



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS
Y CONTABLES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



TESIS

**“IDENTIFICACIÓN DE COSTOS HUNDIDOS Y SUS EFECTOS
PROVOCADOS POR LA UTILIZACIÓN PARCIAL DE LA
CAPACIDAD INSTALADA DE LAS POLLERÍAS DEL DISTRITO
DE SAN JERÓNIMO CASO POLLERÍA LAS DELICIAS -
PERIODO 2016”**

Presentado por:

Bach. Flor Naif Ojeda Chacón

Bach. Maryeri Quispetupa Condori

Para optar al Título Profesional de
Contador Público

Asesor:

Dr. Daniel Paliza Pérez

CUSCO – PERÚ

2018



Presentación

La región del Cusco es una zona enclavada en la zona andina por encima de los 3,000 m.s.n.m., la cual no tiene acceso directo ni rápido hacia el mar o zonas portuarias, por consiguiente las actividades económicas de la transformación de bienes es muy escasa; sin embargo, observamos que la actividad de servicios es bastante nutrida, la cual se da en mayor vigor y fuerza en el sub sector turismo, a ello se debe agregar lo que corresponde y compete al servicio de restaurantes o comidas.

Uno de los platos gastronómicos de bandera del Perú es el **“POLLO A LA BRASA”**, el cual es de consumo extendido y prolífico por parte de la población y se destaca por la sencillez de su preparación, presentación y servicio. Este plato gastronómico es brindado de manera horizontal, es decir que el mismo se puede encontrar en cualquier lugar muy próximo a las zonas de vivienda.

Básicamente los que prestan el servicio de **“Pollo a la Brasa”** requieren de una inversión original que se expresa en un horno pollero y freidora de papas para la cocina y de mesas, sillas y mensajería para la parte de ventas. Por tal motivo su difusión se ha extendido a todo lo ancho y largo del Perú, convirtiéndose en un plato popular por ser de precio muy cómodo y que puede satisfacer la necesidad primaria del hambre.

Todos estos aspectos son conjugantes con la prestación del servicio, el lugar o espacio donde se brinda el plato, y el comportamiento del consumidor, a ello se ha definido y establecido con suma precisión el patrón de consumo que el “pollo a la brasa” se expende **SOLO POR LAS TARDES A LA NOCHE**, es decir que las **POLLERÍAS** (locales que se dedican a la venta del pollo a la brasa) abren sus puertas para atender y prestar el servicio desde las 16:00 horas hasta las 20:00 u 21:00 horas de domingo a sábado.

Esta situación operativa del horario indicado en el párrafo precedente es el que provoca nuestra investigación, pues hemos determinado que estando o existiendo una



inversión real en activos fijos de las pollerías, y que estos solo se operan en un horario diario restringido de 5 a 6 horas, por lo tanto el resto de horas comerciales u horas posibles de realizar ventas, no se utilizan o emplean, es que se presentan costos hundidos que afectan la rentabilidad, los ingresos de esta clase de negocios.

En ese sentido, nuestra investigación busca determinar el efecto e impacto en términos de costos y financiero que provoca la capacidad instalada ociosa de las pollerías por falta de Operacionalización.

LAS TESIS



Agradecimiento

A mis invaluables padres, por todo el apoyo brindado en toda mi vida, por todo su esfuerzo y por toda su motivación brindada.

A mi asesor el Dr. Daniel Paliza Pérez por su apoyo, por brindarme sus conocimientos y su tiempo brindado para la elaboración de la presente tesis.

A la CPCC. Ana Gallo por brindarme toda la información necesaria para la elaboración de mi tesis y por la paciencia que me supo tener en el proceso de mi tesis.

A toda mi familia, amigos que estuvieron presente en toda la elaboración de mis tesis.

Bach. Maryeri Quispetupa Condori



Agradecimiento

A la Universidad Andina del Cusco que forma profesionales competentes y por brindarnos sus aulas para el aprendizaje continuo.

A los docentes de nuestra Universidad que con su paciencia y dedicación y experiencia nos llenan de conocimientos, que hoy en día son importantes para enfrentarnos a este mundo competitivo.

A mi señor asesor Dr. Daniel Paliza, que, con sus conocimientos y experiencia, nos brindó su apoyo durante todo el proceso de elaboración de la presente tesis.

Bach. Flor Naif Ojeda Chacón



Dedicatoria

La presente tesis está dedicada:

A Dios por ser mi guía y gracias a Él he logrado concluir mi carrera y por haberme permitido llegar a este momento importante de mi vida.

A mis padres Martha y Wilfredo quienes fueron el pilar más importante de mi vida por su apoyo incondicional y comprensión que me brindan en mi vida.

A mi hermano Willy por ser un ejemplo de perseverancia, por todos sus consejos que me brinda día a día y por toda la motivación que me dio.

A mi abuelito Julián que siempre creyó en mi desde un principio y me brindo todo su cariño y amor, a mis amigas Fanny, Maritza y Dayana por estar siempre pendiente de la elaboración de mi tesis.

.Bach. Maryeri Quispetupa Condori



Dedicatoria

Dedico este trabajo primordialmente a Dios por permitirme llegar a este momento tan importante de mi vida y formación profesional.

A mis padres David y Angélica; que con su amor, apoyo, comprensión, esfuerzo, por sus consejos, valores, la motivación constante que me permite crecer cada día como persona.

A mi hija Mia y a mi esposo Michael; por ser mi motor y motivo, porque con su apoyo incondicional, su amor y comprensión me ayudan a ser una mejor persona, y a quienes se lo debo todo.

A mis hermanas Karen y Maryori; por su apoyo y aliento constante.

Bach. Flor Naif Ojeda Chacón



Reconocimiento

Expresamos nuestro reconocimiento a la Escuela Profesional de Contabilidad de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables de la Universidad Andina del Cusco, la que nos permitió desarrollar una formación profesional acorde a las necesidades de nuestra sociedad; dotándonos de conocimientos; preceptos que han estructurado nuestra vocación profesional.

Llevamos en nuestro corazón a la Universidad Andina del Cusco, alma mater de nuestra formación y un reconocimiento muy especial a la labor profesional desplegada en las aulas por parte de los docentes de la Escuela Profesional de Contabilidad.

Las Tesistas





Jurado de Tesis y Asesoría

DICTAMINANTES:



-  Dr. Rubén Tito Mariño Loaiza
-  Mgt. Elías Ccachainca Mendoza

REPLICANTES:

-  Mgt. Magna Cusimayta Quispe
-  Mgt. José Luis Gonzales Zarate

ASESOR:

-  Dr. Daniel Paliza Pérez



Índice

Presentación.....	ii
Agradecimiento.....	iv
Agradecimiento.....	v
Dedicatoria	vi
Reconocimiento	viii
Jurado de Tesis y Asesoría	ix
Índice.....	x
Índice de Tablas	xiv
Índice de Figuras.....	xv
Resumen	xvi
Abstract	xvii
Listado de Abreviaturas	xviii

CAPITULO I: INTRODUCCIÓN

1.1 Planteamiento del Problema	1
1.1.1 Descripción del Problema	1
1.2 Formulación del problema.....	3
1.2.1 Problema general	3
1.2.2 Problemas Específicos	4
1.3 Objetivos de la Investigación.....	4
1.3.1 Objetivo general	4
1.3.2 Objetivos específicos	4
1.4 Justificación de la Investigación	4
1.4.1 Relevancia social.	4
1.4.2 Implicancias prácticas	5
1.4.3 Valor teórico.....	5
1.4.4 Utilidad metodológica.....	5
1.4.5 Viabilidad de la investigación.	5
1.5 Delimitación de la Investigación	6
1.5.1 Delimitación temporal	6
1.5.2 Delimitación espacial.....	6
1.5.3 Delimitación conceptual.	6

**CAPITULO II: MARCO TEÓRICO**

2.1	Antecedentes de la Investigación.....	7
2.1.1	Antecedentes internacionales	7
2.1.2	Antecedentes nacionales	7
2.1.3	Antecedentes locales	8
2.2	Bases Teóricas	8
2.2.1	Medidas alternativas de capacidad	8
2.2.2	Evaluación de la capacidad instalada.....	10
2.2.3	Asignación de costos conjuntos.....	11
2.2.4	Variaciones en costos indirectos	11
2.2.5	Costos sumergidos o costos hundidos	13
2.2.6	Metodología para evaluar el incremento de la capacidad instalada	13
2.2.7	La Contabilidad de costos	17
2.2.8	Naturaleza de la contabilidad de costos	17
2.2.9	Contabilidad de costos	17
2.2.10	Objetivos de la Contabilidad de Costos	18
2.2.11	Clasificación de los costos	18
2.2.12	Usuarios de información financiera.....	22
2.2.13	Contabilidad Financiera y contabilidad administrativa	22
2.2.14	Empresa comercial y empresa de transformación	22
2.2.15	Contabilidad de costos	23
2.2.16	Objetivos de la Contabilidad de Costos	23
2.2.17	Definición de pequeña y microempresa.....	29
2.2.18	¿Qué es micro y pequeña empresa?.....	30
2.2.19	Características y estructura empresarial.....	30
2.2.20	Aspectos característicos de la pequeña empresa:	31
2.2.21	Importancia de la pequeña empresa.....	31
2.2.22	La contabilidad en la microempresa	32
2.2.23	Función financiera	32
2.2.24	La actividad financiera en la pequeña empresa	33
2.2.25	Como estimar el capital necesario	35
2.2.26	Caso de Estudio de Investigación.	35
2.3	Marco Conceptual.....	36
2.4	Formulación de Hipótesis.....	40



2.4.1 Hipótesis general40

2.4.2 Hipótesis específica40

2.5 Variables de Estudio41

2.5.1 Variables41

2.5.2 Conceptualización de variables41

2.5.3 Operacionalización de Variables42

CAPITULO III: MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

3.1 Tipo de Investigación43

3.2 Enfoque de la Investigación43

3.3 Diseño de la Investigación.....43

3.4 Alcance de la Investigación43

3.5 Población y muestra de la investigación43

3.5.1 Población.....43

3.5.2 Muestra.....44

3.6 Técnicas e instrumentos de recolección de datos44

3.6.1 Técnicas44

3.6.2 Instrumentos de procesamiento de datos44

3.6.3 La técnica de análisis cualitativo44

3.6.4 La técnica de análisis cuantitativo45

3.7 Procesamiento de datos45

CAPITULO IV: RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1 Diagnóstico del sujeto de estudio46

4.2 Aspectos formales de la Pollería.....46

4.3 Capacidad operativa47

4.4 Requerimientos de bienes fungibles para la prestación del servicio de Pollería49

4.5 Análisis y evaluación del levantamiento de la Información Financiera49

4.5.1 Movimiento de compras.....50

4.5.2 Movimiento de ventas.....52

4.5.3 Determinación del margen de utilidad financiera a través análisis comparativo del movimiento de ventas y ventas55

4.5.4 Procesamiento y análisis de los datos de la entrevista practicada60

4.5.5 Determinación de las horas de la capacidad instalada68



4.6 Análisis y exposición de la presencia de los costos hundidos en Pollos Brass Las Delicias.....	71
4.7 Cálculo del valor de los costos hundidos en Pollos Brass Las Delicias.....	74
4.8 Medición del impacto de los costos hundidos en el ciclo mensual de operaciones.....	75

CAPITULO V: DISCUSIÓN

5.1. Descripción de los hallazgos más relevantes y significativos	78
5.2. Limitaciones del estudio.....	79
5.3. Comparación critica con la literatura existente	79
5.4. Implicancias del estudio	79

CONCLUSIONES	81
--------------------	----

RECOMENDACIONES	82
-----------------------	----

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	83
---------------------------------	----

ANEXOS.....	84
-------------	----

Anexo 01: Matriz de Consistencia.....	85
---------------------------------------	----

Anexo 02: Matriz del Instrumento para recolección de datos.....	86
-----------------------------------------------------------------	----

Anexo 03: Instrumento de Recolección de Datos.....	87
----------------------------------------------------	----

Anexo 04: Validación de Instrumentos.....	90
-------------------------------------------	----



Índice de Tablas

Tabla 1	Relación formal de la pollería	47
Tabla 2	Capacidad Operativa de la Inversión	48
Tabla 3	Relación de los requerimientos de bienes fungibles para el proceso de servucción.....	49
Tabla 4	Dinámica del movimiento de compra de insumos para la servucción (directos e indirectos).....	50
Tabla 5	Dinámica del movimiento de ventas e ingresos del servicio.....	53
Tabla 6	Comparación de los ingresos y los gastos de gestión financiera	56
Tabla 7	Determinación del margen de utilidad gestión financiera.....	59
Tabla 8	Uso de la data contable.....	61
Tabla 9	Uso de data de costos	62
Tabla 10	Fuente de la base de costos.....	64
Tabla 11	Utilidad de los costos	65
Tabla 12	Determinación de los costos del servicio	66
Tabla 13	Identificación de los criterios para determinar el precio del servicio de pollería.....	67
Tabla 14	Identificación de los costos y asociación a los elementos del costo de servucción.....	68
Tabla 15	Determinación de las horas de la capacidad instalada ociosa	70
Tabla 16	Exposición económica de los costos y asociación a los elementos del costo de servucción	71
Tabla 17	Análisis y exposición de la presencia de los costos hundidos	73
Tabla 18	Cálculo del valor de los costos hundidos	74
Tabla 19	Determinación mensual del valor de los costos hundidos.....	75
Tabla 20	Comportamiento mensual de los costos hundidos en costos fijos	76
Tabla 21	Resumen de gastos mensuales, costo hundido mensual, gasto mensual, margen de ganancia con costos hundidos y margen de ganancia sin costos hundidos	77



Índice de Figuras

Figura 1. Dinámica del movimiento de compra de insumos para la servucción.....51

Figura 2. Dinámica del movimiento de compra de insumos para la servucción.....51

Figura 3. Dinámica del movimiento de compra de insumos para la servucción
(I.G.V.).....52

Figura 4. Dinámica del movimiento de compra de insumos para la servucción
(I.G.V.).....52

Figura 5. Dinámica del movimiento de ventas del servicio53

Figura 6. Dinámica del movimiento de ventas del servicio54

Figura 7. Dinámica del movimiento de ventas del servicio (I.G.V.).....54

Figura 8. Dinámica del movimiento de ventas del servicio (I.G.V.).....55

Figura 9. Comparación de los ingresos con los gastos57

Figura 10. Comparación de los Ingresos con los gastos.....58

Figura 11. Margen de utilidad59

Figura 12. Margen de utilidad60

Figura 13. Uso de la información procesada61

Figura 14. Uso de la data de costos62

Figura 15. Fuente de base de costos64

Figura 16. Fuente de base de costos65

Figura 17. Determinación del costo de servucción66

Figura 18. Criterios para fijar precios de servucción67

Figura 19. Comportamiento fijo de los costos hundidos76



Resumen

Esta investigación trata sobre la presencia y existencia innegable de los costos hundidos que se manifiestan en los negocios de comidas, como son las pollerías, las que se ubican dentro del tipo de servicios de restaurante, ello ocurre a consecuencia que estos negocios no operan dentro máximo rango de capacidad operativa generando una capacidad instalada ociosa. estos son los aspectos principales que afecta, caracterizan y arrojan en todas las estructuras de la pequeña organización, y que se consideran durante la evaluación y estructuración de los costos que se desarrollan; porque consideramos y creemos que el procedimiento real no puede proporcionar información de flujo sobre los efectos de la elaboración de alimentos, y la causa de esa situación es que la administración de las pollerías no tiene un buen método para hacerlo.

Por otro lado, abordamos que los costos y precios de comercialización son la mejor forma de realizar un buen procedimiento para el análisis y evaluar cómo estas pequeñas empresas pueden mejorar su inversión, porque podemos detectar e identificar varias horas por día que no utilizan totalmente de su inversión realizada., en realidad está se encuentra "durmiendo", por ello tenemos dos partes: costos irrecuperables e identificación de los costos perdidos, que son el objetivo de nuestra investigación.

Finalmente, ponemos a consideración de los interesados en arreglar su problemas de costos hundidos en sus negocios una nueva forma de desarrollar evaluaciones y administrar los costos irrecuperables y cómo aprovechar la capacidad instalada invertida, quiénes pueden usarlo para mejorar y conocer los resultados de sus presupuestos y obtener los resultados.

Palabras claves: Costos Hundidos, Capacidad Instalada, Utilización Parcial

Las Autoras.



Abstract

This research deals with the presence and undeniable existence of the sunken costs that are manifested in the food businesses, such as poultry farms, which are located within the type of restaurant services, this occurs as a result of these businesses do not operate within maximum operating capacity range generating idle installed capacity. these are the main aspects that affect, characterize and throw in all the structures of the small organization, and that are considered during the evaluation and structuring of the costs that are developed; because we believe and believe that the actual procedure can not provide flow information on the effects of food processing, and the cause of that situation is that chicken management does not have a good method to do so.

On the other hand, we address that the costs and marketing prices are the best way to perform a good procedure for analysis and evaluate how these small companies can improve their investment, because we can detect and identify several hours per day that do not fully use their investment made., is actually "sleeping", so we have two parts: irrecoverable costs and identification of lost costs, which are the objective of our investigation.

Finally, we put to consideration of those interested in fixing their problems of sunken costs in their businesses a new way of developing evaluations and managing the irrecoverable costs and how to take advantage of the installed capacity invested, who can use it to improve and know the results of their budgets and get the results.

Keywords: Sunk Costs, Installed Capacity, Partial Utilization.

The Authors



Listado de Abreviaturas

MINSA	:	Ministerio de Salud
SUNAT	:	Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria.
DPI	:	Determinación de la Producción Interna.
MD	:	Materiales Directos, Insumos y especies.
MOD	:	Mano de Obra Directa.
MI	:	Materiales indirectos y Suministros
MOI	:	Mano de Obra Indirecta.
CIF	:	Costos Indirectos de Fabricación.
CH	:	Costos Hundidos



CAPITULO I: INTRODUCCIÓN

1.1 Planteamiento del Problema

1.1.1 Descripción del Problema

El tema de este trabajo de investigación que lo hemos intitulado: **"IDENTIFICACIÓN DE COSTOS HUNDIDOS Y SUS EFECTOS PROVOCADOS POR LA UTILIZACIÓN PARCIAL DE LA CAPACIDAD INSTALADA DE LAS POLLERÍAS DEL DISTRITO DE SAN JERÓNIMO – CASO POLLERÍA LAS DELICIAS - PERIODO 2016"**, está referido a que existe un hecho real y visible que se produce en el medio y probablemente en todo el ámbito nacional donde este rubro del renglón de servicios de comida existe. Nuestro problema de investigación comprende el hecho de que el plato bandera nacional denominado “Pollo a la Brasa” presenta características muy precisas y únicas, a las cuales las personas que se dedican a este negocio en la condición de pequeña unidad económica deben ajustarse.

El problema principal estriba en que las características que mencionamos se refieren a que este negocio tiene ya establecidos patrones de consumo que se han empoderado en el colectivo del consumidor de es plato nacional, los cuales, entre otros, aluden a que:

- Se consume desde las 16:00 horas en adelante y no antes.
- Es un gusto al alcance de la población por ser económico.
- Es comida que se comparte en la pollería o en la casa.
- Su cocción se da al carbón o leña, no es aceptable a horno eléctrico o a gas.
- El pollo a la brasa debe ser visible en su cocción para los clientes.



- Se sirve el pollo acompañado de papas fritas, excepcionalmente se le adiciona (a gusto del cliente) arroz chaufa, y se le acompaña con ensaladas.
- El uso de cremas es infaltable, primero el ají, luego la mostaza, mayonesa y ketchup.
- Su presentación varía desde un pollo, pasando por $\frac{1}{4}$ de pollo hasta llegar a $\frac{1}{8}$ de pollo. Hecho que significa que se ajusta a la capacidad adquisitiva del cliente y el número de estos.
- Culturalmente y socialmente hace que se converjan las familias y amistades para interrelacionarse.

En tal sentido, nuestro objetivo de la investigación es determinar que los negocios dedicados a la pollería es establecer que por tener un horario de atención de 5 a 6 horas por día provoca que sus instalaciones se encuentren en la condición de capacidad instalada ociosa, lo cual genera tres efectos sobre estas unidades económicas que son: 1) financieros, 2) Costos hundidos, y 3) Operativos. El desarrollo integral de la investigación consta de tres partes en el presente informe:

1. La primera parte corresponde al Marco Teórico o de Referencia del estudio que comprende: el tema de estudio, la problemática o problema, los objetivos, el análisis conceptual del problema, los antecedentes de la investigación, la importancia de la investigación, la hipótesis y la metodología de la investigación.
2. La segunda parte corresponde al desarrollo de la investigación y abarca los dos capítulos restantes a través de los cuales se analizan las hipótesis de trabajo, donde se identifican los efectos que ocasiona la no utilización de la capacidad instalada de las pollerías por causa de una limitada atención la cual se circunscribe a 6 horas diarias como máximo.



3. La tercera parte corresponde a las conclusiones y recomendaciones a que dan lugar, luego siguen los anexos considerados sustantivos para la mejor comprensión de la investigación.

Investigando en locales de expendio de servicios culinarios de típico de negocio local y de gran popularidad emblemática en el Perú es el “Pollo a la Brasa”. En el distrito de San Jerónimo Provincia y departamento del Cusco tomamos como referencia un negocio local denominado “Las Delicias”; se reveló que poseía de primera instancia un horario de atención limitado a posteriores de las 16:00 horas, así mismo se observó que el negocio no contaba con el aforo completo de sus instalaciones, sino que se limitaba a la atención del total de su capacidad.

Estos efectos negativos que posee el negocio nos conllevan investigar para poder determinar en qué medida influirá la capacidad instalada ociosa sobre los efectos financieros y costos hundidos, los mismos que impiden una maximización del uso operativo de las instalaciones del negocio.

Bajo la premisa expuesta párrafos antes, se lleva a la conjunción de todos los problemas encontrados y los cuales los resumimos en nuestro problema general de nuestra investigación.

1.2 Formulación del problema

1.2.1 Problema general

¿Los costos hundidos que efectos genera por la utilización parcial de la capacidad instalada de los locales de las pollerías en el distrito de San Jerónimo - caso pollería las Delicias periodo 2016?



1.2.2 Problemas Específicos

- a. ¿Cómo utilizan parcialmente la capacidad instalada de los locales de las pollerías en el distrito de San Jerónimo en la gestión de las pollerías – caso pollería las Delicias periodo 2016?
- b. ¿Qué efectos genera la utilización parcial de la capacidad instalada de los locales de las pollerías en el distrito de San Jerónimo en la gestión de las pollerías – caso pollería las Delicias periodo 2016?

1.3 Objetivos de la Investigación

1.3.1 Objetivo general

Demostrar e Identificar los costos hundidos que efectos genera por la utilización parcial de la capacidad instalada de los locales de las pollerías en el distrito de San Jerónimo - caso pollería las Delicias periodo 2016.

1.3.2 Objetivos específicos

- a. Establecer la utilización parcial de la capacidad instalada de los locales de las pollerías en el distrito de San Jerónimo en la gestión de las pollerías – caso pollería las Delicias periodo 2016?
- b. Identificar los efectos los costos hundidos que genera la utilización parcial de la capacidad instalada de los locales de las pollerías en el distrito de San Jerónimo en la gestión de las pollerías – caso pollería las Delicias periodo 2016?

1.4 Justificación de la Investigación

1.4.1 Relevancia social.

La mayor significancia del estudio está en la posibilidad de constituir un instrumento de gestión para que sirva para identificar los costos hundidos, efectos



financieros y operativos de su capacidad instalada ociosa de las actividades de este servicio.

1.4.2 Implicancias prácticas

Nuestro trabajo propone identificar y determinar técnicamente los aspectos de los efectos de los costos hundidos y financieros que provoca en esta clase de negocios la no utilización de la capacidad instalada a consecuencia de la naturaleza del negocio de pollería, cuyo patrón de consumo en los clientes establece que este se consume a partir de las 16:00 en adelante.

1.4.3 Valor teórico.

La utilización de diversos materiales teóricos que se refieren en nuestra base teórica constituye el fundamento teórico y conceptual que nos permite desarrollar nuestra investigación, bajo ese apremio es que nosotras establecemos que el conocimiento teórico se pone en práctica en el caso que venimos tratando en la investigación.

1.4.4 Utilidad metodológica.

Metodológicamente nuestra investigación se ubica dentro del campo privativo de la contabilidad, cual es los costos, la organización de una data de costos que será empleada para tomar conocimiento de la actividad de servicios que llevan a cabo.

1.4.5 Viabilidad de la investigación.

La presente investigación es la consecuencia de la aplicación del conocimiento de la técnica de los costos, adaptada a la necesidad de identificar aspectos causales relativos a la gestión de la administración de los negocios de pollerías, los cuales por el horario de atención que tienen provocan la aparición de costos hundidos, así como efectos financieros. De esta manera sistematizada metodológicamente la información de nuestro trabajo de investigación es que el mismo es practicable dentro de la racionalidad de la



metodología de la investigación científica, pero además servirá de base para que otros investigadores puedan utilizar la data procesada.

1.5 Delimitación de la Investigación

1.5.1 Delimitación temporal

Nuestra investigación se circunscribe temporalmente al periodo 2016.

1.5.2 Delimitación espacial

El sujeto objeto de nuestro estudio e investigación se ubica espacialmente en el departamento de Cusco, Provincia de Cusco, Distrito de San Jerónimo, lugar donde se lleva a cabo nuestra investigación.

1.5.3 Delimitación conceptual.

Para nuestra investigación la base teórica que sustenta el conocimiento se refiere al campo de los costos como técnica y aplicación para identificar efectos de orden operativo, financiero y de costos.



CAPITULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la Investigación

2.1.1 Antecedentes internacionales

➤ HORACIO MÉNDEZ Iturry y JUÁREZ CHALLPETEX Yolanda Guadalupe cuyo trabajo de investigación intitula “COSTOS DE LOS TIEMPOS PERDIDOS EN LA ATENCIÓN DE COMIDA AL PASO GUANAJUATO”. (2008), Con el cual optaron la Licenciatura en Contabilidad. Su trabajo consistió en identificar los costos en los que incurrían los propietarios de los servicios de venta de Taquitos y demás comida tradicional mexicana que se vende al paso, para luego determinar los costos que provocan en la economía de estas pequeñas unidades económicas, habiendo establecido que de las 24 horas de un día 14 horas son perdidas y de ellas 6 netas. Llegando a la siguiente, **Conclusión:** Prueban su hipótesis, que la capacidad instalada de los negocios no utilizada provoca costos que no se visibilizan.

2.1.2 Antecedentes nacionales

➤ CONDORI CONDORI, Roció y CUMPA INCA, Nilda, cuyo trabajo de investigación intitula “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS Y SU INFLUENCIA EN LA SITUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA EN LA EMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE OXIGENO OXICUSCO S.R.L.” (2014). Con el cual optaron la Licenciatura en Contabilidad. Habiendo establecido como objetivo la implementación de un sistema de costos por procesos influye significativamente en la situación económica financiera en la empresa Productora y Comercializadora de Oxigeno OXICUSCO S.R.L., periodo 2014. Habiendo



probado la hipótesis a través de la consecución de sus objetivos. Conclusión: La empresa optimiza sus procesos de producción y tiene control eficiente de los elementos del costo de producción (materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación) consecuentemente influyo en la situación económica y financiera.

2.1.3 Antecedentes locales

No se llegó a ubicar en el ámbito local trabajos de investigación de pre grado que estén relacionados con el tema de nuestra tesis.

2.2 Bases Teóricas

2.2.1 Medidas alternativas de capacidad

En lo que respecta a la capacidad instalada tenemos que (T. Barfield Jesse-A.Raiborn Cecily - R, 2008) Una causa fundamental de que exista la sobre aplicación de los costos indirectos proviene de la diferencia entre los costos presupuestados y los costos reales. Otra cosa causa la diferencia en el nivel de actividad o de capacidad elegida para calcular los costos indirectos predeterminados y las actividades que se hayan incurrido. La capacidad se refiere a la medida del volumen de producción o de alguna otra base de actividades. Las medidas alternativas de actividades incluyen la capacidad teórica, normal y esperada. Por lo tanto, la actividad potencial máxima esperada a lo largo de un periodo específico es la capacidad teórica. Esta medida supone que todos los factores están operando de una manera técnica y humanamente perfecta. La capacidad teórica hace caso omiso de realidades tales como las descomposturas de la maquinaria y la reducción de las operaciones de la planta durante los días de descanso. La elección de este nivel de actividad puede ocasionar cantidades importantes de costos indirectos sub aplicados.

Así mismo, precisa que la reducción de la capacidad teórica originada por interrupciones operativas regulares (como días de descanso tiempo ocioso y tiempo de arranque de la maquinaria) proporciona la capacidad que es la que podría lograrse durante



las horas regulares de trabajo. Al considerarse los niveles se obtiene la medida de la capacidad normal la cual engloba al nivel promedio de actividad a largo plazo (5 a 10 años) de la empresa esta medida representa el nivel de actividad que se podría alcanzar en términos razonables, pero no proporciona costos que sean, más similares a los costos históricos reales por lo tanto muchas empresas eligen la capacidad anual esperada como la medida de actividad. La capacidad esperada es un concepto a corto plazo que representa el nivel de actividad de la empresa anticipado para el siguiente periodo con base en una demanda proyectada para el producto y se determina durante el proceso de preparación del presupuesto maestro para ese periodo. El proceso para la preparación del presupuesto maestro se presenta en el capítulo 13 si los resultados reales se acercan a los resultados presupuestados (tanto en unidades monetarias como en volumen) esta medida debería dar como resultado costos de productos que reflejan de manera exacta los costos reales y por lo tanto una cantidad insignificante de costos indirectos sobre aplicados.

En lo que concierne a los productos conjuntos se fabrican por lo general en empresas que usan procesos de producción en masa y por lo tanto un método de contabilidad de costos por proceso los productos de una planta procesadora de maíz por ejemplo pueden incluir al alote y al grano de maíz entero (coproductor) a los granos quebrados del maíz (subproducto) que se usan para las hojuelas de maíz y para la sémola, a los granos de calidad inferior (defectuosos) que se venden a los productores de alimentos para los animales, y a las cascaras, a los pelos del maíz y a los carozos (desperdicios) que se desechan; es el punto en el cual la producción de un proceso conjunto es identificable por primera vez como un producto individual recibe el nombre de punto de separación. Un proceso conjunto puede tener uno o más puntos de separación, dependiendo del número y de los tipos de producción que se elaboren. La producción se puede vender en el punto de separación cuando existe un mercado para los productos en esa condición de manera



alternativa, alguno de los productos o todos ellos se pueden procesar aún más después del proceso conjunto existente.

2.2.2 Evaluación de la capacidad instalada

Un aspecto que tiene que ver de manera redundante con nuestra investigación es relativa a la capacidad instalada de una planta de producción o servucción y consiguientemente sobre lo que concierne al punto de o plataforma de venta, en tal sentido tenemos lo tratado por (Baca Urbina, 2010) el mismo que aborda y desarrolla la metodología para evaluar el incremento de la capacidad instalada. A lo largo de los primeros seis capítulos del texto se ha mostrado el método para instalar una nueva empresa de manufactura. Sin embargo, una buena cantidad de los préstamos que se solicitan a las instituciones de financiamiento, ya sean públicas o privadas, tiene como objetivo invertir en activos fijos para incrementar la capacidad instalada que actualmente tiene la empresa. Los activos fijos en los cuales normalmente se invierte son: terrenos, edificios, instalaciones, maquinarias, mobiliario y equipos.

No obstante dicho lo anterior, no existe un método conocido que debe seguir aquella empresa que busca incrementar su capacidad instalada. Además, si esta empresa pide un préstamo a una institución financiera, esta última exigirá la presentación del proyecto de expansión de la capacidad instalada, pero al no existir un método para estos casos, tampoco se sabe si el proyecto tiene un soporte técnico y metodológico adecuado, de forma que al final nadie sabe con toda certeza si el proyecto de expansión está bien sustentado. Las preguntas que debe hacer la empresa que busca incrementar su capacidad son: ¿en qué porcentaje quiero incrementar la capacidad instalada? ¿Cuál es el espacio disponible que se tiene en la planta? y aunque es muy obvio, también cabe preguntar: ¿de cuánto dinero dispone la empresa para la expansión y cuanto es posible conseguir con un financiamiento? La respuesta a esas preguntas da la pauta para constituir un método.



Por lo tanto, si una empresa quiere incrementar su capacidad instalada es porque, seguramente, ya no puede satisfacer algunos de los pedidos de producto de sus clientes, o porque las proyecciones de demanda y análisis del mercado potencial muestran una tendencia creciente y sostenida en el futuro, y en el presente ya es totalmente imposible satisfacer la demanda del o de los productos elaborados por la propia empresa.

2.2.3 Asignación de costos conjuntos

El autor (T. Barfield Jesse- A.Raiborn Cecily - R, 2008) precisa que utilizada para demostrar los métodos alternativos para la asignación de los costos de los procesos conjuntos. Delectable Ediles opera en el mercado al mayoreo de carne en canal y procesa rebanadas de carne de res para extraer tres productos principales distintos a través de un proceso conjunto: bistec, rosbif y carne molida. (Las partes restantes se consideran subproductos) todos los coproductos pueden venderse en el punto de separación de manera alternativa, cada producto de carne de res de puede someterse a un proceso adicional lo cual crea costos adicionales independientes para los productos. Los bistecs se pueden someterse a un proceso adicional para producir sándwiches de bistec el rosbif se puede someterse a un proceso adicional para usarse como parte de una mezcla de embutidos. En ciertos costos de mercadotecnia y venta como publicidad, las comisiones y el transporte se incurre independientemente de en qué punto se vende los productos.

2.2.4 Variaciones en costos indirectos

Otro aspecto a mencionar es que lo dicho por (Farfan Peña, 2010), refiere que, al desarrollar tasas de aplicación de los costos indirectos, una empresa debe especificar un nivel de capacidad de operación. La capacidad se refiere al nivel de actividad. Las medidas alternativas de la actividad incluyen a la capacidad teórica, practica, normal y esperada. Toda vez que el total de los costos indirectos variables cambia en relación directa con los cambios en los niveles de actividad y ya que los costos indirectos fijos por unidad cambian



en forma inversa con los cambios en el nivel de actividades, se debe elegir un nivel específico de actividades para determinar los costos indirectos presupuestados.

Es por ello que la actividad potencial máxima estimada para un periodo específico es la capacidad teórica. Esta medida supone que todos los factores están operando de manera técnica y humanamente perfectas. La capacidad teórica hace a un lado realidades tales como descomposturas de maquinaria y reducciones o paros en las operaciones de la planta durante días de fiesta. La reducción de la capacidad teórica con motivo de interrupciones operativas continua y regular proporciona la capacidad práctica que pudiera lograrse durante las horas regulares de trabajo. La consideración de los niveles de producción históricos y estimados hacia el futuro y las fluctuaciones cíclicas proporcionan una medida de la capacidad normal que engloba el promedio de actividades a largo plazo (5 a 10 años) de la empresa. Esta medida representa un nivel de actividad razonablemente alcanzable, pero no proporciona costos que sean más similares a los costos históricos reales. Por consiguiente, muchas empresas usan la capacidad esperada como la medida de actividad elegida. La capacidad esperada es un concepto a corto plazo que representa el nivel anticipado de la empresa para el siguiente periodo anual. Si los resultados reales se encuentran cercanos a los resultados presupuestados esta medida debería dar como resultado costos de productos que reflejan de manera más estrecha los costos reales, donde un presupuesto flexible es un documento de planeación que presenta los costos indirectos esperados a diferentes niveles de actividades. En un presupuesto flexible, todos los costos se tratan como variables o como fijos; de este modo, los costos mixtos se deben separar en sus elementos variables y fijos.

Los niveles de actividades que aparecen en un presupuesto flexible por lo general cubren el rango contemplado de actividades para el periodo siguiente. Si todos los niveles de actividades se encuentran dentro del rango relevante, los costos de cada nivel sucesivo



deben ser iguales al nivel anterior más un incremento monetario uniforme para cada factor de costo variable. El incremento es igual al costo variable por unidad de actividad multiplicado por la cantidad de actividad adicional.

2.2.5 Costos sumergidos o costos hundidos

Este aspecto central de nuestra investigación (T. Barfield Jesse- A.Raiborn Cecily - R, 2008), trata que los costos incurridos en el pasado para la adquisición de un activo o de un recurso reciben el nombre de costos sumergidos. No pueden cambiarse, sin importar que curso futuro de acción se tome, porque los gastos históricos no son recuperables, sean cuales sean las circunstancias actuales.

Después de que se adquiere un activo o recurso, los administradores pueden encontrar que ya no es adecuado para los propósitos que se pretenden, que no cumple con las expectativas, que esta tecnológicamente pasado de moda o que ya no es comercializable. Se debe entonces tomar una decisión, la cual involucra por lo común dos alternativas: mantener o disponer del activo antiguo. Al tomar esta decisión se debe obtener un precio de venta actual o futuro para el activo antiguo, pero tal precio es el resultado de condiciones actuales o futuras y no “recupera” un costo histórico. El costo histórico no es relevante para la decisión. Aunque se profundiza en el tema de las decisiones de adquisición de activos en el capítulo 14, estas decisiones proporcionan una excelente introducción al concepto de la información relevante. (T. Barfield Jesse- A.Raiborn Cecily - R, 2008)

2.2.6 Metodología para evaluar el incremento de la capacidad instalada

2.2.6.1 Partes principales del método

Al igual que el método normalmente utilizado para evaluar el proyecto de una empresa productiva de nueva creación, del método para evaluar la expansión de la capacidad instalada, tratado por (Baca Urbina, 2010), debe contener los mismos aspectos



esto es, debe contener un aspecto de análisis del mercado, un aspecto técnico, un aspecto de análisis económico y finalmente el aspecto de la evaluación económica ya que incrementar la capacidad instalada siempre va a requerir de una inversión económica adicional. Sin embargo, tales aspectos se tratan de manera ligeramente distinta a la forma en cómo se utilizan en la evaluación de una industria de nueva creación.

2.2.6.2 El análisis de la demanda y la oferta

Cuando una empresa considera seriamente el incremento de su capacidad instalada, significa que bajo las condiciones actuales de operación ya no puede cubrir la cantidad que demanda el mercado de su o sus productos. Esta producción adicional que debe realizar presenta varios aspectos.

Para realizar el análisis de la demanda y la oferta de sus productos, ya no es necesario ir fuera de la empresa a realizar encuestas sobre la aceptación del producto o productos, pues este ya ha sido aceptado de tal forma que dicha demanda sobrepasa las estimaciones iniciales. Incluso se puede decir que las estrategias de comercialización tuvieron el éxito esperado, puesto que ya se vende más de la cantidad de producto pronosticada. En ese sentido se tiene lo siguiente:

2.2.6.3 Estudio técnico

Una vez pronosticada la DPI a través de los años, los propietarios de la empresa deben determinar hasta qué punto desean cubrir esa DPI y hasta cual año. Suponga que una empresa presenta un comportamiento en la demanda de sus productos similar. Estos son los aspectos que analiza el método y se pueden resumir en los siguientes puntos:

1. Determinar el equipo total adicional necesario para el incremento deseado

.Una vez determinados los límites a los cuales puede llegar la demanda en los próximos 5 años cualquier otro periodo de análisis que fije la empresa, con base en tecnología de producción que actualmente este utilizando, se deberá hacer un estimado del número y



capacidad de los nuevos equipos que será necesario adquirir para lograr el incremento deseado. En este caso no solo es necesario realizar este análisis para los equipos clave, sino para todos los equipos productivos en general, pues si bien es cierto que los equipos clave son los más importantes, el resto de los equipos también deberán incrementarse para lograr un aumento de la capacidad instalada. Este análisis incluye un incremento en el área de almacén, el cual también deberá contar con más área al incrementarse la producción.

2. Determinación del posible incremento en la producción, de acuerdo a las áreas disponibles. Esto incluye la utilización de las áreas de expansión, si las hubiera, o los espacios libres dentro del área productiva, también si los hubiera se verifica si tales espacios son suficientes para instalar el incremento deseado de capacidad.

En este punto se enfatizan las bondades de que al momento de diseñar una planta nueva se establezcan áreas de expansión que en un principio funcionen como jardines y que dentro del área productiva se dejen espacios muy sobrados, en la medida que se siga aplicando de manera eficiente el principio de mínima distancia recorrida para los materiales, esto es, dejar espacios sobrados no debe entenderse como hacer que los materiales viajen distancias extras sin necesidad, ya que cada metro que se transporta ese material ocasionan un costo para la empresa.

En caso de que se tenga algún espacio de expansión, determinar hasta donde es posible determinar hasta adonde es posible incrementar la capacidad productiva. En este punto se empiezan a generar una serie de alternativas de expansión: la más simple es aprovechar esas áreas que se determinaron desde el inicial de la planta. Si existen tales espacios analizar la cantidad de equipos adicionales que pueden instalarse y determinar hasta donde es posible incrementar la capacidad.

3. Construir un segundo nivel en la planta. Si no se cuenta con ese espacio o el que se tiene no es suficiente para instalar la capacidad productiva deseada, aplicar el



principio **de utilización del espacio cubico**. Esto significa construir uno o dos niveles por arriba de las instalaciones actuales y trasladar. Con frecuencia las áreas productivas presentan mucha dificultad para operar en niveles superiores de construcción, sin embargo, no se puede descartar del todo a esta alternativa.

Aplicar el principio de aprovechamiento del espacio cubico implica, en este caso, que los métodos de manejo de materiales seguramente también van a cambiar, de un transporte horizontal de materiales cuando los almacenes estaban a la misma altura que el área productiva, a un transporte vertical de materiales, dado que ahora los almacenes bien podrían estar en un nivel superior de construcción, dejando en la planta baja del área productiva, casi de forma exclusiva.

4. En caso de que la expansión de áreas disponibles se obtengan con la construcción de un segundo nivel en la planta, total o parcial, deberá determinarse si la tecnología de producción que se emplea permite realizar una **instalación en forma escalada** de los nuevos equipos, esto es, no instalar una enorme capacidad adicional desde el año 1 de **expansión**, sino hacerlo de forma paulatina para no realizar una gran inversión desde el principio, con el riesgo que no crezca la demanda de los productos de la empresa en las cantidades pronosticadas.

En todos los casos en que sean posible realizar el incremento de la capacidad instalada en forma escalonada, deberá aplicarse en principio de flexibilidad, pues se busca precisamente que la planta se pueda adaptar rápidamente a los cambios que el mercado requiere, en este caso, que se pueda incrementar la capacidad productiva e forma gradual, sin perturbar o aun detener la elaboración de los productos en planta. Lo importante es realizar un análisis de todas las variantes de cada alternativa de crecimiento desde el punto de vista de la ingeniería del proyecto, para finalmente evaluar económicamente cada una de ellas. (Baca Urbina, 2010)



2.2.7 La Contabilidad de costos

Uno de los espacios privativos de la Contabilidad es lo relativo a la Contabilidad de Costos, el cual se refiere al procesamiento de la información o data monetaria de todos los valores económicos que se presentan y se dan en el centro de producción o servucción. (Farfan Peña, 2010)

2.2.8 Naturaleza de la contabilidad de costos

CONTABILIDAD FINANCIERA.- La contabilidad de costos tenemos que conocer su naturaleza u origen, su origen está en la contabilidad general y esta se conoce según el comité sobre terminología del AICPA de los Estados Unidos de Norteamérica, propuso en 1941 que se definiera, como el arte de registrar, clasificar y resumir de una manera significativa y en términos monetarios, las transacciones y eventos (o sucesos) que son cuanto menos en parte, de carácter financiero, así como interpretar sus resultados.

También podemos decir que la contabilidad es la ciencia que tiene como objeto estudiar y analizar razonablemente todos los eventos económicos, pasados o futuros relacionados con los procesos de producción, distribución, administrativos y consumo de los recursos del ante del público o privado, facilitando al usuario tomar decisiones relacionadas con dicha identidad.

2.2.9 Contabilidad de costos

(Kohler, 1982) en su obra diccionario para contadores, define a la contabilidad de costos como: “Rama de la contabilidad que trata de la clasificación, contabilización, distribución recopilación e información de los costos corrientes y en perspectiva”. (Polimeni, Fabozzi, Adelb (Polimeni, Fabozzi, Adelberg & Kole, 2007) en su obra, contabilidad de costos: conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales, definen a la contabilidad de costos como la que: “se relaciona principalmente con la



acumulación y el análisis de la información de costos para uso interno, con el fin de ayudar a la gerencia en la planeación, el control y la toma de decisiones. (Farfan Peña, 2010)

2.2.10 Objetivos de la Contabilidad de Costos

Los objetivos de la contabilidad de costos se enuncian a continuación:

1. Determina la producción equivalente cuando existe producción que al cierre de una gestión no ha sido determinada.
2. Determinar lo costos unitarios para normar las políticas de la gerencia
3. Valuar las producciones respectivas e inventarios de producción en proceso
4. Proporcionar información suficiente y oportuna a la gerencia de la entidad para una acertada toma de decisiones.
5. Generar información para determinar las utilidades, proporcionando el costo de los productos vendidos.
6. Contribuir a la planeación de utilidades y a la elección de alternativas por parte de la dirección, proporcionando anticipadamente los costos de producción, distribución administración y financieros.
7. Contribuir con la elaboración de los presupuestos de la entidad, en los programas de venta, producción, administración y financieros.

2.2.11 Clasificación de los costos

En virtud que la contabilidad es una herramienta importante para la toma de decisiones los diferentes comportamientos de los costos, según (Horngreen Charles, 2010) son los que hacen que aquellos sean los más útiles. Los costos pueden clasificarse de acuerdo con el enfoque que se les dé. Por tal motivo, a continuación, se analiza la clasificación de los costos



a) LA FUNCIÓN EN QUE INCURREN

i. **Costos de Producción.** - Son los que se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos elaborados. Son tres elementos los que integran el costo de producción: materia prima directa, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

ii. **Costos de Distribución.** - Son los que se incurren en el área que se encarga de llevar los productos terminados desde la empresa hasta el consumidor. Por ejemplo: sueldos y prestaciones del director general, del personal de finanzas, de tesorería, de contabilidad, etc.

iii. **Costos Financieros.** - Son los que se originan por la obtención de recursos ajenos que la empresa necesita para su desenvolvimiento.

b) POR SU IDENTIFICACIÓN:

i. **Costos Directos.** - Son aquellos que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos o las áreas específicas. Por ejemplo: materias primas directas y mano de obra directa.

ii. **Costos Indirectos.** - Son costos que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos o las áreas específicas, por ejemplo, materias primas indirectas, mano de obra indirecta, depreciaciones combustibles y lubricantes energía eléctrica etc.

c) POR EL PERIODO EN QUE SE LLEVAN A LOS RESULTADOS:

i. **Costos Inventariables (costos).** - Son los que están relacionados con la función de producción. Estos costos se incorporan a los inventarios de materias primas, producción en proceso y productos terminados y se reflejan como activo dentro del balance general. Los costos del producto se llevan al estado de resultados, cuando y a medida que los productos elaborados se venden, afectando el reglón de costos de los productos vendidos.



ii. **Costos no Inventariables (gastos).** - Se identifican con intervalos de tiempo y no con los productos elaborados. Se relacionan con la función operativa y se llevan al resultado en el periodo en el cual se incurren.

d) POR SU GRADO DE VARIABILIDAD:

i. **Costos Fijos.** - Son los costos que permanecen constantes en su magnitud dentro de un periodo determinado, independientemente de los cambios registrados en el volumen de operaciones realizadas.

ii. **Costos Variables.** - Son aquellos cuya magnitud cambia en razón directa del volumen de las operaciones realizadas.

iii. **Costos Semifijos, SemivARIABLES o Mixtos.** - Son los que tienen elementos tantos fijos como variables.

e) POR EL MOMENTO EN QUE SE DETERMINAN LOS COSTOS:

i. **Costos Históricos.** - Son los que determinan con posterioridad a la conclusión del periodo de costos.

ii. **Costos Predeterminados.** - Se determinan con anterioridad a la conclusión del periodo de costos o durante el transcurso del mismo.

iii. **Costos Estimados.** - Son aquellos costos que se predeterminan antes de que ocurran, para predeterminarlos se toman como base los costos históricos, según la empresa lo que puede costar un producto.

iv. **Costos Estándar.** - Los costos estándar son costos predeterminados cuidadosamente que, según la empresa, debe costar un producto o la operación de un proceso durante un periodo de costos, sobre la base de ciertas condiciones de eficiencia, condiciones económicas y otros factores propios de la misma.

**f) POR SU FORMA O COSTO TOTAL:**

i. **Costo Primo.** - Son los costos incurridos cuantificables e identificables con facilidad en la elaboración de los productos, los componen la materia prima directa y la mano de obra directa.

ii. **Costo de Conversión.** - Es la suma de los costos de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación incurridos en el proceso de transformar o convertir la materia prima directa en el producto terminado.

iii. **Costos Fijos, Variables y SemivARIABLES.** - De acuerdo al grado de variabilidad, los costos totales se clasifican en las categorías mencionadas.

iv. **Costos Fijos.** - Son los costos que permanecen constantes en su magnitud dentro de un periodo determinado, independientemente de los cambios registrados en el volumen de operaciones realizadas.

v. **Costos Variables.** - Son aquellos cuya magnitud cambia en razón directa al volumen de las operaciones realizadas

vi. **Costos Semifijos, Semi Variables o Mixtos.** - Son los que tienen elementos tantos fijos como variables.

**g) POR LA FUNCIÓN EN LA RELEVANCIA QUE TIENEN EN LA
FORMA DE DECISIONES:**

i. **Costos Relevantes.** - Son los que pueden ser influidos por una decisión. Son aquellos costos esperados que difieren entre cursos alternativos de acción. Es todo costo pertinente a la decisión que se va a tomar, es decir, todo costo que es útil y necesario para tomar una decisión sobre la base de varias alternativas.

ii. **Costos no Relevantes.** - Son costos no relevantes o sumergidos los que, independientemente de la decisión que se tome, el resultado o comportamiento del costo será el mismo, por lo que en el momento de tomar o analizar la decisión da lo mismo



considerarlo o no. Todo costo estimado no sufrirá variación alguna cualquiera sea la alternativa que se escoja. (Farfan Peña, 2010)

2.2.12 Usuarios de información financiera

Los usuarios de la información financiera pueden clasificarse en dos grupos:

a. **Usuarios internos.** -Son aquellas personas que laboran en la empresa y que tienen acceso a la información financiera en forma variada; es decir, información según sus necesidades particulares.

b. **Usuarios externos.** -Se relacionan con la empresa desde afuera y se les proporciona información histórica, es decir, cuando las cosas ya han sucedido y, en algunos casos, reciben también información financiera proyectada.

2.2.13 Contabilidad Financiera y contabilidad administrativa

1. **Contabilidad Financiera.** -Sistema de información de una empresa orientada hacia la elaboración de informes externos que da importancia a los aspectos históricos y considera las normas de información financiera.

2. **Contabilidad Administrativa.** -Sistema de información de una empresa orientada hacia la elaboración de informes de uso interno que facilitan las funciones de planeación, control y toma de decisiones de la administración.

2.2.14 Empresa comercial y empresa de transformación

1. **Empresa comercial.** -Tiene como principal función económica actuar como intermediario; es decir, compra artículos elaborados para después revenderlos, básicamente en las mismas condiciones.

2. **Empresa de transformación.** -Se dedica a la adquisición de materias primas para transformarlas física y/o químicamente y ofrecer un producto, a los consumidores, diferente del producto que adquirió.



2.2.15 Contabilidad de costos

Es un sistema de información empleado para predeterminar, registrar, acumular, controlar, analizar, direccionar, interpretar e informar todo lo relacionado con los costos de producción, distribución, venta, administración y financiamiento.

2.2.16 Objetivos de la Contabilidad de Costos

Los objetivos de la contabilidad de costos son entre otros:

- Contribuir a fortalecer los mecanismos de coordinación y apoyo entre todas las áreas (compras, producción, recursos humanos, finanzas, distribución, ventas) para el logro de los objetivos de la empresa.
- Determinar costos unitarios para establecer estrategias que se conviertan en ventajas competitivas sostenibles y para efectos de evaluar los inventarios de producción en proceso y de artículos determinados.
- Generar información que permita a los diferentes niveles de dirección una mejor planeación, evaluación y control de sus operaciones.
- Contribuir a mejorar los resultados operativos y financieros de la empresa, propiciando el ingreso a procesos de mejora continua.
- Atender los requerimientos de la ley del impuesto sobre la renta y su reglamento.
- Proporcionar información de costos en forma oportuna a la dirección de la empresa para una mejor toma de decisiones.

2.2.16.1 Concepto de costo

El costo es el valor monetario de los recursos que se entregan o prometen entregar a cambio de bienes o servicios que se adquieren. En el momento de la adquisición se incurre en el costo, lo cual puede originar beneficios presentes y futuros.



1. **Costos del producto o costos inventariables (costos).**- Son los costos relacionados con la función de producción; es decir, de materia prima directa, de mano de obra directa y de cargos indirectos.

2. **Costos del periodo o costos no inventariables (gastos).**- Son los costos que se identifican con intervalos de tiempo y con los productos elaborados. Se relacionan con las funciones de venta y administración de empresa. Estos costos no se incorporan a los inventarios: se llevan al estado de resultados a través del renglón de gastos de venta, gastos de administración y gastos financieros, en el periodo en el cual se realizan.

3. **Costos capitalizables.** - Son aquellos que se capitalizan como activo fijo o cargos diferidos y después se deprecian o amortizan a medida que se usan o expiran; dan origen a cargos inventariables (costos) o del periodo (gastos).

4. **Costo y Gasto.** - El sacrificio realizado se mide en unidades monetarias, mediante la reducción de activos o el aumento de pasivos en el momento en que se obtiene el beneficio. En el momento de la adquisición se incurre en el costo, el cual puede beneficiar al periodo en que se origina o a uno o varios periodos posteriores a aquel en que se efectuó. Por lo tanto, en términos generales, costo y gasto son lo mismo; aunque algunas diferencias específicas entre ellos son:

a) **La función a la que se les asigna.** - Los costos se relacionan con la función de producción, mientras que los gastos se relacionan con las funciones de venta, administración y financiamiento.

b) **Tratamiento contable.** - Los costos se incorporan a los inventarios de materias primas, producción en proceso y artículos terminados y se reflejan como activo circulante dentro del balance general; los costos de producción se llevan al estado de resultados mediata y paulatinamente.



Los gastos de venta, administración y financiamiento no corresponden al proceso productivo; es decir, no se incorporan al valor de los productos elaborados, sino que se consideran costos del periodo; se llevan al estado de resultados inmediatamente e íntegramente en el periodo en que se realizan.

2.2.16.2 Clasificación de costos

Los costos pueden clasificarse de acuerdo con el enfoque que se les dé; por lo tanto, existe un gran número de clasificaciones. Aquí mencionaremos las principales, a saber:

a) **COSTOS DE PRODUCCIÓN (COSTOS).** - Se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos elaborados. Son tres elementos los que integran el costo de producción: materia prima directa, mano de obra directa y cargos indirectos.

b) **RELACIÓN CON OTROS ESTADOS FINANCIEROS.** - El estado de costos de producción y ventas se relaciona con el estado de resultados mediante el reglón final costo de los artículos vendidos o costo de ventas, que constituye el primer reglón de deducciones a las ventas netas, también se relaciona con el balance general a través de los inventarios finales de materia prima, producción en proceso y artículos términos. Por su parte el estado de resultados se relaciona con el balance general mediante el reglón final utilidad o pérdida del ejercicio en la sección correspondiente al capital contable.

c) **COSTO DE LA PRODUCCIÓN TERMINADA.** - Refleja el movimiento de la cuenta producción en proceso considera el inventario inicial, la acumulación del costo de producción a través de sus tres elementos y el inventario final, lo cual da como resultado el costo de la producción determinada que se envía al almacén de artículos terminados en un periodo de costos.

d) **SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS.** - El sistema de acumulación de costos presenta la base de la primera parte para suministrar información de



costo de la producción terminada y de los artículos vendidos, desde un programa general de todo el movimiento fabril, durante un periodo de costos.

Para llevar a cabo esta acumulación de costos en una empresa de transformación tenemos que observar y mantener un conjunto de procedimientos técnicas y registros contables denominado inventarios perpetuos que se aplica a las cuentas almacén de materias primas producción en proceso y almacén de artículos terminados cabe recordar que una ventaja del sistema de inventarios perpetuos es conocer en cualquier momento el valor del inventarios perpetuos es conocer en cualquier momento el valor del inventario final sin necesidad de practicar inventaros prácticos.

e) **ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS.** - El estado de costos de producción y ventas en un documento financiero que muestra detalladamente el costo de la producción terminada y el costo de los artículos vendidos de una empresa de transformación, durante un periodo de costos. Por su naturaleza es dinámico.

2.2.16.3 Contenido del estado de costos de producción y ventas

- a) Encabezado, debe contener la siguiente información:
- Nombre de la compañía
 - Mención de ser un estado de costos de producción y ventas
 - Periodo que comprende
 - Unidad monetaria
- b) Cuerpo del documento, cuya estructura comprende tres capítulos
- Costo de las materias primas directas empleadas en la producción
 - Costos de la producción terminada
 - Costo de los artículos vendidos.



2.2.16.4 Centros de costo administrativos (CCA)

Áreas integradas con recursos humanos materiales y funcionarios cuya función se relaciona con la dirección y manejo de las operaciones generales de la empresa.

2.2.16.5 Centros de costos de servicio (CCS). -

Áreas integradas con recursos humanos, materiales y financieros cuya función consiste en suministrar apoyo a los centros de costo administrativo. Productivos de ventas y propios para que estos puedan desarrollar sus actividades de manera eficiente. No llevan a cabo la transformación física y química de las materias primas.

2.2.16.6 Centros De Costo Productivos (CCV).-

Áreas integradas con recursos humanos, materiales financieros cuya función consiste en llevar a cabo la transformación física y químicas de las materias primas es decir contribuyen directamente a la producción de artículos terminados.

2.2.16.7 Centros de costos de ventas (CCV)

Áreas integradas con recursos humanos, materiales y financieros cuya función consiste en promover y comercializar los productos terminados.

2.2.16.8 Costo de producción

Como yo hemos dicho el costo de producción se genera en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados. Los elementos esenciales que integran el costo de producción son tres:

MATERIA PRIMA. - Elementos que serán sometidos a procesos de manufactura o transformación para su cambio físico y química, antes de ser vendidos como productos terminados.se divide en:

- a) **Materia Prima Directa (MPD).** -Elementos que serán sometidos a procesos de manufacturado o transformación para su cambio físico y químico que se



pueden identificar plenamente con los productos terminados: por ejemplo, la madera en la industria mobiliaria.

- b) **Materia Prima Indirecta (MPI).** -Elementos que serán sometidos a procesos de manufactura o transformación para su cambio físico o químico, que se pueda identificar plenamente con los productos terminados, por ejemplo, la madera en la industria mobiliaria.

MANO DE OBRA. - Es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados se divide en:

- a) **Mano de Obra Directa (MOD).** -Son los salarios, prestaciones y obligaciones correspondientes de todos los trabajadores de la fábrica cuya actividad se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos determinados.
- b) **Mano de Obra Indirecta (MOI).** -Son los salarios, prestaciones y obligaciones correspondientes de todos los trabajadores y empleados de la fábrica, cuya actividad no se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados.

CARGOS INDIRECTOS (CI). - También llamados gastos de fabricación, gastos indirectos de fabricación gastos indirectos de producción o costos indirectos, son el conjunto de costos fabriles que interviene en la transformación de las materias primas y que no se identifican o cuantifican plenamente con la elaboración de partidas específicas de productos, procesos productivos o centros de costo determinados.

Si se conocen los elementos que integran el costo de producción, se pueden determinar otros conceptos en forma siguiente:

COSTO PRIMO: Es la suma de los elementos directos que intervienen en la elaboración de los artículos (materia prima directa más mano de obra directa)

**COSTOS DE TRANSFORMACIÓN O CONVERSIÓN:**

Es la suma de elementos que interviene en la transformación de las materias primas directas en productos terminados (mano de obra directa más cargos indirectos).

COSTOS DE PRODUCCIÓN:

Es la de los tres elementos que lo integran (materia prima directa, mano de obra directa y cargos indirectos) también podemos decir que es la suma de costo primo más los cargos indirectos.

GASTOS DE OPERACIÓN:

Es la suma de los gastos de venta, administración y financiamiento

COSTO TOTAL:

Es la suma del costo de producción más los gastos de operación.

PRECIO DE VENTA:

En un mundo globalizado el mercado determina el precio de venta en la mayoría de los casos, por lo tanto, para que nuestros productos y servicios puedan participar y ser competitivos, debemos partir del precio de venta que fija el mercado y restarle el porcentaje de utilidad deseado, para llegar a nuestro costo total objetivo. El costo total debe estar soportado por una estructura de costos, también objetivo, de cada una de las funciones de compra, producción, distribución venta y administración.

2.2.17 Definición de pequeña y microempresa

De acuerdo a la nueva (Republica, 2000) se define como pequeña empresa y micro empresa aquellas unidades económicas que son operadas por una persona natural o jurídica, bajo cualquier forma de organización, que desarrollan actividades de extracción, producción y comercialización de bienes.

El número total de trabajadores de la microempresa no excede las diez

(10) personas y para la pequeña empresa no debe exceder las cuarenta

(40) personas.



2.2.18 ¿Qué es micro y pequeña empresa?

Una empresa puede ser definida como una entidad que operando en forma organizada, combina la técnica y los recursos para elaborar productos o prestar servicios con el objeto de colocarlos en el mercado para obtener una ganancia. La definición anterior abarca todo tipo de empresa, grandes, medianas o pequeñas, e independiente de la magnitud de sus recursos humanos o económicos.

Expuesto esto, surge una serie de interrogantes: ¿Cómo diferenciar la pequeña empresa de la grande? ¿Qué criterio debemos emplear para identificar y clasificar una empresa como pequeña? ¿Qué característica ha de tener esta para ser objeto de dicha clasificación? No existe una respuesta fácil a esta serie de preguntas, ya que cualquier criterio o requisitos independientemente exigidos no podrán definir a cabalidad la pequeña empresa. Generalmente la pequeña empresa se ha definido desde diversos puntos de vista, así tenemos:

- a) **Por su Dimensión.** - Considerando el número de trabajadores, el monto de la inversión, volumen o valor de la producción, valor de ventas.
- b) **Por la Tecnología.** - Nivel de tecnología no sofisticado; inversión por trabajadores (se considera tecnología incorporada a la maquinaria).
- c) **Por su Organización.** - Nivel de organización incipiente, métodos de negociación directos.

2.2.19 Características y estructura empresarial

De acuerdo a las características y estructura empresarial, consideramos a las empresas consideramos a estas empresas dentro de los siguientes límites:

Pequeña empresa

- a) Que no cuente con un número mayor de 40 trabajadores.
- b) El valor anual de las ventas impositivas tributarias (U.I.T.)



Micro empresa

- a) Que el número total de trabajadores no exceda de diez (10) personas.
- b) El valor total anual de las ventas es legislado de acuerdo a las leyes tributarias.

2.2.20 Aspectos característicos de la pequeña empresa:

Generalmente se resaltan los siguientes elementos característicos:

- a) **Administración Independiente.** (Usualmente dirigida y operada por el propio dueño)
- b) **Incidencia no significativa en el mercado.** El área de operaciones es relativamente pequeña y principalmente local.
- c) **Escasa especialización en el trabajo.** Tanto en el aspecto productivo como en el administrativo; en este último el empresario atiende todos los campos: ventas, producción, finanzas, compras, personal, etc.
- d) **Actividad no intensiva en capital:** denominado también como predominio de mano de obra.
- e) **Limitados recursos financieros.** (El capital de la Empresa es suministrado por el propio dueño).
- f) **Tecnología:** existen 2 opiniones con relación a este punto:
 - 1) Aquellos que consideran que la pequeña empresa utiliza tecnología en relación al mercado que abastece, estos es, resaltar la capacidad creativa y adopción de tecnología de acuerdo al medio.
 - 2) Aquellos que resaltan la escasa información tecnológicamente que caracterizan algunas actividades de pequeña escala.

2.2.21 Importancia de la pequeña empresa

Es reconocida a nivel mundial la importancia del sector de la pequeña empresa en el contexto económico-productivo y social de cada país, por su efectiva participación en la



generación de empleo a costos menores de inversión, dado que generalmente se hace uso de una tecnología menos sofisticada y por tanto la incidencia en el costo de capital es baja y más bien es intensa en utilización de mano de obra.

2.2.22 La contabilidad en la microempresa

Brindamos información y orientación acerca de los principales libros y documentos contables que la ley exige a la micro y pequeña empresa. (Bernilla, 2012)

Las personas naturales y jurídicas obligadas a llevar libros y registros de contabilidad. - Según decreto legislativo N° 774 en su artículo 65° de la ley de Impuesto a la Renta. Las Personas Jurídicas cualquiera sea el volumen de sus ingresos brutos anuales están obligados a llevar contabilidad completa.

Los otros perceptores de rentas de tercera categoría estaban obligados a llevar contabilidad, de acuerdo a los siguientes tramos.

Hasta 100 U.I.T de ingresos brutos anuales: Contabilidad completa. Las personas que tengan rentas de cuarta categoría, así como las que se encuentran en el régimen especial el Impuesto a la Renta, deberán llevar un libro de ingresos.

2.2.23 Función financiera

Problema de Financiamiento de una Pequeña Empresa. Las pequeñas empresas consideran la falta de financiamiento como uno de los propios problemas. La inversión inicial, en su mayor parte proviene de ahorros propios. La estrecha base de capital inicial sin reservas líquidas y la estructura financiera, traen consigo que los pequeños empresarios muchas veces escogen productos para cuya fabricación se necesita poco capital inicial para los cuales el tiempo de ejecución es corto y que produzcan en el menor tiempo posible los beneficios necesarios para mantener la producción y este último depende de la demanda inmediata de los productos fabricados.



En vista en que la etapa inicial de la empresa, se compra muchas veces la cantidad de maquinarias y herramientas absolutamente necesarios para poner en marcha el proceso de producción, por otra parte, los establecimientos industriales pequeños siguen en etapa de inversiones adicionales que deben considerarse como complementarias a la inversión inicial y que son imprescindibles para mantener la empresa la empresa en condiciones de producir. Por lo tanto, no se trata de inversiones de ampliación o de reposición. El financiamiento del proceso de producción, ante todo el de materias primas, se efectúa frecuentemente mediante crédito de proveedores. La situación de liquidez, de disponibilidad de dinero es muchas veces tensa, de manera que no es posible seguir la política adoptada a la situación del mercado. La pequeña empresa entonces no tiene capacidad de respuestas inmediata debido a la falta de liquidez.

El problema reside en primer lugar en obtener un crédito y en segundo lugar en conseguirlo con plazos e intereses favorables.

Las causas son frecuentemente barreras psicológicas frente al banco como institución, la falta de conocimiento en cuanto a las facilidades de financiamiento, una experiencia empresarial poco desarrollada; por otra parte, la actitud de los Bancos que se rigen no tanto por criterios de desarrollo sino de seguridad, dificultando la prestación de servicios a este grupo de potenciales clientes.

2.2.24 La actividad financiera en la pequeña empresa

La actividad financiera de la pequeña empresa, dentro de un ciclo productivo, viene definida por dos flujos o corrientes de dinero:

1. Una corriente de fondos que sale de la empresa con motivo de la adquisición de bienes y servicios de todo tipo, y del pago de sueldos y salarios.



2. Otra corriente de fondos que entra en la empresa, constituida por las aportaciones monetarias de los socios, de los prestamistas y, sobre todo, por los ingresos derivados de las ventas.

Teniendo en consideración estas dos corrientes, la actividad financiera de las empresas se preocupa, precisamente, de la programación, control y regulación de estas dos corrientes de dinero, que constituyen la medula de la economía de la empresa.

En la pequeña empresa, la gestión financiera corresponde, en principio, al empresario – director y su responsabilidad solo debe delegarse, parcialmente a medida que crece en un órgano o departamento especializado a cuyo frente estará el director financiero, que forma parte de la alta dirección de la empresa. La función financiera de la empresa se desarrolla pues, en el ciclo compra – almacenamiento – venta, objeto de la función comercial, en los siguientes aspectos:

1. Volumen y ritmo de Compras. Formas de pago.
2. Volumen y ritmo de Ventas. Formas de cobra.
3. Evolución de los Stocks. Inversiones financieras en almacenes de materias primas y la gestión de almacenes de materias primas y la gestión de almacenes de productos terminados.

No debe interpretarse el tercer punto como que la gestión financiera sea responsable de la gestión de compra o de ventas, sino que se precisa su intervención para determinar las consecuencias financieras que pueda acarrear la actuación de los departamentos técnicos o comerciales. Por otra parte, la exigencia de disponer de datos específicos para realizar una labor de administración de recursos financieros eficaz hace que los servicios de control tengan que estar en íntimo contacto con el departamento financiero.



2.2.25 Como estimar el capital necesario

La cantidad necesaria de capital para financiar adecuadamente un negocio varía de acuerdo con el tipo de empresa que se trate, y esto podrá ser determinado solamente después de un estudio cuidadoso del negocio que se planea establecer. Desde el primer momento, el empresario tendrá que reconocer, que el deberá proveer suficiente efectivo para hacerle frente a dos tipos de costos.

1. De capital de trabajo.
2. A los gastos que exigen inversiones substanciales en activos fijos, tales como maquinarias, equipos, edificios.

El capital invertido en activos fijos deberá ser el menor posible; pero siempre suficiente para permitirle a la empresa competir satisfactoriamente en el mercado. La cantidad de capital invertido en Activos Fijos dependerá lógicamente del tipo de actividad que se trate, siendo relativamente pequeño en casos de empresas comerciales y de servicios y será mayor en caso de firmas manufacturadas.

El volumen de efectivo disponible que se debe mantener en reserva está en función de los gastos que la empresa va a incurrir y que tendrá que ser cubierto antes de que comience a entrar el flujo de efectivo, producto de las operaciones. Algunos de estos gastos son: Planillas. Alquileres, gastos de oficina. (Bernilla, 2012)

2.2.26 Caso de Estudio de Investigación.

Cuando el objeto materia de investigación científica es muy grande se recomienda usar una empresa la más representativa del grupo más aun si se trata de una investigación básica cuantitativa descriptiva (SAMPIERI, 2014)



2.3 Marco Conceptual

1. **Administración de Costos.** - Las acciones de los administradores para satisfacer a los clientes, mientras que, continuamente reducen y controlan los costos. (Kohler, 1992)
2. **Administración Estratégica de Costos.** - Uso de datos de costos para desarrollar e identificar estrategias superiores que producirán una ventaja competitiva sostenible. (Kohler, 1992)
3. **Análisis del Punto de Equilibrio.** - Análisis de la relación entre los costos fijos y variables y las utilidades. El punto de equilibrio es el nivel de ventas donde las utilidades sean cero. (Kohler, 1992)
4. **Apalancamiento Operativo.** - La razón de costos fijos y variables de una compañía. (Kohler, 1992)
5. **Balance de Costo-Beneficio.** - Valorar los costos conocidos contra sus beneficios probables, es la consideración primordial en la selección de sistemas y métodos contables. (Kohler, 1992)
6. **Contabilidad Administrativa.** - El proceso de identificar, medir, acumular, analizar, preparar, interpretar y comunicar la información que le ayuda a los administradores. (Kohler, 1992)
7. **Costo Fijo Autorizado.** - Fenómeno a largo plazo que usualmente no puede corregirse sin que afecte de modo adverso la capacidad de la organización para operar incluso a un nivel mínimo de capacidad productiva. (Kohler, 1992)
8. **Costo Fijo Medio.** - Costo fijo dividido por el número de unidades producidas. (Kohler, 1992)
9. **Costo fijo por Pasos.** - Función de costo por pasos donde el costo permanece constante sobre amplios límites de uso de la actividad. (Kohler, 1992)



10. **Costo Fijo.** - Gastos que no varían en relación con el volumen de negocios. Los costos fijos pueden variar por causas independientes del volumen. (Kohler, 1992)
11. **Costo Total.** - El costo de absorción más una imputación de los costos de ventas y de administración. Se le conoce también como costo plenamente distribuido o costo plenamente repartido. (Kohler, 1992)
12. **Costo Unitario.** - Costo total de los bienes manufacturados dividido por el número de unidades producidas. Esta cifra puede expresarse en términos del costo por tonelada, galón, pie o cualquier otra base de medición. (Kohler, 1992)
13. **Costos Administrativos.** - Son los que se incurren en la dirección, el control y la operación de una compañía. (Kohler, 1992)
14. **Costos Variables de Operación.** - Partidas de capital que varían de acuerdo con la cantidad de trabajo, por ejemplo, salarios, impuestos, energía y adquisición de materiales y distribución. (Kohler, 1992)
15. **Costos Variables de Producción.** - Costos cuya magnitud cambia en razón directa de los aumentos o disminuciones registradas en el volumen de producción. (Kohler, 1992)
16. **Costos Variables.** - Aquellos costos que varían en un total, en proporción directa a los cambios en el volumen y cuyo costo unitario permanecen constantes dentro del rango relevante. (Kohler, 1992)
17. **Gastos Fijos Comunes.** - Costos fijos que no son rastreables hasta los segmentos y que permanecerán, aunque se eliminaran uno de estos. (Kohler, 1992)
18. **Gastos Fijos.** - Son los que, durante un determinado periodo, son independientes del nivel de actividad de la empresa. También se denominan gastos de estructura. (Kohler, 1992)



19. **Gastos generales de Producción Fija.** - Son aquellos costos de producción indirectos que permanecen constantes independientes del volumen de producción, tales como depreciación Y mantenimiento de los edificios y equipo de la fábrica y el costo de la dirección. (Kohler, 1992)
20. **Punto de Equilibrio.** - Nivel de ventas necesarias para cubrir todos los costos de operación. (Kohler, 1992)
21. **Ingresos de Operación.** - Ingresos provenientes de las operaciones realizadas en el periodo contable, menos todos los costos de operación, lo que incluye el costo de los bienes vendidos. (Kohler, 1992)
22. **Contabilidad de Costos.** - Se relaciona principalmente con la acumulación y el análisis de la información de costos para uso interno, con el fin de ayudar a la gerencia en la planeación, el control y la toma de decisiones. (Horngreen Charles, 2010)
23. **Costo de Producción.** - Costo total de los bienes terminados durante el periodo vigente. (Farfan Peña, 2010)
24. **Costo del Producto.** - Suma de los costos asignados a un producto para un propósito específico. (Farfan Peña, 2010)
25. **Costo Hundido.** También se le conoce con las denominaciones de “costos sumergidos”, “costos ociosos” y “costos irrecuperables. Costo incurrido como resultado de una decisión pasada que es irrelevante en la toma de decisión. (Farfan Peña, 2010).

Es la representación de aquellos valores monetarios expresados en términos de costos pero que no se contabilizan, más, sin embargo, su presencia es real. (Horngreen Charles, 2010)



26. **Costo Perdido.** - Un costo que ya se ha incurrido y que, por tanto, es irrelevante en el proceso de la toma de decisiones. Tiene como sinónimos costo histórico y costo pasado o anterior. (Farfan Peña, 2010)
27. **Costo que no añade valor.** - Costo o actividad diferente de aquellos cuya cantidad mínima de equipo, materiales, piezas, espacio y tiempo de los trabajadores es absolutamente esencial para añadir valor a la empresa. (Farfan Peña, 2010)
28. **Costos que agregan valor.** - Costos que los clientes perciben que aumentan el valor de un producto o servicio. (Farfan Peña, 2010)
29. **Costos Fijos de Operación.** - Son los costos que permanecen constantes en su magnitud dentro de un periodo determinado, independientemente del volumen de ventas logrado. (Farfan Peña, 2010)
30. **Costos Fijos de Producción.** - Son aquellos costos que permanecen constante en una magnitud dentro de un periodo determinado, independientemente de los cambios registrados en el volumen de producción. (Farfan Peña, 2010)
31. **Costos Directos.** - Son aquellos costos que pueden atribuirse en forma exclusiva a un determinado objetivo de costos. (Farfan Peña, 2010)
32. **Costos Indirectos.** - Son aquellos costos comunes a muchos productos y, por tanto, no son directamente asociables a ningún producto o área en particular. Usualmente, los costos indirectos se cargan a los productos o áreas con base en las técnicas de asignación. (Farfan Peña, 2010)
33. **Costo de Producción.** - Es el conjunto de costos que intervienen en la fabricación de producto. De acuerdo a las diferentes formas en que se informan los costos. (Farfan Peña, 2010)
34. **Costos Operativos.** - Son aquellos costos involucrados desde el momento en que el departamento de producción entrega los productos terminados a los almacenes



hasta que estos productos son puestos en manos de los consumidores. Los costos operativos (llamados por muchos colegas gastos de operación), se clasifican en: costos de distribución, costos administrativos y costos financieros. (Farfan Peña, 2010)

35. Costos de Distribución (Gastos de ventas).- Son los costos incurridos en la distribución o venta de los productos, como son: sueldos de ejecutivos y vendedores del departamento, comisiones de venta, publicidad y propaganda, gastos de créditos y cobranzas, depreciaciones de los activos asignados al departamento de distribución. (Farfan Peña, 2010)

36. Costos Administrativos. - Son aquellos costos clasificados e incurridos en la gerencia general de una empresa en su conjunto, como son: sueldos del general, de sus asistentes; depreciaciones del activo fijo asignado al departamento de administración; suministros de oficina. (Farfan Peña, 2010)

2.4 Formulación de Hipótesis

2.4.1 Hipótesis general

La utilización parcial de la capacidad instalada de los locales de pollería del distrito de San Jerónimo genera efectos de costos hundidos de manera sustancial – caso pollería las Delicias Brass periodo 2016.

2.4.2 Hipótesis específica

- a. El uso parcial de la capacidad instalada de las pollerías en el distrito de San Jerónimo – caso pollería las delicias Brass se limita a partir de las 16:00 horas hasta 22:00 horas, dejando de utilizar las instalaciones desde las 07:00 hasta las 16:00 horas lo que implica 8 horas sin uso y solo 6 horas de atención, se requiere ampliar las horas de atención o incrementar otro actividad para las horas no utilizadas.



- b. La utilización parcial de la capacidad instalada de los locales de las pollerías en el distrito de San Jerónimo en la gestión de las pollerías – caso pollería las Delicias, genera costos hundidos que perjudican económicamente a los inversores puesto que pagan una merced conductiva por 24 horas y solo utilizan para la actividad 6 horas.

2.5 Variables de Estudio

2.5.1 Variables

VARIABLE 1 Utilización parcial de la capacidad instalada

VARIABLE 2 Efectos de los Costos Hundidos

INDICADORES

- Ingresos
- Costos fijos
- Carga de personal
- Suministros fungibles
- Insumos fungibles

TÉCNICAS

- Encuesta
- Cuestionario
- Análisis de datos
- Inferencia

2.5.2 Conceptualización de variables

2.5.2.1 *Utilización parcial de la capacidad instalada*

Es la identificación de las causas que propician que la capacidad instalada de la pollería no se aprovechada al máximo de su tiempo real.

2.5.2.2 Costos Hundidos

Es la representación de aquellos valores monetarios expresados en términos de costos pero que no se contabilizan, más, sin embargo, su presencia es real.

2.5.3 Operacionalización de Variables

VARIABLES	DEFINICIÓN	DIMENSIÓN	INDICADORES	INSTRUMENTO
X1 UTILIZACIÓN PARCIAL DE LA CAPACIDAD INSTALADA	Es la identificación de las causas que propician que la capacidad instalada de la pollería no se aprovechada al máximo de su tiempo real. (Horngreen Charles, 2010)	Causas	Horas efectivas de atención al público.	Entrevista Cuestionario Observación Simulación Análisis de documentos
		Capacidad Instalada	Horas reales de atención al público. Relación de inversión de activos, con respecto al capital	
X2 COSTOS HUNDIDOS	Es la representación de aquellos valores monetarios expresados en términos de costos pero que no se contabilizan, más, sin embargo, su presencia es real. (Horngreen Charles, 2010)	Determinación de los costos hundidos	Diseño del sistema de costos	Entrevista Cuestionario Observación Simulación Análisis de documentos y resultados
		Valorización de los costos hundidos	Expresión monetaria y control contable	

Fuente: Elaboración Propia



CAPITULO III: MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

3.1 Tipo de Investigación

El tema de esta investigación corresponde al tipo de investigación básica y /o práctica, basados en la obra de (SAMPIERI, 2014), nos orienta a que mediante este tipo de investigación solucionaremos el problema planteado.

3.2 Enfoque de la Investigación

La presente investigación, (SAMPIERI, 2014), es un enfoque cuantitativo por lo tanto los datos y resultados obtenidos son objetivos y confiables. La investigación se sitúa dentro de la investigación cuantitativa puesto que se utilizó la recolección y análisis de datos, instrumentos que tienen medición numérica, así como el uso de la estadística con la finalidad de probar las hipótesis previamente establecidas.

3.3 Diseño de la Investigación

Diseño no experimental, según el diseño de la investigación es: investigación no experimental

3.4 Alcance de la Investigación

Esta investigación es descriptiva, como se estudio los hechos como se presentan en la realidad empresarial de las pollerías del distrito de San Jerónimo caso pollería las Delicias

3.5 Población y muestra de la investigación

3.5.1 Población

La población está conformada por 16 representantes de las pollerías del distrito de San Jerónimo y los documentos del caso pollería las Delicias.



3.5.2 Muestra

Para este trabajo de investigación tiene una muestra no probabilística de carácter censal porque se utilizan los 16 representantes que significa el 100 % de la población y por otro lado la documentación del caso de la pollería las Delicias.

3.6 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.6.1 Técnicas

En el levantamiento de la información pertinente ocurrida en la pollería de la muestra no probabilística del Distrito de San Jerónimo, se ha aplicado la encuesta, observación. Toda esta información está clasificada en dos tipos: información teórica y práctica.

- La información teórica, se ha accedido a diversos y diferentes textos relativos a la técnica y gestión de costos, así como relacionadas a un análisis de managment, de otro lado se ha revisado también diversas tesis universitarias relacionadas a costos, determinándose que sobre nuestro tema de investigación.
- La información práctica, para este fin se aplicó una encuestas al propietario de la pollería, la permanente e aplicación de la técnica de la observación e indagación.

3.6.2 Instrumentos de procesamiento de datos

Toda la información levantada se ha procesado utilizando las técnicas de análisis: cuantitativo.

3.6.3 La técnica de análisis cualitativo

Ha consistido en la abstracción conceptual, descripción de características y cualidades de los fenómenos y hechos estudiados.



3.6.4 La técnica de análisis cuantitativo

Consistió en la cuantificación relacionada a los hechos mediante el uso de la estadística probabilística y descriptiva, así como otros medios matemáticos que son útiles para este caso.

3.7 Procesamiento de datos

En esta parte se presentan los resultados de la aplicación de las herramientas utilizadas tal como la encuesta, se muestran los datos de manera tabular y gráfica, y la descripción de la información obtenida como resultado de la aplicación de la técnica de recolección de datos, para mostrar los resultados de los sujetos haciendo uso del programa Excel y la estadística descriptiva.



CAPITULO IV: RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1 Diagnóstico del sujeto de estudio

La pollería objeto y sujeto de nuestra investigación es la POLLERÍA LAS DELICIAS, es una empresa de hecho de propiedad individual, de capacidad operativa perteneciente a las pequeñas empresas, la misma se encuentra ubicada en el Distrito de San Jerónimo, quien tiene por objeto el giro del negocio de la actividad de venta de pollo a la brasa, es decir el servicio de restaurante, y como principal y significativo renglón, adicionalmente preparan aguadito de pollo, ensaladas, venta de gaseosas y cerveza.

El horario de atención es de 16:00 horas, hora de prendido del horno pollero, hasta las 22:00 horas, pudiendo extenderse 1 hora más solo en caso de haber clientes en mesa o pollos para servir, su ambiente comercial está ubicado en el inmueble vivienda del propietario, habiendo destinado 55 metros cuadrados para la instalación del negocio, los cuales están distribuidos en 12 metros cuadrados para la cocina, 3 metros cuadrados para el baño único y 6 metros cuadrados para ubicar el horno pollero y la barra que están situados hacia la puerta, y 34 metros cuadrados están destinados para la prestación del servicio de restaurant – pollería, espacio donde se ubican las mesas de cuatro sillas.

4.2 Aspectos formales de la Pollería

Podemos sintetizar en el siguiente cuadro la situación formal y relación institucional que guarda y presenta este negocio, lo cual se da como sigue:

**Tabla 1***Relación formal de la pollería*

ORGANISMO PUBLICO REGULADOR	NATURALEZA	DOCUMENTO FORMAL
MINSA	Autorización para el expendio de alimentos y bebidas en el establecimiento, personal examinado.	Certificado de Salud
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JERÓNIMO	Solicita habilitación de uso de local para la apertura del negocio de restaurante en el renglón de pollería. Indefinido	Licencia de Apertura
MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JERÓNIMO	Solicita permiso para el funcionamiento del negocio de restaurante en el renglón de pollería.	Licencia de Funcionamiento
SUNAT	Renovable periódicamente Registro de contribuyente en el sistema de RUS Gerencia	Registro Único de Contribuyente Propietario Conyugue propietario Contratado
RECURSOS HUMANOS	Administración/Caja Pollero Ayudante cocina Mozos (dos)	Contratado Contratados

Fuente: Documentación de la empresa

4.3 Capacidad operativa

Se mide la capacidad operativa de servucción (producción de pollos) y de ingresos (venta) por el nivel de la inversión efectuada en los bienes que se han adquirido para la apertura y funcionamiento del negocio. En tal sentido se ha determinado los siguientes aspectos estructurales de su equipamiento:

Tabla 2

Capacidad Operativa de la Inversión

ACTIVO FIJO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD SERVUCTIVA
Horno Pollero de cubierta de acero inoxidable	de Horno de leña / carbón de cinco vigas, de rotación mecanizada.	<ul style="list-style-type: none"> • Cinco pollos por viga. • Capacidad máxima de cocción de 25 pollos de 2.2 kilos de peso • Tiempo de cocción 1:15 horas
Freidora de papas gemela de acero inoxidable a gas	Freidora a gas, con dos pozos para freír papas en aceite.	<ul style="list-style-type: none"> • Consumo de 1 galón de aceite por pozo, para freír hasta dos kilos de papas preparadas. • Cocción de 4 kilos. • Tiempo de cocción 25 minutos • Uso de Balón de gas domestico
Cocina semi industrial de tres hornillas a gas	Cocina para preparar las verduras sancochadas para el salad bar, preparación del aguadito, y otros menesteres.	<ul style="list-style-type: none"> • Preparado del aguadito de pollo en olla de 12 litros. • Cocción de 45 porciones (aproximadamente) • Tiempo de Cocción 50 minutos. • Uso de Balón de gas domestico
Conservadora y congeladora vertical de 24 pies cúbicos	Destinada para la conservación de los productos que son perecibles, como pollo, papas (peladas) verduras, etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de rotación de 3 a 5 días. • Capacidad utilizada al 70% • Consumo de energía eléctrica.
Batería de ollas y menajería de cocina y comedor	Diversos enseres de menaje de ollas, utensilios de cocina. Platos planos, platos medianos y bowls para la atención del servicio de pollería, ensaladas y aguadito. Cubiertos y vasos	<ul style="list-style-type: none"> • La cantidad de menajería de cocina está dispuesta para atender hasta 50 platos, 35 en mesa y 15 para llevar. • La cantidad de menajería de mesa está dispuesta para atender hasta 35 platos en mesa
Televisor de 42 pulgadas	Televisor para entretenimiento de los clientes en mesa	Para uso de los clientes
Muebles diversos de madera: Barra, Estantería, Mesa de cocina, Anaqueles Banca	Diversos muebles que se ubican en la cocina y el comedor para la atención	Para atención de clientes y trabajo de cocina

Fuente: Inventario de la empresa

El monto total del valor de los activos fijos en libros, que viene a ser la inversión de esta pollería asciende a S/.12,728.00.

4.4 Requerimientos de bienes fungibles para la prestación del servicio de Pollería

Para entrar a operar la Pollería las Delicias en la prestación del servicio de restaurante, esta debe adquirir diversos suministros para así generar el proceso servuctivo del servicio de pollería, y para ello requiere contar con diversos bienes fungibles o suministros, preponderantemente perecibles, los cuales se deben adquirir de cada 2 a 4 días en la mayoría de los casos como veremos a continuación en el cuadro siguiente:

Tabla 3

Relación de los requerimientos de bienes fungibles para el proceso de servucción

SUMINISTROS	PERECIBILIDAD	ROTACIÓN
Pollo de 2.2 kilos (aproximadamente)	30 días	Cada 4 a 5 días se renueva el inventario.
Papas peladas	20 días	Cada 7 días se renueva el inventario.
Verduras para preparar la ensalada y aguadito de pollo	3 días	Cada 1 a 2 días se renueva el inventario.
Sal de cocina yodada	Indefinido	Cada 6 meses se renueva el inventario
Pimienta	Indefinido	Cada 2 meses se renueva el inventario
Comino	Indefinido	Cada 2 meses se renueva el inventario
Ajo	30 días	Cada 7 días se renueva el inventario
Aceite	4 meses	Cada 2 meses se renueva el inventario
Vinagre	2 años	Cada 2 meses se renueva el inventario
Sillao	1 año	Cada 2 meses se renueva el inventario
Rocoto	5 días	Cada 1 a 2 días se renueva el inventario

Fuente: Entrevista al dueño de la empresa

4.5 Análisis y evaluación del levantamiento de la Información Financiera

Siendo que la empresa Pollos Brass Las Delicias, sujeta y objeto de nuestra investigación, es una pequeña empresa de servicios, de gestión familiar y con generación de ingresos que la califican como una empresa dentro del RUS, desde el punto de vista



tributario, tiene una contabilización de sus operaciones financieras las que se considera, como de “ingresos”, es decir no es contabilidad completa; sin embargo, basado en la data financiera de compras (gastos) e ingresos (ventas), hemos establecido la siguiente situación económica:

4.5.1 Movimiento de compras

En la data contable obtenida del Registro de Compras de la empresa de nuestra investigación, la cual es relativa a su movimiento de compras de insumos diversos que se aplican de manera directa e indirecta al proceso productivo hemos podido establecer la dinámica siguiente:

Tabla 4

Dinámica del movimiento de compra de insumos para la servucción (directos e indirectos)

MES	BASE IMPONIBLE	OPERACIONES 2016		TOTAL
		GRAVADA I.G.V.	NO GRAVADA I.G.V.	
ENERO	10,788.52	1,941.93	0	12,730.46
FEBRERO	9,465.26	1,703.75	0	11,169.00
MARZO	9,121.50	1,641.87	0	10,763.37
ABRIL	9,032.01	1,625.76	0	10,657.77
MAYO	8,559.41	1,540.69	0	10,100.10
JUNIO	9,913.38	1,784.41	0	11,697.79
JULIO	9,984.09	1,797.14	0	11,781.22
AGOSTO	9,754.61	1,755.83	0	11,510.44
SEPTIEMBRE	8,884.97	1,599.29	0	10,484.27
OCTUBRE	9,369.87	1,686.58	0	11,056.44
NOVIEMBRE	9,297.24	1,673.50	0	10,970.74
DICIEMBRE	10,530.72	1,895.53	0	12,426.25
TOTALES	114,701.58	20,646.29	0	135,347.87

Fuente: Registro de compras de la empresa

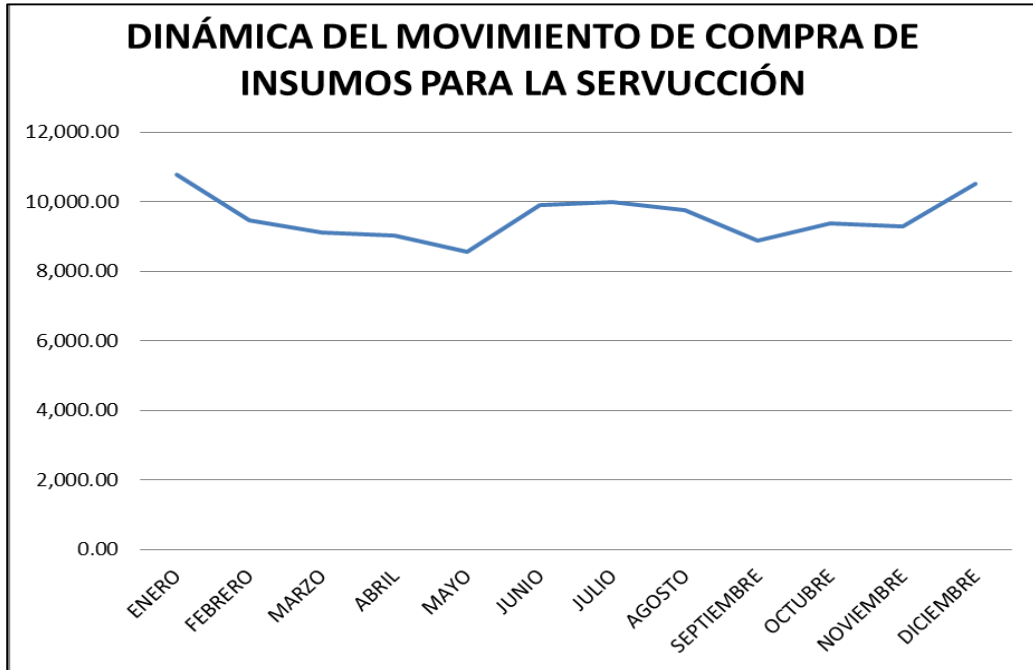


Figura 1. Dinámica del movimiento de compra de insumos para la servucción

Fuente: Registro de compras de la empresa

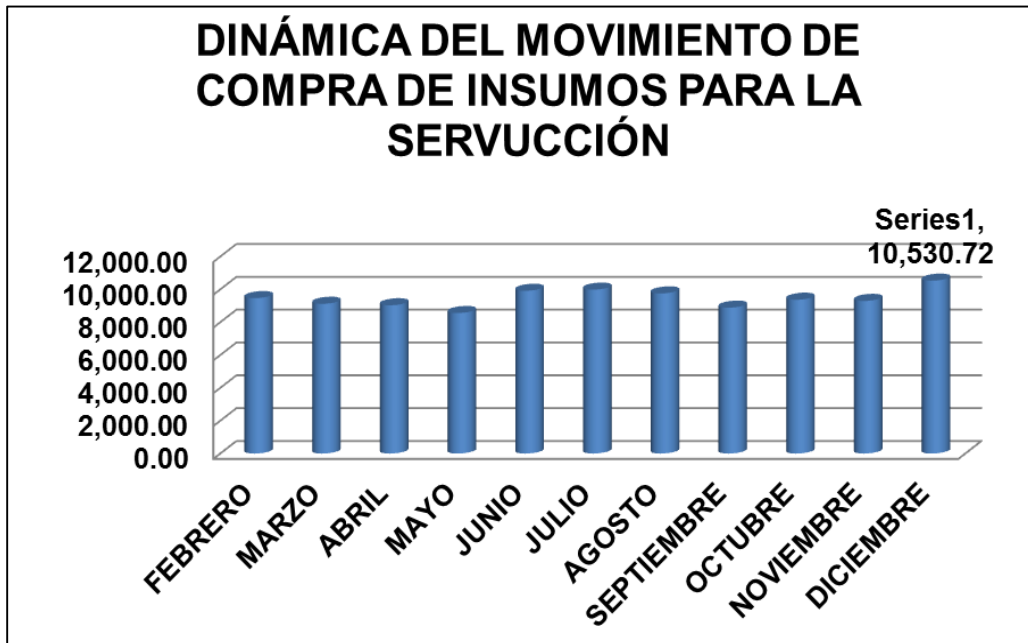


Figura 2. Dinámica del movimiento de compra de insumos para la servucción

Fuente: Registro de compras de la empresa

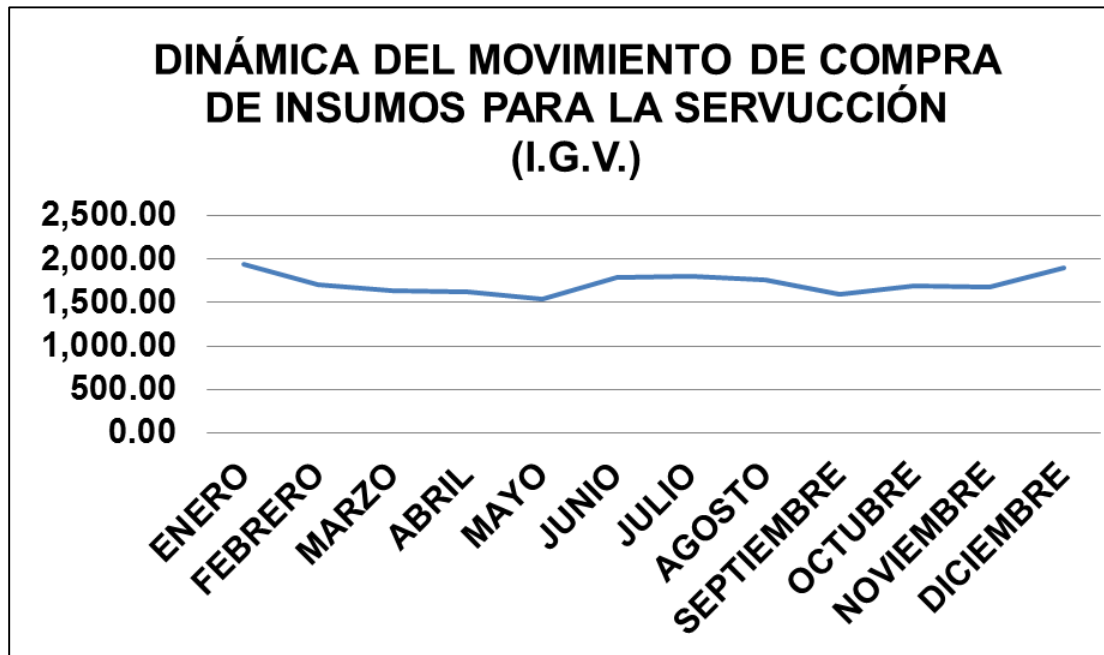


Figura 3. Dinámica del movimiento de compra de insumos para la servucción (I.G.V.)

Fuente: Registro de compras de la empresa

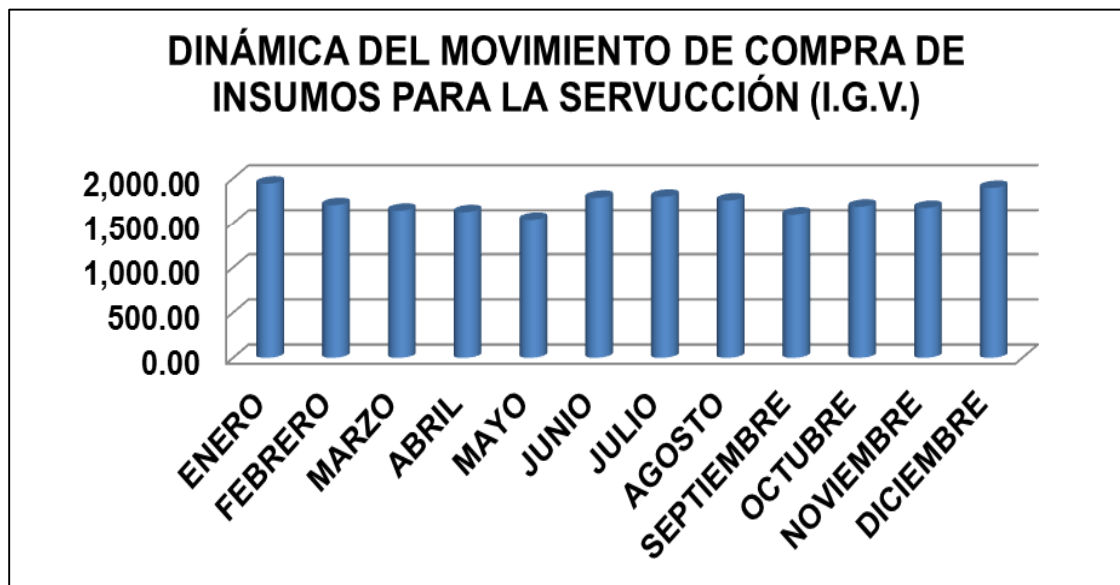


Figura 4. Dinámica del movimiento de compra de insumos para la servucción (I.G.V.)

Fuente: Registro de compras de la empresa

4.5.2 Movimiento de ventas

En la data contable obtenida del Registro de Ventas e Ingresos de la empresa de nuestra investigación, la cual es relativa a su movimiento de ventas de los servicios que se servuccionan, hemos podido establecer la dinámica siguiente:

Tabla 5

Dinámica del movimiento de ventas e ingresos del servicio

MES	OPERACIONES GRAVADAS 2016		TOTAL
	BASE IMPONIBLE	I.G.V.	
ENERO	13,658.79	2,458.58	2,458.58
FEBRERO	11,597.99	2,087.64	2,087.64
MARZO	10,929.98	1,967.40	1,967.40
ABRIL	10,435.17	1,878.33	1,878.33
MAYO	9,829.71	1,769.35	1,769.35
JUNIO	11,287.39	2,031.73	2,031.73
JULIO	12,206.07	2,197.09	2,197.09
AGOSTO	10,974.09	1,975.34	1,975.34
SEPTIEMBRE	10,026.86	1,804.83	1,804.83
OCTUBRE	11,447.10	2,060.48	2,060.48
NOVIEMBRE	10,506.23	1,891.12	1,891.12
DICIEMBRE	12,096.68	2,177.40	2,177.40
TOTALES	134,996.04	24,299.29	159,295.33

Fuente: Registro de ventas e ingresos de la empresa

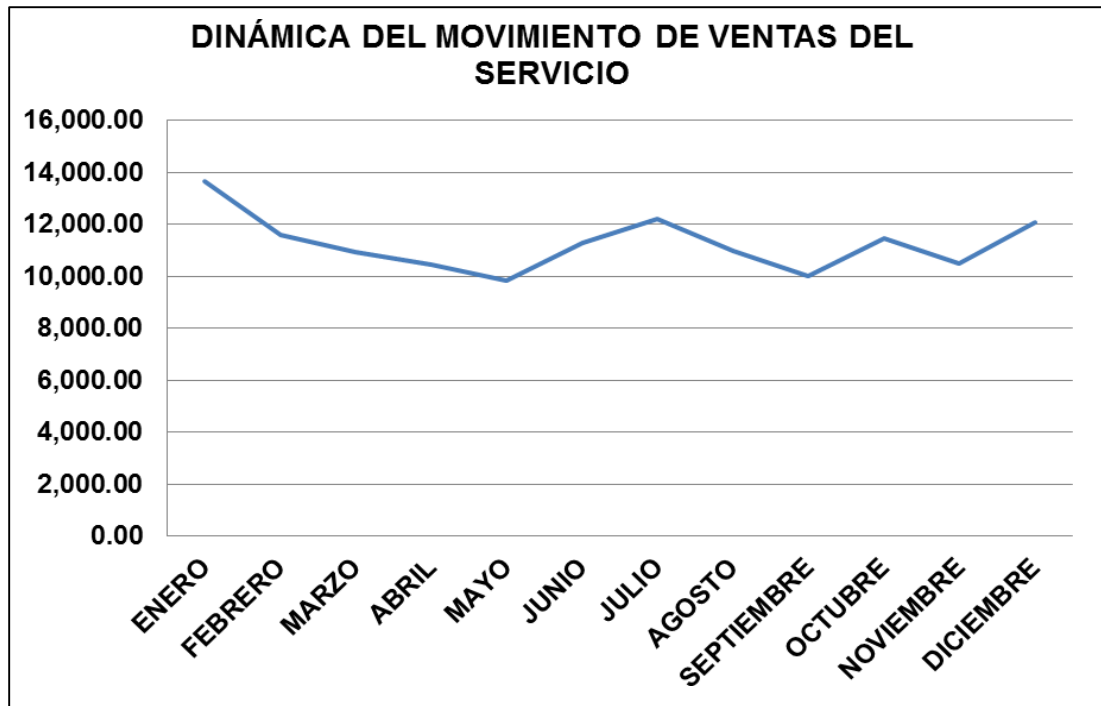


Figura 5. Dinámica del movimiento de ventas del servicio

Fuente: Registro de ventas e ingresos de la empresa

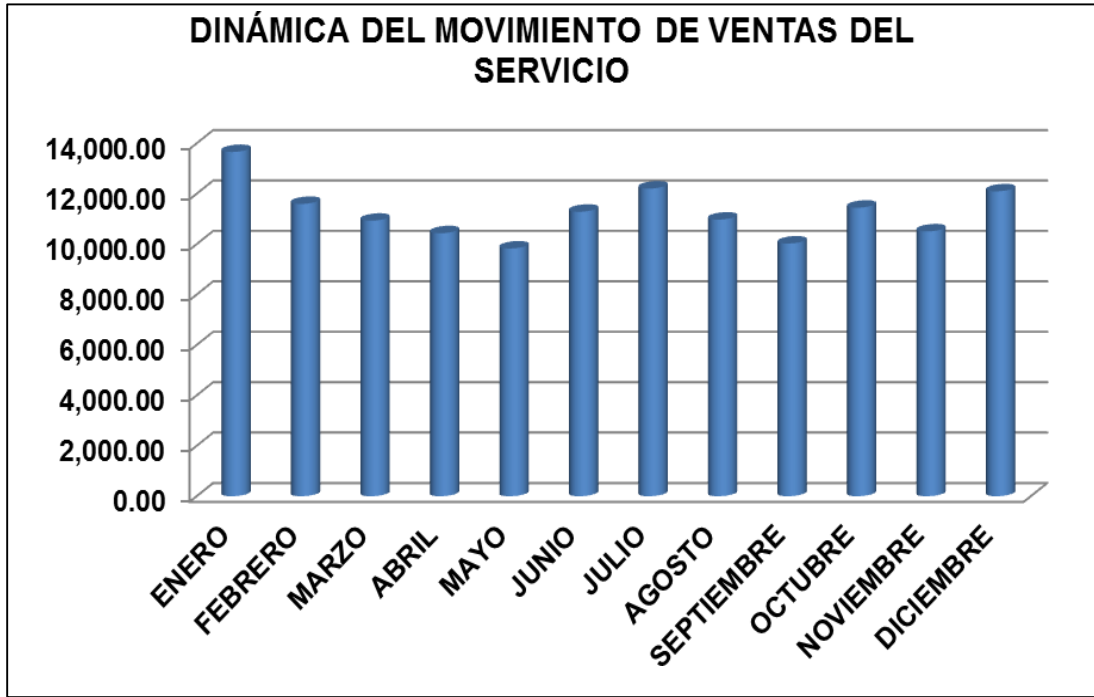


Figura 6. Dinámica del movimiento de ventas del servicio

Fuente: Registro de ventas e ingresos de la empresa

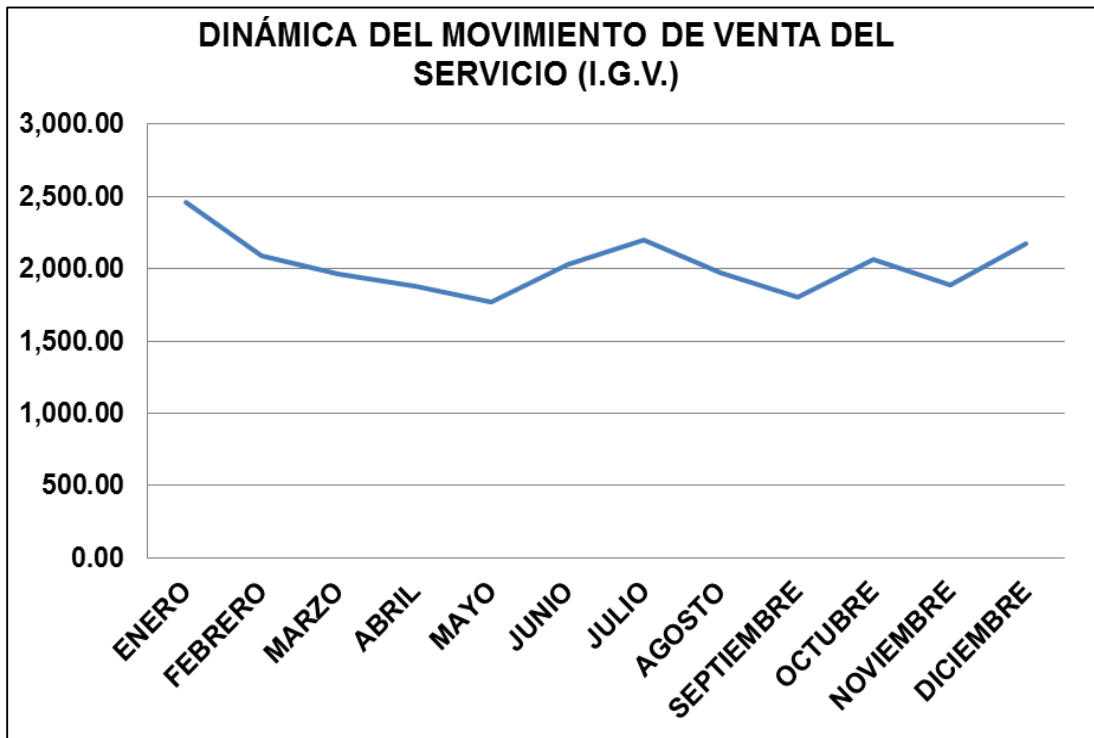


Figura 7. Dinámica del movimiento de ventas del servicio (I.G.V.)

Fuente: Registro de ventas e ingresos de la empresa

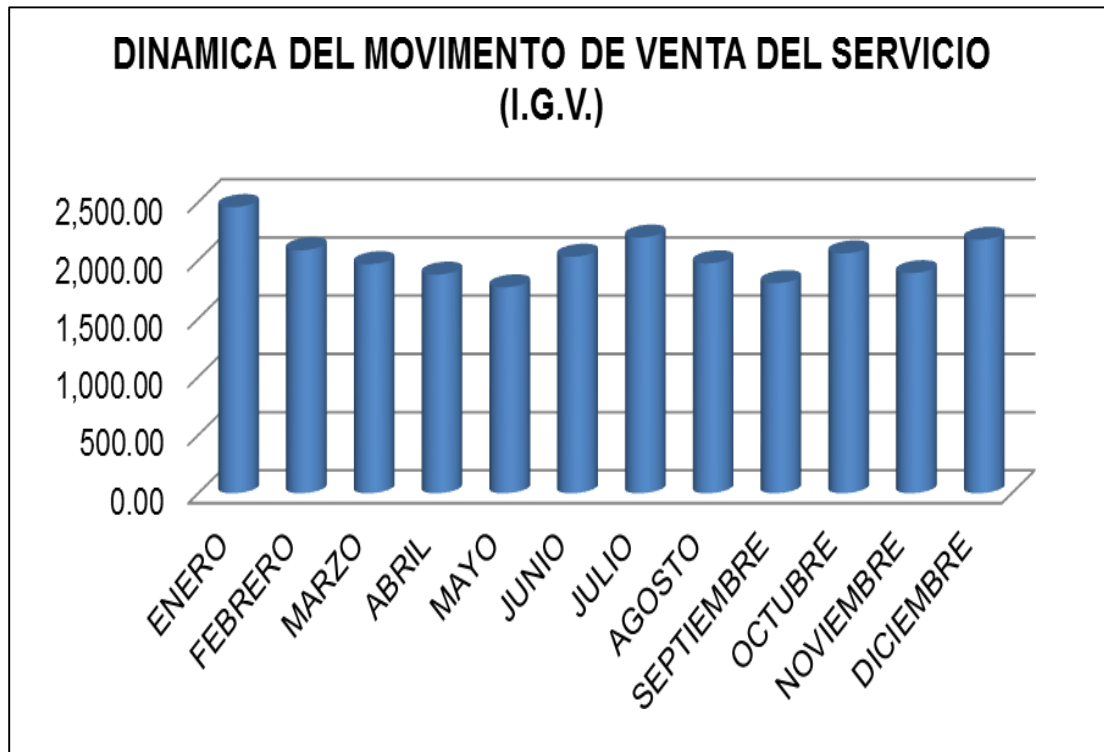


Figura 8. Dinámica del movimiento de ventas del servicio (I.G.V.)

Fuente: Registro de ventas e ingresos de la empresa

4.5.3 Determinación del margen de utilidad financiera a través análisis comparativo del movimiento de ventas y ventas

Con base a los datos de la información que hemos referido en los numerales 4.5.1 y 4.5.2, procedemos a determinar el margen de utilidad financiero, realizado a través de un análisis de resultado de gestión, lo que nos permite mostrar que la relación de las operaciones entre sus componentes de contenidas en la data contable del Registro de Ventas e Ingresos, y de otra parte en la data contable del Registro de Compras, lo que nos ha permitido establecer que la relación de la prestación del servicio de venta de pollos a la brasa genera los ingresos que permiten otorgar el margen de utilidad que observamos a continuación:

Tabla 6*Comparación de los ingresos y los gastos de gestión financiera*

MES	GESTIÓN FINANCIERA 2016	
	VENTAS	COMPRAS
ENERO	13,658.79	10,788.52
FEBRERO	11,597.99	9,465.26
MARZO	10,929.98	9,121.50
ABRIL	10,435.17	9,032.01
MAYO	9,829.71	8,559.41
JUNIO	11,287.39	9,913.38
JULIO	12,206.07	9,984.09
AGOSTO	10,974.09	9,754.61
SEPTIEMBRE	10,026.86	8,884.97
OCTUBRE	11,447.10	9,369.87
NOVIEMBRE	10,506.23	9,297.24
DICIEMBRE	12,096.68	10,530.72
TOTALES	134,996.04	114,701.58

Fuente: Registro de ventas y compras de la empresa

Observamos que los ingresos ascienden a S/. 134,996.04 y los gastos a S/. 114,701.58, esto evidencia a primera vista que la Pollería Las Delicias Brass, tiene un margen de utilidad operativo que le permite cubrir sus expectativas.

Dichos ingresos de S/. 134,996.04 son el producto de la actividad servuctiva que ha ocurrido entre las 17:00 a 22:00 horas, es decir en un horario de atención diaria de 5 horas que opera de martes a domingo, seis de los siete días de la semana. En la misma medida proporcional se observa que los S/. 114,701.58, son el monto que se ha requerido para adquirir diversos insumos, suministros y servicios para que el aparato servuctivo de la pollería entre en operación.

Esto implica que los gastos financieros, son la exposición real de los costos incurridos y que se revelan debidamente clasificados en el elemento 9.

Sin embargo, también hemos observado que la empresa de la pollería no solo incurre en sus costos directos provenientes, contenidos y reflejados en el registro de compras para prestar su servicio de restaurante, los cuales están dados en el contexto del contenido de sus compras de los insumos, sino también de aquellos otros costos que no se transmiten ni revelan a través de esta fuente de información, encontrándose por ejemplo, el alquiler ficto, la depreciación de los activos fijos, el pago de los servicios que se debe realizar, etc., es decir se observa que esos valores se muestran latentes y son absorbidos por los ingresos ya comentados.

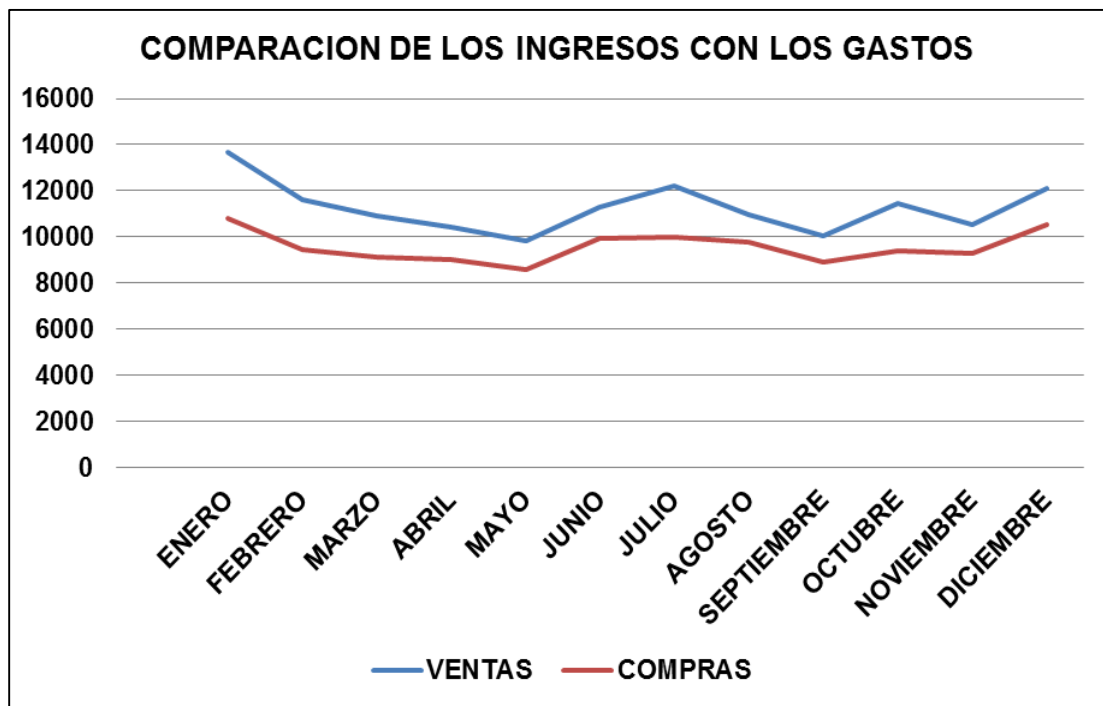


Figura 9. Comparación de los ingresos con los gastos

Fuente: Registro de ventas y compras de la empresa

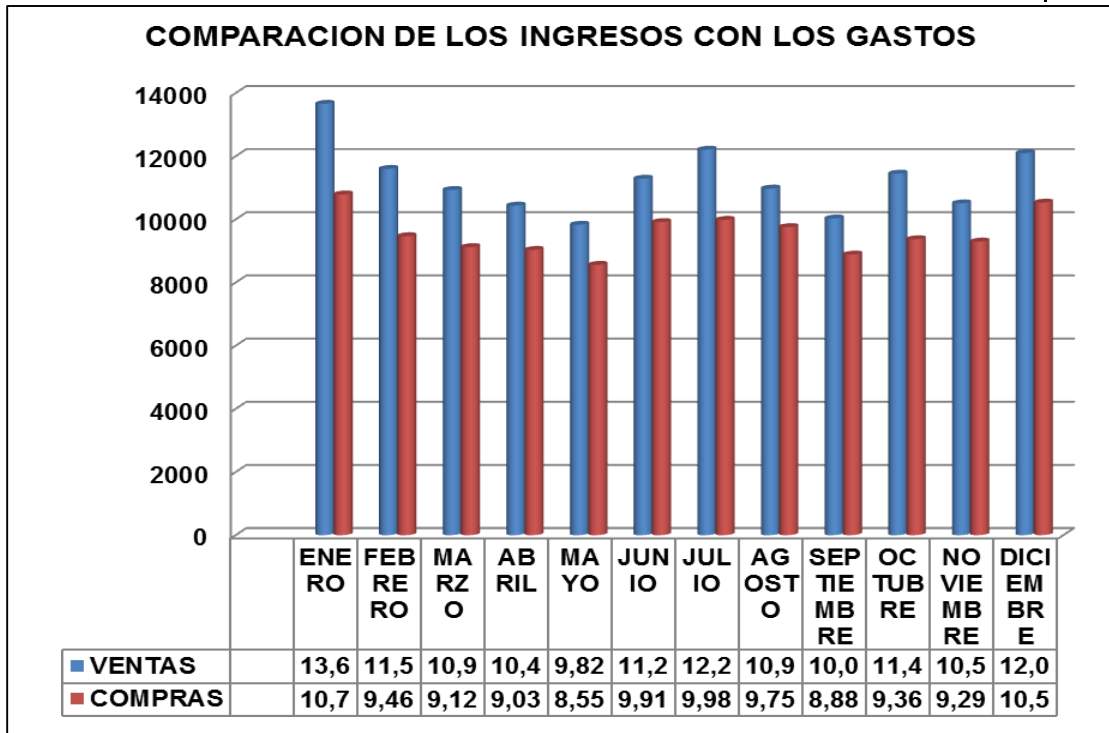


Figura 10. Comparación de los Ingresos con los gastos

Fuente: Registro de ventas y compras de la empresa

Tabla 7

Determinación del margen de utilidad gestión financiera

GESTIÓN FINANCIERA 2016			
MES	VENTAS	COMPRAS	MARGEN DE UTILIDAD
ENERO	13,658.79	10,788.52	2,870.27
FEBRERO	11,597.99	9,465.26	2,132.73
MARZO	10,929.98	9,121.50	1,808.48
ABRIL	10,435.17	9,032.01	1,403.16
MAYO	9,829.71	8,559.41	1,270.30
JUNIO	11,287.39	9,913.38	1,374.01
JULIO	12,206.07	9,984.09	2,221.98
AGOSTO	10,974.09	9,754.61	1,219.48
SEPTIEMBRE	10,026.86	8,884.97	1,141.89
OCTUBRE	11,447.10	9,369.87	2,077.23
NOVIEMBRE	10,506.23	9,297.24	1,208.99
DICIEMBRE	12,096.68	10,530.72	1,565.96
TOTALES	134,996.04	114,701.58	20,294.46

Fuente: Registro de ventas y compras de la empresa

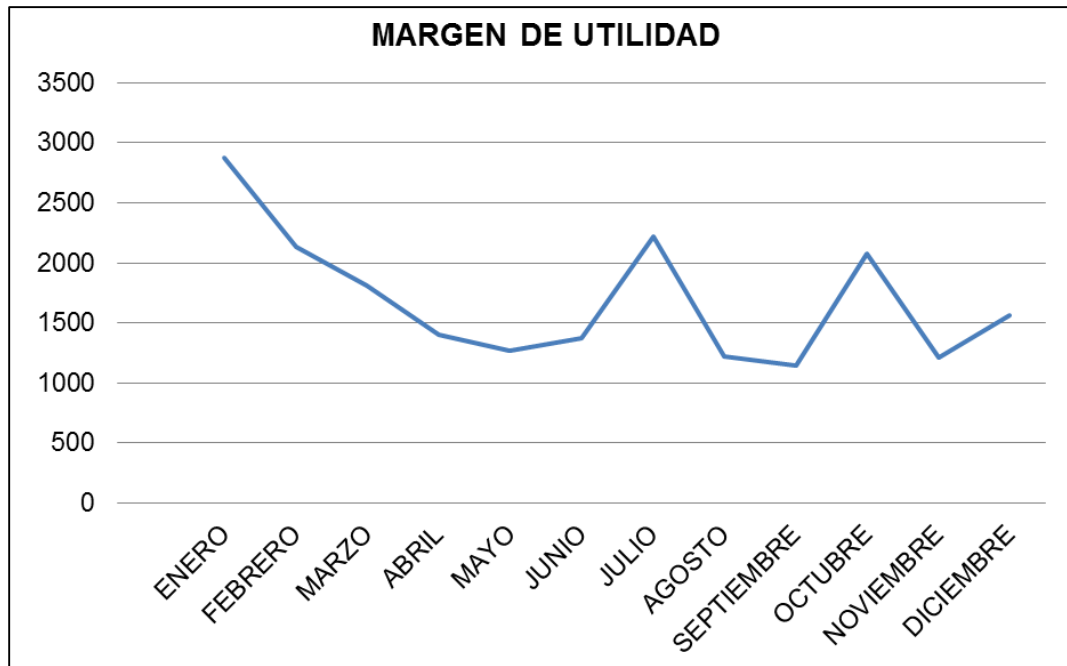


Figura 11. Margen de utilidad

Fuente: Registro de ventas y compras de la empresa

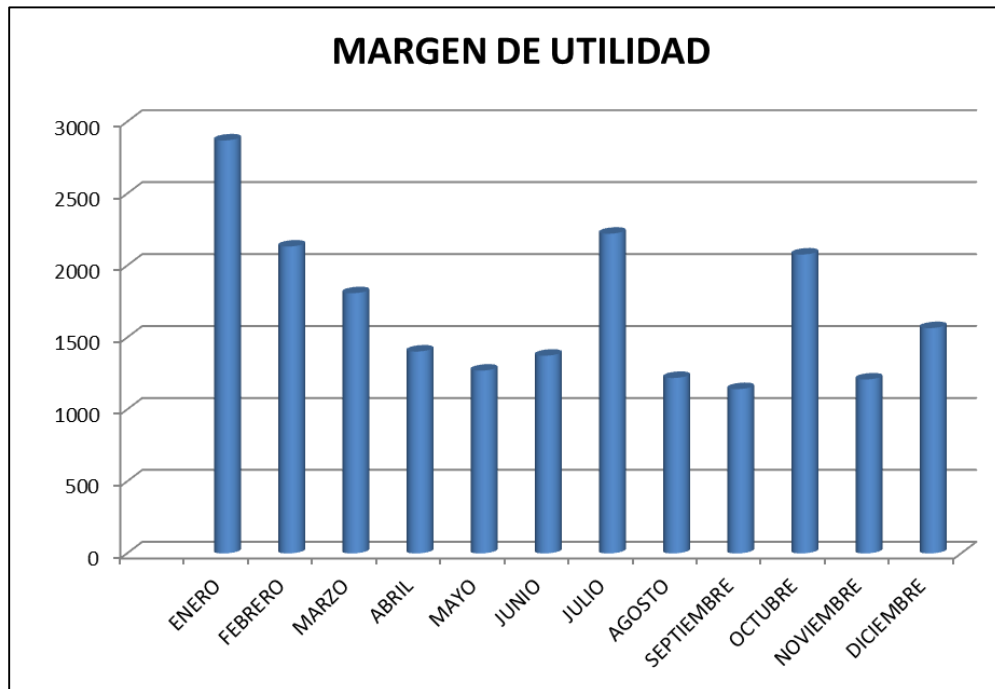


Figura 12. Margen de utilidad

Fuente: Registro de ventas y compras de la empresa

4.5.4 Procesamiento y análisis de los datos de la entrevista practicada

Con base a la muestra predeterminada, hemos levantado la encuesta siguiente que nos permite establecer un conjunto de relaciones y situaciones que confirman nuestra hipótesis general y consiguientemente las específicas, como se muestra a continuación:

4.5.4.1 Pregunta 1 ¿Su empresa toma en cuenta la información contable y de costos para tomar decisiones para la gestión del objeto del giro del negocio?

Esta pregunta busca conocer y determinar si los propietarios de las empresas de las pollerías de la muestra toman en cuenta la información contable y/o de costos, para el desarrollo de la gestión que llevan a cabo, la respuesta obtenida fue la siguiente:

Tabla 8

Uso de la data contable

EMPRESA	DATA FINANCIERA		DATA DE COSTOS	
	SI	NO	SI	NO
POLLERÍA EL GORDITO.	0	1	0	1
POLLERÍA EL DORADO.	1	0	0	1
POLLERÍA PIKALOS.	0	1	0	1
POLLERÍA EL CROCANTE.	1	0	0	1
POLLERÍA SALAS.	1	0	0	1
POLLERA LAS DELICIAS	1	0	0	1
TOTAL	4	2	0	6

Fuente: Elaboración propia

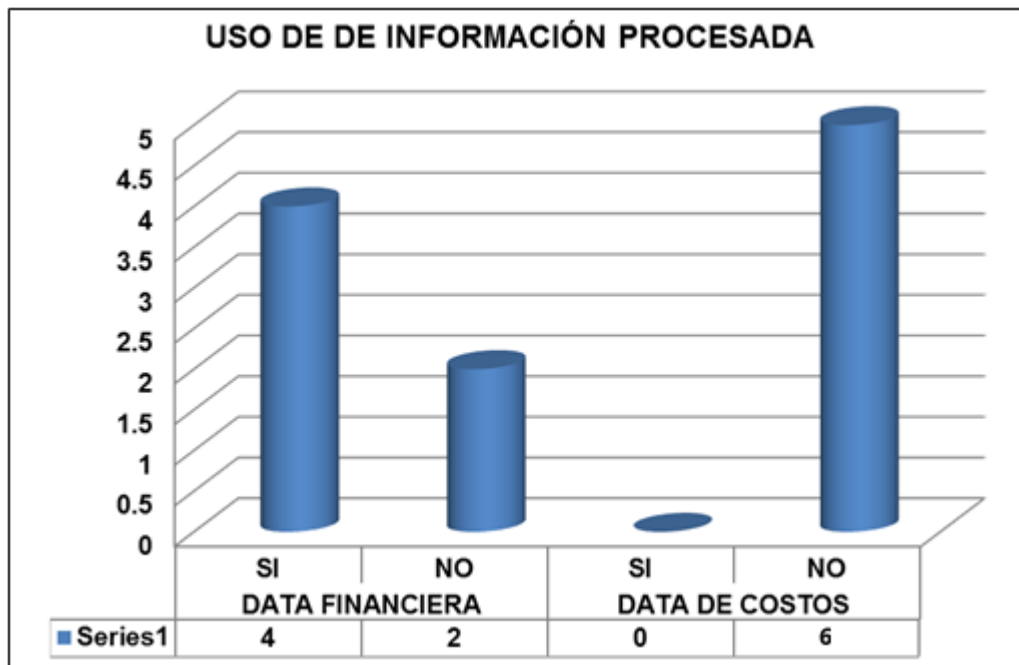


Figura 13. Uso de la información procesada

Fuente: Elaboración propia

INTERPRETACIÓN:

La respuesta obtenida en lo que respecta al uso de la data de costos fue unánime por el NO, ello nos indica que los propietarios de las empresas encuestadas no toman en cuenta la data de costos para los fines de la toma de decisiones aplicadas a las actividades de servucción. En lo que respecta a la Data Financiera solo cuatro de ellos manifestaron que la toman en cuenta y lo es para fines tributarios.

4.5.4.2 Pregunta 2 ¿Su empresa tiene estructurado u organizado los costos de servucción para el desarrollo y control de las operaciones del servicio de pollería que presta?

Esta pregunta busca conocer y determinar si los propietarios de las empresas de pollería consideran que la información de costos está integrada a la gestión del proceso de la prestación de los servicios de pollería, la respuesta obtenida fue la siguiente:

Tabla 9
Uso de data de costos

EMPRESA	DATA DE COSTOS	
	SI	NO
POLLERÍA EL GORDITO.	0	1
POLLERÍA EL DORADO.	0	1
POLLERÍA PIKALOS.	0	1
POLLERÍA EL CROCANTE.	0	1
POLLERÍA SALAS.	0	1
POLLERA LAS DELICIAS	0	1
TOTALES	0	6

Fuente: Elaboración propia

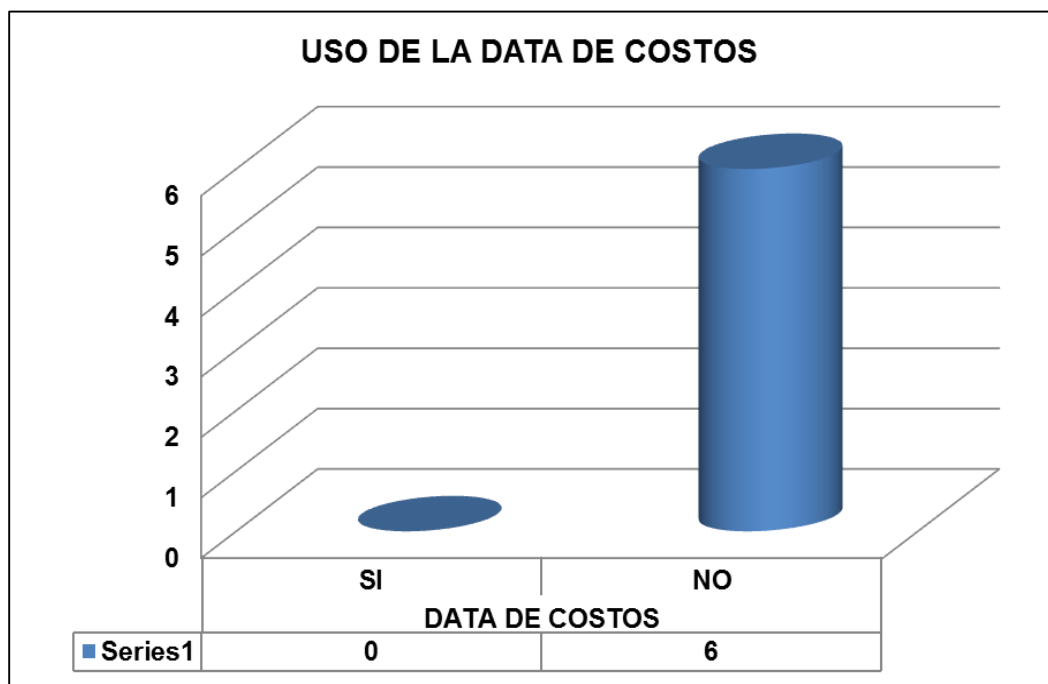


Figura 14. Uso de la data de costos

Fuente: Elaboración propia

**INTERPRETACIÓN:**

La respuesta obtenida se mantiene coherente con la respuesta de la anterior pregunta, la misma que tiene es un NO, rotundo, lo que nos indica que las mismas empresas encuestadas manifiestan sus propietarios que no toman en cuenta la data de costos para los fines de las operaciones de las actividades operativas del servicio de pollería.

4.5.4.3 Pregunta 3 ¿Cuál es la fuente que utiliza para determinar el valor del costo de la servucción de los pollos?

Esta pregunta busca conocer e identificar la fuente donde se forma y estructura la información de los costos y a la cual los propietarios de las empresas recurren para obtener información de costos para el desarrollo de sus operaciones del servicio de pollería, la respuesta obtenida fue la siguiente:

Tabla 10

Fuente de la base de costos

EMPRESA	DATA DE COSTOS	EXPERIENCIA PROPIA	CÁLCULOS PROPIOS
POLLERA LAS DELICIAS	0	0	1
TOTALES	0	0	1

Fuente: Elaboración propia

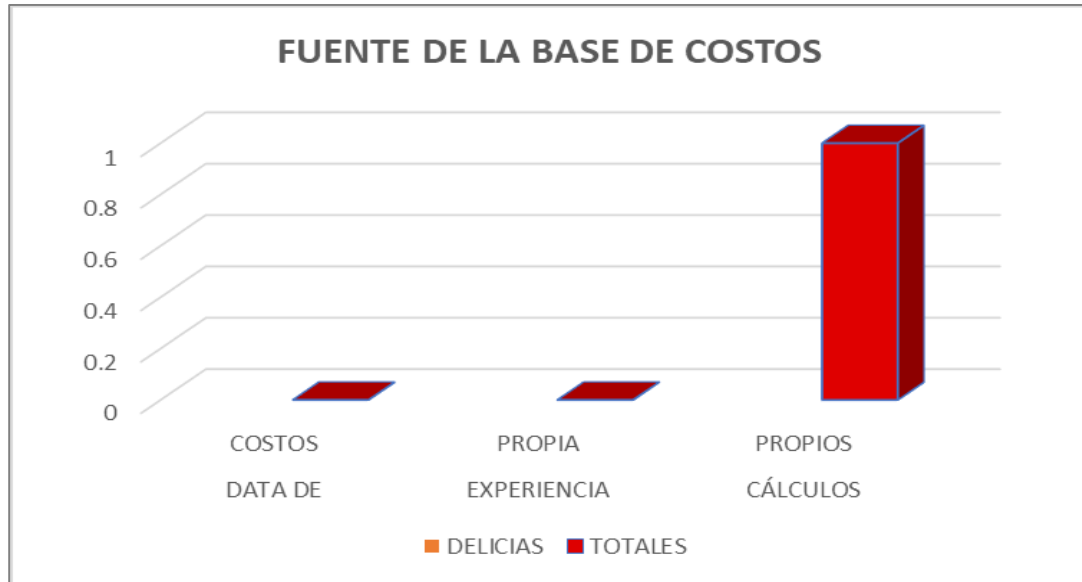


Figura 15. Fuente de base de costos

Fuente: Elaboración propia

INTERPRETACIÓN:

La respuesta, muestra tres situaciones: 1) que ninguno de los propietarios admite que la fuente principal de la obtención de información de costos y para determina los valores de los costos provenga de la data de costos; 2) que ninguno de los propietarios de las empresas recurre a determinar los costos basados en su propia experiencia; y 3) uno manifiesta que la fuente de costos proviene de los propios cálculos que ellos realizan.

4.5.4.4 Pregunta 4 ¿Considera que la información de costos es útil para la toma de decisiones de las actividades que desarrolla en su negocio?

Esta pregunta, tiene por propósito de conocer e identificar el parecer que tienen los propietarios de las empresas de servucción de pollos, respecto a la utilidad que brinda la data de los costos gestión para el desarrollo de sus operaciones. La respuesta obtenida fue la siguiente:

Tabla 11
Utilidad de los costos

EMPRESA	MUY IMPORTANTE	IMPORTANTE	POCO IMPORTANTE
POLLERA LAS DELICIAS	0	1	0
TOTAL	0	1	0

Fuente: Elaboración propia

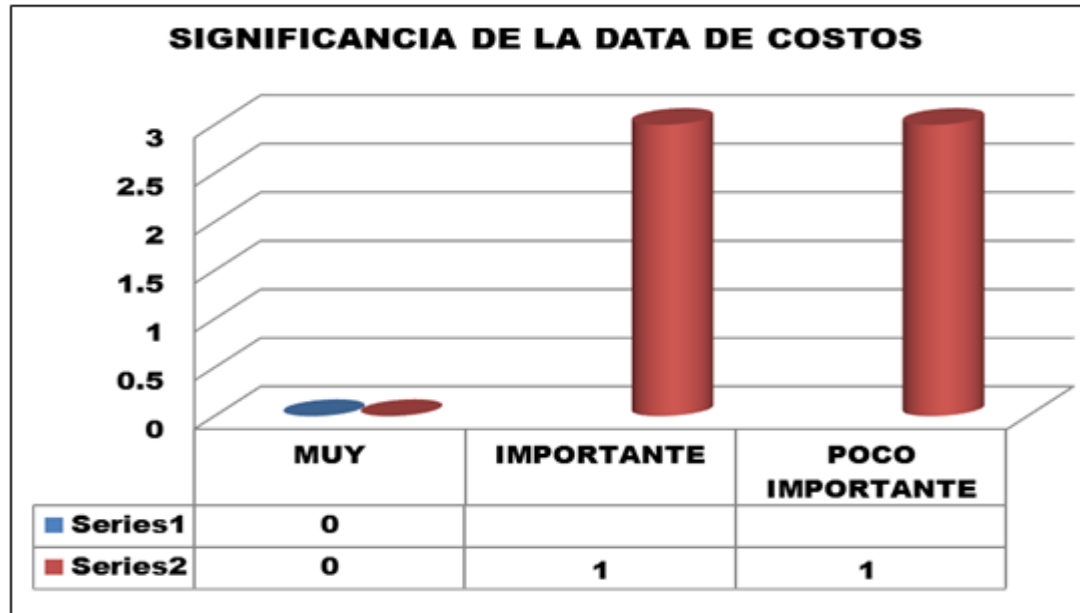


Figura 16. Fuente de base de costos

Fuente: Elaboración propia

INTERPRETACIÓN:

Las respuestas obtenidas muestran que para los propietarios de las empresas encuestadas ninguno de ellos considera como MUY IMPORTANTE la data de costos, tres de ellos consideran que los costos son IMPORTANTES, y 03 que son POCO IMPORTANTES, pero ninguno aprecia que es muy importante.

4.5.4.5 Pregunta 5 ¿En su negocio se conoce y maneja con cierto grado de precisión el costo del servicio de pollería que presta?

Esta pregunta, tiene por finalidad buscar conocer si los propietarios de la gestión de las empresas encuestadas tienen el debido y adecuado conocimiento del valor preciso que significa tener data del costo del servicio de pollería que prestan, y saber cómo determinan sus costos. La respuesta obtenida fue la siguiente:

Tabla 12

Determinación de los costos del servicio

EMPRESA	ES MUY PRECISO	ES PRECISO	BASTANTE PRECISO
POLLERA LAS DELICIAS	0	1	0
TOTAL	0	1	0

Fuente: Elaboración propia

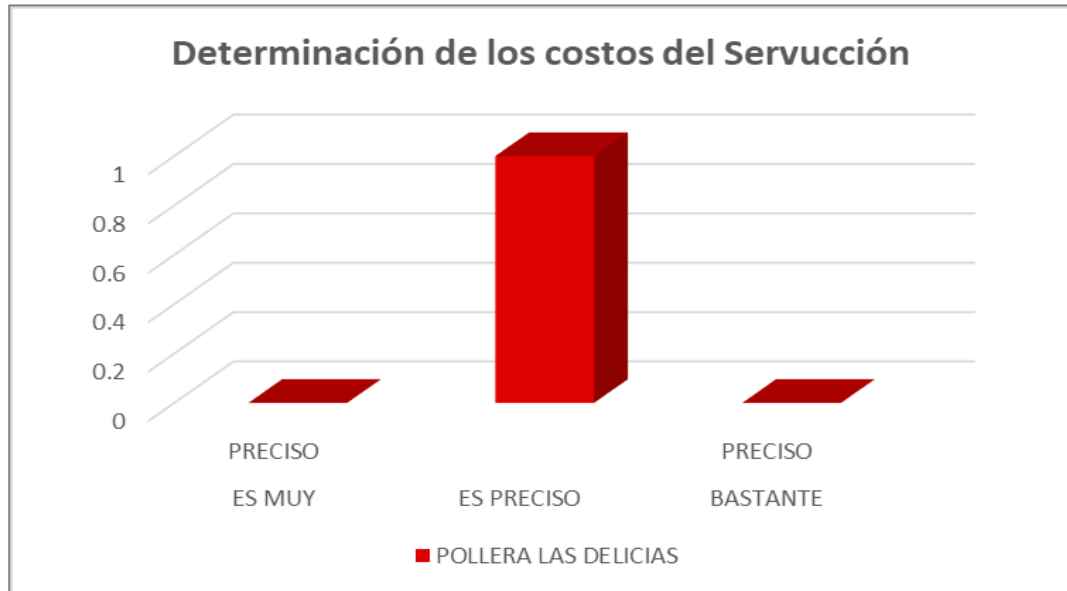


Figura 17. Determinación del costo de servucción

Fuente: Elaboración propia

INTERPRETACIÓN:

Las respuestas obtenidas muestran que ninguno de los de los propietarios de la gestión de las empresas encuestadas señala que la determinación de los costos del servicio que presta es MUY PRECISO, que 01 de los propietarios de la gestión de las empresas encuestadas señalan que la determinación de los costos del servicio que prestan es PRECISO.

4.5.4.6 Pregunta 6 ¿Qué criterios (técnicos o no técnicos) aplica como propietario en la empresa de su propiedad para determinar el precio de servucción que presta?

Esta pregunta, tiene por finalidad identificar y conocer apropiadamente los criterios técnicos que aplica el propietario de la gestión de las empresas encuestadas para determinar el PRECIO DE COMERCIALIZACIÓN de los servicios que comercializa.

Tabla 13

Identificación de los criterios para determinar el precio del servicio de pollería

EMPRESA	SE DIO A ELEGIR HASTA TRES CRITERIOS			BASE DE COSTOS
	POR CALCULO PROPIO	POR EXPERIENCIA PROPIA	POR LOS PRECIOS DEL MERCADO	
POLLERA LAS DELICIAS	0	1	0	0
TOTAL	0	1	0	0

Fuente: Elaboración propia

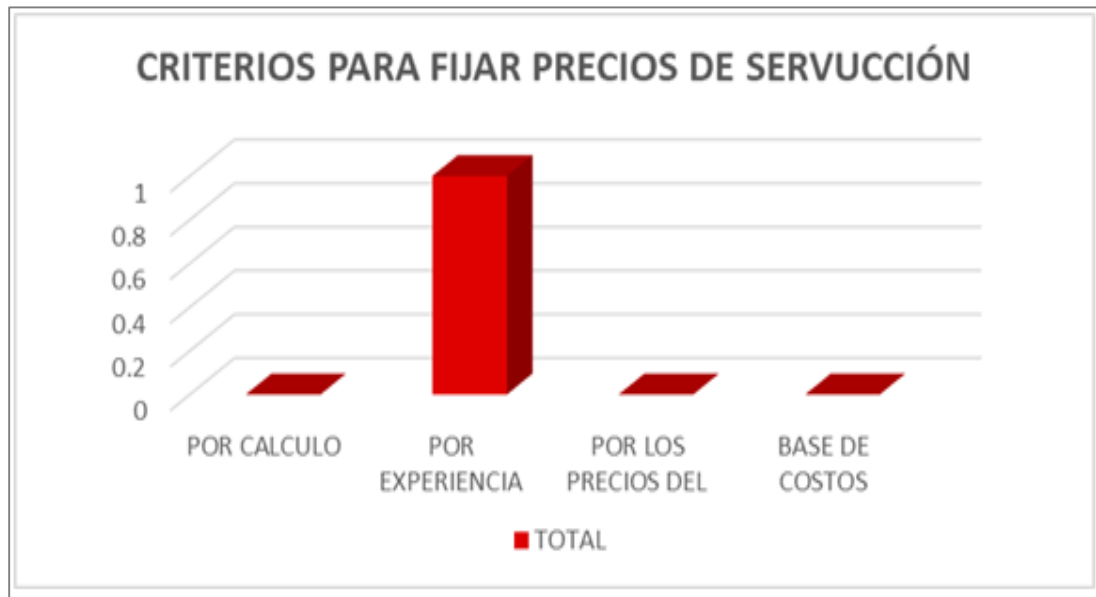


Figura 18. Criterios para fijar precios de servucción

Fuente: Elaboración Propia

INTERPRETACIÓN:

Las respuestas obtenidas, significando que cada entrevistado tuvo la opción de elegir hasta tres criterios, y fue que 4 respuestas apuntaron a que el criterio es por CÁLCULO PROPIO, que 01 de los responsables de la gestión utilizan el criterio de EXPERIENCIA, y ninguno menciona la base de costos, dato que confirma nuestra hipótesis.

Identificación y determinación de los costos hundidos

Hemos podido identificar y determinar, como consecuencia de la información levantada y los análisis realizados, que los costos hundidos que se presentan en la empresa Pollos Brass Las Delicias del Distrito de San Jerónimo, está íntimamente vinculados y asociados a los Costos Indirectos de Servucción.



En primer lugar, pudimos identificar y luego asociar a los elementos del costo de servucción sus procesos servuctivos, de esta manera establecimos una equivalencia de nomenclatura de lo productivo con lo servuctivo, dicho esto, los conceptos en los cuales se desarrolla la estructura de los costos se da de la forma que se muestra en el cuadro siguiente

Tabla 14

Identificación de los costos y asociación a los elementos del costo de servucción

CONCEPTO DEL COSTO	ASOCIADO AL ELEMENTO	RELACIÓN CON EL SERVICIO	OBSERVACIÓN
Pollo de 2.2 kilos (aproximadamente)	MATERIA	DIRECTO	
Papas peladas	PRIMA		
Verduras para preparar la ensalada y aguadito de pollo			
Sal de cocina yodada			
Pimienta			
Comino			
Ajo	MATERIALES	INDIRECTO	
Aceite	INDIRECTOS		
Vinagre			
Sillau			
Rocoto			
Alquiler Ficto			
Depreciación			
Servicio de Agua	COSTOS	INDIRECTO	COSTOS
Servicio de Luz	INDIRECTOS		HUNDIDOS
Servicio de Cable Mágico			
Remuneración y carga social Maestro Pollero (*)			COSTOS
Remuneración y carga social Ayudante de	MANO DE OBRA	DIRECTO	HUNDIDOS
Cocina (*)	DIRECTA		

(*) La contrata del personal es de 06 horas

Fuente: Elaboración Propia

4.5.5 Determinación de las horas de la capacidad instalada

Lo que representan los costos hundidos, nos basamos en la fundamentación teórica en JESSE T. BARFIELD / CECILY A. RAINBORN / MICHAEL R. KINNEY



/CONTABILIDAD DE COSTOS TRADICIONES E INNOVACIONES y de DON R. HANSEN / MARYANNE M, MOWEN, ADMINISTRACIÓN DE COSTOS

CONTABILIDAD Y CONTROL, donde su naturaleza y efecto básicamente no figuran financieramente ni a nivel de costos contables, por lo tanto no se muestran dentro de la estructura de los costos directos o indirectos, pero estos existen y como tal se manifiestan por los efectos que producen, por lo tanto los costos hundidos de la Pollería Las Delicias se refieren al valor de toda aquella inversión en bienes destinados al proceso servuctivo, los cuales son los que generan lo necesario para que pueda llevar a cabo la prestación del servicio. Por todo esto, establecimos que los activos fijos destinados al proceso servuctivo cuando no son utilizados en su máxima *capacidad servuctiva* tienen un valor económico hundido, el cual se tramita e identifica como un “costo hundido”.

Este valor económico del costo hundido, que se genera por la *capacidad servuctiva instalada* que no es utilizada para seguir servuccionando, le representa a la unidad económica Pollería las Delicias un valor o costo hundido, lo que obedece a la **NO UTILIZACIÓN** de sus activos fijos de manera intensiva, ello porque el negocio de la pollería solamente opera 05 horas diarias, de 06 días de los 07 días de la semana.

Esto significa que la pollería al operar solo seis días por semana significa que tiene 01 día ocioso a la semana, y de otro lado los restaurantes o lugares de expendio de comida en general diversificada y especifica atienden los 7 días de la semana, ahora en un enfoque por día tenemos que la pollería solo atiende 05 horas, esto implica que la empresa tiene una capacidad instalada ociosa que muestra como sigue:

**Tabla 15***Determinación de las horas de la capacidad instalada ociosa*

FRECUENCIA	USO IDEAL	USO REAL	DIFERENCIA TEMPORAL	FACTOR	TOTAL DE HORAS DE DIFERENCIA
DIARIA	10 Horas	05 Horas	05 Horas	7 días	35 horas
SEMANAL	07 Días	06 Días	01 Día	1 día	10 horas
TOTAL DE HORAS NO UTILIZADAS POR SEMANA					45 horas
TOTAL DE HORAS NO UTILIZADAS POR MES					180 horas
TOTAL DE HORAS NO UTILIZADAS POR AÑO					2,160 horas

Fuente: elaboración propia

En segundo lugar, procedemos a asignar los valores económicos que han ocurrido en los elementos del costo de servucción a su proceso servuctivo, de esta manera establecemos una equivalencia de nomenclatura de lo productivo con lo servuctivo, dicho esto, los conceptos en los cuales se desarrolla la estructura de los costos se da de la forma que se muestra en el cuadro siguiente:

**Tabla 16***Exposición económica de los costos y asociación a los elementos del costo de servucción*

CONCEPTO DEL COSTO	ASOCIADO AL ELEMENTO	RELACIÓN CON EL SERVICIO	OBSERVACIÓN
Pollo de 2.2 kilos (aproximadamente)	MATERIA PRIMA	DIRECTO	
Papas peladas			
Verduras para preparar la ensalada y aguadito de pollo			
Sal de cocina yodada			
Pimienta			
Comino	MATERIALES	INDIRECTO	
Ajo	INDIRECTOS		
Aceite			
Vinagre			
Sillao			
Rocoto			
Alquiler Ficto			
Depreciación			COSTOS HUNDIDOS
Servicio de Agua	COSTOS	INDIRECTO	
Servicio de Luz	INDIRECTOS		
Servicio de Cable Mágico			
Remuneración y carga social Maestro Pollero (*)	MANO DE OBRA		COSTOS HUNDIDOS
Remuneración y carga social Ayudante de Cocina (*)	DIRECTA	DIRECTO	

(*) La contrata del personal es de 06 horas

Fuente: elaboración propia

4.6 Análisis y exposición de la presencia de los costos hundidos en Pollos Brass Las**Delicias**

Lo que representan los costos hundidos, nos basamos en la fundamentación teórica de GABRIEL BACA URBINA / EVALUACIÓN DE PROYECTOS SANTOS ALBERTO FARFÁN PEÑA / CONTABILIDAD DE COSTOS ENFOQUE PERUANO INTERNACIONAL y de CHARLES HORNGREEN / GOERGE FOSTER, CONTABILIDAD DE COSTOS UN ENFOQUE GERENCIAL, lo que identificamos,



determinamos y cuantificamos la presencia de los costos hundidos en la empresa que es nuestro sujeto objeto de estudio, en ese sentido hemos identificado básicamente los siguientes:

- Remuneración y carga social Ayudante de Cocina
- Remuneración y carga social Maestro Pollero (*)
- Alquiler Ficto
- Depreciación
- Servicio de Agua
- Servicio de Luz
- Servicio de Cable Mágico

La naturaleza de los costos hundidos identificados como tal obedecen a que los Costos Hundidos vienen a ser aquellos costos que no se llegan a procesar contablemente y que están presentes dentro de la estructura de los costos ya sea de producción o servucción y están en estrecha relación con el volumen de producción / servucción, utilización de la capacidad instalada productiva / servuctiva. Es decir, los costos hundidos vienen a ser aquel valor del costo que se incurre de forma real o ficta, el cual es absorbido por la capacidad real y efectiva de la producción/servucción, aun cuando dicho valor puede ser absorbido por una mayor productividad, que la ocupabilidad de la producción o servucción otorga; sin embargo, todo el costo se carga a lo realmente producido o servuccionado, en el tiempo que se ocupó las instalaciones de la planta. Otro aspecto a considerar es que los costos hundidos se manifiestan predominantemente en el tercer elemento del costo Costos Indirectos.

Esta condición permite establecer que la capacidad instalada de un centro de producción o de servucción, como es el caso de nuestra investigación, debe ser empleada al máximo de su capacidad en el tiempo límite de 24 horas (un día), por lo tanto, un centro de

producción o servucción puede ser aprovechados hasta 3 turnos por día; sin embargo, para el caso de los centros de servucción existe el rendimiento máximo ideal de aprovechamiento de 16 horas, es decir 2 turnos por día. (J L RAYBURN CONTABILIDAD DE COSTOS)

Bajo el enfoque teórico precedente, con la premisa que conociendo que la empresa POLLOS BRASS LAS DELICIAS solo opera 6 de los 7 días de la semana y 5 horas por día de las 16 horas, que es el tiempo ideal de operación para empresas de servicios, hemos establecido para nuestra investigación la relación y el comportamiento de los costos hundidos, donde determinamos su frecuencia, el tiempo de ocupabilidad y el tiempo del costo hundido, este último concepto es el que va permitir calcular y determinar los valores que representan los costos hundidos y como estos son absorbidos por la producción real y disminuyen de manera efectiva el margen de ganancia de la pollería. En ese sentido en el cuadro siguiente exponemos el análisis de los costos hundidos que están presentes en la empresa, lo cual nos da la siguiente información:

Tabla 17*Análisis y exposición de la presencia de los costos hundidos*

CONCEPTO DEL COSTO	FRECUENCIA DEL COSTO	TIEMPO DE OCUPABILIDAD	TIEMPO DEL COSTO HUNDIDO
Remuneración y carga social Maestro Pollero	MENSUAL	30 DÍAS	04 DÍAS
Remuneración y carga social Ayudante de Cocina	DIARIA	06 HORAS	01 HORAS
Alquiler Ficto (El local es de propiedad del dueño de la pollería y no se paga alquiler por su uso)	MENSUAL	06 HORAS	04 DÍAS
Depreciación (se toma el 10% de depreciación anual en línea recta)	DIARIA	30 DÍAS	04 DÍAS
Servicio de Agua Servicio de Luz	MENSUAL	30 DÍAS	04 DÍAS
Servicio de Cable Mágico	DIARIA	05 HORAS	11 HORAS
	ANUAL	365 DÍAS	53 DÍAS
	MENSUAL	30 DÍAS	26 DÍAS
	DIARIA	16 HORAS	11 HORAS
	MENSUAL	30 DÍAS	04 DÍAS
	MENSUAL	16 HORAS	11 HORAS

Fuente: Elaboración propia

4.7 Cálculo del valor de los costos hundidos en Pollos Brass Las Delicias

Lo que representan los costos hundidos, está basado en la fundamentación teórica de GABRIEL BACA URBINA / EVALUACIÓN DE PROYECTOS SANTOS ALBERTO FARFÁN PEÑA / CONTABILIDAD DE COSTOS ENFOQUE PERUANO INTERNACIONAL, y CHARLES HORNGREEN / GOERGE FOSTER, CONTABILIDAD DE COSTOS UN ENFOQUE GERENCIAL,

Identificados los costos hundidos y la naturaleza de los mismos, así como también sus frecuencias, tiempo de ocupabilidad y el tiempo de costo hundido que provocan, se procede a calcular y establecer el efecto monetario de dichos costos, como sigue:

Tabla 18

Cálculo del valor de los costos hundidos

CONCEPTO DEL COSTO	VALOR ECONÓMICO DE LA FRECUENCIA DEL COSTO	TIEMPO DEL COSTO HUNDIDO	VALOR ECONÓMICO DEL COSTO HUNDIDO
Remuneración y carga social Maestro Pollero (Recibo de Honorarios)	MENSUAL: S/. 1,500.00 DIARIA: S/. 50.00	04 DÍAS 01 HORAS	S/. 50.00
Remuneración y carga social Ayudante de Cocina (Recibo de Honorarios)	MENSUAL: S/. 500.00 DIARIA: S/. 50.00	04 DÍAS 01 HORAS	S/. 16.66
Alquiler Ficto (El local es de propiedad del dueño de la pollería y no se paga alquiler por su uso)	MENSUAL: S/. 750.00 DIARIA: S/. 25.00	04 DÍAS 11 HORAS	S/. 550.00
Depreciación Valor en Libros de los activos fijos depreciables S/.12,728.00.	ANUAL: S/. 1,272.80 MENSUAL: S/. 106.07 DIARIA: S/. 3.54 HORA: S/. 0.15	1.77 MES 26 DÍAS 11 HORAS	S/. 187.40 S/. 92.04 S/. 1.62
Servicio de Agua S/. 140.00	MENSUAL: S/. 428.00	04 DÍAS	S/. 69.08
Servicio de Luz S/.210.00	DIARIA: S/. 17.27 HORA: S/. 0.48	11 HORAS	S/. 5.28
Servicio de Cable Mágico S/. 78.00			

Fuente: Elaboración Propia

4.8 Medición del impacto de los costos hundidos en el ciclo mensual de operaciones

Como se ha visto los costos hundidos tienen un valor económico que existe y es real, lo cual aun cuando sean absorbidos por el volumen de servucción (unidades de pollos preparados para la venta), además a estos conceptos volvemos a insistir en aquellos otros que no se llegan a contabilizar, como es el caso del alquiler ficto, donde el dueño nos manifestó que no considera lógico que *“el mismo se cobre y se pague el alquiler, local que es de su propiedad, es como sacar dinero del bolsillo derecho del pantalón, para ponerlo en el lado izquierdo”*.

Como podemos observar, el alquiler ficto existe y es por la existencia del local donde opera la pollería y se ubica la cocina, el espacio del horno pollero y el área de comedor, lo cual es real pero no es contabilizado porque la operación financiera no se realiza.

Por lo tanto los costos hundidos deben ser tomados en cuenta para efectos de un análisis y cálculo real de las operaciones financieras y de los resultados de gestión que se llevan a cabo, ello debe significar por tanto un aspecto a considerar, en ese sentido se tiene que la capacidad operativa de los negocios un restaurante máxima por día es de 16 horas, este factor se utiliza en los casos (@). Por ello pasamos a demostrar tal situación como sigue:

Tabla 19

Determinación mensual del valor de los costos hundidos

CONCEPTO	COSTO HUNDIDO S/.	FACTOR MENSUAL	COSTO HUNDIDO MENSUAL S/.
Remuneración Maestro Pollero	50.00	4 DÍAS	200.00
Remuneración Ayudante de Cocina	16.66	4 DÍAS	66.64
Alquiler Ficto	550.00	1	550.00
Depreciación(@)	1.62	480 HORAS	777.60
Servicio de Agua (@) Servicio de Luz (@) Servicio de Cable Mágico (@)	0.48	480 HORAS	230.40
TOTAL COSTOS HUNDIDOS DEL MES			1,274.64

(@)capacidad operativa de los negocios un restaurante máxima por día es de 16 horas

Fuente: elaboración propia

Tabla 20

Comportamiento mensual de los costos hundidos en costos fijos

PERIODO 2016	COSTO HUNDIDO MENSUAL S/.
ENERO	1,274.64
FEBRERO	1,274.64
MARZO	1,274.64
ABRIL	1,274.64
MAYO	1,274.64
JUNIO	1,274.64
JULIO	1,274.64
AGOSTO	1,274.64
SEPTIEMBRE	1,274.64
OCTUBRE	1,274.64
NOVIEMBRE	1,274.64
DICIEMBRE	1,274.64
TOTAL COSTOS HUNDIDOS	15,295.68

Fuente: elaboración propia

Del cuadro precedente observamos que el comportamiento de los costos hundidos se convierte en constantes, por lo tanto adoptan una naturaleza de costo fijo, gráficamente se muestra como sigue:

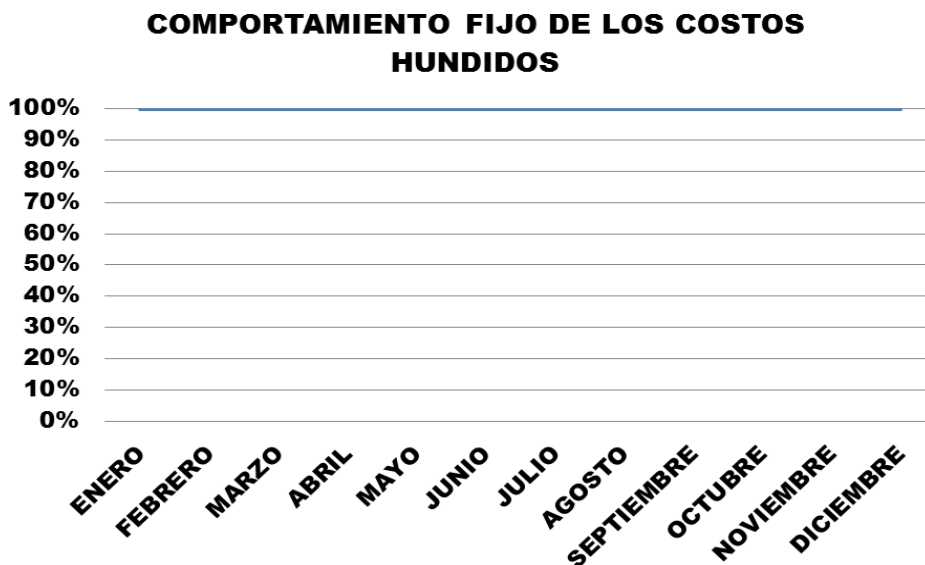


Figura 19. Comportamiento fijo de los costos hundidos

Fuente: elaboración propia

Tabla 21

Resumen de gastos mensuales, costo hundido mensual, gasto mensual, margen de ganancia con costos hundidos y margen de ganancia sin costos hundidos

PERIODO	GASTOS MENSUALES (REG. DE COMPRAS)	COSTO HUNDIDO MENSUAL S/.	GASTOS MENSUALES (REG. DE VENTAS)	MARGEN DE GANANCIA CON COSTOS HUNDIDOS	MARGEN DE GANANCIA SIN COSTOS HUNDIDOS
ENERO	10,788.52	1,274.64	13,658.79	1,595.63	2,870.27
FEBRERO	9,465.26	1,274.64	11,597.99	858.09	2,132.73
MARZO	9,121.50	1,274.64	10,929.98	533.84	1,808.48
ABRIL	9,032.01	1,274.64	10,435.17	128.52	1,403.16
MAYO	8,559.41	1,274.64	9,829.71	-4.34	1,270.30
JUNIO	9,913.38	1,274.64	11,287.39	99.37	1,374.01
JULIO	9,984.09	1,274.64	12,206.07	947.34	2,221.98
AGOSTO	9,754.61	1,274.64	10,974.09	-55.16	1,219.48
SEPTIEMBRE	8,884.97	1,274.64	10,026.86	-132.75	1,141.89
OCTUBRE	9,369.87	1,274.64	11,447.10	802.59	2,077.23
NOVIEMBRE	9,297.24	1,274.64	10,506.23	-65.65	1,208.99
DICIEMBRE	10,530.72	1,274.64	12,096.68	291.32	1,565.96
TOTALES	114,701.58	15,295.68	134,996.04	4,998.80	20,294.46

Fuente: elaboración propia

De lo anterior demostramos que los costos hundidos afectan la gestión financiera de una organización, en este caso de la pollería que es el sujeto de nuestro estudio, nótese que el margen de utilidad anual sin costos hundidos es de S/. 20,294.46, mientras con costos hundidos es de S/. 4,998.80, significando en este caso que los costos hundidos deterioran la utilidad en un 72%.



CAPITULO V: DISCUSIÓN

5.1. Descripción de los hallazgos más relevantes y significativos

Respecto a la identificación y determinación de los costos hundidos, se identificaron y determinaron, como consecuencia de la información levantada y los análisis realizados, que los costos hundidos que se presentan en la empresa Pollos Brass Las Delicias del Distrito de San Jerónimo, está íntimamente vinculado y asociado a los Costos Indirectos de Servucción. Los cuales al ser “indirectos”, se convierten de fijos, es decir se manifiestan en su estructura este o no este el proceso servuctivo en marcha. Por lo tanto de acuerdo a la tabla 6 donde el horario de atención es de 17.00 a 22.00 horas, es decir la atención diaria solo es de 5 horas diarias de martes a domingo se ha obtenido utilidad de $(S/ 134,996.04 - 114,701.58 =) 20,294.46$ en el año 2016, pero la utilidad incrementaría cuando la atención fuese en mayor tiempo, pero el problema surge que para este tipo de negocio las ventas tan solo son el ese horario.

En lo que respecta al valor económico de la *capacidad servuctiva instalada ociosa* que no es utilizado para seguir prestando el servicio es de 2,160 horas anuales es la que revela en términos operativos un “FACTOR DE TIEMPO” de costo hundido, dicho factor servirá de base para ser calculado en términos del valor que representan estos “costos hundidos”, de esta manera se conocerá el impacto económico que provoca la *NO UTILIZACIÓN* de los activos fijos, pero sería necesario que para aumentar ingresos sería necesario hacer la sugerencia de complementar con otro tipo de actividad utilizando los mismos activos fijos de esa manera los ingresos se incrementaría y como consecuencia habría mayor utilidad en las actividades del negocio.



5.2. Limitaciones del estudio

En el desarrollo de nuestra investigación, si bien es cierto contamos con todo el apoyo de acceso a la información financiera e instalaciones de nuestro sujeto de estudio, es de significar que pudimos observar que en el desarrollo de la prestación de la servucción no siempre otorgan el comprobante de pago , este aspecto consideramos que distorsiona en cierto grado los reportes financieros, esto con la finalidad de pagar los impuestos en la menor cantidad posible y como cualquier empresario no necesariamente nos pueden brindar toda la información del caso.

5.3. Comparación crítica con la literatura existente

HORACIO MÉNDEZ Iturry y JUÁREZ CHALLPETEX Yolanda Guadalupe cuyo trabajo de investigación intitula “COSTOS DE LOS TIEMPOS PERDIDOS EN LA ATENCIÓN DE COMIDA AL PASO GUANAJUATO”. (2008), Habiendo establecido que de las 24 horas de un día 14 horas son perdidas y de ellas 6 netas. Llegando a la siguiente, Conclusión: Prueban su hipótesis, que la capacidad instalada de los negocios no utilizada provoca costos que no se visibilizan.

Este trabajo de investigación coincide en un 100%, con el presente estudio puesto que la utilización de la capacidad instalada de la pollería las Delicias materia del presente estudio también solo atienden 6 horas de las 24 horas. Aunque hemos considerado solo 8 horas como no utilizadas, sin embargo son 16 horas.

5.4. Implicancias del estudio

Nuestra investigación por los resultados a los que hemos arribado van a tener implicancias sobre cualquier negocio en general que por las características que hemos determinado que por efectos de la no utilización de la capacidad instalada, provoca una instalación ociosa que no produce o servucciona durante un determinado tiempo y lo cual se vuelve recurrente, es decir constante, va a generar costos hundidos, los cuales



obviamente van a tener consecuencias en el corto plazo sobre los resultados financieros de la empresa, esta investigación abre nuevas líneas específicas de trabajos que se puedan llevar a cabo en adelante.

Respecto a la hipótesis planteada: La utilización parcial de la capacidad instalada de los locales de pollería del distrito de San Jerónimo provoca efectos de costos hundidos – caso pollería las Delicias periodo 2016, se ha comprobado, que efectivamente que, la utilización parcial de los bienes del activo fijo ocasiona el costo hundido lo que significa la poca rentabilidad, tal como se demuestra en los resultados.



CONCLUSIONES

1. Se ha demostrado que en el restaurante Pollos Brass Las Delicias se tiene la presencia de costos hundidos, los cuales se manifiestan por que en dicho negocio solo opera 06 horas diarias y 06 días a la semana, llegándose a determinar que la incidencia económica mensual es mínima , como se puede apreciar en las tablas 17, 18, 19, 20 y 21
2. La presencia de los costos hundidos en la gestión servuctiva de una organización afecta su estructura de costos, pues esta llega a comprometer e incrementar los niveles de los costos contables y por tal razón llegan a comprometer el margen de utilidad, es así que hemos determinado que la utilidad operativa del periodo 2016 de la pollería Pollos Brass Las Delicias ha sido de S/. 20,294.46; sin embargo, cuando se le carga el efecto calculado de los costos hundidos del periodo, esta utilidad operativa se convierte en S/. 4,998.80, es decir disminuye en un 72% aproximadamente, por ser costos hundidos estos no se visualizan y no se consideran o toman en cuenta; sin embargo, su presencia en mayor o menor grado siempre se da. Esta afinación se sustenta en la exposición resumida y analítica de la tabla 21.
3. Hemos identificado y determinado para el caso de la pollería Pollos Brass Las Delicias cinco rubros de costos hundidos, los cuales por su naturaleza son predominantemente indirectos y por su comportamiento llegan adoptar la forma de costos fijos, los mismos que están referidos a: 1) Remuneración y carga social Maestro Pollero, 2) Remuneración y carga social Ayudante de Cocina, 3) Alquiler Ficto, 4) Depreciación, 5) Servicio de Agua Servicio de Luz y Servicio de Cable Mágico.



RECOMENDACIONES

1. La pollería Pollos Brass Las Delicias, a través de su propietario deba evaluar y reconsiderar ampliar el horario de operación del negocio, pues su gestión circunscrita a 05 horas diarias y 06 días a la semana le restringe utilizar su capacidad operativa y emplear y aprovechar los recursos que posee, auto limitándose de esta manera la percepción de mayores ingresos, esta medida de ampliación el horario deba ser escalonada y progresiva.
2. Se tome en debida cuenta para efectuar el análisis y evaluación de la gestión financiera de las empresas los costos hundidos, puesto que su presencia es un factor latente que se manifiesta en las organizaciones y repercute en su estructura de costos, reconociendo que estos costos por las circunstancias y naturaleza que tengan provocan en mayor o menor grado efectos sobre la gestión operativa de la organización.
3. Reconocer la importancia e impostergabilidad de tener que identificar, determinar y calcular el valor económico que tienen los costos hundidos y los efectos que estos provocan, así como lo que representan en las organizaciones, y a cuyo resultado se adopten las medidas financieras y operativas pertinentes que permitan mitigarlas o desaparecerlas.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Baca Urbina, G. (2010). *Evaluacion de Proyectos (Sexta Edicion)*. Mexico: Mc Graw Hill.
- Bernilla, C. (2012). *Manual Practico para formar (PYMES)*. Lima: Edigraber.
- Farfan Peña, S. A. (2010). *Contabilidad de Costos*. Lima: Estudio Contrable -Juridico Faro S.R.L.
- Hernandez Sampieri, R., Fernández-Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2006). *Metodología de la Investigación* (4ta ed.). México: Mac Graw Hill.
- Horngreen Charles, F. G. (2010). *Contabilidad de Costos un Enfoque Gerencial*. Nueva Jersey: Prentice Hall Septima Edicion.
- Kohler, E. L. (1992). *Diccionario para Contadores*. México: UTEHA.
- Polimeni, Fabozzi, Adelberg & Kole. (2007). *Contabilidad de Costos: Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales*. Mexico: Mac Graw Hill.
- Republica, C. d. (2000). *Ley General de la Pequeña y Microempresa*. Lima: Decretos Legislativos.
- T. Barfield Jesse- A.Raiborn Cecily - R, k. M. (2008). *Contabilidad de Costos*. Mexico: Thomson.



ANEXOS



Anexo 01: Matriz de Consistencia

TITULO : IDENTIFICACIÓN DE COSTOS HUNDIDOS Y SUS EFECTOS PROVOCADOS POR LA UTILIZACIÓN PARCIAL DE LA CAPACIDAD INSTALADA DE LAS POLLERÍAS DEL DISTRITO DE SAN JERÓNIMO – CASO POLLERÍA LAS DELICIAS -PERIODO 2016

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	INSTRUMENTOS	TÉCNICAS
<p>PROBLEMA GENERAL</p> <p>¿la utilización parcial de la capacidad instalada de los locales de las pollerías en el distrito de san jerónimo provoca efectos de costos hundidos – caso pollería las delicias periodo 2016?</p>	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Demostrar e identificar que la utilización parcial de la capacidad instalada de los locales de las pollerías en el distrito de san jerónimo provoca efectos de costos hundidos – caso pollería las delicias periodo 2016</p>	<p>HIPÓTESIS GENERAL</p> <p>La utilización parcial de la capacidad instalada de los locales de pollería en el distrito de san jerónimo provoca efectos de costos hundidos – caso pollería las delicias periodo 2016.</p>	<p>X1: Utilización parcial de la capacidad instalada</p>	<p>Ingresos Costos fijos Carga de personal</p>	<p>Encuesta Cuestionario Procesamiento de data Simulación</p>
<p>PROBLEMA ESPECÍFICO</p> <p>¿La utilización parcial de la capacidad instalada de los locales de las pollerías en el distrito de san jerónimo provoca efectos de costos hundidos en la gestión de las pollerías – caso pollería las delicias Brass periodo 2016?</p>	<p>OBJETIVO ESPECÍFICO</p> <p>Identificar los costos hundidos que provoca la utilización parcial de la capacidad instalada en la gestión de los locales de las pollerías en el distrito de san jerónimo provoca efectos de costos hundidos – caso pollería las delicias Brass periodo 2016.</p>	<p>HIPÓTESIS ESPECÍFICA</p> <p>El uso parcial de la capacidad instalada de las pollerías en el distrito de San Jerónimo genera la aparición de costos hundidos – caso pollería las delicias Brass periodo 2016.</p>	<p>X2: Efectos de los costos hundidos</p>	<p>Suministros fungibles Insumos fungibles</p>	<p>Análisis de datos Inferencia Simulación</p>



Anexo 02: Matriz del Instrumento para recolección de datos

TÉCNICA	DEFINICIÓN	INSTRUMENTO
ENTREVISTA	El instrumento a utilizar será el cuestionario de preguntas, las cuales estarán dispuestas para obtener información del propietario del negocio Pollería las Delicias	Cuestionario
ENCUESTA	El instrumento a utilizar será el cuestionario de preguntas, las cuales estarán dispuestas para obtener información de los propietarios del negocio de pollerías del distrito de San Jerónimo	Cuestionario
OBSERVACIÓN	Obtención de información de las actividades que realizan los trabajadores en la empresa durante el desarrollo de las actividades operativas	Registro de observación
ANÁLISIS Y EVALUACIÓN	Obtención de información o data financiera de los instrumentos contables que contienen el movimiento financiero que revela la gestión operativa	Hoja de datos y registro de datos



Anexo 03: Instrumento de Recolección de Datos

CUESTIONARIO APLICADO EN LA INVESTIGACIÓN

PREGUNTA 1 ¿SU EMPRESA TOMA EN CUENTA LA INFORMACIÓN CONTABLE Y DE COSTOS PARA TOMAR DECISIONES PARA LA GESTIÓN DEL OBJETO DEL GIRO DEL NEGOCIO?

EMPRESA	DATA FINANCIERA		DATA DE COSTOS	
	SI	NO	SI	NO

PREGUNTA 2 ¿SU EMPRESA TIENE ESTRUCTURADO U ORGANIZADO LOS COSTOS DE SERVUCCIÓN PARA EL DESARROLLO Y CONTROL DE LAS OPERACIONES DEL SERVICIO DE POLLERIA QUE PRESTA?

EMPRESA	DATA DE COSTOS	
	SI	NO



PREGUNTA 3 ¿CUÁL ES LA FUENTE QUE UTILIZA PARA DETERMINAR EL VALOR DEL COSTO DE LA SERVUCIÓN DE LOS POLLOS?

EMPRESA	DATA DE COSTOS	EXPERIENCIA PROPIA	CÁLCULOS PROPIOS

PREGUNTA 4 ¿CONSIDERA QUE LA INFORMACIÓN DE COSTOS ES ÚTIL PARA LA TOMA DE DECISIONES DE LAS ACTIVIDADES QUE DESARROLLA EN SU NEGOCIO?

EMPRESA	MUY IMPORTANTE	IMPORTANTE	POCO IMPORTANTE

PREGUNTA 5 ¿EN SU NEGOCIO SE CONOCE Y MANEJA CON CIERTO GRADO DE PRECISIÓN EL COSTO DEL SERVICIO DE POLLERÍA QUE PRESTA?

EMPRESA	ES MUY PRECISO	ES PRECISO	BASTANTE PRECISO



PREGUNTA 6 ¿QUÉ CRITERIOS (TÉCNICOS O NO TÉCNICOS) APLICA COMO PROPIETARIO EN LA EMPRESA DE SU PROPIEDAD PARA DETERMINAR EL PRECIO DE SERVICIO QUE PRESTA?

EMPRESA	SE DIO A ELEGIR A CADA PROPIETARIO HASTA TRES CRITERIOS POR NEGOCIO			
	POR CALCULO PROPIO	POR EXPERIENCIA PROPIA	POR LOS PRECIOS DEL MERCADO	BASE DE COSTOS



Anexo 04: Validación de Instrumentos

I. DATOS GENERALES

- 1.1. TÍTULO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN
“IDENTIFICACIÓN DE COSTOS HUNDIDOS Y SUS EFECTOS PROVOCADOS POR LA UTILIZACIÓN PARCIAL DE LA CAPACIDAD INSTALADA DE LAS POLLERÍAS DEL DISTRITO DE SAN JERÓNIMO CASO POLLERÍA LAS DELICIAS - PERIODO 2016”
- 1.2. INVESTIGADORES:
- Br. FLOR NAIF OJEDA CHACÓN
 - Br. MARYERI QUISPETUPA CONDORI

II. DATOS DEL EXPERTO

- 2.1. NOMBRES Y APELLIDO: ABEL TRESIERRA PANTIGOZO
 2.2. ESPECIALIDAD: FINANZAS
 2.3. LUGAR Y FECHA: CUSCO, FEBRERO DEL 2018
 2.4. CARGO E INSTITUCIÓN DONDE LABORA: DOCENTE DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD – UAC

COMPONENTE	INDICADORES	CRITERIOS	DEFICIENTE 0-20%	REGULAR 21-40%	BUENO 41-60%	MUY BUENO 61-80%	EXCELENTE 81-100%
FORMAS	1. REDACCIÓN	Los indicadores e ítems están redactados considerando los elementos necesarios.				X	
	2. CLARIDAD	Esta formulado con un lenguaje apropiado.			X		
	3. OBJETIVIDAD	Esta expresado en conducta observable				X	
CONTENIDO	4. ACTUALIDAD	Es adecuado al avance de la ciencia y la tecnología			X		
	5. SUFICIENCIA	Los ítems son adecuados en cantidad y claridad				X	
	6. INTENCIONALIDAD	El instrumento mide pertinentemente las variables de investigación			X		
ESTRUCTURA	7. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica				X	
	8. CONSISTENCIA	Se basa en aspectos teóricos científicos.				X	
	9. COHERENCIA	Existe coherencia entre los ítems. Indicadores, variables			X		
	10. METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito del diagnóstico.				X	

- I. OPINIÓN DE APLICABILIDAD: FAVORABLE
 II. PROMEDIO DE VALORACIÓN: 70.00%
 III. LUEGO DE REVISIÓN DEL INSTRUMENTO:

Procede a su aplicación. (x) Debe corregirse ()

.....
 Sello y firma del experto
 DNI: 23882622