	1.000	Atado	S/ 2.00	S/ 2.00
	Tomate	0.50	Kg.	S/ 1.50	S/ 0.75
	Lechuga arrepollada	1.50	Bolsa x 12 unid.	S/ 30.00	S/ 3.75
	Rabanito	1.00	Atado	S/ 3.00	S/ 3.00
	Palta	0.50	Unidad	S/ 1.00	S/ 0.50
	Pepinillo	0.25	Unidad	S/ 0.50	S/ 0.13
	Limón	5.000	Ciento	S/ 8.00	S/ 0.40
	Apio	0.250	Atado	S/ 2.00	S/ 0.50
	Orégano	0.250	Bolsa x 100 gr	S/ 1.00	S/ 0.25
	Sal de mesa Lobos	0.150	Bolsa x 1 Kg.	S/ 1.50	S/ 0.23
	Mostaza B & D	0.100	Balde x 4 Lt.	S/ 16.90	S/ 0.42
Mayonesa Walibi	0.100	Balde x 4 Lt.	S/ 35.00	S/ 0.88	

Nº Ficha : 000003

Nombre: Álcides Abanto Málaga

Fecha: 22/04/2018

Cargo: Cheff

Lista de los platos más vendidos del Restaurante La Taberna, con sus respectivos insumos. Se detalla la cantidad y costo de dichos insumos usados.

Plato más representativo	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario Insumo	Costo Total (unidad - porción ensalada)
Ensalada Clásica	Lechuga	0.500	Bolsa x 12 unid.	S/ 30.00	S/ 1.25
	Tomate	0.250	Kg.	S/ 1.50	S/ 0.38
	Pepinillo	1.000	Unidad	S/ 0.50	S/ 0.50
	Zanahoria	0.150	Kg.	S/ 1.50	S/ 0.23
	Beterraga	0.100	Kg.	S/ 2.00	S/ 0.20
	Palta	2.500	Unidad	S/ 1.00	S/ 2.50
	Apio	1.000	Atado	S/ 2.00	S/ 2.00
	Orégano	2.000	Bolsa x 100 gr	S/ 1.00	S/ 2.00
	Sal de mesa Lobos	0.250	Bolsa x 1 Kg.	S/ 1.50	S/ 0.38
	Pimienta Sibarita	0.200	Kg.	S/ 7.00	S/ 1.40
	Vinagre blanco	0.500	Botella x 1 Lt.	S/ 4.00	S/ 2.00
	Limón	25.000	Ciento	S/ 8.00	S/ 2.00
	Mayonesa Walibi	0.250	Balde x 4 Lt.	S/ 35.00	S/ 8.75
	Mostaza B & D	0.250	Balde x 4 Lt.	S/ 16.90	S/ 4.23
Ajinomoto	0.250	Kg.	S/ 10.00	S/ 2.50	

### ANEXO n.º 3 Guía de análisis documental de mano de obra

Nº Ficha : 000004

Se detalla la lista de los empleados del Restaurante La Taberna y se selecciona cual es Mano de Obra Directa (MOD) y Mano de Obra Indirecta (MOI)

Cargo	Nombres	Remuneración	MOD	MOI
Cheff	Álcides Abanto Málaga	S/ 2,000.00	x	
Ayudante de cocina 1	Juan Saavedra Sánchez	S/ 1,000.00	x	
Ayudante de cocina 2	Paula Ganoza Carrión	S/ 1,000.00	x	
Mozo 1	Ana Gamboa Beltrán	S/ 950.00	x	
Mozo 2	Arturo Bocanegra Leyva	S/ 950.00	x	
Mozo 3	Luis Fabián Contreras	S/ 950.00	x	

## ANEXO n.º 4 Guía de análisis documental de los costos indirectos de fabricación y de los gastos correspondientes del mes de enero del 2018

Nº Ficha : 000005

Se detalla la lista de los costos indirectos de fabricación y los gastos correspondientes en el mes de enero del 2018.

	Descripción	Costo Unitario	Cantidad	Costo Total
<b>Servicios e instalaciones</b>	Alquiler de local	S/ 5,000.00	1	S/ 5,000.00
	Dúo fijo + internet	S/ 140.00	1	S/ 140.00
	Teléfono móvil	S/ 70.00	2	S/ 140.00
	Pago mensual por alquiler POS	S/ 30.00	2	S/ 60.00
	Honorarios contador	S/ 540.00	1	S/ 540.00
	Mantenimiento de página web	S/ 150.00	1	S/ 150.00
	Agua - Sedalib	S/ 481.00	1	S/ 481.00
	Luz - Hidrandina	S/ 650.00	1	S/ 650.00
	Gas	S/ 100.00	3	S/ 300.00
	Papel Higiénico x unid.	S/ 0.71	150	S/ 106.50
<b>Suministros</b>	Jabón Líquido x unid.	S/ 13.00	13	S/ 169.00
	Bolsa de basura (por ciento)	S/ 18.00	3	S/ 54.00
	Papel toalla	S/ 2.20	20	S/ 44.00
	Trapeador	S/ 10.00	5	S/ 50.00
	Lavavajilla	S/ 10.00	8	S/ 80.00
	Productos de limpieza (deterge	S/ 45.00	3	S/ 135.00
	Bolsa 21 * 24 cm (por ciento)	S/ 5.00	10	S/ 50.00
	Bolsa para cremas (por ciento)	S/ 2.50	20	S/ 50.00
	Envase para 1 pollo (por ciento)	S/ 60.00	12	S/ 720.00
	Envase para ensalada 1/2 (por	S/ 30.00	20	S/ 600.00
Servilletas (por ciento)	S/ 3.00	40	S/ 120.00	
<b>Personal administrativo</b>	Lucas Acevedo Linares	S/ 3,200.00	1	S/ 3,200.00
	Edith Armas Yempé	S/ 2,500.00	1	S/ 2,500.00
<b>Personal de ventas</b>	María León Serpa	S/ 1,000.00	1	S/ 1,000.00

## ANEXO n.º 5 Ventas del mes de enero del 2018

### DEMANDA DE VENTAS ENERO - 2018

Tipo	Platos a la Carta	Precio Venta	Nº ventas por unidad	Total Ventas - Enero 2018
1	Mixtura de tequeños	S/ 16.90	45	S/ 760.50
2	Tequeños c/queso	S/ 14.90	35	S/ 521.50
3	Tequeños c/jamón	S/ 14.90	40	S/ 596.00
4	Tequeños c/pollo a la brasa	S/ 13.90	60	S/ 834.00
5	Deditos de yuca c/queso	S/ 15.90	45	S/ 715.50
6	Yuquitas a la huancaína	S/ 14.90	32	S/ 476.80
7	Ensalada Tabernera	S/ 16.50	55	S/ 907.50
8	Ensalada Cesar	S/ 18.90	70	S/ 1,323.00
9	Ensalada Clásica	S/ 16.50	260	S/ 4,290.00
10	Ensalada Cocida	S/ 16.50	80	S/ 1,320.00
11	Ensalada Tropical	S/ 16.50	120	S/ 1,980.00
12	1/4 Pollo a la brasa	S/ 20.90	250	S/ 5,225.00
13	1/2 Pollo a la brasa	S/ 36.90	200	S/ 7,380.00
14	1 Pollo a la brasa	S/ 66.90	350	S/ 23,415.00
15	1/4 Pollo broaster	S/ 22.90	200	S/ 4,580.00
16	1/2 Pollo broaster	S/ 37.90	150	S/ 5,685.00
17	1 Pollo broaster	S/ 68.90	100	S/ 6,890.00
18	Anticucho de corazón de r	S/ 9.90	89	S/ 881.10
19	Brocheta de pollo	S/ 25.90	56	S/ 1,450.40
20	Brocheta hawaiana	S/ 27.90	56	S/ 1,562.40
21	Brocheta de cerdo	S/ 28.90	56	S/ 1,618.40
22	Brocheta de lomo fino	S/ 32.90	57	S/ 1,875.30
23	Brocheta mixta	S/ 29.90	68	S/ 2,033.20
24	1/4 Pollo a la parrilla	S/ 21.90	95	S/ 2,080.50
25	1/2 Pollo a la parrilla	S/ 37.90	90	S/ 3,411.00
26	1 Pollo a la parrilla	S/ 68.90	100	S/ 6,890.00
27	Alitas a la parrilla	S/ 22.90	67	S/ 1,534.30
28	Alitas BBQ	S/ 24.90	66	S/ 1,643.40
29	Filete a la parrilla	S/ 25.90	65	S/ 1,683.50
30	Bife	S/ 36.90	45	S/ 1,660.50
31	Cuadril	S/ 36.90	60	S/ 2,214.00
32	Lomo fino	S/ 42.90	75	S/ 3,217.50
33	Churrasco	S/ 26.90	290	S/ 7,801.00
34	Asado de tira de res	S/ 31.90	95	S/ 3,030.50
35	Lomo fino saltado	S/ 40.90	95	S/ 3,885.50
36	Chuleta de cerdo	S/ 26.00	105	S/ 2,730.00
37	Asado de tira de cerdo	S/ 33.90	80	S/ 2,712.00
38	Lomo fino saltado	S/ 40.90	80	S/ 3,272.00
39	Spaghetti al pesto	S/ 13.90	58	S/ 806.20
40	Spaghetti a la huancaína	S/ 13.90	65	S/ 903.50
41	Fettuccini a lo alfredo	S/ 19.90	55	S/ 1,094.50
42	Filete a lo pobre	S/ 29.90	45	S/ 1,345.50
			<b>4105</b>	S/ 128,236.00

## ANEXO n.º 6 Carta del Restaurante La Taberna

### ENTRADAS Y PIQUEOS

	S/
<b>MIXTURA DE TEQUEÑOS</b> <small>(12 unidades)</small> Doraditos y rellenos de pollito a la brasa, queso y jamón. Acompañados de nuestro aji de la casa, crema de huancaína o guacamole.	<b>16.90</b>
<b>TEQUEÑOS C/ QUESO</b> <small>(8 unidades)</small> Rellenos con queso suizo, servidos con crema huancaína o guacamole.	<b>14.90</b>
<b>TEQUEÑOS C/ JAMÓN</b> <small>(8 unidades)</small> Sencillo pero sabroso, con huancaína o guacamole.	<b>14.90</b>
<b>TEQUEÑOS C/ POLLO A LA BRASA</b> <small>(8 unidades)</small> Exquisitos tequeños rellenos de pollito a la brasa con aji de la casa.	<b>13.90</b>
<b>DEDITOS DE YUCA CON QUESO</b> <small>(8 unidades)</small> Rellenos de queso, acompañados con nuestra deliciosa crema de la huancaína.	<b>15.90</b>
<b>YUQUITAS A LA HUANCAÍNA</b> <small>(8 unidades)</small> Crujientes y doradas yuquititas fritas acompañadas de nuestra sabrosísima crema huancaína casera.	<b>14.90</b>



**PIQUEO TABERNERO**  
(4 PERSONAS)

Jugosos trozos de cordero de res (2 paltos), 6 piezas de alas braser, 5 piezas de chicharrón de pollo y 8 moqueitas a la parilla, montadas en lechuga fresca, acompañadas con sus papas fritas y salsas de la casa.

**S/ 57.90**

### ENSALADAS

<b>TABERNERA</b>	<b>16.50</b>
Hojas limpias de lechuga americana, acompañadas de venturas al vapor, eschunas, crocantes crotones y deliciosa patita con nuestra salsa de la casa.	
<b>CESAR</b>	<b>18.90</b>
Riquísima ensalada a nuestra versión, lechuga, pollo laminado a la parrilla, crotones y tocino crocante, aderezado con queso parmesano y nuestra salsa César.	
<b>CLÁSICA</b>	<b>16.50</b>
Deliciosa y fresca, combinada con lechuga, tomate, pepinillo, zanahoria, betarraga y patita. Bañada con el aliño especial de casa.	
<b>COCIDA</b>	<b>16.50</b>
Un mix de vegetales en su punto de cocción, zanahoria, betarraga, vainitas, chodillos desgranados, acompañados de patita y nuestra vinagreta de la casa.	
<b>TROPICAL</b>	<b>16.50</b>
Mix de sabores frescos: trozos de piña, durazno, crotones, lechuga, aderezada con aliño de maracuyá.	





**\* CAMBIA Y ELIGE CUALQUIERA DE NUESTRAS GUARNICIONES !**

## BRASA

El verdadero sabor del pollo a la brasa al estilo de la casa.

1/4 POLLO BRASA con ensalada fresca o cocida + papas fritas	<b>20.90 *</b>
1/2 POLLO BRASA con ensalada fresca o cocida + papas fritas	<b>36.90</b>
1 POLLO BRASA con papas fritas y ensalada	<b>66.90</b>

**Cambia tus Papas Fritas y Ensalada por Arroz Chaufa o Spaghetti Al Pesto o Huancaína**



## BROASTER

La especialidad de la casa, CROCANITO Y DORADITO

1/4 POLLO BROASTER con ensalada fresca o cocida + papas fritas	<b>22.90 *</b>
1/2 POLLO BROASTER con ensalada fresca o cocida + papas fritas	<b>37.90</b>
1 POLLO BROASTER con papas fritas y ensalada fresca o cocida	<b>68.90</b>
PORCION CHICHARRON DE POLLO con papas fritas y ensalada fresca o cocida	<b>22.90</b>
PORCION MOLLEJAS BROASTER con papas fritas y ensalada fresca o cocida	<b>23.90</b>
PORCION ALITAS BROASTER PIELAS PICANTES con papas fritas y ensalada fresca o cocida	<b>22.90</b>
FILETE DE PECHUGA BROASTER con papas fritas y ensalada fresca o cocida	<b>25.90</b>



## PARRILLADAS

<b>DUO PARRILLERO</b>	<b>69.90</b>
01 Churrasco 250 gr 01 Chuleta 250gr 1/4 Brasa o Broaster o Parrilla * 2 Ensalada Crocantes Papas fritas	
<b>PARRILLADA FAMILIAR</b>	<b>139.90</b>
01 Bife 350 gr 01 Churrasco 350 gr 01 Chuleta 350 gr 1/4 Pollo Parrilla * 01 Tira de res. 350 gr 02 Anticuchos de Corazón de Res 01 Porción de Mollejas a la parrilla 2 Chorizos Ensalada taberñera Crocantes papas fritas	
<b>PARRILLADA AMIGUERA</b>	<b>85.90</b>
01 Churrasco 250 gr 01 Chuleta 250gr 1/4 Brasa o Broaster o Parrilla * 02 Anticuco de Corazón de Res 02 Chorizos + Papas Fritas + Ensalada	
<b>PARRILLADA ORIENTAL</b>	<b>99.90</b>
01 Churrasco 250 Gr 01 Chuleta 250 Gr 1/2 Parrilla 02 Anticuco de Corazón de Res 02 Chorizos Ensalada Clásica Porción Arroz Chaufa Crocantes Papas Fritas	

\*Parte del pollo que se tenga a disponibilidad



## BROCHETAS DE POLLO

## PARRILLA

1/4 POLLO A LA PARRILLA. con ensalada fresca o cocida más papas fritas	<b>21.90</b>
1/2 POLLO A LA PARRILLA con ensalada fresca o cocida más papas fritas	<b>37.90</b>
1 POLLO A LA PARRILLA con papas fritas y ensalada fresca o cocida	<b>68.90</b>
MOLLEJITAS A LA PARRILLA Mollejas marinadas en nuestra salsa al estilo taberño. Guarnecidas de papas fritas y ensalada fresca o cocida	<b>23.90</b>
ALITAS A LA PARRILLA Alitas marinadas en nuestra salsa al estilo taberño. Guarnecidas de papas fritas y ensalada fresca o cocida	<b>22.90</b>
ALITAS BBQ Nuestra salsa de pollo a la parrilla, marinadas en salsa barbecue. Guarnecidas de papas fritas y ensalada fresca o cocida	<b>24.90</b>
FILETE A LA PARRILLA Jugosa filete acompañado de papas fritas y ensalada fresca o cocida	<b>25.90</b>
FILETE EN SALSA CHAMPINONES Tierra pechuga de pollo acompañada de una suft salsa de champiñones, guarnecida de papas fritas y ensalada fresca o cocida	<b>27.90</b>
FILETE A LA BBQ Pechuga de pollo marinada en salsa barbecue, acompañado de papas fritas y ensalada fresca o cocida	<b>25.90</b>
CORDON BLUE Retena de jamón y queso derretido acompañado y ensalada fresca o cocida	<b>30.90</b>

