



# UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y

CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



## TESIS

---

**“LOS COSTOS EN LA ELABORACIÓN DE CHICHARRONES  
Y LOS PRECIOS DE VENTA EN ANTONIOS – RESTAURANT,  
DISTRITO DE SAYLLA, CUSCO, PERIODO 2018”**

---

Presentado por:

**Bach. Esthefani Belinda Garcia Díaz**

**Bach. Sheida Stephanie Quispe Kana**

Para optar al Título Profesional de  
Contador Público

**Asesora:**

**CPCC. Norma Virginia Soto Choque**

**CUSCO-PERÚ**

**2019**



## Presentación

SEÑOR DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES DE LA UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO.

Dr. Fortunato Endara Mamani

De conformidad al Reglamento de Grados y Títulos de la Escuela Profesional de Contabilidad, ponemos a su disposición el trabajo de investigación intitulada **“LOS COSTOS EN LA ELABORACIÓN DE CHICHARRONES Y LOS PRECIOS DE VENTA EN ANTONIOS – RESTAURANT, DISTRITO DE SAYLLA, CUSCO, PERIODO 2018”** para optar al Título Profesional de Contador Público.

El presente trabajo de investigación se realizó con el objetivo de establecer los costos en la elaboración de chicharrones y los precios de venta en Antonios – Restaurant, con los de su misma categoría.

Este trabajo se desarrolla tomando en consideración la formación académica recibida en las aulas de la Universidad del cual estamos seguras contribuye notablemente en nuestro desarrollo profesional.

Atentamente;

Bach. Esthefani Belinda Garcia Díaz

Bach. Sheida Stephanie Quispe Kana



## Agradecimiento

A Dios por haber guiado nuestro camino en el transcurso de nuestra vida, a la Universidad Andina del Cusco, a toda la plana de docentes de la Escuela Profesional de Contabilidad, que a través de ellos fue posible nuestra formación profesional y a nuestra asesora CPCC. Norma Virginia Soto Choque, quien nos ayudó en todo momento a la realización de este trabajo de investigación.

Esthefani Belinda Garcia Díaz

Sheida Stephanie Quispe Kana



## Dedicatoria

A mis Padres Javier y Cristina, que han sido un pilar fundamental en mi formación como profesional, por brindarme todo su amor, consejos, oportunidad y recursos para lograrlo, así también por haber depositado su entera confianza en mí. A mis hermanos por estar siempre a mi lado y apoyarme.

Sheida Stephanie



## Dedicatoria

A mi padre Demetrio y a mi madre Belinda, que me guía desde el cielo, porque creyeron en mí y me sacaron adelante, dándome ejemplos dignos de superación y entrega, porque en gran parte fue gracias a ustedes, hoy puedo ver alcanzada mi meta. A mis hermanos por haber fomentado en mí el deseo de superación y el anhelo de triunfo en la vida.

Esthefani Belinda



## Nombres y Apellidos del Jurado de la Tesis y del Asesor

### Escuela Profesional de Contabilidad



#### DICTAMINANTES:

- Mgt. José Luis Gonzales Zárate
- CPCC. Pavel Miguel Figueroa Alcántara

#### REPLICANTES:

- Dr. Rubén Tito Mariño Loaiza
- CPCC. Juan José Girón Gutiérrez

#### ASESORA:

- CPCC. Norma Virginia Soto Choque



## Índice

Presentación.....	ii
Agradecimiento .....	iii
Dedicatoria.....	iv
Nombres y Apellidos del Jurado de la Tesis y del Asesor .....	vi
Índice .....	vii
Índice de Tablas.....	x
Índice de Figuras .....	xi
Resumen .....	xii
Abstract.....	xiii
Listado de Abreviaturas.....	xiv
Capítulo I.....	1
Introducción.....	1
1.1 Planteamiento del problema .....	1
1.2 Formulación del problema.....	2
1.2.1 Problema general .....	2
1.2.2 Problemas específicos.....	2
1.3 Objetivos de la investigación.....	3
1.3.1 Objetivo general.....	3
1.3.2 Objetivos específicos .....	3
1.4 Justificación de la investigación .....	3
1.4.1 Relevancia Social.....	3
1.4.2 Implicancias Prácticas .....	4
1.4.3 Valor Teórico.....	4
1.4.4 Utilidad Metodológica .....	4
1.4.5 Viabilidad o factibilidad .....	4
1.5 Delimitación de la investigación .....	4
1.5.1 Delimitación temporal .....	4
1.5.2 Delimitación espacial.....	5
1.5.3 Delimitación conceptual .....	5
Capítulo II.....	6
Marco Teórico .....	6
2.1 Antecedentes de la investigación.....	6



- 2.1.1 Antecedente internacional ..... 6
- 2.1.2 Antecedente nacional ..... 7
- 2.1.3 Antecedente local..... 11
- 2.2 Bases Legales..... 13
- 2.2.1 Ley N° 28976, Ley Marco de Licencia de Funcionamiento y los Formatos de Declaración ..... 13
- 2.2.2 Norma Sanitaria para Restaurantes y servicios afines (NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA) ..... 15
- 2.2.3 NIC 16: Propiedad, planta y equipo ..... 16
- 2.3 Bases Teóricas ..... 17
- 2.3.1 Costo ..... 17
- 2.3.2 Clasificación de costos ..... 17
- 2.3.3 Elementos del Costo de Producción ..... 20
- 2.3.4 Importancia de los costos..... 21
- 2.3.5 Objetivos de los costos ..... 22
- 2.3.6 Precio ..... 22
- 2.3.7 Calculo del precio de venta..... 24
- 2.3.8 El negocio del chicharrón principal factor de la economía del Distrito de Saylla... 26
- 2.3.9 Proceso de elaboración del chicharrón ..... 26
- 2.4 Marco conceptual..... 29
- 2.5 Formulación de Hipótesis ..... 34
- 2.5.1 Hipótesis general ..... 34
- 2.6 Variable..... 34
- 2.6.1 Variable..... 34
- 2.6.2 Conceptualización de la variable ..... 34
- 2.6.3 Operacionalización de las variables..... 35
- Capítulo III ..... 36
- Método de la Investigación..... 36
- 3.1 Tipo de investigación..... 36
- 3.2 Enfoque de investigación..... 36
- 3.3 Diseño de investigación ..... 36
- 3.4 Alcance de investigación ..... 36
- 3.5 Población y muestra de investigación..... 37
- 3.5.1 Población ..... 37





3.5.2 Muestra .....	37
3.6 Técnicas e instrumentos de recolección de datos .....	37
3.6.1 Técnicas .....	37
3.6.2 Instrumentos .....	37
3.7 Validez y confiabilidad de instrumentos .....	38
3.8 Procesamiento de datos.....	38
Capítulo IV .....	39
Resultados.....	39
4.1 Observación de documentos .....	39
4.2 Entrevista al propietario.....	41
4.3 Análisis del costeo actual en la elaboración de chicharrones .....	44
4.4 Propuesta de costeo en la elaboración de chicharrones .....	45
Capítulo V .....	55
Discusión .....	55
5.1 Descripción de los hallazgos más relevantes y significativos .....	55
5.2 Descripción de las limitaciones del estudio .....	55
5.3 Comparación crítica con la literatura existente .....	55
5.4 Implicancias del estudio .....	58
Conclusiones.....	59
Recomendaciones .....	60
Referencias Bibliográficas.....	61
Anexos.....	65
Matriz de Consistencia .....	65
Instrumento de Recolección de Datos .....	66
Validación de Instrumentos .....	69
Anexo Fotográfico.....	70



## Índice de Tablas

Tabla 1. <i>Costo según el restaurante</i> .....	44
Tabla 2. <i>Costos de Materia Prima - Ingredientes</i> .....	45
Tabla 3 <i>Mano de obra directa</i> .....	46
Tabla 4. <i>Costos Indirectos</i> .....	47
Tabla 5. <i>Mano de obra indirecta</i> .....	48
Tabla 6. <i>Depreciación de equipos</i> .....	49
Tabla 7. <i>Mantenimiento de equipos</i> .....	50
Tabla 8. <i>Mantenimiento de local</i> .....	50
Tabla 9. <i>Hoja de costos de operación ideal para la elaboración de chicharrones</i> .....	51
Tabla 10. <i>Cuadro comparativo del costo actual y el costo ideal en                   Antonios - Restaurant</i> .....	53
Tabla 11. <i>Comparación ganancia actual e ideal</i> .....	58



## Índice de Figuras

<i>Figura 1.</i> Boletas de compra .....	39
<i>Figura 2.</i> Presupuesto.....	40



## Resumen

El presente trabajo de investigación intitulado “LOS COSTOS EN LA ELABORACIÓN DE CHICHARRONES Y LOS PRECIOS DE VENTA EN ANTONIOS – RESTAURANT, DISTRITO DE SAYLLA, CUSCO, PERIODO 2018”, Saylla es un distrito ecológico, deportivo y gastronómico, en donde la principal actividad económica es venta del chicharrón, ya que la mayoría de los pobladores de la zona se dedican a esta actividad; tiene por objetivo establecer los costos en la elaboración de chicharrones y los precios de venta en Antonios – restaurant. El método de investigación es de tipo básico, con enfoque cuantitativo, de alcance descriptivo, con un diseño no experimental, como población y muestra la revisión documentaria y entrevista al propietario, las técnicas de recolección de datos han sido la observación, análisis documental y entrevista, datos recogidos en el trabajo de campo que han sido analizados con ayuda de Microsoft Excel, presentándose los resultados en tablas. Las conclusiones pueden evidenciar el establecimiento de costos y la determinación de los precios de venta se realiza por la experiencia del propietario a través de tiempo, en el que solamente hace uso de un cuaderno de apuntes, sumando ahí todos los ingredientes utilizados en la elaboración, sin considerar todos los costos directos e indirectos.

La motivación para realizar esta investigación es una razón fundamental, de que los expendedores de la zona solo se dedican a la venta del chicharrón a criterio propio y es por ello que se ha encontrado anteriormente pesquisas referentes al tema de investigación trabajado. Se hace de conocimiento que este pequeño aporte sirva de guía o referencia para los expendedores de chicharrón y así también para que los estudiantes profundicen más sobre este importante tema.

**Palabras claves:** Costos, precios de venta, restaurante.

Las autoras



## Abstract

The present investigation work entitled "THE COSTS IN THE ELABORATION OF CHICHARRONES AND THE PRICES OF SALE IN ANTONIOS - RESTAURANT, DISTRICT OF SAYLLA, CUSCO, PERIOD 2018", Saylla is an ecological, sport and gastronomic district, where the main economic activity It is the sale of pork rinds, since most of the inhabitants of the area are dedicated to this activity; Its objective is to establish the costs in the elaboration of pork rinds and the sale prices in Antonios - restaurant. The research method is of a basic type, with a quantitative approach, of descriptive scope, with a non-experimental design, as a population and shows the documentary review and interviews with the owner. The data collection techniques have been observation, documentary analysis and interview, data collected in the field work that have been analyzed with the help of Microsoft Excel, presenting the results in tables. The conclusions can demonstrate the establishment of costs and the determination of the sale prices is made by the experience of the owner through time, in which only makes use of a notebook of notes, adding all the ingredients used in the elaboration, without considering all direct and indirect costs.

We have been motivated to investigate a fundamental reason, that the sellers of the area are only dedicated to the sale of pork rind at their own discretion and that is why we have not previously found any research related to the research work. We make it known that this small contribution serves as a guide or reference for pork crackers and so also for our colleagues to deepen more on this important topic.

**Keywords:** Processing costs, sale prices, restaurant.

The authors



### Listado de Abreviaturas

DIGESA:	Dirección General de Salud Ambiental
MINSA:	Ministerio de Salud
NIC:	Normas Internaciones de Contabilidad
RAE:	Real Academia Española
Kg.:	Kilogramo
Kw/H:	Kilovatios por hora
G:	Gramo
Unid.:	Unidad
Cant.:	Cantidad
C.U.:	Costo Unitario
P.U.:	Precio Unitario
P.V.:	Precio de Venta
m <sup>3</sup> :	Metro Cúbico



## Capítulo I

### Introducción

#### 1.1 Planteamiento del problema

El distrito de Saylla es una zona eminentemente de restaurantes que expenden comidas basadas en la carne de cerdo con su plato bandera los chicharrones, el crecimiento de restaurantes es hasta cierto punto desmedido puesto que todos los pobladores quieren emprender este negocio, sin embargo previa prospección se ha podido comprobar in situ, que la gran mayoría sigue tradicionalmente el negocio a través de generación en generación basada en las matronas y familias más connotadas del distrito, como es lógico los nuevos emprendedores en un momento quisieron ingresar al mercado bajando los precios del plato, hecho que a impulsado a los establecimientos de mayor experiencia de los promotores y fundadores de este negocio a replantear sus costos y precios de venta. Para las empresas con muchos años de vida empresarial a generado una preocupación el hecho de que los emprendedores nuevos cobran precios hasta por debajo del costo en la elaboración de chicharrones, entendiéndose que no consideran en sus costos la mano de obra directa de los padres, hijos, hijos políticos, nietos y parientes cercanos quienes trabajan sin fijar una remuneración sino a medida de colaboración, lo propio sucede con el caso de los arrendamientos de local que en su gran mayoría han sido adquiridos por los emprendedores fundadores que en la práctica ahora son los abuelos quienes han cedido en uso sus locales sin costo alguno y en algunos casos inclusive ellos pagan los servicios básicos como agua, energía eléctrica, gas y otros, de manera que estos errores de costos hace que los emprendedores nuevos tengan una información distorsionada y por el ende los precios de venta.

Los emprendedores nuevos han publicado precios hasta de 13 y 15 soles por medio plato y entero respectivamente. Estos precios son efecto de una reducción de costos en el



peso de la carne de cerdo, así como las papas y ensalada. En lo que a utilidades se refiere estos precios se encuentran casi al costo en la elaboración de los chicharrones, de lo cual no se dan cuenta debido al volumen en ciertos días y por otro lado la venta de bebidas alcohólicas, gaseosas y agua que increíblemente generan mayores ingresos que el expendio de los chicharrones.

Finalmente, para que signifique una cierta rentabilidad es conveniente establecer los costos y precios de venta de manera técnica y real, lo que significa que para tener un margen de utilidad decoroso hay que expender con precios más adecuados como 25 soles por plato entero. Por otro lado, es necesario hacer conocer de esta realidad a los promotores nuevos.

## **1.2 Formulación del problema**

### **1.2.1 Problema general**

¿De qué manera establecen los costos en la elaboración de chicharrones y los precios de venta en Antonios – restaurant, distrito de Saylla, Cusco, periodo 2018?

### **1.2.2 Problemas específicos**

- a) ¿De qué manera establecen los costos en la elaboración de chicharrones en Antonios – restaurant, distrito de Saylla, Cusco, periodo 2018?
- b) ¿Cómo se determinan los precios de venta en Antonios – restaurant, distrito de Saylla, Cusco, periodo 2018?





### **1.3 Objetivos de la investigación**

#### **1.3.1 Objetivo general**

Establecer los costos en la elaboración de chicharrones y los precios de venta en Antonios – restaurant, distrito de Saylla, Cusco, periodo 2018

#### **1.3.2 Objetivos específicos**

- a) Establecer los costos en la elaboración de chicharrones en Antonios – restaurant, distrito de Saylla, Cusco, periodo 2018
- b) Identificar los precios de venta en Antonios – restaurant, distrito de Saylla, Cusco, periodo 2018

### **1.4 Justificación de la investigación**

#### **1.4.1 Relevancia Social**

Antonios – restaurant es una empresa familiar pionera de la actividad, es decir una de las primeras empresas formales y que ha alcanzado a través del tiempo la preferencia de la clientela, basado en la calidad de sus chicharrones así como las papas fritas, la ensalada, la entrada (tocto), con la presencia de los emprendedores nuevos el precio de venta a disminuido por la reducción de costos que hacen los nuevos emprendedores quienes eliminan la entrada más bien la venden, el peso del cerdo por plato disminuye, lo propio con las ensaladas, esta última forma de elaboración debe ser eliminada en beneficio directo de los consumidores que perciben esta reducción cuando visitan los tradicionales restaurantes y como consecuencia lógica los comensales se retiran insatisfechos.



### **1.4.2 Implicancias Prácticas**

Todos los resultados de la presente investigación servirán para establecer los costos en la elaboración de los chicharrones que se ofrecen, así como los precios de venta en Antonios – restaurant.

Esta investigación ayudara a los estudiantes como guía para el estudio del tema de costos.

### **1.4.3 Valor Teórico**

La información obtenida en la presente investigación está relacionada a los costos en la elaboración de chicharrones y los precios de venta.

### **1.4.4 Utilidad Metodológica**

El desarrollo de la presente investigación permite construir, validar y aplicar los instrumentos de recolección de datos de forma adecuada de tal manera que permitan medir y establecer la relación de las variables de estudio: Costos en la elaboración y los precios de venta.

### **1.4.5 Viabilidad o factibilidad**

La presente investigación está debidamente presupuestada para su realización así mismo no existen limitaciones en el acceso a la información y otros recursos. Así mismo el tiempo programado para la elaboración de la investigación está acorde con la realización de trámites y cronogramas establecidos.

## **1.5 Delimitación de la investigación**

### **1.5.1 Delimitación temporal**

La delimitación se circunscribe al periodo 2018



### **1.5.2 Delimitación espacial**

La delimitación espacial se circunscribe a ANTONIOS – RESTAURANT ubicado en el distrito de Saylla departamento Cusco.

### **1.5.3 Delimitación conceptual**

En el trabajo de investigación se desarrolla los conceptos sobre Costos, Precios de venta, Empresa.

- Costos
- Precios de venta



## Capítulo II

### Marco Teórico

#### 2.1 Antecedentes de la investigación

##### 2.1.1 Antecedente internacional

VÉLEZ Cristina; QUINTERO Baciliza, Tesis: PROPUESTA PARA EL MEJORAMIENTO DE LAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL CHICHARRÓN DE CERDO PRODUCIDO EN MEXICALTZINGO, ESTADO DE MÉXICO, Universidad Autónoma del Estado de México, para optar el título de Maestra en Agroindustria rural, desarrollo territorial y turismo agroalimentario.

##### **Objetivo**

Desarrollar una propuesta para el mejoramiento de las prácticas de manufactura en el proceso de elaboración del chicharrón de cerdo producido en Mexicaltzingo, Estado de México

##### **Conclusión**

El chicharrón elaborado en Mexicaltzingo, Estado de México, es un producto tradicional que se produce de manera artesanal a partir de un saber-hacer transmitido de generación en generación.

Las unidades productoras en las cuales se elabora cuentan con equipo y utensilios que en gran parte han sido producto de la inventiva de los mismos productores, mismos que se ajustan a sus necesidades y les permiten realizar sus actividad de manera más eficiente.

La higiene durante el proceso de elaboración del chicharrón es una gran área de oportunidad para los productores, ya que durante la elaboración del chicharrón no se siguen



las BPM e higiene. Sin embargo, los productores, a pesar de su falta de conocimiento respecto a normativa existente y los requisitos higiénicos mínimos de operación para su actividad, se encuentran abiertos a aplicar acciones correctivas de manera gradual, ya que reconocen que hasta el momento su actividad ha sido un negocio productivo y rentable. Sin embargo, cada día aparecen nuevos productores, lo que pone en riesgo su fuente de ingresos por lo que se están viendo obligados a buscar nuevas formas de ser más competitivos. De aplicar el manual propuesto en este trabajo, los productores tendrán mayor oportunidad de ser competitivos y mantener sus fuentes de ingreso (Velez & Quintero, 2017).

### **2.1.2 Antecedente nacional**

#### **Antecedente 1**

SARAVIA Jenipher, **Tesis:** PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SU INCIDENCIA EN LA GESTIÓN EMPRESARIAL DE RESTAURANTES DEL DISTRITO DE LOS OLIVOS-LIMA METROPOLITANA, AÑO 2016 – 2017, Universidad Ricardo Palma para optar al título de Contador Público.

#### **Objetivo**

Señalar como Sistema de control de costos de alimentos y bebidas incide en la gestión empresarial de restaurantes en el distrito de Los Olivos – Lima Metropolitana, año 2016-2017.

#### **Conclusiones**

1. La implantación de un adecuado sistema de control de costos de alimentos y bebidas influirá de manera positiva en la gestión empresarial de restaurantes, teniendo en cuenta que el sistema de control de costos de alimentos y bebidas ofrece técnicas de control de los mismos; y que uno de los objetivos principales de un restaurant dentro



de su gestión son la reducción de costos; una correcta implantación de un sistema de control podría afectar eficazmente a la gestión empresarial directamente a las etapas de organización, siendo esta la fase donde se determinan los labores dentro del restaurant, el sistema por implementar brindará un modelo de funciones que deberán de cumplirse en las distintas áreas relacionadas; la dirección por ser la etapa en donde se toman las decisiones en el caso de los restaurantes, las decisiones como de “comprar o hacer” y los instrumentos de control de inventario, etc.; la coordinación por la relación que va darse entre los distintos departamentos para facilitar el trabajo del controlador de costos, aprenden así a coordinar esfuerzos entre todas las áreas y traer consigo un efecto positivo sobre los costos de alimento y bebidas; y la fase del control, donde el sistema implantado brindará reportes para el monitoreo respectivo del Controlador, y así el controlador pueda realizar comparaciones con los objetivos dados y realizar correcciones en este sistema si fuera necesario.

2. El sistema de control de costos de alimentos y bebidas se convierte en deficiente por la inadecuada política de compras, las políticas de compras dadas en un restaurant forman parte del sistema de control de costos, desde la elección del proveedor hasta la búsqueda de precios bajos, una falla en un sistema provoca el caos en todo el sistema, es decir la falta o inadecuada política de compras vuelve defectuoso el sistema de control de costos de alimentos y bebidas y este ya no sería un sistema que se debería llevar a cabo, ya que se podrían dar sobre costos y estos provendrían de las políticas deficientes ejecutadas.
3. El sistema de control de costos de alimentos y bebidas se perjudica por el inadecuado proceso de almacenamiento, un sistema de control de costos de alimentos y bebidas no se beneficia si cuenta con un defectuoso proceso de almacenamiento, ya sea por rotación de productos, un almacenaje incorrecto o reportes a entregar fuera de



tiempo, estos pueden perjudicar a los costos de alimentos y bebidas creando sobre costo. Un buen proceso de almacenaje conlleva a evitar posibles pérdidas por vencimientos, roturas u otros.

4. El sistema de control de costos de alimentos y bebidas deficiente dificulta tomar decisiones adecuadas. El sistema de control de costos ayudará a evaluar los costos a través de sus reportes y con ello la toma de decisiones. Si estos informes no son presentados en los tiempos debidos o no cuentan con información real dificultará la toma de decisiones, es decir no se podrá identificar el problema real ni se podría tomar las medidas necesarias para solucionarlo

### **Recomendaciones**

1. Se recomienda implantar el sistema de control de costos de Alimentos y Bebidas y cumplir con las fases respectivas de la gestión empresarial; con la finalidad de reducir los costos de alimentos y bebidas, así mismo se recomienda establecer un periodo de prueba y evaluar el sistema recomendado.
2. Se recomienda implantar las políticas mencionadas en el trabajo de investigación; así mismo revisar cada cierto periodo las políticas de compras para analizar si estas necesitan alguna variación.
3. Se recomienda tener en cuenta el proceso de almacenamiento referido en el presente trabajo, y ponerlo en práctica ajustándolo si fuese necesario luego de ser observado en un determinado periodo.
4. Se recomienda adecuar o adaptar el sistema de control de alimentos y bebidas desarrollado en forma específica para cada área, para que contribuya con una efectiva toma de decisiones y proporcionen información rápida y confiable y así poder obtener conclusiones certeras y estas puedan contribuir con alguna mejora en el restaurant (Saravia, 2016 - 2017).



## **Antecedente 2**

HERNÁNDEZ, Jefferson; **Tesis:** SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA DETERMINACIÓN DEL COSTO Y PRECIO DE LAS COMIDAS DE LA EMPRESA EL PAISA E.I.R.L., DISTRITO DE CUSCO, PERÍODO AGOSTO OCTUBRE DEL 2016, Universidad Privada Antenor Orrego para optar al título de Contador Público.

## **Objetivo**

Determinar que el sistema de costos de producciones específicas influye en la mejora del costo y precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L., distrito de Cusco, periodo agosto-octubre del año 2016.

## **Conclusiones**

1. Según el diagnóstico de la situación actual de los costos y precios de las comidas de la empresa EL PAISA E.I.R.L., de la ciudad del Cusco, ha permitido comparar de manera objetiva el costo real y el costo estimado por la empresa, para la preparación de sus principales potajes, reflejando una disminución del costo de producción de los mismos, en un promedio de 29,60%.
2. Al diseñar y aplicar el Sistema de Costos por producciones específicas, considerando un 25% de margen de ganancia según la empresa, se estimó para el cabrito un valor venta de S/. 25,58; siendo su valor venta real, según el sistema de costos S/. 14,41; podemos observar, que existe un margen de ganancia de 43,66%. Asimismo, para la jalea mixta, el valor estimado, según la empresa es S/. 25,31; mientras que, el valor de venta real, según el sistema de costos es de S/. 20,98; lo cual, hace un margen de ganancia de 17,12%. Esta información, permite a la empresa saber los precios reales y utilidad que genera cada potaje.





3. Al medir el impacto, luego de la aplicación del Sistema de Costos por producciones específicas, éste influyó en la mejora de la determinación del costo y precio de las comidas, de manera significativa, ya que se disminuyó el costo de producción en un 13,82% y se incrementó de igual manera la utilidad bruta en un 13,82%.

### **Recomendaciones**

1. Implementar un área de contabilidad de costos, dentro de la empresa, con la finalidad de poder utilizar la estructura de costos propuesta junto con las hojas de costos, para un mejor control y gestión del proceso productivo, y determinación del costo y precio de las comidas.
2. Capacitar a los jefes de la empresa, en el llenado de los documentos que el sistema de costos de producciones específicas ha implementado para controlar los materiales, mano de obra, y costos indirectos de fabricación, con el fin de reducir el costo total de producción incurrido en un periodo dado. Por tal motivo, se debe disminuir los costos de la planilla, concluyendo que sólo se necesitan tres ayudantes.
3. Reinvertir parte de las ganancias obtenidas, hacia el aumento en la producción de los potajes: Cabrito a la Norteña y Parihuela Mixta El Paisa; ya que, poseen un alto margen de ganancia y representan los productos que aumentan de manera significativa la utilidad de la empresa, con un 43,66% y 35,97% respectivamente (Hernandez, 2016).

### **2.1.3 Antecedente local**

QUILLAHUAMAN Deysi, **Tesis:** CALIDAD DEL SERVICIO Y LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE EN LOS RESTAURANTES DE CHICHARRONES DE CERDO DEL DISTRITO DE SAYLLA DE LA PROVINCIA DEL CUSCO EN EL PERIODO 2015-2016, Universidad Nacional San Antonio Abad del Cusco para optar el título de Licenciado en Administración



### **Objetivo**

Determinar el nivel de relación que existe entre la calidad del servicio y la satisfacción del cliente en los restaurantes de chicharrones de cerdo del distrito de Saylla de la provincia del Cusco en el periodo 2015-2016

### **Conclusiones**

1. Existe una relación directa y significativa entre calidad del servicio y grado de satisfacción del cliente en los restaurantes de chicharrones de cerdo del distrito de Saylla de la provincia Cusco cuyo resultado es de 0.443395897.y que significa que mientras mejor sea el nivel de calidad mayor será el nivel de satisfacción del cliente, además se tiene un nivel de significancia del  $0,000 < 0,05$  que es el valor de significancia considerada; por lo tanto , los instrumentos son fiables y consistentes.
2. El nivel de calidad del servicio es bueno, porque el personal de servicio es amable, los horarios de atención son buenos, los mobiliarios son de buena calidad, los ambientes con espacios amplios, adecuados y agradables, la seguridad confiable y se cumple con las necesidades de los clientes, además que se ofrece un trato amigable.
3. El nivel de satisfacción de cliente se encuentra es aceptable, porque satisfacen completamente la necesidad de alimentación y recreación, ofreciendo siempre cortesías buenas con sabor y sazón en su punto. En el indicador de tiempo de servicio es deficiente debido a que los clientes no son atendidos de manera rápida. También cuentan con ambientes acogedores y familiares que se encuentren limpios, con arreglados modernos y agradables.
4. Existe poca publicidad del servicio de las chicharronerías del distrito de Saylla, provincia Cusco por diferentes medios de comunicación y medios informativos, debido a que existe desconocimiento sobre el marketing y su importancia en la satisfacción del cliente.



## **Recomendaciones**

1. Mantener y mejorar la calidad del servicio, impulsando actividades que mejoren la ventaja competitiva de las chicharronerías y también realizar cursos de concientización y capacitación sobre atención del cliente, todos estos pilares ayudara a la mejora de la satisfacción del cliente.
2. Mejorar la calidad del servicio frente a, practicar la cordialidad, valores, y respeto hacia el cliente y realizar una segmentación adecuada del mercado para así construir un sistema adecuado de atención al cliente.
3. Se recomienda seguir mejorando los ambientes de las chicharronerías y toda la infraestructura de estas, para así incrementar y mejorar el nivel de satisfacción al cliente, viendo cuales son las exigencias de nuestros clientes.
4. Se recomienda realizar un mejor manejo del marketing para así realizar publicidad, promociones y posicionamiento de las chicharronerías por diferentes medios (televisivos y redes sociales, Facebook, tuitter, etc.). Para así incrementar las ventas de las chicharronerías.
5. Los propietarios de los restaurantes de chicharrón de cerdo distrito de Saylla deben aplicar las medidas de acción de calidad del servicios para mejorar el nivel de calidad de servicio y la satisfacción de los clientes de dichos restaurantes (Quillahuaman, 2018).

## **2.2 Bases Legales**

### **2.2.1 Ley N° 28976, Ley Marco de Licencia de Funcionamiento y los**

#### **Formatos de Declaración**



- **FINALIDAD**

La presente Ley tiene como finalidad establecer el marco jurídico de las disposiciones aplicables al procedimiento para el otorgamiento de la licencia de funcionamiento expedida por las municipalidades.

- **SEGÚN EL ARTICULO 3**

La licencia de funcionamiento es la autorización que otorgan las municipalidades para el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento determinado, en favor del titular de las mismas.

- **SEGÚN EL ARTICULO 7**

Los requisitos para solicitar la licencia de funcionamiento son los siguientes

- a) Solicitud de Licencia de Funcionamiento, con carácter de declaración jurada, que incluya:
- b) Vigencia de poder de representante legal, en el caso de personas jurídicas u otros entes colectivos. Tratándose de representación de personas naturales, se requerirá carta poder con firma legalizada.
- c) Declaración Jurada de Observancia de Condiciones de Seguridad o Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil de Detalle o Multidisciplinaria, según corresponda.
- d) Adicionalmente, de ser el caso, serán exigibles los siguientes requisitos
  - 1) Copia simple del título profesional en el caso de servicios relacionados con la salud.
  - 2) Informar sobre el número de estacionamientos de acuerdo a la normativa vigente, en la Declaración Jurada.



- 3) Copia simple de la autorización sectorial respectiva en el caso de aquellas actividades que conforme a Ley la requieran de manera previa al otorgamiento de la licencia de funcionamiento. 40
- 4) Copia simple de la autorización expedida por el Instituto Nacional de Cultura, conforme a la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación.

### **2.2.2 Norma Sanitaria para Restaurantes y servicios afines (NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA)**

- **FINALIDAD**

Contribuir a proteger la salud de la población, estableciendo condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.

- **OBJETIVO**

Establecer los principios generales de higiene que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.

- **ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma sanitaria es de aplicación obligatoria a nivel nacional y comprende a las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas que intervienen en las diferentes fases de la cadena alimentaria en los restaurantes y servicios afines incluyendo a los consumidores.

- **CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES**

Los restaurantes y servicios afines deben asegurar que su ubicación no representa un riesgo de contaminación cruzada para los alimentos que elaboran, deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa (plagas,



generación de polvo, humo, gases, malos olores, entre otros factores) lo que debe ser demostrado objetivamente y verificado en la vigilancia sanitaria que realice la autoridad competente.

### **2.2.3 NIC 16: Propiedad, planta y equipo**

- **OBJETIVO**

Prescribir el tratamiento contable de propiedades, planta y equipo, de forma que los usuarios de los estados financieros puedan conocer la información acerca de la inversión que la entidad tiene en sus propiedades, planta y equipo, así como los cambios que se hayan producido en dicha inversión. Los principales problemas que presenta el reconocimiento contable de propiedades, planta y equipo son la contabilización de los activos, la determinación de su importe en libros y los cargos por depreciación y pérdidas por deterioro que deben reconocerse con relación a los mismos.

- **DEFINICIONES**

- a. Costo es el importe de efectivo o equivalentes al efectivo pagados, o bien el valor razonable de la otra contraprestación entregada, para adquirir un activo en el momento de su adquisición o construcción o, cuando fuere aplicable.
- b. Importe depreciable es el costo de un activo, u otro importe que lo haya sustituido, menos su valor residual.
- c. Depreciación es la distribución sistemática del importe depreciable de un activo a lo largo de su vida útil.
- d. El valor residual de un activo es el importe estimado que la entidad podría obtener actualmente por la disposición del elemento, después de deducir los costos estimados por tal disposición, si el activo ya hubiera alcanzado la antigüedad y las demás condiciones esperadas al término de su vida útil.



- e. Vida útil es el periodo durante el cual se espera utilizar el activo por parte de la entidad.

## 2.3 Bases Teóricas

### 2.3.1 Costo

El costo es la sumatoria de todos los pagos y causaciones en que se incurre para la producción de bienes o prestación de un servicio, independiente de los gastos de administración, de ventas y financieros.

Por lo tanto, las erogaciones y causaciones que tengan relación directa con la elaboración de un bien o prestación de un servicio y quede disponible para la venta o uso, se le llama costo (Rodriguez Vera, 2008).

El costo es el efectivo o un valor equivalente de efectivo sacrificado por productos y servicios que se espera que aporten un beneficio presente o futuro a una organización. Hablamos de un equivalente de efectivo porque los activos que no representan efectivo pueden ser intercambiados por los bienes o servicios deseados (Hansen & Mowen, 2007).

### 2.3.2 Clasificación de costos

Los costos tienen diferentes clasificaciones de acuerdo con el enfoque y la utilización que se les dé.

- a. **Según el área donde se consume:** De acuerdo con la función en que se incurren

**Costos de Producción:** son los costos que se generan en el proceso de transformar la materia prima en productos terminados: se clasifican en Material Directo, Mano de Obra Directa, CIF.

**Costos de Distribución:** son los que se generan por llevar el producto o servicio hasta el consumidor final



**Costos de Administración:** son los generados en las áreas administrativas de la empresa. Se denominan Gastos.

**Costos de financiamiento:** son los que se generan por el uso de recursos de capital.

b. **Según su identificación:** Según su identificación con alguna unidad de costeo.

**Directos:** son los costos que pueden identificarse fácilmente con el producto, servicio, proceso o departamento. Son costos directos el Material Directo y la Mano de Obra Directa.

**Indirectos:** su monto global se conoce para toda la empresa o para un conjunto de productos. Es difícil asociarlos con un producto o servicio específico. Para su asignación se requieren base de distribución (metros cuadrados, número de personas, etc.)

c. **De acuerdo con el momento en el que se calcula:** De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados

**Históricos:** son costos pasados, que se generaron en un periodo anterior.

**Predeterminados:** son costos que se calculan con base en métodos estadísticos y que se utilizan para elaborar presupuestos.

d. **De acuerdo con el momento en el que se reflejan en los resultados**

**Costos del periodo:** son los costos que se identifican con periodos de tiempo y no con el producto, se deben asociar con los ingresos en el periodo en el que se generó el costo.

**Costos del producto:** este tipo de costo solo se asocia con el ingreso cuando han contribuido a generarlos en forma directa, es el costo de la mercancía vendida.

e. **De acuerdo con el control que se tenga sobre su consumo**

Según el grado de control:





**Costos Controlables:** son aquellos costos sobre los cuales la dirección de la organización (ya sea supervisores, subgerentes, gerentes, etc.) tiene autoridad para que se generen o no. Ejemplo: el porcentaje de aumento en los salarios de los empleados que ganen más del salario mínimo es un costo controlable para la empresa.

**Costos no Controlables:** son aquellos costos sobre los cuales no se tiene autoridad para su control. Ejemplo el valor del arrendamiento a pagar es un costo no controlable, pues dependen del dueño del inmueble.

**f. De acuerdo con su importancia en la toma de decisiones organizacionales**

De acuerdo con la importancia sobre la toma de decisiones:

**Costos Relevantes:** son costos relevantes aquellos que se modifican al tomar una u otra decisión. En ocasiones coinciden con los costos variables.

**Costos no Relevantes:** son aquellos costos que independiente de la decisión que se tome en la empresa permanecerán constantes. En ocasiones coinciden con los costos fijos.

**g. De acuerdo con el tipo de desembolso en el que se ha incurrido**

**Costos desembolsables:** son aquellos que generan una salida real de efectivo.

**Costos de oportunidad:** es el costo que se genera al tomar una determinación que conlleva la renuncia de otra alternativa.

**h. De acuerdo con el cambio originado por un aumento o disminución en la**

**Actividad**

**Diferenciales:** son aquellos aumentos o disminuciones en el costo total, o el cambio en cualquier elemento del costo, generado por una variación en la operación de la empresa.

- **Costos decrementales:** cuando los costos diferenciales son generados por disminuciones o reducciones en el volumen de operación.



- **Costos incrementales:** cuando las variaciones en los costos son ocasionados por un aumento en las actividades u operaciones de la empresa

**Sumergidos:** independientemente del curso de acción que se elija, no se verán alterados.

**i. De acuerdo con su relación a una disminución de actividades**

**Evitables:** son aquellos plenamente identificables con un producto o departamento, de tal forma que si se elimina el producto o departamento, estos costos se suprimen.

**Inevitables:** son los que no se suprimen, aunque el departamento o producto sea eliminado de la empresa.

**j. De acuerdo con su comportamiento:** Con relación al volumen de actividad

**Costos Fijos:** son aquellos costos que permanecen constantes durante un periodo de tiempo determinado, sin importar el volumen de producción.

**Costos Variables:** son aquellos que se modifican de acuerdo con el volumen de producción, es decir, si no hay producción no hay costos variables y si se producen muchas unidades el costo variable es alto (Veracruzana, 2013).

### 2.3.3 Elementos del Costo de Producción

#### Materia Prima

El primero de los elementos de producción, también denominado materiales, comprende los elementos naturales o los productos terminados de otra industria que componen el producto. Este elemento del costo se divide en dos: materia prima directa y materia prima indirecta. La primera son elementos naturales o productos terminados de otra industria utilizados en la elaboración de un producto que se puede identificar fácilmente. En el caso del segundo son fácilmente identificables en el producto y tienen poca importancia



en el mismo. Por lo tanto cuando se hable del primer elemento del costo como “materia prima” se refiere refiriendo a la materia prima directa.

### **Mano de Obra**

El segundo elemento del costo de producción es la mano de obra. Es el costo del tiempo que los trabajadores han invertido en el proceso productivo en forma manual o mecánica y se utiliza para fabricar los productos. Al igual que la materia prima se divide en: mano de obra directa e indirecta. La directa incluye todo el tiempo del trabajo que directamente se aplica a la fabricación física del producto. La indirecta al tiempo invertido en el proceso productivo pero que no se relaciona directamente con los productos sino que se ayuda.

### **Costos Indirectos**

A diferencia de los dos anteriores no pueden ser cuantificables en forma individual dentro de los productos debido a que incluyen todos los costos que se realizan para obtener en operación planta productiva. Los conceptos que integran los costos indirectos son: materia prima indirecta, mano de obra indirecta o Gastos Indirectos de fábrica (Depreciaciones de Fábrica, Amortizaciones de fábrica, Aplicaciones de activos diferidos fabriles pagados por anticipado, Erogaciones fabriles: luz, renta, calefacción, impuestos a la producción, etc.) (Torres, 2015).

#### **2.3.4 Importancia de los costos**

La contabilidad como obligación y herramienta necesaria en todo ente empresarial con ánimo de lucro o sin él, tiene como objetivo presentar los resultados de la gestión operacional y administrativa, en las fechas determinadas en los reglamentos y/o normas mercantiles, reflejando en los Estados Financieros de propósito especial, es Estado de Costos (Rodríguez Vera, 2008).



### 2.3.5 Objetivos de los costos

Es conocer cuánto se debe invertir para producir un artículo o prestar un servicio para:

- Fijar el precio de venta
- Controlar los mismos costos a través de sus variaciones
- Tomar las decisiones necesarias a nivel del producto o servicio para mantener una tasa de rendimiento razonable
- Comparar contra el presupuesto los costos reales (Rodríguez Vera, 2008).

### 2.3.6 Precio

El precio de un producto es solo una oferta para probar el pulso del mercado. Si los clientes aceptan la oferta, el precio asignado es correcto; si la rechazan, debe cambiarse con rapidez. Por otro lado, si se vende a un precio bajo no se obtendrá ninguna ganancia y, en última instancia, el producto irá al fracaso. Pero, si el precio es muy elevado, las ventas serán difíciles y también en este caso el producto y la empresa fallarán (Fisher & Espejo, 2011).

El precio es la cantidad de bienes de cambio (monedas) que una persona está dispuesta a ceder por un bien o servicio, en un determinado tiempo, lugar y en un determinado contexto específico.

- En un determinado tiempo: los productos o servicios al margen de cuestiones monetarias evolucionan en sus precios a valores constantes determinados productos o insumos se vuelven escasos a través del tiempo como por ejemplo los metales o el petróleo.



- En un determinado lugar, naturalmente la puesta a disposición del consumidor en un determinado lugar tiene diferentes costos según la localización de la fuente de producción y del propio consumidor.
- Dentro de un contexto específico, las condiciones de contexto pueden ser accidentales o circunstanciales como el caso de una catástrofe en que el precio de los medicamentos puede variar dramáticamente o por derivaciones de gustos o modas, caso en el que un bien o servicio puede ser más apreciado por un grupo social u otro (Morales Guzman Barron, 2015).

#### ***2.3.6.1 Importancia del precio***

Para cualquier empresa de negocios, las ganancias se determinan por la diferencia entre sus ingresos y sus costos. No obstante, los ingresos dependen tanto de los precios que fija la empresa, como de la cantidad de productos vendidos.

El precio de un producto tiene un efecto muy importante en las ventas. En el caso de algunos artículos, un incremento en el precio ganará un aumento en los ingresos por ventas, para otros, la reducción del precio dará origen a una mayor cantidad de ventas. Por lo tanto, el precio asignado a un producto impacta en los ingresos de la empresa y en sus beneficios o utilidades.

El precio de una mercancía o servicio es un determinante principal en la demanda de mercado, su precio afecta la posición competitiva de la empresa y su participación en el mercado. Hay fuerzas que contrarrestan la importancia de los precios; por ejemplo, las características diferenciales del producto o una campaña publicitaria convincente. Por lo tanto, el precio es importante, pero no exclusivo. Cuando las condiciones económicas son buenas y los consumidores se sienten.



Al fijar los precios, los especialistas en mercadotecnia deben considerar los efectos a largo plazo y sus deseos personales de obtener beneficios. Además, las empresas que gozan de mayores ganancias pueden permitirse pagar más a sus empleados, elevándoles su nivel de vida (Fisher & Espejo, 2011).

#### ***2.3.6.2 Criterios para fijar precios***

Los criterios más usuales entre otros para la fijación del precio que se puede apreciar que son tomados frecuentemente son los siguientes:

- Igual que la competencia
- Mayor que la competencia
- Menor que la competencia
- Lo que el mercado está dispuesto a pagar
- Intuitivo
- El que se quiere imponer

#### ***2.3.6.3 Tipos de precio***

Se puede decir que existen dos tipos de precio, los cuales serían los siguientes:

- Precio a la salida de fabrica
- Precio al público (consumidor) ( Morales Guzman Barron, 2015).

#### **2.3.7 Calculo del precio de venta**

Normalmente todos consideran que el precio de venta es una utilidad deseada, calculada sobre el precio del costo sobre el que se ha obtenido. Ese es un primer camino valido, pero también debe considerarse que la utilidad se puede calcular con base a un precio de venta previamente fijado o considerado un precio que escapa a nuestro control. En estos



casos los cálculos son semejantes, pero no iguales y se debe diferenciarlos con claridad. La forma tradicional de determinar el precio es:

$$\text{Venta} = \text{costos} + \% \text{ utilidad sobre costo}$$

Sin embargo, cuando el precio de venta es inamovible o se tiene compromisos para obtener una utilidad fija sobre el precio de venta la situación cambia y la formula es

$$\text{Venta} = \% \text{ utilidad sobre venta} + \text{costo.}$$

#### **a) Fijación de precios basado al costo**

Fijación de precios del costo más margen: es una de los métodos más simples, consiste en sumar un sobreprecio estándar al costo del producto.

Fijación de precios por utilidades neta: consiste en fijar un precio con el fin de obtener cierta utilidad que es establecida como meta u objetivo.

#### **b) Fijación de precio a corto plazo**

Tienen un horizonte de tiempo de menos de un año e incluyen decisiones como:

- La fijación del precio de una orden especial que se surte una sola vez sin implicaciones a largo plazo
- El ajuste de la mezcla de productos y del volumen de producción en un mercado competitivo (Ariel, 2016) .

#### **c) Origen del Negocio de Chicharrón en Saylla**

De acuerdo a las indagaciones efectuadas entre los pobladores y especialmente por las informaciones proporcionadas por el señor José Matamoros K'ana se ha establecido que la señora Salome Mojonero Kana esposa del informante José Matamoros es quien dio origen por primera vez al importante negocio del chicharrón en Saylla. Para el efecto, dicha señora



improvisó un pequeño Kiosco a base de un fogón de adobes y barro ubicado en un extremo de la antigua carretera Cusco-Arequipa.

En dicho kiosco que funcionaba al aire libre, preparaba el sabroso y apetecible chicharrón, cuya fragancia agradable se expandía por todo el poblado llamando la atención de los clientes. Especialmente los transportistas al pasar por Saylla estacionaban sus vehículos a lado del kiosco, a fin de que los pasajeros consumieran el chicharrón. Así se hizo costumbre el consumo de este potaje en Saylla (Zecenarro Madueño, 2010).

### **2.3.8 El negocio del chicharrón principal factor de la economía del Distrito de Saylla**

Es la primera actividad económica y es la que ha llevado a Saylla a la fama a nivel nacional e internacional.

El chicharrón Sayllino es el plato más exquisito y sabroso y es por eso que es el más preferido por el público del Cusco y por el turismo nacional y extranjero. Es cierto que este plato también se prepara en otras ciudades como Arequipa, Lima, Huancayo, etc., pero el de Saylla es especial y único por su sabor agradable y por su presentación por estar preparado con calidad esmerada y con secreto gastronómico que solo conocen en Saylla (Zecenarro Madueño, 2010).

### **2.3.9 Proceso de elaboración del chicharrón**

#### **a) Adquisición de los ingredientes**

Se efectúa el recibo de la carne de cerdo de un proveedor fijo, la carne de cerdo es garantizada y cumple con todos los sellos que indican que es apto para su consumo; el peso promedio de la carne de cerdo recepcionada es de 60 kilos y los demás ingredientes se adquieren en el mercado más cercano al distrito de Saylla.



**b) Lavado de la carne**

Sirve para eliminar las partículas adheridas a la carne de cerdo.

**c) Cortado de la carne**

La carne de cerdo debe ser cortada en trozo medianos, previamente se debe despellejar la piel y la grasa del cerdo, los cuales servirán para elaborar el tradicional tocto y obtener la manteca que servirá para dorar la carne.

**d) Pre-cocción de la carne**

Poner a hervir en una olla los trozos de carne, incorporando condimentos y especias necesarios para la cocción.



**e) Sacar la carne de cerdo del agua**

Sacar los trozos de carne de cerdo del agua en la cual se puso a hervir y colocarlos en otro recipiente para evitar que la carne se desmenuce dentro de la olla.



**f) Dorar**

En un perol se agrega manteca y se pone a dorar los trozos de cerdo acompañado con las rodajas de papa.



**g) Servir**

Se sirve los trozos de cerdo acompañados de una porción de mote, papas doradas, ensalada de hierba buena y cebolla.



## 2.4 Marco conceptual

### a) Calidad

Los clientes esperan altos niveles de calidad. La administración de la calidad total (ACT) tiene como finalidad mejorar las operaciones a lo largo de toda la cadena de valor así como ofrecer productos y servicios que superen las expectativas de los clientes (Horngren, 2012).

### b) Calidad de servicio

Un servicio de calidad es ajustarse a las especificaciones del cliente, es tanto realidad como percepción, es como el cliente percibe lo que ocurre basándose en sus expectativas de servicio (catarina.udlap, 2019).

### c) Costo

Es el valor monetario de la adquisición de artículos, propiedades o servicios que permitan obtener beneficios futuros. Es costo en caso este valor se difiera o no se aplique a la realización de ingresos (Udolkin Dakova, 2017).

### d) Costo Total

Es la suma de los costos de producción, más los gastos de ventas, administración y generales empresariales (Soto, 2019).



**e) Costo de Producción**

Son las inversiones que se destinan a la realización de un producto (este producto puede ser un bien o servicio) que se tiene para la venta en el giro ordinario del negocio de la empresa (Fernando, 2010).

**f) Costos de elaboración**

Los costos de elaboración son los obtenidos de los costos productivos anuales, luego de la distribución de los costos comunes para centro de costos o función “elaboración” (Billene, 2016).

**g) Costos de Alimentos y bebidas**

Se define como el valor de los insumos que intervienen en la preparación de una unidad de venta. Una unidad de venta podrá estar representada por:

- Un plato o bebida.
- Un menú.
- Un evento.
- La venta de un período (Marcos, 2019)

**h) Depreciación**

Disminución que sufre el valor de un bien tangible como consecuencia de una pérdida en su valor material o funcional, por uso, desgaste u obsolescencia (Lopez, 2001).

**i) Fijación de Precios basada en la Competencia**

Tal como lo dice el nombre, consiste en fijar los precios tomando como referencia a los competidores. Se siguen los sectores oligopólicos con empresas pequeñas que replican las variaciones de precios de una o dos empresas grandes (Billene, 2016).



**j) Gasto**

Es el costo que ha ayudado a la generación de ingresos en un periodo determinado en forma directa, como el costo de los productos vendidos, o indirecta como los gastos administrativos y de ventas de la empresa que sirven de apoyo permanente a la obtención de los ingresos (Udolkin Dakova, 2017).

**k) Innovación**

La existencia de un flujo constante de productos o servicios innovadores es la base para el éxito continuo de una compañía (Horngren, 2012).

**l) Ingreso**

Es una recuperación voluntaria deseada de activo, es decir un incremento de los recursos económicos. Se deriva de las transacciones realizadas por la empresa con el mundo exterior que da lugar a alteraciones positivas en el patrimonio neto de la misma (Rodriguez , 2016).

**m) Ingrediente**

Es cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada (FAO, 2019).

**n) Insumos**

El término insumo se utiliza para hacer referencia a todos aquellos implementos que sirven para un determinado fin y que se pueden denominar como materias primas, específicamente útiles para diferentes actividades y procesos. El recurso a ciertos insumos siempre tiene que ver con actividades productivas que tienen por fin la realización de otro bien más complejo y que implica un mayor proceso de elaboración (Educavital, 2013).



**o) Materias primas**

Las materias primas directas son alimentos y bebidas, y las indirectas, los suministros. Para el control se agrupan y almacenan por características comunes (Escudero, 2011).

**p) Materiales Directos**

Son todos aquellos que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la elaboración de un producto (Gomez, 2018).

**q) Materiales Indirectos**

Son los que están involucrados en la elaboración de un producto, pero tienen una relevancia relativa frente a los directos (Gomez, 2018).

**r) Mano de Obra Directa**

Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que tiene gran costo en la elaboración (Gomez, 2018).

**s) Mano de Obra Indirecta**

Es aquella que no tiene un costo significativo en el momento de la producción del producto (Gomez, 2018).

**t) Mantenimiento**

Mantener la maquinaria e instalaciones en perfectas condiciones de funcionamiento (Sacristan, 2001).

**u) Mercado**

Según Roberth Pindyck, un mercado es un conjunto de compradores y vendedores que se interrelacionan posibilitando realizar intercambios (Bocanegra, 2005).

**v) Precio**

Valor mercantil de un bien o servicio en dinero. Estimación que hacemos de una mercancía en términos de otra. Es decir, la parte del excedente de un bien cualquiera que se está dispuesto a traspasar para adquirir el excedente que experimenta un sujeto respecto de otro bien que posee (Billene, 2016).

**w) Precio de Venta Bruto**

Es la acumulación de costos desde la adquisición de las mercancías aplicando una utilidad deseada hasta llegar al precio de venta bruto (Giraldo Jara, 2003).

**x) Precio de Venta**

Es el valor neto después de aplicarse el descuento o rebajas al precio de venta bruto (Giraldo Jara, 2003).

**y) Restaurante**

Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local (RAE, 2019).

**z) Suministro**

Consiste en una actividad que se desarrolla con el propósito de satisfacer las necesidades de consumo de una estructura económica, ya sea empresa, familia, etc. Dicho suministro debe efectuarse en tiempo y forma.

Existen industrias y empresas que se ocupan de suministrar una serie de artículos y servicios. El concepto de suministro no sólo afecta a los alimentos, aunque sean los más



demandados y necesitados por parte de los usuarios, ya que existe una amplia variedad de productos de uso concreto en un sector o de demanda general que también se suministran a los distintos espacios habilitados para que puedan llegar al consumidor final (Garcia, 2017).

## **2.5 Formulación de Hipótesis**

### **2.5.1 Hipótesis general**

No necesita por ser descriptivo (Hernandez Sampieri, Fernandez, & Baptista, 2014).

## **2.6 Variable**

### **2.6.1 Variable**

1. Costos
2. Precios de venta

### **2.6.2 Conceptualización de la variable**

#### **1. Costos**

El costo es el efectivo o un valor equivalente de efectivo sacrificado por productos y servicios que se espera que aporten un beneficio presente o futuro a una organización. Hablamos de un equivalente de efectivo porque los activos que no representan efectivo pueden ser intercambiados por los bienes o servicios deseados (Hansen & Mowen, 2007).

#### **2. Precios de venta**

Es la cantidad de bienes de cambio (monedas) que una persona está dispuesta a ceder por un bien o servicio, en un determinado tiempo, lugar y en un determinado contexto específico (Morales Guzmán Barrón, 2015).



2.6.3 Operacionalización de las variables

VARIABLE	DEFINICIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	INSTRUMENTO
<b>VARIABLE I</b>  <b>COSTOS</b>	El costo es el efectivo o un valor equivalente de efectivo sacrificado por productos y servicios que se espera que aporten un beneficio presente o futuro a una organización (Hansen & Mowen, 2007).	Costos de elaboración	<b>Materias primas e insumos</b> -Ingredientes (carne de cerdo, papa, maíz) Manteca, aceite,  <b>Mano de obra directa</b> (cocinero, ayudante de cocina y mozo)  <b>CIF</b> Materiales indirectos Suministros (verduras, ají, maní, pepino, rocoto, asnapa, sal) Mano de obra indirecta (cajero) Energía Eléctrica Agua Local Equipos Mantenimiento Depreciación	Guía de observaciones  Recolección de datos  Guía de entrevista
		Costos de distribución	<b>Gastos de comercialización y ventas</b> Alquiler del local, llamadores, publicidad  <b>Gastos administrativos</b> Administrador	
<b>VARIABLE II</b>  <b>PRECIOS DE VENTA</b>	Es la cantidad de bienes de cambio (monedas) que una persona está dispuesta a ceder por un bien o servicio, en un determinado tiempo, lugar y en un determinado contexto específico ( Morales Guzman Barron, 2015)	Costo Total	Sumatoria de Costos de elaboración más costos de distribución	Guía de observaciones  Recolección de datos  Guía de entrevista
		Margen de Utilidad	Porcentaje de Utilidad  Valor de venta Impuesto  Precio de venta	



## Capítulo III

### Método de la Investigación

#### 3.1 Tipo de investigación

El tema de esta investigación corresponde al tipo de investigación básica, pues solo busca ampliar y profundizar el caudal de conocimientos existentes acerca de la realidad. Su objetivo de estudio lo constituyen las teorías científicas, las mismas que las analiza para perfeccionar sus contenidos (Carrasco Diaz, 2007).

#### 3.2 Enfoque de investigación

El enfoque de la presente investigación es el enfoque cuantitativo, porque pretende explicar los fenómenos investigados, utilizando la recolección y el análisis de datos (Hernandez Sampieri, Fernandez, & Baptista, 2014).

#### 3.3 Diseño de investigación

El presente trabajo de investigación tiene un diseño no experimental puesto que no se manipula ninguna variable, solo se observan los hechos en su estado natural para luego analizarlos (Hernandez Sampieri, Fernandez, & Baptista, 2014).

#### 3.4 Alcance de investigación

Se utilizó el alcance de investigación descriptivo porque se estudia los hechos como son, nos permite tener un contacto con la realidad (Hernandez Sampieri, Fernandez, & Baptista, 2014).



### 3.5 Población y muestra de investigación

#### 3.5.1 Población

La población de este trabajo de investigación estuvo conformada por la revisión documentaria y entrevista al propietario de Antonios – Restaurant, pertenecientes al periodo 2018, de la ciudad del Cusco.

#### 3.5.2 Muestra

En la presente investigación la población muestral es la totalidad de la población, por tanto tiene carácter censal.  $P=M$ .

### 3.6 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

#### 3.6.1 Técnicas

Las técnicas de recolección de datos que se utilizó en el desarrollo del trabajo y que son considerados como los más útiles para la realización del mismo.

a) **Observación:** Con el propósito de observar los hechos y actividades que se realizan dentro del restaurante, materia de investigación.

b) **Análisis documental:** Para la determinación de la situación actual del presente estudio se utilizó como herramienta y finalmente se realizó un contraste con el marco teórico aplicado.

c) **Entrevista:** Dirigida al propietario del restaurante, el cual permitió obtener datos e información relevante acerca de nuestro tema de estudio.

#### 3.6.2 Instrumentos

- Guía de observaciones
- Recolección de datos
- Guía de entrevista



### **3.7 Validez y confiabilidad de instrumentos**

La información que se presentan en cuadros está directamente relacionada con las variables, las que sirvieron para la formulación de las conclusiones.

### **3.8 Procesamiento de datos**

Los datos obtenidos mediante la utilización de técnicas e instrumentos antes mencionados se procesaron en Microsoft Excel, hoja de cálculo que permitió construir tablas.

## Capítulo IV

### Resultados

#### 4.1 Observación de documentos

De la observación de documentos se manifiesta que Antonios – Restaurant no cuenta con la suficiente documentación sustentadora (boletas y otros), que permita el adecuado control de sus actividades.



Figura 1. Boletas de compra

CARNE de cerdo es 60 Kg. de los cuales  
18 kg (30%) es grasa y 42 kg (70%)  
es CARNE y se saca 60 platos  
Aproximadamente

CARNE de cerdo 60kg a \$/11	660.00
Papa 1 arroba	15.00
maiz blanco gigante 1 arroba	70.00
Cebolla media arroba	13.00
Yerba buena 2 atados	8.00
Perejil 1 atado	4.00
HUACATAY 1 atado	4.00
CUANABRO 1 atado	4.00
Salsa tomate con cda cuatro ciento	10.00
Rocoto medio ciento	10.00
MANI medio kilo	4.00
maiz puz tostado media arroba	25.00
ajo 1 kilo	5.00
Comino 1/2 kilo	6.00
SAL	1.50
GAS	35.00
LENA	12.00
luz, agua, otros	30.00
<b>TOTAL</b>	<b>916.50</b>
60 platos x 25.00 =	1500.00
	916.50
<b>GANANCIA</b>	<b>583.50</b>
GANANCIA DE 60 platos es \$/583.50	

Iris colors  
Te contamos de cerca

Figura 2. Presupuesto de Materiales e insumos



## 4.2 Entrevista al propietario

La entrevista al propietario, se realizó con el propósito de recolectar datos, en la elaboración de 60 platos de chicharrón.

### 1. ¿Tiene conocimientos básicos sobre costos?

En la entrevista realizada al propietario de Antonios – restaurant del distrito de Saylla, Cusco periodo 2018, manifiesta que no tiene conocimiento sobre costos.

### 2. ¿Cómo establece sus costos de elaboración de los chicharrones?

Sobre este punto manifiesta que suma los precios de la carne de cerdo, papas, maíz para mote, y todos los demás ingredientes, insumos, condimentos y especias.

### 3. ¿De qué manera determina la mano de obra de su personal?

Manifiesta que este es un negocio familiar, que está conformado por los miembros de la familia y que cada uno de ellos cumple un rol dentro del restaurante, solo en ocasiones eventuales se adquiere los servicios de personal adicional, la cocinera percibe s/. 55.00 diario, el mozo percibe s/. 40.00 como diario.

### 4. ¿Cómo atiende el resto de la semana y días hábiles?

Manifiesta que atienden los miembros de la familia y que cada es responsable de las actividades encargadas dentro del restaurante.

### 5. ¿A sus familiares les remunera?

Señala que no realiza ninguna remuneración a sus familiares, solamente les da una propina por haber ayudado en el restaurante.

### 6. ¿Cómo establecen sus costos de luz, agua, teléfono, alquileres?

Indica que solo se paga luz, agua, los alquileres no porque son de mi propiedad, el teléfono móvil se lo paga cada uno.

**7. ¿Conoce usted en que consiste la depreciación de maquinaria y equipo?**

Señaló que desconoce totalmente del tema.

**8. ¿Realiza usted mantenimiento de local?**

Manifiesta que cada tiempo determinado realiza mantenimiento al local porque es necesario brindar un ambiente cómodo y acogedor a todos los comensales, de igual manera los equipos con los que cuenta (licuadora, máquina cortadora, congeladora y cocina) también requieren de mantenimiento ya que pueden malograrse en cualquier circunstancia. Cabe recalcar que estos estos costos no los considera.

**9. ¿Realiza usted algún tipo de gastos de comercialización y de ventas?**

Indica que eventualmente coloca a una persona como llamador o jalador de clientes debido a la competencia así también reparte volantes con el fin de promocionar el local.

**10. ¿Existe un responsable o administrador encargado del restaurante?**

Señala que no cuenta con los servicios de ningún administrador.

**11. ¿Cómo estipula sus precios?**

Manifiesta que los precios son de acuerdo a la competencia, ya que existen algunos expendedores que ofrecen los platos a precios bajos, por lo que se ven en la necesidad de acomodarse de acuerdo a la competencia.

**12. ¿Solo venden por plato o existe otra forma de venta?**

Indica que excepcionalmente se vende medio plato a s/. 20.00, pero muy rara vez, algunos pasajeros viajeros piden que se les venda por peso, para lo que hace una simple operación aproximadamente cada plato tiene 700 gramos de cerdo, el resto es el cuero para tocto y la grasa que sirve de manteca para la fritura, entonces por un kilo se cobra s/.25.00 de un plato y 300 gramos que alcanza el kilo y se les cobra s/. 35.00





**13. ¿Cómo establece los costos y precio por plato?**

Señala que compra 60 kilos de carne de cerdo entero sin cabeza sin patas sin viseras, retira todo el cuero que sirve para la elaboración del tocto, la grasa se retira y el resto al momento de hervir se convierte en manteca, toda esta operación disminuye el 30% de la carne de cerdo.

**14. ¿Entonces de los 60 kilos cuantos platos realmente elabora?**

Manifiesta que se obtiene 60 platos enteros o 50 enteros y 10 medios o 42 kilos de cerdo

**15. ¿Estaría usted dispuesto a utilizar un nuevo método que le alcanzaremos como resultado del presente trabajo de investigación?**

Indica que si estaría dispuesto a utilizar un nuevo método, que le sea útil y razonable pero que a su vez no esté por encima de la competencia.

**4.3 Análisis del costeo actual en la elaboración de chicharrones**

Tabla 1.

*Costo según el restaurante*

<b>Tabla de ingredientes, insumos, condimentos y especias</b>	
Carne de cerdo 60 kg a s/. 11.00 c/kg.	s/. 660.00
Papa 1 arroba (12 kg)	s/. 15.00
Maíz blanco gigante 1 arroba	s/. 70.00
Cebolla ½ arroba	s/. 13.00
Yerba buena 2 atados	s/. 8.00
Perejil 1 atado	s/. 4.00
Huacatay 1 atado	s/. 4.00
Culantro 1 atado	s/. 4.00
Sacha tomate con cola ¼ ciento	s/. 10.00
Rocoto ½ ciento	s/. 10.00
Maní ½ kg	s/. 4.00
Maíz para tostado ½ arroba	s/. 25.00
<u>Condimentos</u>	
Ajo 1 kg.	s/. 5.00
Comino ½ kg	s/. 6.00
Sal	s/. 1.50
<b>GASTOS ADICIONALES</b>	
Gas	s/. 35.00
Leña	s/. 12.00
Luz, agua, otros	s/. 30.00
<b>TOTAL</b>	<b>s/. 916.50</b>

*Fuente: Elaboración propia - datos proporcionados por el propietario*

De los 60 kg sale 60 platos a s/. 25.00 cada plato s/. 1,500.00

<b>RESUMEN</b>	
<b>INGRESOS</b>	s/. 1,500.00
<b>COSTO</b>	<b><u>(s/. 916.50)</u></b>
<b>UTILIDAD</b>	s/. 583.50
<b>UTILIDAD POR PLATO s/. 583.50/60 PLATOS = s/. 9.73 POR PLATO</b>	

**Interpretación:**

En la tabla 1, se muestra como calculan los costos en la elaboración de chicharrones en el restaurante; esta tabla muestra los costos directos e indirectos. Se detalla que en la



materia prima da un total de s/. 839.50 soles; no consideran la mano de obra por ser un negocio familiar y en los costos indirectos por el monto de s/. 77.00 soles, haciendo un total de s/. 916.50 soles, dando un valor de venta unitario de s/. 9.73 soles por plato.

#### 4.4 Propuesta de costeo en la elaboración de chicharrones

Tabla 2.

*Costos de Materia Prima - Ingredientes*

<b>Costo por 60 kg. de carne de cerdo</b>				
<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cant</b>	<b>P.Uni</b>	<b>Importe</b>
Carne de cerdo	kilos	60	s/. 11.00	s/. 660.00
Papa canchan 1 arroba	kilos	12	s/. 1.25	s/. 15.00
Maíz blanco gigante 1 arroba	kilos	12	s/. 5.83	s/. 70.00
Cebolla ½ arroba	kilos	6	s/. 2.16	s/. 13.00
Yerba buena 2 atados		2		s/. 8.00
Perejil 1 atado		1		s/. 4.00
Huacatay 1 atado		1		s/. 4.00
Culantro 1 atado		1		s/. 4.00
Sacha tomate con cola	Unid.	25	s/. 0.40	s/. 10.00
Rocoto ½ ciento	Unid.	50	s/. 0.20	s/. 10.00
Maní ½ kg	kilo	1/2	s/. 8.00	s/. 4.00
Maíz para tostado ½ arroba	kilos	6	s/. 4.16	s/. 25.00
Ajo 1 kg.	kilo	1	s/. 5.00	s/. 5.00
Comino ½ kg	kilo	1/2	s/. 12.00	s/. 6.00
Sal		1		s/. 1.50
<b>COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA</b>				<b>s/. 839.50</b>
<b>COSTO UNITARIO</b>		s/. 839.50/60		<b>s/. 13.99</b>

*Fuente: Elaboración propia*

### Interpretación

En la tabla 2, se muestra los costos de materia prima – ingredientes ideales en la elaboración de chicharrones en Antonios – restaurant, que está a base de 60 kg. de carne de cerdo; esta tabla muestra la materia prima – ingredientes. Se detalla que la materia prima equivale al 73 % de elaboración de chicharrones con un monto de s/. 13.99 soles.

Tabla 3  
*Mano de obra directa*

Descripción	Nº de personas	P. .U.	Importe total por 60 kg de carne de cerdo	Volumen en elaboración de chicharrones	Costo unitario
Cocinera	1	55.00	55.00	60	0.92
Ayudante de cocina	1	45.00	45.00	60	0.75
Mozo	1	40.00	40.00	60	0.67
<b>TOTAL</b>	<b>3</b>		<b>140.00</b>	<b>60</b>	<b>2.34</b>

*Fuente: Elaboración propia*

### Interpretación:

En la tabla 3, se muestra los costos de mano de obra directa, es calculada en base al volumen de elaboración de chicharrones, se incluye a una cocinera, un ayudante de cocina y un mozo; el cálculo que se realiza es por pago diario que depende del cargo de cada trabajador en el restaurante.

Tabla 4.  
*Costos Indirectos*

Descripción	Unidad de medida	Importe	Valor por 60 kg. de carne de cerdo	Volumen en elaboración de chicharrones	Costo unitario
Energía eléctrica	KW/h	135.00	4.50	60	0.08
Agua	m <sup>3</sup>	10.00	0.33	60	0.01
Gas	H/M	35.00		60	0.08
Leña	Arroba	12.00		60	0.20
Mano de obra indirecta				60	2.17
Depreciación				60	0.03
Mantenimiento equipos y local				60	0.29
<b>TOTAL</b>				<b>60</b>	<b>2.86</b>

Fuente: *Elaboración propia*

### **Interpretación:**

En la tabla 4, el costo de la energía eléctrica es calculado en base al importe mensual que es de s/. 135.00 soles, este monto es dividido entre los 30 días de mes y a su vez por el número de platos vendidos, en este caso 60 platos. Se realiza el mismo cálculo para el agua. En nuestro caso se utiliza un balón de gas de s/. 35.00 por día, el cual se divide entre 60 platos y en el caso de la leña se calcula en base a una arroba, costando s/. 12.00 soles dividido entre los 60 platos. Par el caso de mano de obra indirecta, depreciación y mantenimiento se detalla en los cuadros que se presenta a continuación.



Tabla 5.  
*Mano de obra indirecta*

Descripción	N° de personas	P. .U.	Importe total por 60 kg de carne de cerdo	Volumen en elaboración de chicharrones	Costo unitario
Administrador	1	70.00	70.00	60	1.17
Cajero	1	60.00	60.00	60	1.00
<b>TOTAL</b>	<b>2</b>		<b>130.00</b>	<b>60</b>	<b>2.17</b>

*Fuente: Elaboración propia*

### **Interpretación:**

En la tabla 5, la mano de obra indirecta está conformada por el administrador, encargado de verificar el funcionamiento del local así como la atención al cliente, el mismo cálculo se realiza para el cajero.



Tabla 6.

*Depreciación de equipos*

<b>Equipos</b>	<b>Valor del Act. Inm</b>	<b>Cant</b>	<b>Valor Total</b>	<b>% de depreciación</b>	<b>Depreciación anual</b>	<b>Depreciación diaria</b>	<b>Volumen en elaboración de chicharrones</b>	<b>Costo unitario</b>
Cocina	1,200.00	1	1.200.00	10%	120.00	0.39	60	0.01
Congeladora	1,500.00	1	1,500.00	10%	150.00	0.41	60	0.01
Licuada	350.00	1	350.00	10%	35.00	0.10	60	0.00
Maquina cortadora	2,000.00	1	2,000.00	10%	200.00	0.55	60	0.01
<b>TOTAL</b>	<b>5,050.00</b>	<b>4</b>	<b>5,050.00</b>		<b>505.00</b>	<b>1.45</b>	<b>60</b>	<b>0.03</b>

*Fuente: Elaboración propia*

**Interpretación:**

En la tabla 6, el cálculo de la depreciación que se propone es el método de línea recta (NIC16 Propiedad Planta y Equipo), método de depreciación directa o línea recta.

Tabla 7.

*Mantenimiento de equipos*

<b>Mantenimiento de equipos</b>	<b>Costo anual por equipo</b>	<b>Costo diario</b>	<b>Volumen en la elaboración de chicharrones</b>	<b>Costo unitario</b>
Cocina	120.00	0.33	60	0.01
Licuadaora	50.00	0.14	60	0.00
Maquina cortadora	250.00	0.68	60	0.01
<b>TOTAL</b>	<b>420.00</b>	<b>1.15</b>	<b>60</b>	<b>0.02</b>

*Fuente: Elaboración propia***Interpretación:**

En la tabla 7, el cálculo de mantenimiento de equipos (cocina, licuadaora, maquina cortadora) es en base al costo anual dividido entre el costo diario y este a su vez entre el volumen en la elaboración de chicharrones obteniendo de esta manera el costo unitario de mantenimiento por plato.

Tabla 8.

*Mantenimiento de local*

<b>Mantenimiento del local</b>	<b>Costo anual por el local</b>	<b>Costo diario</b>	<b>Volumen en la elaboración de chicharrones</b>	<b>Costo unitario</b>
Local	6,000.00	16.44	60	0.27
<b>TOTAL</b>	<b>6,000.00</b>	<b>16.44</b>	<b>60</b>	<b>0.27</b>

*Fuente: Elaboración propia***Interpretación:**

En la tabla 8, el mantenimiento del local (ambiente, mesas, sillas) se calcula en base al costo anual dividido entre el costo diario y este a su vez entre el volumen en la elaboración de chicharrones obteniendo de esta manera el costo unitario de mantenimiento por plato.





Tabla 9.

*Hoja de costos de operación ideal para la elaboración de chicharrones*

ANTONIOS - RESTAURANT			HOJA DE COSTOS	
			N° FECHA: __/__/__ N° DE PLATOS:60	
Descripción	Unidad	Cant	P.Uni	Importe
Carne de cerdo	kilos	60	s/. 11.00	s/. 660.00
Papa canchan 1 arroba	kilos	12	s/. 1.25	s/. 15.00
Maíz blanco gigante 1 arroba	kilos	12	s/. 5.83	s/. 70.00
Cebolla ½ arroba	kilos	6	s/. 2.16	s/. 13.00
Yerba buena 2 atados		2		s/. 8.00
Perejil 1 atado		1		s/. 4.00
Huacatay 1 atado		1		s/. 4.00
Culantro 1 atado		1		s/. 4.00
Sacha tomate con cola	Unid.	25	s/. 0.40	s/. 10.00
Rocoto ½ ciento	Unid.	50	s/. 0.20	s/. 10.00
Maní ½ kg	kilo	1/2	s/. 8.00	s/. 4.00
Maíz para tostado ½ arroba	kilos	6	s/. 4.16	s/. 25.00
Ajo 1 kg.	kilo	1	s/. 5.00	s/. 5.00
Comino ½ kg	kilo	1/2	s/. 12.00	s/. 6.00
Sal		1		s/. 1.50
<b>COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA</b>				<b>s/. 839.50</b>
<b>COSTO UNITARIO TOTAL DE MATERIA PRIMA (A)</b>			s/. 839.50/60	<b>s/. 13.99</b>
<b>TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA (B)</b>				<b>s/. 2.34</b>
<b>TOTAL COSTOS DIRECTOS</b>		<b>(A+B)</b>		<b>s/.16.33</b>
<b>TOTAL COSTOS INDIRECTOS</b>		<b>(C)</b>		<b>s/.2.86</b>
<b>COSTO TOTAL</b>		<b>(A+B+C)</b>		<b>s/.19.19</b>

*Fuente: Elaboración propia*

**Interpretación:**

En la tabla 9, se muestra la estructura de costos ideal en la elaboración de chicharrones que está a base de 60 kg., esta tabla muestra los costos directos y los costos indirectos. Se detalla que la materia prima equivale al 73% con un monto de S/.13.99 soles, la mano de obra directa equivale al 12 % con un monto de S/. 2.34 soles y los costos indirectos equivalen al 15 % con un monto de S/. 2.86 soles; haciendo un total de 100% equivalente a S/. 19.19 soles; como costo unitario por plato.



Tabla 10.

*Cuadro comparativo del costo actual y el costo ideal en Antonios - Restaurant*

Plato	COSTO ACTUAL		COSTO IDEAL			Utilidad Distorsionada	
	Costo + Margen de Ganancia = Precio de Venta		Costo + Margen de Ganancia = Precio de Venta				
Chicharrón	s/. 15.27	s/.9.73	s/.25.00	s/. 19.19	s/. 5.81	s/. 25.00	s/. 3.92

*Fuente: Elaboración propia*

**Interpretación:**

En la tabla 10, realizando una comparación entre el costeo actual y el costeo propuesto se puede evidenciar que el cálculo de los costos directos e indirectos impactan notablemente en el precio del plato de chicharrón y por ende en la utilidad del restaurante, demostrando que el costo ideal resultado de la presente investigación de un plato de chicharrón es de s/. 19.19 soles con un margen de utilidad de s/. 5.81 soles, en comparación de lo que establecen el propietario es de s/. 15.27 soles con un margen de utilidad s/.9.73, dejando de percibir s/. 3.92 soles en la ganancia.



## Capítulo V

### Discusión

#### 5.1 Descripción de los hallazgos más relevantes y significativos

Entre los hallazgos más relevantes se tiene los siguientes: que en Antonios – restaurant ubicado en el distrito de Saylla, los costos en la elaboración de chicharrones se establecen de acuerdo al criterio del propietario, por su experiencia, de manera tradicional sin ningún nivel técnico de costos. Limitándose así a solo realizar una sumatoria de ingredientes, insumos utilizados en la elaboración del plato de chicharrón y por ende fijar los precios de venta por acuerdo entre todos los expendedores.

En cuanto a la mano de obra, el propietario de Antonios – restaurant no valoriza la remuneración debida a quienes son miembros de la familia y laboran dentro del restaurante. De otro lado, durante la investigación se observó que sus costos indirectos tampoco son considerados.

#### 5.2 Descripción de las limitaciones del estudio

Entre las principales limitaciones de estudio se pueden señalar

- a. No hay data de documentos solo se limitan a los comprobantes de pago de la adquisición de carne de cerdo, las demás compras lo hacen en el mercado de manera manuscrita, por eso se establece la conveniencia de la entrevista que da mayores luces al problema materia de investigación.
- b. Carencia de antecedentes de estudios

#### 5.3 Comparación crítica con la literatura existente

En la Tesis intitulada “PROPUESTA PARA EL MEJORAMIENTO DE LAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL CHICHARRÓN DE CERDO PRODUCIDO EN MEXICALTZINGO” de los autores Cristina Vélez y Baciliza Quintero, en sus conclusiones indica que El chicharrón elaborado



en Mexicaltzingo, Estado de México, es un producto tradicional que se produce de manera artesanal a partir de un saber-hacer transmitido de generación en generación (Velez & Quintero, 2017).

En donde haciendo una comparación con el presente trabajo de investigación, se señala que efectivamente en el distrito de Saylla este negocio es tradicional y va de generación en generación, por lo tanto, son los hijos quienes emprenden y siguen con dicha tradición.

En la Tesis intitulada “PROPUESTA DE UN SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SU INCIDENCIA EN LA GESTIÓN EMPRESARIAL DE RESTAURANTES DEL DISTRITO DE LOS OLIVOS-LIMA METROPOLITANA, AÑO 2016 - 2017” del autor Jeniphe Saravia, en sus conclusiones nos da a conocer que El sistema de control de costos de alimentos y bebidas deficiente dificulta tomar decisiones adecuadas. El sistema de control de costos ayudará a evaluar los costos a través de sus reportes y con ello la toma de decisiones. Si estos informes no son presentados en los tiempos debidos o no cuentan con información real dificultará la toma de decisiones, es decir no se podrá identificar el problema real ni se podría tomar las medidas necesarias para solucionarlo (Saravia, 2016 - 2017).

En donde haciendo una comparación con el presente trabajo de investigación, se señala que efectivamente el control de costos es importante para la toma de decisiones dentro del restaurante, ya que esto permitiría el crecimiento del negocio con visiones a futuro.

En la Tesis intitulada “SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA DETERMINACIÓN DEL COSTO Y PRECIO DE LAS COMIDAS DE LA EMPRESA EL PAISA E.I.R.L., DISTRITO DE CUSCO, PERÍODO AGOSTO OCTUBRE DEL 2016”, del autor Jefferson Hernández, en donde en sus conclusiones nos



señala que Al medir el impacto, luego de la aplicación del Sistema de Costos por producciones específicas, éste influyó en la mejora de la determinación del costo y precio de las comidas, de manera significativa, ya que se disminuyó el costo de producción en un 13,82% y se incrementó de igual manera la utilidad bruta en un 13,82% (Hernandez, 2016).

En comparación con el presente trabajo de investigación se da a conocer que efectivamente utilizar un sistema de costos va a permitir mejorar la determinación del costo y el precio en el restaurante, de manera significativa y de esta manera obtendrá mejores beneficios.

En la tesis intitulada “CALIDAD DEL SERVICIO Y LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE EN LOS RESTAURANTES DE CHICHARRONES DE CERDO DEL DISTRITO DE SAYLLA DE LA PROVINCIA DEL CUSCO EN EL PERIODO 2015-2016”, del autor Deysi Quillahuaman, en donde en sus conclusiones nos demuestra que El nivel de satisfacción de cliente se encuentra aceptable, porque satisfacen completamente la necesidad de alimentación y recreación, ofreciendo siempre cortesías buenas con sabor y sazón en su punto. En el indicador de tiempo de servicio es deficiente debido a que los clientes no son atendidos de manera rápida. También cuentan con ambientes acogedores y familiares que se encuentren limpios, con arreglados modernos y agradables (Quillahuaman, 2018).

En comparación con el presente trabajo de investigación, se puede señalar que efectivamente el restaurante cuenta con un local acogedor y trata de brindar un servicio que pueda satisfacer a los clientes así también ofrece como entrada y cortesía el tradicional tocto.

#### 5.4 Implicancias del estudio

Del análisis de los resultados de la presente investigación se demuestra que efectivamente el cálculo del costeo actual que realizan en el restaurante es distorsionado y muestra una utilidad irreal.

Tabla 11.  
*Comparación ganancia actual e ideal*

<b>Resumen</b>	<b>Monto</b>	<b>Porcentaje</b>
Ganancia según el costo actual	s/. 9.73	63.71%
Ganancia según el costo ideal	s/. 5.81	30.27%
Diferencia (ganancia distorsionada)	s/. 3.92	33.44%

*Fuente: Elaboración propia*

#### **Interpretación:**

La forma de establecer los costos en la elaboración por plato de chicharrón es de s/. 15.27 soles y en que no se considera la mano de obra, agua, energía eléctrica, mantenimiento y depreciación de equipos, obteniendo una utilidad errónea de s/. 9.73 soles. Sin embargo, la forma adecuada de establecer los costos en la elaboración por plato de chicharrón asciende a s/. 19.19, considerando todos los costos directos e indirectos en que se incurren, siendo así la utilidad exacta s/. 5.81.

En consecuencia, la diferencia de la ganancia por plato es de s/. 3.92 soles que representa un 33.44% menos de lo que el propietario cree que está ganando.





## Conclusiones

1. En Antonios – restaurant, distrito de Saylla, Cusco periodo 2018, establece los costos el propietario, a través de una simple sumatoria de los insumos que adquiere del mercado local, al que le agrega un margen de utilidad sobre el costo total de elaboración de los chicharrones, como se puede observar en la tabla 1 del capítulo IV. Un plato de chicharrón que establece el propietario actualmente es de s/. 15.27 soles con un margen de utilidad s/.9.73.El resultado de la presente investigación considerado como costo ideal es de s/. 19.19 soles con un margen de utilidad de s/. 5.81 soles, dejando de percibir s/. 3.92 soles en la ganancia, como se puede apreciar en la tabla 10 del capítulo IV Resultados.
2. Los costos en la elaboración de chicharrones que se establece en Antonios – restaurant, son determinados por el propietario de manera tradicional, no considera la mano de obra debido a que los que laboran son los propietarios y sus familiares quienes no perciben ninguna retribución económica así también los costos indirectos, en consecuencia consideran los costos de conversión como si fuera utilidad, se puede observar en la tabla 1, del capítulo IV.
3. La determinación de los precio de venta se realiza en base a los precios que cobran los competidores dedicados a este rubro, pero, por otra parte, existen también pobladores de la zona que tratan de incursionar en este negocio y ganar clientes ofreciendo el plato de chicharrón a precios más bajos, y los más antiguos colocan precios más altos por lo tanto la propietaria se ve obligada a mantener los precios iguales a la competencia porque de lo contrario bajarían sus ventas.



### Recomendaciones

1. Antonios – restaurant, debe utilizarlos costos ideales resultado de la presente investigación para establecer los costos y determinar los precios de venta de forma integral, es decir realice un adecuado control de costos que le permita poner los precios de venta justos con un margen de utilidad apropiado.
2. Los costos en la elaboración de chicharrones se deben establecer de acuerdo a lo planteado en la hoja de costos resultado de la presente investigación, en el que se considera todos los costos incurridos en la elaboración y así también evitar la distorsión en las ganancias.
3. La determinación de los precios de venta está establecida en la hoja de costos ideal que deben utilizar el propietario en lugar de la simple sumatoria que tradicionalmente ha venido utilizando para evitar la distorsión en las utilidades.



## Referencias Bibliográficas

Morales Guzman Barron, A. (2015). *Manual de costos y precios para empresas textiles*.

Lambayeque: INVEST V.

Ariel, C. (2016). *Estrategias de precios y fijación de precios*. Mexico: FC EDITORIAL.

Billene, R. (2016). *Costos y la fijación de precios en las Pymes* (1ra. Edición ed.). Buenos

Aires: EDICON .

Bocanegra, C. (2005). *Alcances y limitaciones del modelo de competencia perfecta*.

Mexico: UniSon.

Carrasco Diaz, S. (2007). *Metodología de investigación científica*. Lima: San Marcos

E.I.R.L.

catarina.udlap. (25 de Marzo de 2019). Obtenido de catarina.udlap:

[http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/macm/mateos\\_z\\_mm/capitulo2.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/macm/mateos_z_mm/capitulo2.pdf)

Educavital. (22 de Abril de 2013). *Wiki Culturalia*. Obtenido de Wiki Culturalia:

<https://educavital.blogspot.com/2013/04/insumo-definicion-de-insumo-concepto-de.html>

Escudero, F. (2011). *Compra, Recepción y Almacenamiento de Alimentos en Hoteles y*

*Restaurantes*. Mexico: Trillas.

FAO. (10 de 10 de 2019). *CODEX ALIMENTARIUS*. Obtenido de CODEX

ALIMENTARIUS: <http://www.fao.org/3/a-a0369s.pdf>

Fernando, R. C. (2010). *Costos Decisiones empresariales*. Bogotá: Ecoe Ediciones.

Fisher, L., & Espejo, J. (2011). *Mercadotecnia*. Mexico: McGraw-Hill.



- Garcia, I. (27 de Octubre de 2017). *Economia Simple.net.* . Obtenido de Economía Simple.net. : <https://www.economiasimple.net/>
- Giraldo Jara, D. (2003). *Contabilidad de costos y calidad total.* Perú: Printed in Peru.
- Gomez, G. (2018). *La contabilidad de costos.* España: Gestipolis.
- Hansen, D., & Mowen, M. (2007). *Administración de costos, contabilidad y control.* México: Cengage Learning Editores, S.A.
- Hernandez Sampieri, R., Fernandez, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigacion.* Mexico: McGRAW-HILL.
- Hernandez, J. (2016). *Tesis: Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa el paisa E.I.R.L. Distrito de cusco. Periodo agosto - octubre del 2016.* Trujillo: Universidad Privada Antenor Orrego.
- Horngren, C. (2012). *Contabilidad de costos.* México: PEARSON.
- Lopez, J. (2001). *Diccionario Contable Administrativo y Fiscal.* Mexico: THOMSON PARANINFO.
- Marcos. (23 de Marzo de 2019). *SCRIBD INC.* Obtenido de SCRIBD INC.: <https://es.scribd.com/doc/14947643/Control-de-Costos-de-Alimentos-y-Bebidas>
- Quillahuaman, D. (2018). *Tesis: Calidad del servicio y la satisfacción del cliente en los restaurantes de chicharrones de cerdo del distrito de Saylla de la provincia del Cusco en el periodo 2015-2016.* Cusco: Universidad Nacional San Antonio Abad del Cusco.



- RAE. (16 de Mayo de 2019). *Real Academia Española*. Obtenido de Real Academia Española: <https://dle.rae.es/?id=WECJvpa>
- Rodriguez , M. (07 de ABRIL de 2016). *EXPANSIÓN*. Obtenido de <http://www.expansion.com/diccionario-economico/ingreso.html>
- Rodriguez Vera, R. (2008). *Costos aplicados en hoteleria, alimentos y bebidas*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Sacristan, F. (2001). *Manual del mantenimiento integral en la empresa*. España : FC EDITORIAL.
- Saravia, J. (2016 - 2017). *Tesis: Propuesta de un Sistema de control de costos de alimentos y bebidas y su incidencia en la gestion empresarial de restaurantes del distrito de Los Olivos - Lima Metropolitana, año 2016 - 2017*. Lima: Universidad Ricardo Palma.
- Soto, J. (10 de Agosto de 2019). *Universidad Nacional del Nordeste*. Obtenido de Universidad Nacional del Nordeste: <http://eco.unne.edu.ar>
- Torres, J. O. (14 de mayo de 2015). *Contabilidad Corporativa*. Obtenido de Contabilidad Corporativa: <https://www.studocu.com/en/document/instituto-politecnico-nacional/contabilidad-corporativa/lecture-notes/la-contabilidad-de-costos/2529295/view>
- Udolkin Dakova, S. (2017). *Contabilidad de costos y de gestión* (2a. edición ed.). Perú: Universidad del Pacífico.
- Velez, C., & Quintero, B. (2017). *Tesis: Propuesta para el mejoramiento de las prácticas de manufactura en el proceso de elaboración del chicharrón de cerdo producido en*



*Mexicaltzingo, Estado de México.* Mexico: Universidad Autonoma del Estado de Mexico.

Veracruzana, U. (02 de Febrero de 2013). *Universidad Veracruzana* . Obtenido de <https://www.uv.mx/personal/alsalas/files/2013/02/CLASIFICACION-DE-LOS-COSTOS.pdf>

Zecenarro Madueño, G. (2010). *Historia de Saylla*. Cusco: Alpha Servicios Graficos.



**Anexos**

**Matriz de Consistencia**

**TITULO:** “LOS COSTOS EN LA ELABORACIÓN DE CHICHARRONES Y LOS PRECIOS DE VENTA EN ANTONIOS – RESTAURANT, DISTRITO DE SAYLLA, CUSCO, PERIODO 2018”

I. PROBLEMA	II. OBJETIVOS	III. HIPÓTESIS	IV. VARIABLES	V. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	VI. EL UNIVERSO DE LA INVESTIGACIÓN
<b>Problema general</b>	<b>Objetivo General</b>	<b>Hipótesis General</b>	<b>Variable</b>		<b>Población</b>
¿De qué manera establecen los costos en la elaboración de chicharrones y los precios de venta en Antonios – restaurant, distrito de Saylla, Cusco periodo 2018?	Establecer los costos en la elaboración de chicharrones y los precios de venta en Antonios – restaurant, distrito de Saylla, Cusco periodo 2018	No necesita porque es descriptivo	Costos  Precios de venta	Para la obtención de datos de los indicadores de cada una de las variables se utilizará:  <b>TECNICAS</b>  Observación Análisis Documental Entrevista  <b>INSTRUMENTOS</b>  Guía de observaciones Recolección de datos Guía de entrevista	<b>Población</b>  La población de este trabajo de investigación estuvo conformada por la revisión documentaria y entrevista al propietario de Antonios – Restaurant, pertenecientes al periodo 2018, de la ciudad del Cusco.  <b>Muestra</b>  En la presente investigación la población muestral es la totalidad de la población, por tanto tiene carácter censal. P=M.
<b>Problemas Específicos</b>	<b>Objetivos Específicos</b>	<b>Hipótesis Específicos</b>			
a) ¿De qué manera establecen los costos en la elaboración de chicharrones en Antonios – restaurant, distrito de Saylla, Cusco periodo 2018?  b) ¿Cómo se determinan los precios de venta en Antonios – restaurant, distrito de Saylla, Cusco periodo 2018?	a) Establecer los costos en la elaboración de chicharrones en Antonios – restaurant, distrito de Saylla, Cusco periodo 2018  b) Identificar los precios de venta en Antonios – restaurant, distrito de Saylla, Cusco periodo 2018	No necesita porque es descriptivo			