

UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
CONTABLES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



**Propuesta de diseño de un sistema de costos por órdenes de
producción para mejorar la toma de decisiones de las empresas
del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo**

Tesis que presentan las bachilleres
PATRICIA LUCERO BECERRA MANAYAY
MARIA JUDITH MERINO CORONEL

Para obtener el título profesional de
CONTADORA PÚBLICA

Lambayeque - Perú

Julio – 2019

**PROPUESTA DE DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR
ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA MEJORAR LA TOMA DE
DECISIONES DE LAS EMPRESAS DEL SECTOR RESTAURANTES
DE LA CIUDAD DE CHICLAYO**

Decreto de sustentación N°108-2019-U.I.-FACEAC

De fecha 21 de junio de 2019

Patricia Lucero Becerra Manayay
Bachiller

María Judith Merino Coronel
Bachiller

CPC. José Seytuque Valderrama
Asesor

Presentada para obtener el título profesional de

CONTADORA PÚBLICA

Aprobado por el jurado:

CPC. Millones Orrego Giuliana
Presidente

CPC. Romero Guzmán Jorge Ernesto
Secretario

CPC. Chafloque Gastulo Rafael
Vocal

CONSTANCIA DE CONFORMIDAD Y ORIGINALIDAD DE LA TESIS Y AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Lambayeque, 06/05/2019

Señor

Dr. JOSÉ HUMBERTO BECERRA SANTA CRUZ
DIRECTOR DE LA UNIDAD DE INVESTIGACIÓN
FACEAC – UNPRG

Por medio de la presente, nosotros los tesisistas y en mi calidad de asesor, hacemos llegar la tesis, desarrollada por:

Estudiante 1: <ul style="list-style-type: none"> • Apellidos y nombres • Código / Carrera profesional • Celular / Correo electrónico 	Becerra Manayay Patricia Lucero 110120A / Contabilidad 943950872 / patriciabecerram@hotmail.com
Estudiante 2: <ul style="list-style-type: none"> • Apellidos y nombres • Código / Carrera profesional ➤ Celular / Correo electrónico 	Merino Coronel María Judith 110137A / Contabilidad 940155443 / judithmerinoc@gmail.com
Título	Propuesta de diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para mejorar la toma de decisiones de las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo
N° de decreto de designación de jurado y fecha	DECRETO N°59-2017-U.I.-FACEAC del 22 de agosto de 2017
Asesor (apellidos y Nombres)	CPC. Seytuque Valderrama José
Jurado (apellidos y nombres): Presidente Secretario Vocal	CPC. Giuliana Millones Orrego CPC. Jorge Romero Guzmán CPC. Rafael Chafloque Gastelo

Damos fe, que la presente tesis:

1. Es un documento original que cumple con los requisitos establecidos por la UNPRG
2. Nuestra tesis es inédita y no se encuentra publicado, parcial ni totalmente, en ningún sitio, ni nacional ni internacional. Autorizamos a la UNPRG a publicarla.
3. No existen conflictos de intereses que puedan afectar el contenido, resultados o conclusiones de la tesis-
5. La tesis ha sido desarrollada y aprobada por los autores, bajo la dirección del asesor.

 CPC. Seytuque Valderrama José
 Asesor

 Becerra Manayay Patricia Lucero
 Estudiante 1

 Merino Coronel María Judith
 Estudiante 2

Dedicatoria

A Dios.

Por habernos dado la vida y salud para poder llegar hasta este momento tan importante en nuestra formación profesional y lograr nuestros objetivos junto a los seres que queremos y apreciamos.

A nuestros padres.

Por su incondicional apoyo en todo momento, por sus consejos, sus valores, por habernos forjado como las personas que somos, que con su amor y trabajo nos apoyaron en nuestra vida profesional.

A nuestros profesores.

Por transmitirnos sus diversos conocimientos y experiencias, por su acertada orientación para la elaboración de esta tesis, por su interés y motivación en el desarrollo de nuestra formación profesional.

Agradecimiento

A Dios, por regalarme la vida, por nunca abandonarme y acompañarme durante toda la carrera.

A mis hermanos: Iván, Christian, Nayu, Emily, Brayan y Wili, por motivarme a seguir adelante y por representar la unión familiar.

A mis padres Edí Merino y María Coronel, por su amor incondicional y porque gracias a su esfuerzo soy lo que soy.

Judith

Índice

Dedicatoria.....	v
Agradecimiento.....	vi
Índice.....	vii
Índice de Tablas	ix
Índice de Cuadros	ix
Índice de Figuras.....	ix
Índice de Gráficos	x
Índice de Anexos.....	xi
Resumen.....	xii
Abstract.....	xiii
I. Introducción.....	1
1.1. Realidad Problemática	1
1.1.1. Nivel internacional.....	1
1.1.2. Nivel nacional.....	2
1.1.3. Nivel local.....	4
1.2. Antecedentes del Problema.....	5
1.3. Planteamiento del Problema	9
1.4. Formulación del Problema.....	10
1.4.1. Problema general.	10
1.4.2. Problemas específicos.....	10
1.5. Objetivos de la Investigación.....	11
1.5.1. Objetivo general.....	11
1.5.2. Objetivos específicos	11
1.6. Justificación e Importancia del Estudio	11
1.7. Formulación de Hipótesis	12
II. Marco Teórico	13
2.1. Bases Teóricas	13
2.1.1. Teoría de los costos.....	13
2.1.2. Teoría económica del costo de producción.....	13
2.1.3. Teoría general de sistemas.	16
2.1.4. Teoría de la contabilidad de costos.....	18
2.2. Base Conceptual.....	19

2.3. Glosario de Términos.....	23
III. Método	27
3.1. Diseño de la Investigación	27
3.2. Variables	27
3.2.1. Variable independiente.	27
3.2.2. Variable dependiente.	28
3.2.3. Operacionalización.	28
3.3. Población y Muestra	30
3.3.1. Población.....	30
3.3.2. Muestra.	30
3.4. Criterios de Inclusión y Exclusión en la Muestra	30
3.4.1. Criterios de inclusión.	30
3.4.2. Criterios de exclusión.	31
3.5. Materiales, Métodos, Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos	31
3.5.1. Materiales.....	31
3.5.2. Métodos.....	31
3.5.3. Técnicas e instrumentos.....	32
IV. Resultados.....	33
4.1. Tabulación y Presentación de Datos	33
4.2. Propuesta de la Investigación.....	40
4.2.1. Objetivos de la propuesta.....	40
4.2.2. Fundamento de la propuesta.	40
4.2.3. Proceso de aplicación de la propuesta del sistema de costos por orden de producción. 42	
V. Discusión.....	66
VI. Conclusiones.....	68
VII. Recomendaciones.....	69
VIII. Referencias Bibliográficas	70
IX. Anexos	72

Índice de Tablas

Tabla 1 Principios y Procedimientos para el Registro	33
Tabla 2 Área Encargada de Requisición de Materiales	34
Tabla 3 Determinación del Costo Unitario	35
Tabla 4 Niveles del Costo en Relación con la Producción Total.....	36
Tabla 5 Toma de Decisiones – Elaboración de Platos.....	37
Tabla 6 Toma de Decisiones - Inversión de Comestibles.....	38
Tabla 7 Toma de Decisiones – Fijación de Precios de los Platos	39

Índice de Cuadros

Cuadro 1 Materia Prima Directa	52
Cuadro 2 Materia Prima Directa Utilizada para la producción de 50 Platos de Arroz con Pato a la Chiclayana	53
Cuadro 3 Mano de Obra Directa para la elaboración del Producto	53
Cuadro 4 Costo de Mano de Obra Directa por la producción de 50 Platos de Arroz con Pato a la Chiclayana	54
Cuadro 5 Materia Prima Indirecta.....	55
Cuadro 6 Materia Prima Indirecta utilizada para la producción de 50 Platos de Arroz con Pato a la Chiclayana	56
Cuadro 7 Mano de Obra Indirecta	57
Cuadro 8 Mano de Obra Indirecta para la elaboración de 50 Platos de Arroz con Pato a la Chiclayana	58
Cuadro 9 Resumen de los Costos Indirectos de Fabricación para la elaboración de 50 Platos de Arroz con Pato	62
Cuadro 10 Determinación de la Utilidad	64

Índice de Figuras

Figura 1 Sistema de Costos por Órdenes de producción	42
Figura 2 Proceso de la Materia Prima hasta su Transformación	49

Índice de Gráficos

Gráfico 1 Principios y Procedimientos para el Registro	33
Gráfico 2 Área Encargada de Requisición de Materiales	34
Gráfico 3 Determinación del Costo Unitario	35
Gráfico 4 Distribución de Costos.....	36
Gráfico 5 Toma de Decisiones – Elaboración de Platos.....	37
Gráfico 6 Toma de Decisiones - Inversión de Comestibles	38
Gráfico 7 Toma de Decisiones – Fijación Precios de Platos	39
Gráfico 8 Órdenes de Producción por cada Plato	77
Gráfico 9 Órdenes de Producción por cada Pedido del Cliente.....	77
Gráfico 10 Área Encargada de Requisición de Materiales	78
Gráfico 11 Emisión de Boletas de Trabajo	79
Gráfico 12 Determinación del Costo Unitario de cada Plato.....	79
Gráfico 13 Distribución de Costos Directos	80
Gráfico 14 Distribución de Costos.....	81
Gráfico 15 Precios acorde con la Distribucion del Costo Total	82
Gráfico 16 Formas de Establecer los Precios	82
Gráfico 17 Criterio de Elección para Elaborar cada Plato.....	83
Gráfico 18 Productos Complementarios.....	84
Gráfico 19 Criterios para Elegir Productos Complementarios	85
Gráfico 20 Cuentan con Proveedores Externos	86
Gráfico 21 Cuentan con Sistema de Costos	87
Gráfico 22 Un Sistema de Costos Ayuda a Mejorar la Toma de Decisiones	87
Gráfico 23 Compra de Insumos	89
Gráfico 24 Retribución a los Trabajadores	90
Gráfico 25 Almacenamiento de Insumos.....	91
Gráfico 26 Fijación de Precios de cada Plato	92
Gráfico 27 Inclusión de Costos Indirectos en los Precios de los Platos	93

Índice de Anexos

Anexo A Cuestionario.....	72
Anexo B Tabulación del Cuestionario.....	77

Resumen

La presente investigación se refiere al sistema de costos por órdenes de producción aplicado al sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo, que se realizó por el interés de saber por qué en este sector varios empresarios quieren invertir e invierten pero muchos de ellos terminan cerrando al poco tiempo debido a que no tienen un adecuado control en el funcionamiento de sus operaciones y a la inexistencia de un sistema de costos que les pueda ayudar a mejorar la toma de decisiones.

La característica principal de este tipo de sistema de costos por órdenes de producción es que va permitir reunir por separado cada elemento del costo de cada orden u lote de producción haciendo más fácil la toma de decisiones.

Para analizar la problemática que existe en el sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo se tuvo la necesidad de hacer una visita previa y ver las deficiencias tales como, la inexistencia de un sistema de costos, el inadecuado control de las operaciones, no existe valoración de la materia prima, entre otros.

La investigación se realizó con una serie de entrevistas a gerentes y administradores de los restaurantes más representativos de la ciudad, los ítems de la entrevista tuvieron un número limitado de preguntas las cuales se perfilaron a preguntas referidas a la existencia de un sistema de costos o no.

De acuerdo a la problemática presentada, la presente investigación tiene como **Problema General** ¿En qué medida la propuesta de un diseño de sistema de costos por órdenes de producción ayudará a mejorar la toma de decisiones de las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo? , siendo nuestro **Hipótesis:** La propuesta de diseño de sistema de costos por órdenes de producción ayudará a mejorar la toma de decisiones de las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo.

Abstract

The present investigation refers to the cost system for production orders applied to the restaurant sector of the city of Chiclayo, which was carried out in the interest of knowing why in this sector many entrepreneurs want to invest and invest but many of them end up closing time because they do not have adequate control over the operation of their operations and the lack of a system that can help them improve their decision making.

The main characteristic of this type of cost system for production orders is that it will allow to collect separately each element of the cost of each order or lot of production, making decision making easier.

To analyze the problems that exist in the restaurant sector of the city of Chiclayo, there was a need to make a prior visit and see the deficiencies such as the inexistence of a cost system, the inadequate control of operations, there is no valuation of the raw material, among others.

The research was conducted with a series of interviews with managers and administrators of the most representative restaurants in the city, the interview items had a limited number of questions which were outlined to questions referring to the existence of a cost system or not.

According to the presented problem, the present investigation has as **General Problem** To what extent the proposal of a cost system design for production orders will help to improve the decision making of the companies of the restaurant sector of the city of Chiclayo? , being our **General Objective:** To design the proposal of a cost system for production orders that will help improve the decision making of companies in the restaurant sector of the city of Chiclayo. For this reason, we propose the following **Hypothesis:** The cost system design proposal for production orders will help to improve the decision making of companies in the restaurant sector of the city of Chiclayo.

I. Introducción

1.1. Realidad Problemática

1.1.1. Nivel internacional.

A lo largo de la historia el hombre ha ido evolucionando y su manera de comer también, ahora ya no se come para sobrevivir sino por placer, el hombre no ha dejado de innovar para comer más y mejor (Camila, Evolución de la gastronomía a nivel mundial, 2013). Por lo tanto los restaurantes van en constante evolución y cambio buscando satisfacer a los comensales más exigentes, pero los grandes declives que hemos tenido a nivel mundial de grandes empresas es por falta de un sistema de costos que ayude a tomar mejores decisiones, los empresarios y personas encargadas no llevan a profundidad la distribución de costos directos e indirectos.¹

El negocio de restaurantes ha venido incrementando su participación en el crecimiento del producto interno bruto (PIB) en Colombia. Este mercado está creciendo debido a que cada vez es más común comer fuera de casa, en 2012 el sector aumentó 2,9% su participación en el PIB (DANE, 2013). Colombia es el tercer país de mayor consumo per cápita anual en comidas fuera del hogar, después de México y Argentina, además el sector viene creciendo de manera continua desde 1999 (Cavanzo & Ruiz) pero también se está priorizando el precio de los platos para elegir el restaurante donde se va a comer (Mera Ubillos, 2011). Por esta razón los restaurantes deben ofrecer una mezcla ideal beneficio-costos de sus platos; para el cliente es vital quedar satisfecho no solo con el precio del plato sino también con la calidad del alimento ingerido. Para que el restaurante conozca la utilidad que está percibiendo con la actual mezcla beneficio-costos se deben conocer todos los costos en los que se incurren para prestar el servicio a los clientes (Quintero Ortiz B. , 2013)²

¹ Camila. (2013) Evolución de la Gastronomía a nivel mundial.

² Quintero Ortiz, B.C. (2013). Costeo para un restaurante gourmet en Colombia. Colombia

En la ciudad de Nicaragua no llevan una contabilidad formal que les permita registrar y controlar de forma eficiente sus operaciones principales. Cabe mencionar que los informes financieros que proporcionan no son generados por una contabilidad formalmente definida, sino que estas empresas únicamente realizan un pequeño control e informe de sus compras, gastos y ventas de una manera sencilla sin la elaboración de partidas o asientos diario. De tal modo que el principal informe que estas presentan es el estado de ingresos y egresos. En el flujo de información utilizado para la generación de información financiera existe poco control con documentación primaria de los materiales e insumos. (Robles, 2007)³.

1.1.2. Nivel nacional.

Podemos ver la importancia del crecimiento de este sector en la economía de nuestro país y de las personas que integran dicho sector gastronómico, 5 millones de peruanos están beneficiados directa o indirectamente por el 4,2% del PBI que produjeron los restaurantes en el año 2009 (Diario El Comercio, 2010).

La gastronomía peruana es un mercado en constante movimiento, tanto de crecimiento como de descenso. Esto debido a distintas causas como la gran cantidad de restaurantes que abren y cierran al año. "... de un total de establecimientos que se inauguran mes a mes, casi el 50% se cierra" (La Gestión: 2012).

De a pocos, la gastronomía peruana gana presencia entre las principales actividades de los turistas que visitan nuestro país, según el Diario Gestión (2016) realizó una entrevista a Jorge Luis Ramos, coordinador de Administración y Servicios Turísticos de la Universidad Peruana del Norte (UPN) en la cual sostuvo que:

Los emprendimientos de este tipo buscan aprovechar el crecimiento de 7% u 8% anual que tiene el sector gastronómico, el cual mueve S/. 50 millones al año (...) Los emprendimientos de comida en el país tienen montos variados, y oscilan entre S/ 2,000 a S/

³ Robles, J (2007). Técnicas de la contabilidad de costos en las empresas de bienes y servicios. Nicaragua.

50,000, aunque eso depende de lo que quieras iniciar (emprendimientos básicos desde tu casa o arriesgarte un poco más con un restaurante equipado, foodtruck, entre otros).

Como mencionamos en párrafos anteriores la importancia de la gastronomía y la oportunidad de empresarios de invertir en este sector dado que es un país pluricultural y turístico, pero no solo es importante las ganas de inversión y estudio del mercado gastronómico sino el empresario tiene que ver la forma de obtener un margen de utilidad beneficioso que cubra toda su inversión, para ello necesita un buen sistema de costos que le ayude a tomar buenas decisiones, que le ayude a distribuir todos sus costos y gastos y por lo tanto tener un precio de venta donde esté bien distribuido todos los elementos del costo.

En las empresas de servicios los recursos humanos son un costo muy importante dentro del total de costos y se los debe capacitar adecuadamente. En la actividad gastronómica son los artífices de la venta del producto, pues el mozo tiene que captar la voluntad del cliente y el “chef” tiene que llegar al gusto del mismo con un plato bien elaborado (por poner algunos ejemplos). Además, la actividad es caracterizada por el escaso ciclo de vida del producto -ya que es altamente perecedero- con lo cual, si sumamos a esta característica las pérdidas que se producen por mermas, cocción de los alimentos, limpieza, y demás, el no tener un análisis exhaustivo del costo unitario que considere todas estas variables para incluirlas como un costo más, se obtendrán márgenes de rentabilidad distorsionados.

Dentro de un establecimiento gastronómico, por más pequeño que sea, hay una cantidad de costos fijos importantes, que se producen más allá de la venta o no de los productos, por el solo hecho de tener abierto al público el lugar. Por lo tanto, si no hay un flujo de demanda adecuado, se hace difícil cubrir estos costos; situación en que muchos empresarios del sector se ven tentados a subir los precios de la carta, lo que puede ser más

contraproducente aún. (Lacomucci)⁴.

1.1.3. Nivel local.

En la actualidad, recién estamos otorgándole la real importancia a la conciencia turística cultural gastronómica chiclayana que está trascendiendo, es un gran complemento del turismo porque el visitante llega por los atractivos y disfruta de la exquisitez de la cocina norteña, además esta actividad está generando significativos puestos de empleo con miras hacia un desarrollo turístico sostenible.

Es por lo mencionado, que la Propuesta de Diseño de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en un restaurante, toma gran relevancia frente a las necesidades de los usuarios de la información empresarial y financiera, la cual resulta necesaria para llevar el control de la empresa.

Chiclayo es una ciudad cálida y acogedora que en los últimos años, los restaurantes han incrementado sus ofertas gracias al impulso de las cadenas de pollerías que tienen en cuenta el mejor precio para generar mayores utilidades económicas, debido a la temporada alta como feriados largos y fechas conmemorativas y por la apertura de nuevos establecimientos.

La mayoría de restaurantes de la ciudad de Chiclayo padecen de un sistema de costos que les permita identificar de forma adecuada el costo de venta de cada plato elaborado, ya que estas empresas necesitan cuantificar sus costos con exactitud, algunos sistemas presentan deficiencias porque no se puede realizar la identificación real los insumos (directos e indirectos), también es conveniente que el sistema esté relacionado con la reducción de los desperdicios logrando reducir los tiempos y ahorro en costos de producción y a su vez generando productividad y rentabilidad en el negocio. Otra debilidad de los restaurantes locales es que determinan el precio de cada plato por un estudio de mercado de competencia.

⁴ Lacomucci, N. (s.f.). *Administración de Restaurantes: Gestión eficiente de empresas gastronómicas*

Existen algunas desventajas las cuales muchas veces no llevan a un buen desarrollo y sostenibilidad del restaurant, debido a que sus Sistemas de Control son muy deficientes empezando por el control de sus inventarios, esto dado a las consecuencias de las decisiones reactivas que se tienen y la falta de conocimiento por quienes dirigen este negocio. No llevan un control de compras ni tampoco controlan los insumos que poseen, todo es manejado empíricamente. Generando muchas mermas. No poseen un sistema de costos y venden sus productos a nivel de mercado. Por lo que no se conoce las ganancias o pérdidas que pudieran estar existiendo. (Morales Piscoya & Palacios Gallardo , 2015)⁵.

Los restaurantes no cuentan con un sistema de costos que le ayude a tomar decisiones de inversión, así no tienen un control de todas las materias primas y de su adecuada utilización y el porcentaje utilizado en cada plato, teniendo en cuenta que las materias primas utilizadas en un restaurante son perecederas, no podemos hablar de estandarización de recetas por que los platos son preparados de acuerdo al pedido del cliente, por lo tanto dicho sistema tendría que adaptarse a las necesidades de la empresa y brindar información clara y oportuna en el momento preciso.

1.2. Antecedentes del Problema

➤ **Tesis:** “Selección de una estructura de contabilidad de costos para el restaurante Uq Uku”

Autor: Karen Marcela Barbosa Pérez

Dulce Daniela Portillo Cabrera

Estudio realizado en:

Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña.

⁵ Morales Piscoya, E.K., & Palacios Gallardo, V. (12 de febrero de 2015). Propuesta de un modelo de gestión para el restaurant “El Horno” en la ciudad de Chiclayo. Chiclayo.

Conclusiones:

- ✓ Se pudo lograr identificar en un diagnostico las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas; dentro de este marco se halló una debilidad muy importante, la inexistencia de una contabilidad de costos, donde la falta de organización financiera hace que no se tenga información veraz y oportuna.
- ✓ En relación a considerar un tipo de costos apropiado para el restaurante UQ UKU, se realizó bajo la investigación de los diferentes sistemas de costos existentes y que son aplicados exitosamente en las empresas manufactureras, cabe resaltar que el restaurante es una empresa de servicios que también se le puede aplicar los costos.
- ✓ Por consiguiente realizar la implementación de esta herramienta que estará a cargo del administrador del restaurante le dará como resultado una significativa reducción en sus costos, un buen manejo de los recursos evitará los desperdicios y los despilfarros de los mismos, así mismo logrará una buena rentabilidad en el negocio, además al usar esta estructura eficientemente, es decir registrando cada movimiento económico y financiera se tendrá constancia de cada operación que se realice en la fecha que se requiera para la correcta toma de decisiones.

➤ **Tesis:** “Costeo para un restaurante gourmet en Colombia”

Autor: Brayan Camilo Quintero Ortiz

Estudio realizado en:

Escuela de Ingeniería de Antioquia Envigado

Conclusiones:

- ✓ El punto de equilibrio y el presupuesto de ventas ayudan a determinar el nivel de ingresos que necesita tener un restaurante para cubrir los egresos, de esta

manera se podrá evaluar el valor de los egresos del restaurante y establecer metas de venta en el mes.

- ✓ El funcionamiento de un restaurante debe ser claramente representado por medio de un diagrama de flujo, de esta manera se podrá tener control en las diferentes fases del proceso de ingreso y salida de materia prima e identificar en qué departamento se encuentran los sobrecostos, en caso de haberlos.
 - ✓ El costo de los platos en un restaurante no se calcula sumando el costo de la materia prima que interviene en él, se deben tener en cuenta todos los inductores del costo como la mano de obra, los costos indirectos de fabricación y los gastos.
- **Tesis:** “Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la hostería Bascún en el año 2011”

Autor: Mera Ubilluz Juan Diego

Estudio realizado en:

Universidad Técnica de Ambato

Conclusiones:

- ✓ No posee un sistema de costos específico para el área de restaurante, lo cual dificulta una fijación de precios acorde a los costos incurridos y a la utilidad deseada por sus administradores, tanto en las comidas como en las bebidas ofrecidas en su menú.
- ✓ Posee gran cantidad de información en lo concerniente a los costos totales de Materia Prima y Mano de Obra utilizada durante un periodo para la fabricación de sus comidas y bebidas, al igual que los encuestados; lo que no representa que se obtenga costos de cada uno de estos productos ofrecidos, se debe seleccionar

un sistema de costos con procedimientos correctos para la asignación de estos costos total hacia cada comida y bebida preparada.

- **Tesis:** “Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa el Paisa E.I.R.L., distrito de Cusco, período agosto - octubre del 2016.”

Autor: Br. Hernández Colina, Jefferson Joselito

Estudio realizado en:

Universidad Privada Antenor Orrego

Conclusiones:

- ✓ Según el diagnóstico de la situación actual de los costos y precios de las comidas de la empresa EL PAISA E.I.R.L., de la ciudad del Cusco, ha permitido comparar de manera objetiva el costo real y el costo estimado por la empresa, para la preparación de sus principales potajes, reflejando una disminución del costo de producción de los mismos, en un promedio de 29,60%.
 - ✓ Al medir el impacto, luego de la aplicación del Sistema de Costos por producciones específicas, éste influyó en la mejora de la determinación del costo y precio de las comidas, de manera significativa, ya que se disminuyó el costo de producción en un 13,82% y se incrementó de igual manera la utilidad bruta en un 13,82%.
- **Tesis:** “Aplicación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad del restaurant J&L S.A.C., Bagua 2015”

Autor: Peralta Valdivia Dora Mirtha

Estudio realizado en:

Universidad Señor de Sipan

Conclusiones:

- ✓ Se ha logrado determinar el sistema de costos del Restaurant J & L S.A.C, donde ha resaltado, que el 77 % de las personas entrevistadas han opinado que desconocían de la capacidad de producción de la empresa, además mencionan que los precios se fijan de acuerdo al menú del día, teniendo en cuenta la cantidad de ingredientes a utilizar y precios de los productos. El restaurant intervenido vende al día un promedio de 200 platos de comida divididos en 12 diferentes comidas, cada plato para prepararlo se invierte S/ 3.38 y es ofertado a S/4.00, observándose una mínima ganancia. El 100% opinaron que casi siempre, se realiza una hoja a detalle previa compra. el 100% opinan que nunca, los insumos son debidamente controlados antes de su utilización. y asimismo el 100% opinan, que nunca, se realizan inventarios al final del día., el 100% opinan nunca, se conoce acerca de los conceptos de las órdenes de trabajo.
- ✓ A pesar de no contar con un sistema de costos el Restaurant J & L S.A.C cuenta con una liquidez aceptable; pero podría obtener mejores resultados si contara con un sistema de costos basados en órdenes de trabajo.

1.3. Planteamiento del Problema

Lo esencial en cualquier negocio es una buena organización contable de allí la base de la información financiera que sea real, veraz, fidedigna, comparable, etc.

Los restaurantes de la ciudad de Chiclayo cuentan con un sistema de costos simple e incompleto, al mantener un registro de ingresos y gastos, que no les permiten determinar costos, informes financieros y económicos finales, que les consienta obtener información adecuada y útil para la toma de decisiones al final de las operaciones realizadas; asimismo no permite tomar decisiones eficientes que sirvan para el adelanto y desarrollo de los negocios;

el inadecuado control en las operaciones, hace que la incompleta información financiera no sea la adecuada y confiable que permita hacer los correctivos necesarios, para el buen manejo de la finanzas.

No existe valoración de la materia prima, es decir, no hay un inventario real de la materia prima, no se sabe en realidad cual es el costo de un plato, no hay suministro de información para conocer la marcha de la actividad productiva debido a que muchas facturas de compras se pierden, ya que se utiliza cualquier papel para constatar el gasto, el pago de la mano de obra no se hace de manera ordenada, no existe una planilla específica para el pago laboral, por ultimo al no haber una contabilidad de costos difícilmente será hará algún presupuesto o aprovisionamiento para atender diversas circunstancias.

El sector restaurantes no cuenta con información veraz y oportuna, y las decisiones no se toman en el momento correcto, lo que pasa en la realidad es que la información es histórica e ineficiente y está basada en ejercicios pasados, así que de tener un problema distinto no se sabría tomar la decisión correcta; por otro lado se tiene un precio unitario errado ya que los elementos del costo no estarían distribuidos eficazmente.

1.4. Formulación del Problema

1.4.1. Problema general.

¿En qué medida la propuesta de un diseño de sistema de costos por órdenes de producción ayudará a mejorar la toma de decisiones de las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo?

1.4.2. Problemas específicos.

- ¿Cuáles serían los procedimientos más adecuados para diseñar un sistema de costos por órdenes de producción en las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo?

- ¿Cómo podemos conocer con exactitud el costo de producción al final del proceso productivo en las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo?
- ¿Cómo se pueden apoyar los gerentes en el manejo adecuado de la información económica-financiera que otorga el sistema de costos por órdenes de producción?
- ¿De qué manera se debería controlar las operaciones productivas en las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo?

1.5. Objetivos de la Investigación

1.5.1. Objetivo general.

Diseñar la propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción que ayudará a mejorar la toma de decisiones de las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo.

1.5.2. Objetivos específicos.

- Identificar los procedimientos más adecuados para diseñar un sistema de costos por órdenes de producción para las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo.
- Conocer con exactitud el costo de producción al final del proceso productivo en las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo.
- Determinar el apoyo que reciben los gerentes al tener un manejo adecuado de la información económica-financiera que otorga el sistema de costos por órdenes de producción.
- Establecer de qué manera se debería controlar las operaciones productivas en las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo.

1.6. Justificación e Importancia del Estudio

Debido a la globalización y al constante movimiento que experimentan día a día todos los sectores económicos, los representantes o encargados de direccionar una empresa,

tienen la responsabilidad de tomar decisiones en las diferentes ámbitos de la empresa y de ello depende si esta sigue creciendo o no.

Esta investigación busca que a través de la propuesta de diseño de un sistema de costos por órdenes de producción en el sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo se pueda obtener información clara y oportuna.

Esto permitirá responder a las necesidades propias de los restaurantes, la cultura organizacional de sus empleados a través de una adecuada delimitación de funciones y responsabilidades; y a la capacidad de dirección de sus dueños, los cuales requieren de herramientas de gestión que les posibiliten tomar decisiones acertadas en momentos de incertidumbre y así hacer los correctivos necesarios en el momento oportuno; a predecir los efectos futuros, a detectar las imperfecciones y las ineficiencias actuales, como hacia las oportunidades futuras.

1.7. Formulación de Hipótesis

La propuesta de diseño de sistema de costos por órdenes de producción ayudará a mejorar la toma de decisiones en las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo.

II. Marco Teórico

2.1. Bases Teóricas

2.1.1. Teoría de los costos⁶.

«Los costos de producción son cruciales para determinar las decisiones de las empresas con respecto a la oferta» Para dirigir una empresa de forma rentable un directivo actúa como un economista y tiene en cuenta todos los costos relevantes, a saber los costos explícitos e implícitos. Sin embargo es posible que este mismo directivo instruya al contable de la empresa para que calcule los costos de tal forma que cumplan con la legislación fiscal y con otras leyes a fin de que los estados financieros resulten atractivos para los accionistas.

Los costos explícitos vienen dados por los pagos directos que realiza la empresa para adquirir los factores productivos de sus procesos de producción, durante un período de tiempo que puede ser un año. Estos son por ejemplo, los salarios de los trabajadores, la retribución de los directivos, el pago por la adquisición de materia prima, etc. Sin embargo las empresas utilizan factores productivos que no pueden tener un precio explícito. Estos costos implícitos, pueden ser el valor del tiempo del propietario de la empresa y el valor de otros recursos utilizados.

Esta teoría aporta a nuestra tesis la importancia que tienen los costos explícitos para la toma de decisiones dentro de la empresa, los cuales permitirán que nuestro sistema de costos propuesto llegue a su objetivo.

2.1.2. Teoría económica del costo de producción.

La determinación del costo de producción y total de un producto, bien o servicio y la clasificación de los recursos económicos, elementos o componentes del mismo han originado dos teorías económicas, para las cuales es necesario considerar las siguientes definiciones:

⁶ Perloff (2007). Microeconomía, Editorial Prentice Hall.

Componentes del costo total.

En el análisis gerencial de la rentabilidad de un producto o servicio, o del desempeño de una actividad para efectuar una adecuada toma de decisiones, el costo total de un producto, de un servicio o de una actividad está conformado por el valor razonable de las siguientes clases de recursos económicos:

- Costos directos, variables u operativos de producción.
- Costos indirectos de producción.
- Gastos directos de distribución, ventas y comercialización.
- Costos y gastos de las actividades o procesos de apoyo administrativas.

Costos directos, variables u operativos de producción.

Corresponden a todos aquellos recursos utilizados en producción que se puedan identificar en forma específica con una forma económicamente factible o unidad de costeo.

Tal identificación depende de la unidad de costeo como puede ser un producto o servicio, un proceso, una actividad, un centro de costo, un nivel o un área de responsabilidad.

Como costos directos se encuentran los materiales utilizados en la elaboración de un producto, la mano de obra directa o de las personas-profesionales u operarios que laboran o son asignados a la elaboración de los productos, la prestación de los servicios o para desempeñar una actividad, y los costos ocasionados o identificados por el uso de la maquinaria y equipos económico o unidad de costeo.

Costos indirectos de producción.

Son aquellos recursos económicos relacionados y causados durante un periodo por el proceso productivo que no se puede identificar o asignar de una manera razonable o en forma específica con los productos elaborados, los servicios prestados, las actividades, los centros de costo o las áreas de responsabilidad.

La aplicación o asignación de estos costos indirectos en los productos o servicios, se puede efectuar dependiendo básicamente de la capacidad de producción o de las actividades desarrolladas por los centros o áreas de apoyo productivas en cada uno de los productos o servicios.

Como costos indirectos se tienen el arriendo o la depreciación, los seguros, el mantenimiento y las operaciones de las edificaciones, la nómina de jefes, supervisores, capataces y administradores de las dependencias operativas, los costos de servicios públicos, vigilancia, aseo y cafetería entre otros.

Gastos directos de distribución, ventas y comercialización.

Dentro de los recursos o conceptos económicos clasificados contablemente como gastos generales de una empresa-administrativos, financieros, de comercialización, de ventas, de distribución y mercadeo se presentan algunos que corresponden y se identifican plenamente con ciertos productos elaborados y vendidos y servicios prestados; estos gastos, como pueden ser los de publicidad, mercadeo, comercialización y ventas, constituyen los denominados costos directos de distribución del producto o servicio.

Estos costos se causan desde el momento que los productos-servicios son determinados por el área operativa hasta cuando se recibe el pago por el valor facturado, siendo identificados plenamente con el bien económico, objeto de la operación.

Costos y gastos de las actividades o procesos de apoyo administrativas.

Corresponden a todos aquellos recursos causados u originados por las dependencias administrativas o no operativas y que no pueden ser identificados o asignados de una manera razonable a los definidos como bienes económicos, productos, bienes o servicios.

La asignación de estos recursos a los productos o servicios se puede efectuar aplicando la misma metodología indicada para los costos indirectos de producción, esto es,

por capacidad de producción o por actividades desarrolladas⁷.

La producción es el proceso de creación de los bienes y servicios que la población puede adquirir para consumirlos y satisfacer sus necesidades. El proceso de producción se lleva a cabo en las empresas, las cuales se encuentran integradas en ramas productivas y éstas en sectores económicos. La empresa utiliza recursos productivos para realizar el proceso de producción, estos recursos son considerados insumos que se transforman, con el objeto de producir bienes y servicios:

La teoría de la producción, a través de la función de producción, nos permite analizar las diversas formas en que los empresarios pueden combinar sus recursos o insumos para producir bienes o servicios, de tal forma que le resulte económicamente conveniente.

El proceso de producción se puede expresar técnicamente en una función de producción, la cual es la relación que media entre la cantidad máxima de producción que se puede obtener con la cantidad de recursos o factores utilizados por la empresa en un tiempo determinado⁸.

Esta teoría aporta a nuestra tesis la información fundamental relacionada a los componentes del costo total en el proceso de producción, la cual nos permitirá tenerlos en cuenta y diseñar correctamente nuestro sistema de costos por órdenes de producción.

2.1.3. Teoría general de sistemas.

En un sentido amplio, la Teoría General de Sistemas (TGS) se presenta como una forma sistemática y científica de aproximación y representación de la realidad y, al mismo tiempo, como una orientación hacia una práctica estimulante para formas de trabajo transdisciplinarias.

⁷ Aguirre Flores, J.G. (2004). *Sistema de costeo, la asignación del costeo total a productos y servicios*. Bogotá: Luis Rocca

⁸ Teoría de la producción Costos. (2011). Obtenido de moncedy.files.wordpress.com.

En tanto paradigma científico, la TGS se caracteriza por su perspectiva holística e integradora, en donde lo importante son las relaciones y los conjuntos que a partir de ellas emergen. En tanto práctica, la TGS ofrece un ambiente adecuado para la interrelación y comunicación fecunda entre especialistas y especialidades.

Bajo las consideraciones anteriores, la TGS es un ejemplo de perspectiva científica (Arnold & Rodríguez, 1990). En sus distinciones conceptuales no hay explicaciones o relaciones con contenidos preestablecidos, pero sí con arreglo a ellas podemos dirigir nuestra observación, haciéndola operar en contextos reconocibles.

Los objetivos originales de la Teoría General de Sistemas son los siguientes:

- ✓ Impulsar el desarrollo de una terminología general que permita describir las características, funciones y comportamientos sistémicos.
- ✓ Desarrollar un conjunto de leyes aplicables a todos estos comportamientos y, por último,
- ✓ Promover una formalización (matemática) de estas leyes.

La primera formulación en tal sentido es atribuible al biólogo Ludwig von Bertalanffy (1901-1972), quien acuñó la denominación "Teoría General de Sistemas". Para él, la TGS debería constituirse en un mecanismo de integración entre las ciencias naturales y sociales y ser al mismo tiempo un instrumento básico para la formación y preparación de científicos.

Sobre estas bases se constituyó en 1954 la *Society for General Systems Research*, cuyos objetivos fueron los siguientes:

- ✓ Investigar el isomorfismo de conceptos, leyes y modelos en varios campos y facilitar las transferencias entre aquellos.
- ✓ Promoción y desarrollo de modelos teóricos en campos que carecen de ellos.
- ✓ Reducir la duplicación de los esfuerzos teóricos.

- ✓ Promover la unidad de la ciencia a través de principios conceptuales y metodológicos unificadores.

Como ha sido señalado en otros trabajos, la perspectiva de la TGS surge en respuesta al agotamiento e inaplicabilidad de los enfoques analítico-reduccionistas y sus principios mecánico-causales (Arnold & Rodríguez, 1990b). Se desprende que el principio clave en que

Se basa la TGS es la noción de totalidad orgánica, mientras que el paradigma anterior estaba fundado en una imagen inorgánica del mundo⁹.

Esta teoría nos explica cómo debemos estructurar nuestro sistema de costos por órdenes de producción ya que todos los elementos del costo se interrelacionan con la finalidad de otorgar la información útil y necesaria que permita a los dueños de la empresa analizarla para tomar mejores decisiones.

2.1.4. Teoría de la contabilidad de costos.

La contabilidad de costos, también llamada contabilidad analítica de explotación, es una de las partes de la contabilidad de gestión y se centra en el cálculo de los costos de la mercadería y/o servicios y/o los productos terminados que ofrece la empresa.

La contabilidad de costos es una parte de la contabilidad de gestión que tiene como función el registro acumulado, clasificación e interpretación de las transacciones realizadas para la producción de un bien o servicio.

La contabilidad de costos surgió originalmente en el seno de las organizaciones y que su aplicación a los otros campos se cristalizó en una etapa posterior, cuando ya se había advertido los beneficios que brindaba su técnica y se evidenciaba las ventajas de hacerlas extensivas a otras áreas. Refiriéndonos concretamente al origen y evolución de la contabilidad de costos, en las industrias de transformación, es necesario señalar, en primer

⁹ Arnold, M., & Osorio, F. (1998). Introducción a los conceptos básicos de la teoría general de los sistemas. Obtenido de www.facso.uchile.cl/publicaciones/moebio/03/frprinci.htm

término, los problemas con que tropezaba la contabilidad general en estas organizaciones, en su propósito de suministrar la información periódica que le es característica.

En aquellas industrias donde fabrican más de un artículo (la inmensa mayoría de las existentes) era necesario, para formular los estados financieros anuales, practicar inventarios físicos generales de materias primas, productos en transformación y artículos terminados, así como la evaluación, mediante estimaciones, de estos artículos para poder determinar, entre otros conceptos, el costo de lo vendido y el de los inventarios finales, cifras sin las cuales no resultaba posible la preparación de dichos estados.

La desventaja de un procedimiento de esta naturaleza es evidente; los inventarios físicos generales no podían practicarse con la frecuencia adecuada, considerando que su cuenta material, recuentos adicionales, recapitulación, valuación y su totalización constituyen un proceso muy laborioso, que generalmente conduce a una suspensión casi total de actividades y determina un abrumador trabajo administrativo. (CHAMBERGO GUILLERMO, 2009).¹⁰

Esta teoría nos ayuda principalmente a analizar la información de uso interno, reducir y controlar los costos unitarios, así como generar información a la Gerencia para ayudar a la planeación, evaluación y control de las operaciones, logrando así que el sistema de costos diseñado pueda ayudar a la toma de decisiones.

2.2. Base Conceptual

2.2.1. Costos.

Se define como el conjunto de elementos que se dan o invierten a cambio de obtener algo. Visto así, tenemos la existencia del costo de inversión.

Sea la cantidad de quetzales que el capitalista invierte en el proceso productivo.

¹⁰ CHAMBERGO GUILLERMO, I. (2009). Análisis de costos y presupuestos en el planeamiento estratégico gerencial. Lima: Instituto Pacífico.

En otras palabras, el costo de los productos fabricados, está integrado por los costos de producción en que fue necesario incurrir para su fabricación (materia prima, mano de obra y gastos de fabricación). Por esta razón a los desembolsos relacionados con la producción se les denomina costos.

2.2.2. Sistema de costos de producción.

“Es el conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos, que tienen por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles efectuadas.” Los sistemas de costos son subsistemas de la contabilidad general, los cuales operan y controlan los detalles referentes al costo total de fabricación. La operación incluye, clasificación, acumulación, asignación y control de datos, para lo cual se requiere un conjunto de normas contables, técnicas y procedimientos de acumulación de datos tendientes a determinar el costo unitario del producto.

2.2.3. Toma de decisiones.

La toma de decisiones, es la capacidad de elegir un curso de acción entre varias alternativas.

Supone un análisis que requiere de un objetivo y una comprensión clara de las alternativas mediante las que se puede alcanzar dicho objetivo. Además de comprender la situación que se presenta, se debe analizar, evaluar, reunir alternativas y considerar las variables comparar varios cursos de acción que se va a realizar. La calidad de las decisiones tomadas marca la diferencia entre el éxito o el fracaso.

Decidir significa hacer que las cosas sucedan en vez de simplemente dejar que ocurran como consecuencia del azar u otros factores externos. Esta habilidad ofrece a las personas herramientas para evaluar las diferentes posibilidades, teniendo en cuenta, necesidades, valores motivaciones, influencias y posibles consecuencias presentes y futuras.

Esta competencia se relaciona con la capacidad de tomar riesgos pero difiere en que no siempre las decisiones implican necesariamente un riesgo o probabilidad de fracaso, sino dos vías diferenciales y alternativas de acción para resolver un problema. (UCA (Universidad de Cadiz)).

2.2.4. Costo comercial.

El costo comercial está representado por los desembolsos necesarios para impulsar la venta de bienes, concretarla, entregar dichos objetos y cobrarlos. Se trata de los costos de las actividades de publicidad, promoción, venta, marketing, investigación de mercado, etc., cuya función es desarrollar la función estrictamente comercial, independientemente del origen de los bienes que se vendan (comprados o elaborados por la propia organización).

El costo comercial representa el costo que posibilita el proceso de venta de los bienes a los clientes. (Chambergó Guillermo, 2009).

2.2.5. Empresas de servicios.

Las empresas de servicios no tienen inventarios y, si lo llegan a tener, de pequeñas proporciones. Por lo general, su producción es frecuentemente intangible y a la vez difícil de definir.

Las empresas de servicios comúnmente emplean cantidades muy significativas de mano de obra. Frecuentemente sus inventarios son un almacén de suministros, donde se almacenan los artículos básicos que se usan en la prestación del servicio.

En las empresas de servicios, la estimación de costos se vuelve un poco más complicada, pues prácticamente todos son costos fijos (Chambergó Guillermo, 2009).

2.2.6. Centro de costos.

Los gastos se originan en los centros de origen de costos. Entendemos por centros de costos a los departamentos, gerencias o cualquier otra unidad funcional de la empresa, donde

se generan realmente los costos de la misma. Todo gasto realizado por la empresa nace en algún centro de costos.

Cada uno de estos centros deberá distribuir todos sus costos entre una serie de actividades que se definen en la empresa.

Ya mencionamos anteriormente que un centro de costos es cualquier unidad funcional de la empresa en la que se generan los costos (Chambergo Guillermo, 2009, pág. 98).

2.2.7. Margen de contribución.

Se llama margen de contribución a la diferencia entre el precio de venta y el costo variable unitario, y se le llama así porque muestra como “contribuyen” los precios de los productos o servicios a cubrir los costos fijos y a generar utilidad, que es la finalidad que persigue toda empresa (Chambergo Guillermo, 2009, pág. 65).

2.2.8. Informe financiero.

Dentro de toda empresa, es sumamente necesario que exista información precisa y detallada de lo que pasa dentro de esta, con la finalidad de mostrar a la sociedad, en sus diversas áreas o sectores como se están llevando a cabo las operaciones y procesos, así como todo lo relevante que pueda servir para tomar decisiones entorno a esta, es información que ayuda internamente ya que en base a esta, los accionistas tendrán una amplia visión de su capital actual, así como el rendimiento que se están obteniendo, y en base a esto tomar decisiones fundamentadas, respecto al futuro de la empresa.

Un informe financiero es una recopilación de información en la que un analista, mediante el uso de comentarios, explicaciones, sugerencias, dibujos, gráficas, etc., hace accesible a sus clientes, los conceptos y las cantidades que contienen los estados financieros que fueron objeto de su estudio previo. El contenido de este informe está integrado por un cuaderno o libreta, que a su vez está compuesto por dos cubiertas y una serie

indefinida de hojas donde expone lo antes mencionado estructurado de distintas formas para enseñar información puntual y necesaria (FINANZAS, 2016).

2.2.9. Aprovisionamiento.

Llamamos ciclo de aprovisionamiento al periodo comprendido entre el momento en que se realiza la compra de materias primas a los proveedores hasta el producto terminado es vendido al cliente. Este ciclo, por tanto sigue un orden cronológico (BARRAGAN, s.f.).

2.2.10. Margen de utilidad.

Los cálculos de margen de utilidad son operaciones relativamente simples que muestran la proporción de varios números de ganancias sobre ventas. Los márgenes de utilidad incluyen tres proporciones financieras comunes del reporte de resultados de tu empresa. Estos incluyen margen de utilidad bruta, margen de utilidad de operación y margen de utilidad neto (<http://pyme.lavoztx.com>, s.f.).

El marco conceptual es necesario ya que nos permitió no desviarnos de nuestro tema materia de estudio y así poder tener en claro a qué objetivos llegaríamos para el buen desarrollo de nuestra tesis. También nos permitió orientarnos y mantener delimitado el problema.

2.3. Glosario de Términos

2.3.1. Sistema.¹¹

“Un sistema es una serie de elementos que forman una actividad, un procedimiento o plan de procesamiento que busca una meta o metas comunes, mediante la manipulación de datos, energía o materia, en una referencia de tiempo, para proporcionar información, energía o materia.”

La anterior definición permite afirmar categóricamente que todo sistema tiene una entrada, un proceso y una salida. Distintos autores han definido el término de sistema, las

¹¹ Teoría general de los Sistemas, Autor: Ludwig, 1ª.Ed., Año:2000

cuáles se diferencian básicamente por el aspecto sobre el cuál se hace énfasis, entre ellas se encuentran:

- ✓ Conjunto de partes coordinadas y en interacción para alcanzar un objetivo.
- ✓ Grupo de partes que interactúan bajo las influencias de fuerzas en alguna interacción definida.
- ✓ Un grupo de componentes interrelacionados que trabajan en conjunto hacia una meta común mediante la aceptación de entradas que generan salidas en un proceso de transformación organizado.

2.3.2. Método.¹²

El método es un proceso o camino sistemático establecido para realizar una tarea o trabajo con el fin de alcanzar un objetivo predeterminado.

Carlos Muñoz Razo define al método como, “Modo prescrito para ejecutar una tarea o trabajo determinado, por el cual se pretende alcanzar un objetivo establecido. Procedimiento que generalmente se sigue en las ciencias, por medio del cual se llega a un resultado válido.

2.3.3. Teoría.¹³

Un sistema lógico que se establece a partir de observaciones, axiomas y postulados, y persigue el propósito de afirmar bajo qué condiciones se lleva ciertos supuestos.

2.3.4. Empresa.¹⁴

Una empresa es una unidad Económico-Social, integrada por elementos humanos, materiales y técnicos, que tiene el objetivo de obtener utilidades a través de participación en el mercado de bienes y servicios. Para esto, hace uso de los factores productivos (trabajo, tierra y capital).

¹² Hurtado Cuartas , D. (2008). *Principios de Administración* (Primera ed.). Instituto Tecnológico Metropolitano.

¹³ Pérez Porto, J., & Gardey, A. (2012). *Definición.de*. Recuperado el 05 de junio de 2017, de <https://definicion.de/teoria/>

¹⁴ Pérez Porto, J. (2008). *Definición.de*. Recuperado el 05 de junio de 2017, de <https://definicion.de/empresa/>

2.3.5. Control.¹⁵

Hace referencia al dominio, mando y preponderancia, o a la regulación sobre un sistema.

2.3.6. Productividad.¹⁶

Productividad es un concepto que describe la capacidad o el nivel de producción por unidad de superficies de tierras cultivadas, de trabajo o de equipos industriales.

2.3.7. Decisión.¹⁷

La decisión es una determinación o resolución que se toma sobre una determinada cosa. Por lo general la decisión supone un comienzo o poner fin a una situación; es decir; impone un cambio de estado. Es una respuesta voluntaria con la que se resuelve un conflicto o se determina el destino de una cosa o situación.

2.3.8. Procedimiento.¹⁸

Un procedimiento, consiste en seguir ciertos pasos predefinidos para desarrollar una labor de manera eficaz. Su objetivo debería ser único y de fácil identificación, aunque es posible que existan diversos procedimientos que persigan el mismo fin, cada uno con estructuras y etapas diferentes, y que ofrezcan más o menos eficacia.

2.3.9. Producción.¹⁹

Proceso de transformación social de la naturaleza, mediante el trabajo y el capital, en objetos con valor de uso y de cambio; puede clasificarse en producción agrícola, industrial y comercial. Dentro de la ciencia económica, la teoría de producción ocupa un lugar destacado,

¹⁵ Pérez Porto, J. (2008). *Definición de*. Recuperado el 05 de junio de 2017, de <https://definicion.de/control/>

¹⁶ Pérez Porto, J., & Gardey, A. (2012). *Definición de*. Recuperado el 05 de junio de 2017, de <https://definicion.de/productividad/#ixzz3bBIEvryn>

¹⁷ Pérez Porto, J., & Merino, M. (2013). *Definición de*. Recuperado el 05 de junio de 2017, de

<https://definicion.de/decision/> ¹⁸ Pérez Porto, J., & Gardey, A. (2012). *Definición de*. Recuperado el 05 de junio de 2017, de <https://definicion.de/procedimiento/>

¹⁹ Diccionario Enciclopédico Vox 1. (2009). Larousse Editorial, S.L.

ya que constituye las bases de la teoría de la formación de los precios, sino también de la teoría de la remuneración de los diversos factores de producción.

2.3.10. Órdenes.²⁰

Uno de los significados de *orden* es la propiedad que emerge en el momento en que varios sistemas abiertos, pero en origen aislados, llegan a interactuar por coincidencia en el espacio y el tiempo, produciendo, mediante sus interacciones naturales, una sinergia que ofrece como resultado una realimentación en el medio, de forma que los elementos usados como materia prima, dotan de capacidad de trabajo a otros sistemas en su estado de materia elaborada.

2.3.11. Sector²¹.

Cualquiera de las partes de la actividad económica.

Es una porción de espacio delimitado por una frontera que lo divide del resto de más espacio.

2.3.12. Gasto²².

Se denomina gasto a la partida contable (de dinero) que cierta y directamente disminuye el beneficio, o en su defecto, aumenta la pérdida de los bolsillo, en el caso que esa partida de dinero haya salido de la cuenta personal de un individuo o bien de una empresa o compañía.

Este glosario conformado por los términos que están presentes en el contenido de nuestra tesis, fueron necesarios para dar una mejor explicación y entendimiento al desarrollo del presente trabajo de investigación.

²⁰ Wikipedia, la enciclopedia libre. (2014). Recuperado el 07 de junio de 2017, de <https://es.wikipedia.org/wiki/Orden>

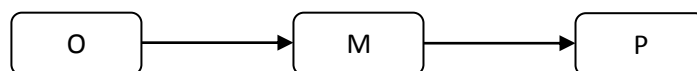
²¹ Wikipedia, la enciclopedia libre. (s.f.). Recuperado el 07 de junio de 2017, de <https://es.wikipedia.org/wiki/Sector>

²² Ucha, F. (07 de mayo de 2009). *Definición ABC*. Recuperado el 18 de junio de 2017, de <https://www.definicionabc.com/general/gastos.php>

III. Método

3.1. Diseño de la Investigación

El diseño de la presente investigación es: Descriptiva - Propositiva



Dónde:

O: Observación

M: Muestra

P: Propuesta

3.1.1. Descriptiva.

Para Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Lucio (2015) el diseño descriptivo busca especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice. Describe tendencias de un grupo o población.

3.1.2. Propositiva.

Porque se presenta una propuesta, con el fin de mejorar la situación real de la investigación.

Según Salazar (2014) en su trabajo de investigación argumenta que:

“La investigación propositiva es aquella que conduce a la creación de nuevas estructuras de investigación, mediante la relación entre los problemas de la realidad y sus alternativas de solución”

3.2. Variables

3.2.1. Variable independiente.

Sistema de costos por órdenes de producción²³.

Es el conjunto de principios y procedimientos para el registro de los gastos identificados con órdenes de producción específicas, lo que permite hallar un costo unitario para cada orden

²³ Rodríguez Aren, R.A. (08 de julio del 2013). *Monografias.com*. Recuperado el 10 de abril de 2018 de <https://www.monografias.com/trabajos97/generalidades-contabilidad-y-sistemas-costos/generalidades-contabilidad-y-sistemas-costos.shtml>.

y determinar los diferentes niveles del costo en relación con la producción total, en las empresas donde la producción se hace por pedidos.

3.2.2. Variable dependiente.

***Toma de decisiones*²⁴.**

Es un proceso de definición de problemas, recopilación de datos, generación de alternativas y selección de un curso de acción teniendo en cuenta la limitación de recursos y con el ánimo de conseguir algún resultado deseado.

3.2.3. Operacionalización.

²⁴ Hellriegel, D., & Slocum, J. (2004). Administración. España: ITP.

VARIABLE	DEFINICIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	MEDICIÓN
<u>Independiente</u> Sistema de costos por órdenes de producción	<p>Es el conjunto de principios y procedimientos para el registro de los gastos identificados con órdenes de producción específicas, lo que permite hallar un costo unitario para cada orden y determinar los diferentes niveles del costo en relación con la producción total, en las empresas donde la producción se hace por pedidos.</p>	➤ Conjunto de principios y procedimientos para el registro.	➤ Hoja de Costos ➤ Orden de producción ➤ Requisición de materiales ➤ Boletas de trabajo.	Ordinal
		➤ Costo Unitario	➤ Costo unitario de orden de producción Alimentos ➤ Costo unitario de orden de producción bebidas/pastelerías /de carne/de pescado.	Ordinal
		➤ Niveles del costo en relación con la producción total.	➤ Costos directos en relación a la producción total ➤ Costos indirectos en relación a la producción total ➤ Costos fijos en relación a la producción total ➤ Costos variables en relación a la producción total	Ordinal

VARIABLE	DEFINICIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	MEDICIÓN
<u>Dependiente</u> Toma de decisiones	Es un proceso de definición de problemas, recopilación de datos, generación de alternativas y selección de un curso de acción teniendo en cuenta la limitación de recursos y con el ánimo de conseguir algún resultado deseado.	➤ Toma de decisiones	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Determinación de elaboración de productos alimenticios. ➤ Determinación de inversión en comestibles. ➤ Determinación por fijación de precios de los productos elaborados. 	Ordinal

3.3. Población y Muestra

3.3.1. Población.

La población objeto de estudio en la presente investigación está conformado por 152 restaurantes de la ciudad de Chiclayo.

3.3.2. Muestra.

Nuestra muestra está conformada por 10 restaurantes formales más representativos de la ciudad de Chiclayo.

3.4. Criterios de Inclusión y Exclusión en la Muestra

3.4.1. Criterios de inclusión.

Nuestra muestra incluye a Gerentes Generales, Administradores, Contadores, Encargados del área de Costos y Chefs, ya que las personas que ocupan estos cargos participan directamente en el objeto de estudio de la investigación.

3.4.2. Criterios de exclusión.

Están excluidos de nuestra muestra los mozos, cajeros, personal de servicio, personal de recepción, ya que las personas que ocupan estos cargos no participan directamente en el objeto de estudio de la investigación.

3.5. Materiales, Métodos, Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

3.5.1. Materiales.

En la presente investigación se utilizó: Formatos, formularios, modelos, CD, USB, libros, revistas, diarios, laptop, impresora, etc.

3.5.2. Métodos.

Los métodos que hemos utilizado son:

Método Inductivo.

Hemos analizado una porción de la población en cuanto a las empresas del sector restaurante las cuales tienen una mayor dificultad en la toma de decisiones por no contar con un adecuado sistema de costos.

Método Histórico.

Está vinculado al conocimiento de las distintas etapas del objeto de estudio es por eso que hemos revisado tesis, artículos y otros medios que nos permitió informarnos más sobre el aumento, causas y consecuencias que ha tenido la implementación de los sistema de costos tanto a nivel internacional, en el Perú y en las empresas del sector restaurante de la ciudad de Chiclayo.

Método analítico.

Este método lo hemos utilizado para explicar cada una de las bases teóricas y conceptuales que se relacionan con los sistemas de costos, además nos ayudó a conocer más la naturaleza del fenómeno estudiado en este caso la falta de un sistema de costos que permita

tomar decisiones, así también con este método se logró desarrollar la propuesta de la presente investigación.

Método descriptivo.

Hemos utilizado este método para detallar la realidad problemática de las empresas del sector restaurante tanto a nivel internacional, nacional y local, es decir como estas empresas padecen de una adecuada información de los costos para tomar decisiones adecuadas, también con este método se ha logrado explicar el desarrollo de nuestra propuesta así como cada uno de los componentes de costos.

3.5.3. Técnicas e instrumentos.

Para ampliar y profundizar nuestro tema de estudio se ha utilizado:

Técnicas.

Encuesta.

Se ha realizado una serie de preguntas relacionadas con objeto de estudio al personal que labora en los restaurantes más representativos de la ciudad de Chiclayo. En donde se ha utilizado como instrumento **El Cuestionario**.

Entrevista.

En donde hemos obtenido respuestas verbales de parte de los gerentes, administradores y trabajadores de los restaurantes más representativos de Chiclayo acerca de los costos en que incurren para la producción de los distintos platos. Se ha realizado entrevistas estructuradas, utilizando como instrumento **La Guía de Entrevista**.

Observación.

De las instalaciones en donde se realiza el proceso de preparación del arroz con pato, así como de los electrodomésticos, utensilios que se utilizan y del personal que elabora dichos platos, utilizando como instrumento **La Guía de Observación**.

IV. Resultados

4.1. Tabulación y Presentación de Datos

Tabla 1
Principios y Procedimientos para el Registro
(Viene de la hoja de tabulación “A”)

Indicadores	Si		No		Algunas veces		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Hoja de costos	6	60	3	30	1	10	10	100
Orden de producción	8	80	2	20	0	0	10	100
Boletas de trabajo	10	100	0	0	0	0	10	100

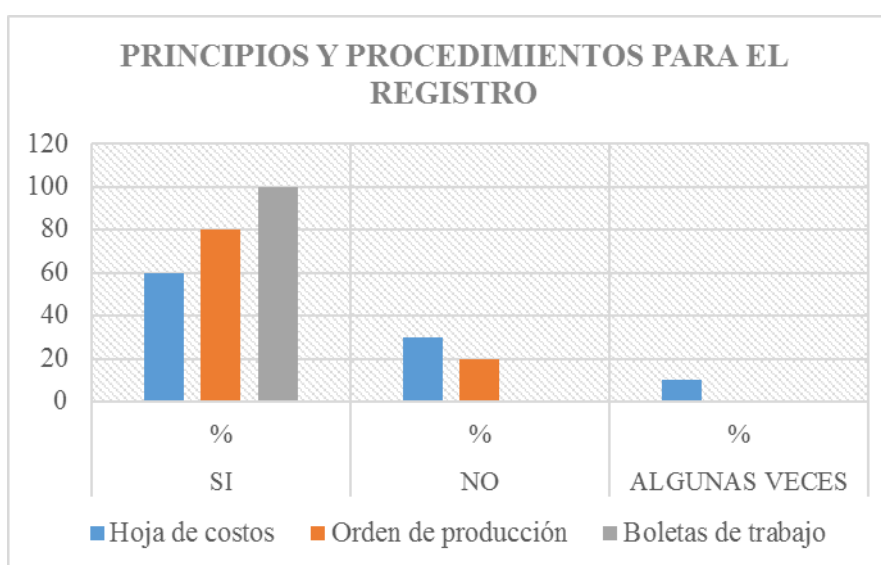


Gráfico 1

Del 100% de los representantes de los 10 restaurantes cuestionados, el 60% responde que sí elabora Hoja de costos, el 30% no elabora y el 10% algunas veces; el 80% utiliza una orden de producción y el 100% utilizan boletas de trabajo, todos estos formatos indispensables para el registro y control de sus operaciones.

Tabla 2
Principios y Procedimientos para el Registro
Área Encargada de Requisición de Materiales
(Viene de la hoja de tabulación "A")

Indicador	Almacén		Caja		Administración		Planta procesadora		No responde		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Requisición de materiales	6	60	1	10	1	10	1	10	1	10	10	100

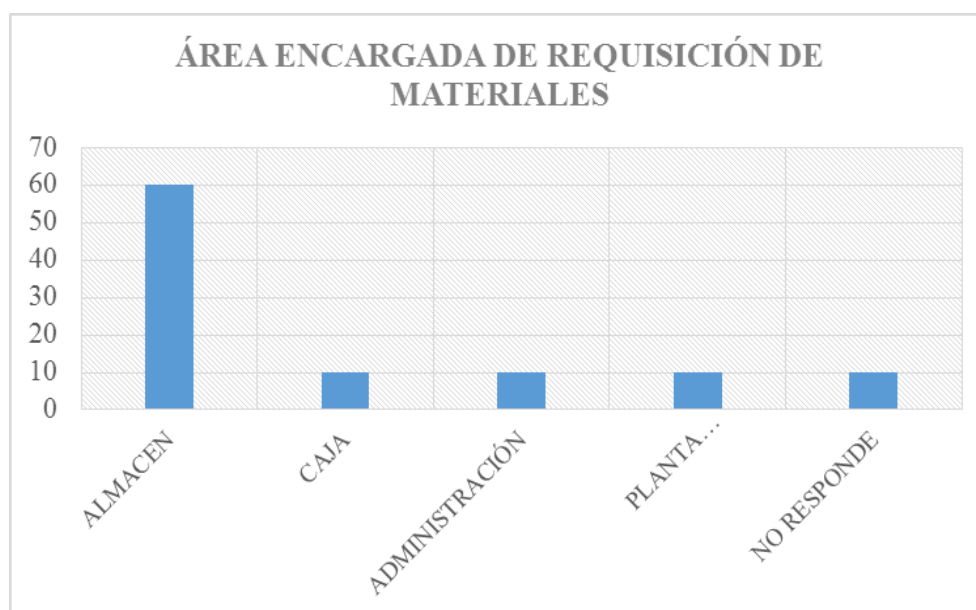


Gráfico 2

Para la pregunta, de cuál es el área encargada de la elaboración de la requisición de materiales, del 100% de los representantes de los 10 restaurantes cuestionados, el 60% responde que el área de almacén es la encargada, un 10% responde que es el área de caja, otro 10% responde que es el área de administración y para el otro 10% responde que existe un planta procesadora que se encarga de emitirla, y por último otro 10% no responde.

Tabla 3
Determinación del Costo Unitario
 (Viene de la hoja de tabulación "A")

Indicador	Costos utilizados		Sistema de costo		Determinación del dueño		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Costo unitario de orden de producción	8	80	1	10	1	10	10	100

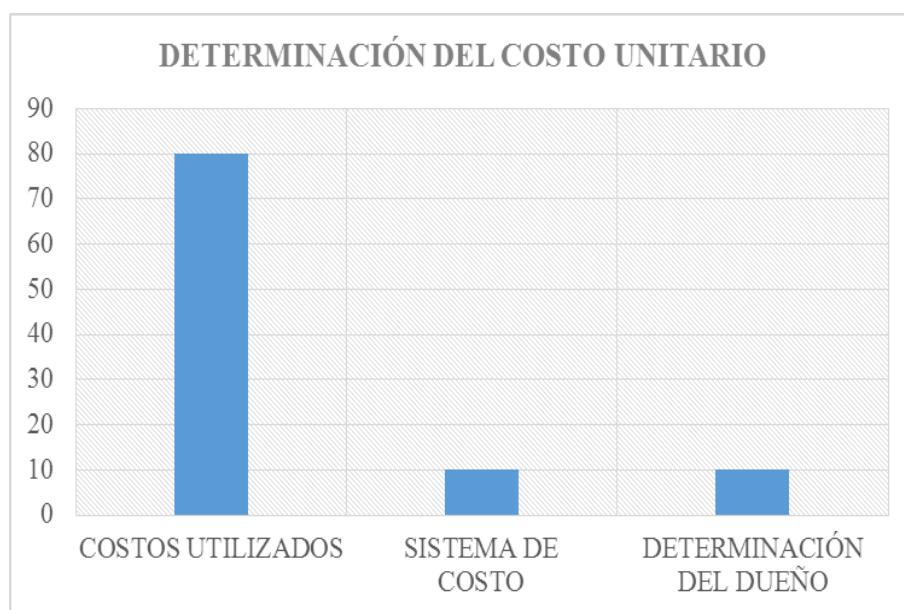


Gráfico 3

Para la determinación del costo unitario, del 100% de los representantes de los 10 restaurantes cuestionados, el 80% responde que el costo unitario se determina de acuerdo a los costos utilizados, sólo un 10% responde que utilizan un sistema de costos, es decir un bajo porcentaje, lo que demuestra que sólo 1 de 10 restaurantes cuenta con un sistema de costos, y el otro 10%, responde que el costo unitario depende de la determinación del dueño.

Tabla 4
Niveles del Costo en Relación con la Producción Total
Distribución de los Costos
 (Viene de la hoja de tabulación "A")

Indicador	Si		No		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Costos directos	9	90	1	10	10	100
Costos indirectos	9	90	1	10	10	100
Costos fijos	9	90	1	10	10	100
Costos variables	9	90	1	10	10	100

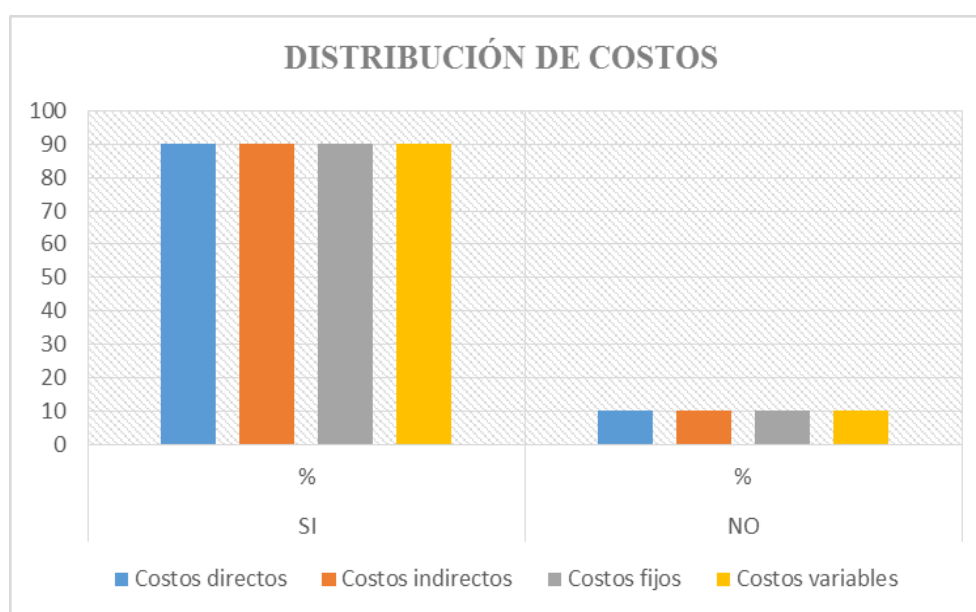


Gráfico 4

Del 100% de los representantes de los 10 restaurantes cuestionados, el 90% responde que sí distribuyen sus costos directos, indirectos, fijos y variables en su producción total, y el 10% reconoce que no existe esa distribución.

Tabla 5
Toma de Decisiones
(Viene de la hoja de tabulación "B")

Indicador	Pedido del cliente (A)		De acuerdo a la demanda (B)		Al margen de utilidad (C)		A y B		B y C		Otros		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Elaboración de platos	4	40	1	10	2	20	1	10	1	10	1	10	10	100

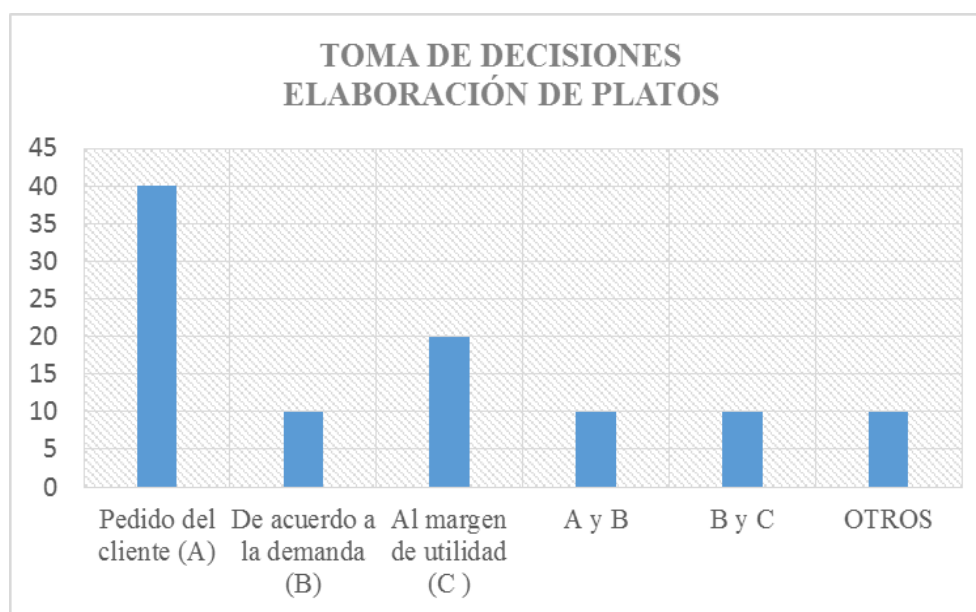


Gráfico 5

En cuanto al criterio de elaboración de platos, del 100% de los representantes de los 10 restaurantes cuestionados, el 40% responde que elaboran los platos dependiendo del pedido del cliente, el 10% responde que elaboran los platos de acuerdo a la demanda, el 20% de acuerdo al margen de utilidad, así también, un 10% los elaboran de acuerdo al pedido del cliente y la demanda, otro 10% de acuerdo a la demanda y margen de utilidad y por último otro 10% responde que elaboran los platos utilizando otros criterios.

Tabla 6
Toma de Decisiones
(Viene de la hoja de tabulación "B")

INDICADOR	Calidad de los productos		Necesidades de los clientes		Requerimiento de acuerdo al stock de cada área		Tendencias gastronómicas y demanda		Formato del restaurante		Al tipo de comida que ofrece		No responde		Total	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Inversión de comestibles	3	30	2	20	1	10	1	10	1	10	1	10	1	10	10	100

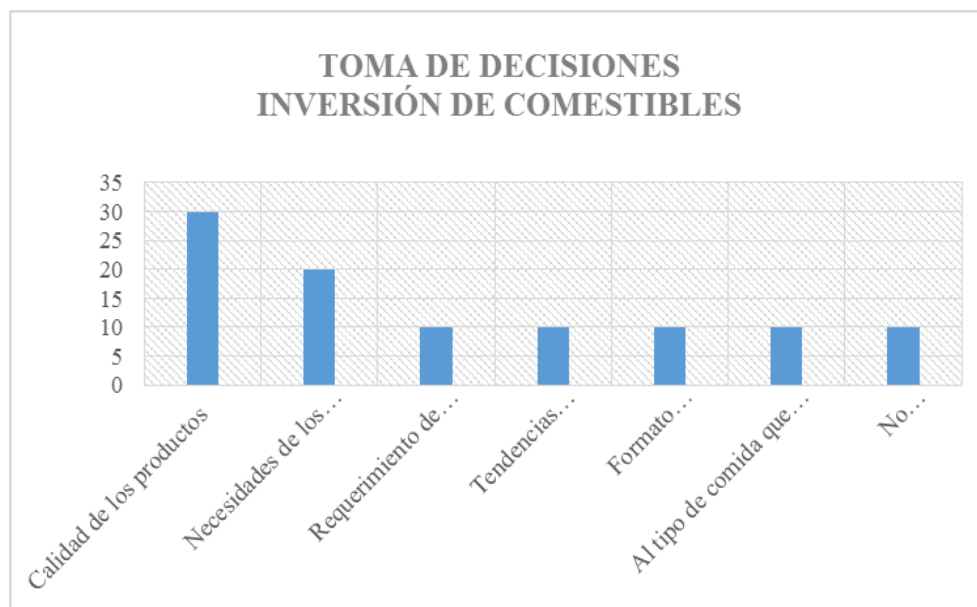


Gráfico 6

En cuanto al criterio utilizado en la inversión en comestibles, del 100% de los representantes de los 10 restaurantes cuestionados, el 30% responde que es por la calidad de los productos comestibles, el 20% responde que se basan en las necesidades de los clientes, un 10% responde que es por requerimiento de acuerdo al stock de cada área, otro 10% responde que es de acuerdo a las tendencias gastronómicas y demanda, otro 10% responde que es por el formato del restaurante, otro 10% responde que el criterio utilizado en la inversión en comestibles es por el tipo de comida que ofrece y el último 10% no responde.

Tabla 7
Toma de Decisiones
(Viene de la hoja de tabulación "B")

Indicador	Precio de mercado		Precio de insumo y mano de obra		Rotación del plato		Margen de ganancia		No responde		Total	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Fijación de precios de los platos	3	30	2	20	2	20	1	10	2	20	10	100

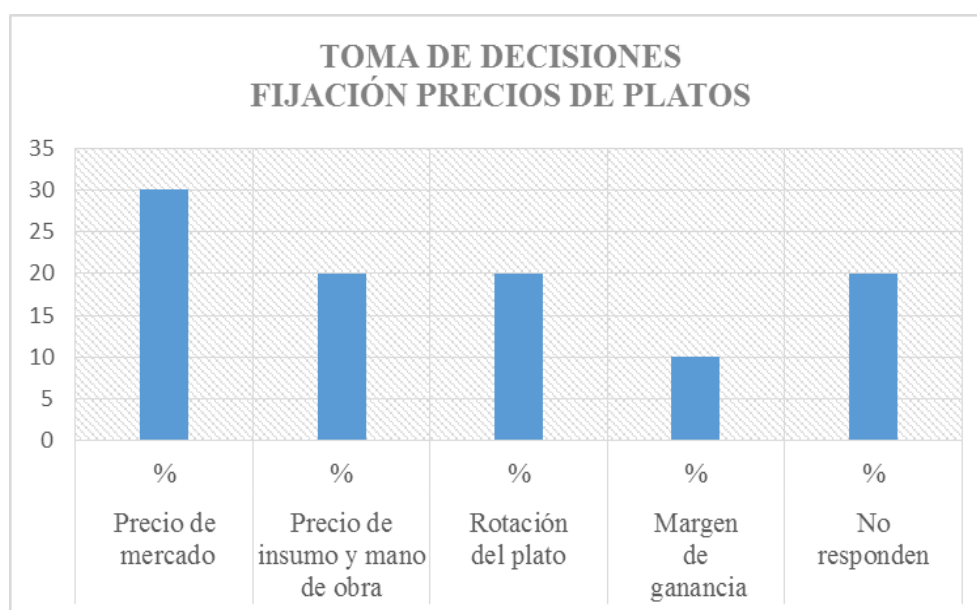


Gráfico 7

En cuanto a la fijación de precios de los platos, del 100% de los representantes de los 10 restaurantes cuestionados, un 30% responde que los fija de acuerdo al precio del mercado, un 20% responde que es de acuerdo al precio de insumo y mano de obra, otro 20% se basa en la rotación del plato, un 10% responde que la fijación de precios de los platos es por el margen de ganancia y un 20% no responde.

4.2. Propuesta de la Investigación

“Elaboración de diseño de un sistema de costos por órdenes de producción en las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo”

4.2.1. Objetivos de la propuesta.

- Determinar el costo unitario real de cada producto comestible a través de la distribución por órdenes de producción.
- Determinar el costo en cada etapa del proceso por orden de producción.

4.2.2. Fundamento de la propuesta.

“Las empresas de transformación deben implementar procesos de costeo adecuado al tipo de producto; a su forma y flujo de producción, y una de las metodologías para acumular los costos es el sistema de costos por órdenes de producción”. (Vallejos, 2017, p.62).

El sistema de costos por órdenes de producción “es aquel que permite reunir, separadamente, cada uno de los elementos del costo para cada orden de trabajo, terminado o en proceso”. (Parra, 2009, p.86), “Se utilizan cuando se fabrican pedidos especiales o específicos o cuando se prestan servicios que varían de acuerdo con las necesidades del cliente”. (Arredondo, 2015, p.63).

Al estructurar dicho sistema será para “determinar cuánto del costo total de materiales detectados, mano de obra directa y gastos generales de fabricación, corresponde a cada una de las ordenes de producción fabricadas en el periodo”. (Jiménez, 2010, p.60).

Al hacer referencia al sector materia de investigación como es el sector restaurantes tenemos algunos estudios hechos, por citar algunas investigaciones realizadas y la conclusión a la que llegaron; tenemos a Peralta, D. (2015). Aplicación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad del restaurant J & L S.A.C, (TESIS DE GRADO). Universidad Señor de Sipan, Chiclayo., teniendo como objetivo determinar el efecto de un sistema de costos en

la rentabilidad de dicho restaurant llegando a la conclusión de que el sistema que mejor se adaptaba es el sistema de costos por órdenes de producción.

La propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción en el sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo, se adapta a la necesidad que tienen los empresarios y administradores de dicho sector para controlar mejor sus costos por cada lote u orden de producción, ya que en los restaurantes se da el servicio de acuerdo al pedido del cliente, y lo ideal sería que por cada pedido se lleve un control de todos los elementos que influyen para obtener el producto terminado; “comenzando a producir con una orden de trabajo y por cada orden se abrirá una hoja de costos, y en la hoja de costos el objetivo principal es costear el lote e identificar un costo unitario del producto”(Vallejos,2017,p.62).

4.2.3. Proceso de aplicación de la propuesta del sistema de costos por orden de producción.

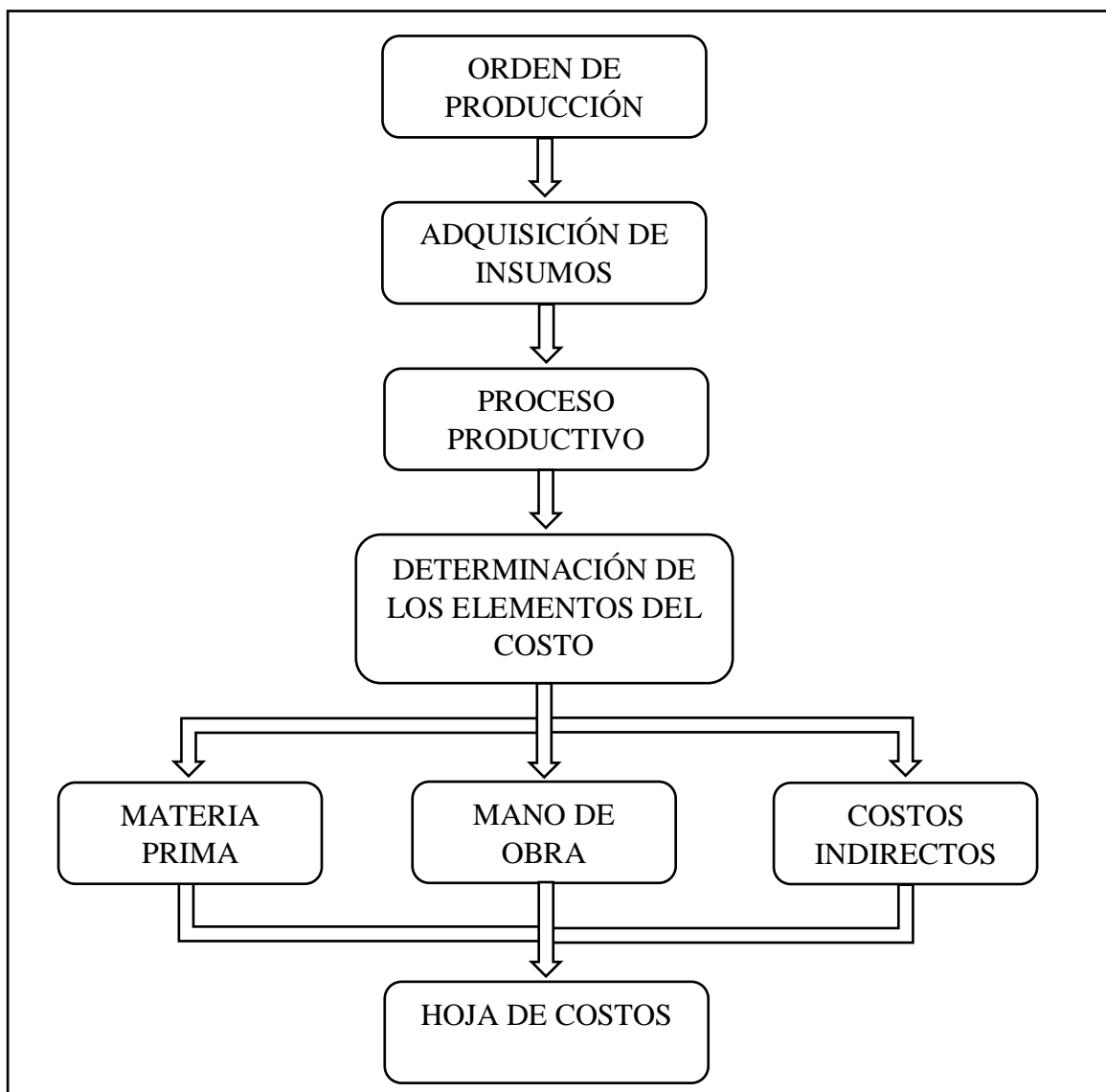


Figura 1 Sistema de Costos por Órdenes de producción
Elaborado por: Autoras de la investigación.

4.2.3.1. Orden de producción.

La aplicación de esta propuesta de sistema de costos se inicia con el pedido del cliente, generando un primer formato llamado “Orden de producción”, la cual pasará al área de producción (cocina), y será el jefe de cocina la persona encargada de dar visto bueno a dicha orden para luego comenzar con la producción.

Formato 1:*Modelo de Orden de Producción*

ORDEN DE PRODUCCIÓN	EMISIÓN	VERSIÓN	
	01/11/2018	OP-001	
	REVISIÓN	Pág.	
	01/11/2018	1 de 1	
ORDEN DE PRODUCCIÓN	001	FECHA DE PEDIDO:	01/11/2018
CLIENTE:	JOSE MANUEL RUIZ	FECHA DE DESPACHO:	04/11/2018
ÁREA:	PRODUCCIÓN		
PRODUCTO	CANTIDAD		
ARROZ CON PATO A LA CHICLAYANA	50		
FIRMA DEL AREA RESPONSABLE:	Producción	RECIBIDO A SATISFACCIÓN:	Jose Manuel Ruiz

Elaborado por: Autoras de la investigación.

✓ *Detalle.* Para nuestro ejemplo de acuerdo al pedido se ha elaborado la orden de producción de 50 platos de arroz con pato a la chiclayana.

Teniendo el modelo de orden de producción, se debe tener en cuenta que dicho formato debe tener por lo menos 3 copias las cuales serán distribuidas de la siguiente manera, una primera copia será enviada al área de cocina o producción, otra copia será enviada al área de contabilidad para sus respectivo control y una última copia se enviará al área de venta para cuando el pedido sea entregado al cliente se haga el respectivo comprobante de pago, con lo que respecta a la información debe contener por lo menos la siguiente; la fecha de pedido, la fecha de entrega, el número de pedido, el nombre del cliente, la descripción del producto o productos a realizar, y la cantidad.

Receta Estándar.

Para poder elaborar la requisición de insumos, el área de producción debe de contar con la receta estándar, que consiste en una lista detallada de todos los ingredientes necesarios

para la preparación de cada plato, en donde se incluye las cantidades y las unidades que se utilizan para medirlas (Kilogramos, Litros, gramos, miligramos, etc.), precio unitario y precio total.

Formato 2:

Receta Estándar de Arroz con Pato

RECETA		ARROZ CON PATO A LA CHICLAYANA		
INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	PRECIO POR KILOGRAMO S/	PRECIO POR CANTIDAD S/
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Pato	g	300	22.00	6.60
Arroz	g	150	3.50	0.53
TOTAL MATERIA PRIMA DIRECTA				S/ 7.13
MATERIA PRIMA INDIRECTA				
INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	PRECIO POR KILOGRAMO S/	PRECIO POR CANTIDAD S/
Loche	g	20	7.00	0.14
Arveja	g	60	4.00	0.24
Culantro	g	60	3.00	0.18
Zanahoria	g	40	2.00	0.08
Pimiento rojo	uds	0.1	2.00	0.20
Ají amarillo	g	20	2.50	0.05
Cerveza negra	ml	20	9.55	0.19
Cebolla	g	5	3.00	0.02
Ajo	g	5	6.00	0.03
Ají mirasol	g	3	22.00	0.07
Aceite	ml	10	5.50	0.06
Sal	g	2.5	1.50	0.00
Comino	g	2	20.00	0.04
Pimienta	g	2	40.00	0.08
Sazonador	g	1	10.80	0.01
TOTAL MATERIA PRIMA INDIRECTA				S/ 1.38

Elaborado por: Autoras de la investigación.


✓ *Detalle.* Se muestra el formato de receta estándar con las cantidades y unidades para la preparación de una porción de arroz con pato a la chichilayana.

4.2.3.2. Adquisición de insumos.

Teniendo en cuenta la receta estándar del arroz con pato a la chiclayana, el área de producción (cocina del restaurante) elabora la requisición de materia prima, generalmente se hace por triplicado, una de las copias se queda con el almacenista y las otras dos copias se envían a las áreas de contabilidad y costos.

Formato 3

Modelo de Requisición de Materia Prima

REQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA	EMISIÓN	VERSIÓN	
	01/11/2018	OP-001	
	REVISIÓN	Pág.	
	01/11/2018	1 de 1	
N°	001		
FECHA DE SOLICITUD:	01/11/2018		
DEPARTAMENTO:	ALMACEN		
NOMBRE:	CINTHYA GONZALES MOROS		
CARGO:	AUXILIAR DE ALMACEN		
DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	
Pato	kg	15	
Arroz	kg	7.5	
Arveja	kg	3	
Loche	kg	1	
Culantro	kg	3	
Zanahoria	kg	2	
Pimiento rojo	uds	5	
Ají amarillo	kg	1	
Cerveza negra	l	1	
Cebolla	g	250	
Ajo	g	250	
Aji mirasol	g	150	
Aceite	ml	500	
Sal	g	125	
Comino	g	100	
Pimienta	g	100	
Sazonador	g	50	
FIRMA DEL RESPONSABLE:	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		
C.C.			
FIRMA DE RECIBIDO			
C.C.			

Elaborado por: Autoras de la investigación.

✓ *Detalle.* Se muestra en la requisición de materia prima los ingredientes con sus respectivas unidades y cantidades utilizadas para la preparación de los 50 platos de arroz con pato a la chiclayana.

El almacenista verifica el stock de existencias, si es que no tiene dichos insumos o alguno de ellos, notifica al área de compras mediante la solicitud de compra.

Formato 4

Modelo de Solicitud de Compra

SOLICITUD DE COMPRA		N°	:	001
		Fecha	:	01/11/2018
		Sección	:	
Sirvase comprar lo siguiente:				
CÓDIGO	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	
01	15	kg	Pato	
02	3	kg	Arveja	
03	1	kg	Loche	
04	1	kg	Ají amarillo	
05	150	g	Ají mirasol	
06	5	uds	Pimiento rojo	
MOTIVO DEL PEDIDO:			SOLICITADO	AUTORIZADO
50 platos de arroz con pato a la chiclayana				
<input checked="" type="checkbox"/>	No existe en stock		ALMACEN	FUNCIONARIO
<input type="checkbox"/>	Otro, especifique.....			

Elaborado por: Autoras de la investigación.

✓ *Detalle.* En este caso la solicitud de compra se ha elaborado por falta de algunos de los insumos para la preparación de los 50 platos de arroz con pato a la chiclayana.

El área de compras selecciona al proveedor y llegan a un acuerdo que les permita negociar el mejor precio posible y genera la orden de compra, la cual es remitida al área de producción, quedándose el área de compras con una copia para su archivo.

Formato 5

Modelo de Orden de Compra

"LA PARRA" S.A.
R.U.C. 20353587227

ORDEN DE COMPRA N°001

Proveedor: XYZ
 Fecha del pedido: 01/11/2018 Fecha de pago: 01/11/2018
 Términos de entrega: _____

Sírvase por este medio suministrarnos los siguientes artículos:

N°	ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
01	Pato	15 kg	22.00	S/. 330.00
COSTO TOTAL				S/. 330.00

Elaborado por: _____ Autorizado por: _____ Recibido por: _____

"LA PARRA" S.A.
R.U.C. 20353587227

ORDEN DE COMPRA N°002

Proveedor: ABC
 Fecha del pedido: 01/11/2018 Fecha de pago: 01/11/2018
 Términos de entrega: _____

Sírvase por este medio suministrarnos los siguientes artículos:

N°	ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
01	Arveja	3 kg	4.00	S/. 12.00
02	Loche	1 kg	7.00	S/. 7.00
03	Aji amarillo	1 kg	2.50	S/. 2.50
04	Aji mirasol	150 g	0.02	S/. 3.30
05	Pimiento rojo	5 uds	2.00	S/. 10.00
COSTO TOTAL				S/. 34.80

Elaborado por: _____ Autorizado por: _____ Recibido por: _____

Elaborado por: Autoras de la investigación.

✓ *Detalle.* Se ha elaborado dos órdenes de compra para cada proveedor.

En el área de Producción, el jefe de cocina recibe, verifica y aprueba la Orden de Compra programada.

El área de Almacén recibe la Orden de Compra original debidamente firmada y la envía al proveedor, para que este suministre los insumos; esta área se queda con una copia.

El Proveedor recibe la Orden de Compra original y abastece de los insumos solicitados, al área de Almacén, asimismo proporciona factura original y copia.

El Encargado del Almacén recibe los insumos y la factura, verifica que los insumos descritos en la factura coincidan con la descripción de la Orden de Compra y verifica la cantidad y calidad. Firma y sella la factura con la leyenda de “Almacén” ingresándolos al lugar correspondiente, o proporcionándolos al área solicitante (gasto). La factura original luego es enviada al área de Contabilidad.

Una copia de la orden de compra se manda al área de Contabilidad para comparar con la factura o remisión.

4.2.3.3. Proceso productivo.

Antes de pasar a determinar los costos acumulados en cada orden de pedido, se identifica en el área de producción (cocina) de manera detallada una serie de pasos por las cuales debe pasar la materia prima, desde la compra hasta su transformación, con la finalidad de tener la seguridad en cuanto a la calidad del producto y la limpieza del mismo.

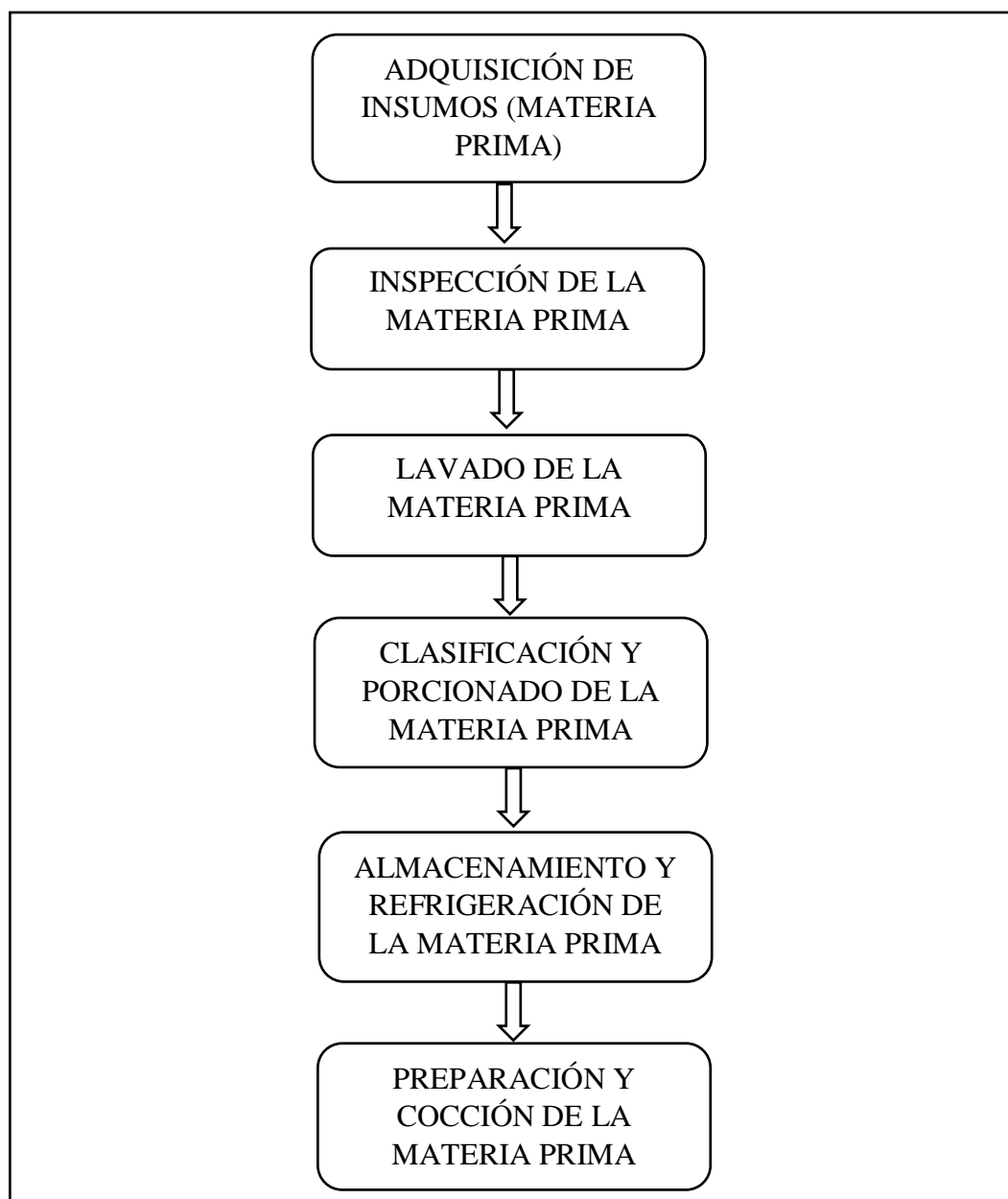


Figura 2 Proceso de la Materia Prima hasta su Transformación
Elaborado por: Autoras de la investigación.

✓ *Detalle.* Este esquema es utilizado en la empresa La Parra S.A., el cual indica el proceso que se le sigue a los insumos desde su adquisición hasta su preparación y cocción.

a) Adquisición de insumos (materia prima).

La adquisición o compra de insumos es uno de los primeros pasos de los alimentos antes de su procesado, de este primer paso depende la calidad y seguridad del producto final.

La persona encargada de realizar la compra de la materia prima tiene que tener ciertos conocimientos para poder diferenciar entre frescura, color, textura de las materias primas ya

que de la calidad de las materias primas es en cierta parte la calidad del producto terminado (platillo elaborado); entre las características que se tiene que ver de la materia prima se encuentran la temperatura según el alimento, ver y revisar bien las carnes y el pescado, entre otros.

Los costos en que se incurren inherentes al inventario de materias primas diferentes al costo de compra, tenemos al costo de transportar la materia prima, flete, estiba, etc.

b) Inspección de la materia prima.

Después de la compra de la materia prima y cuando esta llegue a la empresa se hará una inspección, que viene a ser una forma detallada del control y el cuidado que se tiene que tener para que dichas materias Primas se mantengan en forma óptima tales como:

La temperatura en las cuales deben llegar las carnes, se tiene un conocimiento de que la carne tiene que estar a una temperatura menor de 4°C, los lácteos a menos de 8°C, los pescados a menos de 3°C las cuales estas temperaturas deben ser verificadas al momento de la recepción de los alimentos; así como ver la consistencia, el corte y brillo de las carnes, el pescado tiene que tener una consistencia firme, sus escamas adheridas a la piel, sus ojos brillantes y un color adecuado.

Los costos en que se incurrirán serán el tiempo que demora en hacer este procedimiento el cocinero, ya que el que tiene que tener los conocimientos necesarios para hacer dicha inspección de la materia prima.

c) Lavado de la materia prima.

El lavado y desinfección de algunas materias primas es de vital importancia, en el restaurant La Parra S.A. normalmente lo hacen con las frutas y verduras.

Los costos en que se incurre es el tiempo que utiliza el ayudante de cocina en hacer este proceso.

d) Clasificación y porcionado de la materia prima.

En el restaurant La Parra S.A. en primer lugar, se clasifica las materias primas de acuerdo si son perecederos o no lo son, luego se hace el respectivo porcionado y lo hacen de acuerdo a la receta estándar que manejan, poniendo porciones de acuerdo a las cantidades que se manejan en dicha receta.

Los costos en que se incurre es el tiempo que utiliza el ayudante de cocina en hacer este proceso.

e) Almacenamiento y refrigeración de la materia prima.

Para el caso del almacenamiento o refrigeración según sea el caso, el restaurant La Parra S.A. toma en consideración, si dichas materias primas son perecederas que vendrían a ser cuando necesitan refrigeración o congelación; o no perecederos que son aquellas que son envasados ya sean en cartón en plásticos tales como: el azúcar, el arroz, los granos y las pastas.

Los costos que se incurren, vendrían a ser la cantidad de energía eléctrica que se necesita para refrigerar o congelar las materias primas perecederas y los costos de almacenamiento de los productos no perecederos.

Teniendo en consideración todos los pasos previos que tiene que pasar la materia prima antes de ser procesada y siguiendo el supuesto que tuviéramos la orden de producción de 50 platos de arroz con pato,

f) Preparación y cocción de la materia prima.

Para la preparación y cocción de los diversos platos se incurren en costos como mano de obra, en el caso del restaurante La Parra S.A. la mano de obra directa está conformada por dos cocineras y dos ayudantes, uso de utensilios y electrodomésticos que van depreciándose, también se incurren en costos de electricidad, agua potable y gas.

Todos estos costos son calculados dependiendo del tiempo de la preparación y cocción de los platos.

Es en el área de producción en dónde se corta y lava los insumos para su posterior cocción.

4.2.3.4. Determinación de los elementos del costo.

Se determina por separado para un mejor análisis los elementos del costo presente en la preparación de cada plato en el Restaurante La Parra S.A.

Producto: Arroz con pato

Elementos del costo:

a) Materia prima directa.

Es aquella materia prima que es fácilmente identificable en el producto terminado, y para la receta del arroz con pato se ha clasificado como materia prima directa la siguiente:

Cuadro 1 Materia Prima Directa

Insumos	Porción	Precio por gramo S/	Total S/
Pato	300 g	S/. 0.0220	S/. 6.60
Arroz	150 g	S/. 0.0035	S/. 0.53
Costo total de la materia prima directa			S/. 7.13

Fuente: Restaurante la Parra S.A.

Elaborado por: Autoras de la investigación

✓ *Detalle.* Este cuadro representa la cantidad de materia prima directa que se utiliza en un plato de arroz con pato, del cual tenemos la porción en gramos utilizados, el precio también está por gramo, el cual se obtuvo de convertir a gramos el precio de un kilogramo de cada insumo y el total es el resultado de multiplicar la cantidad utilizada en cada porción por el precio en gramos.

Cuadro 2

Materia Prima Directa Utilizada para la producción de 50 Platos de Arroz con Pato a la Chiclayana

Insumos	Porción	Precio por kilogramo S/	Total S/.
Pato	15 kg	S/. 22.00	S/. 330.00
Arroz	7.5 kg	S/. 3.50	S/. 26.25
Costo total de materia prima directa			S/. 356.25

Fuente: Restaurante la Parra S.A.

Elaborado por: Autoras de la investigación

✓ *Detalle.* Este cuadro nos muestra la cantidad de materia prima directa utilizada por la producción de una orden de pedido de 50 platos de arroz con pato, la porción la obtenemos de multiplicar la cantidad en gramos de una porción por la cantidad de platos a producir que en este caso es 50, obteniendo así la cantidad en kilogramos, para obtener el precio total sólo se multiplica el precio por kilogramo por la cantidad total en kilogramos utilizada.

b) Mano de obra directa.

La mano de obra directa está conformada por los trabajadores directamente relacionados en la transformación de la materia prima en un bien o producto terminado, en el caso del Restaurante La Parra S.A, cuentan con dos cocineras y dos ayudantes de cocina para la elaboración total de los diversos platos.

Cuadro 3 Mano de Obra Directa para la elaboración del Producto

Trabajador	Nº días	Sueldo	Asig. Fam	Total	Sistema de Afiliación	Aportes Trabajador	%	Total Deducción	Neto a pagar	Essalud
Cocinera	30	1,600.00	93.00	1,693.00	Hábitat	217.21	12.83	217.21	1,475.79	152.37
Ayudante de cocina	30	1,200.00	93.00	1,293.00	Hábitat	165.89	12.83	165.89	1,127.11	116.37
Total		2,800.00	186.00	2,986.00		383.10		383.1	2,602.90	268.74

Fuente: Restaurante la Parra S.A.

Elaborado por: Autoras de la investigación

✓ *Detalle.* Para la elaboración del arroz con pato a la chiclayana, intervienen una cocinera y un ayudante de cocina.

Cuadro 4

Costo de Mano de Obra Directa por la producción de 50 Platos de Arroz con Pato a la Chiclayana

Nº Trabajadores	Costo mano de obra directa por mes	Costo de mano de obra directa por día	Costo mano de obra directa por hora	Horas utilizadas en 50 platos	Total
2	3,254.74	108.49	13.56	3	S/. 40.68
Total costo de mano de obra directa					S/. 40.68

Elaborado por: Autoras de la investigación

✓ *Detalle.* Este cuadro muestra, un resumen del costo de la mano de obra directa correspondiente al mes de noviembre, el cual ha sido dividido para sacar el costo por día y hora respectivamente, obteniendo un costo de mano de obra directa por hora de S/.13.56; el cual se multiplica por el número de horas utilizadas para producir 50 platos de arroz con pato, dando un total de S/. 40.68.

c) Costos indirectos de fabricación

Representan el tercer elemento del costo de producción, y no se identifica su monto en forma precisa en el artículo o plato producido, forman parte del costo de producción, no puede conocerse con exactitud qué cantidad de esas erogaciones han intervenido en la producción del plato.

Para tener un mejor control de todos los costos en que se incurre para producir un determinado plato describiremos los costos indirectos que la empresa “Restaurante La Parra S.A.” incurre para producir una orden de 50 platos de arroz con pato.

c.1) Materia prima indirecta

Son todos los materiales sujetos a transformación, que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados, aquellos ingredientes que se utilizan en mínimas proporciones en cada receta. Y para la receta del arroz con pato se ha clasificado como materia prima indirecta la siguiente:

Cuadro 5 Materia Prima Indirecta

Insumos	Porción	Precio por Gramo/Mililitro/Unidad S/	Total S/
Loche	20 g	S/. 0.007	S/. 0.140
Arveja	60 g	S/. 0.004	S/. 0.240
Culantro	60 g	S/. 0.003	S/. 0.180
Zanahoria	40 g	S/. 0.002	S/. 0.080
Pimiento rojo	0.1 uds	S/. 2.000	S/. 0.200
Ají amarillo	20 g	S/. 0.003	S/. 0.050
Cerveza negra	20 ml	S/. 0.010	S/. 0.191
Cebolla	5 g	S/. 0.003	S/. 0.015
Ajo	5 g	S/. 0.006	S/. 0.030
Ají mirasol	3 g	S/. 0.022	S/. 0.066
Aceite	10 ml	S/. 0.006	S/. 0.055
Sal	2.5 g	S/. 0.002	S/. 0.004
Comino	2 g	S/. 0.020	S/. 0.040
Pimienta	2 g	S/. 0.040	S/. 0.080
Sazonador	1 g	S/. 0.011	S/. 0.011
Costo total de materia prima indirecta			S/. 1.382

Fuente: Restaurante La Parra S.A.

Elaborado por: Autoras de la investigación

✓ *Detalle.* En este cuadro tenemos la porción en gramos /mililitros/unidades utilizados, el precio también está por gramos /mililitros/unidades, así multiplicando la porción por el precio obtenemos el costo total de materia prima indirecta utilizada en la elaboración de un plato de arroz con pato.

Cuadro 6

Materia Prima Indirecta utilizada para la producción de 50 Platos de Arroz con Pato a la Chiclayana

Insumos	Porción	Precio por Kilogramo/Gramo/Litro/Mili litro/ Unidad S/	Total S/
Loche	1 kg	S/. 7.000	S/. 7.00
Arveja	3 kg	S/. 4.000	S/. 12.00
Culantro	3 kg	S/. 3.000	S/. 9.00
Zanahoria	2 kg	S/. 2.000	S/. 4.00
Pimiento rojo	5 uds	S/. 2.000	S/. 10.00
Ají amarillo	1 kg	S/. 2.500	S/. 2.50
Cerveza negra	1 l	S/. 9.550	S/. 9.55
Cebolla	250 g	S/. 0.003	S/. 0.75
Ajo	250 g	S/. 0.006	S/. 1.50
Ají mirasol	150 g	S/. 0.022	S/. 3.30
Aceite	500 ml	S/. 0.006	S/. 2.75
Sal	125 g	S/. 0.002	S/. 0.19
Comino	100 g	S/. 0.020	S/. 2.00
Pimienta	100 g	S/. 0.040	S/. 4.00
Sazonador	50 g	S/. 0.011	S/. 0.54
Costo total de materia prima indirecta			S/. 69.08

Fuente: Restaurante la Parra S.A.

Elaborado por: Autoras de la investigación.

✓ *Detalle.* Este cuadro presenta la cantidad de materia prima indirecta utilizada para la producción de 50 platos de arroz con pato, la porción la obtenemos de multiplicar la cantidad en gramos /mililitros/unidades de una porción por la cantidad de platos a producir que en este caso es 50, obteniendo así la cantidad en kilogramos/gramos/unidades/litros/mililitros, para obtener el precio total se multiplica el precio por la porción utilizada.

c.2) Mano de Obra Indirecta

Está conformada por los trabajadores y empleados que ayudan de alguna manera en la elaboración del producto, aunque no en forma directa:

Cuadro 7 Mano de Obra Indirecta

Trabajador	N° días	Sueldos	Asig. Fam	Total	Sistema de afiliación	Comisión	Prima	Aporte obligatorio	Aportes trabajador	%	5ta	Total deducción	Neto a pagar	Essalud
Administrador	30	2,300.00	93.00	2,393.00	Integra	37.09	32.54	239.30	308.94	12.91	26.23	335.17	2,057.83	215.37
Contador	30	2,200.00	0.00	2,200.00	Integra	34.10	29.92	220.00	284.02	12.91	8.50	292.52	1,907.48	198.00
Jefe de compras	30	2,000.00	0.00	2,000.00	Prima	32.00	27.20	200.00	259.2	12.96	0.00	259.2	1,740.80	180.00
Almacenero	30	1,800.00	93.00	1,893.00	Hábitat	27.83	25.74	189.30	242.87	12.83	0.00	242.87	1,650.13	170.37
Cajero	30	1,500.00	0.00	1,500.00	Prima	24.00	20.40	150.00	194.4	12.96	0.00	194.4	1,305.60	135.00
Mozo N°01	30	1,100.00	0.00	1,100.00	Hábitat	16.17	14.96	110.00	141.13	12.83	0.00	141.13	958.87	99.00
Mozo N°02	30	1,100.00	0.00	1,100.00	Hábitat	16.17	14.96	110.00	141.13	12.83	0.00	141.13	958.87	99.00
Personal de aseo	30	930.00	93.00	1,023.00	Hábitat	15.04	13.91	102.30	131.25	12.83	0.00	131.25	891.75	92.07
Total		12,930.00	279.00	13,209.00		202.40	179.64	1,320.90	1,702.94		34.73	1,737.67	11,471.33	1,188.81

Fuente: Restaurante la Parra S.A.

Elaborado por: Autoras de la investigación

✓ *Detalle.* En esta planilla se muestra a los trabajadores que conforman la mano de obra indirecta para los diversos platos que produce el restaurante.

Cuadro 8

Mano de Obra Indirecta para la elaboración de 50 Platos de Arroz con Pato a la Chiclayana

Trabajador	Costo mano de obra indirecta por mes (13,200 platos)	Costo por 50 platos de arroz con pato
Administrador	S/. 2,608.37	S/. 9.88
Contador	S/. 2,398.00	S/. 9.08
Jefe de compras	S/. 2,180.00	S/. 8.26
Almacenero	S/. 2,063.37	S/. 7.82
Cajero	S/. 1,635.00	S/. 6.19
Mozo N°01	S/. 1,199.00	S/. 4.54
Mozo N°02	S/. 1,199.00	S/. 4.54
Personal de aseo	S/. 1,115.07	S/. 4.22
Total	S/. 14,397.81	S/. 54.54

Elaborado por: Autoras de la investigación

✓ *Detalle.* La producción aproximada del total de platos al mes es 13,200; esta producción incluye platos a la carta, menús ejecutivos, parrillas, postres, entre otros; y para el cálculo de la mano de obra indirecta para la producción de los 50 platos de arroz con pato se ha relacionado la producción total mensual y el sueldo de los que conforman la mano de obra indirecta, obteniendo un resultado de S/ 54.54.

c.3) Gastos Indirectos

Incluye factores indispensables que representan costos que deben de acumularse al costo primo para determinar el costo de producción. Entre ellos tenemos:

➤ **Gas**

Para la cocción de los insumos utilizados en los 50 platos de arroz con pato, se utilizan 2 horas y se obtiene un costo de gas de S/. 0.58, siendo el cálculo el siguiente:

Costo de un balón	Costo por día	Costo por hora	Costo por 2 horas
S/. 35.00	S/. 1.17	S/. 0.29	S/. 0.58

➤ **Energía Eléctrica**

El monto del consumo de energía eléctrica se paga de manera mensual de acuerdo al recibo:

Insumo	Consumo del mes	Costo total S/
Energía eléctrica	5,670.00 kWh	S/. 3,898.60

El costo de energía eléctrica se ha calculado según el consumo en kWh de los electrodomésticos utilizados para la preparación de los 50 platos de arroz con pato:

Electrodoméstico	Consumo en kW	Horas	Consumo en kWh	Costo S/
Congeladora	0.35	17	5.95	4.09
Licuada	0.30	0.08	0.03	0.02
Total costo				S/. 4.11

➤ *Agua Potable*

El monto de consumo de agua potable se paga mensualmente de acuerdo al recibo:

Insumo	Consumo del mes	Costo total S/
Agua potable	64000 L	S/. 1,194.30

El agua potable se utiliza para el lavado de los insumos y para la preparación de los mismos; el costo para los 50 platos de arroz con pato es el siguiente:

Insumo	Litros utilizados en lavado y preparación	Costo total S/
Arroz (7.5 kg)	33.5	0.63
Pato (15 kg)	30	0.56
Arveja (3 kg)	12	0.22
Otros	20	0.37
Total costo	95.5 L	S/. 1.78

➤ *Depreciación*

La Empresa “La Parra” S.A., cuenta con activos fijos (electrodomésticos) necesarios para la producción total de platos, que se deprecian mediante el método de línea recta.

Para la preparación del arroz con pato utilizan tres electrodomésticos, con un porcentaje de depreciación del 10% anual:

Activos	Valor histórico	Porcentaje anual de depreciación	Depreciación anual	Depreciación mensual
Cocina	5,000.00	10%	500.00	41.67
Congeladora	4,000.00	10%	400.00	33.33
Licuadaora	400.00	10%	40.00	3.33
Total			S/. 940.00	S/. 78.33

De acuerdo a la depreciación mensual, se ha calculado el costo de depreciación según las horas de uso de cada electrodoméstico para la preparación de los 50 platos de arroz con pato:

Activos	Horas de uso	Costo depreciación S/
Cocina	2 h	0.35
Congeladora	17 h	0.79
Licuadaora	0.08 h	0.02
Total costo		S/. 1.15

➤ *Utensilios*

Para el cálculo del costo de insumos utilizados para la elaboración de los 50 platos de arroz con pato, se ha tomado en cuenta el costo unitario de cada utensilio, así también el tiempo de duración y el total de platos en general producidos utilizando dichos utensilios, ya que aproximadamente mensualmente se elaboran 4,500 platos:

Utensilio	Duración	Costo por unidad	Total platos producidos en 1 año	Costo 50 platos
Olla	1 año	180.00	54,000	0.17
Cucharón	1 año	20.00	54,000	0.02
Cuchillo	6 meses	55.00	27,000	0.10
Tabla de picar	3 meses	33.00	13,500	0.12
Guantes (4)	Para cada preparación	0.17	-	0.68
Vajillas (platos llanos)	1 año	3.90	54,000	0.18
Cubiertos (Cuchillo y tenedor)	1 año	2.60	54,000	0.12
Total costo		S/. 294.67		S/. 1.39

➤ **Transporte de materia prima**

Para el transporte de la materia prima adquirida necesaria para la elaboración de los 50 platos de arroz con pato a la chiclayana, desde el restaurante hasta los proveedores y viceversa se ha utilizado medios de transporte público:

Concepto	Costo S/
Pasaje de ida	7.00
Pasaje de vuelta	7.00
Total costo	S/. 14.00

➤ **Alquiler de local**

Para el alquiler del local tomaremos en consideración el costo total que se paga mensualmente como un costo fijo de S/ 2,000.00 soles dividido en 30 días y entre las 4 horas que aproximadamente nuestros comensales participaran en la degustación del plato esto dando un costo de S/ 11.11.

Concepto	Costo alquiler	Costo Evento
Alquiler de local	S/. 2,000.00	
Alquiler diario de local /30 días	S/. 66.67	
Alquiler diario de local /4 horas	S/. 11.11	S/. 11.11
	Total	S/. 11.11

➤ **Útiles de Aseo y limpieza**

Para los útiles de aseo y limpieza dentro del local tomaremos en consideración los que incurrirán en el evento tanto para los servicios higiénicos como para la limpieza antes y después del evento dando un total de S/ 23.60.

Útiles de limpieza	Unidades	Costo unidad	Costo Evento
Papel toalla	1	S/. 4.50	S/. 4.50
Papel higiénico	2	S/. 3.50	S/. 7.00
lavavajilla líquido	1	S/. 7.90	S/. 7.90
Desinfectante para pisos aromatizado	1	S/. 4.20	S/. 4.20
Total			S/. 23.60

Cuadro 9

Resumen de los Costos Indirectos de Fabricación para la elaboración de 50 Platos de Arroz con Pato

Concepto	Costo S/
Materia Prima Indirecta	S/. 69.08
Mano de Obra Indirecta	S/. 54.54
Gastos Indirectos	S/. 57.72
- Gas	S/. 0.58
- Energía Eléctrica	S/. 4.11
- Agua Potable	S/. 1.78
- Depreciación	S/. 1.15
- Utensilios	S/. 1.39
- Transporte de M.P.	S/. 14.00
- Alquiler de local	S/. 11.11
- Materiales de Limpieza	S/. 23.60
Total CIF	S/. 181.34


Elaborado por: Autoras de la investigación.

4.2.3.5. Hoja de costos

Es un documento creado por el área de Contabilidad que identifica cada trabajo y acumula sus costos de fabricación, se crea para llevar un buen control del proceso y saber exactamente cuánto va a gastar la empresa en la producción.

Formato 6

Hoja de Costos para la Elaboración de 50 Platos de Arroz con Pato a la Chiclayana

 HOJA DE COSTOS DE ORDEN DE PRODUCCIÓN RESTAURANT "LA PARRA" S.A. ORDEN DE PRODUCCIÓN N°01					
FECHA DE ORDEN:		01/11/2018	FECHA DE TERMINACIÓN:		04/11/2018
ARTÍCULO:		Arroz con Pato a la Chiclayana		UNIDADES PRODUCIDAS:	50
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
Pato	kg	15	S/. 22.00	S/. 330.00	
Arroz	kg	7.5	S/. 3.50	S/. 26.25	
TOTAL MATERIA PRIMA DIRECTA				S/. 356.25	
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA				S/. 40.68	
COSTO PRIMO				S/. 396.93	
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
Loche	kg	1	S/. 7.00	S/. 7.00	
Arveja	kg	3	S/. 4.00	S/. 12.00	
Culantro	kg	3	S/. 3.00	S/. 9.00	
Zanahoria	kg	2	S/. 2.00	S/. 4.00	
Pimiento rojo	uds	5	S/. 2.00	S/. 10.00	
Ají amarillo	kg	1	S/. 2.50	S/. 2.50	
Cerveza negra	l	1	S/. 9.55	S/. 9.55	
Cebolla	g	250	S/. 0.00	S/. 0.75	
Ajo	g	250	S/. 0.01	S/. 1.50	
Ají mirasol	g	150	S/. 0.02	S/. 3.30	
Aceite	ml	500	S/. 0.01	S/. 2.75	
Sal	g	125	S/. 0.00	S/. 0.19	
Comino	g	100	S/. 0.02	S/. 2.00	
Pimienta	g	100	S/. 0.04	S/. 4.00	
Sazonador	g	50	S/. 0.01	S/. 0.54	
TOTAL MATERIA PRIMA INDIRECTA				S/. 69.08	
TOTAL MANO DE OBRA INDIRECTA				S/. 54.54	
TOTAL GASTOS INDIRECTOS				S/. 57.72	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				S/. 181.34	
COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN				S/. 578.27	
COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN				S/. 11.57	

Elaborado por: Autoras de la investigación.

Cuadro 10 Determinación de la Utilidad

Concepto	Monto	
Precio de venta unitario	S/.	26.50
Cantidad de platos		50
Precio de venta total	S/.	1,325.00
(-) I.G.V. 18%	S/.	202.12
Valor de venta total	S/.	1,122.88
Valor de venta unitario	S/.	22.46
Costo total de producción (Deducido el IGV)	S/.	514.53
Costo unitario de producción	S/.	10.29
Utilidad (ventas - costos)	S/.	608.35
		0.54
Rentabilidad (utilidad / venta)		54.18%
Utilidad unitaria	S/.	12.17

En el restaurante La Parra S.A, el precio de venta de cada plato de arroz con pato a la chiclayana es de **S/ 26.50** y para la venta de 50 platos según la orden de producción N°01, el precio de venta total es de **S/ 1,325.00**, deduciendo el 18% correspondiente al IGV obtenemos el valor de venta total que es **S/ 1,122.88**, asimismo el costo de producción total por 50 platos según nuestra hoja de costos es de **S/ 578.27**, pero deducido el 18% del IGV correspondiente a la Materia prima y gastos indirectos, se obtiene **S/ 514.53** y el costo unitario de producción es **S/ 10.29**.

Se ha deducido el costo de producción total al valor de venta total, obteniendo una utilidad de **S/ 608.35**.

Así también la rentabilidad de la empresa con respecto a las ventas es de **0.54** o, dicho en otras palabras, las utilidades de la empresa representan el **54.18%** de las ventas.

Y la utilidad unitaria de cada plato de arroz con pato a la chiclayana es **S/ 12.17**.

4.2.3.6. Punto de Equilibrio.

El análisis del punto de equilibrio le indica a una empresa el nivel de ventas que debe alcanzar para cubrir los costos totales que genera elaborar y comercializar productos. Saberlo es clave para definir en qué punto sus actividades empiezan a producir ganancias, ayuda al empresario a la toma de decisiones sobre las que cotidianamente se tiene que resolver y revisar el avance de una empresa, al vigilar que los gastos no se excedan y las ventas no bajen de acuerdo a los parámetros establecidos.

➤ *Punto de equilibrio para unidades.*

$$PE = \frac{\text{Costo Fijo Total}}{\text{Precio de Venta Unitario} - \text{Costo de Variable Unitario}}$$

$$PE = \frac{15,238.08}{26.50 - 7.94} = \frac{15,238.08}{18.56}$$

$$PE = 821 \text{ unidades}$$

➤ *Punto de equilibrio para valores monetarios.*

$$PE = \frac{\text{Costo Fijo Total}}{1 - \frac{\text{Costo Variable Unitario}}{\text{Precio de Venta Unitario}}} = \frac{15,238.08}{1 - \frac{7.94}{26.50}} = \frac{15,238.08}{0.70}$$

$$PE = S/ 21,755.32$$

Para que la empresa esté en un punto en donde no existan pérdidas ni ganancias y pueda realizar planeaciones con mayor precisión sobre las decisiones de su empresa, se deberán vender 821 unidades (platos de arroz con pato a la chiclayana) al mes o llegar a S/ 21,755.32 en ventas, considerando que conforme aumenten las unidades vendidas, la utilidad se incrementará.

V. Discusión

De acuerdo con los resultados obtenidos de esta investigación se puede comprobar la hipótesis propuesta, afirmamos que la propuesta de diseño de sistema de costos por órdenes de producción ayudará a mejorar la toma de decisiones en las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo.

Para confirmar esta hipótesis se tuvo que hacer un análisis primero de la situación actual de las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo a través del cuestionario aplicado y visitas a los restaurantes más representativos de la ciudad, para luego tener una visión de cuáles son las deficiencias y carencias de los sistemas y métodos utilizados, para llevar el control de sus operaciones, por mencionar algunos tenemos la mala distribución de los costos indirectos de fabricación, falta de control de inventarios de Materia prima, carencia de formatos de control tanto para la materia prima utilizada en cada orden de producción como para el control de cada pedido, inexistencia de una hoja de costos donde se pueda visualizar un costo unitario razonable distribuyendo correctamente la totalidad de los costos, luego analizar cada paso del proceso productivo de cada orden de producción.

Según la teoría de los costos, para un primordial manejo de una empresa es importante tener un control de los costos implícitos tales como tomar la decisión de utilizar el capital de la empresa, así como los costos explícitos como los sueldos y salarios de los trabajadores.

La rentabilidad de la empresa en los últimos periodos se ha ido incrementando, debido a que la inversión que se realiza a generado utilidad; es decir sus operaciones de venta que empíricamente se les ha asignado un costo total de producción, han tenido un elevado margen de utilidad, por eso al implementar el sistema de costos por órdenes de producción, se conocería claramente la utilidad que se obtiene en cada orden de producción y así el gerente podrá tomar decisiones más acertadas, teniendo una ventaja competitiva en el ambiente de los negocios de hoy, las empresas peruanas tienen que poseer un sistema de costos que sea

relevante para todas aquellas empresas fabriles o prestadoras de servicios que deseen tener y conocer los costos en los que se incurre en un negocio, el crecimiento del mismo y así como medir su inversión en comparación de los precios en los mercados, los cuales en la actualidad son altamente competitivos, esto sin duda es un marco de gran importancia para los administradores, empresarios y contadores de costos que sustentan su toma de decisiones basados en sistema de información relacionados con los costos en los que incurre los negocios en la actualidad.

VI. Conclusiones

1. La implementación del diseño de sistema de costos por órdenes de producción en los restaurantes en la ciudad de Chiclayo permitirá obtener información oportuna, también conocer el costo unitario y total que ocasiona la preparación de los diversos platos. Al contar con un sistema bien diseñado se obtendrá información que será una herramienta de gestión importante en la toma de decisiones.

2. Un sistema de costos diseñado adecuadamente, usado con responsabilidad y a tiempo, suministra información sustentada para la gerencia, cuyo fin principal será la consciente toma de decisiones.

3. Contar con un sistema de costos por órdenes de producción facilita obtener separadamente cada uno de los costos que intervienen en el proceso productivo, esto generalmente se realiza en base a requerimientos de la empresa y en función de los pedidos de los clientes.

4. Se usa los costos unitarios para proporcionar una base a los precios de venta de cada plato y facilitar su fijación, además permite conocer en qué platos se obtiene el mayor margen bruto.

VII. Recomendaciones

1. Las empresas de restaurantes en la ciudad de Chiclayo deberían implementar un sistema de costos por órdenes de producción, ya que a través de la información obtenida podrán optimizar los recursos y a la vez controlar sus costos unitarios y totales.

2. Recomendamos a este sector aplicar un sistema de costos por órdenes de producción ya que mejorará el control de sus costos, además las operaciones tendrán resultados eficientes y la información financiera será confiable y oportuna.

3. Utilizar el formato de Hoja de costos para tener una relación detallada de los costos totales por cada orden de producción, así también usar los demás formatos que permitan llevar en orden todo el proceso de producción y quede adecuadamente registrado.

4. El área de ventas debe de tener en cuenta la Hoja de costos para poder conocer el costo unitario de cada plato, así poder equilibrar las ventas de varios platos para que le permitan obtener el mayor margen bruto de utilidad.

VIII. Referencias Bibliográficas

- Aguirre Flórez, J. G. (2004). *Sistema de Costeo, La asignación del costo total a productos y servicios*. Bogotá: Luis Rocca.
- Alberto Salazar, K. M. (8 de octubre de 2014). *Estudios Propositivos*. Recuperado el 15 de Mayo de 2017, de https://prezi.com/ck_p_yfk4ffl/estudios-propositivos
- Arnold, M., & Osorio, F. (1998). *Introducción a los conceptos básicos de la teoría general de sistemas*. Recuperado el 20 de Mayo de 2017, de <https://www.moebio.uchile.cl/03/frprinci.html>
- Barragan, A. (s.f.). <http://www.pymerang.com>.
- Camila. (2013). *Evolución de la gastronomía a nivel mundial*. Obtenido de www.afuegolento.com
- Chambergó Guillermo, I. (2009). *Análisis de Costos y presupuestos en el Planeamiento Estratégico Gerencial* (Vol. I). Lima: Instituto Pacífico.
- Diario El Comercio. (2010). ¿como la gastronomía se puede convertir en una herramienta de desarrollo?
- Diccionario Enciclopédico Vox I*. (2009). Larousse Editorial, S.L.
- Finanzas, E. (2016). www.economiafinanzas.com.
- Hellriegel, D., & Slocum, J. (2004). *Administración*. España: ITP.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. (2015). *Metodología de la Investigación*. México D.F.: McGraw-Hill Education.
- Hurtado Cuartas, D. (2008). *Principios de Administración* (Primera ed.). Instituto Tecnológico Metropolitano.
- Lacomucci, N. (s.f.). *Administración de Restaurantes: Gestión eficiente de empresas gastronómicas*.
- Morales Piscocoya, E. K., & Palacios Gallardo, V. (12 de Febrero de 2015). Propuesta de un modelo de gestión para el restaurant “El Horno” en la ciudad de Chiclayo. Chiclayo.
- Pérez Porto, J. (2008). *Definición.de*. Recuperado el 05 de junio de 2017, de <https://definicion.de/empresa/>
- Pérez Porto, J. (2008). *Definición.de*. Recuperado el 05 de junio de 2017, de <https://definicion.de/control/>
- Pérez Porto, J., & Gardey, A. (2012). *Defenición.de*. Recuperado el 05 de junio de 2017, de <https://definicion.de/teoria/>

- Pérez Porto, J., & Gardey, A. (2012). *Definición. de*. Recuperado el 05 de junio de 2017, de <https://definicion.de/procedimiento/>
- Pérez Porto, J., & Gardey, A. (2012). *Definición.de*. Recuperado el 05 de junio de 2017, de <https://definicion.de/productividad/#ixzz3bBIEvryn>
- Pérez Porto, J., & Merino, M. (2013). *Definición. de*. Recuperado el 05 de junio de 2017, de <https://definicion.de/decision/>
- Perloff. (2007). *Microeconomía*. Editorial Prentice Hall.
- Quintero Ortiz , B. (2013). Costeo Para Un Restaurante Gourmet en Colombia.
- Robles, J. (2007). *Técnicas de la contabilidad de costos en las empresas de bienes y servicios*. Nicaragua. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos81/contabilidad-costos-empresas-bienes-y-servicios/contabilidad-costos-empresas-bienes-y-servicios.shtml>
- Rodriguez Aren, R. A. (08 de julio de 2013). *Monografias.com*. Recuperado el 10 de abril de 2018, de <https://www.monografias.com/trabajos97/generalidades-contabilidad-y-sistemas-costos/generalidades-contabilidad-y-sistemas-costos.shtml>
- Teoría de la Producción y Costos*. (2011). Recuperado el 13 de Mayo de 2017, de <https://moncedy.files.wordpress.com>
- UCA (Universidad de Cadiz). (s.f.). <http://www.csintranet.org>.
- Uchoa, F. (07 de Mayo de 2009). *Definición ABC*. Recuperado el 18 de junio de 2017, de <https://www.definicionabc.com/?s=Gasto>
- Von Bertalanffy, L. (2000). *Teoría General de los Sistemas* (Primera ed.). Fondo de Cultura Económica.
- Wikipedia, la enciclopedia libre. (2014). Recuperado el 07 de junio de 2017, de <https://es.wikipedia.org/wiki/Orden>
- Wikipedia, la enciclopedia libre. (s.f.). Recuperado el 07 de junio de 2017, de <https://es.wikipedia.org/wiki/Sector>

IX. Anexos

Anexo A Cuestionario

Introducción:

El presente instrumento forma parte del trabajo de investigación titulado:

Propuesta de diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para mejorar la toma de decisiones de las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo

La información es de carácter confidencial y reservado, ya que los resultados serán manejados sólo para la investigación.

Agradezco anticipadamente su valiosa participación.

Marque con una “X” el cargo que ocupa:

- | | | | |
|------------------|-----|------------------------|-----|
| 1. Gerente | () | 4. Encargado de Costos | () |
| 2. Administrador | () | 5. Jefe de Cocina | () |
| 3. Contador | () | 6. Otros | () |

Marque o responda la respuesta que crea conveniente:

1.- ¿El restaurante realiza una hoja de costos por cada plato?

- () Si
- () No
- () Algunas veces

2.- ¿El restaurante realiza órdenes de producción por cada pedido del cliente?

- () Si
- () No
- () Algunas veces

3.- ¿Cuál es el proceso a seguir en la requisición de materiales y cuál es el área encargada?

.....

 4.- ¿Emiten boletas de trabajo a cada trabajador por las labores desempeñadas?

() Si

() No

5.- ¿Cómo determina usted el costo unitario de cada plato según la orden producción?

.....

6.- ¿Tiene en cuenta la distribución de los costos directos en la elaboración de un plato?

() Si

() No

7.- ¿Los costos directos, indirectos, fijos y variables están distribuidos correctamente en cada plato elaborado?

() Si

() No

8.- ¿Los precios establecidos en cada plato van acorde a la distribución total de costos?

() Si

() No

9.- ¿Cree usted que existe otra forma de establecer los precios en cada plato?

() Si

() No

Otros.....

10.- ¿Cuál es el criterio de elección para elaborar un determinado plato?

- a) A pedido del cliente
- b) De acuerdo a la demanda
- c) Margen de utilidad
- d) Otros.....

11.- ¿La calidad de los productos complementarios va acorde con las necesidades del cliente?

.....

.....

.....

12.- ¿Cuál es el criterio utilizado para elegir los productos complementarios necesarios para un restaurante?

.....

.....

.....

13.- ¿Cuenta con algún proveedor externo que le elabore algún insumo o postre, o todo lo realizan en el restaurante?

.....

.....

.....

14.- ¿El restaurante cuenta con algún sistema de costos?

() Si

() No

15.- ¿Cree usted que al contar con un sistema de costos le ayudará a mejorar la toma de decisiones?

() Si

() No

¿Por qué?

.....

.....

.....

16.- ¿Cada qué tiempo se compran los insumos para la preparación de alimentos, cómo seleccionan dichos insumos?

.....

.....

.....

17.- ¿Bajo qué modalidad es la retribución a los trabajadores?

.....

.....

.....

18.- ¿Cómo es el almacenamiento de los insumos?

.....

.....

.....

19.- ¿Cómo es la fijación de precios con lo que respecta a los platos de mayor demanda y menor demanda?

.....

.....

.....

20.- ¿Incluye en la determinación del precio los costos indirectos como luz, agua y limpieza?

Fundamente su respuesta.

.....

.....

.....

21.- ¿Cuáles son los platos y productos complementarios con más demanda en este restaurante?

.....

.....

.....

Anexo B Tabulación del Cuestionario

Ítem 1 ¿El restaurante realiza una hoja de costos por cada plato?

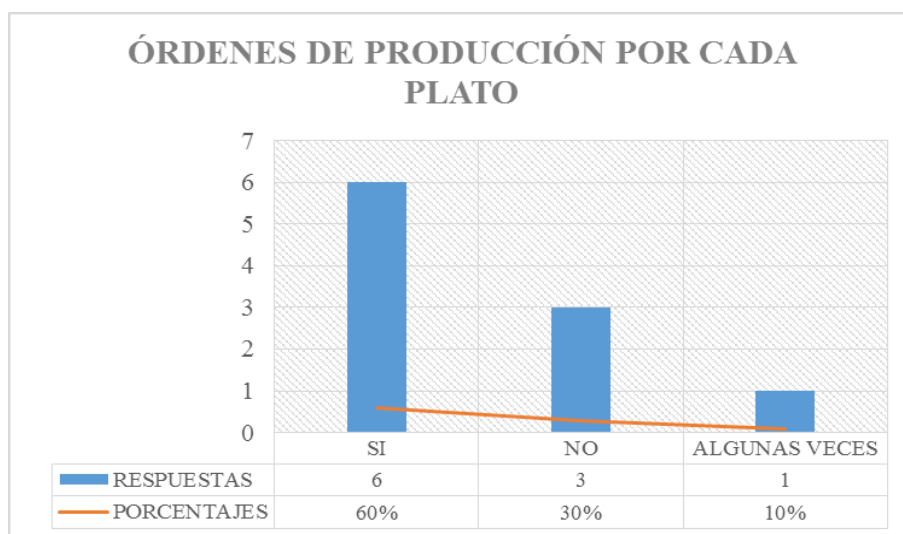


Gráfico 8

Análisis e interpretación

La gráfica muestra que del 100% de los restaurantes cuestionados pertenecientes a la ciudad de Chiclayo, de acuerdo a las respuestas de sus representantes; el 60% dice que sí realizan una hoja de costos por cada plato, en tanto que el 30% dice que no realizan una hoja de costos por plato y el 10% responde que solo algunas veces utiliza una hoja de costos por plato.

Ítem 2 ¿El restaurante realiza órdenes de producción por cada pedido del cliente?

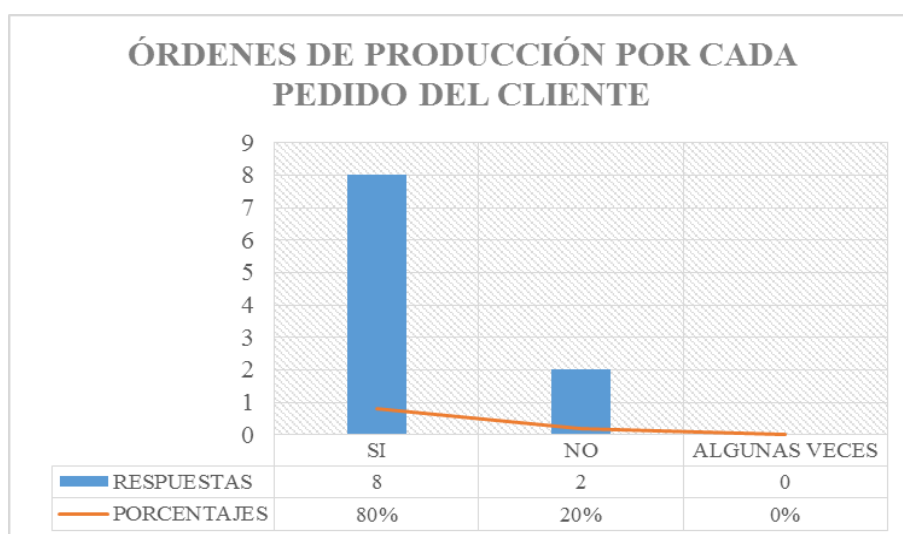


Gráfico 9

Análisis e interpretación

La gráfica muestra que del 100% de los restaurantes cuestionados pertenecientes a la ciudad de Chiclayo, de acuerdo a las respuestas de sus representantes, el 80% responde que sí realizan órdenes de producción por cada pedido del cliente, el 20% restante responde que no realizan órdenes de producción por cada pedido del cliente.

Ítem 3 ¿Cuál es el proceso a seguir en la requisición de materiales y cuál es el área encargada?

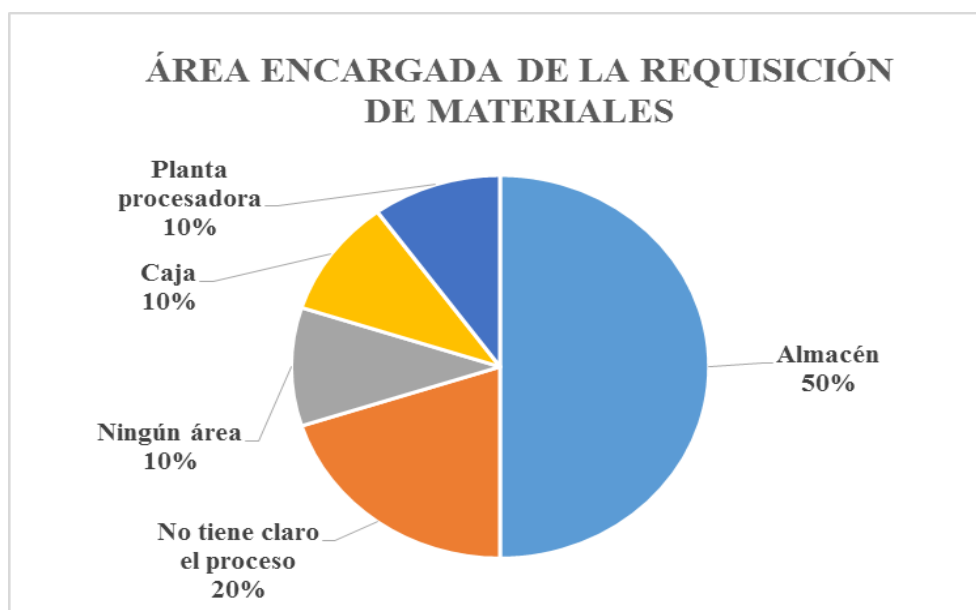


Gráfico 10

Análisis e interpretación

Según las respuestas de los representantes de los 10 restaurantes cuestionados pertenecientes a la ciudad de Chiclayo, los propietarios y administradores de los restaurantes siguen diferentes procesos para la requisición de materiales, el 50% coincide que es el área de almacén quien se encarga de hacer la requisición de materiales pasando al área administrativa, la cual se encarga de hacer las compras o llamar a los proveedores, un 10% cuenta con una planta procesadora que se encarga de todos los materiales, en otro 10% es el área de caja quien se encarga de llamar a los proveedores, solo el 10% dice que al momento

de la compra ingresa a un sistema y la requisición se hace mediante una hoja de pedido , por último un 20% no tiene claro cuál es el proceso a seguir para hacer dicha requisición.

Ítem 4 ¿Emiten boletas de trabajo a cada trabajador por las labores desempeñadas?

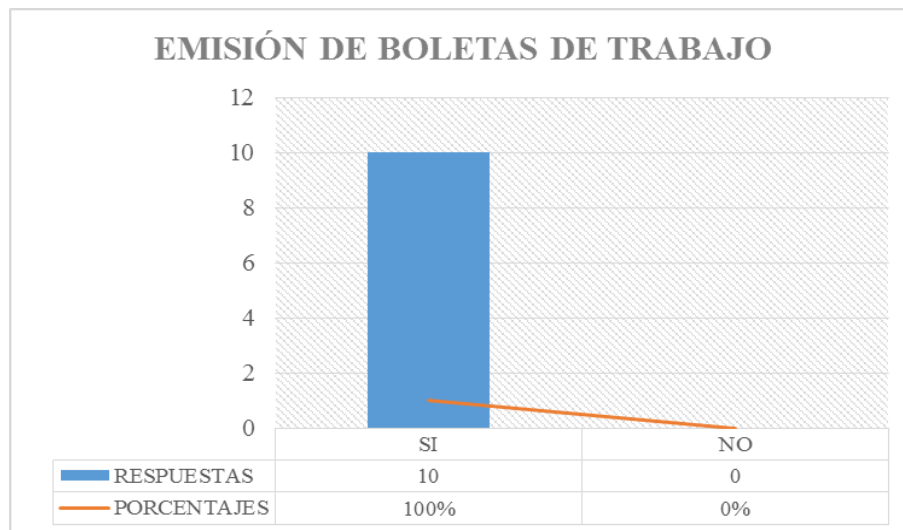


Gráfico 11

Análisis e interpretación

Con lo que respecta a las boletas de trabajo, el 100% de los restaurantes cuestionados, equivalente a 10 personas responden que sí emiten boletas de trabajo a cada trabajador por las labores desempeñadas.

Ítem 5 ¿Cómo determina usted el costo unitario de cada plato según la orden de producción?

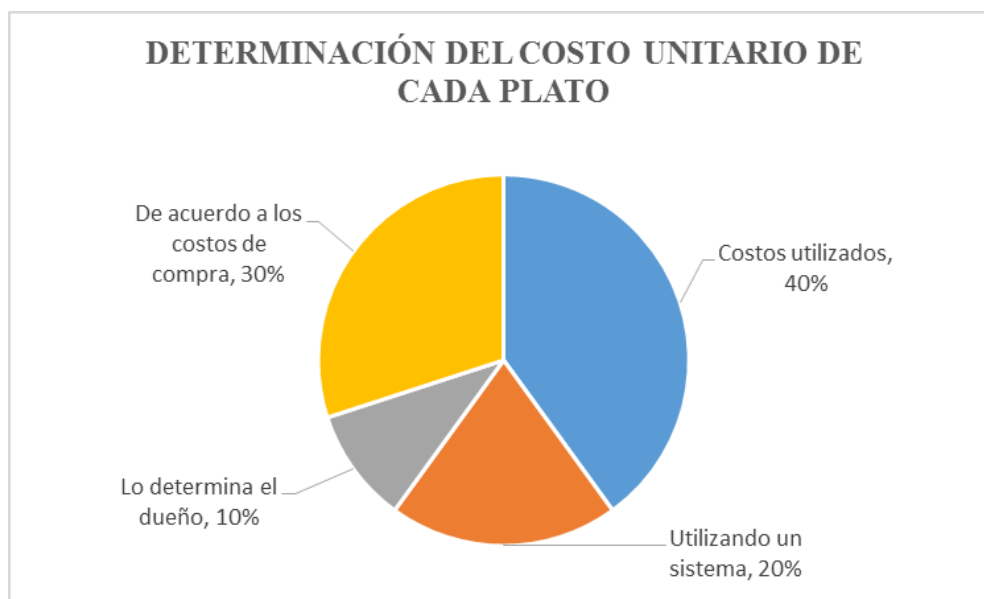


Gráfico 12

Análisis e interpretación

Con lo que respecta al costo unitario de cada plato, del 100% de los restaurantes cuestionados pertenecientes a la ciudad de Chiclayo, de acuerdo a las respuestas de sus representantes, el 40% determina el costo unitario de cada plato de acuerdo a los costos utilizados, un 20% cuenta con un sistema en donde cada plato que se realiza ingresa al sistema y es el mismo quien se encarga de sacar su precio unitario, en el 10% lo determina el dueño y el 30% de acuerdo a los costos de compra y cantidad utilizado de los insumos.

Ítem 6 ¿Tiene en cuenta la distribución de los costos directos en la elaboración de un plato?

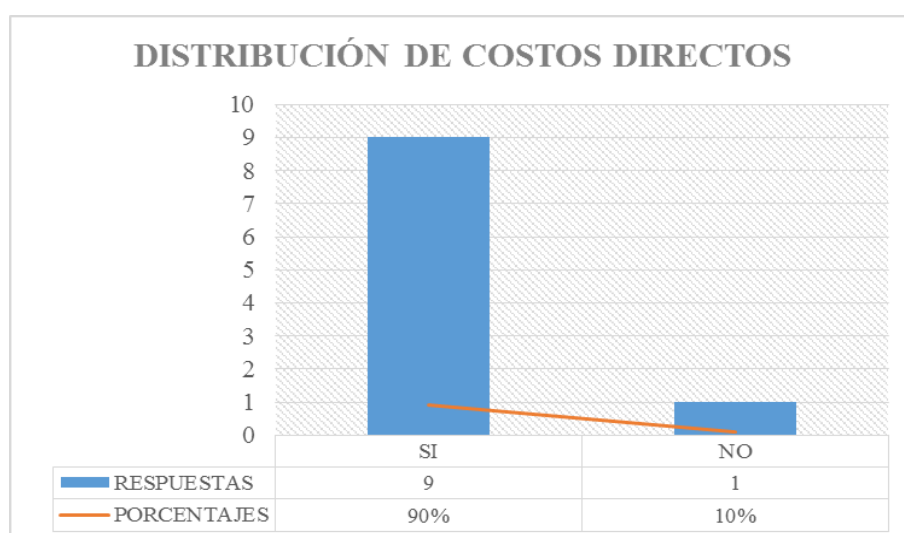


Gráfico 13

Análisis e interpretación

La gráfica muestra que del 100% de los restaurantes cuestionados pertenecientes a la ciudad de Chiclayo, de acuerdo a la respuestas de sus representantes, el 90% responde que sí tiene en cuenta la distribución de los costos directos en la elaboración de un plato y el 10% responde que no tiene en cuenta la distribución de los costos directos en la elaboración de un plato.

Ítem 7 ¿Los costos directos, indirectos, fijos y variables están distribuidos correctamente en cada plato elaborado?

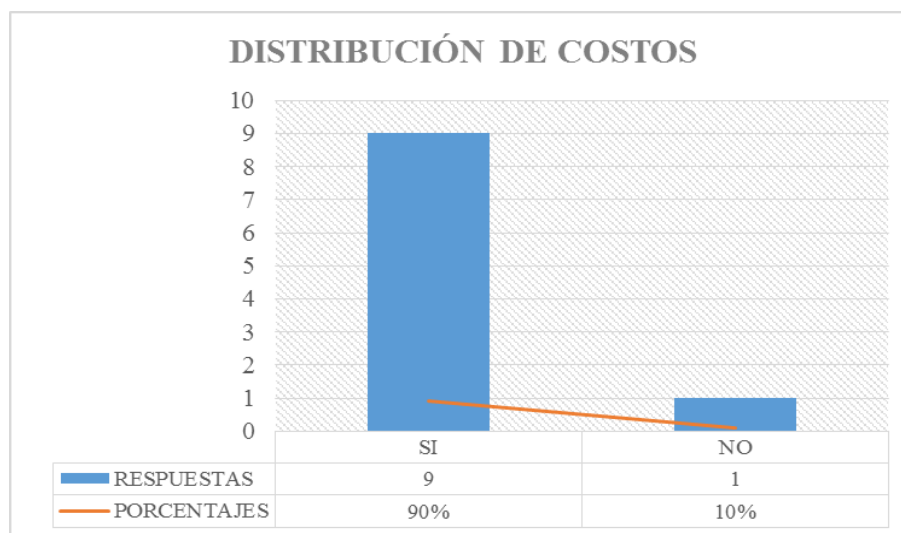


Gráfico 14

Análisis e interpretación

Con lo que respecta a la distribución correcta de los costos directos, indirectos, fijos y variables, del 100% de los restaurantes cuestionados pertenecientes a la ciudad de Chiclayo, de acuerdo a las respuestas de sus representantes, el 90% responde que sí tiene una distribución correcta de los costos en cada plato y el 10% responde que no tiene una distribución correcta de los costos en cada plato preparado.

Ítem 8 ¿Los precios establecidos en cada plato van acorde a la distribución de todos los costos?

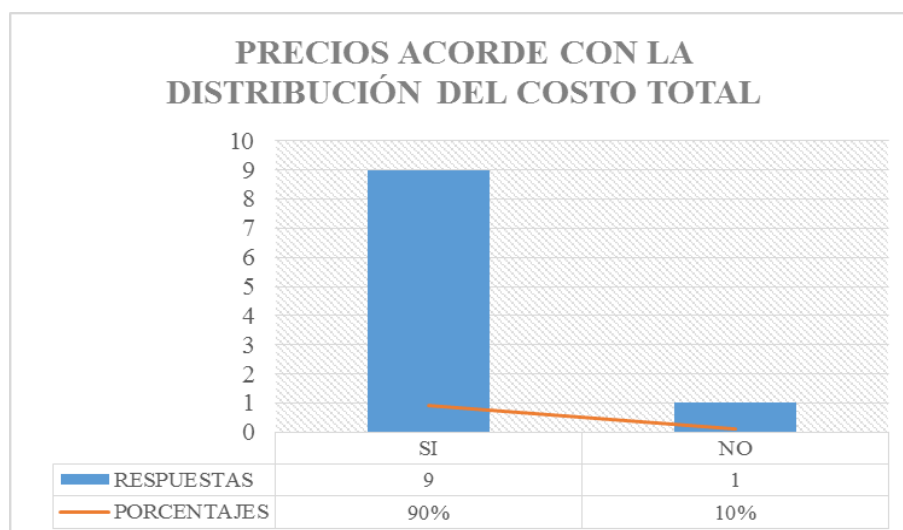


Gráfico 15

Análisis e interpretación

La gráfica muestra que del 100% de los restaurantes cuestionados pertenecientes a la ciudad de Chiclayo, de acuerdo a las respuestas de sus representantes, el 90% responde que sí tienen los precios de cada plato establecidos acorde a la distribución de todos los costos y el otro 10% responde que no tiene los precios de cada plato establecido acorde con la distribución de todos los costos.

Ítem 9 ¿Cree usted que existe otra forma de establecer los precios en cada plato?

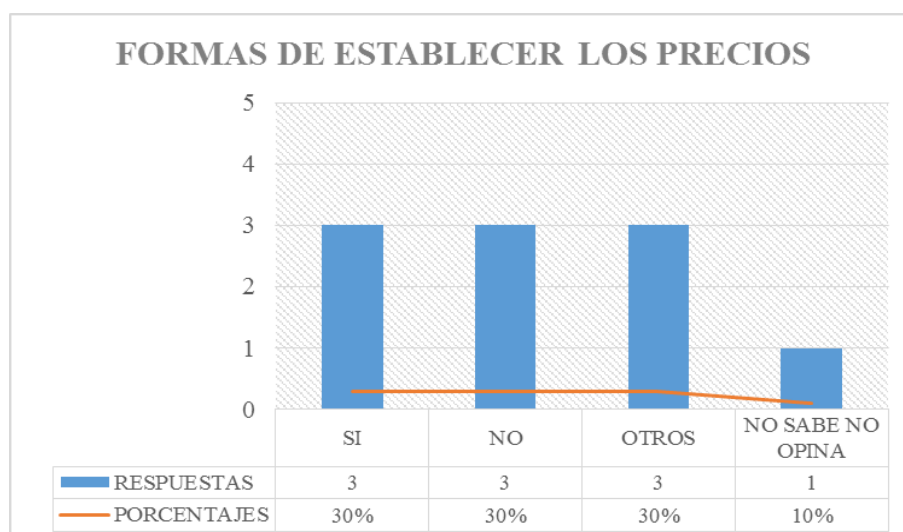


Gráfico 16

Análisis e interpretación

Con los que respecta a las diferentes formas de establecer los precios, la gráfica muestra que del 100% de los restaurantes cuestionados pertenecientes a la ciudad de Chiclayo, de acuerdo a las respuestas de sus representantes, el 30% de los cuestionados responde que sí hay otras formas de establecer los precios en cada plato, el 30% opina que no hay otra forma de establecer los precios de cada plato, el 30% responde que lo establece de acuerdo a los precios de mercado, al remate del plato en stock y a otros factores no contables y un 10% equivalente a 1 persona no sabe y/o no opina.

Ítem 10 ¿Cuál es el criterio de elección para elaborar un determinado plato?

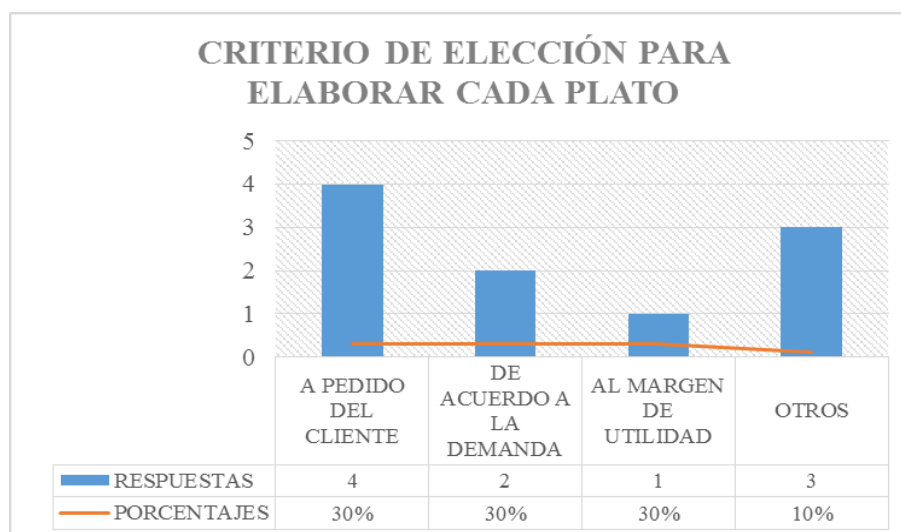


Gráfico 17

Análisis e interpretación

Con lo que respecta al criterio de elección para la elaboración de cada plato, la gráfica muestra que del 100% de los restaurantes cuestionados pertenecientes a la ciudad de Chiclayo, de acuerdo a las respuestas de sus representantes, el 40% responde que se elabora de acuerdo al pedido del cliente, un 20% responde que se elaboran de acuerdo a la demanda, el 10 responde que se elaboran de acuerdo al margen de utilidad, el 30% responde que lo elaboran de acuerdo a la tendencia, sabor, viabilidad; otro restaurante responde que lo

elaboran de acuerdo a su criterio y por ultimo otro cuestionado responde que lo elaboran de acuerdo al pedido del cliente y margen de utilidad conjuntamente.

Ítem 11 ¿La calidad de los productos complementarios va acorde con las necesidades del cliente?

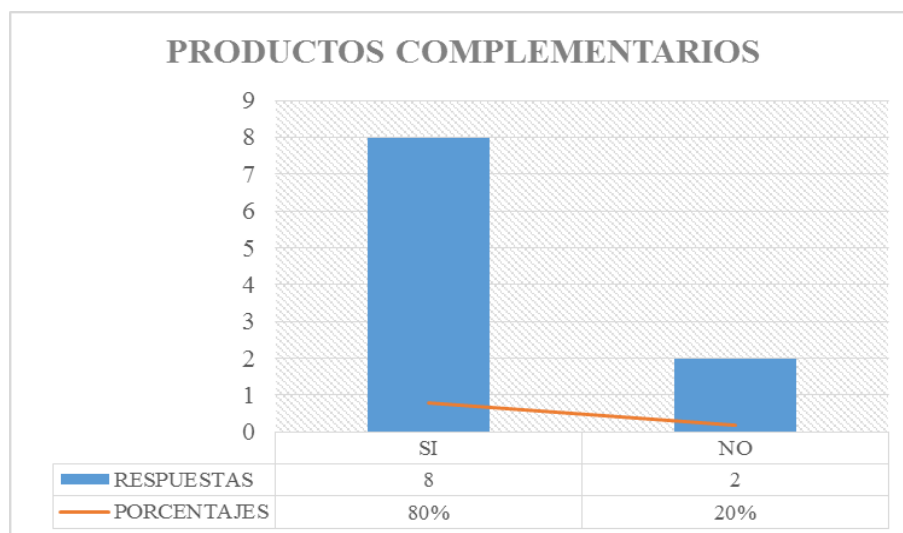


Gráfico 18

Análisis e interpretación

La gráfica muestra que del 100% de los restaurantes cuestionados pertenecientes a la ciudad de Chiclayo, de acuerdo a las respuestas de sus representantes, el 80 responde que sí, que la calidad de los productos complementarios va acorde con las necesidades del cliente y un 20% responde que no va acorde con las necesidades del cliente.

Ítem 12. ¿Cuál es el criterio utilizado para elegir los productos complementarios necesarios para un restaurante?



Gráfico 19

Análisis e interpretación

La gráfica muestra que del 100% de los restaurantes cuestionados pertenecientes a la ciudad de Chiclayo, de acuerdo a las respuestas de sus representantes, el 30% responde que solicita proformas a los proveedores y les preocupa la calidad de los productos para ofrecer al público, un 20% responde que tiene en cuenta las necesidades de los clientes para proveer dichos productos, un 10% responde que realiza requerimientos de acuerdo al stock de cada área, otro 10% responde que se fija en las distintas ofertas del medio, tendencias gastronómicas y a la demanda, otro 10% responde que tiene en cuenta el formato del restaurante, otro 10% responde que de acuerdo al tipo de comida que ofrece y a la ubicación y por último otro 10% no responde.

Ítem 13. ¿Cuenta con algún proveedor externo que elabore algún insumo o postre; o todo lo realizan en el restaurante?

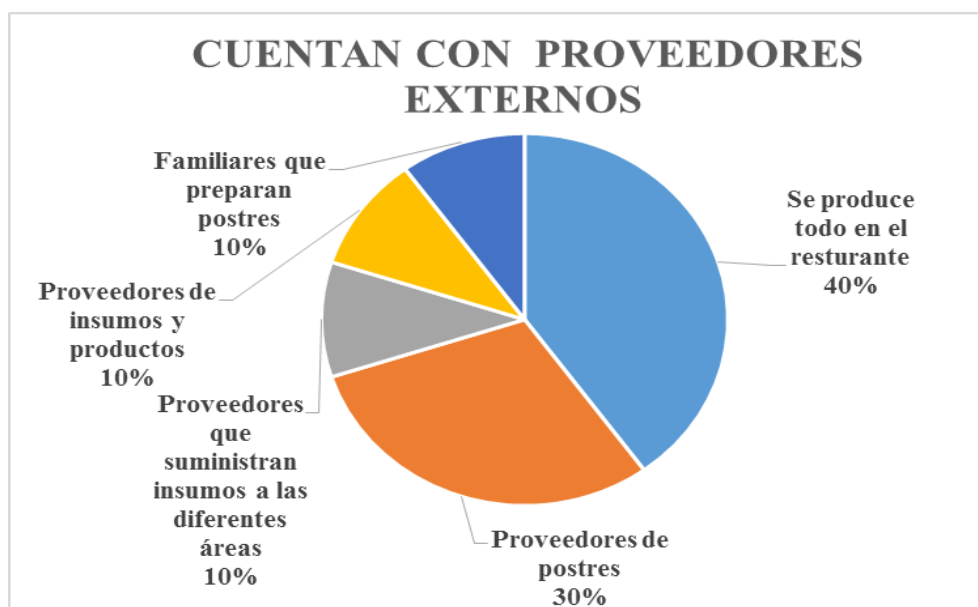


Gráfico 20

Análisis e interpretación

La gráfica muestra que del 100% de los restaurantes cuestionados pertenecientes a la ciudad de Chiclayo, de acuerdo a las respuestas de sus representantes, el 40% responde que se produce todo en el restaurante, el 30% responde que cuenta con proveedores de postres, el 10% responde que cuenta con proveedores que suministran insumos para las diferentes áreas, otro 10% responde que cuenta con proveedores desde insumos hasta productos y otro 10% responde que cuenta con familiares que preparan los postres.

Ítem 14. ¿El restaurante cuenta con algún sistema de costos?

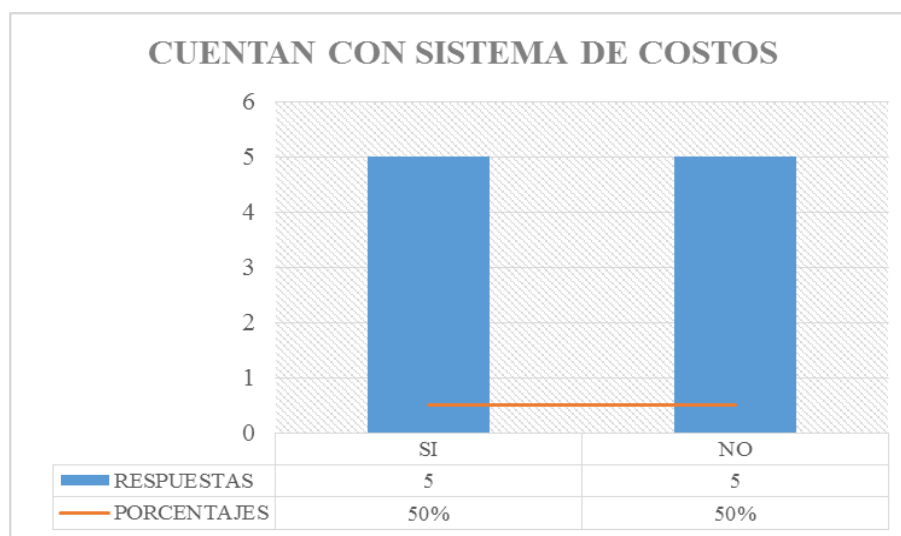


Gráfico 21

Análisis e interpretación

De los 10 representantes de los restaurantes encuestados, el 50% contesta que cuenta con algún sistema de costos y el otro 50% contesta que no cuenta con sistema de costos.

Ítem 15. ¿Cree usted que al contar con un sistema de costos le ayudará a mejorar la toma de decisiones?

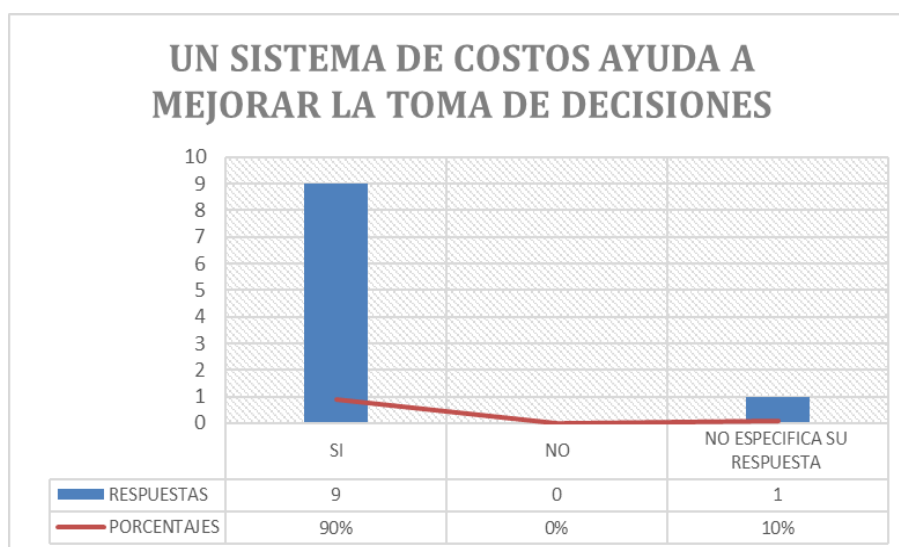


Gráfico 22

Análisis e interpretación

De los 10 representantes de los restaurantes encuestados, el 90% responde que sí les ayudará a mejorar la toma de decisiones, mientras que un 10% no especifica su respuesta.

El 90% fundamenta que un sistema de costos le ayudará a mejorar la toma de decisiones con lo siguiente:

- Porque viendo el precio real de cada insumo, podemos sacar el costo del producto final.
- Todo sería más fácil.
- Podría tomar mejores decisiones.
- Costos reales y más facilidades.
- Simplificaría el proceso.
- Más orden al momento de tomar una decisión y al momento de elaborar una orden de pedido
- Da una idea general del costo de platos y nos permite hacer comparativos entre los flujos de estos costos, ya que el mercado no es lineal.
- Simplifica tiempo y habría más orden.
- Se puede obtener de forma actualizada los costos y el margen de utilidad de cada plato.

Ítem 16. ¿Cada qué tiempo se compran los insumos para la preparación de alimentos, cómo seleccionan dichos insumos?

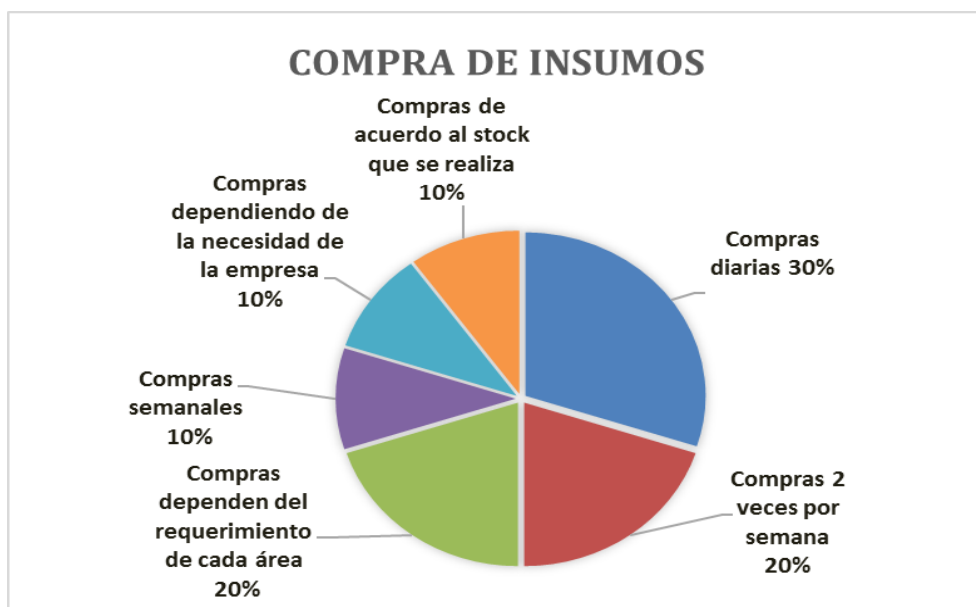


Gráfico 23

Análisis e interpretación

De los 10 representantes de los restaurantes encuestados, el 30% responde que las compras son diarias, el 20% responde que las compras son 2 veces por semana, otro 20% responde que las compras dependen del requerimiento de cada área: Carnes, pescado, pollo y verduras diariamente; enlatados semanalmente. El 10% responde que las compras se realizan semanalmente, otro 10% responde que las compras se realizan dependiendo de la necesidad de la empresa directamente y las situaciones como subidas exponenciales de precio por fechas especiales o festivas y por último otro 10% responde que se compran los alimentos perecibles los martes y viernes y los no perecibles los lunes y jueves; ambos tipos de alimentos se piden de acuerdo al stock que se realiza.

Ítem17. ¿Bajo qué modalidad es la retribución a los trabajadores?

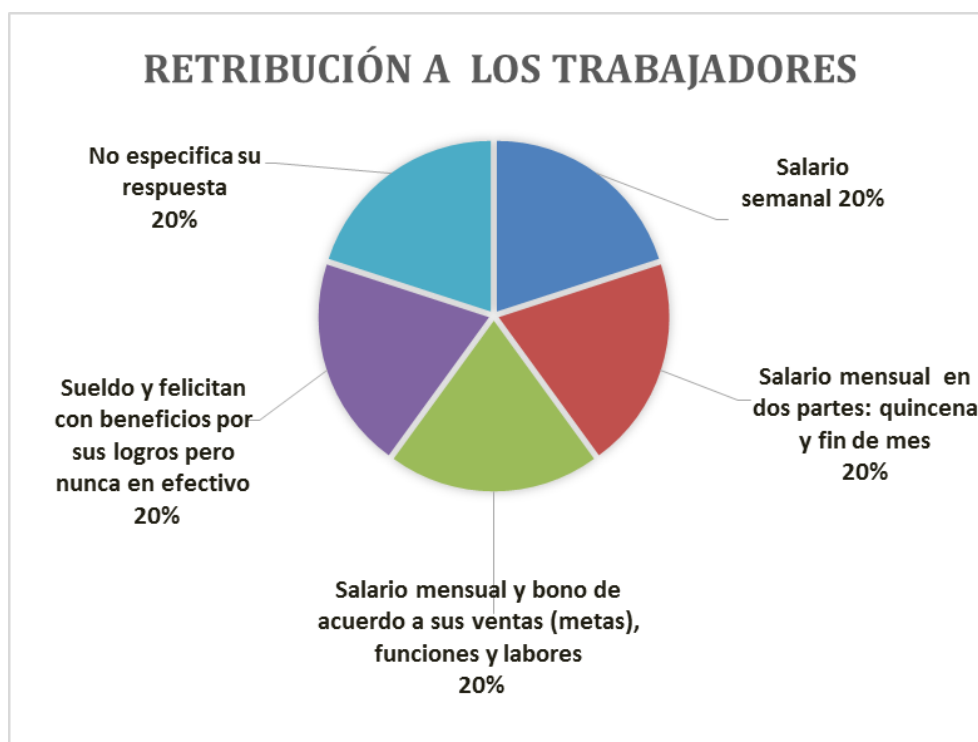


Gráfico 24

Análisis e interpretación

De los 10 representantes de los restaurantes encuestados, un 20% responde que paga a sus trabajadores bajo un salario semanal; otro 20% responde que paga a sus trabajadores bajo un salario mensual dividido en dos partes que son quincena y fin de mes con sus respectivas boletas; otro 20% paga a sus trabajadores mensualmente, más un bono de acuerdo a sus ventas (metas), funciones y labores; otro 20% paga a sus trabajadores un sueldo y los felicitan con beneficios de acuerdo a sus logros pero nunca en efectivo, y el otro 20% restante no especifica respuesta.

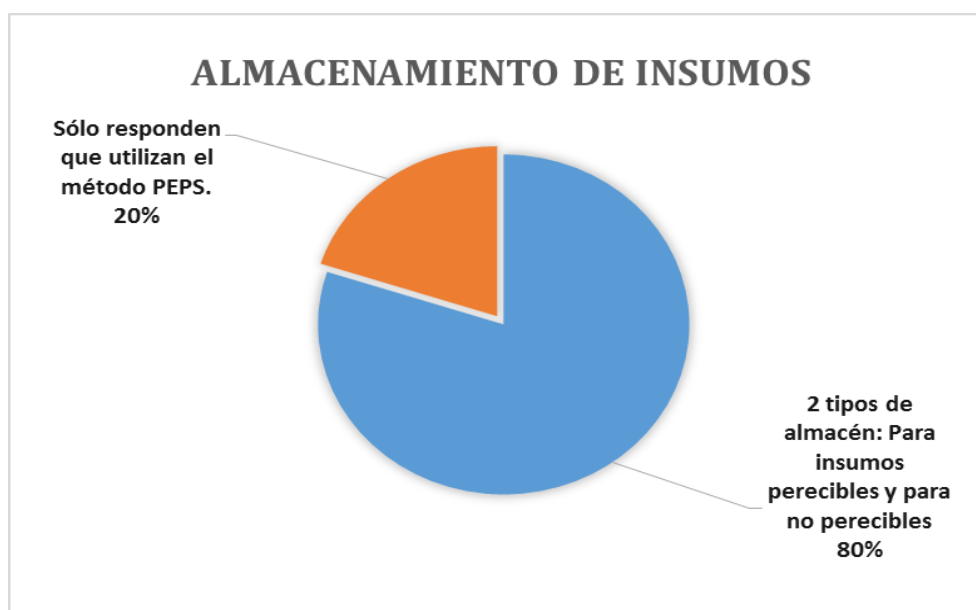
Ítem 18. ¿Cómo es el almacenamiento de insumos?

Gráfico 25

Análisis e interpretación

De los 10 representantes de los restaurantes encuestados, el 80% responde que tiene 2 áreas de almacén: uno en donde se guardan los insumos perecibles como verduras, carnes, pollo o pescado en bandejas de acuerdo a su necesidad en las máquinas refrigeradoras y conservadoras, y el otro donde se guardan los insumos no perecibles como los enlatados; en el cual hay una persona encargada para dar rotación a los productos para que no se vayan a vencer y el 20% sólo responde que utiliza el Método PEPS.

Ítem 19. ¿Cómo es la fijación de precios con lo que respecta a los platos de mayor demanda y menor demanda?

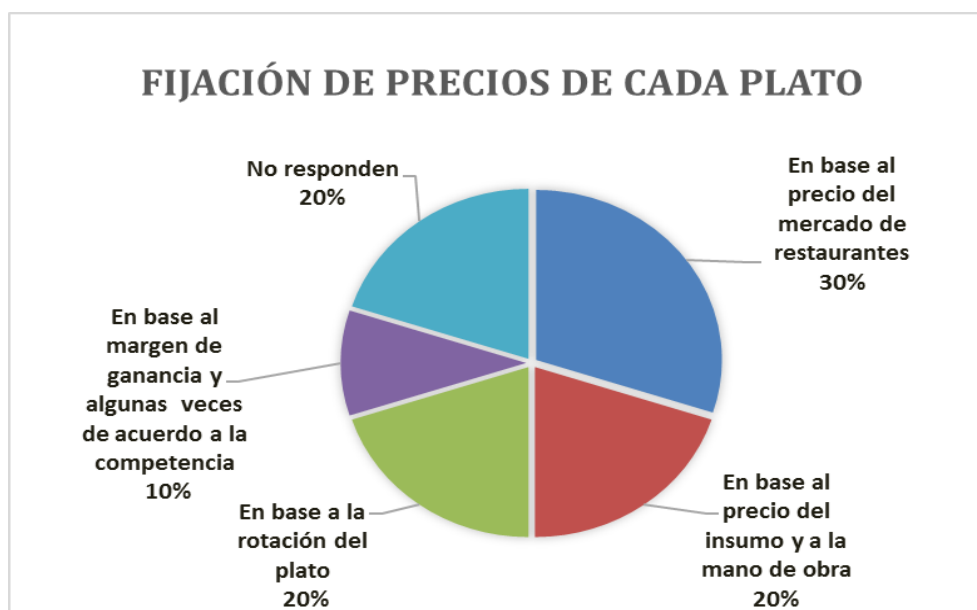


Gráfico 26

Análisis e interpretación

De los 10 representantes de los restaurantes encuestados, el 30% responde que fija el precio de cada plato en base al precio del mercado de restaurantes; un 20% fija el precio de cada plato en base al precio del insumo y a la mano de obra; otro 20% fija el precio de cada plato de acuerdo a la rotación del plato, por ejemplo de menor demanda: los platos a la carta y de mayor demanda: el menú económico y los postres; un 10% fija el precio de cada plato de acuerdo al margen de ganancia y a veces de acuerdo a la competencia y el otro 20% no responde.

Ítem 20. ¿Incluye en la determinación del precio los costos indirectos como luz, agua y limpieza? Fundamente su respuesta.

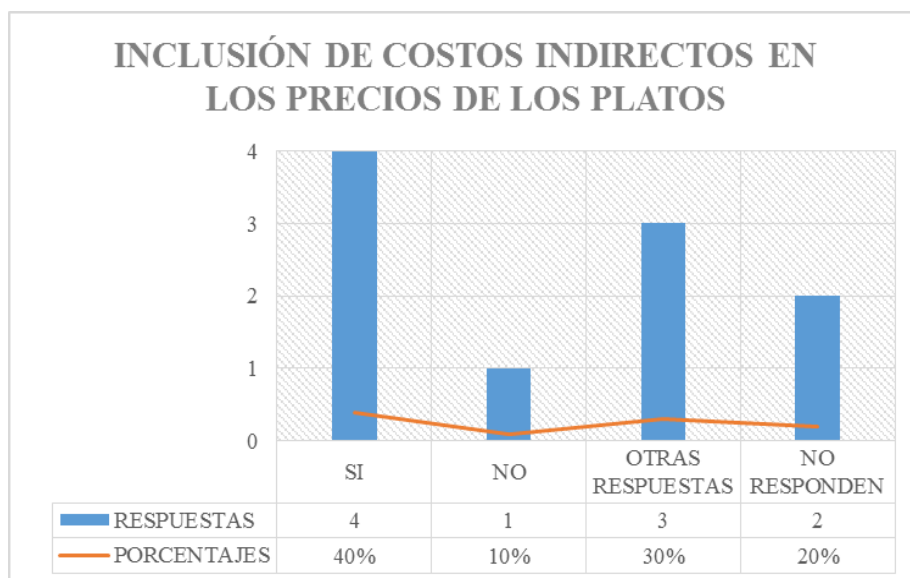


Gráfico 27

Análisis e interpretación

De los 10 representantes de los restaurantes encuestados, el 40% responde que sí incluye los costos indirectos en el precio de cada plato como de luz, agua, del personal de limpieza y atención; consideran que estos gastos deben de estar incluidos, un 10% responde que no necesariamente incluye los costos indirectos en el precio de cada plato ya que todo depende del aumento en el precio de los insumos, un 30% responde: se tiene que ver la ganancia total para que se reparta en todos los pagos de la empresa, otro responde que los costos indirectos de dichos servicios son gastos comparativos y otro, que estos costos siempre están incluidos en gastos contables, por último un 20% no responde.

HOJA "A"

N° PREG.	RESPUESTA RESTURANTE N°01	RESPUESTA RESTAURANTE N°02	RESPUESTA RESTAURANTE N°03	RESPUESTA RESTURANTE N°04	RESPUESTA RESTAURANTE N°05	RESPUESTA RESTAURANTE N°06	RESPUESTA RESTURANTE N°07	RESPUESTA RESTAURANTE N°08	RESPUESTA RESTAURANTE N°09	RESPUESTA RESTURANTE N°10
1	No	Algunas veces	No	Si	Si	Si	Si	Si	No	Si
2	No	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	No	Si
3	El área de Caja llama a los proveedores los días indicados y traen los productos.	Verifican en Almacén que productos necesitan para solicitar a los proveedores.	Almacén procesa pedido a los distribuidores o vendedores.	Almacén	No responde	El área administrativa se encarga de ver y determinar todo lo que falta.	Cuentan con una planta procesadora.	Conocimiento de precios de mercado, ver proveedor, negociar, concertar la compra y almacén.	Almacén revisa stock y emite el pedido.	Cuenta con dos áreas de almacén de productos perecibles y no perecibles; en el momento de la compra se ingresa al sistema.
4	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	No responde
5	Lo determina el dueño.	Sumando el costo de los ingredientes a utilizar y restando el precio que se desea vender; se determina si el precio es adecuado para la venta.	Por el costo variable.	Por el precio de productos e insumos y mano de obra.	No responde	Al determinar los insumos que contiene cada plato.	Según el costeo realizado.	En base a la compra, comparando recetas, rendimiento de los insumos y costos indirectos; todo conforme al costeo del plato.	Se costea el total de insumos y se agrega luego la utilidad.	Manejamos un sistema administrativo que contiene un sistema de costos y por cada plato que se vende, va descontando de nuestro almacén para saber cuanto es el costo del plato.
6	No	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
7	Si	Si	No	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
8	Si	Si	No	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si

HOJA "B"

N° PREG.	RESPUESTA RESTURANTE N°01	RESPUESTA RESTAURANTE N°02	RESPUESTA RESTAURANTE N°03	RESPUESTA RESTURANTE N°04	RESPUESTA RESTAURANTE N°05	RESPUESTA RESTAURANTE N°06	RESPUESTA RESTURANTE N°07	RESPUESTA RESTAURANTE N°08	RESPUESTA RESTAURANTE N°09	RESPUESTA RESTURANTE N°10
9	Si	Sí, el remate del producto	Sí, precios de mercado	No	Si	No responde	No	Sí, factores no contables	No	No responde
10	Ha pedido del cliente	Ha pedido del cliente	Ha pedido del cliente	De acuerdo a la demanda	De acuerdo a la demanda y al Margen de utilidad	Ha pedido del cliente y a la demanda	Al margen de utilidad	Tendencia, Vanguardia, Sabor y Viabilidad	Usando nuestro criterio	Ha pedido del cliente
11	Si	Si	Si	Si	No	Si	Si	No	Si	Si
12	Necesidades de los clientes.	Solicitar proformas a los proveedores, Calidad del producto	Calidad	Pedido del cliente.	No responde	Productos completamente frescos de buena calidad.	Requerimiento de acuerdo a su stock.	Nicho, demandas, distintas ofertas del medio, conocimiento de tendencias gastronómicas.	Según el formato del restaurante	De acuerdo al tipo de comida, ubicación.
13	Los familiares elaboran algunos postres	Proveedor externo en la preparación de postres	Sí, tortas, channis.	Todo se produce en el local.	Todo se produce en el restaurante	Cuentan con proveedores que suministran insumos para las diferentes áreas.	Si	Sí, contamos con distintos proveedores desde insumos hasta productos.	Todo se realiza en el local.	Todo se realiza en el restaurante.
19	De acuerdo al mercado	Mayor demanda: Los platos a la carta. Menor demanda: El menú económico y los postres.	Se fija por el precio que tenga el mercado de restaurantes.	Precio de insumo más mano de obra.	No responde	De acuerdo al insumo de cada plato específico.	En carta, se colocan platos que tienen más rotación.	En base a una necesidad real y no subjetiva, los precios deben ser lineales, siempre que el mercado lo reciba.	No responde	De acuerdo a un solo margen de ganancia y a veces de acuerdo a la competencia.
20	Se ve la ganancia total para repartirla a todos los pagos de la empresa.	No necesariamente, todo depende del aumento en el precio de los productos.	Si	Luz: Conservación de insumos. Agua: Preparación y limpieza de insumos. Limpieza: Áreas de insumos.	No responde	Son gastos comparativos	No responde	Siempre incluidos en gastos contables.	Sí, todos los gastos tienen que estar incluidos.	Sí, también personal de atención.

HOJA "C"

N° PREG.	RESPUESTA RESTURANTE N°01	RESPUESTA RESTAURANTE N°02	RESPUESTA RESTAURANT E N°03	RESPUESTA RESTURANTE N°04	RESPUESTA RESTAURANT E N°05	RESPUESTA RESTAURANTE N°06	RESPUESTA RESTURANTE N°07	RESPUESTA RESTAURANT E N°08	RESPUESTA RESTAURANTE N°09	RESPUESTA RESTURANTE N°10
14	No	No	No	Si	No	Si	Si	Si	No	Si
15	Sí, porque viendo el precio real de cada ingrediente, podemos obtener el costo del producto final.	Sí, habría mas facilidades.	Sí, se podría tomar mejores decisiones.	Sí, nos permite conocer los costos reales y tendríamos más facilidades.	Sí, simplificaría el proceso.	Sí, habría más orden al momento de tomar una decisión.	Tenemos	Sí, nos da una idea general del costo del plato y hacer comparativos entre los flujos de estos costos.	Sí, simplificaría tiempo y orden.	Sí, se puede obtener de forma actualizada los costos y margen de utilidad de cada plato.
16	Cada semana	Diariamente: Carnes, pescado, pollo y verduras Semanalmente: Enlatados	Dos veces por semana	Dos veces por semana, abastecimiento conforme al mercado.	Diarias	Dependiendo del requerimiento de cada área, ya sea diario o semanal.	Diarias	Dependiendo de la necesidad de la empresa, consumo directamente y situaciones como subidas exponenciales del precio por fechas especiales o festivas.	Diarias	Dos veces a la semana los alimentos perecibles y tambien los no perecibles de acuerdo al stock que se realiza.
17	Pago semanal	Mensual y felicitando a Maestros cocineros.	Salario, se le paga semanal	Bono por ventas y metas	No responde	Salario mensual dividido en dos partes: Quincena y fin de mes; con sus respecticas boletas.	En planilla, pago mensual y se les dá un adelanto del 30% quincenalmente.	Mensual, y por el logro de metas se les otorga beneficios pero no efectivo.	Según el área en que trabajan.	Sueldo mensual, bono de acuerdo a sus funciones y labores.
18	En almacén y aparte máquinas refrigeradoras para las verduras.	En bandejas: Carnes, pollo En otro refrigerador: Pescado. En almacén: Enlatados En conservadora: Verduras.	Adecuado, todas las semanas se ordenan los insumos, primeros en entrar y primeros en salir.	Sistema PEPS	En congeladoras, pallets	Almacenamiento de acuerdo a cada área y de acuerdo a cada insumo correspondiente.	Productos se guardan en cada congeladora-conservadora.	En congelamiento y conservamiento dependiendo de su necesidad.	Se divide en equipos de frio y estantes.	Hay dos áreas de almacén: perecible y no perecible; hay una persona encargada para dar rotación a los productos y estos no caduquen.