



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



TESIS

Costos de producción y rentabilidad por plato
de trucha frita del Albergue Don Pío - Sector
Tunkimayo, La Convención, año 2021

Línea de investigación: Contabilidad en lo empresarial

Presentado por

Bach. María Fernanda Alosilla Montoya.

Código ORCID: 0009-0008-7072-4203

Bach. Danitza Carbajal Ccora.

Código ORCID: 0009-0004-1800-0532

Para optar al Título Profesional de Contador
Público

Asesor:

Dra. CPC. Sheylla Lia Cotrado Lupo

Código ORCID: 0000-0003-3746-4784

CUSCO – PERÚ

2023



MEDATADOS

Datos del autor	
Nombres y apellidos	Maria Fernanda Alosilla Montoya
Número de documento de identidad	71495150
URL de Orcid	0009-0008-7072-4203
Nombres y apellidos	Danitza Carbajal Ccora
Número de documento de identidad	48332085
URL de Orcid	0009-0004-1800-0532
Datos del asesor	
Nombres y apellidos	Dra. CPC. Sheylla Lia Cotrado Lupo
Número de documento de identidad	43109649
URL de Orcid	0000-0003-3746-4784
Datos del jurado	
Presidente del jurado (jurado 1)	
Nombres y apellidos	Dra. CPCC. Nelida Paullo Davalos
Número de documento de identidad	40308478
Jurado 2	
Nombres y apellidos	Mg. CPCC. Gabriel Mozo Ayma
Número de documento de identidad	23806625
Jurado 3	
Nombres y apellidos	Dra. Susana Ticona Mamani
Número de documento de identidad	23828904
Jurado 4	
Nombres y apellidos	Mg. Edith Clorinda Alata Huaña
Número de documento de identidad	41806503
Datos de la investigación	
Línea de investigación de la Escuela Profesional	Contabilidad en lo empresarial



INFORME TURNITIN

Costos de producción y
rentabilidad por plato de
trucha frita del Albergue
Don Pío - Sector
Tunkimayo, La Convención,
año 2021

por DANITZA
CARBAJAL CCORA

Fecha de entrega: 15-mar-2024 05:35p.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 2321546041

Nombre del archivo:

TESIS_Costos_de_producción_y_rentabilidad_por_plato_de_trucha_frita_del_Albergue_Don_Pío_-_Sector_Tunkimayo_La_Convención_año_2021.docx (2.69M)

Total de palabras: 19839

Total de caracteres: 106065



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



TESIS

Costos de producción y rentabilidad por plato
de trucha frita del Albergue Don Pío - Sector
Tunkimayo, La Convención, año 2021

Línea de investigación: Contabilidad en lo empresarial

Presentado por

Bach. María Fernanda Alosilla Montoya.

Código ORCID: 0009-0008-7072-4203

Bach. Danitza Carbajal Ccora.

Código ORCID: 0009-0004-1800-0532

Para optar al Título Profesional de Contador
Público

Asesor:

Dra. CPC. Sheylla Lia Cotrado Lupo

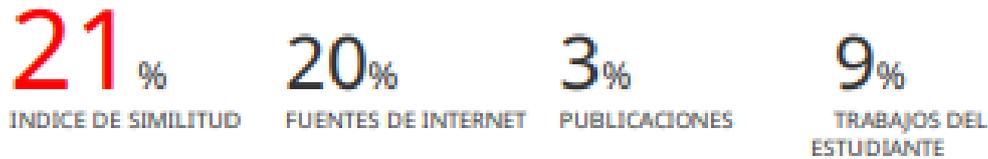
Código ORCID: 0000-0003-3746-4784

CUSCO – PERÚ
2023



Costos de producción y rentabilidad por plato de trucha frita del Albergue Don Pío - Sector Tunkimayo, La Convención, año 2021

INFORME DE ORIGINALIDAD



FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to unsaac Trabajo del estudiante	1 %
2	Submitted to Universidad Cesar Vallejo Trabajo del estudiante	1 %
3	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	1 %
4	repositorio.upagu.edu.pe Fuente de Internet	1 %
5	www.slideshare.net Fuente de Internet	1 %
6	Submitted to Universidad Continental Trabajo del estudiante	1 %
7	repositorio.unp.edu.pe Fuente de Internet	1 %
8	repositorio.utc.edu.ec Fuente de Internet	1 %



Recibo digital

Este recibo confirma que su trabajo ha sido recibido por Turnitin. A continuación podrá ver la información del recibo con respecto a su entrega.

La primera página de tus entregas se muestra abajo.

Autor de la entrega: DANITZA CARBAJAL CCORA
Título del ejercicio: Influencia del Proyecto de Desarrollo Territorial Sostenible (P...
Título de la entrega: Costos de producción y rentabilidad por plato de trucha frit...
Nombre del archivo: TESIS_Costos_de_producción_y_rentabilidad_por_plato_de_tr...
Tamaño del archivo: 2.69M
Total páginas: 93
Total de palabras: 19,839
Total de caracteres: 106,065
Fecha de entrega: 15-mar.-2024 05:35p. m. (UTC-0500)
Identificador de la entre... 2321 546041



Derechos de autor 2024 Turnitin. Todos los derechos reservados.



AGRADECIMIENTOS

A la Universidad Andina del Cusco y a su equipo de Profesionales dedicados a la formación profesional.

Al MG. CPC. JUAN JOSE GIRON GUTIERREZ, quien fue nuestro primer asesor y que por azares del destino falleció. Gracias por su tiempo y por habernos guiado en esta investigación, estaremos eternamente agradecidas.

A nuestra asesora Dra. CPC. SHEYLLA LIA COTRADO LUPO, por brindarnos su valiosa experiencia y denodados conocimientos, los cuales fueron necesarios para culminar con éxito esta investigación.

De igual manera, expresamos un agradecimiento especial a los dueños del ALBERGUE DON PÍO, quienes nos brindaron la información necesaria para la realización de la presente tesis.

Asimismo, agradecemos a nuestros Dictaminantes Dra. CPCC NELIDA PAULLO DAVALOS y al MG. GABRIEL MOZO AYMA, por su disposición para lograr la mejora de la investigación y por sus conocimientos transmitidos.

Y de manera especial agradecer a la MGT. ABOGADA KATIA MILAGROS NIETO SALIZAR por su apoyo brindado* en materia legal.

Bach. María Fernanda Alosilla Montoya.

Bach. Danitza Carbajal Ccora.



DEDICATORIA

Le dedico este trabajo con todo amor a mi mamá Neda, una persona luchadora, sin ella no lo habría logrado, por sus consejos, exigencias, y por inculcarme valores como la responsabilidad y el deseo de superarme día a día.

A mi papá José, y a mi hermana Carla Aris, por brindarme los recursos necesarios y el apoyo en este arduo camino.

También quiero dedicarles este trabajo a mis abuelos Samuel y Evangelina, por impulsarme para salir adelante, además de saber que mis logros también son suyos.

María Fernanda.

Dedico este trabajo a mis padres, quienes son mi fuerza e inspiración para seguir adelante. Por darme una carrera, hemos pasado momentos difíciles, pero nunca nos rendimos como familia unida que somos.

A mis hermanos, en especial a mi hermano Otoniel que ha sido mi ejemplo a seguir. Estaré siempre agradecida con ustedes.

Finalmente, dedico esta tesis a una persona muy especial. No ha sido fácil, lo sabes, solo tú conoces el camino recorrido para llegar hasta aquí, y hoy te digo lo logramos Danitza.

Danitza.



NOMBRES Y APELLIDOS DEL JURADO Y ASESOR

JURADOS DICTAMINANTES:

- DRA. CPCC. NELIDA PAULLO DÁVALOS
- MGT. GABRIEL MOZO AYMA

JURADOS REPLICANTES:

- DRA. SUSANA TICONA MAMANI
- MG. EDITH CLORINDA ALATA HUAÑA
-

ASESORA:

DRA. SHEYLLA LIA COTRADO LUPO



ÍNDICE

MEDATADOS.....	2
INFORME TURNITIN	3
AGRADECIMIENTOS	7
DEDICATORIA.....	8
NOMBRES Y APELLIDOS DEL JURADO Y ASESOR	9
ÍNDICE	10
ÍNDICE DE TABLAS.....	14
RESUMEN	15
ABSTRACT.....	16
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	17
1.1. Planteamiento del Problema.....	17
1.2. Formulación del Problema	20
1.2.1. Problema general.....	20
1.2.2. Problemas específicos.....	20
1.3. Justificación de la investigación.....	21
1.3.1. Conveniencia.....	21
1.3.2. Relevancia Social.....	21
1.3.3. Implicancias Prácticas.....	22
1.3.4. Valor Teórico.....	22
1.3.5. Utilidad Metodológica.....	23
1.4. Objetivos de la investigación.....	23
1.4.1. Objetivo General.....	23
1.4.2. Objetivos Específicos.....	23
1.5. Delimitación de la Investigación	24
1.5.1. Delimitación Espacial	24
1.5.2. Delimitación Temporal	24
1.6. Línea de Investigación	24
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	25
2.1. Antecedentes del Estudio.....	25
2.1.1. Antecedentes Internacionales.....	25
2.1.2. Antecedentes Nacionales	28
2.1.3. Antecedentes Locales.....	30
2.2. Bases Legales	32



2.3. Bases Teóricas.....	33
2.3.1. Costos de producción.....	33
2.3.2. Rentabilidad.....	41
2.4. Marco Conceptual.....	44
2.4.1. Contabilidad.....	44
2.4.2. Costos.....	44
2.4.3. Costos indirectos.....	44
2.4.4. Costos de producción.....	44
2.4.5. Mano de obra.....	45
2.4.6. Materia prima.....	45
2.4.7. Productor agrario.....	45
2.4.8. Piscicultura – Actividad Piscícola.....	45
2.4.9. Rentabilidad.....	46
2.5. Hipótesis.....	46
2.6. Variables.....	46
2.6.1. Identificación de variables.....	46
Tabla 1.....	46
<i>Identificación de las Variables.....</i>	46
2.6.1.1. <i>Conceptualización de variables.....</i>	46
Tabla 2.....	46
<i>Conceptualización de las variables de estudio.....</i>	46
2.6.2. Operacionalización de variables.....	48
Tabla 3.....	48
<i>Operacionalización de variables.....</i>	48
CAPÍTULO III: MÉTODO DE INVESTIGACIÓN.....	49
3.1. Enfoque de la investigación.....	49
3.2. Alcance del estudio.....	49
3.3. Diseño de la investigación.....	49
3.4. Población y Muestra.....	50
3.4.1. Población.....	50
3.4.2. Muestra.....	50
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	50
3.5.1. Técnicas.....	50
3.5.2. Instrumentos.....	51
3.6. Validez y confiabilidad de instrumentos.....	51
3.7. Procesamiento de datos.....	52



CAPÍTULO IV: RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	53
4.1. Resultados respecto a los objetivos específicos	53
Tabla 4	53
<i>Número de platos vendidos durante los meses de investigación</i>	53
4.1.1. Resultados respecto al primer objetivo específico	53
Tabla 5	53
<i>Costo de la materia prima en el mes de junio</i>	53
Tabla 6	54
<i>Costo de la materia prima en el mes de julio</i>	54
Tabla 7	55
<i>Costo de la materia prima en el mes de agosto</i>	55
4.1.2. Resultados respecto al segundo objetivo específico	55
Tabla 8	56
<i>Costo de la mano de obra en el mes de junio</i>	56
Tabla 9	56
<i>Costo de la mano de obra en el mes de julio</i>	56
Tabla 10	57
<i>Costo de la mano de obra en el mes de agosto</i>	57
4.1.3. Resultados respecto al tercer objetivo específico	57
Tabla 11	58
<i>Costos indirectos en el mes de junio</i>	58
Tabla 12	59
<i>Costos indirectos en el mes de julio</i>	59
Tabla 13	60
<i>Costos indirectos en el mes de agosto</i>	60
4.1.4. Resultados respecto al cuarto objetivo específico	61
Tabla 14	61
<i>Costos y precio de venta del plato de trucha frita</i>	61
Tabla 15	62
<i>Rentabilidad del plato de trucha frita en los meses de junio, julio y agosto</i>	62
4.2. Resultados respecto al objetivo general	63
Tabla 16	63
<i>Costo de la crianza de trucha (por unidad 80 gr)</i>	63
Tabla 17	65
<i>Ficha de observación del mes de junio</i>	65
Tabla 18	67



<i>Ficha de observación del mes de julio</i>	67
Tabla 19	68
<i>Ficha de observación del mes de agosto</i>	68
Tabla 20	70
<i>Resumen de costos por plato de trucha</i>	70
Tabla 21	72
<i>Rentabilidad por plato de trucha frita</i>	72
CAPÍTULO V: DISCUSIÓN	73
5.1. Descripción de los hallazgos más relevantes y significativos	73
5.2. Comparación crítica con la literatura existente.....	75
5.3. Implicancias del estudio	76
5.4. Aporte de investigación.....	76
CONCLUSIONES.....	78
RECOMENDACIONES.....	80
BIBLIOGRAFÍA	82
APÉNDICES.....	90
APÉNDICE 01. DEPRECIACIÓN Y DESGASTE	90
APÉNDICE 02. MATRIZ DE CONSISTENCIA.....	91
APÉNDICE 03. MATRIZ DE INSTRUMENTO: FICHA DE OBSERVACIÓN	93
APÉNDICE 04. FOTOGRAFÍAS DEL “ALBERGUE DON PÍO”	95
APÉNDICE 05. VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS	97



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla <i>Identificación de las variables</i>	46
Tabla 2 <i>Conceptualización de las variables de estudio</i>	46
Tabla 3 <i>Operacionalización de variables</i>	48
Tabla 4 <i>Número de platos vendidos durante los meses de investigación</i>	53
Tabla 5 <i>Costo de la materia prima en el mes de junio</i>	53
Tabla 6 <i>Costo de la materia prima en el mes de julio</i>	54
Tabla 7 <i>Costo de la materia prima en el mes de agosto</i>	55
Tabla 8 <i>Costo de la mano de obra en el mes de junio</i>	56
Tabla 9 <i>Costo de la mano de obra en el mes de julio</i>	56
Tabla 10 <i>Costo de la mano de obra en el mes de agosto</i>	57
Tabla 11 <i>Costos indirectos en el mes de junio</i>	58
Tabla 12 <i>Costos indirectos en el mes de julio</i>	59
Tabla 13 <i>Costos indirectos en el mes de agosto</i>	60
Tabla 14 <i>Costos y precio de venta del plato de trucha frita</i>	61
Tabla 15 <i>Rentabilidad del plato de trucha frita en los meses de junio, julio y agosto</i>	62
Tabla 16 <i>Costo de la crianza de trucha (por unidad 80 gr)</i>	63
Tabla 17 <i>Ficha de observación del mes de junio</i>	65
Tabla 18 <i>Ficha de observación del mes de julio</i>	67
Tabla 19 <i>Ficha de observación del mes de agosto</i>	68
Tabla 20 <i>Resumen de costos por plato de trucha</i>	70
Tabla 21 <i>Rentabilidad por plato de trucha frita</i>	72



RESUMEN

La investigación analizó los costos de producción y rentabilidad por plato de trucha frita del Albergue Don Pío en el sector Tunkimayo, La Convención, en el año 2021. Se utilizó un enfoque cuantitativo, con base en el cual se analizó detalladamente los costos relacionados a materia prima, mano de obra y los costos indirectos de producción del plato de trucha frita correspondientes a los meses de junio, julio y agosto del año 2021. Los resultados revelaron que el costo unitario de crianza de trucha asciende a S/ 5.93. Por su parte, los costos por plato de trucha frita varían de acuerdo al mes, siendo de S/13.32 en junio, S/11.68 en julio y S/13.21 en agosto, haciendo un total de costos que ascienden a S/ 38.22 y un promedio de costo por plato de trucha frita que asciende a S/ 12.74, mientras que el precio de venta se mantiene en S/15.00. Además, se determinó que la rentabilidad de los 3 meses por cada plato de trucha vendido es de S/ 6.79, considerándose baja, a pesar de que existen costos que no son asumidos por el emprendedor, como la mano de obra. Respecto a los costos correspondientes a la materia prima por plato de trucha frita, tenemos que en junio fue de S/ 6.99, en julio de S/ 7.06 y en agosto de S/ 7.09. En cuanto a la mano de obra por plato de trucha frita, no se verificaron costos durante los meses analizados, dado que los dueños del albergue realizan las actividades de preparación y no contemplan un pago por dichas actividades. Respecto a los costos indirectos por plato de trucha frita, se verificó que en junio ascendieron a S/6.327, en julio a S/ 4.62 y en agosto a S/ 6.12. Con relación a la rentabilidad por plato de trucha frita, se determinó una rentabilidad promedio del 15%. Finalmente, se resaltó la importancia de conocer con exactitud los costos de producción, los procesos detrás de la producción y se recomendó implementar un sistema de gestión de costos acorde a la realidad del Albergue Don Pío para lograr la rentabilidad de la actividad económica.



Palabras clave: costos, materia prima, mano de obra, costos indirectos

ABSTRACT

The research analyzed the production costs and profitability per plate of fried trout at the Albergue Don Pío in the Tunkimayo sector, La Convención, in 2021. A quantitative approach was used, through which the costs related to raw materials, labor, and indirect production costs of the fried trout dish for June, July, and August 2021 were analyzed in detail. The results revealed that the unit cost of trout breeding amounts to S/ 5.93. On the other hand, the costs per plate of fried trout vary according to the month, being S/ 13.32 in June, S/ 11.68 in July, and S/ 13.21 in August, totaling costs of S/ 38.22 and an average cost per plate of fried trout of S/ 12.74, while the selling price remains at S/ 15.00. Furthermore, it was determined that the profitability for the three months per plate of trout sold is S/ 6.79, which is considered low, although there are costs not borne by the entrepreneur, such as labor. Regarding the costs related to raw materials per plate of fried trout, it was S/ 6.99 in June, S/ 7.06 in July, and S/ 7.09 in August. As for the labor costs per plate of fried trout, no costs were verified during the analyzed months, as the owners of the lodge perform the preparation activities and do not contemplate payment for these activities. Regarding the indirect costs per plate of fried trout, it was verified that they amounted to S/ 6.327 in June, S/ 4.62 in July, and S/ 6.12 in August. Concerning the profitability per plate of fried trout, an average profitability of 15% was determined. Finally, the importance of accurately knowing production costs and the processes behind production was highlighted, and it is recommended to implement a cost management system in line with the reality of the Albergue to achieve profitability in economic activity.

Keywords: costs, raw materials, labor, indirect costs.



CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.1. Planteamiento del Problema

El éxito de cualquier emprendedor está estrechamente ligado a su profundo conocimiento de la situación financiera de su negocio, así como de los costos relacionados con la producción de bienes o servicios (Barriga et al., 2020). A nivel mundial, existen diversas actividades económicas que requieren un control y seguimiento adecuados de los costos, pero las actividades artesanales a menudo carecen de dicho control. Esto se debe a que estas actividades suelen ser llevadas a cabo por pequeños productores que se dedican a la agricultura, ganadería y acuicultura basándose en su experiencia y enseñanzas heredadas, en lugar de contar con conocimientos financieros o contables. Por lo tanto, es esencial proporcionar apoyo y capacitación a estos productores para garantizar la sostenibilidad de sus negocios a largo plazo.

Dentro de estas actividades, la acuicultura, y en particular la piscicultura, se destacan como sectores de rápido crecimiento a nivel global, con una tasa de crecimiento anual del 5 al 9%, y representan casi el 50% del pescado destinado al consumo directo en todo el mundo (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2017). La piscicultura, definida como el conjunto de técnicas y conocimientos relacionados con la cría artificial de peces y mariscos (Real Academia Española, s.f.), es una de las actividades más prometedoras en términos de generación de ingresos debido a la alta demanda y la facilidad de cría de peces.

Este crecimiento en la acuicultura ha llevado a diferentes gobiernos a buscar estrategias para regular adecuadamente esta actividad. Por ejemplo, en España se considera que la



piscicultura debe estar sujeta a regulaciones adecuadas para fomentar la crianza dentro de los parámetros de su Plan Estratégico de Comunicación de la Acuicultura, promoviendo así la cría de diferentes especies de peces como truchas doradas y arcoíris (López, 2021). En el caso del Perú, también se ha observado un interés similar por parte de los gobiernos regionales, como el del Cusco, que promueven el desarrollo de actividades relacionadas con la producción de peces (Aqua Hoy Portal de Información en Acuicultura, 2018).

En la provincia de La Convención, se ha prestado especial atención al fomento de la piscicultura para impulsar la actividad económica de la zona. Ejemplos de ello son las iniciativas tomadas por la Municipalidad de Echarati para la cría de truchas (Diario Correo, 2019) y la iniciativa de la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida Sin Drogas (DEVIDA) en el distrito de Pichari, donde se promueve la cría y consumo de paco. Sin embargo, estas políticas de fomento no siempre van acompañadas de planes financieros que garanticen la sostenibilidad económica de los productores. Además, hay ciudadanos que, al ver una oportunidad de generar ingresos para su sustento en la actividad piscícola, ingresan a ella de manera individual, pero carecen del apoyo de las autoridades locales y la capacitación financiera necesaria para mantener su negocio.

Este es precisamente el caso de los propietarios del "Albergue Don Pío", un albergue campestre ubicado en el distrito de Santa Ana, provincia de La Convención. El albergue ofrece espacios para el esparcimiento y la recepción de visitantes debido a su proximidad a atractivos turísticos naturales y su variada flora y fauna, atrayendo a visitantes tanto nacionales como extranjeros. Los propietarios del Albergue Don Pío se dedican a la piscicultura, ya que cuentan con piscigranjas en el lugar donde crían truchas. Su principal fuente de ingresos proviene de la venta del plato de trucha frita, que es el producto de su actividad piscícola.



Sin embargo, se ha observado que en el Albergue Don Pío la actividad piscícola y la venta de trucha frita se llevan a cabo con dificultades desde una perspectiva contable. Esto se debe a que los propietarios del albergue no mantienen registros contables de los ingresos y gastos de la empresa, no realizan un seguimiento detallado de los costos asociados a la producción de las truchas y los platos que venden, y operan su negocio de manera informal a pesar de contar con un Registro Único de Contribuyentes (RUC). Como resultado, no pueden determinar si su negocio es rentable.

La razón detrás de esta falta de control financiero en el Albergue Don Pío es la falta de asesoramiento por parte de los propietarios, quienes admiten que carecen de conocimientos sobre contabilidad de costos y rentabilidad para su negocio. Esta falta de asesoría contable dificulta su capacidad para gestionar el albergue de manera efectiva, determinar la rentabilidad del negocio y considerar la formalización de su actividad. La informalidad es un problema común en la provincia de La Convención, ya que la mayoría de los agricultores, incluidos los piscicultores, no están formalizados debido a la falta de información sobre los pasos necesarios para la formalización y los beneficios que esta ofrece a sus empresas. Según el Banco Central de Reserva del Perú, el 96% del sector agrario en el país es informal (Luna, 2020).

Es importante destacar la relevancia de la contabilidad de costos en las empresas, ya que conocer con precisión los costos permite una gestión más eficiente de los gastos y la asignación adecuada de los ingresos (Barriga et al., 2020). En el caso del Albergue Don Pío, se observa un gasto innecesario, falta de control sobre los gastos y precios de venta que no cubren adecuadamente los costos de producción del plato de trucha frita. Esta falta de atención a los costos de producción ha llevado a la inadecuada fijación de precios de venta,



lo que no solo pone en riesgo la rentabilidad del negocio, sino que también afecta su sostenibilidad a largo plazo.

Para resolver los problemas del Albergue Don Pío, es esencial implementar un control de costos para supervisar la actividad del negocio. La recopilación periódica de datos e información sobre cada venta realizada es fundamental para determinar la rentabilidad y el rendimiento del negocio. Esto implica identificar los costos de materia prima, mano de obra directa y costos indirectos asociados a la producción del plato de trucha frita. También es necesario determinar la rentabilidad por plato de trucha frita que obtienen los propietarios del albergue. Solo de esta manera se podrá establecer un precio adecuado que cubra los costos y permita generar una rentabilidad adecuada, lo que a su vez fomentará la formalización del negocio y garantizará su sostenibilidad económica a largo plazo.

1.2. Formulación del Problema

1.2.1. Problema general

¿Cuáles son los costos de producción por plato de trucha frita en la producción y la rentabilidad del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021?

1.2.2. Problemas específicos

- a) ¿A cuánto asciende el costo de la materia prima relacionados a la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021?
- b) ¿A cuánto asciende el costo de la mano de obra utilizada para la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021?



- c) ¿A cuánto ascienden los costos indirectos de producción relacionados con la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021?
- d) ¿A cuánto asciende la rentabilidad en la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021?

1.3. Justificación de la investigación

1.3.1. Conveniencia

Esta investigación abordó una problemática relevante y persistente en la producción y venta de platos de trucha en el contexto peruano. Es importante destacar que la mayoría de los productores en el país operan sin formalización y carecen de conocimientos adecuados en gestión de costos y rentabilidad. El estudio proporcionó una descripción exhaustiva de los costos asociados y la rentabilidad en una actividad económica que está experimentando un crecimiento significativo en la provincia de La Convención. Esto hace que los resultados y las recomendaciones de la investigación sean aplicables no solo al caso específico, sino también a situaciones similares que involucran la cría de truchas u otras actividades de crianza animal. En este sentido, las conclusiones y las sugerencias propias de esta investigación tienen el potencial de tener un impacto significativo en la toma de decisiones de pequeños negocios en la zona, fomentando la necesidad de una organización más efectiva a través de registros contables adecuados.

1.3.2. Relevancia Social

Desde una perspectiva social, esta investigación proporcionó beneficios directos a los propietarios del "Albergue Don Pío". Los resultados permitieron a estos emprendedores mejorar su control de costos y, más importante aún, obtener una comprensión más precisa



de la rentabilidad actual de su negocio. Este conocimiento puede desencadenar decisiones estratégicas informadas y mejorar la viabilidad de su empresa. Además, el alcance de esta investigación va más allá del caso específico, ya que puede influir positivamente en otros emprendedores locales que operan en la misma industria de venta de trucha frita u ofrecen productos y servicios similares. Por lo tanto, esta investigación se estableció como un precedente importante en el distrito de Santa Ana y tiene el potencial de servir como modelo para futuros estudios y mejoras en los negocios de la región.

1.3.3. Implicancias Prácticas

Desde una perspectiva práctica, esta investigación abordó y resolvió problemas contables específicos que enfrentaba el "Albergue Don Pío". Mediante la identificación de costos de producción y la evaluación de la rentabilidad de la venta de platos de trucha, se desarrollaron soluciones concretas a los problemas contables del negocio. Además, la implementación de un sistema de registro y clasificación específico, diseñado durante el curso de la investigación, brinda a los propietarios una herramienta útil para mantener un control más organizado y eficiente de sus costos en el futuro. El enfoque empleado en este estudio también puede servir como un modelo para abordar desafíos similares en otros negocios locales de venta de alimentos o crianza de animales, que son comunes en la provincia de La Convención. En consecuencia, esta investigación tiene el potencial de contribuir significativamente a una mejor gestión de este tipo de empresas en la región.

1.3.4. Valor Teórico

Esta investigación también tiene un valor teórico importante, ya que abordó una brecha en la literatura contable. La falta de atención de investigaciones previas hacia pequeños productores, especialmente aquellos dedicados a la producción y venta de trucha,



hizo que este estudio llenara un vacío en el conocimiento existente. Los datos empíricos recopilados no solo enriquecieron la teoría relacionada con la realidad de los pequeños productores, sino que también proporcionaron una comprensión más profunda de cómo se aplican los sistemas de costos en contextos de producción a menor escala. Además, esta investigación se erige como un punto de partida valioso para investigaciones futuras que se centren en actividades similares a la del "Albergue Don Pío".

1.3.5. Utilidad Metodológica

En términos de utilidad metodológica, esta investigación destacó al adaptar un enfoque de investigación específico para abordar las necesidades y limitaciones de pequeños productores involucrados en la venta de platos de trucha frita. Dado que estos emprendimientos a menudo carecen de registros contables exhaustivos, la metodología se diseñó cuidadosamente para abordar este desafío. Este enfoque metodológico puede servir como un modelo valioso para futuros estudios que enfrenten circunstancias similares en las que la documentación contable sea limitada o inexistente. Por lo tanto, la investigación no solo arrojó conclusiones significativas, sino que también dejó un legado en términos de metodología de investigación que puede aplicarse en situaciones similares en el futuro.

1.4. Objetivos de la investigación

1.4.1. Objetivo General

Determinar los costos de producción por plato de trucha frita en la producción y la rentabilidad del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021.

1.4.2. Objetivos Específicos



- a) Determinar a cuánto asciende el costo de la materia prima relacionada a la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021.
- b) Determinar a cuánto asciende el costo de la mano de obra utilizada para la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021.
- c) Determinar a cuánto ascienden los costos indirectos de producción relacionados con la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021.
- d) Determinar a cuánto asciende la rentabilidad en la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021.

1.5. Delimitación de la Investigación

1.5.1. Delimitación Espacial

La investigación se llevó a cabo en las instalaciones del “Albergue Don Pío”, situado en el distrito de Santa Ana, provincia de La Convención, la cual se encuentra en la región Cusco, en Perú.

1.5.2. Delimitación Temporal

El trabajo de investigación se realizó durante un lapso de tres meses correspondientes al año 2021, siendo estos los meses de junio, julio y agosto, tomando en cuenta las actividades realizadas por el Albergue “Don Pío” en ese periodo de tiempo.

1.6. Línea de Investigación

La línea de investigación asociada a la contabilidad en la que se ubica el estudio es la Contabilidad en lo empresarial.



CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes del Estudio

2.1.1. Antecedentes Internacionales

a. *Antecedente N.º 01.*

Investigación de Santamaría (2019). Tesis: “*Costos de Producción y su Incidencia en la Rentabilidad en la Avícola Adrianita en la Ciudad de Baños de Agua Santa Periodo 2017*”, para optar al título profesional de Contador Superior y auditor C.P.A de la Universidad Regional Autónoma de los Andes, ciudad de Ambato, Ecuador, del año 2017. El objetivo general de la investigación fue diseñar un proceso contable de producción para determinar la rentabilidad de un centro del centro de producción avícola “Adrianita”. La metodología de investigación utilizada fue la cuantitativa, cuyo método fue el analítico – sintético e inductivo – deductivo, las técnicas de investigación utilizada fueron la entrevista y la encuesta. La muestra utilizada fue la totalidad trabajadores de la avícola. Los resultados obtenidos indicaron que la empresa no cuenta con un proceso contable que pueda asegurar la rentabilidad de la misma. Sin embargo, a su vez pudo concluirse que implementando un adecuado proceso contable la rentabilidad podría ser mejorada puesto que se manejarían los costos con eficiencia. La tesis descrita resultó relevante para nuestra investigación puesto que se enfoca en la rentabilidad no como un número si no como el resultado de un proceso contable que debe ser correctamente diseñado para obtener los resultados esperados por los emprendedores.

b. *Antecedente N.º 02.*

Investigación de Panimboza (2017). Tesis: “*Los Costos de Producción y la Rentabilidad en el sector Calzado del Cantón Cevallos*”, presentada para optar el grado de



Ingeniero en Contabilidad y Auditoría CPA, de la Universidad Técnica de Ambato, de la ciudad de Ambato, Ecuador, del año 2017. El objetivo general de la investigación mencionada fue analizar la importancia de los costos de producción y rentabilidad en el sector calzados del cantón Cevallos mediante la realización de un análisis de los sistemas de costos manejados de estas empresas. La modalidad utilizada fue la investigación de campo y documental con enfoque mixto de nivel descriptivo correlacional. Asimismo, la muestra se compuso de la totalidad de empresas productoras de calzado del cantón Cevallos. A través de los resultados de la investigación, el autor indica que determinar los costos de producción en el sector calzado es relevante para verificar si existe rentabilidad en la actividad que se realiza, esto se pudo notar a través de las encuestas y la revisión documentaria. Los resultados de la investigación mencionada resultaron de gran utilidad para las empresas del sector toda vez que aporta conocimientos valiosos sobre la importancia de la gestión de costos y la rentabilidad en el sector calzado, y constituyó un referente importante para estudios como el nuestro, en el cual tratamos de entender la realidad de la gestión de costos en un negocio pequeño.

c. *Antecedente N.º 03.*

Investigación de Pozo (2014). Tesis: “*Costos de Producción y su Incidencia en la Rentabilidad, de Textiles Industriales Ambateños S.A. Teimsa*”, presentada para optar el título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría C.P.A., de la Universidad Técnica de Ambato, de la ciudad de Ambato, Ecuador, del año 2014. El objetivo de la investigación fue estudiar los costos de producción y su relación con la rentabilidad como forma de buscar el mejoramiento de la gestión financiera de la empresa textil Ambateños S.A. Teimsa. La metodología fue de un enfoque cuantitativo, bajo la modalidad de trabajo de campo y la investigación bibliográfica-documental, el tipo de investigación fue exploratoria descriptiva,



mientras que la técnica utilizada para recolectar datos fueron la entrevista y encuesta. Los resultados obtenidos muestran que existe un desconocimiento de los trabajadores en cuanto a los costos de producción y la relación que guardan con la rentabilidad, explicando que la situación del control de producción dentro de la empresa no es el óptimo. Sin embargo, reconocen el valor que estos puedan tener para el mejor desempeño de la empresa. Los resultados de dicha investigación resultaron importantes para la nuestra, puesto que se resalta la necesidad de mejorar el control de producción en los emprendimientos para promover la toma de decisiones y el mejoramiento de la gestión financiera.

d. Antecedente N.º 04.

Investigación de Riofrio (2020). Tesis: “*Costos de Producción y su Incidencia en La Rentabilidad luego de Pandemia en Ferretería Inglarek, Período 2019 - 2020*”, para optar el título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría CPA, de la Universidad Técnica de Machala, de la ciudad de Machala, Ecuador, del año 2020. El objetivo general de la investigación fue estimar los costos correspondientes a la producción de bloques de hormigón de la ferretería Inglarek para analizar rentabilidad de esta empresa. La metodología utilizada fue cuantitativa, empírica y descriptiva; la recolección de datos se llevó a cabo por medio de la técnica de revisión documentaria. Los resultados más relevantes del mencionado antecedente tienen relación con los niveles de los costos de producción tomando en cuenta las dimensiones de la producción de bloques, es decir la materia prima, mano de obra y los costos indirectos donde se evidencia que ha existido una disminución de las utilidades lo que ha influenciado en la rentabilidad de la empresa. Esto principalmente por el incremento de los precios correspondientes a materiales productivos a consecuencia de la paralización productiva que ocasionó la pandemia del COVID.19, aunque esto no ha influido en la demanda de bloques de hormigón que se producen. Como puede verse, los costos pueden



verse influidos por factores externos y coyunturales, que condicionan la rentabilidad obtenida por las empresas en el mercado. En esta investigación, el autor resaltó la influencia de factores externos que influyen en los costos de producción y la rentabilidad de las empresas, en este caso específico, debido a los efectos de la pandemia. Estos hallazgos aportaron información valiosa para nuestra investigación, dado que tuvieron lugar en el mismo contexto, esto es, durante la pandemia por COVID-19.

e. Antecedente N.º 05.

Investigación de Vásconez (2015). Tesis: “*Costos de producción y rentabilidad en la empresa WaltVas*”, para optar el Título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría CPA, de la Universidad Técnica que Ambato de Ecuador, en la ciudad de Ambato, Ecuador, del año 2015. El objetivo general de la investigación fue realizar un análisis detallado de los costos y la rentabilidad de la empresa WaltVas para estimar su situación económica y financiera. La metodología que se utilizó en la investigación fue cuantitativa y cualitativa, la modalidad de la investigación fue básica, investigación de campo e investigación documental. En cuanto al tipo de investigación, este fue descriptivo de nivel exploratorio. La población de la investigación estuvo conformada por los trabajadores que laboran para la empresa, la técnica utilizada fue la encuesta. Los resultados de la investigación indicaron que los trabajadores no tienen mucho conocimiento sobre los costos de producción, los procesos de producción y la rentabilidad de la empresa, puesto que la mayoría de los resultados indicaron que la misma no tiene un buen manejo de su contabilidad de costos, situación que conduce a una mala gestión de las decisiones que se toman en la empresa.

2.1.2. Antecedentes Nacionales

a. Antecedente N.º 01.



Investigación realizada por Cruz y Quesquen (2019). Tesis: “*Análisis de los costos del servicio y la determinación de la rentabilidad por plato en el restaurante La Taberna, Trujillo, enero 2018*”, para optar el título profesional de Contador Público de la Universidad Privada del Norte, en la ciudad de Trujillo, del año 2019. El objetivo de la investigación mencionada fue analizar los costos y rentabilidad por plato del restaurante La Taberna. La metodología utilizada fue de tipo descriptiva – aplicativa, de diseño no experimental, transversal. La población y muestra de la investigación se conformó por la información de los costos, gastos e ingresos de la empresa del año 2018, las técnicas de investigación utilizadas fueron la observación, entrevista y el análisis documental. A través de los resultados de la investigación se determinó los costos de producción por plato, recopilando, identificando y calculando todos los insumos directos, mano de obra y costos indirectos, que se utilizaron para realizar cada plato; así también se pudo determinar que existe una rentabilidad favorable dentro del restaurante La Taberna. Este tipo de información resultó relevante a fin de conocer cómo es que cada ingrediente y parte del proceso productivo representan costos que deben ser cuidadosamente planeados y ejecutados.

b. Antecedente N.º 02.

Investigación de Tapara (2017). Tesis: “*Rentabilidad y Costos de Producción de la crianza de pez Paco (Piaractus Brachypomus) en el Distrito de Tambopata – Madre De Dios, periodo 2011-2013*”, para optar el grado de Ingeniero Economista, de la Universidad de Nacional del Altiplano de la ciudad de Puno, Perú, del año 2017. El objetivo de dicha investigación fue determinar los costos de producción y rentabilidad de productores de pez paco en Tambopata. El método de investigación utilizado fue de tipo analítico descriptivo con una muestra de tres productores cuyas actividades se centran en el sector piscícola, especializados en la producción de cultivo de pez “paco”, del distrito de Tambopata entre



los años 2011 – 2013, las técnicas utilizadas fueron la entrevista, encuesta, revisión documentaria y la observación. Dentro de los resultados de la investigación se observa que, dentro de los productores de paco del distrito de Tambopata, el productor Olger Mochocco es quien presenta los más altos indicadores de rentabilidad a comparación de sus otros compañeros. Este estudio se relacionó a nuestro trabajo puesto que las actividades económicas desarrolladas en ambas investigaciones son las mismas (actividad piscícola), y pueden ser usados como fuente de referencia.

c. *Antecedente N.º 03.*

Investigación de Tarqui (2016). Tesis: “*Determinación del Costo de Producción y Rentabilidad de Puertas Especiales Combinadas de Fierro y Madera en las Industrias de Metal Mecánica en la Ciudad de Yunguyo*”, para optar el grado de Contador Público en la Universidad Nacional del Altiplano, de la ciudad de Puno, del año 2016. El objetivo general de la mencionada investigación fue determinar los costos de producción y rentabilidad de las empresas de producción de productos terminados de metal mecánica en la ciudad de Yunguyo. En cuanto a la metodología utilizada en la mencionada en el presente antecedente fue analítica descriptiva e inductiva, la muestra consistió en estudiar 2 empresas que prestan servicios de producción de industria metal mecánica. Las técnicas de recolección de datos utilizadas por el autor fueron la entrevista personal, la encuesta y la observación directa. De acuerdo con los resultados de la encuesta realizada, la suma de las dimensiones de la variable costos de producción (materiales, mano de obra y gastos indirectos), no reflejaron de forma correcta cuales son los reales resultados de la situación de los costos de producción, sin embargo, los resultados de la rentabilidad de la empresa son positivos.

2.1.3. Antecedentes Locales



a. Antecedente N.º 01.

Investigación de Cáceres y Quispe (2018). Tesis: “*Costos de Producción, Comercialización y Rentabilidad de la Hoja de Coca en el Distrito de Santa Ana La Convención – Cusco año 2016*”, para optar el título de Contador de la Universidad Tecnológica de los Andes, de la ciudad del Cusco, del año 2018. El objetivo general de la mencionada investigación fue analizar los costos y rentabilidad de los productores de hoja de coca del distrito de Santa Ana en La Convención, Cusco. En cuanto a la metodología utilizada, esta fue hipotética-deductiva de tipo básico, se aplicó un diseño no experimental y alcance exploratorio-descriptivo, cuyas técnicas fueron la encuesta y la revisión documentaria y sus instrumentos fueron el cuestionario y la ficha de revisión. Al respecto de la muestra, esta fue probabilística, con una cantidad exacta de 29 productores de la hoja de coca. Los resultados de la investigación indicaron que el costo de producción de la hoja de coca es más alto que el precio de venta a ENACO, pues los productores de esta solo toman en cuenta como costos de producción solamente algunas de las muchas actividades que se realizan a la hora de producir la hoja de coca, de esta manera se comprobó que la producción de la hoja de coca en el distrito de Santa Ana no es rentable y su precio de comercialización está devaluado.

a. Antecedente N.º 02.

Investigación de Paliza y Urquiza (2017). Tesis: “*Los Costos de Producción en la elaboración de helados y la fijación de precios en la Empresa Inversiones Artika Cusco S.A.C. Periodo 2016*”, para optar el Título Profesional de Contador Público de la Universidad Andina del Cusco, en la ciudad del Cusco, del año 2017. El objetivo general fue determinar los costos de producción y fijación de precios de la empresa de helados Inversiones Artika Cusco S.A.C. La metodología de investigación que se utilizó fue de tipo



básico, enfoque cuantitativo, con un diseño no experimental y con alcance descriptivo; en cuanto a las técnicas de recolección de datos tenemos la observación, entrevista, análisis documental y la revisión bibliográfica. Respecto de la muestra esta fue no probabilística considerando a los 10 trabajadores que prestan sus servicios a la empresa, la información del área de costos y del área de producción de la empresa Inversiones Artika Cusco S.A.C. Los resultados de la investigación demostraron que los trabajadores no tienen conocimiento sobre la determinación de los costos de producción, estos no lo aplican en la empresa, siendo difícil realizar los cálculos correspondientes de la MP, MOD, CIF. Además de manejar los costos de manera rudimentaria y no conforme al contexto local, ya que la empresa matriz ubicada en Lima determina los costos a nivel nacional y no toma en cuenta las variaciones de precios en las diferentes ciudades. Este antecedente resultó una base interesante que permitió conocer de mejor manera el proceso de costos en sectores como el alimentario.

2.2. Bases Legales

El trabajo de investigación tuvo como base legal, la siguiente:

- Constitución Política del Perú: Como norma fundamental de la legislación peruana, la investigación se realiza tomando en cuenta las normas pertinentes a derechos fundamentales y realización de actividades económicas.
- Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa Ley 28015: Esta norma tiene por finalidad promover y formalizar la actividad económica de las micro y pequeñas empresas, proporcionando incentivos y facilidades para su crecimiento y desarrollo. Esta norma resulta pertinente debido a que la finalidad del estudio es favorecer la formalización de las actividades económicas actualmente realizadas en el albergue materia de estudio.



- Ley de Promoción de la Amazonía, Ley N° 27037: Esta norma tiene por objetivo fomentar el crecimiento de la región amazónica del país. Para ello, la ley establece políticas de tipo económico y tributario para promover las actividades económicas en la zona. Esta norma guarda relación con la investigación debido a que el Albergue materia de estudio se encuentra ubicado en una zona exenta del pago del impuesto, lo cual influye de manera directa en los costos de producción del plato de trucha frita.

2.3. Bases Teóricas

2.3.1. Costos de producción

Independientemente de las actividades a las cuales se dedica una empresa, el objetivo en común que se espera alcanzar es la generación de beneficios económicos. Por ello, las empresas adoptan estrategias de gestión divididas en las etapas de planificación, organización, ejecución y evaluación para tener un control de las actividades productivas. (Casanova et al., 2021). En el ámbito de esta gestión, resulta crucial realizar un seguimiento y análisis de los costos de producción en los que incurren las empresas para la creación de su producto final o la oferta de sus servicios.

La gestión de los costos de producción es responsabilidad de las áreas de administración, finanzas y contabilidad general de las empresas, las cuales basan su control en la información precisa proporcionada por la contabilidad de costos (Casanova et al., 2021). Una vez identificados los costos, los mismos se evalúan para determinar su impacto en la rentabilidad de la empresa y sus actividades, buscando asegurar la subsistencia de la empresa en el tiempo.

A manera de profundizar en el concepto de costos de producción, primeramente desarrollaremos el concepto de costos, así como su clasificación.



2.3.1.1. Definición de costos.

Existen numerosas definiciones de costos, todas ellas basadas en distintos criterios. Así, por ejemplo, como menciona Vásquez (2018), los costos pueden definirse desde dos acepciones:

La primera de ellas se basa en el concepto de la producción de algún bien o servicio, postulándolo como el resultado de los esfuerzos y recursos que han sido necesarios para su obtención.

La segunda va referida al costo de oportunidad que tiene el producto final, dado que este utilizó recursos para conseguirla que pudieron ser utilizados para otro fin.

Adicionalmente, para Marulanda (2009), el costo está relacionado al proceso de producción, cuyo valor expresado tácitamente en los productos finales y cuantitativamente es visto en los inventarios. Por su parte, Lazo (2013) denomina costo a los recursos que son utilizados en lugar de otros para lograr un fin, lo que refuerza el concepto de costo de oportunidad mencionado líneas arriba. Finalmente, Hernández y Padilla (2003) mencionan que el costo es la inversión de actividades y recursos para la consecución de un beneficio. La manifestación financiera se refiere a la representación (en términos monetarios) de los diversos factores involucrados en la adquisición de bienes o servicios.

2.3.1.2. Diferencia entre costos y gastos.

García (2008), al respecto de los costos y gastos, menciona que el costo y gasto básicamente tienen similares conceptos, su diferencia fundamental se base en la función que se les asigna y su tratamiento contable. Respecto a la función menciona los gastos están relacionados a las funciones de distribución, administración y financiamiento; mientras que el tratamiento contable corresponde al proceso productivo en sí, como el inventario de las materias primas, producción en proceso y los productos terminados, los cuales se reflejan en el balance general bajo la forma de activos.



Adicionalmente, Viaña (2014) comenta que, los costos son los recursos utilizados para alcanzar un objetivo en específico. Para tal fin se considera el valor monetario de los recursos requeridos para obtener bienes y servicios. Puede entenderse que el costo es capitalizable. Por otro lado, los gastos son entendidos como los valores monetarios necesarios para la correcta marcha de la empresa en un tiempo determinado y no genera ingresos ni utilidades. Ambos conceptos son parecidos, pero con diferencias sutiles que se relacionan a los fines que persiguen en la empresa.

2.3.1.3. Clasificación de los costos.

A criterio de Hoyos (2017), los costos se clasifican en cinco grupos para que de esta manera se pueda analizar su eficiencia, siendo estos los siguientes:

a. Según su relación con la actividad, departamento o producto.

Dentro de esta clasificación, se considera a los costos directos e indirectos, los cuales se desarrollan a continuación:

- Costos directos: Tiene que ver con la relación directa respecto al producto final, es decir que, si es necesario “x” litros de leche para envasar “y” cantidad de tarros de yogurt, la relación será directa al necesitarse “2x” litros de leche para envasar “2y” tarros de yogurt.
- Costos indirectos: Este concepto está relacionado a insumos que influyen indirectamente en el proceso de producción y que estos pueden depreciarse, requerir mantenimiento, entre otros. Se consideran también el pago de mano de obra, alquileres, etc.

b. Según su relación con la producción (costos de producción).

Dentro de la clasificación de los costos según su producción se toma en consideración el costo primo y el costo de conversión.



- Costo primo: Está referido a los elementos primarios necesarios para la producción de un bien o servicio, a saber, la materia prima y la mano de obra. Su contabilidad es importante para la administración y sus futuras decisiones respecto a la producción.
- Costo de conversión: Relacionado al costo de la transformación de los recursos iniciales y su análisis para registrar los costos de producción.

c. Según el volumen o nivel de actividad.

En cuanto a los costos según su volumen o nivel de actividad, estos están divididos en costos fijos, variables y semivARIABLES:

- Costos fijos: Se trata de aquellos que no variarán a pesar de que existan cambios en el volumen de producción o las actividades propias de la empresa.
- Costos variables: Aquellos costos que son directamente proporcionales al volumen o actividad productiva de una determinada empresa.
- Costos semivARIABLES: Se refiere a aquellos costos que sufren cambios de acuerdo al nivel de producción de la empresa, sin embargo, no son de manera directa, sino que dependerá del tipo de actividad y su relación con la producción.

d. Según la fecha o momento del cálculo del costo unitario.

En esta clasificación se encuentran los costos históricos, los cuáles son los costos ya contabilizados a lo largo de la historia de la empresa, de las que se pueden sacar las proyecciones aspiradas de la empresa.

e. Según su relación con el nivel del promedio.

De acuerdo con su relación con el nivel del promedio, estos costos se clasifican en:

- Costos totales: Se entienden como los costos acumulados de la empresa.



- Costos unitarios: Estos son los costos obtenidos de los costos totales entre las unidades producidas, haciendo posible una buena contabilidad en el inventario final de artículos producidos y vendidos.

2.3.1.4. Definición de costo de producción

De acuerdo con Riofrio (2020) el costo de producción son los recursos necesarios para producir bienes y servicios que son a su vez registrados y calculados monetariamente. A su vez Paliza y Urquiza (2017) mencionan que los costos de producción son aquellos montos destinados a la materia y tiempo que se requieren para ejecutar un proceso productivo de un bien y/o servicio para colocarlo en un medio de venta.

Para los autores Hansen y Mowen, (2007), el costo es el dinero o su equivalente, que se utiliza para obtener bienes y servicios con una finalidad de aporte mayor en términos económicos. Complementariamente, Fernández et al. (2006) menciona que, la producción es entendida como las actividades por las cuales los factores productivos se transforman en bienes y servicios. Por último, respecto a los costos de producción, el autor Casanova et al. (2021) nos indica que son la suma de dinero, materia prima, esfuerzo y tiempo que se invierte en la consecución de bienes o servicios.

2.3.1.5. Importancia de los costos de producción

Los costos de producción son importantes porque permiten a las empresas determinar el precio de venta de sus productos y servicios, lo que a su vez afecta su rentabilidad y competitividad en el mercado. Además, la contabilidad de costos ayuda a las empresas a controlar y reducir los costos de producción, mejorar la eficiencia y la productividad, y tomar decisiones empresariales informadas. Al conocer los costos de producción, las empresas pueden identificar áreas de mejora y oportunidades de ahorro de costos, lo que puede aumentar su rentabilidad y sostenibilidad a largo plazo (Cabrera, 2018).



2.3.1.6. Naturaleza de los costos de producción.

Desde el punto de vista contable, los costos de producción representan cargos vinculados a la fabricación de bienes o a la prestación de servicios que generan ingresos para una actividad económica. La distinción clave entre costos y gastos se encuentra en que en el primer caso, los costos pueden capitalizarse, de manera similar a las inversiones, dado que al producirse las ventas, existirán ingresos. En cambio, los gastos representan consumos que no necesariamente llegan a recuperarse, disminuyendo el patrimonio de la empresa (Sinisterra, 2011).

Las empresas asumen la responsabilidad de manejar adecuadamente una variedad de costos de producción, los cuales están relacionados a los materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación. La suma de dichos costos permite calcular el costo total de los productos fabricados en un periodo determinado de tiempo. Por ejemplo, en una empresa dedicada a la confección de calzado, la materia prima está constituida por el cuero, suelas, pegante, herrajes e hilo, materiales que son transformados gracias a la mano de obra y a la maquinaria y equipos necesarios en el proceso de fabricación. El monto al cual ascienden los costos, son importantes a fin de determinar la rentabilidad de la empresa (Sinisterra, 2011).

2.3.1.7. Elementos de los costos de producción.

La producción de bienes es el proceso de transformar materias primas en productos terminados. Este proceso requiere la participación de trabajadores, maquinaria y otros recursos. En consecuencia, el costo de producción es la suma de todos los gastos incurridos en este proceso.

Los tres elementos del costo de producción son las materias primas, la mano de obra y los costos indirectos. Las materias primas son los materiales que se utilizan para fabricar el producto (Sinisterra, 2011). Por su parte, la mano de obra es el esfuerzo humano necesario



para transformar las materias primas en productos terminados. Finalmente, los costos indirectos son los gastos que no se pueden asignar directamente a un producto específico, como por ejemplo los montos asignados para el pago de servicios como la energía eléctrica. Con la finalidad de determinar el costo total de un producto, se procede a realizar la suma de los costos correspondientes a la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos (Sinisterra, 2011).

A continuación, desarrollaremos cada uno de los 3 elementos:

a. Materia prima.

Las materias primas son aquellos materiales que, una vez sometidos a un proceso de transformación, se convierten en productos terminados. Para fabricar un producto se suele hacer uso de una amplia gama de materias primas. La materia prima se suele clasificar en materia prima directa e indirecta. La materia prima directa hace referencia a todos los materiales que integran físicamente el producto terminado o que se pueden asociar fácilmente con él. Por ejemplo, la madera que se emplea en la fabricación de una mesa de comedor hace parte del producto y su costo puede clasificarse como costo de material directo (Sinisterra, 2011).

Ramírez et al. (2010), explican que la materia prima son los elementos utilizados para la fabricación de algún bien mediante su transformación física o química. Como resultado de dicho proceso, se da como resultado un producto que difiere mucho de los insumos iniciales.

Asimismo, Marulanda (2009) añade que la materia prima es la base con la que se producen los bienes, siendo el principal elemento del costo. Esta guarda una relación directa



con el producto terminado debido por su fácil identificación o por el valor relevante respecto al producto final.

A manera de conclusión, Altahona (2009) indica que la materia prima son los insumos indispensables para la elaboración de un producto y que son parte esencial del mismo. Por ejemplo, para preparar un pastel, la materia prima estará constituida por la harina, los huevos, azúcar, etc., siendo estos indispensables para su elaboración.

b. Mano de obra.

La mano de obra representa el esfuerzo humano aplicado a la fabricación del producto, la cual puede ser directa o indirecta. La mano de obra directa está constituida por la labor realizada por los empleados que están directamente involucrados en el proceso de producción y los costos son generados por sus salarios y beneficios. Por su parte, la mano de obra indirecta se refiere al trabajo que no está directamente relacionado con la elaboración del producto terminado (Sinesterra, 2011). Al respecto, Ramírez et al. (2010) comenta, la mano de obra la constituyen los sueldos que los trabajadores reciben por intervenir en el proceso de elaboración de los productos. Los demás costos que no se identifican como directos en la fabricación de los bienes están considerados como mano de obra indirecta. Por su parte, Marulanda (2009) añade a ello que, la mano de obra corresponde a todas las remuneraciones de los operarios como por ejemplo, los salarios, incentivos, prestaciones sociales, horas extras, etc.

c. Costos indirectos.

Los costos indirectos comprenden todos los costos asociados con la fabricación de los productos, con la excepción de la materia prima directa y la mano de obra directa. En este elemento se incluyen los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los sacrificios



de valor que surgen por la utilización de la capacidad instalada, denominados también costos generales de fabricación (Sinesterra, 2011).

Ramírez et al. (2010) indican sobre los costos indirectos que, su importancia estará influenciada por la magnitud del tamaño de la empresa, ya que de esto dependen los costos indirectos. Una mayor envergadura de la manufactura, estará supeditada a mayores costos de la estructura requerida, mayor capacidad organizativa, mayores controles en la mecanización de la producción, etc.

Al respecto Altahona (2009), hace mención a que los costos indirectos son parte de los tres elementos de los costos de producción, siendo cada uno de ellos identificable y así mismo necesario para elaborar un bien o servicio.

2.3.2. Rentabilidad.

Sánchez (2002) menciona que la rentabilidad hace referencia a toda actividad económica en la que se involucran recursos materiales, humanos y financieros que ofrezcan resultados a lo largo del tiempo. Este resultado a su vez representa una medida de cuán eficiente ha sido el periodo productivo, pudiendo gestionar las acciones correctivas que lleven a los resultados más óptimos.

A su vez Gutiérrez y Tapia (2016), indican que la rentabilidad es el medio para poder comparar de qué manera fueron utilizados los capitales a lo largo del tiempo, ya que estos son en sí el rendimiento del capital expresado en resultados concretos. Son además la fuente de recursos o liquidez sobre la que se generarán las actividades futuras de la empresa.

Finalmente, para Díaz (2012) la rentabilidad se comprende como los resultados financieros que una empresa obtiene para solventar su actividad económica. Siendo a su vez la mejor manera de medir la eficiencia de los recursos financieros y humanos empleados en esta actividad.



2.3.2.1. La rentabilidad y el análisis contable.

Al respecto, Sánchez (2002) menciona que la rentabilidad será de prioridad dentro de una empresa siempre y cuando su modelo esté enfocado de esa manera. Puesto que a pesar de ser uno de los ejes sobre los que se generan las mayores discusiones sobre las decisiones empresariales a futuro, muchas de ellas darán prioridad al crecimiento, la estabilidad o incluso al impacto social que puedan tener. Sin embargo, la rentabilidad siempre estará presente ya que de ello depende la sostenibilidad de una empresa.

Reforzando la idea anterior es preciso tener en cuenta la dicotomía a la que muchas de las empresas se enfrentada, puesto que la rentabilidad y la seguridad empresarial son conceptos contrarios, aunque vayan en pos de la salud de las empresas. Esto se concibe así ya que la rentabilidad está ligada al riesgo debido a su relación directa, mientras que la seguridad tiene una relación inversa al riesgo que incurre una empresa. Por tanto, ambos conceptos están ligados y deben estar equilibrados para que la empresa se mantenga a lo largo del tiempo.

2.3.2.2. Objetivos de rentabilidad.

Al respecto Pérez-Carballo (2015) menciona que los objetivos de la rentabilidad pueden apreciarse desde dos puntos de vista:

- Síntesis, ya que es un resumen que evidencia las decisiones que tuvo la empresa en un periodo de tiempo.
- Universal, dado que puede ser una unidad medible en cualquier empresa. Manteniendo una opción de comparación con otras para poder tomar la alternativa más oportuna.

Por su parte Curi et al. (2019) hace referencia a la rentabilidad como clave indispensable al momento de la toma de decisiones pues son un cálculo real de las acciones en eventos pasados.



2.3.2.3. Margen de contribución.

De acuerdo con Raymundo y Vásquez (2017), el margen de contribución se define como la diferencia entre las ventas o precio de venta y los costos considerados variables. Asimismo, Daza y Hoyos (2014) respecto a este concepto refieren que en términos prácticos el margen de contribución es básicamente aquel margen que excede a los costos y gastos fijos para ser cubiertos.

Por su parte Martínez (2017) refuerza la idea anterior dando a entender que el margen de contribución está en la diferencia de los precios de venta de una empresa y todos sus costos variables. Finalmente, Martínez (2017) añade que la expresión para este concepto se da en unidades monetarios o en porcentajes del precio de venta.

2.3.2.4. Margen de utilidad neta.

De La Hoz et al. (2008), señalan que el margen de utilidad es la porción de las ventas que está disponible para los accionistas de una empresa. Este margen es deducido de los gastos e impuestos que debe asumir la empresa.

Adicionalmente, nos dicen Raymundo y Vásquez (2017) que, el margen de utilidad neta es el resultado del empleo del capital luego del mantenimiento, transacciones, eventos y demás circunstancias. Con lo que, el restante de este capital son las distribuciones que se darán a los beneficiarios de una empresa.

Por su parte, para Gitman y Zutter (2012), el margen de utilidad neta es medible en el porcentaje de cada unidad monetaria de ganancia luego de haber sido deducidos todos los costos y gastos obligatorios de la empresa. Este por tanto es un dato de gran valor para la empresa puesto que le permite conocer de manera detallada la ganancia obtenida por la actividad realizada.

2.3.2.5. Margen de rentabilidad



De acuerdo con lo referido por Salinas (2012), el margen de rentabilidad corresponde al beneficio por las unidades vendidas. En otras palabras, la rentabilidad de las ventas. Los elementos que componen a este margen pueden ser catalogados de acuerdo a una clasificación económica o a una funcional. La clasificación económica abarca los conceptos de gastos de personal, amortizaciones, provisiones, etc. Mientras que la clasificación funcional permite conocer la importancia de las diversas funciones del costo, como por ejemplo el costo de las ventas, de la administración, entre otras.

2.4. Marco Conceptual

2.4.1. Contabilidad

De acuerdo con Lazo (2013), la contabilidad se considera una ciencia social cuyo objetivo es administrar y fiscalizar el patrimonio de una empresa contable. Valorando su evolución como consecuencia de las gestiones ya sean privadas o gubernamentales.

2.4.2. Costos

Para Marulanda (2009), el costo es aquel desembolso que se realiza a lo largo del tiempo en el proceso productivo, cuyo valor queda estipulado en los bienes o servicios generados en dicho proceso y pueden ser contabilizados.

2.4.3. Costos indirectos

Al respecto Altahona (2009) indica que los costos indirectos están constituidos por aquellos costos que no están contabilizados como materia prima o mano de obra, pero que resultan necesarios para la fabricación de bienes o servicios.

2.4.4. Costos de producción



De acuerdo con Pacheco (2019) los costos de producción son los mecanismos o sistemas que se emplean para estimar el precio de la materia prima, mano de obra, costos indirectos y otros utilizados en el proceso productivo durante un periodo de tiempo determinado para ser comercializados en un mercado adecuado.

2.4.5. Mano de obra

Por otro lado, Marulanda (2009) menciona que la mano de obra es un elemento importante del costo, puesto que considera las remuneraciones, prestaciones sociales, aportes fiscales, horas extras, incentivos, etc. de los operarios.

2.4.6. Materia prima

Al respecto de este elemento Marulanda (2009) refiere que es el elemento primario del costo y engloba los materiales que están directamente relacionados con el producto final, debido a su fácil identificación, asignación o relevancia.

2.4.7. Productor agrario

De acuerdo con el Ministerio de Agricultura y Riego (2015) los productores agrarios son aquellas personas naturales que desarrollan su principal actividad en la agricultura, ganadería, forestal, incluyendo actividades de procesamiento primario y transformación de estos.

2.4.8. Piscicultura – Actividad Piscícola

De acuerdo con la Real Academia Española (s.f.) de la Lengua, la piscicultura contempla las técnicas y conocimiento a la crianza artificial de peces y mariscos. Añadiendo a ello se tiene el concepto de actividad piscícola, Pereyra (2013) lo define como el



aprovechamiento controlado y económicamente sostenible de los peces y mariscos para el consumo de las necesidades del ser humano.

2.4.9. Rentabilidad

Gutiérrez y Tapia (2016), indican que la rentabilidad se define como el rendimiento cuantificado de una inversión realizada en un determinado periodo de tiempo, suponiendo la comparación entre renta y los medios que fueron requeridos para su realización.

2.5. Hipótesis

La presente investigación tiene un enfoque cuantitativo de alcance descriptivo, pues a través de la misma se estudiará la manera en que se determinan los costos de producción así como la rentabilidad en el Albergue Don Pío, no siendo necesaria la formulación de hipótesis, como indica Hernández et al. (2014) las hipótesis no se formulan en todas las investigaciones descriptivas pues no existen afirmaciones generales en la investigación.

2.6. Variables

2.6.1. Identificación de variables

Las variables de investigación son las siguientes:

Tabla 1
Identificación de las Variables

Variable 1	Variable 2
Costos de producción	Rentabilidad

Nota. Elaboración propia.

2.6.1.1. Conceptualización de variables

Tabla 2
Conceptualización de las variables de estudio



Costos de producción Los costos de producción son los mecanismos o sistemas que se emplean para estimar el precio de la materia prima, mano de obra, costos indirectos y otros utilizados en el proceso productivo durante un periodo de tiempo determinado para ser comercializados en un mercado adecuado (Pacheco, 2019).

Rentabilidad Indican que la rentabilidad es el rendimiento cuantificado de una inversión realizada en un determinado periodo de tiempo. Suponiendo la comparación entre renta y los medios que fueron requeridos para su realización (Gutiérrez y Tapia, 2016).

Nota. Elaboración propia.



2.6.2. Operacionalización de variables

Tabla 3

Operacionalización de variables

Variables	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores
Costos de Producción	Los costos de producción son los mecanismos o sistemas que se emplean para estimar el precio de la materia prima, mano de obra, costos indirectos y otros utilizados en el proceso productivo durante un periodo de tiempo determinado para ser comercializados en un mercado adecuado (Pacheco, 2019).	Son aquellos costos en los que se incurren con la finalidad de elaborar un producto que será puesto a la venta.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Materia prima. 2. Mano de obra. 3. Costos indirectos. 	<ul style="list-style-type: none"> > Cantidad de materia prima. > Importe de materia prima. > Cantidad de trabajadores. > Importe de las horas trabajadas. > Remuneraciones, beneficios, aportaciones y gratificaciones. > Importe de los servicios. > Importe de los equipos y utensilios. > Importe de la depreciación.
Rentabilidad	Indican que la rentabilidad es el rendimiento cuantificado de una inversión realizada en un determinado periodo de tiempo. Suponiendo la comparación entre renta y los medios que fueron requeridos para su realización (Gutiérrez y Tapia, 2016).	La rentabilidad se mide tomando en cuenta las ganancias que resultan a partir de la venta de productos y la asunción de los costos de elaboración de los mismos.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ingreso por ventas. 2. Costos del periodo 3. Margen de rentabilidad. 	<ul style="list-style-type: none"> > Importe total de ingresos por ventas. > Importe total de costos por materia prima, mano de obra y costos indirectos. > Margen de contribución.

Fuente: Elaboración Propia



CAPÍTULO III: MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

3.1. Enfoque de la investigación

El enfoque utilizado en la presente investigación fue cuantitativo. Según manifiestan Hernández et al. (2014), mediante la recolección de datos es posible probar una hipótesis con base en la medición numérica y análisis estadístico con la finalidad de poder postular patrones de comportamiento y comprobar las teorías propuestas.

El tipo de investigación utilizado en la investigación fue del tipo aplicada, ya que de acuerdo con Vargas (2009) esta se caracteriza por buscar la aplicación de conocimientos adquiridos, a la par que se implementan otros para sistematizar la práctica en base a la investigación. Se utilizó la investigación aplicada porque nos enfocamos en la búsqueda de conocimientos para resolver los problemas respecto del manejo de los costos y rentabilidad del Albergue Don Pío.

3.2. Alcance del estudio

El enfoque utilizado en la investigación fue descriptivo, ya que se examinó minuciosamente el proceso de determinación de los costos de producción así como la rentabilidad en el Albergue Don Pío. Se tomó en consideración el alcance descriptivo ya que este establece la especificación propia de las características de las personas o los grupos que puedan ser sujetos de una investigación (Hernández et al., 2014).

3.3. Diseño de la investigación



El diseño de investigación utilizado en la investigación fue no experimental de tipo transversal que, de acuerdo con Hernández et al. (2014), son diseños que realizan la recolección de datos en un tiempo único, sin manipular ninguna de las variables y examinándolas de la manera natural en la que se manifiestan en su contexto.

3.4. Población y Muestra

3.4.1. Población

La población de la presente investigación estuvo constituida por los informes de los costos, gastos e ingresos de los productos utilizados en la preparación de un plato de trucha frita del “Albergue Don Pío”, Sector de Tunkimayo, La Convención durante tres meses del año 2021, siendo estos los meses de junio, julio y agosto.

3.4.2. Muestra

La muestra estuvo conformada por toda la información obtenida mediante el trabajo de campo, respecto de los costos, gastos e ingresos de los productos utilizados en la preparación de un plato de trucha frita del “Albergue Don Pío”, Sector de Tunkimayo, La Convención, durante un periodo de tiempo de tres meses en el año 2021, siendo estos los meses de junio, julio y agosto.

3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.5.1. Técnicas

Las técnicas de recolección de datos son aquellos procedimientos por los cuales se recopila información mediante instrumentos adecuados a fin de procesarlos y llegar a conclusiones que puedan enriquecer el conocimiento general (Tacillo, 2016). Es así que para



la presente investigación se utilizó como técnica la observación, la cual permite establecer un paradigma desde el punto de vista del investigador hacia los hechos materia de estudio, de los cuales se podrá obtener información que será analizada para su interpretación (Fabbri, 2020). Se utilizó esta técnica debido a la ausencia de documentación contable en el negocio analizado, el cual funciona sin llevar un control documental de los costos en los que se incurre para la preparación del plato. Por ello, esta técnica resultó útil con la finalidad de observar detalladamente los procesos y registrar los costos en los cuales incurren los dueños del albergue. Los datos fueron registrados en el momento y se les hizo preguntas a los involucradas para complementar la información registrada.

3.5.2. Instrumentos

De acuerdo con Mejía et al. (2018) el instrumento es la herramienta que aporta a la recolección de información, tales como un test, una prueba, un cuestionario, entre otros. Para la presente investigación se utilizó una ficha de observación que permitió el registro detallado de los importes asociados a la materia prima, mano de obra y costos indirectos en el Albergue Don Pío, los cuales fueron obtenidos a partir de la visita al lugar de estudio, debido a la inexistencia de documentos (tales como boletas o balances) a partir de los cuales se pudiera registrar información.

3.6. Validez y confiabilidad de instrumentos

Como indica Escobar y Cuervo (2008), la validez de un instrumento valida lo adecuado de un muestreo al universo conforme a lo que se quiere calcular. Añadiendo a ello, Corral (2009) nos dice que para realizar correctamente esta validación es preciso conocer a detalle las características del estudio a realizar. En el caso de esta investigación, el



instrumento utilizado fue sometido al juicio de expertos, que como definen Escobar y Cuervo (2008), están conformados por personas que tienen una opinión de un determinado tema con base en su probada trayectoria, y además reconocidos por otros expertos calificados, quienes dan información, opiniones y juicios en base a su experiencia.

En cuanto a la confiabilidad del instrumento, Hernández et al. (2014) menciona que, esta está relacionada con el grado en que la aplicación repetida a un determinado objeto genera resultados similares. Para la presente investigación se optó por recurrir a un tercero experto en contabilidad de costos, que se encargó de aplicar los instrumentos para la posterior contrastación con la información obtenida en la presente investigación, para de esa manera poder evaluar la consistencia de los resultados.

3.7. Procesamiento de datos

Todos los datos que se recopilaron durante el trabajo de campo de la presente investigación en el Albergue Don Pío, durante los tres meses de estudio en el año 2021 (junio, julio y agosto), fueron procesados con ayuda del programa Microsoft Excel tanto para el procesamiento como para la elaboración y presentación de tablas.



CAPÍTULO IV: RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1. Resultados respecto a los objetivos específicos

En este apartado, corresponde presentar los resultados de la investigación desarrollada en el Albergue Don Pío. Para tales efectos, iniciaremos señalando que los meses de recojo de información corresponden a los meses de junio, julio y agosto del año 2021, en los cuales se vendieron un total de 364 platos de trucha frita.

Tabla 4
Número de platos vendidos durante los meses de investigación

Mes	Número de Platos
Junio	100
Julio	160
Agosto	104
Total	364

Nota. Elaboración propia.

4.1.1. Resultados respecto al primer objetivo específico

Como primer objetivo específico se estableció:

Determinar a cuánto asciende el costo de la materia prima relacionada a la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021.

En atención a ello, la información recolectada a partir de la aplicación de nuestros instrumentos de recojo de información, estableció lo siguiente:

Tabla 5
Costo de la materia prima en el mes de junio

Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario (S/)	Costo Total (S/)	%
Yuca	25	Kg	S/ 1.50	S/ 37.50	5.00%
Trucha*	100	unidad	S/ 5.94	S/ 594.00	85.00%
Plátano	25	unidad	S/ 1.00	S/ 25.00	4.00%



Arroz	16	Kg	S/ 2.70	S/ 43.20	6.00%
Costo total de la materia prima				S/ 699.70	100.00%

Nota. Elaboración propia.

(*) *Costo de crianza de trucha: Ver Tabla 16.*

Interpretación:

Tal como se aprecia en la Tabla 5, durante el mes de junio de 2021 se obtuvo un costo de S/ 699.7 correspondiente a la materia prima para la elaboración del plato de trucha frita. Esta cantidad se encuentra dividida entre los ingredientes del plato: Trucha (S/594.00), yuca (S/37.5), plátano (S/25.00) y arroz (S/43.20). El ingrediente que involucra un costo mayor es la trucha (85%), mientras que el plátano (4%) constituye el costo menor, por ser un producto de la zona.

Tabla 6
Costo de la materia prima en el mes de julio

Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario (S/)	Costo Total (S/)	%
Yuca	40	Kg	S/ 1.50	S/ 60.00	5.30%
Trucha*	160	unidad	S/ 5.94	S/ 950.40	84.10%
Plátano	49	unidad	S/ 1.00	S/ 49.00	4.30%
Arroz	26	Kg	S/ 2.70	S/ 70.20	6.20%
Costo total de la materia prima				S/ 1,129.60	100.00%

Nota. Elaboración propia.

(*) *Costo de crianza de trucha: Ver Tabla 16.*

Interpretación:

Tal como se aprecia en la Tabla 6, durante el mes de julio de 2021 se obtuvo un costo de S/ 1129.6 correspondiente a la materia prima para la elaboración del plato de trucha frita. Esta cantidad se encuentra dividida entre los ingredientes del plato: Trucha (S/950.40), yuca (S/37.5), plátano (S/49.00) y arroz (S/70.20). El ingrediente que involucra un costo mayor es la trucha (84%), mientras que el plátano (4.3%) constituye el costo menor.



Tabla 7

Costo de la materia prima en el mes de agosto

Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario (S/)	Costo Total (S/)	%
Yuca	26	kg	S/ 1.50	S/ 39.00	5.00%
Trucha*	104	unidad	S/ 5.94	S/ 617.76	84.00%
Plátano	35	unidad	S/ 1.00	S/ 35.00	5.00%
Arroz	17	kg	S/ 2.70	S/ 45.90	6.00%
Costo total de la materia prima				S/ 737.66	100.00%

Nota. Elaboración propia.

() Costo de crianza de trucha: Ver Tabla 16*

Interpretación:

Conforme a los datos contemplados en la Tabla 7, durante el mes de agosto de 2021 se obtuvo un costo de S/ 737.66 correspondiente a la materia prima para la elaboración del plato de trucha frita. Esta cantidad se encuentra dividida entre los ingredientes del plato: Trucha (S/617.76), yuca (S/39.00), plátano (S/35.00) y arroz (S/45.90). El ingrediente que involucra un costo mayor es la trucha (84%), mientras que el plátano (5%) y la yuca (5%) constituyen los costos menores.

4.1.2. Resultados respecto al segundo objetivo específico

Como segundo objetivo específico se propuso:

Determinar a cuánto asciende el costo de la mano de obra utilizada para la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021.



Tabla 8

Costo de la mano de obra en el mes de junio

Descripción	Cantidad	Costo Total	%
Cocinero (dueño)	1	0	0
Total		0	100%

Nota. Elaboración propia.

Interpretación:

Conforme a los datos contemplados en la Tabla 8, durante el mes de junio de 2021 únicamente una persona intervino de manera directa en la elaboración del plato de trucha frita (dueño del albergue), a quien no se le pagó monto alguno por la actividad realizada. En ese sentido, no se verificaron costos relacionados a la mano de obra durante el mes analizado.

Tabla 9

Costo de la mano de obra en el mes de julio

Descripción	Cantidad	Costo Total	%
Cocinero (dueño)	1	0	0
Total		0	100%

Nota. Elaboración propia.

Interpretación:

Conforme a los datos de la Tabla 9, durante el mes de julio de 2021 únicamente el dueño del albergue intervino de manera directa en la elaboración del plato de trucha frita, a quien no se le pagó monto alguno por la actividad realizada. En ese entender, no se verificaron costos relacionados a la mano de obra durante el mes analizado.



Tabla 10

Costo de la mano de obra en el mes de agosto

Descripción	Cantidad	Costo Total	%
Cocinero (dueño)	1	0	0
Total		0	100%

Nota. Elaboración propia.

Interpretación:

Conforme a los datos de la Tabla 10, en el mes de agosto de 2021 únicamente el dueño del albergue intervino de manera directa en la preparación del plato de trucha frita, a quien no se le pagó monto alguno por la actividad realizada. En ese entender, no se verificaron costos relacionados a la mano de obra durante el mes analizado.

4.1.3. Resultados respecto al tercer objetivo específico

Como tercer objetivo específico tenemos:

Determinar a cuánto ascienden los costos indirectos de producción relacionados con la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021.



Tabla 11
Costos indirectos en el mes de junio

Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total	%
Tomate	8.33	Kg	S/ 2.00	S/ 16.66	2.63%
Cebolla	15	Kg	S/ 1.50	S/ 22.50	3.56%
Aceite	4	litros	S/ 7.50	S/ 30.00	4.74%
Limón	100	unidad	S/ 0.20	S/ 20.00	3.16%
Sal	1	Kg	S/ 1.50	S/ 1.50	0.24%
Ayudante	1	persona	S/ 200.00	S/ 200.00	31.61%
Gas	20	Kg	S/ 4.50	S/ 90.00	14.22%
Agua	1	anual	S/ 170.00	S/ 14.17	2.24%
Energía eléctrica	1	mensual	S/ 70.00	S/ 70.00	11.06%
Lejía	5	unidad	S/ 3.00	S/ 15.00	2.37%
Jabón Líquido	2	unidad	S/ 7.00	S/ 14.00	2.21%
Ayudin	2	unidad	S/ 7.00	S/ 14.00	2.21%
Detergente	2	unidad	S/ 3.50	S/ 7.00	1.11%
Cocina (Depreciación)*	1	mensual	S/ 12.50	S/ 12.50	1.98%
Ollas y utensilios (Desgaste)*	1	mensual	S/ 97.00	S/ 97.00	15.33%
Utensilios de limpieza (Desgaste)*	1	mensual	S/ 8.42	S/ 8.42	1.33%
Total				S/ 632.74	100.00%

Nota. Elaboración propia.

Interpretación:

Los datos de la Tabla 11 muestran que, durante el mes de junio de 2021, los costos indirectos ascendieron a un total de S/632.74. Los referidos costos están distribuidos en aquellos ingredientes adicionales al plato de trucha frita (verduras) así como los insumos indirectos necesarios para la elaboración del plato y la posterior limpieza de los utensilios utilizados. Se observa que el costo indirecto más significativo es el del ayudante (S/200.00), el cual es contratado de manera eventual para realizar actividades como mozo. Asimismo, se



observa que el costo menos significativo corresponde a la sal (S/ 3.00), detergente (S/ 7.00) y el desgaste de los utensilios de limpieza (S/ 8.42).

Tabla 12
Costos indirectos en el mes de julio

Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo unitario	Costo Total	%
Tomate	13	Kg	S/ 2.00	S/ 26.00	3.52%
Cebolla	20	Kg	S/ 1.50	S/ 30.00	4.06%
Aceite	7	Litros	S/ 7.50	S/ 52.50	7.10%
Limón	160	unidad	S/ 0.20	S/ 32.00	4.33%
Sal	2	Kg	S/ 1.50	S/ 3.00	0.41%
Ayudante	1	persona	S/ 200.00	S/ 200.00	27.04%
Gas	32	Kg	S/ 4.50	S/ 144.00	19.47%
Agua	1	Annual	S/ 170.00	S/ 14.17	1.92%
Energía eléctrica	1	mensual	S/ 70.00	S/ 70.00	9.46%
Lejía	5	unidad	S/ 3.00	S/ 15.00	2.03%
Jabón Liquido	2	unidad	S/ 7.00	S/ 14.00	1.89%
Ayudin	2	unidad	S/ 7.00	S/ 14.00	1.89%
Detergente	2	unidad	S/ 3.50	S/ 7.00	0.95%
Cocina (depreciación)	1	mensual	S/ -	S/ 12.50	1.69%
Ollas y utensilios (Desgaste)	1	mensual	S/ -	S/ 97.00	13.12%
Utensilios de limpieza (Desgaste)	1	mensual	S/ -	S/ 8.42	1.14%
Total				S/ 739.58	100.00%

Nota. Elaboración propia.

Interpretación:

Los datos de la Tabla 12 muestran que, durante el mes de julio de 2021, se observó un incremento en los costos indirectos de producción del plato de trucha frita, los cuales ascendieron a un total de S/739.58. Los referidos costos están distribuidos en los ingredientes adicionales al plato de trucha frita (verduras) así como los insumos indirectos necesarios para la elaboración del plato y la subsecuente limpieza y desinfección de los utensilios utilizados



en el proceso. Resalta como costo indirecto más alto el correspondiente al pago del ayudante (S/200.00), quien realiza actividades de mozo. Asimismo, se observa que el costo menos significativo corresponde a la sal (S/ 3.00), detergente (S/ 7.00) y el desgaste de los utensilios de limpieza (S/ 8.42).

Tabla 13
Costos indirectos en el mes de agosto

Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo unitario	Costo Total	%
Tomate	9	kg	S/ 2.00	S/ 18.00	2.83%
Cebolla	16	kg	S/ 1.50	S/ 24.00	3.77%
Aceite	4	litros	S/ 7.50	S/ 30.00	4.71%
Limón	104	unidad	S/ 0.20	S/ 20.80	3.27%
Sal	1	kg	S/ 1.50	S/ 1.50	0.24%
Ayudante	1	persona	S/ 200.00	S/ 200.00	31.43%
Gas	20	kg	S/ 4.50	S/ 90.00	14.14%
Agua	1	anual	S/ 170.00	S/ 14.17	2.23%
Energía eléctrica	1	mensual	S/ 70.00	S/ 70.00	11.00%
Lejía	5	unidad	S/ 3.00	S/ 15.00	2.36%
Jabón Líquido	2	unidad	S/ 7.00	S/ 14.00	2.20%
Ayudin	2	unidad	S/ 7.00	S/ 14.00	2.20%
Detergente	2	unidad	S/ 3.50	S/ 7.00	1.10%
Cocina (depreciación)	1	mensual	S/ -	S/ 12.50	1.96%
Ollas y utensilios (Desgaste)	1	mensual	S/ -	S/ 97.00	15.24%
Utensilios de limpieza (Desgaste)	1	mensual	S/ -	S/ 8.42	1.32%
Total				S/ 636.38	100.00%

Nota. Elaboración propia.

Interpretación:

Los datos contenidos en la Tabla 13 muestran que, en el mes de agosto de 2021, se observó una disminución de los costos indirectos de producción del plato de trucha frita, los



cuales ascendieron a un total de S/636.38. Los costos indirectos están distribuidos en los ingredientes adicionales al plato de trucha frita principal (verduras) así como los insumos indirectos necesarios para la elaboración del plato y la limpieza de los utensilios usados en el proceso de preparación. Resalta como costo indirecto más alto el correspondiente al pago del ayudante (S/200.00), quien presta sus servicios ocasionales como mozo. Asimismo, se observa que el costo menos significativo corresponde a la sal (S/ 1.50), detergente (S/ 7.00) y el desgaste de los utensilios de limpieza (S/ 8.42).

4.1.4. Resultados respecto al cuarto objetivo específico

Como último objetivo específico se estableció:

Determinar a cuánto asciende la rentabilidad en la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021.

Tabla 14

Costos y precio de venta del plato de trucha frita

Mes	Costo por plato (S/)	Nro. De Platos vendidos	Costo Total (S/)	Precio de Venta Unitario	Monto de Venta Total (S/)
Junio	S/ 13.32	100	S/ 1,332.44	S/ 15.00	S/ 1,500.00
Julio	S/ 11.68	160	S/ 1,869.18	S/ 15.00	S/ 2,400.00
Agosto	S/ 13.21	104	S/ 1,374.04	S/ 15.00	S/ 1,560.00
Total		364	S/ 4,575.67		S/ 5,460.00

Nota. Elaboración propia.



Interpretación:

Los datos de la Tabla 14 permiten identificar el costo unitario del plato de trucha frita en los meses de junio (S/ 13.3244), julio (S/ 11.6824) y agosto (S/ 13.21195), así como el precio de venta del plato de trucha frita en los mismos meses (S/ 15.00). Al haberse vendido 364 platos de trucha en los meses de junio (100 platos con un costo unitario de S/ 13.32), julio (160 platos con un costo unitario de S/11.68) y agosto (104 platos con un costo unitario de S/ 13.21), el costo total en los 03 meses de muestra asciende a S/ 4,575.67 y el monto total de ventas a S/5,460.00.

Tabla 15

Rentabilidad del plato de trucha frita en los meses de junio, julio y agosto

Mes	Margen de Contribución Unitario (S/)	Precio de Venta (S/)	% de Rentabilidad
Junio	S/ 1.68	S/ 15.00	11%
Julio	S/ 3.32	S/ 15.00	22%
Agosto	S/ 1.79	S/ 15.00	11%
Promedio de rentabilidad			15%

Nota. Elaboración propia.

Interpretación:

Con la finalidad de calcular la rentabilidad en la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pio, haremos uso del valor asignado al margen de contribución, el cual es el resultado de la diferencia entre los costos y el precio de venta. En la Tabla 15, se observa el margen de contribución unitario de los meses de junio (S/ 1.68, representando un 11% de rentabilidad), julio (S/ 3.32, representando un 22% de rentabilidad) y agosto (S/ 1.79, representando un 11% de rentabilidad). Finalmente, se observa la rentabilidad promedio de los 3 meses, la cual es del 15%.



4.2. Resultados respecto al objetivo general

Como objetivo general de la investigación se estableció:

Determinar los costos de producción por plato de trucha frita en la producción y la rentabilidad del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021.

Tabla 16
Costo de la crianza de trucha (por unidad 80 gr)

Detalle del costo	Cantidad	Costo Unitario S/
Materia Prima		
Compra de alevinos	1	S/ 0.25
Alimento balanceado		
Mes 1	1	S/ 0.64
Mes 2	1	S/ 0.64
Mes 3	1	S/ 2.20
Mes 4	1	S/ 2.20
Total Materia Prima		S/ 5.93
Mano de obra		
Personal que siembra y alimenta a los peces		S/ 0.00
Personal que realiza el movimiento y selecciona por edad a los peces		S/ 0.00
Personal que realiza mantenimiento de las pozas		S/ 0.00
Total Mano de Obra		S/ 0.00
Otros Costos indirectos		
Agua del río		S/ 0.00
Desgaste de herramientas		S/ 0.00
Total costos indirectos		S/ 0.00
Costo total de crianza de truchas (por unidad) =		S/ 5.93

Interpretación:

La Tabla 16 muestra el costo de la crianza de trucha en el albergue estudiado. Considerando que una trucha está lista para su consumo en el cuarto mes de crianza, tomamos



en cuenta los costos de los 3 meses anteriores para llegar a la etapa en la que la trucha está lista para su consumo, es decir, junio de 2021. Respecto a la materia prima, la misma se encuentra compuesta por la compra de alevinos que se dio en el mes de marzo, siendo que cada unidad de trucha tuvo un costo de S/ 0.25. Respecto al alimento balanceado, el mismo varió considerando el tamaño y desarrollo de las truchas. Es así que durante los dos primeros meses, el monto del alimento para asegurar el crecimiento fue de S/ 0.64 por trucha en cada mes. En el tercer mes, el alimento ascendió a S/ 2.20 por trucha y de igual manera en el cuarto mes (S/ 2.20), por tratarse de truchas en la etapa adulta. En cuanto a la mano de obra, el costo asciende a S/0.00, en tanto las labores son realizadas directamente por los dueños, quienes no contemplan un pago por sus actividades. Por último, los costos indirectos ascienden a 0, debido a que el agua que se utiliza para las pozas proviene directamente del río, y no se reportaron costos por desgaste de herramientas para la crianza. Tomando lo anterior en cuenta, el costo total de crianza por cada trucha es de S/5.93. Dicho monto fue considerado en el cálculo del costo de la materia prima del plato de trucha de los meses de junio, julio y agosto.

A continuación se exponen los costos por plato de trucha frita correspondientes a los meses de junio, julio y agosto de 2021:



Tabla 17

Ficha de observación del mes de junio

Actividad	Descripción	Tipo de Costo			Cantidad	Unidad de Medida	Costo		Costo Total
		Materia prima	Mano de obra	Costos indirectos			unitario (S/)	(S/)	
	Yuca	X			25	Kg	S/ 1.50	S/ 37.50	
	Tomate			X	8.33	Kg	S/ 2.00	S/ 16.66	
	Cebolla			X	15	Kg	S/ 1.50	S/ 22.50	
	Trucha	X			100	Unidad	S/ 5.94	S/ 594.00	
	Plátano	X			25	Unidad	S/ 1.00	S/ 25.00	
	Aceite			X	4	Litros	S/ 7.50	S/ 30.00	
	Limón			X	100	Unidad	S/ 0.20	S/ 20.00	
	Sal			X	1	Kg	S/ 1.50	S/ 1.50	
	Ayudante			X	1	Persona	S/ 200.00	S/ 200.00	
Plato de Trucha Frita	Cocinero		X		1	Persona	-	-	
	Gas			X	20	Kg	S/ 4.50	S/ 90.00	
	Arroz	X			16	Kg	S/ 2.70	S/ 43.20	
	Agua			X	1	Annual	S/ 170.00	S/ 14.17	
	Energía eléctrica			X	1	Mensual	S/ 70.00	S/ 70.00	
	Lejía			X	5	Unidad	S/ 3.00	S/ 15.00	
	Jabón Liquido			X	2	Unidad	S/ 7.00	S/ 14.00	
	Ayudin			X	2	Unidad	S/ 7.00	S/ 14.00	
	Detergente			X	2	Unidad	S/ 3.50	S/ 7.00	
	Cocina (Depreciación)			X	1	Mensual	S/ 12.50	S/ 12.50	
	Ollas y utensilios (Desgaste)			X	1	Mensual	S/ 97.00	S/ 97.00	



Utensilios de limpieza (Desgaste)	X	1	Mensual	S/	8.42	S/	8.42
Total						S/ 1,332.44	
Cantidad de Platos						100	
Costo Unitario						S/ 13.32	

Nota. Elaboración propia.

Interpretación:

En la Tabla 17 se observa de manera detallada los costos de materia prima, mano de obra, así como los costos indirectos de producción del plato de trucha frita, incluyendo los montos por depreciación y desgaste correspondiente a equipos, utensilios, menajería y artículos de limpieza. Los referidos costos correspondientes al mes de junio ascienden a la suma de S/ 1332.44. Al haberse vendido 100 platos durante dicho periodo, el costo unitario por plato de trucha frita es de S/ 13.32.



Tabla 18

Ficha de observación del mes de julio

Actividad	Descripción	Tipo de Costo			Cantidad	Unidad de Medida	Costo unitario		Costo Total	
		Materia prima	Mano de obra	Costos indirectos			S/	S/	S/	S/
	Yuca	X			40	Kg	S/ 1.50	S/ 1.50	S/ 60.00	
	Tomate			X	13	Kg	S/ 2.00	S/ 2.00	S/ 26.00	
	Cebolla			X	20	Kg	S/ 1.50	S/ 1.50	S/ 30.00	
	Trucha	X			160	Unidad	S/ 5.94	S/ 5.94	S/ 950.40	
	Plátano	X			49	Unidad	S/ 1.00	S/ 1.00	S/ 49.00	
	Aceite			X	7	Litros	S/ 7.50	S/ 7.50	S/ 52.50	
	Limón			X	160	Unidad	S/ 0.20	S/ 0.20	S/ 32.00	
	Sal			X	2	Kg	S/ 1.50	S/ 1.50	S/ 3.00	
	Ayudante			X	1	Persona	S/ 200.00	S/ 200.00	S/ 200.00	
	Cocinero		X		1	Persona	-	-	-	
Plato de trucha frita	Gas			X	32	Kg	S/ 4.50	S/ 4.50	S/ 144.00	
	Arroz	X			26	Kg	S/ 2.70	S/ 2.70	S/ 70.20	
	Agua			X	1	Annual	S/ 170.00	S/ 170.00	S/ 14.17	
	Energía eléctrica			X	1	Mensual	S/ 70.00	S/ 70.00	S/ 70.00	
	Lejía			X	5	Unidad	S/ 3.00	S/ 3.00	S/ 15.00	
	Jabón Líquido			X	2	Unidad	S/ 7.00	S/ 7.00	S/ 14.00	
	Ayudin			X	2	Unidad	S/ 7.00	S/ 7.00	S/ 14.00	
	Detergente			X	2	Unidad	S/ 3.50	S/ 3.50	S/ 7.00	
	Cocina (depreciación)			X	1	Mensual	S/ 12.50	S/ 12.50	S/ 12.50	
	Ollas y utensilios (Desgaste)			X	1	Mensual	S/ 97.00	S/ 97.00	S/ 97.00	



Utensilios de limpieza (Desgaste)	X	1	Mensual	S/	8.42	S/	8.42
Total						S/	1,869.18
Cantidad de Platos							160
Costo Unitario						S/	11.68

Nota. Elaboración propia.

Interpretación:

En la Tabla 18 se observa de manera detallada los costos de materia prima, mano de obra así como los costos indirectos de producción del plato de trucha frita, incluyendo los montos por depreciación y desgaste correspondiente a equipos, utensilios, menajería y artículos de limpieza. Los referidos costos correspondientes al mes de julio ascienden a la suma de S/ 1869.18. Al haberse vendido 160 platos durante dicho periodo, el costo unitario por plato de trucha frita es de S/ 11.68.

Tabla 19

Ficha de observación del mes de agosto

Actividad	Descripción	Tipo de Costo			Cantidad	Unidad de Medida	Costo unitario (S/)		Costo Total
		Materia prima	Mano de obra	Costos indirectos			S/	S/	
Plato de Trucha Frita	Yuca	X			26	Kg	S/ 1.50	S/ 39.00	
	Tomate			X	9	Kg	S/ 2.00	S/ 18.00	
	Cebolla			X	16	Kg	S/ 1.50	S/ 24.00	
	Trucha	X			104	Unidad	S/ 5.94	S/ 617.76	



Plátano	X		35	Unidad	S/	1.00	S/	35.00	
Aceite		X	4	Litros	S/	7.50	S/	30.00	
Limón		X	104	Unidad	S/	0.20	S/	20.80	
Sal		X	1	Kg	S/	1.50	S/	1.50	
Ayudante		X	1	Persona	S/	200.00	S/	200.00	
Cocinero		X	1	Persona		-		-	
Gas		X	20	Kg	S/	4.50	S/	90.00	
Arroz	X		17	Kg	S/	2.70	S/	45.90	
Agua		X	1	Annual	S/	170.00	S/	14.17	
Energía eléctrica		X	1	Mensual	S/	70.00	S/	70.00	
Lejía		X	5	Unidad	S/	3.00	S/	15.00	
Jabón Líquido		X	2	Unidad	S/	7.00	S/	14.00	
Ayudin		X	2	Unidad	S/	7.00	S/	14.00	
Detergente		X	2	Unidad	S/	3.50	S/	7.00	
Cocina (depreciación)		X	1	Mensual	S/	12.50	S/	12.50	
Ollas y utensilios (Desgaste)		X	1	Mensual	S/	97.00	S/	97.00	
Utensilios de limpieza (Desgaste)		X	1	Mensual	S/	8.42	S/	8.42	
Total							S/	1,374.04	
Cantidad de Platos								104	
Costo Unitario							S/	13.21	

Nota. Elaboración propia.



Interpretación:

En la Tabla 19 se observa de manera detallada los costos de materia prima, mano de obra, así como los costos indirectos de producción del plato de trucha frita, incluyendo los montos por depreciación y desgaste correspondiente a equipos, utensilios, menajería y artículos de limpieza. Los referidos costos correspondientes al mes de agosto ascienden a la suma de S/ 1374.04. Al haberse vendido 104 platos durante dicho periodo, el costo unitario por plato de trucha frita es de S/ 13.21.

Tabla 20

Resumen de costos por plato de trucha

Elemento del costo	Mes 1 Junio	Mes 2 Julio	Mes 3 Agosto	Total Costo	Promedio
Materia Prima	S/ 6.997	S/ 7.06	S/ 7.09	S/ 21.15	S/ 7.05
Mano de Obra	S/ 0.00				
Costos Indirectos	S/ 6.327	S/ 4.62	S/ 6.12	S/ 17.07	S/ 5.69
TOTAL =	S/ 13.32	S/ 11.68	S/ 13.21	S/ 38.22	S/ 12.74

Nota. Elaboración propia.

Interpretación

En la Tabla 20, se observa el resumen de los costos por plato de trucha frita durante los meses de junio, julio y agosto de 2021. Respecto a la materia prima, se tiene que en el mes de junio de 2021, el costo fue de S/6.997, en el mes de julio el costo fue de S/7.06 y en el mes de agosto fue de 7.09, acumulando un total de S/21.15. En cuanto a la mano de obra, no se registraron costos en los 3 meses analizados, debido a que las actividades son directamente realizadas por los dueños del albergue, quienes no se asignan una remuneración por dicho trabajo. Adicionalmente,



los costos indirectos en el mes de junio fueron de S/ 6.327, en el mes de julio los costos sumaron S/ 4.62 y en el mes de agosto ascendieron a S/ 6.12, acumulando un total de S/ 17.07. También se observan los costos totales correspondientes a cada mes, siendo que en junio los costos totales fueron de S/13.32, en julio S/11.68 y en agosto, S/ 13.21. Finalmente, se observa el promedio de los costos por materia prima (S/ 7.05), mano de obra (S/ 0.00) y costos indirectos (S/ 5.69), así como el costo promedio del plato de trucha correspondiente a los 3 meses analizados, el cual asciende a S/ 12.74.



Tabla 21
Rentabilidad por plato de trucha frita

Mes	Costo por plato (S/)	Precio de Venta Unitario (S/)	Margen de Contribución Unitario (S/)	%
Junio	S/ 13.32	S/ 15.00	S/ 1.68	25
Julio	S/ 11.68	S/ 15.00	S/ 3.32	49
Agosto	S/ 13.21	S/ 15.00	S/ 1.79	26
Total=			S/ 6.79	100

Nota. Elaboración propia.

Interpretación:

En la Tabla 21 se observa que el margen de contribución unitario total en los 03 meses suma un total de S/6.79. para efectos de análisis porcentual se puede evidenciar que en el mes de Julio se tiene un mayor porcentaje de margen de contribución con un 49% respecto a los meses de junio y agosto, debido a que en estas fechas se tiene una mayor afluencia de visitantes, por lo tanto el costo de la producción por plato de trucha disminuye a un costo de S/11.68 en el cual se encuentran los costos fijos (depreciación, desgaste de utensilios).



CAPÍTULO V: DISCUSIÓN

5.1. Descripción de los hallazgos más relevantes y significativos

En esta sección, corresponde dar cuenta de los aspectos más relevantes hallados en de los resultados de la investigación. Al respecto, se evidenció que los dueños del albergue se encuentran ante una realidad con espacio para el fortalecimiento y la mejora continua de sus actividades. La falta de un seguimiento de costos adecuado y la existencia de un precio que genera una rentabilidad promedio del 15% por plato (Tabla 15) se debió probablemente a la falta de un sistema de registro de costos que les permita establecer precios que les permitan cubrir sus costos de manera holgada y mantener un margen de ganancia. Por otra parte, la falta de formalización de su negocio impidió a los dueños acceder a oportunidades de crecimiento como el otorgamiento de créditos y beneficios de tipo tributario y económico que les permita seguir desarrollando sus actividades de manera rentable. Un costo promedio de S/ 12.74 con un precio de venta de S/15.00 puede interpretarse de manera positiva, sin embargo, considerando el trabajo y los costos no contemplados en la producción de la trucha frita, el margen de contribución resulta demasiado pequeño y por ende la rentabilidad del negocio es baja. Al realizar el análisis porcentual del margen de contribución de los meses analizados, se observó que en el mes de julio, hubo un mayor margen de contribución (49%). Ello coincidió con un mayor número de platos vendidos, por lo tanto podemos decir que a mayor producción de platos de trucha frita, se observa una disminución en los costos; sin embargo, los dueños del albergue no intervienen directamente en el número de visitantes que acuden a su negocio, dado que la mayor afluencia se debió únicamente a que el mes de julio es un mes en el que típicamente la zona en la que se ubica el Albergue recibe a más visitantes.



Otro aspecto importante que considerar es que en los costos de materia prima, el principal costo está representado por la trucha, cuyo cálculo se hizo con base en el costeo de la materia prima, mano de obra y costos indirectos correspondientes a su crianza, el cual asciende a S/ 5.93 (Tabla 16). Sin embargo, se observó que no existe una adecuada evaluación de opciones de compra que les permitan ahorrar en la compra de alimentos sin dejar de lado la calidad de plato. De igual manera, debemos señalar que la dependencia exclusiva del plato de trucha frita como medio de ingreso conlleva a que el negocio sufra por las variaciones en el mercado. Si bien es cierto, en el mes de julio hubo un incremento de ventas, ello se debió a la visita de una mayor cantidad de personas debido a los feriados por fiestas patrias, una situación que no se mantiene durante todo el año y que no garantiza los ingresos. Si, por ejemplo, la demanda del plato bajara por cuestiones externas tales como el acceso al albergue, los hábitos de consumo de los clientes o en los precios de la trucha, el negocio puede verse afectado de manera negativa.

Asimismo, se observó que los costos de mano de obra son iguales a cero (Tablas 8, 9 y 10) debido a que son los dueños del albergue quienes participan en la preparación de los platos y de la crianza, sin percibir un salario por sus labores. A pesar de que este factor podría parecer una ventaja competitiva que permite ahorrar costos, la realidad es que dicha situación denota una falta de valoración del trabajo y el tiempo dedicado a la preparación del plato de trucha frita. Si bien son los dueños los que perciben las ganancias por la venta de plato de trucha frita, los mismos no deben confundirse con el valor de las horas trabajadas que deberían reconocerse e incluirse como parte de los costos por mano de obra. De lo contrario, la situación podría generar un impacto negativo en la calidad de vida del dueño a largo plazo, y puede incluso desmotivarlo a continuar trabajando en el negocio. Si bien se observó la contratación de personal, ello se realiza sin un contrato de trabajo de por medio y es eventual,



por lo que no podría afirmarse que existe un costo por mano de obra adecuadamente asignado.

5.2. Comparación crítica con la literatura existente

El análisis de los costos de producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío permite identificar similitudes con los costos de producción que involucra la crianza de paco, según lo establecido por Tapara (2017). En ambos estudios, se resaltó que la materia prima fundamental es el pescado, el cual en el estudio de Tapara es obtenida a un precio razonable y de fácil acceso, lo cual contribuye a mantener los costos de producción bajos. En nuestro estudio, puede decirse que el costo de la trucha no es alto, sin embargo el precio de venta no cubre adecuadamente el costo del ingrediente principal. No obstante, se debe tener en cuenta que los costos de producción no son los únicos factores que pueden influir en la rentabilidad del negocio.

Por su parte, el análisis realizado por Santamaría (2019) sobre la importancia de controlar los costos para mejorar la rentabilidad fue relevante en el caso del Albergue Don Pío debido a que los resultados obtenidos indican que la rentabilidad del negocio es baja, por lo que podría haber margen para mejorar la gestión de costos y aumentar la rentabilidad. La depreciación es un factor que se debe tener en cuenta al realizar el control de costos, por lo que se recomienda a los dueños del albergue prestar atención a este aspecto, puesto que se observó que es un concepto que no se maneja como parte de los costos en los que incurren mes a mes.

En relación con el control de producción, se pudo observar una similitud entre los resultados de Pozo (2014) y los resultados obtenidos en el Albergue Don Pío. En el primer caso, el control de costos no es muy riguroso, lo que indicó que podría haber margen para



mejorar la gestión de producción y aumentar la rentabilidad, situación que se presenta también en el albergue y que podría explicarse debido a la naturaleza fluctuante de los negocios (textilera y restaurante). En consecuencia, resultan necesarias medidas para optimizar los procesos productivos.

Finalmente, se puede concluir que la falta de conocimiento en gestión empresarial es un problema presente en diversos tipos de negocios, tal como lo señaló Vásquez (2015). En el caso del Albergue Don Pío, se observó desconocimiento respecto a la importancia de efectuar una gestión adecuada de los costos de producción, los procesos productivos y la rentabilidad del negocio. Por lo tanto, es necesario tomar medidas para mejorar la formación y capacitación de los dueños en cuanto a la administración de su negocio, y con ello, mejorar la rentabilidad de este a largo plazo.

5.3. Implicancias del estudio

La implicancia principal de los resultados obtenidos fue que es necesario modificar el precio actual de venta y llevar un control constante de los costos de producción y precios de venta para determinar la rentabilidad del negocio de manera precisa. Tal como se comentó, la rentabilidad promedio del plato de trucha frita durante los 3 meses analizados fue del 15%, valor identificado que será de utilidad para poder establecer de mejor forma el precio de venta en los siguientes meses y así, asegurar una rentabilidad más alta. Asimismo, el estudio permitió establecer la necesidad de mejorar la manera en la que los dueños del albergue llevan el registro de sus costos y la administración general del negocio. Ello, como primer paso hacia un negocio que funcione de manera organizada y formal.

5.4. Aporte de investigación



La presente investigación fue importante dado que permite establecer si el Albergue Don Pío es un negocio rentable. La rentabilidad promedio del plato de trucha frita que asciende al 15%, indicó que el negocio genera margen de ganancia, sin embargo, esta rentabilidad es relativamente baja y puede ser insuficiente para cubrir todos los costos asociados al negocio, incluyendo la mano de obra. Adicionalmente, el análisis de rentabilidad del plato de trucha frita puede ser útil para identificar formas en las que el negocio puede mejorar, ya sea mediante la reducción de costos o el incremento del precio.



CONCLUSIONES

PRIMERA: El análisis de costos en el Albergue Don Pío, detallado en las Tablas 16 a 20, revela una fluctuación significativa en el costo de producción del plato principal, la trucha frita. Se determinó que el mes de julio presentó el menor costo, S/ 11.68 (Tabla 18), indicando una mayor rentabilidad en comparación con junio (S/ 13.32, Tabla 17) y agosto (S/ 13.21, Tabla 19). Lo anterior destaca la importancia de monitorear de cerca los costos de producción para identificar tendencias y oportunidades de mejora en la rentabilidad.

SEGUNDA: La investigación permitió establecer que el costo de la materia prima del plato de trucha frita varía mes a mes (Tablas 5, 6, 7 y 20), con un costo por plato de S/ 6.99, S/ 7.06 y S/ 7.09 en junio, julio y agosto, respectivamente. Esta variación, aunque pequeña, es crucial para la estrategia de fijación de precios y manejo de costos del Albergue Don Pío, permitiendo una planificación más efectiva para la adquisición de insumos y una posible renegociación con proveedores.

TERCERA: Se constató que los costos de mano de obra fueron inexistentes durante los meses analizados, dada la participación directa del dueño en la preparación de los platos sin remuneración alguna. Si bien esto representa un ahorro en los costos operativos (Tabla 20), se plantea un interrogante sobre la sostenibilidad y la equidad laboral en el modelo de negocio. La ausencia de costos de mano de obra puede no ser sostenible a largo plazo y podría afectar la calidad del servicio ofrecido.

CUARTA: El análisis de los costos indirectos de producción (Tablas 11, 12, 13 y 20) destaca que gastos como energía eléctrica, utensilios de cocina y productos de limpieza sumaron un total de S/ 2,008.70 en los tres meses estudiados. La variación en los costos indirectos por plato (S/ 6.327 en junio, S/ 4.62 en julio y S/ 6.12 en agosto) ofrece una perspectiva integral



sobre los gastos operativos, la cual resulta importante para tomar decisiones informadas sobre el precio de venta y el manejo adecuado de los recursos.

QUINTA: La rentabilidad de la trucha frita mostró variaciones mes a mes (Tabla 15), con un margen de contribución unitario más alto en julio (S/ 3.32, 22% de rentabilidad) en comparación con junio (S/ 1.68, 11% de rentabilidad) y agosto (S/ 1.79, 11% de rentabilidad). Este análisis resalta la importancia de comprender las dinámicas del mercado de venta de trucha frita, así como la gestión de costos para mejorar la rentabilidad general del negocio.



RECOMENDACIONES

PRIMERA: Se recomienda a los dueños del Albergue Don Pío, realizar un seguimiento detallado y continuo de los costos de producción del plato de trucha frita, dada su variabilidad mensual. Analizar y reducir los costos indirectos, así como considerar ajustes en los precios, podrían mejorar la rentabilidad del negocio. La diversificación del menú para ofrecer platos adicionales es otra estrategia clave para atraer una mayor clientela y aumentar los ingresos mensuales.

SEGUNDA: Se recomienda a la persona encargada de realizar las compras en el Albergue, revisar los costos de materia prima para optimizar su utilización. Lo anterior implica evaluar proveedores alternativos para reducir precios y ajustar las cantidades de compra para evitar excedentes innecesarios. Estas medidas son necesarias para llevar un control adecuado de aquellos ingredientes cuyo precio es alto o que varía constantemente de acuerdo con la temporada.

TERCERA: Se recomienda a los propietarios del Albergue, implementar un sistema de remuneración que contemple un pago por las actividades que realizan. Asimismo, se les sugiere formalizar las relaciones laborales con los empleados en caso los necesiten. Este enfoque no solo promueve la sostenibilidad del negocio, sino que también permite el respeto de los derechos laborales, el reconocimiento del trabajo y la calidad del servicio.

CUARTA: Se recomienda a los propietarios del Albergue, realizar una revisión profunda de los costos indirectos que son parte de la preparación del plato de trucha frita. Es necesario evaluar alternativas de ahorro energético, así como mejorar la eficiencia en el uso de recursos para reducir significativamente estos costos. Esta revisión es importante para hacer un mejor uso de recursos y reducir los costos sin afectar la calidad del servicio.



QUINTA: Se recomienda a los propietarios del Albergue, mantener un control estricto sobre el margen de contribución unitario por plato de trucha. Es decir, se deben considerar estrategias para mejorar la rentabilidad, como el incremento del precio de venta del plato, manteniendo un equilibrio entre cubrir los costos, generar ganancia y satisfacer las expectativas de los clientes. La implementación de estas estrategias permitirá una gestión de costos más efectiva, así como la viabilidad a largo plazo del negocio.



BIBLIOGRAFÍA

- Altahona, T. (2009). *Libro práctico sobre contabilidad de costos*. UNIVERSITARIA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO. <https://docplayer.es/8433235-Libro-practico-sobre-contabilidad-de-costos-teresa-de-jesus-altahona-quijano.html>
- Aqua Hoy Portal de Información en Acuicultura. (26 de marzo de 2018). *GORE Cusco promueve la producción de trucha y paco en la región*. <https://www.aquahoy.com/noticias/peces/31420-gore-cusco-promueve-la-produccion-de-trucha-y-paco-en-la-region>
- Arias, J. (2020). *Técnicas e instrumentos de investigación científica*. Enfoques Consulting E.I.R.L. <http://hdl.handle.net/20.500.12390/2238>
- Barriga, M., Asunción, R., Sánchez, J., & Balseca, M. (2020). La importancia de la contabilidad de costos en el control administrativo de los emprendedores. *Revista Científica Aristas*, 2(2), 48-62. https://revistacientificaistjba.edu.ec/images/home/documentos/Noviembre_2020/3.pdf
- Cabrera, M. D. (2018). La contabilidad de costos en la producción de bienes y servicios. Revisión bibliográfica actualizada (2010-2018). *Contexto Revista de Investigación en Administración, Contabilidad, Economía y Sociedad*, 6(9), 203-221. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=551857283010>
- Cáceres, S., & Quispe, M. (2018). *Costos de Producción, Comercialización y Rentabilidad de la Hoja de Coca en el Distrito de Santa Ana La Convención – Cusco año 2016*. [Tesis de Pregrado, Universidad tecnológica de los Andes]. Repositorio Institucional de la Universidad Tecnológica de los Andes. <https://repositorio.utea.edu.pe/bitstream/utea/116/1/Costos%20de%20producci%C3%B3n%20comercializaci%C3%B3n%20y%20rentabilidad.pdf>



- Casanova, C., Núñez, R., Navarrete, C., & Proaño, E. (2021). Gestión y costos de producción: Balances y perspectivas. *Revista de Ciencias Sociales*, 27(1), 302-314.
<https://www.redalyc.org/journal/280/28065533025/28065533025.pdf>
- Chiliquinga, M., & Vallejos, H. (2017). *Costos: Modalidad Órdenes de Producción*. Editorial UTN.
- Corral, Y. (2009). Validez y Confiabilidad de los Instrumentos de Investigación para la Recolección de Datos. *Revista Ciencias de la Educación*, 19(33), 228 - 247.
<https://es.calameo.com/read/00441616680da9a5cd6ab>
- Cruz, K., & Quesquen, M. (2019). *Análisis de los costos del servicio y la determinación de la rentabilidad por plato en el restaurante la taberna, Trujillo, enero 2018* [Tesis de Pregrado, Universidad Privada del Norte]. Repositorio Institucional de la Universidad Privada del Norte.
https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/23256/Cruz%20Santos%20Katia_Quesquen%20Vasquez%20Maritza_total.pdf?sequence=8&isAllowed=y
- Curi, A., Malpartida, S., & Villalba, S. (2019). *Los costos de producción y la rentabilidad en la empresa STEEL SUPPLY S.A.C. período 2017 - 2018* [Tesis de Pregrado, Universidad Nacional del Callao]. Repositorio Institucional de la Universidad Nacional del Callao. <http://repositorio.unac.edu.pe/handle/20.500.12952/5162>
- Daza, J. C., & Hoyos, J. E. (2014). *Modelo para determinar el margen de contribución para cada uno de los centros de distribución, líneas de producto y canales de venta para la empresa Pollo Andino S.A.* Universidad EAFIT.
- De La Hoz, B., Ferrer, M., & De La Hoz, A. (2008). Indicadores de rentabilidad: herramientas para la toma decisiones financieras en hoteles de categoría media ubicados en Maracaibo. *Revista de Ciencias Sociales*, 14(1), 88-109.



http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-95182008000100008&lng=es&tlng=es

Diario Correo. (12 de abril de 2019). *Las enormes truchas de ceja de selva cusqueña (FOTOS)*. <https://diariocorreo.pe/edicion/cusco/las-enormes-truchas-de-ceja-de-selva-cusquena-fotos-881284/?ref=dcr>

Díaz, M. (2012). *Análisis contable con un enfoque empresarial*. EUMED.

Escobar, J., & Cuervo, Á. (2008). Validez de contenido y juicio de expertos: Una aproximación a su utilización. *Avances en Medición*, 6, 27-36.

Fabbri, M. S. (2020). *Las técnicas de investigación: la observación*. Instituto de Ciencias Humanas.

Fernández, E., Avella, L., & Fernández, M. (2006). *Estrategias de producción*. McGraw-Hill Interamericana.

García, J. (2008). *Contabilidad de costos*. McGraw Hill Interamericana. https://www.academia.edu/35082029/Contabilidad_de_costos_3ra_Edici%C3%B3n_Juan_Garc%C3%ADa_Col%C3%ADn_FREELIBROS_ORG_pdf

Gitman, L., & Zutter, C. (2012). *Principios de Administración Financiera*. Pearson Educación.

https://economicas.unsa.edu.ar/afinan/informacion_general/book/pcipios-adm-finan-12edi-gitman.pdf

Gutiérrez, J., & Tapia, J. (2016). Liquidez y rentabilidad. Una revisión conceptual y sus dimensiones. *Revista Valor Contable*, 3(1), 9-32. <https://doi.org/10.17162/rivc.v3i1.1229>

Hansen, D., & Mowen, M. (2007). *Administración de costos. Contabilidad y control*. Cengage Learning Editores S.A.



- Hernández, F., & Padilla, G. (2003). *Costos y Presupuestos*. Universidad Autónoma de México.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología de la Investigación*. McGraw-Hill / Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- Hoyos, Á. (2017). *Contabilidad de Costos I*. Universidad Continental.
- Jiménez, W. (2010). *Contabilidad de Costos*. Fundación para la Educación Superior San Mateo.
- López, A. (25 de abril de 2021). *La piscicultura se reivindica como pilar en el que asentar la recuperación económica*. La voz de Galicia. <https://www.lavozdegalicia.es/noticia/somosmar/acuicultura/2021/04/24/piscicultura-reivindica-pilar-asentar-recuperacion-economica/00031619246723485915783.htm>
- Lazo, M. (2013). *Contabilidad de los Costos I*. Universidad Peruana Unión.
- Luna, J. (04 de diciembre de 2020). *El verdadero problema: Rigidez laboral e informalidad*. COMEX PERÚ Sociedad de Comercio Exterior del Perú. <https://www.comexperu.org.pe/articulo/el-verdadero-problema-rigidez-laboral-e-informalidad>
- Martínez, J. (2017). *Los costos de los servicios de aguas y suelos del laboratorio ambiental Cesta de la ciudad de Riobamba y su incidencia en su rentabilidad en el periodo 2015*. [Tesis de Pregrado, Universidad Nacional de Chimborazo]. Repositorio Institucional de la Universidad Nacional de Chimborazo. <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/3806>
- Marulanda, O. (2009). *Costos y Presupuestos*. Universidad Politécnica de Guanajuato.



- Ministerio de Agricultura y Riego. (2015). *Acrónimos y Glosario de Términos*. Ministerio de Agricultura y Riego.
<https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/pnapes/glosario141015.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2017). *Acuicultura*. <http://www.fao.org/aquaculture/es/?cv=1>
- Pacheco, F. (2019). *Costos de Producción*. Universidad Santo Tomás Sección Tunja.
<https://doi.org/10.15332/li.lib.2019.00035>
- Paliza, P., & Urquiza, J. (2017). *Los Costos de producción en la elaboración de helados y la fijación de precios en la empresa Inversiones Artika Cusco S.A.C., período 2016* [Tesis de Pregrado, Universidad Andina del Cusco]. Repositorio institucional de la Universidad Andina del Cusco.
https://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12557/1990/Pamela_Jerison_Tesis_bachiller_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Panimboza, V. (2017). *Los costos de producción y la rentabilidad en el sector calzado del cantón* [Tesis de Pregrado, Universidad Técnica de Ambato]. Repositorio institucional de la Universidad Técnica de Ambato.
<https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/24574/1/T3859i.pdf>
- Pereyra, G. (2013). *Piscicultura*. Agrobanco Servicios financiero para el Perú rural.
<https://www.agrobanco.com.pe/data/uploads/ctecnica/037-a-piscicultura.pdf>
- Pérez-Carballo, J. (2015). *La gestión financiera de la empresa*. ESIC Editorial.
- Pozo, M. (2014). *Costos de Producción y su Incidencia en la Rentabilidad, de Textiles Industriales Ambateños S.A. Teimsa*. [Tesis de Pregrado, Universidad Técnica de Ambato]. Repositorio Institucional de la Universidad Técnica de Ambato
<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/20392/1/T2415i.pdf>



Ramírez, C., García, M., & Pantoja, C. (2010). *Fundamentos y Técnicas de Costos*. Editorial Universidad Libre, Sede Cartagena.

https://www.unilibre.edu.co/cartagena/pdf/investigacion/libros/ceac/FUNDAMENTOS_Y_TECNICAS%20DE%20COSTO.pdf

Raymundo, K., & Vásquez, C. (2017). *Aplicación de un sistema de costos para evaluar el efecto en la rentabilidad de la empresa comercializadora Masarroz S.A.C. en la ciudad de Chiclayo, periodo 2015*. [Tesis de Pregrado, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo]. Repositorio Institucional de la Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.

https://tesis.usat.edu.pe/xmlui/bitstream/handle/20.500.12423/1034/TL_RaymundoBancesKarenRosa_VasquezRenteriaCarlosNolberto.pdf.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Real Academia Española. (s.f.). *Piscicultura*. Diccionario de la Real Academia Española. <https://dle.rae.es/piscicultura>

Riofrio, I. (2020). *Costos de Producción y su Incidencia en La Rentabilidad luego de Pandemia en Ferretería Inglaresk, Período 2019 – 2020* [Tesis de Pregrado, Universidad Técnica de Machala]. Repositorio institucional de la Universidad Técnica de Machala. <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/16000>

Salinas, G. (2012). *Los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la planta fibra de vidrio en Cepolfi Industrial C.A de la ciudad de Ambato*. [Tesis de Pregrado, Universidad Técnica de Ambato]. Repositorio Institucional de la Universidad Técnica de Ambato. <http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/3332>

Sánchez, J. (2002). *Análisis de Rentabilidad de la empresa*. Análisis contable. <http://ciberconta.unizar.es/leccion/anarenta/analisisr.pdf>



- Santamaría, C. (2019). *Costos de Producción y su Incidencia en la Rentabilidad en la Avícola Adrianita en la Ciudad de Baños de Agua Santa Periodo 2017* [Tesis de Pregrado, Universidad Autónoma de Los Andes]. Repositorio institucional de la Universidad Autónoma de Los Andes. <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/9710/1/TUAEXCOMCYA004-2019.pdf>
- Sinisterra, G. (2011). *Contabilidad de Costos*. ECOE Ediciones.
- Tacillo, E. (2016). *Metodología de la Investigación Científica*. Universidad Jaime Bausate y Meza. <https://hdl.handle.net/20.500.14229/36>
- Tapara, V. (2017). *Rentabilidad y costos de producción de la crianza de pez Paco (piaratus brachypomus) en el Distrito de Tambopata - Madre de Dios, Periodo 2011-2013* [Tesis de Pregrado, Universidad Nacional del Altiplano]. Repositorio Institucional de la Universidad Nacional del Altiplano. http://181.176.163.136/bitstream/handle/UNAP/5257/Tapara_Huaman_Victor_Raul.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Tarqui, W. (2016). *Determinación del costo de producción y rentabilidad de puertas especiales combinadas de fierro y madera en las Industrias de Metal Mecánica en la ciudad de Yunguyo* [Tesis de Pregrado de la Universidad Nacional del Altiplano] Repositorio Institucional de la Universidad Nacional del Altiplano. http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14082/4701/Tarqui_Chaparro_Walther_Raul.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Vargas, Z. (2009). La investigación aplicada: una forma de conocer las realidades con evidencia científica. *Revista Educación*, 33(1), 155-165. <https://www.redalyc.org/pdf/440/44015082010.pdf>



Vásconez, G. (2015). *Costos de producción y rentabilidad en la empresa WALTVAS* [Tesis de Pregrado de la Universidad Técnica de Ámbato] Repositorio de la Universidad Técnica de Ámbato.

<http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/17529>

Vásquez, R. (2018). *Material para la asignatura de Costos I*. Universidad Nacional Autónoma de México.

<http://fcasua.contad.unam.mx/apuntes/interiores/docs/98/4/costos.pdf>

Viaña, L. (2014). *Manual de Costos y Presupuestos*. Colombia: Instituto Tecnológico de Soledad Atlántico - ITSA. <https://www.unibarranquilla.edu.co/docs/3-L-Viana-Manual-de-Costos-y-Presupuestos.pdf>



APÉNDICES

APÉNDICE 01. DEPRECIACIÓN Y DESGASTE

REPORTE DE DEPRECIACIÓN Y DESGASTE							
A. Equipos							
DETALLE	AÑOS DE VIDA ÚTIL	VALOR RESIDUAL (A)	COSTO DE ADQUISICIÓN S/	MONTO A DEPRECIAR	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL	
COCINA	3	0	450	450	150	12.5	
Total						12.5	
B. Utensilios y menajería							
DETALLE	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	AÑOS DE Uso	MONTO DE DESGASTE Año	MONTO DE DESGASTE por Mes	DESGASTE POR MES
platos	50	4.00	200.00	2	100.00	8.33	8.33333
vasos	70	2.50	175.00	2	87.50	7.29	7.29167
cucharas	50	2.00	100.00	2	50.00	4.17	4.16667
ollas	12	45.00	540.00	2	270.00	22.50	22.5
Sartén	7	40.00	280.00	2	140.00	11.67	11.66667
cucharon	6	10.00	60.00	2	30.00	2.50	2.5
cuchillos	7	8.00	56.00	1	56.00	4.67	4.66667
escurridor	4	6.00	24.00	1	24.00	2.00	2
exprimidor	1	7.00	7.00	1	7.00	0.58	0.58333
espatula	5	7.00	35.00	2	17.50	1.46	1.45833
rallador	2	7.00	14.00	2	7.00	0.58	0.58333
jarra	20	5.00	100.00	1	100.00	8.33	8.33333
pyrex	10	12.00	120.00	2	60.00	5.00	5
porta cubierto	15	8.00	120.00	1	120.00	10.00	10
porta servilleta	16	5.00	80.00	2	40.00	3.33	3.33333
salero	10	4.00	40.00	1	40.00	3.33	3.33333
tabla de cortar	3	10.00	30.00	2	15.00	1.25	1.25
Total							96.99999
C. Útiles de aseo y limpieza							
DETALLE	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	AÑOS DE Uso	MONTO DE DESGASTE Año	MONTO DE DESGASTE por Mes	DESGASTE POR MES
ESCOBA	3	12	36	1	36.00	3.00	3
RECOGEDOR	4	7	28	1	28.00	2.33	2.33333
TACHO DE BASURA	5	10	50	2	25.00	2.08	2.08333
TRAPEADOR	3	4	12	1	12.00	1.00	1
Total							8.41666



APÉNDICE 02. MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	VARIABLES/ DIMENSIONES	METODOLOGÍA	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
¿Cuáles son los costos de producción por plato de trucha frita en la producción y la rentabilidad del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021?	Determinar los costos de producción por plato de trucha frita en la producción y la rentabilidad del Albergue Don Pío - Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021.	Variable 1 Costos de Producción.	Alcance de la investigación: Descriptivo. Diseño de investigación: No experimental de tipo transversal. Tipo de investigación: Aplicada.	Técnica Observación. Instrumento Ficha de observación
PROBLEMAS ESPECÍFICOS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	Dimensiones Materia prima. Mano de obra. Costos indirectos.	Enfoque de la investigación: Cuantitativo.. Población: Informes de los costos, gastos e ingresos de los productos utilizados en la preparación de un plato de trucha frita del Albergue Don Pío-Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021. 2 Propietarios.	Validez Juicio de expertos. Confiability Tercero experto.
1. ¿A cuánto asciende el costo de la materia prima relacionados a la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021? 2. ¿A cuánto asciende el costo de la mano de obra utilizada para la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021? 3. ¿A cuánto ascienden los costos indirectos de producción relacionados con la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021?	1. Determinar a cuánto asciende el costo de la materia prima relacionada a la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021. 2. Determinar a cuánto asciende el costo de la mano de obra utilizada para la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021. 3. Determinar a cuánto ascienden los costos indirectos de producción relacionados con la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021.	Variable 2 Rentabilidad. Dimensiones Ingreso por ventas. Costos del periodo Margen de rentabilidad.	Muestra:	



<p>4. ¿A cuánto asciende la rentabilidad en la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021?</p>	<p>4. Determinar a cuánto asciende la rentabilidad en la producción del plato de trucha frita del Albergue Don Pío – Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021.</p>		<p>Información obtenida de los costos, gastos e ingresos de los productos utilizados en la preparación de un plato de trucha frita del Albergue Don Pío- Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021.</p>	
--	--	--	--	--



APÉNDICE 03. MATRIZ DE INSTRUMENTO: FICHA DE OBSERVACIÓN

TEMA	COSTOS DE PRODUCCIÓN Y RENTABILIDAD POR PLATO DE TRUCHA FRITA DEL ALBERGUE DON PÍO – SECTOR DE TUNKIMAYO, LA CONVENCION, AÑO 2021		
OBJETIVO	Determinar los costos de producción por plato de trucha frita para asegurar la rentabilidad del Albergue Don Pío-Sector de Tunkimayo, La Convención, año 2021.		
VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	CRITERIOS
Costos de producción	1. Materia Prima	Cantidad de materia prima.	Cantidad de materia prima utilizada en la alimentación de las truchas. Cantidad de importe de materia prima por plato de trucha frita.
		Importe de materia prima.	Importe de materia prima utilizada en la alimentación de las truchas. Importe de materia prima utilizada por plato de trucha frita.
	2. Mano de Obra	Cantidad de trabajadores	Cantidad de empleados por crianza de trucha frita. Cantidad de empleados para la elaboración del plato de trucha frita.
		Importe de las horas trabajadas	Costo de la hora trabajada por la crianza de truchas. Costo de la hora trabajada por plato de trucha frita.
		Remuneraciones, beneficios, aportaciones y gratificaciones	Monto de las remuneraciones, beneficios, aportaciones y gratificaciones de trabajadores por la crianza de truchas Monto de las remuneraciones, beneficios, aportaciones y gratificaciones de trabajadores por la elaboración de un plato de trucha frita.
	3. Costos indirectos	Importe de los servicios.	Importe de los servicios utilizados por plato de trucha frita.
		Importe de los equipos.	Precio de los equipos y utensilios utilizados por plato de trucha frita.



		Importe de la depreciación.	Importe de la depreciación de los equipos y utensilios para la preparación de un plato de trucha frita.
Rentabilidad	1. Ingreso por ventas.	> Importe total de ingresos por ventas.	Monto correspondiente a los ingresos totales por ventas de plato de trucha frita.
	6. Costos del periodo	> Importe total de costos por materia prima, mano de obra y costos indirectos.	Monto correspondiente a los costos de producción.
	3. Margen de rentabilidad.	> Margen de contribución.	Cantidad correspondiente al margen de contribución.

Nota. Elaboración propia.



APÉNDICE 04. FOTOGRAFÍAS DEL “ALBERGUE DON PÍO”







APÉNDICE 05. VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO

Tesis: “COSTOS DE PRODUCCIÓN Y RENTABILIDAD POR PLATO DE TRUCHA FRITA DEL ALBERGUE DON PÍO - SECTOR TUNKIMAYO, LA CONVENCION, AÑO 2021”

Datos Generales del Experto Validador:

Nombres y Apellidos: Dra. CPCC Nelida Paullo Davalos

Especialidad: Costos

Instrumento: Ficha de observación

Componentes	Indicadores	Criterios	Deficiente 1	Regular 2	Bueno 3	Muy Bueno 4	Excelente 5
Forma	Redacción	Los ítems y preguntas están redactados considerando los elementos necesarios.				X	
	Claridad	Está formulado con un lenguaje apropiado.				X	
	Objetividad	Está expresado en conducta observable.				X	
Contenido	Actualidad	Es adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.				X	
	Suficiencia	Los ítems y preguntas son adecuados en cantidad y claridad.				X	
	Intencionalidad	El instrumento mide pertinentemente las variables de investigación.				X	
Estructura	Organización	Existe una organización lógica.				X	
	Consistencia	Se basa en aspectos teóricos científicos de la investigación educativa.				X	
	Coherencia	Existe coherencia entre los ítems y las categorías de estudio				X	
	Metodología	La estrategia responde al propósito del diagnóstico.				X	

Opinión de aplicabilidad: Procede su aplicación: SÍ

DRA.CPCC.NELIDA PAULLO DAVALOS

DNI: 40308478



**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL
INSTRUMENTO**

Tesis: "COSTOS DE PRODUCCIÓN Y RENTABILIDAD POR PLATO DE TRUCHA FRITA DEL ALBERGUE DON PÍO - SECTOR TUNKIMAYO, LA CONVENCIÓN, AÑO2021"

Datos Generales del Experto Validador:

Nombres y Apellidos: Mgt. Gabriel Mozo Ayma _____

Especialidad: Costos _____

Lugar y Fecha: 29 de octubre 2022 _____

Instrumento: Ficha de observación

Componentes	Indicadores	Criterios	Deficiente 1	Regular 2	Bueno 3	Muy Bueno 4	Excelente 5
Forma	Redacción	Los ítems y preguntas están redactados considerando los elementos necesarios.			X		
	Claridad	Está formulado con un lenguaje apropiado.			X		
	Objetividad	Está expresado en conducta observable.				X	
Contenido	Actualidad	Es adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.				X	
	Suficiencia	Los ítems y preguntas son adecuados en cantidad y claridad.				X	
	Intencionalidad	El instrumento mide pertinentemente las variables de investigación.					
Estructura	Organización	Existe una organización lógica.				X	
	Consistencia	Se basa en aspectos teóricos científicos de la investigación educativa.				X	
	Coherencia	Existe coherencia entre los ítems y las categorías de estudio			X		
	Metodología	La estrategia responde al			X		



		propósito del diagnóstico.					
--	--	----------------------------	--	--	--	--	--

Opinión de aplicabilidad:

- Procede su aplicación: Sí como complemento de elaboración de costos de producción
- Debe corregirse: Se entiende que la empresa cuenta con documentos de compra de bienes y servicios
- ¿Qué aspectos habría que modificar o mejorar? Dar prioridad al análisis documental

MGT. GABRIEL MOZO AYMA
CÓDIGO ORCID: 0000 0002 7669 5369