



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y

CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD.



TESIS:

**SISTEMA DE COSTOS Y LOS EFECTOS ECONÓMICOS EN LA
GESTIÓN DE LA CADENA DE RESTAURANTES “INVERSIONES
GRUPO DON TOMÁS SAC.” CUSCO PERÍODO 2015.**

PRESENTADO POR : Bach. Nurit Addaly Mendoza Choquetaipe
Bach. Wilian Andree Apaza Puma
Para Optar al Título Profesional de Contador Público.

ASESOR : **CPCC. Juan Fredy Elmer Aguilar Villa**

CUSCO – PERÚ

2017



PRESENTACIÓN

Señor: Decano de la Facultad de Ciencias Económicas Administrativas y Contables de la Universidad Andina del Cusco, en cumplimiento al Reglamento de Grados y Títulos de la Escuela profesional de Contabilidad, ponemos a consideración la presente tesis titulada **“SISTEMA DE COSTOS Y LOS EFECTOS ECONÓMICOS EN LA GESTIÓN DE LA CADENA DE RESTAURANTES “INVERSIONES GRUPO DON TOMÁS SAC.” CUSCO PERÍODO 2015”**, cuyo objetivo principal es establecer de qué manera la implementación de sistema de costos, genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco período 2015. La empresa en mención no determina adecuadamente sus costos de los alimentos que expende.

Con la sustentación del presente informe final pretendemos optar al grado académico de Contador Público y poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la permanencia en la Universidad Andina del Cusco.

Los autores.



DEDICATORIA

Dedico principalmente este trabajo a Dios, por haberme dado la vida y permitirme haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional, por guiarme por el buen camino, darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar en las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento.

A mis padres quienes fueron el pilar más importante en mi vida por su apoyo, consejo, comprensión, amor, ayuda en los momentos difíciles. Me han dado todo lo que soy como persona, mis valores, principios, carácter, empeño, perseverancia, coraje para seguir con mis objetivos.

Nurit.



A DIOS:

Al todopoderoso por darme salud para lograr mis objetivos. Además de su infinita bondad y amor hacia mí y los míos.

A MIS PADRES:

Por ser los que me dan fuerzas para continuar, deseándome lo mejor y con todo el gran cariño, amor y esfuerzo que me brindaron toda la vida.

Wilian.



AGRADECIMIENTO

A Dios, por habernos acompañado y guiado a lo largo de nuestra carrera, por ser nuestra fortaleza en los momentos de debilidad y por brindarnos una vida llena de aprendizajes, experiencias y sobre todo felicidad.

A nuestros padres, por apoyarnos en todo momento, por los valores que nos han inculcado, y por habernos dado la oportunidad de tener una excelente educación en el transcurso de nuestras vidas sobre todo por ser un excelente ejemplo de vida a seguir.

A nuestro asesor CPCC. Juan Fredy Elmer Aguilar Villa, por su apoyo en la realización de esta tesis, por su atención y paciencia en todo momento.

A todos nuestros docentes de la Escuela Profesional de Contabilidad por habernos guiado en nuestra formación profesional, por transmitirnos sus enseñanzas y valores, pero sobre todo por permitirnos amar esta carrera.

Los autores.



RESUMEN

El presente trabajo de investigación, que lleva por título “SISTEMA DE COSTOS Y LOS EFECTOS ECONÓMICOS EN LA GESTIÓN DE LA CADENA DE RESTAURANTES “INVERSIONES GRUPO DON TOMÁS SAC.” CUSCO PERÍODO 2015”, tiene por objeto establecer de qué manera la implementación de sistema de costos, genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco periodo 2015.

El presente estudio tiene el siguiente alcance: Descriptivo, con diseño no experimental y enfoque cuantitativo (Hernández Sampieri 2014)

La población de informantes está constituida por la gerencia, administración y los trabajadores, así como los estados financieros de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC.” Cusco.

El tamaño de la muestra para la investigación lo constituye una parte de la población cuantificada de la siguiente manera: Gerencia general (02), Administradores (04), trabajadores (40) y los Estados Financieros 2015 de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC.” Cusco, resultando la muestra de tipo no probabilísticas.

Las técnicas de recolección de datos, han sido el análisis documental, la encuesta y entrevista, los datos han sido procesados con el programa estadístico de SPSS.

El presente estudio consta de cinco capítulos: El capítulo I Introducción está orientada al planteamiento del problema, justificación y objetivos de la investigación. El capítulo II Marco teórico, encierra: antecedentes de la investigación, bases teóricas, hipótesis y variables. El



capítulo III Diseño Metodológico, que contiene: Alcance de la investigación, población y muestra, y técnicas de recolección de datos. El capítulo IV Resultados que contiene: Tablas y gráficos con las respectivas interpretaciones. El capítulo V Discusión: Análisis, hallazgos, comparación de la literatura utilizada y contrastación de las hipótesis.

Los autores.

**ABSTRACT**

The present research work, entitled "COST SYSTEM AND THE ECONOMIC EFFECTS IN THE MANAGEMENT OF THE RESTAURANT CHAIN" INVESTMENTS GRUPO DON TOMÁS SAC. "CUSCO PERIOD 2015", aims to establish how the system implementation Of costs, generates economic effects in the management of the chain of Restaurants "Inversiones Grupo Don Tomás SAC", of the city of Cusco period 2015.

The present study has the following scope: Descriptive, with non-experimental design and quantitative approach.

The population of informants is made up of management, administration and workers, as well as the financial statements of the "Inversiones Grupo Don Tomás SAC" chain.

The size of the sample for research is a part of the population quantified as follows: General Manager (02), Administrators (04), workers (40) and Financial Statements 2015 of the restaurant chain "Inversiones Grupo Don Tomás SAC" Cusco, resulting in non-probabilistic type sample.

The techniques of data collection, have been the documentary analysis, the survey and interview, the data have been processed with the statistical program of SPSS.

The present study consists of five chapters: Chapter I Introduction is oriented to the approach of the problem, justification and objectives of the research. Chapter II Theoretical framework, contains: background of the investigation, theoretical bases, hypotheses and variables. Chapter III Methodological Design, which contains: Scope of research, population and sample, and techniques of data collection. Chapter IV Results contained: Tables and charts



with the respective interpretations. Chapter V Discussion: Analysis, findings, comparison of the literature used and testing hypotheses.

The authors.



ÍNDICE

PRESENTACIÓN ii

DEDICATORIA..... iii

AGRADECIMIENTO v

RESUMEN vi

ABSTRACT viii

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA 1

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA. 3

1.2.1. Problema general 3

1.2.2. Problemas específicos..... 3

1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN 4

1.3.1. Objetivo General..... 4

1.3.2. Objetivos específicos 4

1.4. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA 5

1.4.1. Justificación Práctica 5

1.4.2. Justificación Teórica..... 5

1.4.3. Justificación Metodológica..... 5

1.5. DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA 6



1.5.1. Delimitación Espacial.....6
1.5.2. Delimitación Temporal.....6

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN 7
2.2. BASES TEÓRICAS 8
 2.2.1. Definición de Costos 8
 2.2.2. La Contabilidad de costos como herramienta de control 20
 2.2.3. La rentabilidad empresarial 24
 2.2.4. Ratios financieros 27
 2.2.5. Gestión de Empresas 29
 2.2.6. Gestión administrativa de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don
 Tomás SAC 31
2.3. MARCO CONCEPTUAL 42
2.4. HIPOTESIS DE LA INVESTIGACIÓN 48
 2.4.1. Hipótesis general 48
 2.4.2. Hipótesis específicos 48
2.5. VARIABLES Y OPERACIONALIZACION 49
 2.5.1. Variable I..... 49
 2.5.2. Variable II..... 49



CAPÍTULO III

DISEÑO METODOLOGICO

3.1. TIPO Y DISEÑO LA INVESTIGACIÓN	51
3.1.1. Tipo de investigación	51
3.1.2. Diseño de la Investigación.....	52
3.2. ALCANCE DE INVESTIGACIÓN	52
3.3. POBLACIÓN DE ESTUDIO	52
3.3.1. Población.....	52
3.3.2. Muestra.....	53
3.4. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	53
3.5. FORMA DE TRATAMIENTO DE LOS DATOS	54
3.6. FORMA DE ANÁLISIS DE LAS INFORMACIONES.....	54

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

4.1. TABLAS Y GRÁFICOS	55
------------------------------	----

CAPÍTULO V

DISCUSIÓN

5.1. HALLAZGOS RELEVANTES EN LOS RESULTADOS	72
---	----



5.2. CONTRASTACIÓN Y VERIFICACIÓN DE HIPÓTESIS PLANTEADA	74
5.3. COMPARACIÓN CRÍTICA Y OBJETIVA CON LA LITERATURA UTILIZADA	75
5.4. PROPUESTAS DE SOLUCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	76
CONCLUSIONES.....	82
RECOMENDACIONES	84
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	86
ANEXOS	88



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 01-A: Grado de instrucción de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes
“Inversiones Grupo Don Tomás SAC”56

Tabla N°01-B: Cargo que desempeñan los trabajadores de la Cadena de Restaurantes
“Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 57

Tabla N°02: Tiempo que viene operando la empresa de la Cadena de Restaurantes
“Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 58

Tabla N°03: Régimen tributario de la empresa de la Cadena de Restaurantes “Inversiones
Grupo Don Tomás SAC” 59

Tabla N° 04: Cumplimiento oportuno con el pago de las obligaciones tributarias por la
actividad que desarrolla o administran en la empresa 60

Tabla N° 05: Lugar donde adquiere los productos alimenticios como carnes, papas,
verduras entres otros productos para el preparado de alimentos en la cadena de
restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 61

Tabla N°06: Utilización de control de salidas y entradas del almacén para el control de los
productos y/ insumos para el preparado de alimentos en la Cadena de Restaurantes
“Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 62

Tabla N° 07: Determinación de costos en el proceso de preparado de los diferentes potajes
y/o platos que se expenden en la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás
SAC” 63



Tabla N° 08: Efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes tras la implementación de sistemas de costos en la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 64

Tabla N° 09: Efectos económicos en la gestión que genera el costo y la transformación directa o indirecta de materias primas – insumos alimenticios de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 65

Tabla N° 10: Efectos económicos que genera la administración de Mano de obra directa o indirecta en la preparación de alimentos en la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 66

Tabla N° 11: Efectos económicos que generan los Costos indirectos en la preparación de alimentos genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 67

Tabla N° 12: Implementación de sistema de costos, genera efectos económicos de manera significativa en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 68

Tabla N° 13: La transformación directa o indirecta de materias primas – insumos alimenticios genera sustancialmente efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 69

Tabla N° 14: La administración de Mano de obra directa o indirecta en la preparación de alimentos genera positivamente efectos económicos en la gestión de la cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 70



Tabla N° 15: La determinación de Costos indirectos en la preparación de alimentos genera sustancialmente efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes

“Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 71



ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 01-A: Grado de instrucción de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”	56
Figura N° 01-B: Cargo que desempeñan los trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”	57
Figura N° 02: Tiempo que viene operando la empresa de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”	58
Figura N° 03: Régimen tributario de la empresa de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”	59
Figura N° 04: Cumplimiento oportuno con el pago de las obligaciones tributarias por la actividad que desarrolla o administran en la empresa	60
Figura N° 05: Lugar donde adquiere los productos alimenticios como carnes, papas, verduras entre otros productos para el preparado de alimentos en la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”	61
Figura N° 06: Utilización de control de salidas y entradas del almacén para el control de los productos y/ insumos para el preparado de alimentos en la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”	62
Figura N° 07: Determinación de costos en el proceso de preparado de los diferentes potajes y/o platos que se expenden en la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”	63



Figura N° 08: Efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes tras la implementación de sistemas de costos en la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 64

Figura N° 09: Efectos económicos en la gestión que genera el costo y la transformación directa o indirecta de materias primas – insumos alimenticios de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 65

Figura N° 10: Efectos económicos que genera la administración de Mano de obra directa o indirecta en la preparación de alimentos en la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 66

Figura N° 11: Efectos económicos que generan los Costos indirectos en la preparación de alimentos genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 67

Figura N° 12: Implementación de sistema de costos, genera efectos económicos de manera significativa en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 68

Figura N° 13: La transformación directa o indirecta de materias primas – insumos alimenticios genera sustancialmente efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC..... 69

Figura N° 14: La administración de Mano de obra directa o indirecta en la preparación de alimentos genera positivamente efectos económicos en la gestión de la cadena de Restaurants “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 70



Figura N° 15: La determinación de Costos indirectos en la preparación de alimentos genera sustancialmente efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes

“Inversiones Grupo Don Tomás SAC” 71



CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Los Sistemas de Costos son conjuntos de métodos, normas y procedimientos, que rigen la planificación, determinación y análisis del costo, así como el proceso de registro de los gastos de una o varias actividades productivas en una empresa, de forma interrelacionada con los subsistemas que garantizan el control de la producción y de los recursos materiales, laborales y financieros.

Para las exigencias de un buen sistema de planificación y control de la economía se hace significativo el diseño e implementación de lo que constituye nuestro objeto de estudio: el Sistema de Contabilidad de Costos en las diferentes entidades. Este sistema de costos proporciona a la dirección el costo total de fabricar un producto o suministrar un servicio de manera inmediata, permitiéndole un control efectivo de los recursos asignados, para que sea eficiente debe caracterizarlo razones tales como: la



determinación de los costos en que se incurre, el estudio y análisis con vista a la reducción de los mismos, la comprobación del ajuste entre el costo unitario y el precio de venta y la preparación de informes que fundamenten las decisiones de la Administración.

Es sumamente importante que las empresas cuenten con un Sistema de Costos capaz de reflejar y controlar los gastos incurridos en el proceso productivo a los efectos de la determinación *veraz* del costo de producción.

Inversiones Grupo Don Tomás SAC” es una Cadena de Restaurantes que viene funcionando en la ciudad del Cusco bajo la denominación de:

- Casona del Inka I (Carretera Circunvalación Paradero Balconcillo N° K-11 y 12)
- Casona del Inka II (Carretera Circunvalación N° K-2)
- Valentina (Esquina Av. El Sol y Av. Pardo N°1089)
- El Mesón de Don Tomás (Santa Catalina Angosta N°169)

El Sistema de Perfeccionamiento Empresarial prevé una determinada autonomía en el uso y manejo de los recursos de esta Empresa que tratan de elevar la eficiencia económica, la productividad del trabajo y lograr, con los recursos que cuenta, producir más y mejor, con la reducción de los costos, sin que ello determine pérdida en la calidad del servicio que presta. El objetivo de nuestro trabajo investigación es establecer de qué manera la implementación de sistema de costos, genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco periodo 2015, ya que en la actualidad la determinación del proceso de costos se



realiza de manera tradicional, lo que implica el conocimiento del costo real de la preparación de los diferentes platos que se expenden.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.

1.2.1. Problema general

¿De qué manera la implementación de sistema de costos, genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” de la ciudad del Cusco periodo 2015?

1.2.2. Problemas específicos

a) ¿De qué manera el costo y la transformación directa o indirecta de materias primas – insumos alimenticios genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco periodo 2015?

b) ¿Cómo la administración de Mano de obra directa o indirecta en la preparación de alimentos genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco periodo 2015?

c) ¿De qué manera la determinación de Costos indirectos en la preparación de alimentos genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco periodo 2015?



1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.3.1. Objetivo General

Establecer de qué manera la implementación de sistema de costos, genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco periodo 2015.

1.3.2. Objetivos específicos

- a) Determinar de qué manera el costo y la transformación directa o indirecta de materias primas – insumos alimenticios genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco periodo 2015.
- b) Establecer cómo la administración de Mano de obra directa o indirecta en la preparación de alimentos genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco periodo 2015.
- c) Determinar de qué manera la determinación de Costos indirectos en la preparación de alimentos genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco periodo 2015.



1.4. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

1.4.1. Justificación Práctica

El presente trabajo de investigación pretende contribuir en determinación de precios de los diferentes platos que se expenden mediante la aplicación de sistema de costos manera adecuada en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco. Por otro lado los resultados de la investigación demostraran que efectivamente, con la aplicación de sistema de costos de manera adecuada, mejorara la competitividad y la rentabilidad de empresas dedicadas al rubro de restaurantes en la ciudad del Cusco.

1.4.2. Justificación Teórica.

Con el desarrollo del presente estudio se adicionará nuevos conocimientos a la Ciencia contable, cuyos resultados contribuirán al fortalecimiento de las teorías utilizadas en el marco teórico que han permitido la correcta definición de las hipótesis y variables como el Sistema de Costos y la rentabilidad de la investigación materia de la presente.

1.4.3. Justificación Metodológica.

El desarrollo del presente estudio, permitirá definir adecuadamente los conceptos, variables, dimensiones e indicadores, que permitan construir, validar y aplicar instrumentos de recolección de datos así como la medición de las



variables: Sistema de Costos y la rentabilidad en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco.

1.5. DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA

1.5.1. Delimitación Espacial

La Delimitación Espacial se circunscribe a la Cadena De Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC.”, ubicada en la ciudad de Cusco, departamento de Cusco.

1.5.2. Delimitación Temporal.

La Delimitación Temporal se circunscribe al Período 2015.



CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

Antecedente No 01:

ARRELUCEA MUÑOZ Keila, 2012 Tesis: Propuesta de un diseño de costos ABC y su incidencia en gestión del Centro Médico de Salud distrito de Guadalupe. Tipo de investigación: Descriptiva. Metodología: Diseño de contabilidad de costos ABC, se ha empleado como instrumentos de recolección de datos a las entrevistas personales y las encuestas las mismas que se plasmaran en tablas y gráficos así también se empleó la documentación de la gestión del centro médico, para finalmente diseñar un sistema de costos ABC, para el centro de salud Guadalupe. Conclusiones: El centro Médico de Guadalupe no cuenta con un sistema de costos y por lo tanto no se conoce un costo real



de cada servicio de salud prestado, es decir no tiene información precisa y oportuna para tomar buenas decisiones que incidan en la buena gestión del Centro de Salud.

Antecedente No 02:

TAPIA VILLALOBOS Victoria: 2013. Tesis: Implementación de modelo de costo-Volumen- Utilidad, para mejorar la gestión administrativa en el Centro Educativo “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro EIRL. Metodología utilizada: Para aplicar modelo de costo-Volumen- Utilidad, se estructuraron los costos haciendo precisiones sobre los costos administrativos, de servicios, financieros y su variabilidad, en base a dicha información se determinó el punto de equilibrio y se analizaron los cambios en el punto de equilibrio debido a las variaciones en el costo y en el volumen. **Conclusiones:** El modelo de costo-Volumen- Utilidad, como herramienta de contabilidad gerencial mejora los estándares de calidad brindados a los actuales alumnos, a si también a futuros estudiantes del Centro Educativo.

2.2. BASES TEÓRICAS

2.2.1. Definición de Costos

El costo o coste es el gasto económico que representa la fabricación de un servicio o la presentación de un servicio. Dicho en otras palabras, el costo es el esfuerzo económico (el pago de salarios, la compra de materiales, la fabricación de un servicio, la obtención de fondos para la financiación, la administración de la empresa, etc.).



Que se debe realizar para lograr un objetivo operativo cuando no se alcanza el objeto deseado, se dice que una empresa tiene pérdidas.

Los costos planeados adecuadamente y usados con propiedad proporciona información que se usa normalmente por los funcionarios en los siguiente fines: control de ventas, control administrativo y control de producción (samuel, 2010)

Los costos de producción se ubican en el centro de las decisiones empresariales, ya que todo incremento en los costos de producción significa una disminución de los beneficios de la empresa.

Al determinar el costo de producción, se puede establecer el precio de venta al público del bien en cuestión (el precio al público es la suma del costo más el beneficio).

El costo de un producto está formado por el precio de la materia prima, el precio de la mano de obra directa empleada en su producción, el precio de la mano de obra indirecta empleada para el funcionamiento de la empresa y el costo de amortización de la maquinaria y de los edificios.

Los especialistas afirman que muchos empresarios suelen establecer sus precios de venta en base a los precios de los competidores, sin antes determinar si éstos alcanzan a cubrir sus propios costos. Por eso, una gran cantidad de negocios no prosperan ya que no obtienen la rentabilidad necesaria para su funcionamiento. Esto refleja que el cálculo de los costos es indispensable para una correcta gestión empresarial.



El análisis de los costos empresariales permiten saber qué, dónde, cuándo, en qué medida, cómo y por qué pasó, lo que posibilita una mejor administración en el futuro.

En conclusión, los costos de producción incluyen los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fábrica en que se haya incurrido para elaborar un bien o servicio. Los costos de ingeniería y del diseño del producto que ocurren antes de la manufactura también son costos de producción. (Lawrence, 2005)

Elementos del costo:

Continuando con el tema es indispensable conocer los tres elementos que componen los costos y los cuales surgen en el momento de producir un bien o prestar un servicio los cuales son:

- a. Materia Prima:** Son los principales recursos que se utilizan en la producción, estos se transforman en bienes terminados (Polimeni 1997) el costo de los materiales puede dividirse en materiales directos, e indirectos, los directos son los que pueden identificar fácilmente en la fabricación de un servicio terminado, se pueden asociar con este y representan el mayor costo de materiales, los materiales indirectos son los que se involucran en la elaboración del servicio pero que no son matearles directos, no son fáciles de identificar ni de cuantificar.
- b. Mano de Obra:** Es el esfuerzo físico o mental empleados en la fabricación de un servicio (Fabozzi 1997), el costo de la mano de obra puede dividirse en



mano de obra directa, e indirecta, la mano de obra directa es aquella que directamente está involucrada en la fabricación de un servicio o en la prestación de un servicio, es fácil de identificar y de relacionarla con el servicio terminado la mano de obra indirecta es aquella que está involucrada pero que no se considera mano de obra directa como por ejemplo un supervisor de una planta que produce zapatos.

c. Costos Indirectos de Fabricación: Los costos indirectos de la fábrica se denominan algunas veces costos indirectos de manufactura o carga fabril. Aun cuando el término de costos indirectos de manufactura describe mejor este elemento de costo en los libros frecuentemente utilizan el término de costos indirectos de fábrica. Los costos indirectos de fábrica incluyen todos los costos de producción distinta de los materiales directos y de la mano de obra directa. los costos indirectos de fábrica excluyen a los desembolso de marketing y de administración. (Rainborn, 1980)

Diferencia entre costo y gasto

Para saber la diferencia entre costo y gasto vamos a ver continuación los significados de cada uno de ellos:

- ✓ **COSTO.-** Es una inversión que se hace directamente en el departamento de producción
- ✓ **GASTO.-** Está relacionado directamente con los departamentos de administración, ventas y con los servicios financieros. (Polanco, 2008)



CLASIFICACIÓN DEL COSTO

- a. **Costo de Producción:** Son los que permiten obtener determinados bienes a partir de otros mediante el empleo de un proceso de transformación .por ejemplo:
- ✓ Costo de la materia prima y materiales que interviene en el proceso productivo
 - ✓ Sueldos y cargas sociales de personal de producción
 - ✓ Depreciaciones del equipo productivo
 - ✓ Costo de los servicios públicos que interviene en el proceso productivo
 - ✓ Costo de depósito y almacenamiento.
- b. **Costo de comercialización o marketing:** Es el costo que posibilita el proceso de venta de los bienes o servicios a los clientes por ejemplo:
- ✓ Sueldos y cargas sociales del personal del área comercial
 - ✓ Comisiones sobre ventas
 - ✓ Fletes hasta el lugar de destino del servicio o mercadería
 - ✓ Seguros por el transporte
 - ✓ Promoción o publicidad
 - ✓ Servicios técnicos.
- c. **Costo de administración:** Son aquellos costos necesarios para la gestión del negocio .por ejemplo:
- ✓ Sueldos y cargas sociales del personal del área administrativa y general de la empresa
 - ✓ Honorarios pagados por servicios profesionales



- ✓ Servicios públicos correspondientes del área administrativa
 - ✓ Alquiler de oficina
 - ✓ Papelería e insumos propios de la administración.
- d. **Costo de financiación:** Es lo correspondiente a la obtención de fondos aplicados al negocio, por ejemplo:
- ✓ intereses pagados por prestamos
 - ✓ comisiones y otros gastos bancarios
 - ✓ impuesto derivados de las transacciones financieras (Carpio, 2008)

TIPOS DE COSTOS

- a. **Costos fijos:** Los costos fijos son aquellos costos que la empresa debe pagar independientemente de su nivel de operación, es decir, produzca o no produzca debe pagarlos.

Un costo fijo, es una erogación en que la empresa debe incurrir obligatoriamente, aun cuando la empresa opere a media marcha, o no lo haga, razón por la que son tan importantes en la estructura financiera de cualquier empresa. Es el caso por ejemplo de los pagos como el arrendamiento, puesto que este, así no se venda nada, hay que pagarlo. Sucede también con casi todos los pagos laborales, servicios públicos, seguros, etc.

- b. **Costo variable:** Son aquellos que evolucionan en paralelo con el volumen de actividad de la compañía. De hecho, si la actividad fuera nula, estos costes serían prácticamente cero. (García, 1996)



Los costos.- Es la suma de las inversiones que se han efectuado en los elementos que se emplea en la producción y venta de un artículo o desarrollo de una función también es un valor agregado con el propósito de lograr algún beneficio económico que producirá en el futuro utilidades. Tenemos además:

- Costo de oportunidad
- Costo de desplazamiento o de sustitución
- Costo incurrido
- Costo primo
- Costo de transformación

Analizaremos cada una de las clases de costos que se nos presenta en las operaciones que realizaremos en las empresas:

- a. **Costo de oportunidad.-** Se presenta cuando tomamos la decisión para empeñarnos en una determinada alternativa y nos olvidamos los beneficios que nos ofrece otros costos , en este caso estamos perdiendo el beneficio, y deseamos la mejor alternativa siguiente, ósea es la acción escogida, elegida, etc.
- b. **Costo de desplazamiento de sustitución.-** Es aquel costo que fue escogida en su lugar ya a sea de un bien o de un servicio.
- c. **Costo incurrido.-** Son valores de inversión realizado de exclusivamente en un lapso de tiempo sin incluir los de otro ejercicio.
- d. **Costo primo.-** Se refiere a la suma de los elementos directos de costo es decir la materia prima directa y la mano de obra directa.



- e. **Costo de transformación.**- Son los costos indirectos de la producción y la mano de obra directa.
- f. **Costo de producción.**- Como ya sabemos está formado por los tres elementos básicos, la materia prima directa, la mano d obra directa y los costos indirectos de producción, que nos sirve para evaluar los almacenes de artículos terminados, los inventarios de producción en proceso y el costo de los productos vendidos.
- g. **Costo de administración:** Como su nombre lo indica son ocasionados después de la entrega de los bienes o servicios, hasta decepcionar su valor en caja y aquellos comunes a la dirección de la empresa no identificables como costos de producción o costos de distribución.
- h. **Costo de distribución.**-Son las erogaciones que se efectúan desde que el artículo se ha terminado, el proceso de venta hasta llegar al consumidor.
- i. **Costo financiero.**- Son costos causados por el financiamiento en la empresa como los intereses, comisiones y cargos diversos por servicios prestados por instituciones bancarias.
- j. **Costo total.**- Está formado por el costo de producción, costo de administración, costo de distribución, costo financiero y otros costos.
- k. **Costo de ventas.**- Algunos autores mencionan que es un término inapropiado porque también es usado como costo de lo vendido y como su nombre indica es un costo total de las ventas o de haber vendido, se debe sustituir por el costo de adquisición de lo vendido refiriéndonos a los industriales. (Backer & Ramirez, 1998)



Importancia del sistema de costos.

Debemos de realizar un inventario físico claro que será costo y además requiere de tiempo o pocas son las empresas que se puede permitir la evaluación de sus existencias pero la administración requiere informe de sus costos sobre las utilidades percibidas durante el período para así tomar decisiones razonables e inteligentes.

Cuando se realice el inventario físico se requerirá las estimaciones de los costos del producto o productos para la valorización del inventario. Existen empresas que recurren a las estimaciones de sus inventarios finales sobre la base de un supuesto de utilidad aplicado a las ventas, esta acción es cuando no tienen un sistema de costos. (Carpio, 2008)

Acumulación y asignación de costos.

Un sistema de costeo se da en dos etapas amplias como:

1. Acumula costos por medio de alguna clasificación, como materias primas, mano de obra, combustible, publicidad o es la recopilación de datos de costo en forma organizada mediante un sistema de contabilidad.
2. Asigna estos costo a objetos de costos.es un término general que abarca tanto:

- El aseguramiento de los costos acumulados a un objeto de costo.
- La adjudicación de costos acumulados a un objeto de costos



Diferencia entre gasto y costo

Es imprescindible notar que se han usado los términos gasto para el comerciante y de costo para el sector industrial, más para distinguir el uno del otro. En la teoría de conjuntos menciona que el costo es un conjunto de gastos y por lo tanto el gasto forma parte del costo.

Características de costos fijos y variables:

- a. **Los Costos Fijos.-** Son los costos que permanecen constantes en su magnitud dentro de un periodo determinado, independientemente de los cambios registrados en el volumen de operaciones realizadas. Por ejemplo: materias primas indirectas, mano de obra indirecta, depreciaciones, sueldo a los vendedores, etc.
- b. **Los costos variables.-** Son aquellos cuya magnitud cambia en razón directa a volumen de las operaciones realizadas. Por ejemplo las materias primas puestas en producción, las comisiones pagadas a vendedores. etc.

Descripción de sectores:

- a. **Sector de servicios.-** Estos sectores proporcionan servicios o productos intangibles a sus clientes, no tienen inventarlos de producción tangibles al finalizar el periodo contable, los servicios que prestan son auditorías, asesoría legal, tributarios, educación, etc.
- b. **Sector comercial.-** Están dedicados a la compra y venta de productos tangibles a sus clientes, al por mayor o menor, no tienen el proceso productivo, utilizan mecanismo contables en base a procedimientos



analíticos y solo con sus inventarios finales determinan sus resultados finales de su negocio.

- c. **Sector industrial.-** Proporcionan a sus clientes productos tangibles que son adquiridos en materias para luego ser transformadas en producto terminado teniendo antes un proceso. Este sector cumple con los tres elementos de producción materia prima, mano de obra y gastos de fabricación. (Horngren, 1969)

Uso de la información de costos:

La información de costos es usado para dos propósitos en la mayoría de las empresas:

- 1.- Los sistemas de contabilidad de costos proveen información para evaluar el desempeño de una unidad organizacional
- 2.- También proveen los medios para estimar los costos de unidades de servicio o servicio que la organización pueda manufacturar o proveer a otros
 - a. **Medición del desempeño:** Esta medición se puede hacer comparando los costos actuales con aquellos que eran esperados –costos estándar – costos presupuestados al grado de saber cuál de ellos han sido controlados las desviaciones de lo esperado con lo actual varianzas pueden ser identificadas y evaluadas y discutidas por los gerentes.
 - b. **Costo de los productos y servicios:** En las compañías de la manufactura, los costos de los productos y servicios deben ser medidos



para determinar el costo de los artículos transferidos del trabajo en proceso al inventario de servicios terminados..

c. Análisis de utilidades: La información de los costos es indispensable para analizar la utilidad de un producto o servicio. La información del costo de un servicio permite a los gerentes evaluar el margen de contribución. La diferencia entre el precio y el de los costos variables y el margen bruto y la diferencia entre el precio y el costo total del servicio.

d. Mezcla de servicios en las compañías que ofrecen más de un servicio: La información de costos es clave para manejar la mezcla de los servicios ofrecidos a los clientes. Con la información de costo utilidad un gerente puede dirigir el esfuerzo de las ventas y la publicidad a los servicios que generan mayor utilidad. Los servicios que no generan utilidad pueden ser eliminados, tener una reasignación de precios o atarlos con servicios que tengan mayor utilidad.

e. Asignación de precios: Independientemente de que los precios son determinados por la fuerte demanda del mercado, la diferenciación y publicidad de servicios ofrecen a muchos gerentes algún tipo de idea para asignar los precios a los servicios. Los costos de los servicios y las tendencias comúnmente ofrecen señales a los gerentes de que los precios deben ser cambiados.

f. Costo de servicio: Muchos productos o servicios requieren que el vendedor provea servicios adicionales a los clientes en tal caso la



información del costo de servicio es tan impórtate para los gerentes como el costo de producción. (Vega, 2001)

La rentabilidad se refiere a obtener más ganancias que pérdidas en un campo determinado provenientes de una inversión o actividad económica. La rentabilidad es la capacidad que tiene algo para generar suficiente capital de trabajo, siendo los índices de rentabilidad los que mide la relación entre utilidades o beneficios y la inversión o los recursos que se utilizaron para los.

2.2.2. La Contabilidad de costos como herramienta de control

En cada uno de estos sectores de servicios, comercio e industria existe un control de costos que es muy importante, donde el administrador planea y analiza constantemente el resultado de las operaciones con el fin de realizar cambios o eliminar algunas situaciones que están fuera de control

Características para un buen control de costos.

- a) Delinear un centro de costos (autoridad, responsabilidad, operaciones diversas
- b) Delegar autoridad.
- c) Estándares de costos (criterio razonable para medir la participación normal y eficiente)
- d) Determinar costos controlables (no todos son controlables)
- e) Informe de costos (informes significativos y oportunos y comparativos)
- f) Reducción de costos (plan formal para eliminar en situaciones desfavorables). (Sáez & Fernandez, 1993)

**Sistema de costos:**

Los Sistemas de Costos son conjuntos de métodos, normas y procedimientos, que rigen la planificación, determinación y análisis del costo, así como el proceso de registro de los gastos de una o varias actividades productivas en una empresa, de forma interrelacionada con los subsistemas que garantizan el control de la producción y de los recursos materiales, laborales y financieros.

Sistema básico de costos:

- a. **Sistema de costeos por órdenes.-** Se obtiene el costo y se le asigna servicio identificables para un cliente específico mediante una orden, este sistema es utilizado mayormente en el sector servicios claro que también en los sectores comercial e industrial.
- b. **Sistema de costeo por proceso.-** Se obtiene el costo de un producto o servicio asignable a una gran cantidad de unidades similares posteriormente se calculan los costos unitarios en base a un promedio o sea, para la venta en general. (Carpio, 2008)

Sistema de costos en la actividad empresarial.

Las organizaciones y los gerentes casi siempre están interesados y preocupados por los costos. La planeación y el control de los costos. La planeación y el control de los costos del pasado, presente y futuro, es parte del trabajo de todos los gerentes de una empresa. En las empresas que tratan de tener utilidades, el control de los costos afecta directamente a las mismas. El conocimiento de los costos de



los servicios es indispensable para la toma de decisiones en cuanto a la asignación de precios o la mezcla de servicios.

Los sistemas de contabilidad de costos pueden ser importantes fuentes de información para los gerentes de una empresa por esta razón los gerentes entienden las fuerzas y debilidades de los sistemas de contabilidad de costos y sistemas de administración. A diferencia de los sistemas de contabilidad que ayudan en la preparación de reportes financieros periódicamente, los sistemas y reportes de la contabilidad de costos no están sujetos a reglas y estándares tales como los principios de contabilidad generalmente aceptados. Como resultado hay mucha variedad en los sistemas de contabilidad de costos de las diferentes empresas y algunas veces hasta en diferentes partes de una misma organización (Colegio de Contadores de Lima, 2009)

Contabilidad de costos:

La Contabilidad de Costos es un sistema de información que clasifica, asigna, acumula y controla los costos de actividades, procesos y productos, para facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo.

La manipulación de los costos de producción para la determinación del costo unitario de los productos fabricados es lo suficientemente extensa como para justificar un subsistema dentro del sistema contable general. Este sistema encargado de todos los detalles referentes a los costos de producción, es precisamente la contabilidad de costos.



La contabilidad general cubre todas las transacciones financieras de la empresa con miras a la preparación de los estados financieros que son principalmente: El Balance General y El estado de rentas y Gastos o Estado de Ganancias y Pérdidas. Las cifras referentes al costo de los inventarios en el Balance General y costo de los productos vendidos en el Estado de Rentas y Gastos se obtienen mediante la contabilidad de costos.

Ejemplos de costos: En general, todos los egresos relacionados con la función de Producción de una empresa, como son: Compra de materiales; Seguros de los equipos productivos, Vigilancia de la Planta de Producción, Salarios de los empleados del área productiva, depreciaciones de los equipos, servicios públicos de la planta de producción, egresos de mantenimiento, etc. (Gómez, 2008)

Fines de la contabilidad de costos:

Entre los fines principales de la contabilidad de costos están:

1. Determinar el costo de los inventarios de los productos fabricados para efectos de presentación del Estado de Situación Financiera.
2. Determinar el costo de los productos vendidos con el fin de calcular la utilidad o pérdida en el período y así poder presentar el Estado de Ganancias y Pérdidas
3. Servir de fuente de información de costos para estudios económicos y decisiones especiales, entre otras, inversiones de capital a largo plazo, tales como reposición de maquinarias, expansión de la planta de producción, fabricación de nuevos productos, fijación de precios para la ventas, etc.
4. Dotar a la gerencia de una herramienta útil para la planeación y el control sistemático de los costos de producción.

2.2.3. La rentabilidad empresarial

Rentabilidad. Rentabilidad es una noción que se aplica a toda acción económica en la que se moviliza unos medios, materiales ,humanos y financieros con el fin de obtener resultados en la literatura económica , aunque el término rentabilidad se utiliza de forma muy variada y son muchas las aproximaciones doctrinales que inciden en una u otra faceta de la misma, en sentido general se denomina rentabilidad a la medida del rendimiento que en un determinado periodo de tiempo producen los capitales utilizados en el mismo. Esto supone la comparación entre la renta generada y los medios utilizados para obtenerla con el fin de permitir la elección entre alternativas o juzgar la eficiencia de las acciones realizadas según que el análisis realizado se hará a priori o a posteriori... (Gerencie.com, s.f.).

La rentabilidad en el análisis contable: La importancia del análisis de la rentabilidad viene determinada porque, aun partiendo de la multiplicidad de objetivos a que se enfrenta una empresa, basados unos en la rentabilidad o beneficio, otros en el crecimiento, la estabilidad e incluso en el servicio a la colectividad, en todo análisis empresarial el centro de la discusión tiende a situarse en la polaridad entre rentabilidad y seguridad o solvencia como variables fundamentales de toda actividad económica.

Así, para los profesores Cuervo y Rivero la base del análisis económico-financiero se encuentra en la cuantificación del binomio rentabilidad-riesgo, que se presenta desde una triple funcionalidad.



Análisis de la rentabilidad.

Análisis de la solvencia, entendida como la capacidad de la empresa para satisfacer sus obligaciones financieras (devolución de principal y gastos financieros) consecuencia del endeudamiento a su vencimiento.

Análisis de la estructura financiera de la empresa con la finalidad de comprobar su adecuación para mantener un desarrollo estable de la misma.

Es decir, los límites económicos de toda actividad empresarial son la rentabilidad y la seguridad, normalmente objetivos contrapuestos, ya que la rentabilidad, en cierto modo, es la retribución al riesgo y, consecuentemente, la inversión más segura no suele coincidir con la más rentable. Sin embargo, es necesario tener en cuenta que, por otra parte, el fin de solvencia o estabilidad de la empresa está íntimamente ligada al de rentabilidad, en el sentido de que la rentabilidad es un condicionante decisivo de la solvencia, pues la obtención de rentabilidad es un requisito necesario para la continuidad del empresa. (Cuervo & Rivero, 1986)

Niveles de análisis de la rentabilidad empresarial:

Aunque cualquier forma de entender los conceptos de resultado e inversión determinaría un indicador de rentabilidad, el estudio de la rentabilidad en empresa lo podemos realizar en dos niveles, en función del tipo de resultado y de inversión relacionada con el mismo que se considere:



- a. **Análisis de la rentabilidad económica:** O del activo en el que se relaciona un concepto de resultados conocido antes de intereses con la totalidad de los capitales económicos de los mismos por lo que representa desde una perspectiva económica el rendimiento de la inversión de la empresa.
- b. **Análisis de la rentabilidad financiera:** En el que se enfrenta a un concepto de resultado conocido o previsto, después de intereses, con los fondos propios de la empresa, y que representa el rendimiento de los mismos

La relación entre ambos tipos de rentabilidad vendrá definida por el concepto conocido como calentamiento financiero, que el bajo el supuesto de una estructura financiera en el que existen capitales ajenos , actuará como amplificador de la rentabilidad financiera respecta al economía siempre que ésta última sea superior al coste medio de la deuda, y como reductor en caso contrario. (Commons, s.f.)

La rentabilidad de la empresa:

Se dice que una empresa es rentable cuando genera suficiente utilidad o beneficio, es decir, cuando sus ingresos son mayores que sus gastos, y la diferencia entre ellos es considerada como aceptable.

Pero lo correcto al momento de evaluar la rentabilidad de una empresa es evaluar la relación que existe entre sus utilidades o beneficios, y la inversión o los



recursos que ha utilizado para obtenerlos. Y para hallar esta rentabilidad, se hace uso de indicadores, índices, ratios. (Commons, s.f.)

2.2.4. Ratios financieros

Los ratios financieros, también conocidos indicadores o índices financieros, son razones que nos permiten analizar los aspectos favorables y desfavorables de la situación económica y financiera de una empresa.

En este resumen no entraremos en profundidad en el estudio de los ratios financieros, sólo veremos la definición de los principales ratios, de modo que nos sirva de guía o referencia para un posterior estudio.

Clasificación ratios de rentabilidad:

Muestran la rentabilidad de la empresa en relación con la inversión, el activo, el patrimonio y las ventas, indicando la eficiencia operativa de la gestión empresarial.

A su vez, los ratios de rentabilidad se dividen en:

1. Ratio de rentabilidad del activo.
2. Ratio de rentabilidad del patrimonio.
3. Ratio de rentabilidad bruta sobre ventas.
4. Ratio de rentabilidad neta sobre ventas.
5. Ratio de rentabilidad por acción.



6. Ratio de dividendos por acción.

- a. Ratio de rentabilidad del activo (ROA): Es el ratio más representativo de la marcha global de la empresa, ya que permite apreciar su capacidad para obtener utilidades en el uso del total activo.

$$(\text{Utilidad neta} / \text{Activos}) \times 100$$

- b. Ratio de rentabilidad del patrimonio (ROE): Este ratio mide la capacidad para generar utilidades netas con la inversión de los accionistas y lo que ha generado la propia empresa (capital propio).

$$(\text{Utilidad neta} / \text{Patrimonio}) \times 100$$

- c. Ratio de rentabilidad bruta sobre ventas: Llamado también margen bruto sobre ventas, muestra el margen o beneficio de la empresa respecto a sus ventas.

$$(\text{Utilidad bruta} / \text{Ventas netas}) \times 100$$

- d. Ratio de rentabilidad neta sobre ventas: Es un ratio más concreto ya que usa el beneficio neto luego de deducir los costos, gastos e impuestos.

(Chamorro, 1978)

$$(Utilidad neta / Ventas netas) \times 100$$

2.2.5. Gestión de Empresas

La gestión de empresas es uno de los elementos más importantes a considerar cuando se trata de llevar a cabo un negocio ya que de la misma dependerá el éxito que posea el mismo. Cuando una empresa se inicia la estructura de la gestión debe basarse en cuáles serán las funciones principales que se deberán llevar a cabo.

Para determinar esto es necesario que se cree una especie de lista que contenga todas las actividades que se realicen en dicha empresa junto con las funciones que se desarrollaran. La gestión empresarial implica el establecimiento de las interrelaciones entre los principios de la organización acorde al número de los procesos funcionales, y se deben considerar algunos factores, como por ejemplo, el conocer cuál es el objetivo principal de la empresa, enumerar las actividades que se realizarán en la misma, asignar el personal idóneo para que lleve a cabo estas actividades, dividir las mismas entre las personas contratadas, e integrar dichas actividades correspondientes a cada punto. Es importante que tengamos en cuenta que una empresa es un grupo social que a través de la administración y gestión de todos los elementos, produciendo diferentes bienes y servicios.

El proceso de la gestión de empresas se divide en cuatro funciones específicas; en este aspecto debemos decir que los gerentes son los encargados de llevar a cabo este proceso que se trata de la planificación, lo que implica que los gestores



deben planear con antelación todas las metas que se proponga la empresa, y para ello deberán recurrir a algún método de planeamiento de estrategias. La organización se basa en el proceso de ordenar y distribuir los diferentes trabajos entre los niveles jerárquicos y los recursos y, a su vez, entre todos los miembros de una empresa, de manera que todos colaboren para que la empresa puedan lograr las metas que se proponen en cuanto a su organización.

La dirección implica ordenar, influir y motivar a cada empleado que posea la empresa para que los mismos se dediquen a realizar las tareas esenciales; en este aspecto es importante tener en cuenta que las relaciones y el tiempo son elementos fundamentales para poder llevar a cabo una buena dirección. Por último, otro de los elementos más importantes en el proceso de la gestión de empresas es el control que sirve para una mayor seguridad de que las actividades reales que se llevan a cabo en la empresa, sean acordes y puedan ajustarse a las tareas planificadas. Gestión-empresas-planificación. Por otra parte, debemos mencionar que los objetivos que se proponen en la gestión de empresas consisten en producir bienes y servicios, obtener los beneficios personales correspondientes, lograr una supervivencia con respeto a la competencia que plantea el sector empresarial, mantener un crecimiento y evolución constante y que la empresa sea rentable. Si debemos realizar una definición algo más técnica sobre el concepto de gestión de empresas, entonces debemos decir que la gestión de empresas es definida como el conjunto de actividades de dirección y administración que se llevan a cabo en una empresa. (Aguirre, Prieto, & Escamilla, 1997)



2.2.6. Gestión administrativa de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC.

La Casona del Inca fue el primer restaurante, aperturado el 30 de abril del 2000 por el Sr. Tomás Piñe Quispe y Esposa, como persona natural.

Pasando 3 años se apertura el Inca House (calle angosta que va del hotel libertador a Maruri), dicho restaurant se apertura a nombre de la Sra. Eulalia Quispe Yupanqui, esposa del Sr. Tomás.

Pasado 1 año y medio se apertura el Inca House de Urubamba, siendo esta sucursal del local de Cusco ubicado en el centro de la ciudad.

El 2005 se apertura la Casona del Inca II, teniendo como dueño responsable al Sr. Tomás Piñe Quispe

Pasaron 4 años y se apertura el nuevo local que fue denominado el Mesón de Don Tomás (Santa catalina Angosta), siendo esta la sucursal del primer restaurant (La casona del inca) y teniendo como dueño (representante) al Sr. Tomás Piñe Quispe.

A inicios del 2012 se apertura un nuevo local denominado “Valentina”, este tuvo como dueño al Sr. Manuel Piñe Quispe (Hijo del Sr. Tomás).

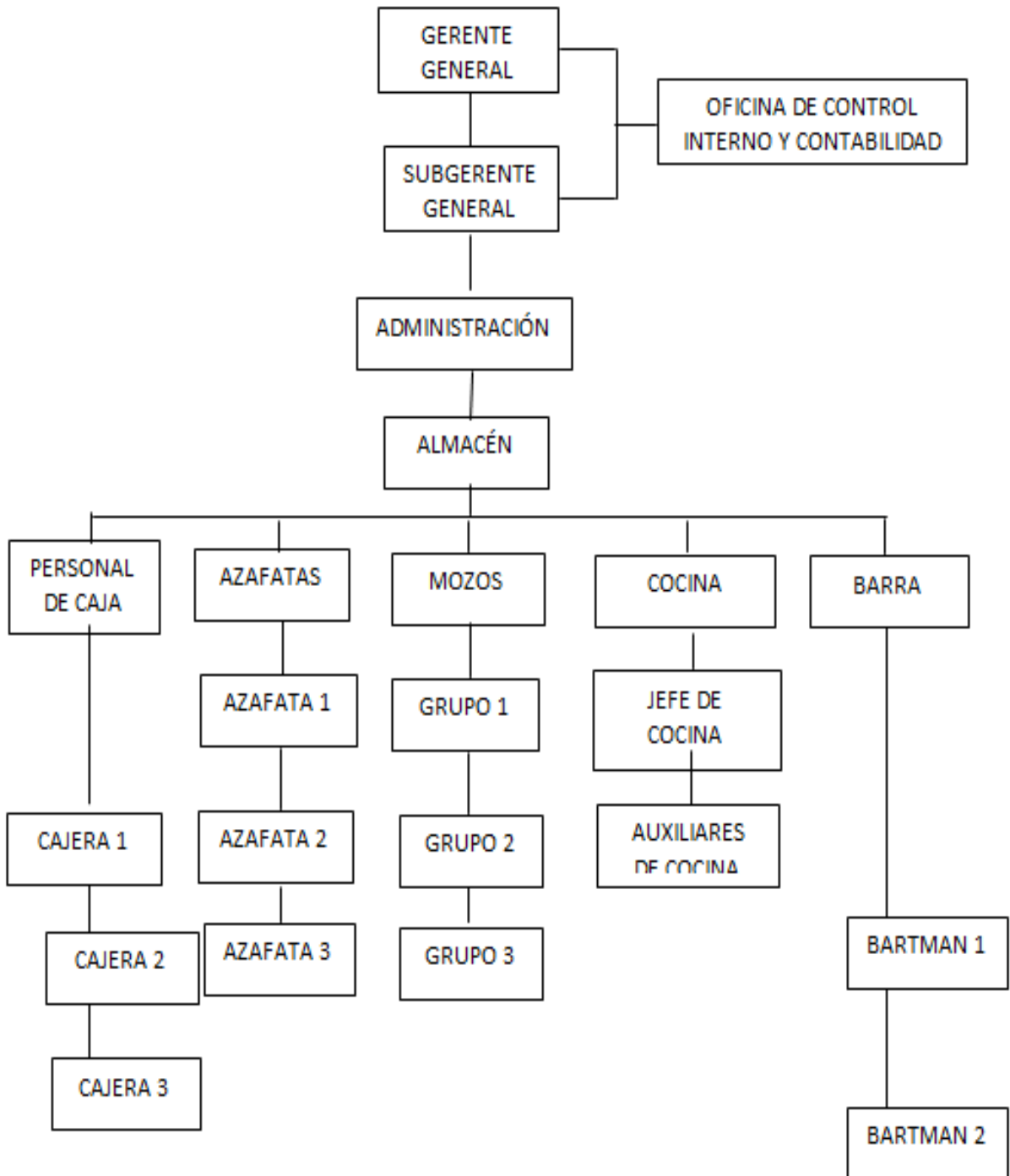
Pasaron los años hasta el 2013 cuando motivados por la parte administrativa contable de los restaurantes del Sr. Tomás y su Familia decidieron formar empresa, unificaron todos los restaurantes para así nacer “Grupo Don Tomás EIRL”, pasaron 6 meses aproximadamente para que decidan cambiar la razón



social a “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” por motivos creemos nosotros el ingreso de una nueva accionista que es la Sra. Aydee Peña Quispe.

- Casona del Inka I (Carretera Circunvalación Paradero Balconcillo N° K-11 y 12)
- Casona del Inka II (Carretera Circunvalación N° K-2)
- Valentina (Esquina Av. El Sol y Av. Pardo N°1089)
- El Mesón de Don Tomás (Santa Catalina Angosta N°169)

ORGANIGRAMA





ESTADOS FINANCIEROS

DECLARACION PAGO ANUAL IMPUESTO A LA RENTA TERCERA		
CATEGORIA - EJERCICIO GRAVABLE 2015		
RUC	20491128586	
RAZON SOCIAL	INVERSIONES GRUPO DON TOMÁS SAC	
1.- ESTADOS FINANCIEROS		
I.- Balance General		
ACTIVO	Valor Histórico al 31 de Dic. de 2015	
Caja y Bancos	359	111,930
Inv. Valor razonab. Y disp. P venta	360	
Cuentas por cobrar com.- terceros	361	
Ctas por cobrar com - relacionadas	362	
Ctas p cob per, acc, soc, dir y ger	363	
Cuentas por cobrar div. - terceros	364	
Cuentas por cobrar div. - relacionadas	365	
Serv. Y otros contratad. P anticip.	366	
Estimación de ctas cobranza dudosa	367	
Mercaderías	368	
Productos terminados	369	
Subproductos, desechos y desperdic.	370	
Productos en proceso	371	
Materias primas	372	



Mat. Auxiliar., sumin. Y repuestos	373	
Envases y embalajes	374	
Existencias por recibir	375	
Desvalorización de existencias	376	
Activos no ctes manten. P la venta	377	
Otros activos corrientes	378	
Inversiones mobiliarias	379	
Inversiones inmobiliarias	380	
Activ. Adq. En arrendamiento finan.	381	
Inmuebles, maquinaria y equipo	382	205,621
Dep Inm, activ arren fin, e IME acum.	383	-30,944
Intangibles	384	
Activos Biologicos	385	
Deprec. Act. Biol. Amort y agota acum.	386	
Desvalorización de activo inmoviliz	387	
Activo diferido	388	
Otros activos no corrientes	389	77,033
TOTAL ACTIVO NETO	390	363,640
PASIVO	Valor Histórico al 31 de Dic. de 2015	
Sobregiros bancarios	401	
Trib y apor sis pen y salud p pagar	402	8,760
Remuneraciones y participaciones por pagar	403	
Ctas p pagar comercial - terceros	404	
Ctas p pagar comer - relacionadas	405	



Ctas p pag acc, directrs y gerentes	406	
Ctas por pagar diversas - terceros	407	
Ctas p pagar divers - relacionadas	408	
Obligaciones financieras	409	
Provisiones	410	
Pasivo diferido	411	
TOTAL PASIVO	412	8,760
PATRIMONIO		Valor Histórico al 31 de Dic. de 2015
Capital	414	86,850
Acciones de Inversión	415	
Capital adicional positivo	416	
Capital adicional negativo	417	
Resultados no realizados	418	
Excedente de revaluación	419	
Reservas	420	
Resultados acumulados positivo	421	202,069
Resultados acumulados negativo	422	
Utilidad de ejercicio	423	65,961
Pérdida del ejercicio	424	
TOTAL PATRIMONIO	425	354,880
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	426	363,640
II.- Estado de Pérdidas y Ganancias - Valores Históricos		
		Importe al 31 Dic. De 2015



Ventas Netas o ingresos por servicios	461	1,864,990
(-) Descuentos, rebajas y bonificaciones concedidas	462	
Ventas Netas	463	1,864,990
(-) Costo de Ventas	464	-1,207,600
Resultado Bruto Utilidad	466	657,390
Pérdida	467	0
(-) Gastos de venta	468	-345,170
(-) Gastos de administración	469	-246,254
Resultado de operación Utilidad	470	65,961
Pérdida	471	0
(-) Gastos Financieros	472	
(+) Ingresos financieros gravados	473	0
(+) Otros ingresos gravados	475	0
(+) Otros ingresos no gravados	476	0
(+) Enajenación de valores y bienes del activo fijo	477	
(-) Costo enajenación de valores y bienes activo fijo	478	
(-) Gastos diversos	480	
REI Positivo	481	
REI Negativo	483	
Resultado antes de participaciones Utilidad	484	65,961
Pérdida	485	0
(-) Distribución legal de la renta	486	
Resultado antes del impuesto Utilidad	487	65,961



	Pérdida	489	0
(-) Impuesto a la Renta		490	
Resultado del ejercicio	Utilidad	492	65,961
	Pérdida	493	0

2.- DETERMINACION DEL IMPUESTO A LA RENTA			
Utilidad antes de adiciones y deducciones		100	65.961
Pérdida antes de adiciones y deducciones		101	0
(+) Adiciones para determinar la renta imponible		103	
(-) Deducciones para determinar la renta imponible		105	
Renta neta del ejercicio		106	65.961
Pérdida del ejercicio		107	0
Ingresos Exonerados		120	
Pérdidas netas compensables de ejercicios anteriores		108	0
Renta neta imponible		110	65.961
Total Impuesto a la Renta		113	18.469
Saldo de pérdidas no compensadas		111	0
Coeficiente o porcentaje para el cálculo del pago a cuenta		610	1.5
Coeficiente		686	0.0099

3.- DETERMINACION DE LA DEUDA TRIBUTARIA-CREDITOS CONTRA EL IMPUESTO A LA RENTA		
Créditos sin devolución		
(-) Crédito por impuesto a la Renta de fuente extranjera	123	



(-) Crédito por reinversiones	136	
(-) Crédito por Inversión y/o Reinversión - Ley del Libro	134	
(-) Pago a cuenta del impuesto a la Renta acreditados contra el ITAN	126	
(-) Otros créditos sin derecho a devolución	125	
SUBTOTAL (Cas. 113 - (123+136+134+126+125))	504	18.469
Créditos con devolución		
(-) Saldo a favor no aplicado del ejercicio anterior	127	-15.087
(-) Pagos a cuenta mensuales del ejercicio	128	-30.958
Retenciones renta de tercera categoría	130	
Ley 28843 (No incluir monto compensado contra pagos a cta. De Rta.)	124	
(-) Otros créditos con derecho a devolución	129	
SUBTOTAL (Cas. 504 - Cas (127+128+130+124+129))	506	-27.576
Pagos del ITAN (No incluir monto compensado contra pagos a cta. De Rta.)	131	
Otros		
Saldo del ITAN no aplicado como crédito	279	

4.- DEUDA TRIBUTARIA							Imp.
Renta 3ra.	ITF						
SALDO POR REGULARIZAR	A FAVOR DEL CONTRIBUYENTE	1.- Devolución	137	2			
		2.- Aplic. F. P.			138	-27,576	
	A FAVOR DEL FISCO				139	0	161



Actualización del saldo	142			
Total Deuda Tributaria	505	0	565	
(-) Saldo a favor del exportador	141		143	
(-) Pagos realizados antes de presentar este formulario	144		163	
(+) Interés moratorio	145		164	
SALDO DE LA DEUDA TRIBUTARIA	146		165	
IMPORTE A				
PAGAR	180		181	
Forma de Pago	X	EFFECTIVO		CHEQUE

5.- DEUDA TRIBUTARIA		
Monto total de pagos realizados en el ejercicio gravable	155	
Monto de pagos realiz. En el ejerc. Gravable - utiliz. Efect. O Medios de Pago	156	
Pago efectuados con otros medios de pago	157	
15% sobre el total de pagos realizados en el ejercicio gravable	158	
Base Imponible - Alícuota del Ejercicio - Exceso del 15% Total de Pagos	159	
ITF - Impuesto a Pagar - Base Imponible x 0.005 % x2	160	

6.- IDENTIFICACION		
DATOS GENERALES		
Está exonerado totalmente del impuesto a la Renta por alguna norma legal		NO
Base Legal de la Exoneración	210	
Otros-Especifique	216	



¿Esta inafecto al impuesto a la renta por alguna norma legal?		NO
Base Legal	221	
Otros-Especifique	222	
Convenio de Estabilidad		NO
Número de Orden del formulario con el que comunica el convenio	224	
¿Está autorizado a llevar contabilidad en M.E. ?		NO
La Presente Declaración esta expresada en:		
La presente declaración rectifica o sustituye a otra		NO
ITF por regularizar		NO
Balance de Comprobación		NO
Sistema de arrastre de pérdidas del ejercicio 2015		
REGIMEN DE LA AMAZONIA		
Acogimiento a la Ley de la amazonia		NO
Contribuyente Ubicado en la Amazonia		NO
Domicilio Fiscal		
Domicilio Fiscal ubicado en la Amazonia junto con su Administración y contabilidad		
Zona a la que corresponde la ubicación de su domicilio		
Ubicación Geográfica de su Domicilio Fiscal	812	
Descripción de Ubicación Geográfica de su domicilio fiscal		
Registros Públicos		
Oficina Registral	280	
Tomo o Ficha	281	
Folio	282	
Asiento	283	
Activos Fijos		



Monto de Activos Fijos al 31/12/2015 ubicados en la Amazonia	223	
BENEFICOS TRIBUTARIOS		
Está acogido a Beneficios Tributarios		NO
Rubro del beneficio	199	
Otros-Especifique	201	
DONACIONES		
¿Está deduciendo gastos por concepto de donaciones?		NO
Inf. Donaciones :	227	

2.3. MARCO CONCEPTUAL

ACTIVIDAD: Es un acontecimiento, tarea o unidad de trabajo que tiene un motivo específico y consume recursos. Es utilizado en el sistema de costos basado en actividades (ABC) para identificar las actividades individuales y luego asignarlas los objetos de costo. (Borja & Martinez, s.f.)

ACUMULACIÓN DE COSTOS.- Recolección en forma organizada de datos de costos en un sistema de contabilidad. (Facultad de Ciencias Económicas, s.f.)

AGOTAMIENTO.- Surge el agotamiento cuando un cliente exige una unidad de producto y dicha unidad no está fácilmente disponible. (Diccionario tecnico tributario, 2002)

ASIGNACION DE COSTOS.- Término genérico que abarca tanto el seguimiento de los costos acumulados hasta su objeto de costos; y la asignación de costos de los costos acumulados hacia un objeto de costos. (Facultad de Ciencias Económicas, s.f.)



CAPITAL HUMANO: Es un término usado para designar un factor de producción dependiente no sólo de la cantidad, sino también de la calidad, del grado de formación y de la productividad de las personas involucradas en un proceso productivo. Se ha extendido para designar el conjunto de recursos humanos que posee una empresa o institución económica. (Aguirre, Prieto, & Escamilla, 1997)

CENTRO DE COSTOS: Es una división funcional. El costo unitario se calcula para dicha división, dividiendo el costo total acumulado de ese centro de costos entre la cantidad de sus unidades y antes de su transferencia a un centro de costos subsecuente, al final se suman algebraicamente los costos de cada centro.

- Cese de la demanda del servicio (García, 1996)

CONTABILIDAD DE COSTOS: Rama de la contabilidad general que sintetiza y registra los costos de las empresas manufactureras, de servicios y comerciales de una empresa, con el fin de que puedan medirse, controlarse e interpretarse los resultados de cada uno de ellos, a través de la obtención de costos unitarios y totales en progresivos grados de análisis y correlación. (Borja & Martinez, s.f.)

COSTEO DIRECTO: método de contabilidad de costos por el cual no se considera los costos fijos de fabricación como parte del costo unitario del servicio. (Borja & Martinez, s.f.)

COSTEO: Proceso de determinación del costo de las actividades de productos o servicios. (Borja & Martinez, s.f.)



Costo (ISLR): Según la Ley de Impuesto Sobre la Renta, erogaciones que efectúa un contribuyente durante un ejercicio fiscal para producir o adquirir un bien o para la prestación de un servicio durante un mismo lapso.

COSTO ANUAL EQUIVALENTE.- es la suma equivalente en términos anuales (periódicos), a los costos identificados en el flujo de caja durante el horizonte del proyecto. (Fálcon, 2002)

COSTO DE ADQUISICION : La contraprestación pagada por el bien adquirido , incrementada en las mejoras incorporadas con carácter permanente y los gastos incurridos con motivo de su carácter permanente y los gastos incurridos con motivo de su compra tales como : fletes seguros ,gastos de despacho, derechos aduaneros, montaje, gastos de adquisición, gastos notariales . (Fálcon, 2002)

COSTO DE LOS MATERIALES CONSUMIDOS: El costo de los materiales que se enviaron a producción (Fálcon, 2002)

COSTO DE LOS SERVICIOS PRESTADOS: Se relaciona con todos aquellos desembolsos o acumulaciones relacionados con la generación de ingresos en una empresa que se dedica a la prestación de servicios en la cual no se dan procesos de transformación profundos, ya que el costo por lo general está formado por mano de obra directa, especializada e intensiva, aplicada a la prestación del servicio. (García, 1996)

COSTO DE OPORTUNIDAD: Es el valor de los insumos de un proyecto cuando estos se aplican a su uso más valioso. (Soria & Florez, 2008)



COSTO DE USO DE CAPITAL: Es el costo efectivo de la maquinaria y equipo para quienes lo usan, incluye el precio del equipo, los aranceles, los impuestos y los costos financieros. (Aguirre, Prieto, & Escamilla, 1997)

COSTO DE VENTAS PARA EMPRESAS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS: El costo de ventas pasa a denominarse “costo de los servicios prestados” debido a la naturaleza de la compañía y se encuentra compuesto por todos aquellos desembolsos de mano de obra profesional o especializada y cualquier bien utilizado o necesario para la prestación del servicio. (Borja & Martinez, s.f.)

COSTO DE VENTAS: Costo de producción o adquisición de los bienes vendidos.

COSTO DE VENTAS: Está compuesto por todos aquellos desembolsos o erogaciones de los productos vendidos, fabricados o de los servicios prestados que son necesarios para que se obtengan los ingresos operacionales de un negocio. La denominación costo de ventas une dos conceptos que son los siguientes: Costo, como erogaciones necesarias para generar un ingreso determinado y Venta, que son los ingresos relacionados con ese costo necesario para la generación de ingresos. (Backer & Ramirez, 1998)

COSTO EFICIENCIA.- Es el criterio de evaluación que establece relación entre los recursos asignados y los objetivos alcanzados. (Carpio, 2008)

COSTO FIJO: Costos que no varían en relación con el volumen de negocios pero que pueden hacerlo por otras causas. (Carpio, 2008)



COSTO HISTORICO: Son aquellos costos que se han obtenido dentro del periodo en la fabricación de un producto o prestación de un servicio y que se obtienen al final del periodo que se conservan para su análisis prospectivo y comparación con los resultados futuros, sirviendo como un dato de base histórica y siempre se refieren a los costos reales. (Carpio, 2008)

COSTO MARGINAL: Es el costo de la última unidad producida. (Cárdenas, 2001)

COSTO TOTAL: Es la suma de los costos fijos más los costos variables. (Backer & Ramirez, 1998)

COSTO UNITARIO: Consiste en la cotización que se suele hacer para establecer el precio de venta del servicio o artículo que se produce. Generalmente se estiman antes de que se realice la producción y entrega de productos, por eso se les conoce como costos estándar. (Fálcon, 2002)

COSTO VARIABLE: Aquel que se modifica de acuerdo a variaciones del volumen de producciones trate tanto de bienes como de servicios. (Fálcon, 2002)

COSTOS FIJOS: Son aquellos costos que no son sensible a pequeños cambios en los niveles de actividad de una empresa, sino que permanecen invariables ante esos cambios. (García, 1996)

COSTOS: El diccionario técnico tributario edición 2002 define los costos como la totalidad de todas las erogaciones necesarias para producir o fabricar un bien (materia prima, desgaste de la maquinaria o equipo etc.) (Diccionario tecnico tributario, 2002)



ESTADO DE RESULTADOS: Muestra el desempeño operativo de la empresa concretándose en el beneficio neto, que es el valor contable que se ha creado para los accionistas durante ese periodo. (Financieros)

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA: El estado de situación fingiera es el informe contable que establece la situación financiera de la empresa a una fecha determinada se presenta por sus elementos constituido en derechos o bien en el caso del activo y obligaciones con terceros en el pasivo o con sus accionistas en el patrimonio neto (Financieros).

GASTO: Costo expirado de cualquier partida o clase de costo de una actividad erogación presente o pasada sufragando el costo de una operación presente o representando un costo irrecuperable. (Gómez, 2008)

RENTABILIDAD: Es la ganancia o pérdida generada por una inversión pasado un determinado período de tiempo. Se suele referir también a la rentabilidad total, e incluye el cambio de valor de un título más todos los intereses, dividendos y ganancias de capital generadas y distribuidas durante la tenencia de dicho título. (Chamorro, 1978)

RESTAURANTE: Es aquel establecimiento o comercio en el cual se ofrece a los clientes comidas y bebidas de diverso tipo para su consumo in situ, es decir, las personas que asisten a un restaurante se sientan en las mesas que este tiene dispuestas, eligen aquello que quieren comer y beber de una carta o menú que se les facilita, lo ordenan a un mozo o camarero, y una vez listos los alimentos y bebidas se los sirve en a la mesa para que consuman el pedido allí mismo.



UTILIDAD: Capacidad que tiene una mercancía o servicio de satisfacer una necesidad. En un sentido más amplio utilidad es equivalente a bienestar satisfacción, ganancias, etc. (Backer & Ramirez, 1998)

VALOR RAZONABLE: Es el importe por el cual podría ser intercambiado un activo o cancelado un pasivo entre partes interesadas y debidamente informadas en una transacción realizada en condiciones de independencia mutua. (Chamorro, 1978)

VIDA ÚTIL: Es el periodo durante el cual se espera utilizar el activo amortizable por parte de la entidad. (Cárdenas, 2001)

2.4. HIPOTESIS DE LA INVESTIGACIÓN

2.4.1. Hipótesis general

La implementación de sistema de costos, genera efectos económicos de manera significativa en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco periodo 2015.

2.4.2. Hipótesis específicos

- a) El costo y la transformación directa o indirecta de materias primas – insumos alimenticios genera sustancialmente efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco periodo 2015.
- b) La administración de Mano de obra directa o indirecta en la preparación de alimentos genera positivamente efectos económicos en la gestión de la Cadena



de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco periodo 2015.

c) La determinación de Costos indirectos en la preparación de alimentos genera sustancialmente efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco periodo 2015.

2.5. VARIABLES Y OPERACIONALIZACION

2.5.1. Variable I

Sistema de costos

2.5.2. Variable II

Efectos económicos

OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Variables	Definición Conceptual	Dimensiones	Indicadores
<p>Variable I</p> <p>- Sistema de Costos</p>	<p>Un sistema de costos es un conjunto de procedimientos, técnicos, administrativos y contables que se emplea en un ente, para determinar el costo de sus operaciones en sus diversas fases, de manera de utilizarlo para fines de información contable, control de gestión y base para la toma de decisiones.</p>	<p>Materia Prima directa o indirecta</p> <p>Mano de obra directa o indirecta</p> <p>Costos indirectos de fabricación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad de servicios - Accesibilidad de precios - Calidad de productos - Capital - Mercado - Tecnología - Recursos humanos
<p>Variable II.</p> <p>- Efectos económicos</p>	<p>Son los cambios que un hecho ocasiona en las actividades económicas de las sociedades (económicas),</p>	<p>Competitividad</p> <p>Rentabilidad</p>	



CAPÍTULO III

DISEÑO METODOLOGICO

3.1. TIPO Y DISEÑO LA INVESTIGACIÓN

3.1.1. Tipo de investigación

Corresponde a la investigación el tipo de investigación aplicada y/o práctica, con un enfoque cuantitativo, dado que mediremos los resultados obtenidos, así como también, mediante el uso de las teorías utilizadas trata de resolver los problemas planteados, en el presente caso la implementación de un sistema de costos genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC., es decir incrementa la rentabilidad en términos económicos.



3.1.2. Diseño de la Investigación

El presente trabajo de investigación tiene un diseño no experimental, transversal en vista de que no se ha manipulado la variable independiente, solo se observó tal como se encuentra en la realidad los hechos y la información será obtenida únicamente en la entrevista.

3.2. ALCANCE DE INVESTIGACIÓN

Nuestra investigación tiene un alcance Descriptivo.

Es Descriptiva.- Es considerada descriptiva porque busca precisar las características importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a estudio, en este caso, se describió y se analizó la manera de aplicación del proceso de costos y la determinación de costos de manera tradicional que la empresa ha venido aplicando en el proceso de preparado de los diferentes platos, el uso de materias primas, los costos indirectos y finalmente la rentabilidad de la empresa. (Sampieri, 2014)

3.3. POBLACIÓN DE ESTUDIO

3.3.1. Población.

La población del presente trabajo de investigación lo constituyen los 46 integrantes de la empresa, que está conformado de la siguiente manera: la gerencia, administración y los trabajadores así como los Estados Financieros pertenecientes al periodo 2015 de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC.” De la ciudad del Cusco.



3.3.2. Muestra.

La muestra del presente trabajo de investigación lo constituye la población cuantificada de la siguiente manera: Gerencia General (02), Administración (04), trabajadores (40) y los Estados Financieros 2015 de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC.” Cusco, resultando la muestra de tipo no probabilísticas.

3.4. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Se utilizaron todas las técnicas e instrumentos que resulten de la Operacionalización de las variables.

a) La técnica del análisis documental: Se utilizó como instrumentos: fichas textuales y de resumen; recurriendo como fuentes a: Disposiciones relacionadas a la formulación de los Estados Financieros y otras normas inherentes al estudio.

b) La técnica de la encuesta: Se utilizó como instrumento el cuestionario, recurriendo como informantes a los funcionarios, trabajadores y Estados Financieros pertenecientes al periodo 2015 de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC.” Cusco, que a futuro usaremos para obtener los datos de los dominios de las variables, sobre selección de técnicas, instrumentos e informantes o fuentes.

c) La técnica de la entrevista: Se utilizó como instrumento la guía de entrevistas, recurriendo como informantes a los funcionarios y trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC.” Cusco, que a futuro usaremos para obtener los datos de los dominios de las variables, para la investigación de



gabinete o biblioteca, fichas textuales y de resumen; y para la investigación de campo; un cuestionario y una guía de entrevista.

3.5. FORMA DE TRATAMIENTO DE LOS DATOS

Los datos obtenidos mediante la utilización de las técnicas e instrumentos antes mencionados, recurriendo a los informantes o fuentes también ya indicados, han sido incorporados al programa computarizado “SPSS”; y con precisiones porcentuales y prelación u ordenamientos de mayor a menor, los promedios serán presentados con la información en forma de gráficos, cuadros o resúmenes.

3.6. FORMA DE ANÁLISIS DE LAS INFORMACIONES

Respecto a las informaciones presentadas como gráficos, cuadros o resúmenes, se formula apreciaciones objetivas, directamente relacionadas con hipótesis y variables, que servirán para la formulación de las conclusiones generales previa contrastación.



CAPÍTULO IV

RESULTADOS

De acuerdo a lo expuesto y sostenido en el marco teórico del capítulo segundo, cuyas teorías utilizadas respecto al sistema de costos y la rentabilidad. Los resultados obtenidos de las respuestas de las guías de encuestas y cuestionarios aplicados a la muestra, en este caso a los propietarios y administradores de la Cadena de Restaurantes” **INVERSIONES GRUPO DON TOMÁS SAC. CUSCO**”, han sido procesadas observando los alcances de los objetivos y de cada indicador que corresponde tanto a la variable independiente como a la variable dependiente, sus dimensiones, los mismos que se exponen desde el punto de vista literal, así como a través de tablas y gráficos que se han considerado necesarios para una presentación objetiva de la siguiente manera:

4.1. TABLAS Y GRÁFICOS

PARA GERENTE PROPIETARIO, ADMINISTRADORES Y TRABAJADORES DE LA CADENA DE RESTAURANTES ”INVERSIONES GRUPO DON TOMÁS SAC.” CUSCO.

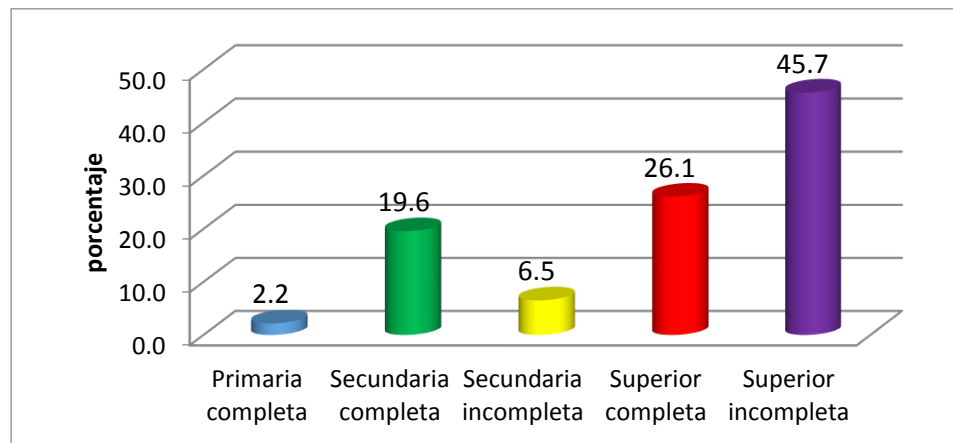
PREGUNTA N° 01-A: Grado de instrucción de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”.

Tabla N° 01-A:

	Frecuencia	Porcentaje
Superior completa	12	26.1
Superior incompleta	21	45.7
Secundaria completa	9	19.6
Secundaria incompleta	3	6.5
Primaria Completa	1	2.2
Total	46	100.0

Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

Figura N° 01-A:



Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

INTERPRETACIÓN:

En la tabla se observa que el 45.7% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás tiene estudios superiores incompletos, y en el otro extremo el 2.2% tiene solamente primaria completa.

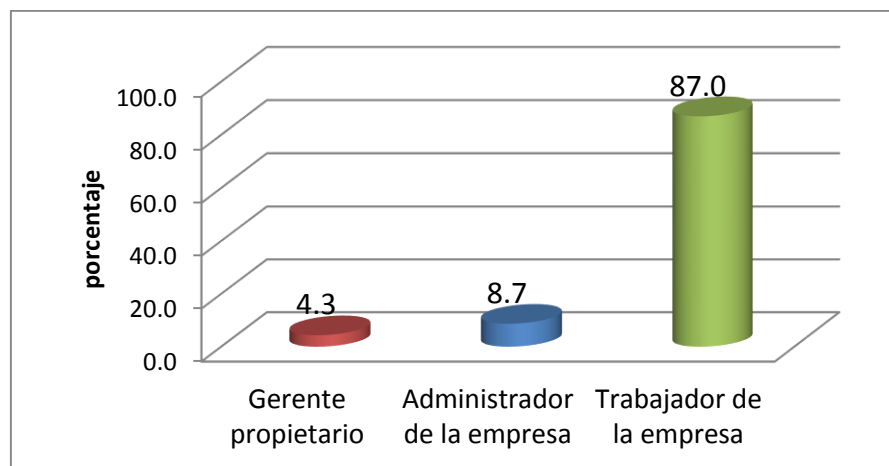
PREGUNTA N° 01-B: Cargo que desempeñan los trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”.

Tabla N°01-B:

	Frecuencia	Porcentaje
Gerente propietario	2	4.3
Administrador de la empresa	4	8.7
Trabajador de la empresa	40	87.0
Total	46	100.0

Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

Figura N° 01-B:



Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

INTERPRETACIÓN:

En la tabla se observa que el 87% del personal de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás ocupan el cargo de trabajadores de esta empresa, el 8.7% son administradores y el 4.3% son gerentes o propietarios.

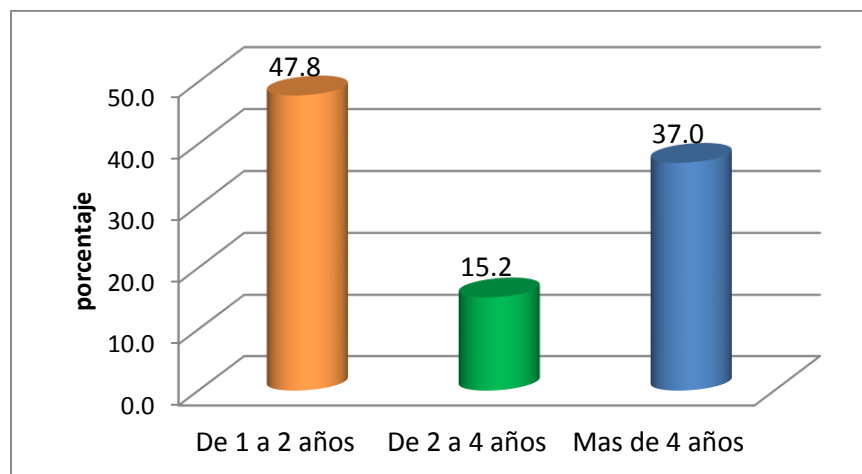
**PREGUNTA N° 02: Tiempo que vienen operando en la Cadena de Restaurantes
“Inversiones Grupo Don Tomás SAC”.**

Tabla N° 02:

	Frecuencia	Porcentaje
Más de 4 años	17	37.0
De 2 a 4 años	7	15.2
De 1 a 2 años	22	47.8
Total	46	100.0

Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

Figura N° 02:



Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

INTERPRETACIÓN:

En la tabla se observa que el 47.8% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás vienen operando en esta empresa entre 1 a 2 años, el 37% más de 4 años y el 15.2% viene trabajando entre 2 a 4 años en esta empresa.

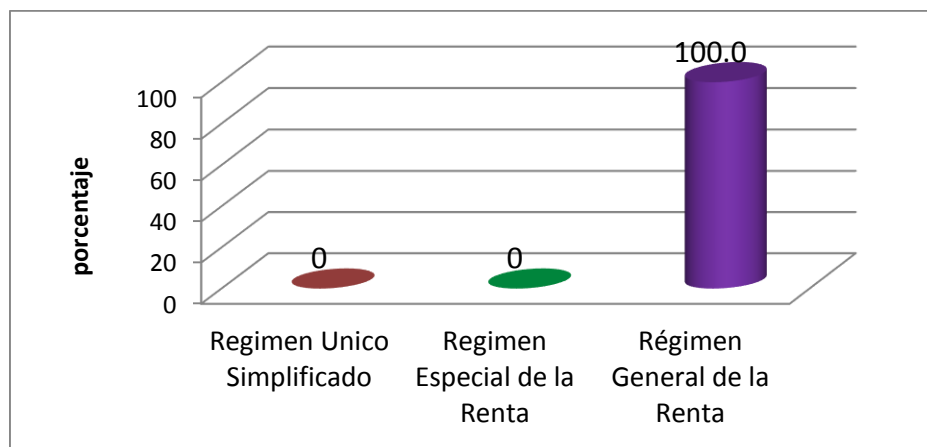
PREGUNTA N° 03: Régimen tributario de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”.

Tabla N° 03:

	Frecuencia	Porcentaje
Régimen Único Simplificado	0	0
Régimen Especial de la Renta	0	0
Régimen General de la Renta	46	100.0
Total	46	100.0

Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

Figura N° 03:



Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

INTERPRETACIÓN.

La totalidad de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás manifestaron que la empresa se encuentra en un régimen general a la renta.

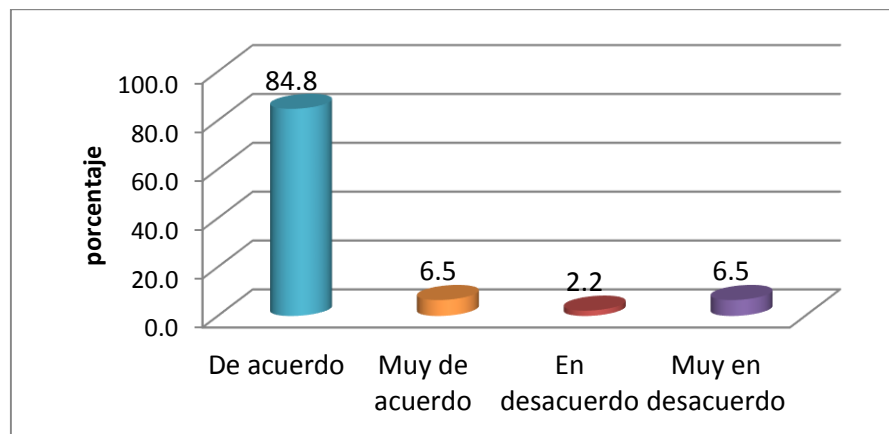
PREGUNTA N° 04: Cumplimiento oportuno con el pago de las obligaciones tributarias por la actividad que desarrolla o administran en Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”.

Tabla N° 04:

	Frecuencia	Porcentaje
De acuerdo	39	84.8
Muy de acuerdo	3	6.5
En desacuerdo	1	2.2
Muy en desacuerdo	3	6.5
Total	46	100.0

Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

Figura N° 04:



Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

INTERPRETACIÓN:

En la tabla se observa que el 84.4% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás manifiestan que en esta empresa realiza un cumplimiento oportuno con el pago de las obligaciones tributarias, solo 2.2% de trabajadores manifiestan que están en desacuerdo

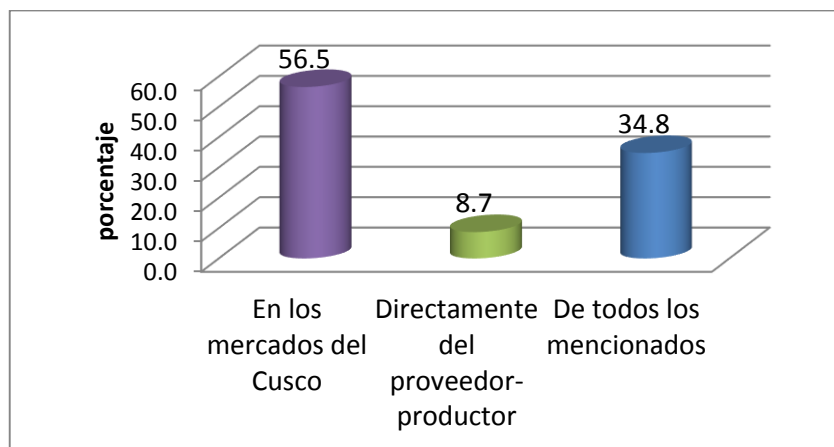
PREGUNTA N° 05: Lugar donde adquiere los productos alimenticios como carnes, papas, verduras entres otros productos para el preparado de alimentos la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”.

Tabla N° 05:

	Frecuencia	Porcentaje
En los mercados del Cusco	26	56.5
Directamente del proveedor-productor	4	8.7
De todos los mencionados	16	34.8
Total	46	100.0

Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

Figura N° 05:



Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

INTERPRETACIÓN:

En la tabla se observa que más de la mitad de los trabajadores 56.5% de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás adquieren los productos alimenticios en los mercados de Cusco y el 8.7% directamente del proveedor-productor.

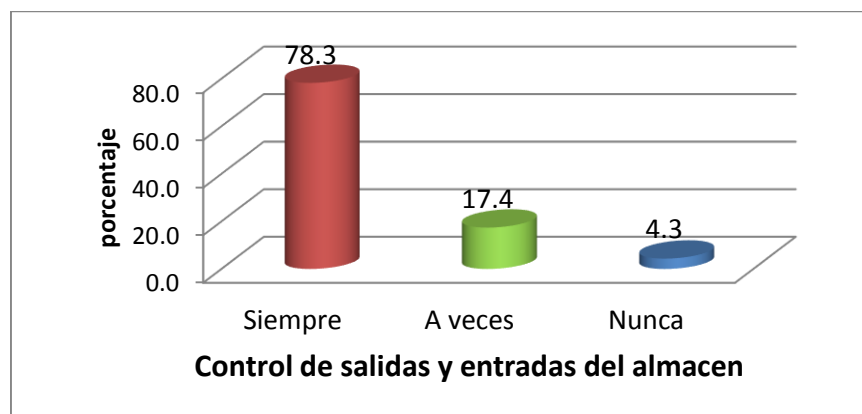
PREGUNTA N° 06: Utilización de control de salidas y entradas del almacén para el control de los productos y/o insumos para el preparado de alimentos en la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”.

Tabla N°06:

	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	36	78.3
A veces	8	17.4
Nunca	2	4.3
Total	46	100.0

Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

Figura N° 06:



Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

INTERPRETACIÓN:

En la tabla se observa que el 78.3% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás manifiesta que la empresa siempre utiliza control de salidas y entradas del almacén para el control de los productos y/ insumos para el preparado de alimentos, solo dos trabajadores manifestaron lo contrario.

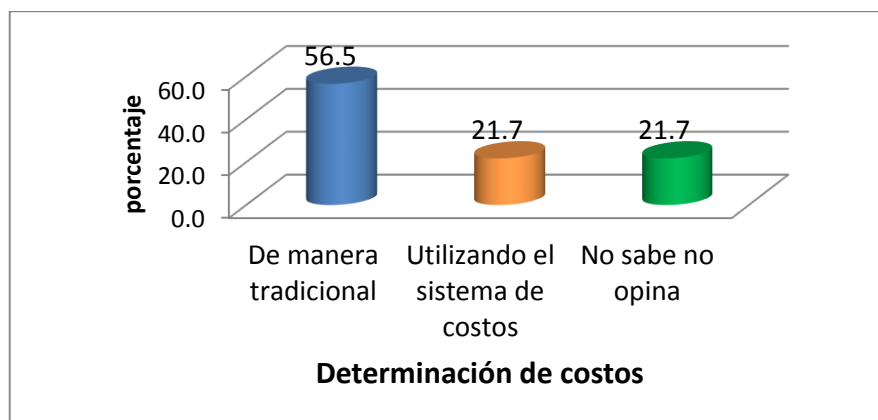
PREGUNTA N° 07: Determinación de costos en el proceso de preparado de los diferentes potajes y/o platos que se expenden en la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”.

Tabla N° 07:

	Frecuencia	Porcentaje
De manera tradicional	26	56.5
Utilizando el sistema de costos	10	21.7
No sabe no opina	10	21.7
Total	46	100.0

Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

Figura N° 07:



Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

INTERPRETACIÓN:

En la tabla se observa que el 56.5% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás manifiesta que la empresa determinan los costos en el proceso de preparado de los diferentes potajes y/o platos que se expenden en la Cadena de Restaurantes de manera tradicional, el 21.7% manifiesta que es utilizando un sistema de costos y el 21.7% no sabe u opina al respecto.

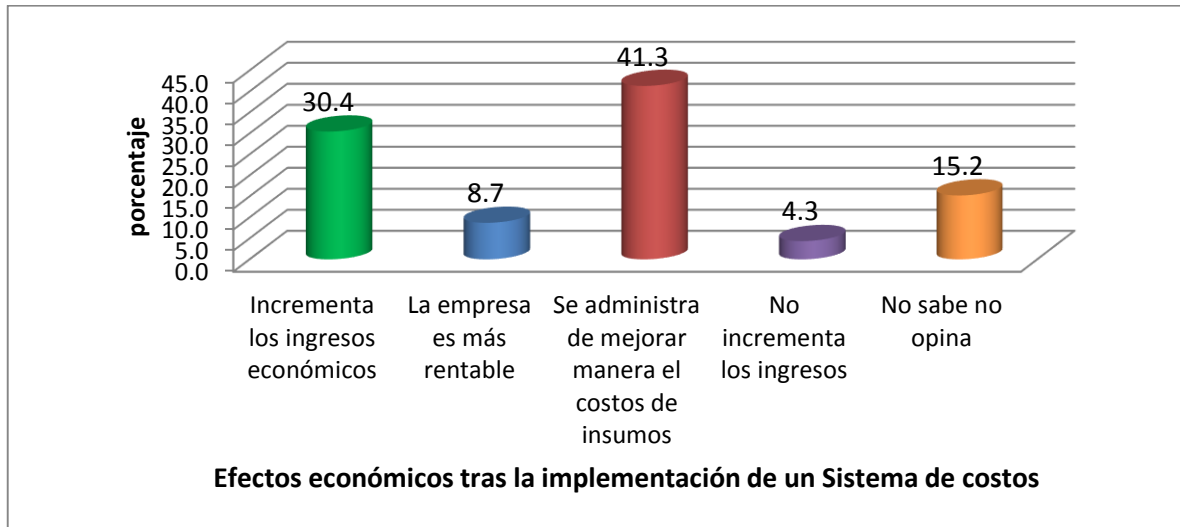
PREGUNTA N° 08: Efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, tras la implementación de un sistema de costos.

Tabla N° 08:

	Frecuencia	Porcentaje
Incrementa los ingresos económicos	14	30.4
La empresa es más rentable	4	8.7
Se administra de mejor manera el costos de insumos	19	41.3
No incrementa los ingresos	2	4.3
No sabe no opina	7	15.2
Total	46	100.0

Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

Figura N° 08:



Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

INTERPRETACIÓN.

En la tabla se observa que el 41.3% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás SAC., manifiesta que la implementación del sistema de costos genera un efecto económico en la gestión permitiendo administrar de mejor manera el costo de insumos, el 30.4% manifiesta que se incrementa los ingresos económicos, y el 8.7% manifiesta que la empresa es más rentable, el 4.3% cree que no incrementarían los ingresos y el 15.2% no sabe no opina acerca del tema.

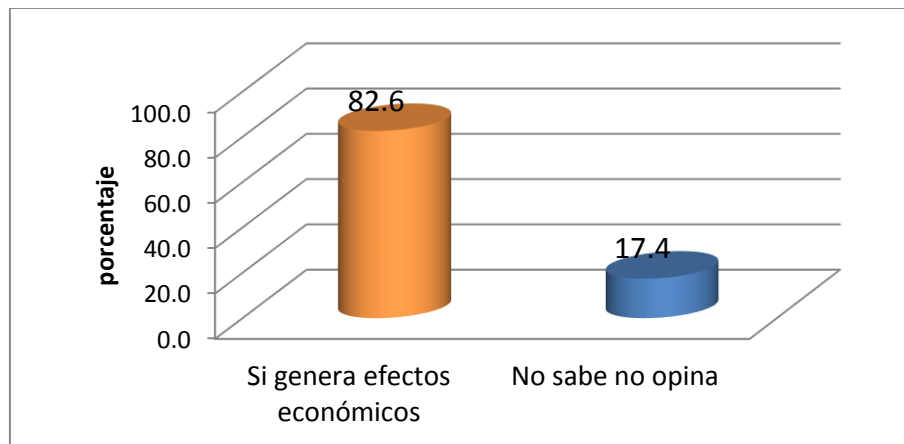
PREGUNTA N° 09: Efectos económicos que generan el costo y la transformación directa o indirecta de materias primas – insumos alimenticios en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”.

Tabla N° 09:

	Frecuencia	Porcentaje
Si genera efectos económicos	38	82.6
No sabe no opina	8	17.4
Total	46	100.0

Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

Figura N° 09:



Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

INTERPRETACIÓN.

En la tabla se observa que el 82.6% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás SAC., manifiestan que la implementación del sistema de costos y la transformación directa o indirecta de materias primas e insumos alimenticios genera un efecto económico en la gestión, el 17.4 % no sabe no opina.

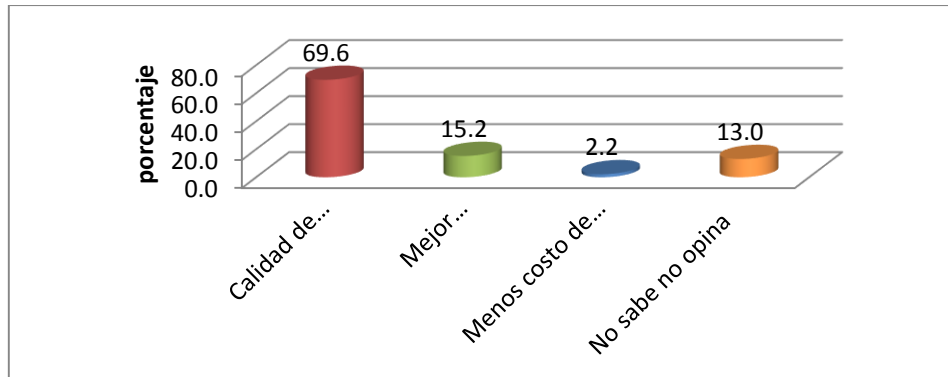
PREGUNTA N° 10: Efectos económicos que genera la administración de Mano de obra directa o indirecta en la preparación de alimentos en la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”.

Tabla N° 10:

	Frecuencia	Porcentaje
Calidad de atención	32	69.6
Mejor administración de recursos humanos	7	15.2
Menos costo de mano obra	1	2.2
No sabe no opina	6	13.0
Total	46	100.0

Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

Figura N° 10:



Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

INTERPRETACIÓN:

En la tabla se observa que el 69.6% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás manifiesta que la administración de mano de obra directa o indirecta en la preparación de alimentos genera un efecto económico en la gestión mayormente apreciado en la calidad de atención, el 15.2% manifiesta que se mejora la administración de recursos humanos y el 2.2% opina que hay menos costo de mano de obra.

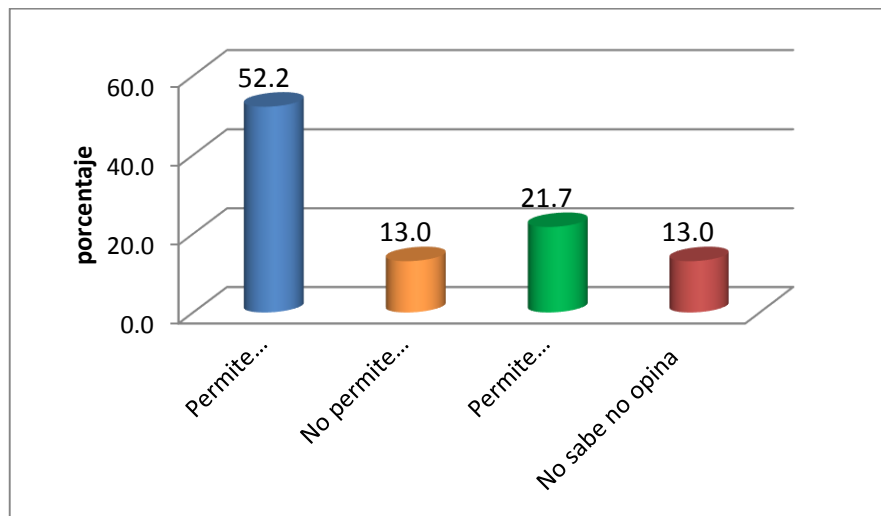
PREGUNTA N° 11: Efectos económicos que generan los Costos indirectos en la preparación de alimentos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”.

Tabla N° 11:

	Frecuencia	Porcentaje
Permite establecer el costo real	24	52.2
No permite establecer el costo real	6	13.0
Permite establecer el costo aproximado	10	21.7
No sabe no opina	6	13.0
Total	46	100.0

Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

Figura N° 11:



Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

INTERPRETACIÓN:

En la tabla se observa que el 52.2% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás manifiesta que los costos indirectos en la preparación de alimentos genera efectos económico en la gestión permitiendo establecer el costo real, el 21.7% manifiesta que se permite establecer el costo aproximado, y el 13% manifiesta lo contrario o no opina.

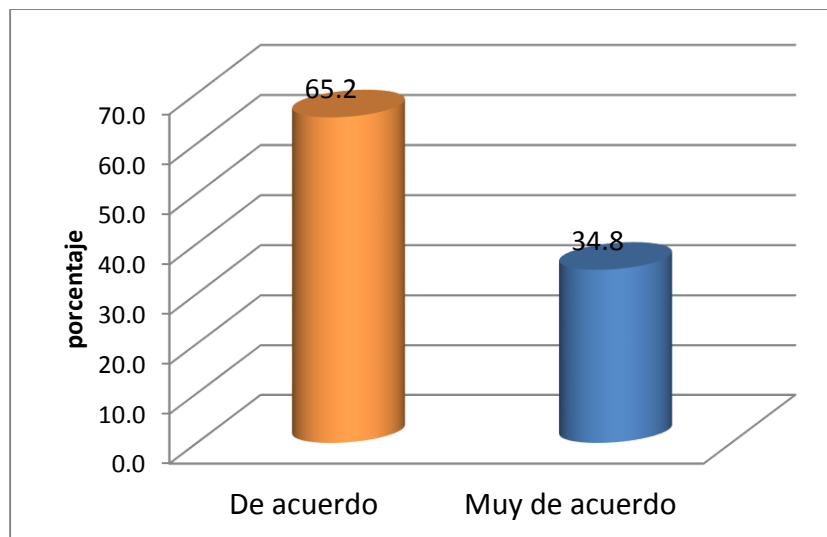
PREGUNTA N° 12: Efectos económicos que genera de manera significativa tras la implementación de un sistema de costos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”.

Tabla N° 12:

	Frecuencia	Porcentaje
De acuerdo	30	65.2
Muy de acuerdo	16	34.8
Total	46	100.0

Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

Figura N° 12:



Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

INTERPRETACIÓN:

En la tabla se observa que el 65.2% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás manifiesta que está de acuerdo, que la implementación de costos genera efectos económicos de manera significativa en la gestión de esta Cadena de Restaurantes y el 34.8% está muy de acuerdo con esta afirmación.

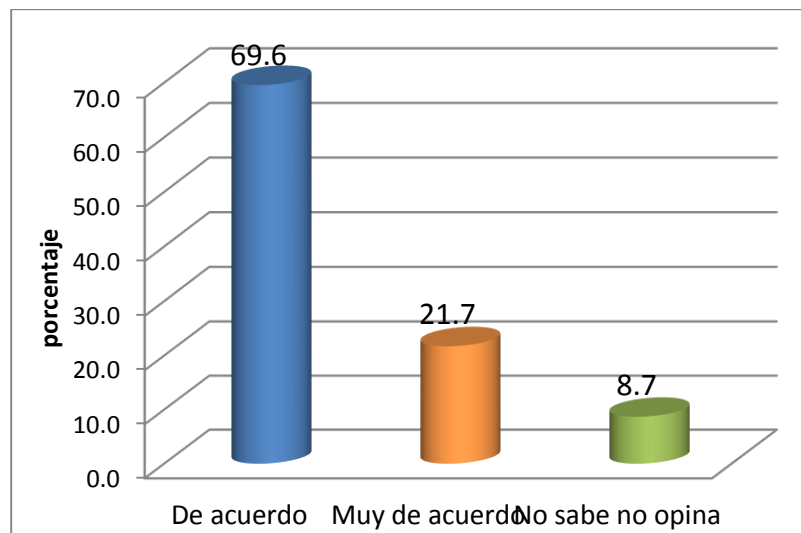
PREGUNTA N° 13: La transformación directa o indirecta de materias primas – insumos alimenticios genera sustancialmente efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC.

Tabla N° 13:

	Frecuencia	Porcentaje
De acuerdo	32	69.6
Muy de acuerdo	10	21.7
No sabe no opina	4	8.7
Total	46	100.0

Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

Figura N° 13:



Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

INTERPRETACIÓN:

En la tabla se observa que el 69.6% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás manifiesta que la transformación directa o indirecta de materias primas e insumos alimenticios genera sustancialmente efectos económicos en la gestión de esta Cadena de Restaurantes el 21.7% está muy de acuerdo con esta afirmación y el 8.7% no sabe u opina al respecto.

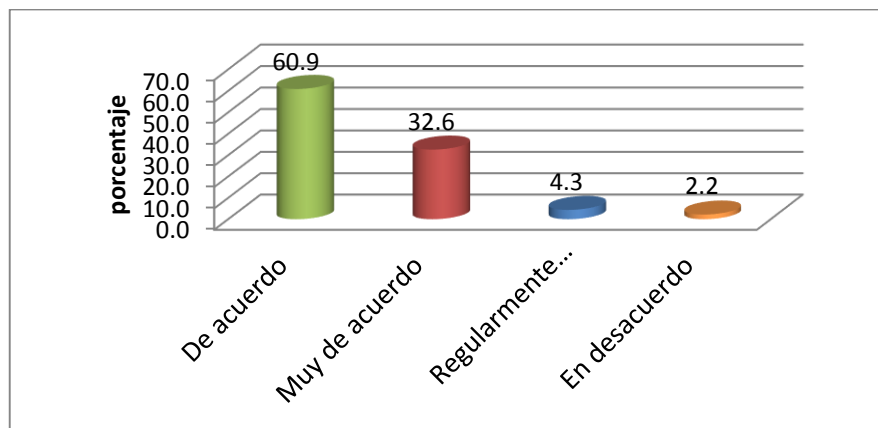
PREGUNTA N° 14: La administración de Mano de obra directa o indirecta en la preparación de alimentos genera positivamente efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”.

Tabla N° 14:

	Frecuencia	Porcentaje
De acuerdo	28	60.9
Muy de acuerdo	15	32.6
Regularmente de acuerdo	2	4.3
En desacuerdo	1	2.2
Total	46	100.0

Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

Figura N° 14:



Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

INTERPRETACIÓN:

En la tabla se observa que el 60.9% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás manifiesta que la administración de mano de obra directa o indirecta en la preparación de alimentos está de acuerdo que se genera positivamente efectos económicos en la gestión de esta Cadena de Restaurantes el 32.6% está muy de acuerdo con esta afirmación y solo un trabajador está en desacuerdo.

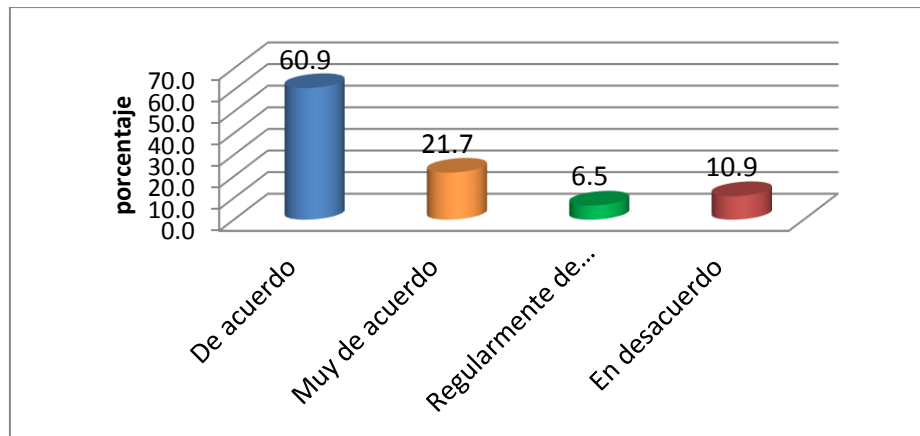
PREGUNTA N° 15: La determinación de Costos indirectos en la preparación de alimentos genera sustancialmente efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”.

Tabla N° 15:

	Frecuencia	Porcentaje
De acuerdo	28	60.9
Muy de acuerdo	10	21.7
Regularmente de acuerdo	3	6.5
En desacuerdo	5	10.9
Total	46	100.0

Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

Figura N° 15:



Fuente: Trabajadores de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”

INTERPRETACIÓN:

En la tabla se observa que el 60.9% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás manifiesta estar de acuerdo que la determinación de costos indirectos en la preparación de alimentos genera sustancialmente efectos económicos en la gestión de esta Cadena de Restaurantes el 21.7% está muy de acuerdo con esta afirmación y solo el 10.9% está en desacuerdo.



CAPÍTULO V

DISCUSIÓN

En los capítulos anteriores se han desarrollado cada uno de los indicadores que corresponden a cada una de las variables, que permiten observar objetivamente las causas por las que sustentan el objetivo general, los específicos, las dimensiones, indicadores correspondientes y los efectos que se generan.

Con el propósito de cumplir con la estructura formal requerida en toda investigación, se presentan como un resumen de lo definido y expuesto en el capítulo II marco teórico.

5.1. HALLAZGOS RELEVANTES EN LOS RESULTADOS

La Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC., para determinar el costo real de los diferentes platos que expenden en su diferentes locales lo hacen de manera tradicional al tanteo, sin aplicar el sistema de costos vigentes, hecho que afecta de alguna manera la rentabilidad de la empresa. Con la implementación de



sistema de costos, mejora efectivamente la rentabilidad en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, pues el uso de un sistema de costos como una teoría se define como: Los costos de producción se ubican en el centro de las decisiones empresariales, ya que todo incremento en los costos de producción significa una disminución de los beneficios de la empresa.

Al determinar el costo de producción, se puede establecer el precio de venta al público del bien en cuestión (el precio al público es la suma del costo más el beneficio).

El costo de un producto está formado por el precio de la materia prima, el precio de la mano de obra directa empleada en su producción, el precio de la mano de obra indirecta empleada para el funcionamiento de la empresa y el costo de amortización de la maquinaria y de los edificios.

Los especialistas afirman que muchos empresarios suelen establecer sus precios de venta en base a los precios de los competidores, sin antes determinar si éstos alcanzan a cubrir sus propios costos. Por eso, una gran cantidad de negocios no prosperan ya que no obtienen la rentabilidad necesaria para su funcionamiento. Esto refleja que el cálculo de los costos es indispensable para una correcta gestión empresarial.

El análisis de los costos empresariales permiten saber qué, dónde, cuándo, en qué medida, cómo y porqué pasó, lo que posibilita una mejor administración en el futuro.

En conclusión, los costos de producción incluyen los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fábrica en que se haya incurrido para elaborar



un bien o servicio. Los costos de ingeniería y del diseño del producto que ocurren antes de la manufactura también son costos de producción. (Mathews, 2005)

La correcta administración de costos, efectivamente mejora la rentabilidad en la gestión de empresas como es el caso de la Cadena de Restaurantes Grupo Don Tomás SAC.CUSCO, conforme se evidencia en los resultados de la investigación capítulo IV, tabla y gráfico No. 08, en donde se observa que el 41.3% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás SAC., manifiesta que la implementación del sistema de costos genera un efecto económico en la gestión permitiendo administrar de mejor manera el costo de insumos, el 30.4% manifiesta que se incrementa los ingresos económicos, y el 8.7% manifiesta que la empresa es más rentable.

5.2. CONTRASTACIÓN Y VERIFICACIÓN DE HIPÓTESIS PLANTEADA

Las hipótesis son guías de una investigación, asimismo indican lo que se está buscando o tratando de probar y se definen como explicaciones tentativas de la investigación, formuladas a manera de proposiciones dando una posible respuesta y solución al problema planteado. Al respecto nuestra hipótesis general fue:

La implementación de sistema de costos, genera efectos económicos de manera significativa en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco periodo 2015.

Efectivamente los Gerentes, Administradores y trabajadores de la empresa Cadena de Restaurantes Grupo Don Tomás SAC., indican que una adecuada administración y aplicación de sistema de costos en la fijación de precios de los



platos que se preparan influyen de manera significativa mejorando la rentabilidad de la empresa, conforme se observa en la tabla y grafica No 12, que el 65.2% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás manifiesta que la implementación de costos genera efectos económicos de manera significativa en la gestión de esta Cadena de Restaurantes y el 34.8% está muy de acuerdo con esta afirmación.

- **Hipótesis planteada** “La implementación de sistema de costos, genera efectos económicos de manera significativa en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco periodo 2015.

- **Hipótesis Nula: La implementación de sistema de costos, no genera efectos económicos de manera significativa en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco periodo 2015.**

En consecuencia y por los fundamentos expuestos, se afirma la hipótesis planteada en el presente estudio como válida y congruente.

5.3. COMPARACIÓN CRÍTICA Y OBJETIVA CON LA LITERATURA UTILIZADA

El Marco teórico de la presente investigación, sustenta y respalda la literatura y teorías planteadas, se encuentran desarrolladas en concordancia con las variables: Sistema de costos y la rentabilidad, las dimensiones, los indicadores, las teorías son el respaldo y están en estrecha relación con el desarrollo de la presente investigación.

5.4. PROPUESTAS DE SOLUCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Consideramos que los trabajos de investigación, deben contener propuestas de solución a los problemas planteados, sean a corto o a largo plazo como aporte del investigador, en ese sentido planteamos lo siguiente previo análisis:

CUADRO COMPARATIVO DE PRECIOS

PLATO:	RESTAURANTE "A"	RESTAURANTE "B"	RESTAURANTE "C"	RESTAURANTE "D"	RESTAURANTE "E"
CUY AL HORNO	S/.40.00	S/.45.00	S/.50.00	S/.35.00	S/.60.00
LECHÓN DE CERDO	S/.30.00	S/.25.00	S/.33.00	S/.28.00	S/.40.00
POLLO A LA PLANCHA	S/.18.00	S/.20.00	S/.21.00	S/.23.00	S/.25.00

La empresa tiene 2 políticas actualmente:

POLITICA N°1: El menor precio de la competencia

PLATOS	MENOR PRECIO	PRECIO QUE DECIDE COBRAR
CUY AL HORNO	S/.35.00	S/.34.00
LECHON AL HORNO	S/.25.00	S/.23.00
POLLO A LA PLANCHA	S/.18.00	S/.16.00

COMENTARIO:

Esta forma de fijar precios es totalmente empírica sin ningún sentido técnico contable ni administrativo.

POLITICA N°2: Determina una mediana

PLATOS	MEDIANA	PRECIO QUE DECIDE COBRAR
CUY AL HORNO	$\frac{40.00 + 45.00 + 50.00 + 35.00 + 60.00}{5} = 46.00$	S/.46.00
LECHON AL HORNO	$\frac{30.00 + 25.00 + 33.00 + 28.00 + 40.00}{5} = 31.20$	S/.31.00
POLLO A LA PLANCHA	$\frac{18.00 + 20.00 + 21.00 + 23.00 + 25.00}{5} = 21.40$	S/.21.00

COMENTARIO:

Esta forma de fijar los precios tiene sentido pero no se puede medir con los mismos indicadores a todos los competidores, puesto que se diferencian en calidad, número de trabajadores, cantidad, etc.

Sorprendentemente en la gran mayoría de casos decide por la política 1 el menor precio de la competencia, en la entrevista sostenida con la gerencia afirma que esta forma es la más beneficiosa para la cadena porque genera mayores ingresos por el volumen de comensales que en cada restaurante de la cadena no baja de 100 diarios.



Por otro lado tiene acuerdos con los proveedores de clientes que son las agencias de viaje, guías, y comensales frecuentes (instituciones), con los que acuerda incrementar una pequeña comisión por cada atención realizada que alcanza el 10% sobre el total de la venta.



N° 01: HOJA DE COSTOS DE OPERACIÓN IDEAL – CUY AL HORNO

CADENA DE RESTAURANTES INVERSIONES GRUPO DON TOMÁS S.A.C		HOJA DE COSTOS		
PLATO:	CUY AL HORNO	N° DE PEDIDO:		
	+ 1/2 CUY	FECHA:		
	+ PAPA AL HORNO	FECHA DE LA ATENCION:		
	+ROCOTO RELLENO	HORA:		
	+TALLARIN AL HORNO	MESA (S) N°:		
		NRO DE MOZOS:		
		RESPONSABLE:		
		NRO DE COMENSALES:		25 PERSONAS
CANTIDAD/MEDIDA		INGREDIENTES	P.U	IMPORTE
12.5	UND	CUY	S/. 20.00	S/. 250.00
5	KLS	PAPA	S/. 3.00	S/. 15.00
25	UND	ROCOTO	S/. 0.30	S/. 7.50
3	KLS	TALLARIN	S/. 3.00	S/. 9.00
2	KLS	HUEVO	S/. 5.00	S/. 10.00
1	LT	LECHE	S/. 3.00	S/. 3.00
1	KL	QUESO	S/. 14.00	S/. 14.00
1	KL	ACEITUNA	S/. 10.00	S/. 10.00
1	KL	CARNE MOLIDA	S/. 12.00	S/. 12.00
		VERDURAS	S/. 6.00	S/. 6.00
		CONDIMENTOS Y ESPECIAS	S/. 5.00	S/. 5.00
		CREMAS	S/. 5.00	S/. 5.00
TOTAL COSTO DIRECTO				S/. 346.50
ICI (ÍNDICE DE COSTO INDIRECTO) 53%(346.50)				S/. 183.65
COSTO TOTAL				S/. 530.15
40% MARGEN DE UTILIDAD				S/. 212.06
VALOR DE VENTA				S/. 742.20
IGV 18%				S/. 133.60
RECARGO POR SERVICIOS 8%(742.20)				S/. 59.38
PRECIO DE VENTA				S/. 935.18
PRECIO UNITARIO (P.V / N° DE PORCIONES)				S/. 37.41
10% DE COMISION				S/. 3.74
PRECIO UNITARIO COMISIONABLE				S/. 41.15
POLÍTICA DE LA EMPRESA			S/. 34.00	
PLANTEAMIENTO RESULTADO DE LA INVESTIGACIÓN			S/. 41.15	
UTILIDAD NO PERCIBIDA			S/. 7.15	21.03%

Si el promedio mensual alcanza 1100 platos por S/7.15, la empresa deja de ganar S/7865.00



Nº 02: HOJA DE COSTOS DE OPERACIÓN IDEAL – LECHON DE CERDO

CADENA DE RESTAURANTES INVERSIONES GRUPO DON TOMÁS S.A.C		HOJA DE COSTOS		
PLATO:	LECHON DE CERDO	Nº DE PEDIDO:		
	LECHON DE CERDO	FECHA:		
	+ PAPA AL HORNO	FECHA DE LA ATENCION:		
	+ROCOTO RELLENO	HORA:		
	+TAMAL	MESA (S) N°:		
		NRO DE MOZOS:		
		RESPONSABLE:		
		NRO DE COMENSALES:	25 PERSONAS	
CANTIDAD/MEDIDA				
INGREDIENTES				
P.U				
IMPORTE				
5	KLS	CARNE	S/. 15.00	S/. 75.00
6	KLS	PAPA	S/. 6.00	S/. 36.00
25	UND	ROCOTO	S/. 0.30	S/. 7.50
3	KL	QUESO	S/. 15.00	S/. 45.00
25	UND	TAMAL	S/. 1.00	S/. 25.00
		VERDURAS	S/. 9.00	S/. 9.00
		CONDIMENTOS Y ESPECIAS	S/. 7.00	S/. 7.00
		CREMAS	S/. 7.00	S/. 7.00
TOTAL COSTO DIRECTO				S/. 211.50
ICI (ÍNDICE DE COSTO INDIRECTO) 53%(211.50)				S/. 112.10
COSTO TOTAL				S/. 323.60
40% MARGEN DE UTILIDAD				S/. 91.50
VALOR DE VENTA				S/. 415.10
IGV 18%				S/. 74.72
RECARGO POR SERVICIOS 8%(415.10)				S/. 33.21
PRECIO DE VENTA				S/. 523.02
PRECIO UNITARIO (P.V / N° DE PORCIONES)				S/. 20.92
10% DE COMISION				S/. 2.09
PRECIO UNITARIO COMISIONABLE				S/. 23.01

POLÍTICA DE LA EMPRESA	S/.	23.00	
PLANTEAMIENTO RESULTADO DE LA INVESTIGACIÓN	S/.	23.01	
UTILIDAD NO PERCIBIDA	S/.	0.01	0.06%

Si el promedio mensual alcanza 1100 platos por S/0.01, la empresa deja de ganar S/11.00

N° 03: HOJA DE COSTOS DE OPERACIÓN IDEAL – POLLO A LA PLANCHA

CADENA DE RESTAURANTES INVERSIONES GRUPO DON TOMÁS S.A.C		HOJA DE COSTOS		
PLATO:	POLLO A LA PLANCHA	N° DE PEDIDO:		
	POLLO	FECHA:		
	+ PAPA FRITAS	FECHA DE LA ATENCION:		
	+ARROZ	HORA:		
	+ENSALADA	MESA (S) N°:		
		NRO DE MOZOS:		
		RESPONSABLE:		
		NRO DE COMENSALES:	25 PERSONAS	
CANTIDAD/MEDIDA				
INGREDIENTES		P.U	IMPORTE	
12.5	KLS	POLLO	S/. 10.00	S/. 125.00
5	KLS	PAPA	S/. 3.00	S/. 15.00
		CONDIMENTOS Y ESPECIAS	S/. 5.00	S/. 5.00
		CREMAS	S/. 5.00	S/. 5.00
TOTAL COSTO DIRECTO				S/. 150.00
ICI (ÍNDICE DE COSTO INDIRECTO) 53%(150.00)				S/. 79.50
COSTO TOTAL				S/. 229.50
40% MARGEN DE UTILIDAD				S/. 91.80
VALOR DE VENTA				S/. 321.30
IGV 18%				S/. 57.83
RECARGO POR SERVICIOS 8%(321.30)				S/. 25.70
PRECIO DE VENTA				S/. 404.84
PRECIO UNITARIO (P.V / N° DE PORCIONES)				S/. 16.19
10% DE COMISION				S/. 1.62
PRECIO UNITARIO COMISIONABLE				S/. 17.81

POLÍTICA DE LA EMPRESA	S/. 16.00	
PLANTEAMIENTO RESULTADO DE LA INVESTIGACIÓN	S/. 17.81	
PÉRDIDA	S/. 1.81	11.31%

Si el promedio mensual alcanza 1100 platos por S/1.81, la empresa deja de ganar S/1991.00



CONCLUSIONES

1.- La Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” en sus cuatro restaurantes:

Casona del Inka I (Carretera Circunvalación Paradero Balconcillo N° K-11 y 12), Casona del Inka II (Carretera Circunvalación N° K-2), Valentina (Esquina Av. El Sol y Av. Pardo N°1089) y el Mesón de Don Tomás (Santa Catalina Angosta N°169), no se administra el sistema de costos adecuadamente, por lo que los precios fijados vigentes de los diferentes platos que se expenden no son reales, por lo se hace necesario la propuesta de sistema de costos para mejorar la gestión administrativa y financiera, permitiendo a la Cadena de Restaurantes ser más rentable y competitiva. Los resultados de la investigación indican esta aseveración: Tabla y grafico No 09, donde se observa que el 41.3% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás SAC., manifiestan que la implementación del sistema de costos si genera un efecto económico en la gestión permitiendo administrar de mejor manera el costo de insumos, el 14% manifiesta que se incrementa los ingresos económicos, y el 8.7% manifiesta que la empresa es más rentable.

2.- La adecuada determinación del costo y la transformación directa o indirecta de materias

primas (insumos alimenticios) contribuye a la generación de mayores ingresos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, conforme a los resultados de la investigación que se evidencia en la tabla y grafico No 10, donde se observa que el 82.6% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás SAC., manifiestan que la implementación del sistema de costos y la transformación directa o indirecta de materias primas e insumos alimenticios genera un efecto económico en la gestión financiera.



- 3.- La administración técnica de Mano de obra directa o indirecta en la preparación de diferentes viandas y/o platos en los cuatro locales, se estableció que efectivamente genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco, esta aseveración es demostrado con los resultados de la investigación en la tabla y grafico No 11, donde se observa que el 69.6% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás manifiesta que la administración de mano de obra directa o indirecta en la preparación de alimentos genera un efecto económico en la gestión mayormente apreciado en la calidad de atención, el 15.2% manifiesta que se mejora la administración de recursos humanos y el 2.2% opina que hay menos costo de mano de obra.
- 4.- Respecto a la determinación de Costos indirectos en la preparación de alimentos genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco, estos costos incluyen todos los costos de producción distintas de los materiales directos y de la mano de obra directa como tal si efectivamente influyen en la fijación de precios reales de viandas que se expenden en los diferentes locales, conforme se muestra en los resultados, la tabla y grafico No 12, donde se aprecia que el 69.6% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás SAC., manifiesta que la administración de mano de obra directa o indirecta en la preparación de alimentos genera un efecto económico en la gestión mayormente apreciado en la calidad de atención, el 15.2% manifiesta que se mejora la administración de recursos humanos y el 2.2% opina que hay menos costo de mano de obra.



RECOMENDACIONES

- 1.- La propuesta de sistema de costos en la gestión administrativa y financiera de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás SAC., es importante puesto que contribuirá a la generación de mayores ingresos y por consiguiente a la rentabilidad pues la planeación y el control de los costos del pasado, presente y futuro, es parte del trabajo de todos los gerentes de una empresa. En las empresas que tratan de tener utilidades, el control de los costos afecta directamente a las mismas el conocimiento del costos de los servicios es indispensable para la toma de decisiones en cuanto a la asignación de precios o la mezcla de servicios

- 2.- Es necesario la administración adecuada del costo y la transformación directa o indirecta de materias primas – insumos para el preparado de alimenticios, en razón de que contribuye a la generación de mayores ingresos económicos en la gestión administrativa y financiera de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco, permite también conocer el Costo de Producción: son los que permiten obtener determinados bienes a partir de otros mediante el empleo de un proceso de transformación como es el costo de la materia prima y materiales que interviene en el proceso preparado de alimento, determinación de sueldos y cargas sociales de personal entre otros.

- 3.- La administración de Mano de obra directa o indirecta en la preparación de los diferentes platos y/o viandas de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco, es muy importantes pues genera mayores ingresos económicos convirtiendo a la empresa muy rentable, puesto que el Costo de mano de obra directa describe a los trabajadores que están directamente involucrados en la producción de bienes o la prestación de



servicios. El costo de pagar salarios a los trabajadores que participan en la producción y preparación de los alimentos es el costo de mano de obra directa de la empresa, mientras el costo de mano de obra indirecta se refiere a los salarios pagados a los trabajadores que realizan tareas que no contribuyen directamente con la producción de bienes o la prestación de servicios, tales como los trabajadores de apoyo que ayudan a posibilitar a otros producir bienes.

4.- Asimismo es necesario la determinación de costos indirectos en la preparación de alimentos en la gestión administrativa y financiera de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco puesto que permite establecer los precios reales de los platos en razón de que los costos indirectos de fábrica incluyen todos los costos de producción distinta de los materiales directos y de la mano de obra directa.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguirre, J., Prieto, M., & Escamilla, J. (1997). *Contabilidad de Costos, Gestión y Control*. España: Cultura de Ediciones.
- Association, S. B. (s.f.). *Impuestos*. Stanford.
- Backer, J., & Ramirez, P. (1998). *Contabilidad de Costos*. México: McGraw Hill.
- Borja, & Martinez. (s.f.). *MartinezBorja.com*. Obtenido de MartinezBorja.com: <http://martinezborjas.com/documentacion/actualidad/5%20Glorario%20de%20Terminos%20de%20Costos.pdf>
- Cárdenas, R. (2001). *Contabilidad de Costos*. México: IMCP.
- Carlos A. Rincon S. Fernando Villareal Vasquez. (2010). *Decisiones Empresariales*. Bogota: ediciones ECOE.
- Carpio, C. (2008). *Tratado de Contabilidad de Costos*. Lima: Instituto Pacífico S.A.C.
- Chamorro, C. (1978). *Los Ratios Financieros*. Lima: ESAN.
- Colegio de Contadores de Lima. (2009). Seminario de Costos en los Negocios. *Seminario de Costos en los Negocios*.
- Commons, C. (s.f.). *Ambito Financiero*. Recuperado el 25 de AGOSTO de 2015, de <http://ambito-financiero.com/rentabilidad-empresa-analisis/>
- Cuervo, A., & Rivero, P. (1986). Ratios de Rentabilidad. *Capital Privat Prestamists*, 19.
- Diccionario tecnico tributario*. (2002).
- Facultad de Ciencias Económicas. (s.f.). www.eco.unne.edu.ar. Obtenido de www.eco.unne.edu.ar: <http://eco.unne.edu.ar/contabilidad/costos/files/glosario2.pdf>
- Fálcon, J. (2002). *Contabilidad y Dinámica de costos*. Mexico: Mc Graw Hill.
- Financieros, N. 1.-P. (s.f.). NIC 1-Presentacion de Estados Financieros. En N. 1.-P. Financieros, *NIC 1-Presentacion de Estados Financieros*.
- García, C. (1996). *Contabilidad de Costos*. México: McGraw Hill.
- geografia, i. n. (2007). *glosario*. MEXICO: biblioteca digital INEGI.
- Gerencie.com. (s.f.). *Gerencie.com*. Recuperado el 26 de AGOSTO de 2015, de <https://es.wikipedia.org/wiki/Rentabilidad>
- Gómez, O. (2008). *Contabilidad de Costos*.



- Goxens, A. (1986). *Manual Práctico de Contabilidad*. Madrid: Océano.
- Hernández, Fernández, & Baptista. (2014). *Metodología de la investigación* (Sexta ed.). MC. Graw Hill.
- Horngren, C. (1969). *La Contabilidad de Costos en la Administración de Empresas*. México: Uthea.
- Lawrence, M. (2005). *Estimación de costos de producción*. México: Mc Graw Hill.
- Méndez, C. (2008). *Metodología: Diseño y desarrollo del proceso de investigación con énfasis en ciencias empresariales* (Cuarta ed.). Limusa: Limusa.
- Polanco, L. (2008). *Contabilidad Administrativa*. ECOE EDICIONES.
- Rainborn, A. H. (1980). *Conceptos Básicos de Contabilidad de Costos*. México: Continental.
- Rayburn, G. (2006). *Contabilidad y Administración de costos*. Madrid: Mc Graw Hill.
- Revoluciones, I. (s.f.). <http://www.revolucionesindustriales.com/>. Obtenido de <http://www.revolucionesindustriales.com/>:
<http://www.revolucionesindustriales.com/maquinasindustriales/glosario-industrial>
- Sáez, T., & Fernandez, D. (1993). *Contabilidad de Costos y Contabilidad de Gestión*. McGraw Hill.
- Sampieri, H. (2014). *Metodología de la Investigación*.
- samuel, w. (2010). *CONTABILIDAD BASICA DE COSTOS*. Argentina.
- Sánchez, S., & Aparicio, E. (s.f.). www.todorentabilidad.com. Obtenido de www.todorentabilidad.com:
<http://www.todorentabilidad.com/glosario/>
- Soria, & Florez, J. (2008). Centro de especialización de contabilidad y finanzas (CECOF). LIMA: Impresion Grafica Santo Domingo.
- Vasquez, Rincon, C., & Virrreal, F. (2010). *Decisiones Empresariales*. Bogota: Ediciones ECOE Bogota.
- Vega, U. G. (2001). Determinación de Costos en Negocios del Nuevo Milenio. *Material Didáctico del Seminario*, 10.
- WALD, S. (2001). *Contabilidad Básica de Costos*. Madrid: Mc Graw Hill.
- Wikipedia. (30 de Junio de 2015). WWW.ES.WIKIPEDI.ORG. Obtenido de WWW.ES.WIKIPEDI.ORG:
https://es.wikipedia.org/wiki/Contrato_de_arrendamiento



ANEXOS

ANEXO No 01: MATRIZ DE CONSISTENCIA.

TEMA: SISTEMA DE COSTOS Y LOS EFECTOS ECONÓMICOS EN LA GESTIÓN DE LA CADENA DE RESTAURANTES “INVERSIONES GRUPO DON TOMÁS SAC.” CUSCO PERIODO 2015

I.- PROBLEMA:	II.- OBJETIVOS	III.-HIPOTESIS	IV.- VARIABLES.	V.-INDICADORES.	VI.- TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	VII.- EL UNIVERSO DE LA INVESTIGACIÓN.
<p>Problema general</p> <p>¿De qué manera la implementación de sistema de costos, genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la</p>	<p>Objetivo General.</p> <p>Establecer de qué manera la implementación de sistema de costos, genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la</p>	<p>Hipótesis general</p> <p>La implementación de sistema de costos, genera efectos económicos de manera significativa en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la</p>	<p>Variable I</p> <p>Sistema de costos</p> <p>Variable II</p> <p>Efectos económicos</p> <p>Dimensiones</p> <p>Competitividad</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad de servicios - Accesibilidad de precios - Calidad de productos - Capital - Mercado - Tecnología - Recursos humanos 	<p>Para la obtención de datos de los indicadores de cada una de las variables se utilizará:</p> <p>TECNICAS:</p> <p>a) Entrevistas</p> <p>b) Encuestas.</p>	<p>El universo de la investigación comprende a los datos de las Variables y las Hipótesis específicas debidamente identificadas, que se deben Contrastarse.</p>



<p>ciudad del Cusco periodo 2015?</p> <p>Problemas específicos</p> <p>a) ¿De qué manera el costo y la transformación directa o indirecta de materias primas – insumos alimenticios genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco?</p> <p>b) ¿Cómo la administración de Mano de obra directa o indirecta en la</p>	<p>ciudad del Cusco periodo 2015.</p> <p>Objetivos específicos</p> <p>a) Determinar de qué manera el costo y la transformación directa o indirecta de materias primas – insumos alimenticios genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco.</p> <p>b) Establecer cómo la administración de Mano de obra directa o</p>	<p>ciudad del Cusco periodo 2015.</p> <p>Hipótesis específicos</p> <p>a) El costo y la transformación directa o indirecta de materias primas – insumos alimenticios genera sustancialmente efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco</p>	<p>Rentabilidad</p>		<p>c) Análisis documental</p> <p>INSTRUMENTOS</p> <p>a) Guía de entrevistas.</p> <p>b) Cuestionario</p>	<p>Población de informantes y Muestra.</p> <p>a) Población:</p> <p>La población del presente trabajo de investigación lo constituyen el total de los funcionarios y trabajadores y estados financieros de la Cadena de Restaurantes Grupo don Tomás SAC. CUSCO</p> <p>Muestra.</p> <p>La muestra del presente trabajo de investigación</p>
---	---	---	---------------------	--	--	---



<p>preparación de alimentos genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco?</p>	<p>indirecta en la preparación de alimentos genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco.</p>	<p>b) La administración de Mano de obra directa o indirecta en la preparación de alimentos genera positivamente efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco.</p>				<p>lo constituye la totalidad de la población, resultado la muestra de tipo no probabilística</p>
<p>c) ¿De qué manera la determinación de Costos indirectos en la preparación de alimentos general efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco?</p>	<p>c) Determinar de qué manera la determinación de Costos indirectos en la preparación de alimentos general efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo</p>	<p>c) La determinación de Costos indirectos en la preparación de alimentos genera sustancialmente efectos económicos en la gestión de la Cadena de</p>				



	Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco.	Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, de la ciudad del Cusco.				
--	---	--	--	--	--	--



ANEXO No 02: Instrumentos de recolección de datos

CUESTIONARIO INFORMATIVO.

TEMA: SISTEMA DE COSTOS Y LOS EFECTOS ECONÓMICOS EN LA GESTIÓN DE LA CADENA DE RESTAURANTES “INVERSIONES GRUPO DON TOMÁS SAC.” CUSCO PERIODO 2015.

Le agradeceremos responder, marcando con (x), o contestando la pregunta, a este breve y sencillo cuestionario; que tiene el propósito obtener datos que ayuden a encontrar solución a la problemática que indujo a plantear el tema.

1. PARA GERENTE PROPIETARIO, ADMINISTRADORES Y TRABAJADORES DE LA CADENA DE RESTAURANTES”INVERSIONESGRUPO TOMA SAC. CUSCO -

Pregunta N°.01: Indique Ud., Grado de instrucción y cargo que desempeña en la empresa.

A) Grado de Instrucción:

- a) Primaria completa ()
- b) Secundaria completa ()
- c) Secundaria incompleta ()
- d) Superior completa ()
- e) Superior incompleta ()



B) Cargo que desempeña:

- a) Gerente propietario ()
- b) Administrador de la empresa ()
- c) Trabajador de la empresa ()

Pregunta No 02: Puede indicar Ud., el tiempo que viene operando la empresa Cuenta

- a) De 01 a 02 años ()
- b) De 02 a 04 años ()
- c) De 04 a más años ()

Pregunta No 03: ¿Indique Ud., a que régimen tributario en que régimen tributario está ubicado su empresa o la empresa que administra?

- a) Régimen Único Simplificado ()
- b) Régimen Especial de la Renta ()
- c) Régimen General de la Renta ()

Pregunta No.04: ¿Indique Ud., si cumple oportunamente con el pago de las obligaciones tributarias por la actividad que desarrolla o administra?

- a) De acuerdo ()
- b) Muy de acuerdo ()



- c) En desacuerdo ()
- d) Muy en desacuerdo ()

Pregunta No 05: Indique Ud., el lugar donde adquiere los productos alimenticios como carnes, papas, verduras entre otros productos para el preparado de alimentos en los restaurantes a su cargo?

- a) En los mercados del Cusco ()
- b) Directamente del proveedor-productor ()
- c) De todos los mencionados ()

Pregunta No 06: ¿Indique Ud., para el control de los productos y/ insumos para el preparado de alimentos, utiliza algún control de salidas y entradas de almacén?

- a) Siempre ()
- b) A veces ()
- c) Nunca ()

Pregunta No. 07: ¿Indique Ud., la manera como determina los costos en el proceso de preparado de los diferentes potajes y/o platos que se expenden en la Cadena de Restaurantes?

- a) De manera tradicional ()
- b) Utilizando el sistema de costos ()
- c) No sabe no opina ()

Pregunta No. 08: ¿La implementación de sistema de costos, genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC” como:?



- a) Incrementa los ingresos económicos ()
- b) La empresa es más rentable ()
- c) Se administra de mejorar manera el costos de insumos ()
- d) No incrementa los ingresos ()
- e) No sabe no opina ()

Pregunta No 09: ¿Indique Ud., el costo y la transformación directa o indirecta de materias primas – insumos alimenticios genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”,

- a) Sí genera efectos económicos ()
- b) No sabe no opina ()

Pregunta No 10: ¿Indique Ud. que si la administración de Mano de obra directa o indirecta en la preparación de alimentos genera efectos económicos en cuanto a :

- a) Calidad de atención ()
- b) Mejor administración de recursos humanos ()
- c) Menos costo de mano obra ()
- d) No sabe no opina ()

Pregunta No 11: ¿indique Ud., de qué manera los Costos indirectos en la preparación de alimentos genera efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”?

- a) Permite establecer el costo real Sí ()



- b) No permite establecer el costo real ()
- c) Permite establecer el costo aproximado ()
- d) No sabe no opina ()

Pregunta No 12: ¿Ud., considera que la implementación de sistema de costos, genera efectos económicos de manera significativa en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”,

- a) De acuerdo ()
- b) Muy de acuerdo ()

Pregunta No 13: ¿Ud., considera que la transformación directa o indirecta de materias primas – insumos alimenticios genera sustancialmente efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”?

- a) De acuerdo ()
- b) Muy de acuerdo ()
- c) No sabe no opina ()

Pregunta No 14: Indique Ud., que si la administración de Mano de obra directa o indirecta en la preparación de alimentos genera positivamente efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”.

- a) De acuerdo ()
- b) Muy de acuerdo ()
- c) De acuerdo medianamente ()
- d) No de acuerdo ()



Pregunta No 15: La determinación de Costos indirectos en la preparación de alimentos genera sustancialmente efectos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”,

- a) De acuerdo ()
- b) Muy de acuerdo ()
- c) De acuerdo medianamente ()
- d) No de acuerdo ()

Gracias por su atención