FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Tesis para Optar el Título Profesional de Contador Público; denominada:

APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT J&L S.A.C., BAGUA 2015.

AUTORA:

Bach. PERALTA VALDIVIA DORA MIRTHA

ASESORA:

CPC. SUÁREZ SANTA CRUZ LILIANA DEL CARMEN

PIMENTEL – PERÚ

2016

DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo a mis padres, quiénes con esfuerzo y dedicación me brindan la oportunidad de salir adelante, con mucho cariño y comprensión.

Al mismo tiempo dedico este presenté a mi hija que es mi motivación en mi vida

Dora Mirtha, Peralta Valdivia

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios quien permite lograr mis éxitos, a mis padres quienes son mi modelo a seguir, gracias por su aliento para terminar mis estudios, a mi hija por su comprensión.

A mi familia por su comprensión y estimulo constante, además de su apoyo incondicional a lo largo de mis estudios.

A la Universidad Señor de Sipan de Chiclayo por darme la oportunidad de estudiar y ser un profesional.

A todas aquellas personas que en esta obra son anónimas pero cuyos nombres están gravados en nuestro pensamiento.

La Autora

.

RESUMEN

Con el propósito de analizar la situación del manejo de los costos y su rentabilidad de las misma en el Restaurant J & L SAC se planteó este trabajo de investigación cuyo objetivo fue, determinar el efecto de un modelo de costos servicio en la rentabilidad de ya mencionada empresa, con el fin de obtener resultados que indiquen la situación no solo económica, sino también de algunas de sus variables más significativas e importantes que le permitan a la administración evaluar aspectos tales como: rentabilidad financiera y recursos económicos que le permita analizar si la empresa está dando resultados óptimos, siendo todo esto en pro del logro de sus objetivos. Metodológicamente es una investigación de campo y documental en el que se utilizaron técnicas de recolección de datos tales como: la observación, análisis, síntesis, inducción, deducción y la entrevista no estructurada a fin de recabar todo la información necesaria y concisa para el desarrollo del presente trabajo. Los resultados derivados de la compilación de datos fueron presentados en forma absoluta para una mejor comprensión y análisis por parte del lector.

Después de haber estudiado muy a fondo al Restaurant J & L SAC hemos podido llegar a conclusiones y recomendaciones que pueden ayudar a la empresa a mejorar aspectos que nosotros hemos creído conveniente cambiar con el fin de dar un efecto en la rentabilidad de la empresa.

Finalmente mostramos cual es el efecto que puede producir la implementación de una hoja de trabajo en la rentabilidad de la empresa, lo cual es nuestro propósito principal en nuestra investigación desarrollada.

Palabras Clave: Rentabilidad, Sistema de Costos

ABSTRACT

In order to analyze the situation of cost management and profitability of the same in the Restaurant J & L SAC this research was proposed whose purpose was to determine the effect of a cost model for work orders on profitability company already mentioned, in order to get results that indicate not only economic, but also some of its most significant and important variables that allow management to assess aspects such as: financial profitability and economic resources which lets you analyze whether the company is giving optimal results, this being towards the achievement of its objectives.

Methodologically it is a field research and documentary in which techniques of data collection were used such as: observation, analysis, synthesis, induction, deduction and unstructured interview to gather all the necessary information and concise development this work.

The result from the compilation of data was presented in absolute way to a better understanding and analysis by the reader.

Keywords: Financial Profitability, Cost System

ÍNDICE

Pág.

DEDICATORIA ii
AGRADECIMIENTO iii
RESUMEN iv
ABSTRACT v
INTRODUCCIÓN 01

CAPITULO I: EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN **03**
1.1. Realidad Problemática 04
1.2. Formulación del Problema. 09
1.3. Delimitaciones del Problema 09
1.4. Justificación e Importancia de la Investigación 09
1.5. Limitaciones de la Investigación 10
1.6. Objetivos de la investigación 10
1.6.1. Objetivo General 10
1.6.2. Objetivos Específicos 10

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO **11**
2.1. Antecedentes de la investigación 12
2.2. Desarrollo de la Temática Teórico Científica 17
2.3. Definición de términos básicos 50

CAPITULO III : MARCO METODOLÓGICO **53**
3.1. Tipo y Diseño de investigación 54
3.2. Población y Muestra 56
3.3. Hipótesis 56
3.4. Variables 56
3.5. Operacionalización de las Variables 57
3.6. Métodos, Técnicas e Instrumentos de recolección de datos 58
3.7. Procedimientos para la recolección de datos 59
3.8. Análisis estadístico e interpretación de datos 60
3.9. Criterios Éticos 60

3.10. Criterios de rigor científico 61

CAPITULO IV: ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS 62

4.1. Resultado en tablas y gráficas 63

4.2. Discusión de resultados 81

CAPITULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN 84

5.1. Implementación de un Modelo de Costos por órdenes de trabajo para mejorar la rentabilidad del Restaurant J&L S.A.C., Bagua 2015. 85

CAPITULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 97

6.1. Conclusiones 98

6.2. Recomendaciones 100

Referencias bibliográficas 101

Anexos 106

INTRODUCCIÓN

Los costos son una variable fundamental a la hora de estipular el precio de venta de los productos en cualquier mercado y brindarle información a la gerencia de la empresa para la toma de decisiones, además de ser el valor monetario que sale de la empresa en la actividad económica llevada a cabo. Por esta razón merecen atención especial y deben ser adecuadamente manejados por el área encargada de la empresa.

Comúnmente entre las personas que toman la decisión de abrir un restaurante se puede identificar una característica importante y es que desean un alto margen de contribución en los productos que se van a comercializar, y es cierto que los platos que son vendidos en un restaurante pueden dejar altos niveles de utilidad, pero para lograrlo se necesita contar con un adecuado sistemas de costos.

Desde sus inicios el Restaurant J&L S.A.C. no ha llevado un adecuado sistema de costos, es más ni siquiera han aplicado una técnica mínima que se acerque a este procedimiento, simplemente su función consiste en recibir pedidos y estimar empíricamente los valores en los que se incurrirá, solicitando al área de producción la preparación y entrega de los materiales al área de gerencia. Los precios de venta para sus platos son otro problema, ya que estos son determinados en base a ventas pasadas e incluso poniendo los mismos precios que la competencia mantiene.

El objetivo primordial del proyecto es la determinación de un adecuado sistema de costos que permita calcular el costo unitario de cada plato en los productos elaborados por el restaurant, para lo cual se propone la implementación de un sistema de costos por órdenes de trabajo.

Entre los beneficios que se generarán de la implementación de la propuesta consideramos como el más importante, la capacidad que tendrá de conocer el valor del plato en cada paso de su proceso de fabricación, permitiendo evaluar los inventarios en proceso a su costo correcto.

En el **Capítulo** I, trataremos de la situación problemática del área en estudio, que incide el efecto de un sistema de Costos en la Rentabilidad del Restaurant J&L S.A.C. proponiéndose la implementación de un sistema de costos por órdenes de trabajo que permita calcular el costo unitario de cada plato.

En el **Capítulo II**, trataremos sobre Marco Referencial, tomando como base los antecedentes de la investigación, la importancia un sistema de Costos en la Rentabilidad del Restaurant J&L S.A.C.

En el **Capítulo III**, como en toda investigación, en este capítulo se tratará de la aplicación de la metodología de la investigación del presente trabajo, abarcando el tipo de investigación, diseño, población y muestra, métodos de investigación, técnicas e instrumentos de recolección de datos.

En el **Capítulo IV**, Se propone la implementación de un modelo de costos por órdenes de trabajo para mejorar la rentabilidad del Restaurant J&L S.A.C., que va a permitir identificar los elementos del costo en cada etapa productiva y le permitirá a la empresa establecer su margen de utilidad.

En el **Capítulo V**, en este capítulo ponemos en evidencia los resultados de la encuesta aplicada al gerente, personal del área de producción y al área de contabilidad, del Restaurant J & L SAC, así mismo el análisis e interpretación.

En el **Capítulo VI**, en presentan las conclusiones y recomendaciones que se han obtenido de la realización del trabajo de investigación y análisis de la información en el Restaurante J & L SAC.

La Autora

CAPITULO I
PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Realidad Problemática

Horngren, (2012), definió que una empresa de servicios es aquella que a través de diferentes procesos que implican una serie de actividades es capaz de ofrecer o prestar un servicio específico o bien servicios integrados." Actualmente nos encontramos en una economía globalizada donde las empresas crecen rápidamente y sus costos son más altos y complejos de determinar, especialmente en este sector. Establecer los costos del servicio es uno de los principales desafíos para muchas organizaciones que realizan esta actividad.

1.1.1. Nivel Internacional

Ríos, M. (2014), Las empresas se enfrentan a escenarios cada vez más inestables y competitivos, requiriendo información oportuna para tomar decisiones sobre el desempeño presente y futuro en temas como la diversificación de productos o expansión a otros mercados geográficos, que les permite ser competitivos. Una herramienta que proporciona información para la toma de decisiones son los sistemas de costes.

Por ello la administración debe elegir el sistema que se adapte a las características particulares de la empresa, el cual debe proporcionar información necesaria para planear presupuestos, control de costes de los productos, fijación de precios, apoyar en la creación de estrategias, programación de la producción, y análisis de rentabilidad entre otros.

Hau, W. (2013), El costo de servicio, es un concepto que contribuye a la búsqueda de la rentabilidad en las empresas.

Su principio se basa en que al proveer un bien o servicio a un cliente, se consumen recursos de la empresa, esto puede variar de un cliente a otro, por lo tanto, no todos ellos proporcionan la misma rentabilidad a una empresa. El reto, por consiguiente, se encuentra en identificar los costos incurridos al momento de proporcionar un servicio a cada uno de los clientes.

Los modelos de costos que pueden ser utilizados en las empresas de servicios no difieren de las que utilizan las empresas industriales o comerciales, sin embargo, cualquiera de los modelos planteados, ya sea en su forma pura o combinada pueden ser aplicados en las mismas condiciones.

Aun cuando muchos especialistas recomiendan que para las empresas de servicios resulta más oportuno trabajar con un modelo de acumulación por órdenes, es posible que muchos servicios que se han automatizado y seriado se adecúen a la aplicación de un modelo de costos por procesos. Asimismo, una de las características de los servicios es la heterogeneidad, lo que complica la aplicación de un modelo normalizado.

La automatización ha favorecido también la normalización de los procesos, motivo por el cual es posible tender a una estandarización de los costos.

Con base en lo anterior, al considerar una misma estructura de costos por cliente, ésta no permite identificar aquellos clientes que consumen la rentabilidad de otros. Por lo tanto, un crecimiento en ventas no necesariamente genera mayor rentabilidad de la empresa.

En ese sentido, el costo de servicio (con apoyo de la determinación de costo de las actividades operativas, administrativas y comerciales) se enfoca a la segmentación de clientes y su atención especializada.

Así, los que demandan mayor servicio como por ejemplo: las frecuencias de visitas, las ventanas de tiempo de atención para la recepción de los bienes y días crédito (entre otros), es de esperarse que consumen mayores recursos a la empresa que otros. Por lo tanto, el volumen de ventas debe justificar dichos niveles de atención a fin de no incurrir en pérdidas.

Fuentes, A. (2011), Toda empresa para los efectos contables tiene que establecer un sistema de costos. El costo representa el precio de adquisición de artículos (medios de trabajo, objetos de trabajo, así como el pago de distintos servicios) que tiene un carácter diferido, o que todavía no se ha aplicado a la realización de los ingresos mientras que los gastos son costos que se han aplicado contra el ingreso en un período determinado.

Por su parte el sistema de costos es el conjunto de normas, procedimientos e instrucciones metodológicas que regulan el registro, cálculo y control de los insumos, con fines de costear un producto. La asignación de gastos generales a los departamentos y a los productos; es necesario cuando se tiene el interés de conocer el costo de un producto o los gastos de un departamento o división de una empresa.

Desde el punto de vista de la contabilidad de costos no sólo interesa determinar el costo de los productos para la valuación de inventarios y poder determinar el resultado de la empresa en un período determinado, sino también, proporcionar información para la toma de decisiones y para evaluar el trabajo de las unidades organizacionales.

Por ello la asignación de gastos indirectos debe realizarse partiendo siempre del propósito que se persigue en relación con el objetivo de costo definido.

Los gastos pueden ser registrados por centros de costos, de modo que acumulados por centros de costos y repartidos luego a los centros productivos se trataría de dividir el gasto total por unidades de producto.

1.1.2. Nivel Nacional

Choy, Z. (2012); los modelos de costos de servicio que pueden ser utilizados en las empresas no difieren de las que utilizan las empresas industriales o comerciales, sin embargo, cualquiera de los modelos planteados, ya sea en su forma pura o combinada pueden ser aplicados en las mismas condiciones.

Aun cuando muchos especialistas recomiendan que para las empresas de servicios resulta más oportuno trabajar con un modelo de acumulación por órdenes, es posible que muchos servicios que se han automatizado y seriado se adecúen a la aplicación de un modelo de costos por procesos.

Asimismo, una de las características de los servicios es la heterogeneidad, lo que complica la aplicación de un modelo normalizado. La automatización ha favorecido también la normalización de los procesos, motivo por el cual es posible tender a una estandarización de los costos.

1.1.3. Nivel Local.

En la Ciudad de Bagua el Restaurant J&L S.A.C., pertenece al sector servicios, inició sus operaciones el 22 de noviembre del 2009, cuya actividad económica principal es el de brindar gastronomía de la cocina peruana y sus especialidad son los pescados y mariscos.

El restaurant seis año funcionando, y el problema principal es que el dueño desea conocer los costos que incurren preparar los diferentes platos a la carta que ofrece, de esa manera conocer también la rentabilidad que le da cada plato, así mismo aplicar un mejor análisis para establecer márgenes de rentabilidad y precio de venta.

Desde sus inicios el Restaurant J&L S.A.C. no ha llevado un adecuado sistema de costos, es más ni siquiera han aplicado una técnica mínima que se acerque a este procedimiento, simplemente su función consiste en recibir pedidos y estimar empíricamente los valores en los que se incurrirá, solicitando al área de producción la preparación y entrega de los materiales al área de gerencia.

Los precios de venta para sus platos son otro problema, ya que estos son determinados en base a ventas pasadas e incluso poniendo los mismos precios que la competencia mantiene.

Ante el análisis de la problemática es importante para el Restaurant J&L S.A.C. implementar un adecuado sistema de costos, que le permita a la gerencia a tomar decisiones apropiadas para la fijación de precios, brindándole los costos anticipados de fabricación y los precios de venta de los platos y, las utilizaciones estimadas que se pueden obtener de los precios de venta propuestos.

Entre los beneficios que se generarán de la implementación de nuestra propuesta consideramos como el más importante, la capacidad que tendrá de conocer el valor del plato en cada paso de su proceso de fabricación, permitiendo valuar los inventarios en proceso a su costo correcto.

Pretendemos por medio de nuestro trabajo establecer para el Restaurant J&L S.A.C. el establecimiento de un modelo de costos por órdenes de trabajo, a efectos de validar el correcto empleo de los recursos por parte de la empresa, con lo que corregiremos sus falencias y debilidades presentes en la elaboración y comercialización de sus platos. En tal sentido nos planteamos la interrogante siguiente con fines de investigación.

1.2. Formulación del Problema

Es por ello que el problema de investigación queda formulado en los siguientes términos:

¿Cuál es el efecto de un sistema de Costos en la Rentabilidad del Restaurant J&L S.A.C.?

1.3. Delimitación del Problema

El restaurante J & L SAC se ubica en la provincia de Bagua en el departamento de Amazonas, la investigación se llevó a cabo luego de analizar la situación del restaurante con respecto a la utilización de un sistema de costos, esto fue realizado al inicio del año 2015.

1.4. Justificación e Importancia de la Investigación

Las Mypes han venido creciendo económicamente en nuestro país y se ha expandido en gran cantidad de departamentos, con innumerables tipos de negocios en la región norte, donde se destaca los restaurant o negocios de comida, estos tienen mucha significancia en la contribución del desarrollo de la región, tanto como generadoras de fuente trabajo y como productoras de varios platos representativos de nuestra región.

Esta investigación tiene como propósito fundamental proporcionar información para la aplicación y determinación de los costos en empresas que prestan servicios, especialmente a los servicios de comida, en este caso los restaurantes.

El beneficio que generará este trabajo de investigación es que el dueño tendrá un mejor conocimiento sobre los costos que incurren en la preparación de sus platos, así como también hacer un mejor cálculo de la rentabilidad por plato, establecer de esta manera un adecuado margen de rentabilidad.

Tiene importancia metodológica, ya que este trabajo de investigación le servirá como base a otros estudiantes que deseen realizar investigaciones referentes al tema de la contabilidad de costos en empresas de servicios.

1.5. Limitaciones de la Investigación

En esta investigación se tuvo algunos percances como el tiempo adecuado para realizar las observaciones, la demora en la documentación necesaria para realizar los análisis; luego se supo solucionar adecuándose al tiempo dado. Por otro lado se contó con el apoyo de expertos ya que nos brindaron su ayuda sin ningún interés.

1.6. Objetivos de la Investigación:

1.6.1. Objetivo General:

Determinar el efecto de un sistema de costos en la rentabilidad del Restaurant J&L S. A. C.

1.6.2. Objetivos Específicos:

1. Diagnosticar el sistema de costos del Restaurant. J&LS.A.C.

2. Determinar el sistema de costos adecuados para el restaurant.

3. Analizar la rentabilidad del Restaurant. J&LS.A.C.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la Investigación

Para el desarrollo del presente trabajo, es conveniente revisar la contribución de diversos autores que han aportado de manera significativa a través de diversos textos como libros, revistas, boletines, páginas Web, material de cursos, congresos, conferencias y seminarios relacionados con el presente tema de investigación.

Herrera (2011), en su tesis titulada Diseño de un sistema de costos servicio para el Restaurante "La Señora de Ocaña". Previo a conferírsele el título de contador en la Universidad Francisco de Paula Santander" de Colombia facultad de ciencias económicas. Concluye diciendo de acuerdo a la hipótesis planteada en el plan de investigación, se comprobó que el Restaurant "La señora de Ocaña", al implementar un diseño de un sistema de costos servicio, logra un control de los elementos del costo de servicios lo que permite optimizar el consumo de materias primas, utilización de los recursos humanos y gastos que se generen en el proceso de elaboración de platos. Así mismo contribuye a que la administración pueda tomar decisiones en forma oportuna y así poder ser más competitivos ante la demanda de un mercado cada vez más exigente.

Comentario:
El estudio de Herrera; durante el proceso de la investigación nos ayudó a orientar el diseño de un sistema de costos de servicio para el Restaurante J&L S.A.C. en la ciudad de Bagua.

Zamora (2013), en su tesis Determinación de un sistema de costos para el Restaurante "Comidas saludables de mi tierra" presentada en la Universidad Javeriana de Colombia. Previo a optar el Grado de Ingeniera en Contabilidad.

Al concluir el presente trabajo investigativo en el Restaurante "Comidas saludables de mi tierra" ubicada en la ciudad de Bogotá, se llega a las siguientes conclusiones: No elabora la hoja de costos en la que se resumen los tres elementos del costo: materia prima directa, mano de obra directa y los costos generales de elaboración de platos. Los materiales utilizados para la elaboración de los diferentes platos, no se registra en la orden de requisición, pues la dueña de la empresa procede a entregar los materiales basado únicamente en un listado que el trabajador le presenta de acuerdo al plato solicitado.

Comentario:

El estudio de Zamora, nos ayudó a aplicar en la empresa Restaurant J&L. S.A.C en la ciudad de Bagua; asimismo identificar mejor la hoja de trabajo que se utilizará para obtener mejor resultado en el costo y en la rentabilidad.

Portillo,(2010); en su Tesis que lleva por título sistema de costos basado en actividad como herramienta en la toma de decisiones para la producción de Pollo despresado, Universidad Cent occidental "Lisandro Alvarado", La Metodología Utilizada fue de Tipo Analítico Descriptivo Zulia Venezuela, concluye que se determinaron y agruparon actividades como recepción, almacenaje, despachado entre otros, incurridos en el proceso de producción, la empresa utiliza para ello la clasificación de costos directos e indirectos, se lograron formular los inductores o impulsores de recursos y de actividades, utilizando las unidades de medición que tiene la empresa dando como resultado una asignación de costos más exactos y oportunos.

Comentario:

El estudio de Portillo, tiene relación con nuestro estudio, aquí se realiza un proceso de servicio donde se clasifican los costos directos e indirectos y así lograran formular inductores para la empresa y de esta manera tener una asignación de costos más exacto, que ayudará a la mejora y conocimiento de su rentabilidad.

Vinza, (2012); en su tesis Propuesta para la aplicación de método de costeo por actividades ABC (ACTIVITY BASED COSTING) de la industria "Graficas olmedo" de la ciudad de Quito. En base a la información obtenida y de acuerdo al objetivo general planteado en el capítulo uno, se concluye que el diseño ABC ayuda a la compañía en su estrategia como herramienta útil para la toma de decisiones de la eliminación de costos que no agregan valor. Si bien es cierto la información obtenida a través del ABC no es el filtro para la solución de problemas de la organización ya que los costos son solamente los síntomas de ellos y no la causa, sin embargo se establece que la aplicación del ABC permitirá en el mediano y largo plazo disminuir los costos y obtener información más útil para una mejor toma de decisiones a través de sus directivos.

Comentario:

El estudio de Vinza, nos permitió teorizar y aplicar al momento de diseñar un sistema de costos, debe ser elaborado en los diferentes sistemas para escoger el adecuado y que sea posible analizar para así poder tener un mayor control en los costos que incurran en la producción que servirá para la toma de decisiones y obtener una mayor rentabilidad.

Vásquez, (2006); en su Tesis Análisis de costo servicio de una Empresa Avícola, Tesis para la obtención del grado de Maestro en Ciencias de la Universidad de San Carlos de Guatemala Facultad de Ciencias empresariales Guatemala, concluye que: los registros contables se ha logrado determinar que la empresa actualmente presenta una situación financiera débil, (aunque se encuentra en una fase inicial), debido a que la inversión para la adquisición de las aves ponedoras y el equipo es relativamente alta. La solvencia actual no es alentadora, debido a que el endeudamiento es alto en el total de activos, esto indica de debiera tenerse más capital de trabajo, en un caso que se tenga problema con el financiamiento, Los parámetros de control que determinan el éxito de la empresa, son el porcentaje de postura, condiciones del huevo y mortalidad.

El punto de equilibrio de Granja Llano Grande es relativamente baja, esto indica que estar en el área de rentabilidad es bastante accesible, por lo que podemos afirmar después del análisis y el aporte presentado con este documento que si es rentable, además es estable con relación a la actividad de la avicultura en general.

Comentario:

El estudio de Vásquez, nos ha permitido para realizar el análisis de la rentabilidad que influye mucho en el estado de la situación financiera, saber si es solvente; ya que ésta puede estar débil y es necesario analizar para poder cubrir sus obligaciones a corto y mediano plazo.

Meza, (2012); en su tesis, la gestión estratégica de costos de servicio en las empresas de ensamblaje e instalación de ascensores en lima metropolitana; tiene como tema central la implementación de una efectiva gestión de costos en forma estratégica para maximizar la rentabilidad económica y financiera de las empresas. Los cambios económicos manifestados a nivel mundial, como la globalización y el acelerado avance de la tecnología, exigen a las empresas competir cada vez más con otras a nivel nacional o internacional, por lo que éstas han tenido que buscar nuevas estrategias para lograr ser competitivas. Aparece entonces, la gestión estratégica de costos, con una visión amplia acerca de cómo organizar la información para que la empresa mantenga la competitividad, logrando la mejora continua de productos y servicios de alta calidad que satisfagan a los clientes y a los consumidores al menor precio.

La gestión estratégica de costos es la combinación de diferentes elementos claves como: la planificación estratégica, el análisis de la cadena de valor, el análisis de los causales de costos, el análisis del posicionamiento estratégico, los cuales facilitan el estudio y el análisis de los costos de manera más organizada, es decir, que se usan para desarrollar estrategias competitivas.

Comentario:

En el estudio de la tesis de Meza; nos ayudó a conocer la confianza que se tiene por la producción y saber cuáles son las dificultades para el área administrativa y de producción para solucionarlo, ya que la mejor alternativa es el sistema de costos porque va a identificar los factores que causan este problema.

Quispe, (2014); en su tesis presentada Análisis de la incidencia de los costos servicio, según su comportamiento de las agencias de viajes tour operadoras de la ciudad de Puno, 2012. La investigación pretende analizar los costos según su comportamiento, ya sean estos fijos o variables con el objeto de conocer cómo afectaron en la rentabilidad de las Agencias de Viajes Tour Operadoras. También, tiene como objeto determinar la rentabilidad que obtuvieron las Agencias de Viajes Tour Operadoras de la ciudad de Puno, 2012. Y por último objetivo es proponer la implementación Outsourcing como una medida de flexibilización de los costos que incurren las Agencias de Viajes Tour Operadoras de la ciudad de Puno.

Comentario:

La investigación de Quispe, es importante porque ayuda a describir los diversos costos que incurren como los costos fijos y variables que afectan directamente en la rentabilidad.

Balcázar, (2013); en su tesis Aplicación de un sistema de costos por servicios en la empresa Inversiones Vista Alegre SRL, para mejorar su rentabilidad, en José Leonardo Ortiz 2013.Se ha evidenciado el proceso de órdenes de pedido de la empresa Inversiones Vista Alegre SRL, tal y como nos muestran los resultados obtenidos al aplicar la encuesta.

En las cinco primeras preguntas, relacionadas a los procedimientos y herramientas aplicados en la entidad al momento de atender un pedido efectuado, se pudo observar que los encuestados en su gran mayoría (más del 50%) respondieron que la empresa "A veces" cumple con ciertos procedimientos básicos a la hora de atender un pedido, se permitió así pues, conocer todos los procedimientos inmersos y detectar los errores que existen en el mismo, encontrando que el más resaltante estaba en el proceso Presupuestario.

Comentario:

En la investigación de Balcázar se aplicó el sistema de costeo planteado, se determinó la verdadera utilidad de la empresa, y se midió la rentabilidad de la misma, mejorándola por medio del control de los diversos elementos del costo, que permitieron tomar la decisión de atender o no un pedido aspectos que tienen mucha relación con estudio realizado**.**

2.2. Desarrollo de la Temática Teórico Científica

2.2.1. Teorías del Costo

Según, Polanco (2015), son 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.

Los sistemas de costo están formados por conjunto de normas, modelos, registros diarios e informes estructurados e integrados dentro de una serie de procedimientos que rigen la planificación, determinación y análisis del costo, así como el proceso de registro de los gastos de tal manera que los costos unitarios puedan ser determinados rápidamente y ser usados al adoptarse las decisiones de la gerencia.

La importancia está dada en que permite garantizar los requerimientos informativos para una correcta dirección de la empresa. Un sistema de costos debe controlar la necesidad de que la información que se obtendrá de él resultara de verdadera utilidad. Este bien diseñado ofrecerá la seguridad de que la información proporcionada será un medio eficaz para la toma de decisiones. (Aguilar, Carrión 2013)

2.2.2. Contabilidad de costos

La contabilidad de costos es una herramienta que consiste en determinar cuánto vale la producción un producto o prestar un servicio en sus tres elementos: Materiales directos, MOD, costos indirectos de fabricación el fin primordial de la contabilidad de costos es servir de herramienta de control a la administración para disminuir costos y así obtener más beneficios.

Todo producto está compuesto por tres elementos que son: Materiales, mano de obra, los costos indirectos de fabricación. Los costos son un sistema contable y como tal, puede clasificarse así: Según sus componentes, que son: Materiales directos, MOD, costos indirectos de fabricación. Según la forma de producir que puede ser: Costos por órdenes específicos, por procesos y por ensamble. Según la fecha de cálculo, que se subdivide en: Históricos y predeterminados.

Que los determinados a su vez, se subdividen en: estimados y estándares. Según la forma de contabilizarse que puede ser. Costeo real; Costeo normal y costeo estándar. (Marulanda S, 2009)

2.2.3. Concepto de costo

La palabra costo tiene dos acepciones básicas; puede significar: la suma de esfuerzos y recursos que se han invertido para producir algo útil. (Castro, 2011).

La segunda acepciones se refiere a lo que se sacrifica o se desplaza en lugar de las cosas elegidas; en este caso, el costo equivale a lo que se renuncia o se sacrifica con el objetivo de obtenerla.

En economía el coste o costo es el valor monetario de los consumos de factores que supone el ejercicio de una actividad económica destinada a la producción de un bien, servicio o actividad. Todo proceso de producción de un bien supone el consumo o desgaste de una serie de factores productivos, el concepto de coste está íntimamente ligado al sacrificio incurrido para producir ese bien. Todo coste conlleva un componente de subjetividad que toda valoración supone.

Sistema de acumulación de costos para empresas de servicio

Según, Ramírez (2012), al analizar este tipo de instituciones se puede determinar las diferencias que existen respecto a las empresas manufactureras, a continuación enumeramos algunas.

- Se tiene una orientación fuerte a costear con base a órdenes, en lugar de procesos. El tipo de costeo por órdenes, es usado debido a que cada servicio que se pide tiende a ser diferente, por las especificaciones del cliente.

- El producto que se ofrece en la empresa de servicio no es tangible, como lo es en las empresas manufactureras o comerciales.

- El principal insumo que se utiliza para proporcionar al servicio en la mayoría de las empresas de servicio es el recurso humano. Este hecho permite justificar que los costos indirectos se atribuyen o se asignen en función del costo de la mano de obra o tiempo periodo.

Fuente: Sistema de acumulación de costos para empresas de servicio.

2.2.4. Clasificación de Costos:

A. De acuerdo con la función en que se incurren:

Costos de producción: Es el proceso de transformar la materia prima en productos terminados: materia prima directa (costo de los materiales integrados al producto), mano de obra directa (que interviene directamente en la transformación del producto) y costos indirectos de fabricación (intervienen en la transformación del producto, con excepción de la materia prima directa y la mano de obra directa).

Gastos de venta o distribución: Son erogaciones en que se incurren en el área de mercadeo que se encarga de llevar el producto desde la empresa hasta el último consumidor.

Gastos de administración: Son erogaciones que se originan en el área administrativa.

B. Con relación a su comportamiento al volumen de actividad:

Costos fijos: Son aquellos costos que permanecen constante ante cambios en el nivel de actividad, en períodos de corto a mediano plazo, son, independientes del volumen de producción (alquiler de local, alquiler de muebles, remuneración del gerente de producción y otros). Existen dos categorías:

Costos fijos discrecionales: Son costos susceptibles de ser modificados (Salarios, alquileres).

Costos fijos comprometidos: Son costos que no aceptan modificaciones, son los llamados costos sumergidos.

Costos variables: Son aquellos costos totales que fluctúan en forma directa con los cambios en el nivel de producción, en donde los costos aumentan o disminuyen proporcionalmente con relación al Volumen de las cantidades producidas. (Materiales, energía, comisiones por ventas y otros).

Costos semi variables o semifijo: Son costos que determinados tramos de la producción operan como fijos, mientras que en otros varían y, generalmente en forma de modificaciones (Pasar de un supervisor a dos supervisores); o que están integrados por una parte fija y una variable (servicios públicos, energía, teléfonos suministro de agua, y otros).

C. De acuerdo a su identificación con alguna unidad de costeo:

Costos directos: Son los que se identifican plenamente con la actividad en áreas específicas y se pueden relacionar o imputar.

Independientemente del volumen de actividad, a un producto o departamento determinado. Los que física y económicamente pueden identificarse con algún trabajo o centro de costos (Materia prima directa, mano de obra directa, consumidos por un trabajo determinado).

Costos indirectos: Son los que no se identifican plenamente con la actividad productiva y no se vinculan o imputan a ninguna unidad de costeo en particular, sino sólo parcialmente mediante su distribución entre los que han utilizado del mismo (Costos indirectos de fabricación: sueldo del gerente de planta, alquileres, energía y otros).

D. De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados:

Costos históricos: Son aquellos que se obtienen después que el producto o artículo ha sido elaborado o incurrieron en un determinado período.

Costos predeterminados: Son aquellos que se calculan antes de fabricarse el producto, en donde se estiman con bases estadísticas y se utilizan para elaborar los presupuestos, y se dividen en Costos estimados y costos estándar.

E. De acuerdo con el tiempo en que se cargan o se enfrentan a los ingresos:

Costos del período: Se identifican con los intervalos de tiempo y no con los productos o servicios elaborados se relaciona directamente con las operaciones de distribución y administración, en donde se llevan al estado de resultado en el periodo en que se incurre en el renglón de gastos de operación.

Costos del producto: Son aquellos costos que están relacionados con la actividad de producción, se llevan contra los ingresos únicamente cuando han contribuido a generarlos en forma directa, sin importar el tipo de venta (a crédito o al contado). Los costos que no contribuyeron a generar ingresos en un período determinado, quedarán como inventarios tales como: Inventario de materia prima, producción en proceso y producto terminado, reflejándose en el activo corriente y los costos de los artículos vendidos se reflejarán en el estado de resultado a medida que los productos elaborados se venden.

F. Según el grado de controlabilidad que ocurren en los costos:

Costos controlables: Son aquellas decisiones que permiten su dominio o gobierno por parte de un responsable (nivel de producción, sueldos de los gerentes de ventas, sueldo de la secretaría para su jefe inmediato y otros.) Es decir, una persona, a determinado nivel, tiene autoridad para realizarlos o no.

No controlables: Son aquellas decisiones que no tienen autoridad sobre los costos en que se incurre y no existe la posibilidad de su manejo por parte de un nivel de responsabilidad determinado (costo del empleado, depreciación del equipo de la planta, el costo de la depreciación fue tomada por la alta gerencia).

La controlabilidad se establece en orden a las atribuciones del responsable. A mayor nivel jerárquico existe un mayor grado de variables bajo su control. Los costos controlables no son necesariamente iguales a los costos directos.

Estos costos son los fundamentos para diseñar contabilidades por áreas de responsabilidad o cualquier otro sistema de control administrativo.

G. Según su cómputo de actividad financiera:

Costo contable: Es la asignación de las erogaciones que demanda la producción de un producto e laborado tales como: Materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Costo económico: Es aquella que se computa o registra todos los factores utilizados. se registra otras partidas que si bien no tienen erogación, sí son insumos o esfuerzos que tienen un valor económico por su intervención en el proceso: El valor del inmueble propio, la retribución del empresario y el interés del patrimonio neto propio. No significan gastos periódicos, sí son ingresos medidos en términos de costo de oportunidad.

El costo es unidad de medición de esfuerzo de los factores de la producción destinados a satisfacer las necesidades humanas y generar ingresos para la entidad.

H. De acuerdo con la importancia sobre la toma de decisiones:

Costos relevantes: Son aquellos que cambian o modifican de acuerdo con la opción que se adopte, también se los conoce como costos diferenciales, por ejemplo: Cuando se produce la demanda de un pedido especial existiendo capacidad ociosa.

En este caso, la depreciación del edificio permanece constante, por lo tanto es un elemento relevante por la administración para tomar la decisión.

Costos irrelevantes: Son aquellos costos que permanecen inmutables sin importar el curso de acción elegido, en donde la administración no toma en cuentas aquellas erogaciones que pueda incidir al comportamiento de los costos del producto.

I. De acuerdo con el tipo de costo sacrificado incurrido:

Costos Desembolsables: son aquella erogaciones que Implican una salida de efectivo, por lo cual pueden registrarse en la información generada por la contabilidad.

Costos de oportunidad: Son erogaciones que se origina al tomar una determinada decisión, la cual provoca la renuncia a otro tipo de opción. El costo de oportunidad representa utilidades que se derivan de opciones que fueron rechazadas al tomar una decisión, por lo que nunca aparecerán registradas en los libros de contabilidad por no ser tomadas en cuentas en la última decisión del costo oportuno.

J. De acuerdo con el cambio originado por un aumento o disminución en la actividad:

Costos diferenciales: Son aquellos costos que aumentan o disminuyen en el costo total del coste del producto, o el cambio en cualquier elemento del costo de producción, en donde están sujeto a una variación en la operación de la empresa según su actividad económica, clasificándose de la siguiente manera :

J.1. Costos decrementales: son generados por las disminuciones o reducciones en el volumen de costos operación o de producción.

J.2. Costos incrementales: Cuando existe las variaciones en los costos que son ocasionados por un aumento en las actividades de producción u operaciones de la empresa.

Costos sumergidos: son aquellos costos que independientemente, de acuerdo al curso de acción que se tomen o sean elegidos, no se verán alterados; ya que estos no necesitan cambios o modificaciones, por ser unos costos reales o históricos.

K. De acuerdo con su relación a una disminución de actividades:

Costos evitables: Son aquellos que se identificables con un producto o departamento de producción, de tal forma que si se elimina el producto o departamento, en donde la materia prima será eliminada en el mercado en las fabricaciones de bienes.

Costos inevitables: Son aquellos costos que no se suprimen, aunque el departamento o producto sea eliminado de la empresa, en este caso sería el departamento de ensamble, pero el sueldo del supervisor, del gerente de producción, en estos casos no tendrá variaciones.

2.2.5. Elementos del Costo

A. Materia Prima Directa:

La materia prima que se puede identificar cuantificar plenamente con los productos terminados, se clasifican como: materia prima directa y pasa a ser el primer elemento del costo de producción. La materia prima que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados, se clasifican como materia prima directa y se acumulan dentro de los cargos indirectos. La primera función de la empresa de transformación es la función de compre.

Esta primera función la realiza el área de compras, cuyos objetivos principales son:

- Adquirir los materiales, suministros y servicios necesarios de la calidad apropiada.
- Adquirir a tiempos para satisfacer las necesidades de la planta fabril y hacer que sean entregados en el sitio debido.
- Adquiridos al costo final más bajo posible. (Jiménez, 2015)

a.1. Planeación de producción y control de inventarios: tiene a su cargo la planeación de los consumos anuales de materia prima y otros materiales, así como sus revisiones mensuales.

Diseña y tiene al día controles estadísticos de inventarios de las principales materias primas. Está en contacto directo con el área de compras, con el de almacén de materias primas, entre otros.

a.2. Control de calidad: esta área interviene en la aprobación de los materiales recibidos, efectuando revisiones técnicas, análisis químicos y todas las pruebas necesarias que permitan comprobar que su calidad sea la establecida previamente.

a.3. Almacén de materias primas: tiene a su cargo la guarda, custodia, conservación y distribución de los materiales, antes de que estos pasen a cualquier proceso de manufacturación o transformación.

a.4. Costos: se encargan del control, riesgo y valor, tanto de los materiales recibidos como de los enviados a producción, contabiliza los materiales aplicados a cada orden de producción y los materiales indirectos utilizados en los diferentes departamentos de producción y de servicio.

a.5. Compras: procura los materiales, suministros, las máquinas, las herramientas y los de servicio a un costo final compatible con las condiciones económicas que rodean a la partida comprada, salvaguardando el estándar de calidad y la continuidad de servicio. (Jiménez, 2015).

B. Mano de Obra Directa:

Es el esfuerzo humano que intervienen en el proceso de transformación de materias primas en productos terminados. Los sueldos, salarios y prestaciones al personal de la empresa así como todas las obligaciones a que den lugar, son el costo de la mano de obra; este costo debe clasificarse de manera adecuada.

Los salarios que se pagan a las personas que participan directamente en la transformación de la materia prima en producto terminado y que se pueden identificar o cuantificar plenamente con el mismo se clasifican como costo de mano de obra directa y pasan a integrar el segundo elemento del costo de producción. Los sueldos y salarios que se pagan al personal de apoyo a la producción, y que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con la elaboración de partidas específicas de productos, se clasifican como costos de mano de obra indirecta y se acumulan dentro de los cargos indirectos.

El costo de la mano de obra está en función del tiempo de trabajo, del tabulador de sueldos y salarios, del contrato colectivo de trabajo que tenga la empresa, estos componentes proveen la información para registrar los costos de la mano de obra, normalmente los empleados y trabajadores de la empresa registran sus horas de trabajo en tarjetas de asistencia o de tiempo, que registran la fecha y las horas de entrada y salida, siendo esta tarjeta el documento fuente para la elaboración de la nómina y constituye el registro de asistencia del trabajador y del empleador. (Jiménez, 2015)

C. Gastos indirectos:

Se designan con el nombre de cargos indirectos (CI) al conjunto de costos que intervienen en el servicio y que no se identifican o cuantifican plenamente con la elaboración de partidas específicas de productos, proceso productivo o centro de costos determinados.

Los cargos indirectos representan el tercer elemento del costo de producción, y pueden referirse a los siguientes conceptos:

c.1. Materia prima indirecta: son todos los materiales sujetos a transformación, que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados.

c.2. Mano de obra indirecta: son los salarios, prestaciones y obligaciones a que den lugar de todos los trabajadores y empleados de la empresa, cuya actividad no se puede identificar con los productos terminados. (García, 2008).

Los gastos indirectos, como hemos dicho anteriormente, no se identifican plenamente con la elaboración de partidas específicas de productos, proceso productivo o centro de costos determinados.

Para superar esta situación y poder determinar los costos unitarios de producción lo más ajustados a la realidad, tendremos primero que acumular en la cuenta de control "cargos indirectos" el conjunto de costos indirectos aplicables al periodo de costos, para que posteriormente podamos asignarlos a la producción del periodo a través del prorrateo secundario y prorrateo final.(García, 2008).

2.2.6. Clasificación de los Sistemas de Costos

Según el sistema de acumular costos:

- Sistema de costos por órdenes de trabajo.
- Sistema de costos por procesos de fabricación.
- Sistema combinado.
- Según su naturaleza de los costos.
- Sistema de costos real histórico, incurrido.
- Sistemas de costos predeterminados.
- Sistemas de costos estimado o normal.
- Sistema de costos estándar. (García, 2008).

2.2.7. Objetivo del Sistema de Costo por Órdenes de Trabajo

Responder órdenes según la solicitud de los clientes sobre la base de las especificaciones previamente establecidas.

Bajo un Sistema de Costos por Órdenes de Trabajo, los tres elementos básicos del costo de un producto, es decir, materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de producción, se acumulan de acuerdo con su identificación con cada orden.

En este sistema la incorporación de los gastos a la orden se realiza teniendo en cuenta la Hoja de Costo, documento principal en el sistema y que se emitirá una por cada orden de trabajo que se ha enviado a los talleres productivos. (González & Serpa, 2008).

Esta hoja de costos comienza desde que se ejecuta el trabajo, y constituye el libro auxiliar de la cuenta Producción en Proceso y es diligenciada detalladamente y archivada al terminar las órdenes de trabajo.

Para agregar los materiales directos a esta hoja de costos se dispone de un documento primario denominado Vale de Entrega o Devolución, el cual reflejará el número de la orden para la cual es asignado y contabilidad por su parte procede al registro del consumo de los materiales de cada orden en la cuenta Producción en Proceso.

Respecto a la mano de obra directa, esta se determina según el resumen de tiempo y trabajo donde se detallan las horas trabajadas por los obreros en cada orden, lo cual permitirá identificar el costo por concepto de salario directo incurrido en las órdenes y reflejado contablemente en la cuenta Producción en Proceso.

Los otros gastos que no se identifican con una orden y se consideran indirectos, en la medida en que se incurren, se registran contablemente en la cuenta Costos Indirectos de Fabricación. Para su prorrateo entre las órdenes resulta conveniente determinar una tasa de aplicación la cual puede ser Real o Predeterminada.

Si la tasa de aplicación es Real parte de los datos históricos utilizándose el Método de Costeo Real y si la tasa de aplicación es predeterminada se toman los datos provenientes del presupuesto, utilizándose el Método de Costeo Normal.

La tasa de aplicación se calcula dividiendo el total de costos indirectos de fabricación entre el total de una base, la cual puede ser el gasto de material directo, horas de mano de obra directa, horas máquinas, unidades de producción y costo de mano de obra directa. (González & Serpa, 2008).

Una vez concluida la orden de producción, esta será transferida al almacén de producción terminada y contabilidad procederá a contabilizar dicha producción en la cuenta Producción Terminada, para su posterior venta al cliente. Ya facturada y en poder del cliente se procede a registrar el costo de venta.

Los gastos de administración y ventas no se consideran parte del costo de producción de la orden de trabajo y se muestra separadamente en el estado de resultado. (González & Serpa, 2008).

A. Características

- Se emplea en producciones heterogéneas a partir de un proceso donde no ocurren siempre las mismas operaciones tecnológicas, realizándose según las características específicas de la producción o servicio de que se trate.
- La producción se organiza por pedidos, órdenes.
- Los costos de los materiales directo, mano de obra directa y costos fijos de fabricación se registran en cada orden de trabajo y por los centros de costos productivos que intervienen.
- Los productos que se fabrican son identificables en todo momento como pertenecientes a una orden de trabajo o de producción específica.
- El costo unitario no se determina hasta que no se concluye la fabricación completa de la orden.
- Se conoce el destinatario de los bienes o servicios antes de comenzar la producción.
- La unidad de costo servicio.
- Permite conocer con facilidad el resultado económico de cada trabajo. (González & Serpa, 2008)

B. Ventajas

- Proporciona en detalle el costo de producción de cada orden.
- Se calcula fácilmente el valor de la producción en proceso, representada por aquellas órdenes abiertas al final de un periodo determinado.

- Se podría establecer la utilidad bruta en cada orden o pedido. (Miranda, 2008).

C. Documentos básicos

- Orden de trabajo: orden de producción que establece la cantidad de los artículos a elaborarse según el pedido del cliente.
- Hoja de costo de trabajo: Registra y acumula los costos productivos asociados con cada orden. Por lo general las empresas utilizan un único documento para acumular los costos de productos "Orden de Trabajo u Hoja de Costo de Trabajo"
- Requisiciones de almacén (vale de salida): relacionada con la entrega de materiales
- Boleta de trabajo o tarjeta de tiempo: Es un resumen de las horas empleadas en una orden de trabajo por un empleado. Refleja el costo de la mano de obra directa que le corresponde a cada orden de trabajo. (Miranda, 2008)

2.2.8. Premisas para la Implantación de los Sistemas de Costos:

Para que las empresas logren implantar un Sistema de Costos, deben crear determinadas condiciones mínimas.

Para que los resultados sean sólidos y permanentes, dado que la contabilidad de costos tiene como finalidad el costo por producto, mediante un control adecuado de los elementos del costo y esto se logra además de una contabilidad analítica con la creación de una base organizativa que garantice su implantación, como sería:

- Asignar la tarea para la adecuación e implantación del Sistema de Costos a una persona que sirva como instrumento de dirección.

- Asignar la tarea al personal que se dedicará al control, registro y análisis de los gastos con los planificados, costos estimados etc. para determinar su eficiencia y aplicar sus resultados oportunos y adecuadamente.

- Instrumentar períodos de análisis que hagan obligatorio su realización para la evaluación de la gestión económica administrativa a varios niveles.

- Estimular los resultados, los cumplimientos en la etapa de implantación y su posterior seguimiento de explotación y utilidad.

Deben registrarse los gastos uniformemente y en el momento en que ocurren para que sean confiables y efectivos cuando se comparen con los costos normados.

Para la eficaz implantación de este sistema hay que empezar por la base, en la unidad de producción para consolidar un buen flujo informativo, para que sean confiables y exactos los datos que se controlan, para el registro y posterior análisis de los resultados reales y estimados.

El sistema informativo debe establecerse en los talleres, organizando la base, sistematizando, estableciendo los métodos de trabajo a través de creación de condiciones o implantando previamente un modelaje para recoger la información, estableciendo hábitos de trabajo que hagan funcionar el sistema de costos en cada una de las áreas de cada taller como almacenes, transporte, departamentos de servicios, etc.

En resumen, se considera necesario tener en cuenta los aspectos que se detallan a continuación para una adecuada implantación de un Sistema de Costos por Órdenes. (González & Serpa, 2008)

- Determinar las áreas de responsabilidad.
- Determinar el personal directo e indirecto a la producción.
- Reporte de labor diaria.
- Control del consumo de materiales por órdenes de trabajo.
- Devoluciones de materiales al almacén.
- Reporte de producción terminada.
- Implantación de la orden de trabajo.
- Traspaso de las órdenes de trabajo entre áreas.
- Control de los desperdicios para la venta.

Estos aspectos se pueden agrupar en tres grandes grupos:

a. Aspectos organizativos: Desarrollar un plan de organización de las distintas áreas para la elaboración e implantación de las bases normativas de consumo para los recursos que así lo requieran.

b. Aspectos metodológicos: Establecimiento de un adecuado sistema de control de inventario para el registro y análisis de los costos materiales, establecimiento de un método de control de los gastos indirectos y del tiempo real trabajado, elaboración de las normas metodológicas y específicas para la planificación y control de los trabajos de mantenimiento.

c. Aspectos relacionados con la operación del sistema: Organización del flujo de información a suministrar al área de contabilidad. Elaboración de los presupuestos de gastos. Determinación de los informes de gastos reales comparados con los presupuestos aprobados y el análisis de las variaciones. (González y Serpa, 2008).

2.2.9. Determinación de los costos en el servicio:

La determinación de los costos del servicio es más compleja y diversa, ya que los procedimientos de cálculo depende del tipo de actividad, y son diversos los servicios. Por ejemplo, el proceso de determinar el costo en una empresa de seguros es diferente de una empresa de transporte, banco o servicio profesional. (Choy, 2012).

Es decir, para determinar los costos de servicios, es necesario tomar en consideración las características propias de cada empresa, aunque en términos generales, las empresas de servicios se caracterizan por lo siguiente:

- Los servicios producidos no pueden ser inventariados para venderlos en el futuro, de manera que los sistemas de contabilidad de gestión de la mayoría de las organizaciones de servicios no tienen que preocuparse de elaborar periódicamente informes de valoración de inventarios, como lo hacen las empresas manufactureras.
- Las normas tradicionales de elaboración de informes financieros limitan, de alguna manera, la estructura de los informes de costos en las organizaciones de servicios, por lo que éstas deben establecer sus propios modelos de informe.
- La producción es difícil de medir, ya que las unidades de medidas de los servicios son menos obvias que las empresas de fabricación, debiendo valerse de unidades mixtas, tales como metros cúbicos, kilómetros cuadrados, días.
- Los costos indirectos de fabricación de las empresas que fabrican productos equivalen a los costos indirectos de producir servicios, en las empresas de servicios. (Choy, 2012).

2.2.10. Rentabilidad:

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

La importancia del análisis de la rentabilidad viene determinada porque, aun partiendo de la multiplicidad de objetivos a que se enfrenta una empresa, basados unos en la rentabilidad o beneficio, otros en el crecimiento, la estabilidad e incluso en el servicio a la colectividad, en todo análisis empresarial el centro de la discusión tiende a situarse en la polaridad entre rentabilidad y seguridad o solvencia como variables fundamentales de toda actividad económica. Así, para los profesores Cuervo y Rivero (1986) la base del análisis económico-financiero se encuentra en la cuantificación del binomio rentabilidad-riesgo, que se presenta desde una triple funcionalidad: (León, 2014).

A. Análisis de la rentabilidad

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

Análisis de la estructura financiera de la empresa con la finalidad de comprobar su adecuación para mantener un desarrollo estable de la misma. (Ballesta, 2002)

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

Para hallar esta rentabilidad, simplemente debemos determinar la tasa de variación o crecimiento que ha tenido el monto inicial (inversión), al convertirse en el monto final (utilidades).

Por ejemplo, si invertimos 100 y al cabo de un año crece en 110, podemos decir que los 100 tuvieron un crecimiento del 10%, es decir, la inversión de los 100 tuvo una rentabilidad del 10%.La fórmula para hallar esta rentabilidad consiste en restar la inversión de las utilidades o beneficios; al resultado dividirlo entre la inversión, y luego multiplicarlo por 100 para convertirlo en porcentaje. Sin embargo, el término rentabilidad también es utilizado para determinar la relación que existe entre las utilidades o beneficios de una empresa, y diversos aspectos de ésta, tales como las ventas, los activos, el patrimonio, el número de acciones, etc.

En este caso, para hallar esta rentabilidad simplemente dividimos las utilidades o beneficios entre el aspecto que queremos analizar, y al resultado lo multiplicamos por 100 para convertirlo en porcentaje. (Ballesta, 2002)

B. Tipos de rentabilidad

El análisis económico ayuda a verificar cómo genera resultados una empresa y cómo mejorarlos.

- Rentabilidad económica

La rentabilidad económica o de la inversión es una medida, referida a un determinado periodo de tiempo, del rendimiento de los activos de una empresa con independencia de la financiación de los mismos.

De aquí que, según la opinión más extendida, la rentabilidad económica sea considerada como una medida de la capacidad de los activos de una empresa para generar valor con independencia de cómo han sido financiados, lo que permite la comparación de la rentabilidad entre empresas sin que la diferencia en las distintas estructuras financieras, puesta de manifiesto en el pago de intereses, afecte al valor de la rentabilidad. (Ballesta, 2002).

La rentabilidad económica mide la tasa de devolución producida por un beneficio económico (anterior a los intereses y los impuestos) respecto al capital total, incluyendo todas las cantidades prestadas y el patrimonio neto (que sumados forman el activo total). Es además totalmente independiente de la estructura financiera de la empresa.

La rentabilidad económica se rige así en indicador básico para juzgar la eficiencia en la gestión empresarial, pues es precisamente el comportamiento de los activos, con independencia de su financiación, el que determina con carácter general que una empresa sea o no rentable en términos económicos.

Además, el no tener en cuenta la forma en que han sido financiados los activos permitirá determinar si una empresa no rentable lo es por problemas en el desarrollo de su actividad económica o por una deficiente política de financiación. (Ballesta, 2002)

El origen de este concepto, también conocido como return on investment (ROI) o return on assets (ROA), si bien no siempre se utilizan como sinónimos ambos términos, se sitúa en los primeros años del siglo. XX, cuando la Du Pont Company comenzó a utilizar un sistema triangular de ratios para evaluar sus resultados. En la cima del mismo se encontraba la rentabilidad económica o ROI y la base estaba compuesta por el margen sobre ventas y la rotación de los activos. (Ballesta, 2002)

C. Cálculo de la rentabilidad económica

A la hora de definir un indicador de rentabilidad económica nos encontramos con tantas posibilidades como conceptos de resultado y conceptos de inversión relacionados entre sí. Sin embargo, sin entrar en demasiados detalles analíticos, de forma genérica suele considerarse como concepto de resultado el Resultado antes de intereses e impuestos, y como concepto de inversión el Activo total a su estado medio. (Ballesta, 2002)

Calculamos la rentabilidad económica utilizando el beneficio económico como: Medida de beneficios y el Activo Total (o Pasivo Total) como medida de recursos.

$$RE = \frac{\text{Resultados antes de intereses e impuestos}}{\text{Activo total a su estado medio}}$$

Utilizados: RE = BE / AT

Dónde:

BE = Beneficio Económico

AT = Activo Total

El resultado antes de intereses e impuestos suele identificarse con el resultado del ejercicio prescindiendo de los gastos financieros que ocasiona la financiación ajena y del impuesto de sociedades. Al prescindir del gasto por impuesto de sociedades se pretende medir la eficiencia de los medios empleados con independencia del tipo de impuestos, que además pueden variar según el tipo de sociedad. (Ballesta, 2002).

Margen:

Margen = ventas / resultado

El margen mide el beneficio obtenido por cada unidad monetaria vendida, es decir, la rentabilidad de las ventas. Los componentes del margen pueden ser analizados atendiendo bien a una clasificación económica o bien a una clasificación funcional.

En el primer caso se puede conocer la participación en las ventas de conceptos como los consumos de explotación, los gastos de personal o las amortizaciones y provisiones, mientras en el segundo se puede conocer la importancia de las distintas funciones de coste, tales como el coste de las ventas, de administración, etc.

Rotación:

Rotación = Ventas / Activo

La rotación del activo mide el número de veces que se recupera el activo vía ventas, o, expresado de otra forma, el número de unidades monetarias vendidas por cada unidad monetaria invertida. De aquí que sea una medida de la eficiencia en la utilización de los activos para generar ingresos (o alternativamente puede verse como medida de la capacidad para controlar el nivel de inversión en activos para un particular nivel de ingresos). No obstante, una baja rotación puede indicar a veces, más que ineficiencia de la empresa en el uso de sus capitales, concentración en sectores de fuerte inmovilizado o baja tasa de ocupación. (Ballesta, 2002)

Otros conceptos de resultado que habitualmente se enfrentan al Activo total para determinar la rentabilidad económica serían los siguientes:

- Resultado después de impuestos más gastos financieros (1-t), siendo t el tipo medio impositivo: se utiliza el resultado después de impuestos y antes de gastos financieros netos bajo la justificación de que el impuesto sobre beneficios es un gasto del ejercicio y como tal supone una partida negativa a efectos de medir la renta o beneficio; y, por otra parte, los costes financieros se presentan netos del ahorro de impuestos que suponen.

- Resultado de las actividades ordinarias más gastos financieros: en este caso se prescinde de los resultados extraordinarios por su carácter atípico y excepcional, pretendiendo así calcular la rentabilidad de la actividad ordinaria de la empresa.

- Descomposición de la rentabilidad económica.

- La rentabilidad económica, como cociente entre un concepto de resultado y un concepto de inversión, puede descomponerse, multiplicando numerador y denominador por las ventas o ingresos, en el producto de dos factores, margen de beneficio sobre ventas y rotación de activos, los cuales permiten profundizar en el análisis de la misma. (Ballesta, 2002)

$$\textbf{RE} = \frac{\text{Resultados}}{\text{Activo}} = \frac{\text{Resultados}}{\text{Ventas}} \times \frac{\text{Ventas}}{\text{Activo}} = \text{mar. Rot.}$$

La descomposición en margen y rotación puede realizarse para cualquier indicador de rentabilidad económica, si bien es en la rentabilidad económica de explotación donde adquiere mayor significación al establecerse una mayor dependencia causal entre numeradores y denominadores. Esto quiere decir que es el margen de explotación, definido como cociente entre el resultado de explotación y las ventas, la mejor aproximación al concepto de margen, ya que el resultado de explotación prescinde de los resultados ajenos a ésta, y, por tanto, se está enfrentando con las ventas el resultado que guarda una relación más estrecha con las mismas.

Y de la misma forma la rotación del activo cobra mayor sentido cuando se pone en relación con las ventas los activos que las han generado, y no aquellos activos cuyos movimientos son independientes de las ventas. Es por ello que cuanto mayor sea la correlación entre numerador y denominador tanto en el margen como en la rotación mayor será la información que proporcionan ambos componentes de la rentabilidad sobre la gestión económica de la empresa, mayor su utilidad para la toma de decisiones y su validez para efectuar comparaciones entre empresas e inter temporalmente. (Ballesta, 2002)

La rentabilidad económica como producto de margen y rotación:

Descompuesta así la rentabilidad económica como producto de dos factores económicos, margen y rotación, puede verse como consecuencia de la eficiencia operativa (técnico-organizativa) de la empresa (aumento de rotación y reducción de costes) y del grado de libertad en la fijación de precios (grado de monopolio). El incremento de la rentabilidad pasará, consecuentemente, por alguna de las siguientes actuaciones:

- Aumentar el margen, permaneciendo constante la rotación.
- Aumentar la rotación, permaneciendo constante el margen.
- Aumentar las dos magnitudes, o sólo una de ellas siempre que la disminución en la otra no ocasione que el producto arroje una tasa de rentabilidad menor. (Ballesta, 2002)

- **La Rentabilidad Financiera**

ROE, es una medida, referida a un determinado periodo de tiempo, del rendimiento obtenido por esos capitales propios, generalmente con independencia de la distribución del resultado. La rentabilidad financiera puede considerarse así una medida de rentabilidad más cercana a los accionistas o propietarios que la rentabilidad económica, y de ahí que teóricamente, y según la opinión más extendida, sea el indicador de rentabilidad que los directivos buscan maximizar en interés de los propietarios. (Ballesta, 2002)

Además, una rentabilidad financiera insuficiente supone una limitación por dos vías en el acceso a nuevos fondos propios. Primero, porque ese bajo nivel de rentabilidad financiera es indicativo de los fondos generados internamente por la empresa; y segundo, porque puede restringir la financiación externa.

En este sentido, la rentabilidad financiera debería estar en consonancia con lo que el inversor puede obtener en el mercado más una prima de riesgo como accionista.

Sin embargo, esto admite ciertas matizaciones, puesto que la rentabilidad financiera sigue siendo una rentabilidad referida a la empresa y no al accionista, ya que aunque los fondos propios representan la participación de los socios en la empresa, en sentido estricto el cálculo de la rentabilidad del accionista debería realizarse incluyendo en el numerador magnitudes tales como beneficio distribuible, dividendos, variación de las cotizaciones, etc. y en el denominador la inversión que corresponde a esa remuneración, lo que no es el caso de la rentabilidad financiera, que, por tanto, es una rentabilidad de la empresa.

La rentabilidad financiera es, por ello, un concepto de rentabilidad final que al contemplar la estructura financiera de la empresa (en el concepto de resultado y en el de inversión), viene determinada tanto por los factores incluidos en la rentabilidad económica como por la estructura financiera consecuencia de las decisiones de financiación. (Ballesta, 2002)

Se obtiene dividiendo el beneficio anual, una vez deducidos los intereses de las deudas o coste del capital ajeno más el impuesto que grava la renta de la sociedad, por el valor de los fondos propios (capital más reservas), multiplicado por 100.

En economía, la rentabilidad financiera o «ROE» (por sus iniciales en inglés, Return on equity) relaciona el beneficio económico con los recursos necesarios para obtener ese lucro. Dentro de una empresa, muestra el retorno para los accionistas de la misma, que son los únicos proveedores de capital que no tienen ingresos fijos.

La rentabilidad puede verse como una medida de cómo una compañía invierte fondos para generar ingresos. Se suele expresar como porcentaje.

La rentabilidad financiera, ROE, se calcula:

A diferencia de la rentabilidad económica, en la rentabilidad financiera existen menos divergencias en cuanto a la expresión de cálculo de la misma. La más habitual es la siguiente:

Como concepto de resultado la expresión más utilizada es la de resultado neto, considerando como tal al resultado del ejercicio. Otros conceptos de resultado, siempre después de intereses, que se suelen enfrentar a los fondos propios para obtener la rentabilidad financiera serían los siguientes:

- Resultado antes de impuestos, para medir el rendimiento de los fondos propios con independencia del impuesto de sociedades.

- Resultado de las actividades ordinarias, prescindiendo así tanto del efecto del impuesto sobre sociedades como de los resultados extraordinarios, bajo la pretensión de facilitar la Comparabilidad intertemporal y entre empresas.

- Resultado previo a la deducción de amortizaciones y provisiones, debido a que son costes de difícil estimación económica y que, tanto por la diversidad de políticas de unas empresas a otras como por la manipulación de que pueden ser objeto, se configuran como un posible factor distorsionante del resultado real.

- Resultado de explotación una vez deducidos los intereses de la deuda y los impuestos directos.

En cuanto al denominador, la discusión se plantea sobre la propia definición analítica de fondos propios para el cálculo de un indicador de rentabilidad de los mismos, destacando como principal controversia la consideración de los fondos propios según balance o con ajustes motivados por determinadas partidas, tales como capital pendiente de desembolso, acciones propias o ingresos a distribuir en varios ejercicios. (Ballesta, 2002)

La rentabilidad económica es la relación entre el beneficio antes de intereses e impuestos beneficios brutos y el activo total. Se toma el BAII para evaluar el beneficio generado por el activo independientemente de cómo se financia el mismo, y por tanto, sin tener en cuenta los gastos financieros.

$$\frac{\text{Antes de intereses e impuestos (BAII)}}{\text{Activo total}}$$

El ratio de rentabilidad económica también es denominado ROI (en inglés return on investments, rentabilidad de las inversiones). Cuando más elevado sea este ratio, mejor, por que indicara que se obtiene más productividad del activo.

Esta rentabilidad económica (rendimiento del activo) puede compararse con el coste medio de la financiación. Si se cumple la siguiente condición:

- Rentabilidad económica > costo medio de la financiación Significa que el beneficio de la empresa es suficiente para atender el coste de la financiación.

- **Ratios de rentabilidad**

Estos ratios sirven para comparar los resultados con distintas partidas del balance o de la cuenta de pérdidas y ganancias. Miden como la empresa utiliza eficientemente sus activos en relación a la gestión de sus operaciones.

Beneficios netos sobre recursos propios medios

Es la rentabilidad que obtiene la accionista medida sobre el valor en libros de estos. Debe ser superior al coste de oportunidad que tiene el accionista, ya que lo de contrario está perdiendo dinero.

$$\frac{\text{Beneficio neto}}{\text{Recursos propios medios}}$$

Beneficio neto sobre ventas

Este ratio engloba la rentabilidad total obtenida por una unidad monetaria vendida. Incluye todos los conceptos por los que la empresa obtiene ingresos o genera gastos. Ratios muy elevados de rentabilidad son muy positivos; estos deberían ir acompañados por una política de retribución al accionista agresivo.

$$\frac{\text{Beneficio neto}}{\text{Ventas}} = \frac{\text{beneficio después de impuestos}}{\text{importe de venta}}$$

Rentabilidad de la empresa

Mide la rentabilidad del negocio empresarial en sí mismo. Pues mide la relación entre el beneficio de explotación y el activo neto. Un valor más alto significa una situación más próspera para la empresa, pues la empresa contará con una mayor rentabilidad, es decir, mayores beneficios en relación a sus activos.

$$\frac{\text{Beneficio bruto}}{\text{Activo total neto}} = \frac{\text{ingresos explotación – gastos explotación}}{\text{activo – amortización – provisiones}}$$

Rentabilidad del capital

Mide la rentabilidad del patrimonio propiedad de los accionistas, tanto del aportado por ellos, como el generado por el negocio empresarial. Un valor más alto significa una situación más próspera para la empresa.

$$\frac{\text{Beneficio neto}}{\text{Fondos propios}} = \frac{\text{beneficios – impuestos}}{\text{fondos propios}}$$

Rentabilidad de las ventas

Mide la relación entre precios y coste. Un valor más alto significa una situación más próspera para la empresa, pues se obtiene un mayor beneficio por el volumen de ventas de la empresa.

$$\frac{\text{Beneficio bruto}}{\text{Ventas}}$$

Rentabilidad sobre activos

Ratio que mide la rentabilidad de los activos de una empresa, estableciendo para ello una relación entre los beneficios netos y los activos totales de la sociedad.

$$\frac{\text{Beneficio neto}}{\text{Activo total}}$$

Rentabilidad de los capitales propios

Ratio que mide la rentabilidad de los capitales propios en la empresa con relación a los beneficios netos obtenidos

$$\frac{\text{Beneficio neto}}{\text{Capitales propios}}$$

Rentabilidad por dividendo

Mide el porcentaje del precio que supone el dividendo por acción. Se puede asociar a una rentabilidad asegurada en el momento de compra. A mayor rentabilidad por dividendo más ventajoso para el accionista pues obtiene un mayor beneficio, en forma de dividendo, por acción comprada.

$$\frac{\text{Dividendo}}{\text{Acción}}$$

Rentabilidad bursátil de la sociedad

Liga al beneficio neto con la capitalización bursátil.

$$\frac{\text{Beneficio neto}}{\text{Capitalización bursátil}}$$

2.3. Definición de términos básicos

Centro de costo: Es un segmento de organización al cual se le asigna (delega) control solo sobre el incurrimiento de costos. (Aguilar & Carrión, 2013)

Costo: Erogación o desembolso en efectivo, en otros bienes, en acciones de capital o de servicio identificados con mercancías o servicios alquilados o con cualquier pérdida incurrida y medidos en función de dinero en efectivo pagado o por pagar. (Aguilar & Carrión, 2013)

Rentabilidad: La rentabilidad no es otra cosa que el resultado del proceso productivo. Si este resultado es positivo, la empresa gana dinero (utilidad) y ha cumplido su objetivo. Si este resultado es negativo, el producto en cuestión está dando pérdida por lo que es necesario revisar las estrategias y en caso de que no se pueda implementar ningún correctivo, el producto debe ser descontinuado. (León, 2014)

Sistema de Costos: Conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos, que tiene por objeto la determinación de los costos unitarios de producción, comercial y de servicio con fines de información general para la toma de decisiones (Barturen,2013)

Optimizar: Planificar una actividad para obtener los mejores resultados ejemplo: han hecho cambios de personal con el fin de optimizar los rendimientos. (Aguilar & Carrión, 2013)

Recursos: Medios elementos disponibles para realizar una empresa recursos humanos recursos naturales. Fuente o suministro del cual se produce un beneficio (Aguilar & Carrión, 2013)

Competitividad: Tendencia a participar en cualquier rivalidad para conseguir un fin. (Aguilar & Carrión, 2013)

Punto de equilibrio: Concepto de las finanzas que hace referencia al nivel de ventas donde los costos fijos y variables se encuentran cubiertos, esto supone que las empresas, en su punto de equilibrio, tiene un beneficio que es igual a cero, es decir no gana ni pierde. (Hoyos & Tapia, 2013)

Presupuesto: Plan que contiene la información para tomar decisiones sobre inversiones a largo plazo. (Cáceres & Medina, 2014)

Productividad: Relación entre los insumos reales y la producción real alcanzada. (Rojas &Cadenas, 2013)

Precio: Pago o recompensa asignado a la obtención de un bien o recurso.

Cliente: Es alguien que accede a un producto o servicio por medio de una transacción financiera u otro medio de pago. Quien compra, es el comprador y quien consume el consumidor. Hay dos tipos de clientes: interno y externo. El cliente interno se refiere a los empleados que reciben bienes o servicios desde dentro de la misma empresa. El cliente externo se refiere a los que pagan por recibir un servicio fuera de la empresa. Se debe buscar satisfacer a ambos clientes con el trabajo de la empresa. Los clientes son sin duda uno de los activos más importantes para una empresa (Kotler, 2013)

Comensal: Es un cliente que compra un servicio en un establecimiento gastronómico a cambio de una transacción financiera". Dicho servicio consta de dos elementos: (1) tangibles: como los alimentos o infraestructura; y (2) intangibles: como la atención y el trato recibido (Fernández & Hoyos, 2012).

Restaurante: Se entiende por restaurante a aquel establecimiento en el cual se provee a los clientes de un servicio alimenticio de diverso tipo. Un restaurante (o restaurant como también puede conocérselo) es un espacio público ya que cualquier persona puede acceder a él. Sin embargo, no es una entidad de bien público ya que el servicio de alimentación se otorga a los clientes a cambio de un pago y no gratuitamente. Hoy en día, un restaurante puede ser tanto un lujoso espacio que sigue las más exquisitas reglas de protocolo, como también un espacio más relajado y accesible (Quispe & Torres, 2012).

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3. MARCO METODOLÓGICO

3.1. Tipo y Diseño de Investigación

3.1.1. Tipo de Investigación

Este trabajo se llevó a cabo directamente en la empresa a estudiada "RESTAURANT J & L S.A.C.", y de acuerdo a la manera en que se obtuvo la información, la misma que fue una investigación descriptiva propositiva.

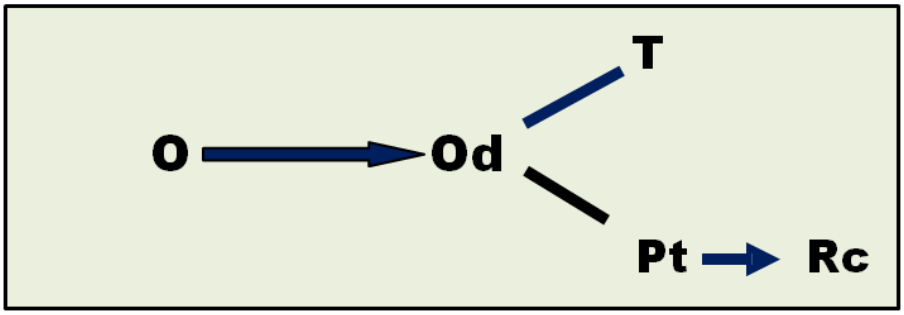
Descriptiva: Porque se trabaja sobre la realidad de los hechos y sus características esenciales, es la interpretación correcta. Este tipo de investigación comprende la descripción, registro, análisis e interpretación del fenómeno del estudio, ya que su meta no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables.

Propositiva: Porque es una actuación crítica y creativa, caracterizado por planear opciones o alternativas de solución a los problemas suscitados por una situación.

3.1.2. Diseño de la Investigación

Por la relación del estudio corresponde al diseño No Experimental - Transversal – Descriptivo - Propositivo tal como se observa en el esquema: Proceso de este diseño: el investigador busca y recoge información contemporánea con respecto a un objeto de estudio, pero NO presentándose el control de un tratamiento (No hay comprobación de hipótesis) Rivas, E.(2009).El diseño está determinado por el tipo de investigación que se va a realizar (Bernal, C.2010).

En la que (O) significa la Observación al tipo de sistemas de costos del Restaurant J&L S.A. de Bagua; (Od) es la Observación Diagnóstica que se recolectará del Gerente, Área de Producción y Área del restaurant intervenido (T) teoría que sirve de base para la propuesta (Pt) Propuesta teórica sobre: "Aplicación de un sistema de costos, para mejorar la rentabilidad" y (Rc) realidad cambiada; propuesta que quedará diseñada de la siguiente manera:



Donde:

O = Observación.
Od = Observación Diagnóstica de la realidad.
T = Teoría que sirve de base a la propuesta.
Pt = Propuesta teórica.
Rc = Realidad cambiada.

3.2. Población y Muestra

3.2.1. Población:

La población de la presente investigación la constituyó los trabajadores de la Empresa Restaurant J&L. S.A.C.

3.2.2. Muestra:

La muestra está constituida de la siguiente manera:

Gerente	01
Área de producción	09
Área de contabilidad	03
Total	13

Fuente: Relación de recursos humanos de la empresa Restaurant J&L. S.A.C.

3.3. Hipótesis

H_a. Si se aplica un sistema de costos en la empresa Restaurant J&L. S.A.C., entonces ayudará a mejorar la rentabilidad.

H_o. Si se aplica un sistema de costos en la empresa Restaurant J&L. S.A.C., entonces no ayudará a mejorar la rentabilidad.

3.4. Variables

a. **Variable Independiente:** SISTEMA DE COSTOS

Decimos que es un sistema de costos porque en él actúan diversos elementos que se interrelacionan entre sí para alcanzar un objetivo en común. Se caracterizan por proporcionar retroalimentación al sistema en sí y por tener una determinada estructura. El objetivo que busca un sistema de costos es servir de herramienta para la mejora de la gestión y la toma de decisiones, determinando los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles.

b. **Variable Dependiente:** RENTABILIDAD

Es una noción que se aplica a toda acción económica en la que se movilizan unos medios, materiales, humanos y financieros con el fin de obtener unos resultados.

3.5. Operacionalización de las Variables

Variable	Dimensiones	Indicadores	Técnicas	Instrumento
Variable Independiente Sistema de Costos	Costos Directos	○ **Mano de obra directa** ○ **Alquiler de local** ○ **Alquiler de herramientas y equipos directos** ○ **Depreciación de maquinarias y/o equipos** ○ **Insumos**	**Observación** **Entrevista**	Guía de Observación Guía de Entrevista
	Costos Indirectos	○ **Mano de obra indirecta** ○ **Alquiler de herramientas y equipos directos** ○ **Otros costos**		
	Costos fijos	○ **Salarios** ○ **Seguro** ○ **Servicios de alumbrado eléctrico** ○ **Servicios de agua y desagüe**		

Variable Dependiente: Rentabilidad	R. Económica R. Financiera	Ratios	Análisis Documental	Ficha de Análisis

3.6. Métodos, Técnicas e Instrumentos de Recolección de datos.

Para realizar la presente investigación se recurrió a los siguientes métodos y técnicas.

3.6.1. Métodos.

a. **Método Descriptivo:** El objeto del análisis de información fue obtener ideas relevantes, de las distintas fuentes de información, lo cual permitió expresar el contenido sin ambigüedades, con el propósito de almacenar y recuperar la información contenida.

   Es un procedimiento mental mediante el cual un todo complejo se descompone en sus diversas partes y cualidades. El análisis permitió la división mental del todo en sus múltiples relaciones y componentes.

b. **Fase de diagnóstico o factor perceptible:** Se utilizará como método teórico el método histórico lógico; que nos permitirá conocer los antecedentes en las distintas etapas cronológicas para conocer la evolución y desarrollo del objeto de investigación.

3.6.2. Técnicas.

a. **Entrevista.**

   Realizamos una entrevista al contador de la empresa; quien nos brindó información de los estados financieros, siendo específicamente el costo, quien también nos detalló de qué manera manejan sus gastos y costos de acuerdo al ingreso.

b. **Análisis documentario:**

   se basó en el estudio de los estados financieros de la empresa, realizando un minucioso análisis de los resultados de cada año, para poder determinar la rotación de sus cuentas por cobrar.

c. **La técnica de la entrevista:**

Se aplicó como instrumentos los cuestionarios y Guías de las entrevistas, recurriendo como informantes al gerente y trabajadores de la empresa Restaurant J&L. S.A.C.

3.6.3. Instrumentos de recolección de datos.

Los instrumentos a emplear en nuestra investigación son:

a. **Guía de observación:** Mediante este instrumento se pudo visualizar el entorno de cómo se encuentra la empresa. Se utilizó una ficha base para calificar las condiciones en las que se encontraba le restaurante.

b. **Guía De Entrevista:** La Entrevista fue un instrumento que utilizamos para establecer una comunicación interpersonal establecida entre investigador y el sujeto de estudio a fin de obtener respuestas verbales a los interrogantes planteados sobre el tema propuesto. Este instrumento contó con 8 preguntas a la población que fue el gerente, el área de contabilidad y producción.

c. **Ficha de análisis:** En nuestra ficha de análisis resaltamos el resultado básico de cada pregunta los cuales nos sirvieron para la elaboración de nuestro modelo de gestión. Nuestro análisis consistió en obtener las ideas resaltantes que nos permitiera diagnosticar el estado actual de la empresa a nivel rentable. La ficha de análisis fue una tabulación con los datos más importantes de la entrevista.

3.7. Procedimiento para la recolección de datos

Los procedimientos utilizados en la investigación fueron:

a. **Proceso de codificación:** primero se realizó un listado de las respuestas, luego se consolidaron las respuestas, se designó un código a cada pregunta y respuesta.

b. **Tabulación de resultados:** se utilizó la tabla de frecuencia en un solo sentido.

c. **Representación gráfica** de los resultados: se utilizó tablas gráficas.

3.8. Análisis estadístico e interpretación de datos

La información obtenida de la entrevista se organizó mediante una tabulación simple aplicando el programa de Microsoft Excel 2010 que nos proporciona la hoja de cálculo.

3.9. Criterios Éticos

a. **Consentimiento informado:** los participantes deben estar de acuerdo con ser informantes y conocer sus derechos y responsabilidades.

b. **Confidencialidad:** asegurar la protección de la identidad de las personas que participan como informantes de la investigación.

c. **Observación participante:** la incursión del investigador en el campo exige una responsabilidad ética por los efectos y las consecuencias que pueden derivarse de la interacción establecida con los sujetos participantes del estudio.

d. **Entrevistas:** se trata de una interacción social donde no se deben provocar actitudes que condicionen las respuestas de los participantes.

3.10. Criterios de rigor científico

a. **Credibilidad o valor de la verdad:** es importante que exista una relación entre los datos obtenidos por el investigador y la realidad que cuentan los relatos de los participantes.

b. **Fiabilidad o consistencia:** los resultados representan algo verdadero e inequívoco, y que las respuestas que dan los participantes son independientes de las circunstancias de la investigación.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

4. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

4.1. Resultado en tablas y gráficas

Para este apartado se tuvo la participación de (1) Gerente, (9) personal del área de producción y (3) del área de contabilidad, del Restaurant J & L SAC, los cuales contestaron una entrevista con preguntas abiertas y una encuesta con preguntas abiertas y cerradas y de selección múltiple, mostrando los resultados en una tabla simple con el detalle, frecuencia y porcentaje de los datos obtenidos.

Estos datos se representaron en gráficas con su respectivo análisis donde se interpretarán los resultados de la entrevista y la encuesta dirigida al Gerente, personal del área de producción y área de contabilidad.

La conclusión es un juicio razonado, basado en la síntesis de los resultados, sustentado por el análisis de los datos. Las recomendaciones pertinentes para la aplicación de un sistema de costos basados en hojas de trabajo las cuales permite mejor control del costo incurrido.

4.1.1. Diagnosticar la gestión de los costos del Restaurant J & L S.A.C.

A continuación este parte de mi investigación pretende diagnosticar la gestión de los costos, en datos reales saber si esta gestión es la correcta o aún no se define; para llegar a ello necesite la participación del personal involucrado en el tema los cuales son el gerente, el área contable y el área de producción.

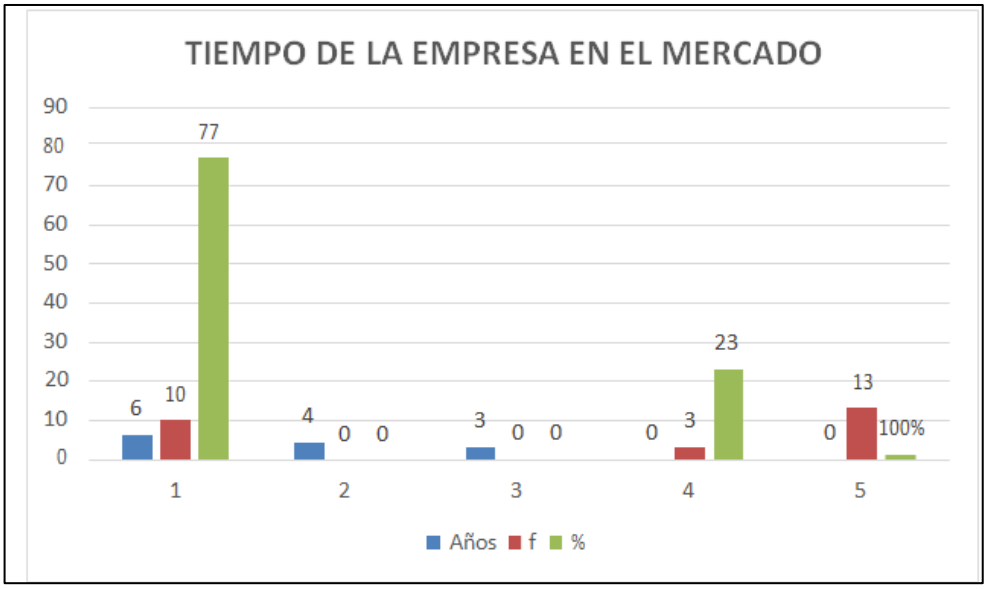
1. ¿Cuánto tiempo tiene la empresa en el mercado?

Tabla N° 1

Años	f	%
6	10	77
4	0	0
3	0	0
N/O	3	23
Total	**13**	**100%**

Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Gráfico N° 01



Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Interpretación:

Según tabla y gráfico N° 01, se aprecia que los 13 encuestados que representan el 100%. El 77% opinaron acertadamente que la empresa tiene una antigüedad de 6 años de funcionamiento en el contexto de la ciudad de Bagua, y un 23% desconocen de su antigüedad toda vez que son recientes en la empresa trabajando.

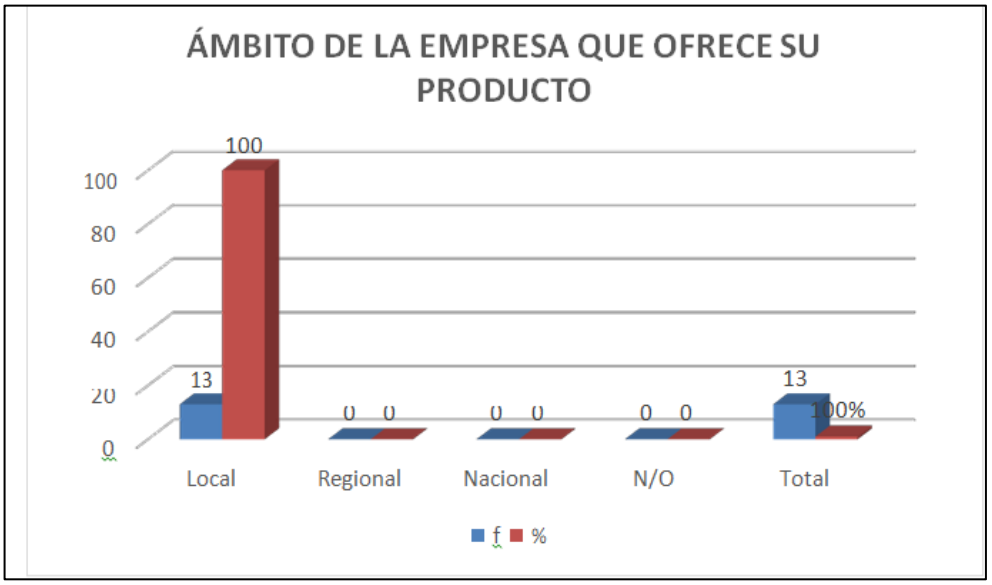
2. ¿A qué mercado están dirigidos los productos que ofrece su Empresa?

Tabla N° 2

Ámbito	f	%
Local	13	100
Regional	0	0
Nacional	0	0
N/O	0	0
Total	1	100

Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Gráfico N°02



Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Interpretación:

Según tabla y gráfico N° 02, se aprecia que los 13 encuestados que representan el 100%. Opinaron en un 100% que la empresa tiene un ámbito local y que el Restaurant J & L S.A.C ofrece el servicio de desayuno, almuerzos y cenas todos los días. Y además está dirigido al mercado de todas las edades, y condición social.

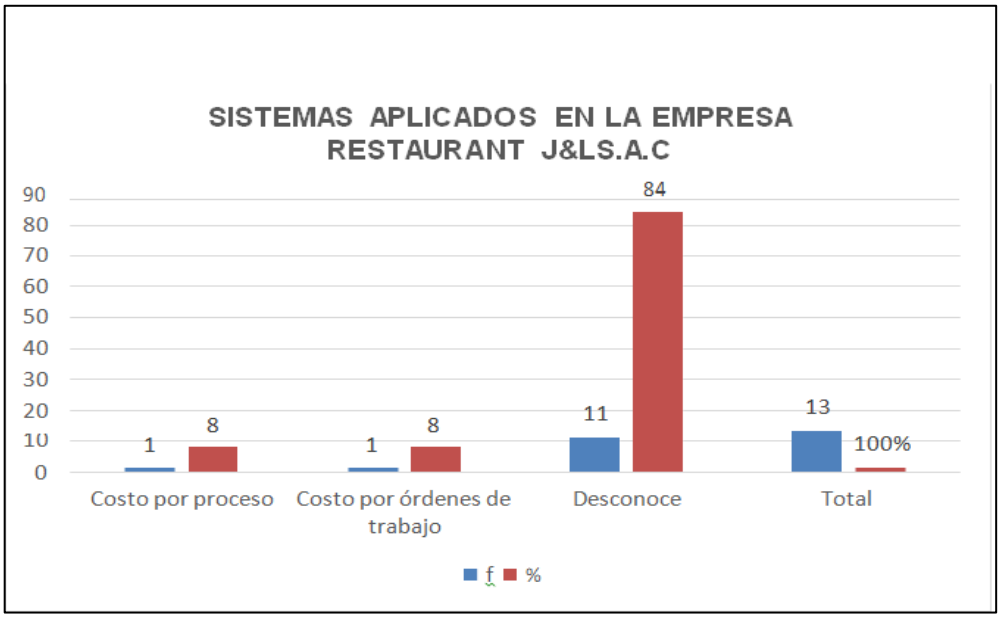
3. ¿Entre los sistemas aplicados en el proceso de elaboración, cuál es el aplicado por la empresa?

Tabla N° 3

Alternativa	f	%
Costo por proceso	1	8
osto por órdenes de trabajo	1	8
Desconoce	11	84
Total	13	100%

Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Gráfico N°03



Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Interpretación:

Según tabla y gráfico N° 03, se aprecia que los 13 encuestados que representan el 100%. Opinaron el 84% de los encuestados que no se aplica ningún método de sistemas de costos conocido por ellos, el 8% consideran que es por procesos, y asimismo el 8% mencionan que existe uno en especial; pero no saben realmente como la administración del Restaurant J & L S.A.C; lo aplica.

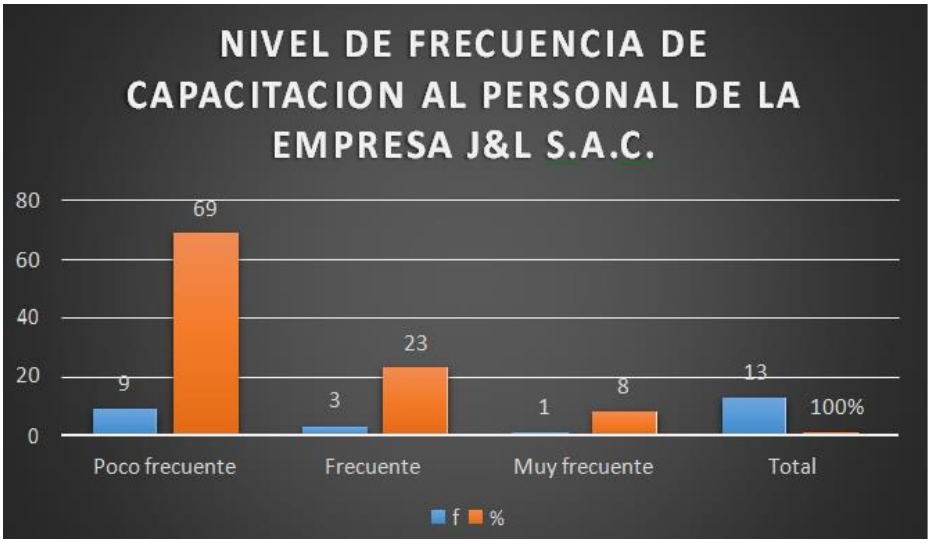
4. ¿Con qué nivel de frecuencia se da capacitación el personal de producción?

Tabla N° 4

Alternativas	f	%
Poco frecuente	9	69
Frecuente	3	23
Muy frecuente	1	8
Total	13	100%

Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Gráfico N° 04



Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Interpretación:

Según tabla y gráfico N° 04, se aprecia que los 13 encuestados que representan el 100%. Opinaron que el 69 % de las personas encuestadas consideran que es POCO FRECUENTE las capacitaciones en la empresa Restaurant J & L S.A.C, el 23% manifiesta son FRECUENTEMENTE capacitados, y el 8% son MUY FRECUENTES las capacitaciones en sus labores.

4.1.2. Analizar el sistema de costos utilizados por el restaurant

En esta parte de la investigación aplicamos el instrumento de la observación ya que establece la relación básica entre los integrantes del restaurant y el objeto que es observado, que es el inicio de toda comprensión de la realidad.

Además del instrumento de la entrevista, se pudo encontrar carencias en el área de producción a la hora de aplicar los costos adecuados para una mejor rentabilidad, se observa que no se cuenta con políticas establecidas para realizar las compras diarias trayendo consecuencias pues se observó que se realizaron gastos innecesarios ya que los ingredientes no pertenecían o eran demasiados.

Al momento de revisar los contenedores de alimentos perecibles se pudo constatar que se está desperdiciando gran parte de los alimentos ya que se encontraron en descomposición imposibles de utilizar; se cuenta con un mal almacenamiento de productos en la cocina, sobre todo en la refrigeración, al no contar con empaques y depósitos adecuados.

Se observa que al momento de preparar los platos estos se llevan a cabo de manera empírica sin control y sin tratar de minimizar costos. La mano de obra es pagada de acuerdo al mercado, según las responsabilidades de cada integrante.

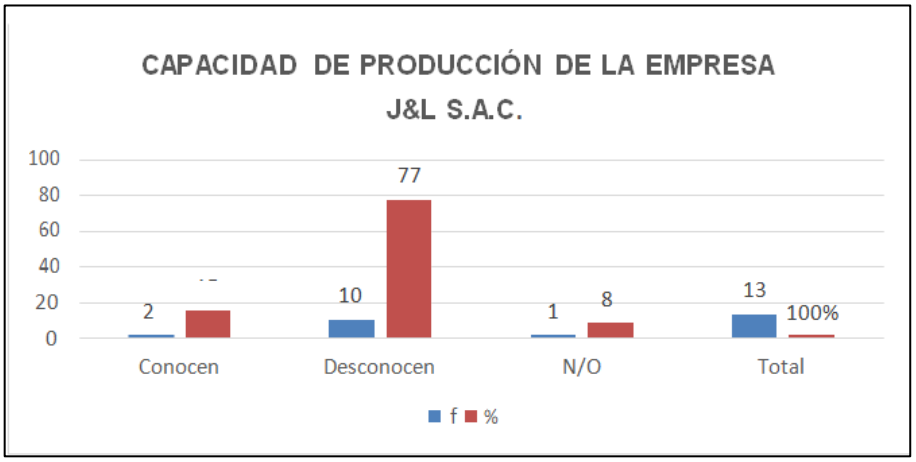
5. ¿La capacidad de producción de su empresa depende de…?

Tabla N° 5

Alternativas	f	%
Conocen	2	15
Desconocen	10	77
N/O	1	8
Total	13	100%

Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Gráfico N° 05



Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Interpretación

Según tabla y gráfico N° 05, se aprecia que los 13 entrevistados que representan el 100%. Opinaron que el 77 % de las personas entrevistadas desconocen de la capacidad de producción de la empresa Restaurant J & L S.A.C, el 15% que representa el GERENTE y ÁREA CONTABLE mencionaron que los precios se fijan de acuerdo al menú del día, teniendo en cuenta la cantidad de ingredientes a utilizar. Asimismo mencionaron que los precios varían todos los días, en tal sentido toman en cuenta el gasto ocasionado por el plato que se va a brindar, además 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. Y el 8% de los entrevistados no opinan al respecto.

NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTES	
	Nombre	**Precio s/.**
Plato de pollo	Arroz	9.35
	Pollo	45.95
	Alverja	3.10
	Pimiento	2.00
	Zanahoria	1.00
	Cebolla	0.95
	Aceite	2.80
	Aderezo	2.50
	Total	**67.65**

Costo total 20 platos **S/ 67.65**

Precio unitario por plato **S/ 3.38**

Interpretación

Según el análisis de estudio del precio de 20 platos de pollo preparado asciende a la suma de S/ 67.65 a razón de S/ 3.38 cada uno. El plato es vendido a S/ 4.00; obteniéndose por la venta S/ 80.00 lo que podemos apreciar es que el Restaurante J&L S.A.C tiene una mínima ganancia de S/12.30 al preparar este plato; pues no sabe cuál fue el costo real de su preparación

6. ¿Cuáles son las prioridades competitivas que tiene en cuenta su empresa?

Tabla N° 6

Análisis de los Costos utilizados por áreas

Aspectos	Indicadores	Opinión	f	%
Insumos	Se realiza un ahoja a detalle previa a la compra.	Siempre	0	0
		Casi siempre	13	100
		Rara vez	0	0
		Nunca	0	0
	Los insumos son debidamente controlados antes de su utilización.	Siempre	0	0
		Casi siempre	0	0
		Rara vez	0	0
		Nunca	13	100
	Se realizan inventarios al final del día.	Siempre	0	0
		Casi siempre	0	0
		Rara vez	0	0
		Nunca	13	100
Mano de obra	Se conoce acerca de los conceptos de las órdenes de trabajo.	Siempre	0	0
		Casi siempre	0	0
		Rara vez	0	0
		Nunca	13	100
	Se capacita al personal constantemente.	Siempre	0	0
		Casi siempre	13	100
		Rara vez	0	0
		Nunca	0	0
	Se conoce el costo real de la mano de obra diaria.	Siempre	0	0
		Casi siempre	13	100
		Rara vez	0	0
		Nunca	0	0
Costos indirectos de Fabricación	Se realiza un control adecuado para medir los costos indirectos de fabricación.	Siempre	0	0
		Casi siempre	13	100
		Rara vez	0	0
		Nunca	0	0

Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Interpretación:

Según la Tabla N° 06, se aprecia que la opinión de 13 encuestados que representan el 100% del personal de la Empresa Restaurant J & L S.A.C; con respecto a las prioridades competitivas sobresalen en **INSUMOS**, el 100% opinan 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.

En cuanto a **MANO DE OBRA,** el 100% opinan NUNCA, se conoce acerca de los conceptos de las órdenes de trabajo. El 100% opinan, que CASI SIEMPRE, se capacita al personal constantemente. Y el 100% opinan CASI SIEMPRE, se conoce el costo real de la mano de obra diaria. Y finalmente en el aspecto **COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN,** han opinado el 100% CASI SIEMPRE, se realiza un control adecuado para medir los costos indirectos de fabricación.

Aspectos	Indicadores	Escala			
		1	2	3	4
Insumos	Se realiza un ahoja a detalle previa a la compra.		13		
	Los insumos son debidamente controlados antes de su utilización				13
	Se realizan inventarios al final del día				13
Mano de obra	Se conoce acerca de los conceptos de las ordenes de trabajo				13
	Se capacita al personal constantemente			13	
	Se conoce el costo real de la mano de obra diaria			13	
Costos indirectos de Fabricación	Se realiza un control adecuado para medir los costos indirectos de fabricación			13	

Fuente: Elaboración propia

Escala:

1. Siempre
2. Casi siempre
3. Rara vez
4. Nunca

7. ¿El procedimiento para diseñar el servicio de su empresa es?

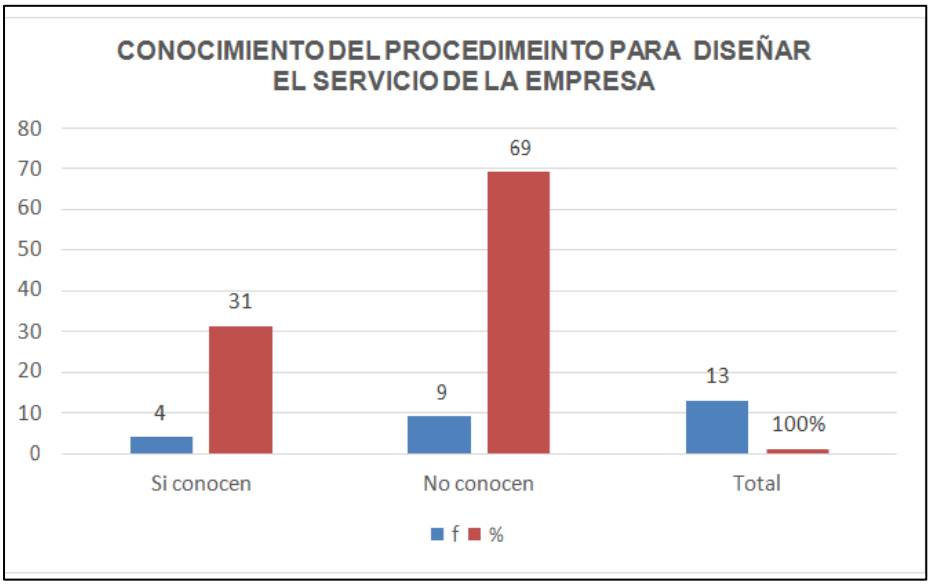
Tabla N° 7

Medición de la Capacidad de la Empresa

Procedimiento	f	%
Si conocen	4	31
No conocen	9	69
Total	13	100%

Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Grafico N°06



Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Interpretación:

Según la tabla N° 7 y gráfico N°6, se aprecia que el 100% de encuestados de la Empresa Restaurante J&L S.A.C, han opinado que el 69% NO CONOCEN del procedimiento para diseñar el servicio de su empresa y solamente el 31% mencionan que la capacidad de producción del restaurant, depende de la acogida que tengan en el día en relación a los platos escogidos para el día y depende de la demanda de los clientes y la situación económica del país.

Gerente	La capacidad de producción del restaurant depende de la acogida que tengamos en el día en relación a los platos escogidos para el día.
Área Contable	La capacidad de producción del restaurante, depende de la demanda de los clientes y la situación económica del país.

Actualmente EL RESTAURANT J & L SAC al preparar 20 platos de cada tipo comida gasta lo siguiente:

NOMBRE DEL PLATO	COSTO		
	P/U	CANTIDAD	TOTAL
Tallarín	2.152	20	43.04
Seco de res	2.935	20	58.70
Cau cau	2.256	20	45.12
Escabeche de pollo	2.0175	20	40.35
Pollo al horno	2.48	20	49.60
Arroz con pollo	3.33	20	66.60
Cebiche de pollo	2.91	20	58.20
Asado de pollo	2.412	20	48.24

Siendo un costo total en los 8 platos de **S/. 409.85**

8. ¿Cómo se fijan los precios?

Tabla N° 8

Diseño del servicio

Gerente	El procedimiento es sencillo la noche anterior de toma la decisión de las actividades a realizar al día siguiente.
Área Contable	El procedimiento para diseñar el servicio es básico en si no existe ningún procedimiento definido.

Interpretación:
Según la Tabla N° 08. Se aprecia la opinión del Gerente y el Área Contable de la Empresa Restaurant J&L S.A.C. donde refleja que el 31% han opinado que al momento de colocar el precio no tienen en cuenta la suma de los costos de **materia prima, ni el margen de seguridad de un 10%, además el impuesto.**

9. ¿Tienen control de inventarios al final del día?

Tabla N° 09

Control de Inventarios al Final del Día

Área	Respuesta
Gerente	No
Área Contable	Al final del día se suman los ingresos y se restan los gastos.
Área de producción	No

Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Interpretación.

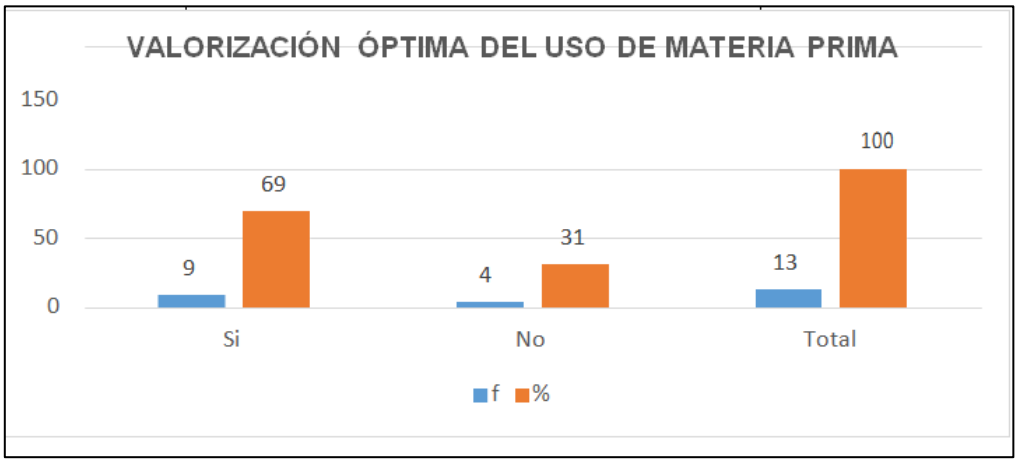
En la Tabla N° 09, Se aprecia que el Restaurante J&LS.A.C. el 31% han opinado que no cuentan con un control de inventarios; los cuales no les permite identificar la cantidad de insumos que se emplearon en el área de producción, y además no cuenta con reportes de inventarios.

10. ¿Es valorada óptimamente el uso de Materia Prima?

Tabla N° 10
Valorización Óptimamente el uso de Materia Prima

Alternativas	f	%
Si	9	69
No	4	31
Total	13	100

Gráfico N° 07



Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Interpretación

Según la Tabla N°10 y Grafico N° 07, Se aprecia la opinión del 100% del personal del Restaurant J & L S.A.C. donde refleja que el 69% de los encuestados opinan que **SI** es suficiente que se realice una vez al mes la valoración del uso óptimo de la materia prima, mientras que el 31% opina que **NO** es suficiente.

11. ¿Cada qué tiempo, considera usted que se debe realizar un inventario de los insumos?

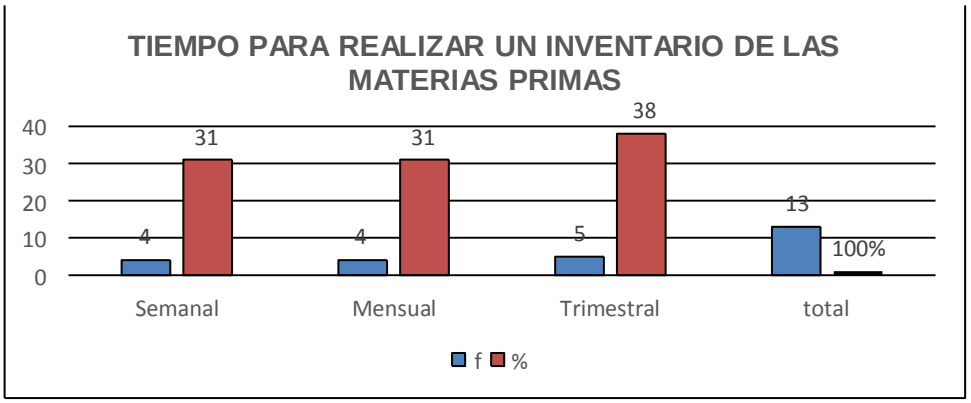
Tabla N° 11

Tiempo Para Realizar un Inventario de las Materia Prima

Alternativas	f	%
Semanal	4	31
Mensual	4	31
Trimestral	5	38
total	13	100%

Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Grafico N° 08



Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Interpretación

Según la Tabla N°11 y el Grafico N° 08, se aprecia que el 100% del personal de la empresa Restaurant J&L S.A.C. han opinado el 38% TRIMESTRAL, realizar un inventario de las materias primas y 31% en ambos casos SEMANAL y MENSUAL.

12. ¿Qué le parece la idea de implementar un modelo de costo para aumentar su rentabilidad?

Tabla N° 12

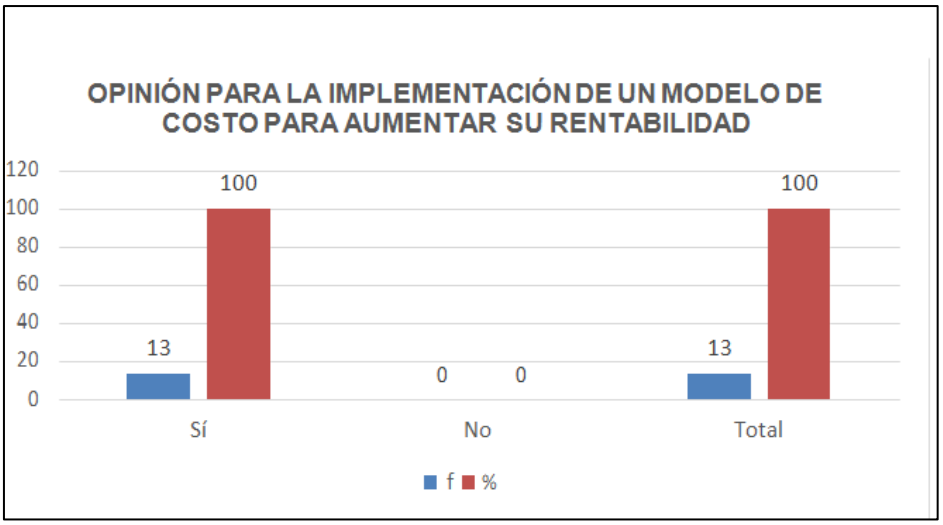
Opinión Acerca de Implementar un Modelo de Costo Para Aumentar su Rentabilidad

Gerente	Implementar un modelo de costos en el restaurante permitiría obtener mejor ganancias y si esa así pues no estaría nada mal.
Área Contable	Un modelo de costos en el restaurante será la solución a varios problemas ya que nos permitirá obtener mejores resultados.
Área de producción	Bueno si se opta por implementar un modelo de costos tendrían que haber la capacitación previa.

Opinión	f	%
Sí	13	100
No	0	0
Total	13	100

Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Gráfico 09



Fuente: Encuesta aplicado al personal del Restaurant J & L S.A.C

Interpretación

Según la Tabla N° 12 y Gráfico N° 09, se aprecia que el 100% del personal de la empresa Restaurant J&L S.A.C. han opinado con la intención de implementar un modelo de costos si es que este es rentable.

4.1.3. Analizar la rentabilidad del Restaurant J & L SAC

En este último objetivo se analizó la rentabilidad de la empresa con datos del balance 2014, se aplicó el instrumento de ficha de análisis como recurso analítico de los datos brindados por el contador, para los cuales se utilizó los ratios como medición de rentabilidad del periodo para poder obtener resultados acerca de la situación en la que se encuentra la empresa.

Tabla N° 13

Ratio: Capital de Trabajo.

Capital de trabajo	=	A.C	-	P.C	
2014		S/. 197,151.4	-	S/. 186,627.83	S/. 10,523.57

Interpretación:

En la tabla N° 13, se presenta el resultado del análisis del ***Ratio: Capital de Trabajo.*** En nuestro caso, nos está indicando que contamos con capacidad económica para resolver obligaciones con terceros.

Tabla N° 14

Ratio: Razón Corriente.

Razón corriente		A.C.	/	P.C.	
año 2014	=	S/. 197,151.4	/	S/. 186,627.83	1.06

Interpretación:

En la Tabla N° 14, se presenta el resultado del análisis del R***atio: Razón Corriente***. En nuestro caso el ratio de liquidez general es 1.06 (entre 1 y 2) por lo cual la empresa es capaz de hacer frente a su pasivo corriente, tiene la capacidad de pagar sus deudas a corto plazo.

Tabla N° 15

Ratio: Liquidez Severa.

Liquidez severa		Efectivo y equivalente		
		P.C.		
2014		18970.10	=	0.10
		186,627.83		

Interpretación:

En la tabla N° 15, se aprecia el resultado de análisis del ***Ratio: Liquidez Severa,*** para nuestro caso, contamos con el 10% de liquidez para operar sin recurrir a los flujos de venta en el 2015.

Tabla N° 16

Ratio: Rotación de Efectivo

Rotación de efectivo		efectivo * 360		
		ventas		
2014		18970.10 *360	=	30.88
		221,135		

Interpretación:

En la Tabla N° 16, se presenta el análisis del **Ratio: Rotación de Efectivo**, donde se afirma que en estos años la empresa contó con liquidez para cubrir 30 días de venta para el año.

Tabla N° 17

Ratio: Margen de Utilidad Bruta

Margen de utilidad bruta		Ventas -Costo de ventas / Ventas		
2014		(221,135 - 183,561) / 221,135	=	0.17

Interpretación:

En la Tabla N°17, se presenta el análisis del **Ratio: Margen de Utilidad Bruta,** indica la cantidad que se obtiene de utilidad por cada UM de ventas en el 2014 fue del 17%; después de que la empresa ha cubierto el costo del servicio.

4.2. Discusión de resultados.

Al inicio del estudio se recolectó información a través de la observación directa y la entrevista, lo cual permitió constatar que el proceso productivo de la empresa J & L SAC, recae solo en el área que elabora el producto, no cuenta con áreas específicas para organizar su trabajo.

Los resultados presentados en las tablas reflejan que la empresa tiene un tiempo prudente en el mercado. El producto que se ofrece es para un 80% local y en menor proporción para el mercado regional y nacional. La capacidad de producción del restaurante depende de la demanda de los clientes, de la mano con la situación económica del país. La prioridad del restaurante empieza con la calidad del servicio además de tener en cuenta la innovación y responsabilidad a la hora del servicio.

El procedimiento para diseñar el servicio es básico en si no existe ningún procedimiento definido que permita tener un control en el área de los costos. La aplicación de un sistema en el proceso de elaboración según las respuestas de los 13 encuestados fueron que el 7% costo por proceso al igual que costo por órdenes de trabajo con el 7%, siendo un desconocimiento total en el tema el 85% que vendría hacer el personal principal el cual debe saber cómo manejar este tema para poder sacar resultados de la realidad.

Además se puede observar que el trabajo realizado para las compras de insumos es sin detalle alguno es decir no se lleva un control de los insumos que ingresan así como los que se utilizaron al final del día; los trabajadores del área de producción desconocen en su totalidad acerca del tema de órdenes de trabajo lo cual para poder utilizar esta investigación es punto clave el manejo y el conocimiento básico del tema. Se pudo constatar que el personal no es capacitado constantemente.

Los precios varían todos los días se toma en cuenta el gasto ocasionado por el plato que se va a brindar. No cuenta con un modelo de costos y no realiza ningún inventario al final del día; el 38% opinó que se debería realizar un inventario de los insumos trimestralmente pero a mi punto de vista los insumos deben de controlarse semanalmente previa elaboración de la hoja diaria de las compras realizadas.

Al aplicar los ratios de acuerdo a los datos que arrojo el balance 2014 del restaurant nos dimos cuenta que su capacidad económica para resolver obligaciones con terceros es buena; al igual que la capacidad para ser frente a sus pasivos corrientes en corto plazo. Al terminar el ejercicios 2014 la empresa cerró un año con una liquidez del 10%.

Concuerdo con unos de los antecedentes investigados Herrera (2011) en su tesis titulada Diseño de un sistema de costos estándar para el Restaurante “La Señora de Ocaña”.

Puesto que implementar un diseño de un sistema de costos estándar, logra un control de los elementos del costo de producción lo que permite optimizar el consumo de insumos, utilización de los recursos humanos y gastos que se generen en el proceso productivo.
Así mismo contribuye a que la administración pueda tomar decisiones en forma oportuna y así poder ser más competitivos ante la demanda de un mercado cada vez más exigente. En otro antecedente de Zamora (2013) en su tesis Determinación de un sistema de costos para el Restaurante "Comidas saludables de mi tierra".

Con el cual comparto la idea de que al no elaborar la hoja de costos en la que se resumen los tres elementos del costo: materia prima directa, mano de obra directa y los costos generales de fabricación. Los materiales utilizados no se registran en la orden de requisición, ya que muchas veces son los dueños quienes proceden a entregar los materiales basado únicamente en un listado que el trabajador le presenta de acuerdo al producto que se va a fabricar.

Mis resultados pueden aplicarse no solo para un restaurant sino por qué no decirlo a una juguería, a una pollería; los cuales tienen el mismo sistema de trabajo ofreciendo un servicio. Después de haber estudiado los puntos más débiles del restaurant puedo decir que mi investigación ayudará a que la empresa estudiada mejore los resultados de sus costos.

Finalmente mis hipótesis planteadas son aceptadas, pues para empezar el restaurant no cuenta con un sistema de costos y la aplicación de sistema de costos por órdenes de trabajo reduciría y mejoraría los costos en la empresa. Al mismo tiempo con la aplicación de un sistema se obtendrá mejores resultados en el tema de la rentabilidad.

CAPITULO V

PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

5. PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

5.1. Implementación de un Modelo de Costos por órdenes de trabajo para mejorar la rentabilidad del Restaurant J&L S.A.C., Bagua 2015.

5.1.1. Fundamentación

La Contabilidad de Costo la podemos definir en este proyecto de manera diferencial de la contabilidad General, permitiendo analizar seleccionar clasificar, distribuir, informar e interpretar (…) con el objetivo de obtener valores reales en el momento de brindar el servicio solicitado.

Con el fin de obtener un mejor manejo contable que faciliten la intervención de las partidas que son indispensables en empresas de servicio se ha clasificado en tres: insumos, mano de obra directa, costos Indirectos de del servicio.

Elementos de costos en una empresa de servicio

- **Costos de suministros diversos:** Costos conformados por las compras que realiza la empresa para poder brindar dar el servicio.

- **Costos de mano de obra por el servicio:** Costos conformados por los sueldos de los trabajadores que ofrecen el servicio.

- **Costos indirectos:** Costos conformados por elementos que intervienen indirectamente en la prestación del servicio, tales como: depreciación, energía, agua, teléfono, alquileres, mantenimiento, reparaciones, etc.

5.1.2. Justificación

Restaurante J & L SAC es un restaurante que prepara diversos platos de comida para cada día, ofrece un servicio pero no establece ciertos criterios de control en su producción. En los últimos años la empresa ha registrado todas sus operaciones mediante una Contabilidad General, cargando parte de los gastos en el área administrativa.

Por eso es necesario realizar cambios importantes en las políticas contables del restaurante, para aquello debemos optar por determinar un modelo de costos por órdenes de trabajo, ya que por medio de las ordenes de trabajo las actividades que realiza la empresa, nos va a permitir identificar los elementos del costo en cada etapa productiva. El Método que permitirá obtener mejores resultados es el de Costo por órdenes de trabajo.

El poder saber con exactitud cuál es el costo de producción, le permitirá a la empresa establecer su margen de utilidad, el precio de venta de los distintos productos terminados que elabora, preparar Estados Financieros proyectados ajustados a la realidad.

Hacemos énfasis en la elaboración de órdenes de trabajo, porque este nos permitirá saber con un mínimo margen de error en que producto tenemos rentabilidad o no, para de esta manera buscar con anticipación financiamiento, hacer inversiones o compras oportunas con descuentos.

5.1.3. Objetivos

Objetivo General

Analizar la implementación de un modelo de costo por órdenes de trabajo para determinar una mejor rentabilidad.

Objetivos Específicos

a. Calcular el costo de producción de cada plato elaborado, mediante el registro contable adecuado.
b. Se determinaran los costos reales de acuerdo a sus órdenes específicas.
c. Se mantendrá el análisis de los costos por materiales, y mano de obra a utilizarse, considerando los costos indirectos de fabricación.
d. Definir y diferenciar la situación actual del modelo de costo con los procedimientos actuales a desempeñar.

5.1.4. Ubicación

Departamento : Amazonas
Provincia : Bagua
Distrito : Bagua

5.1.5. Visión

En el 2015 desarrollar la optimización de los recursos en base al manejo de las cuentas de producción y garantizar la calidad y los costos en el mercado.

5.1.6. Misión

Establecer normas claras en el manejo de los costos de producción del restaurante para generar resultados atractivos basados en políticas de consumo, reúso y ahorro de materia prima.

5.1.7. Factibilidad

En toda empresa se desarrollan actividades contable y posterior a ella se debe medir el rendimiento que exige el llevar una contabilidad directamente ligada por la cultura contable que maneja, además el manejo de las cuentas de Ventas, caja, banco, cuentas por cobrar, son de constante movimiento y actividad por lo que es necesario medir su eficiencia en el desarrollo de los procesos contables.

El manejo de los costos se refiere directamente a que el restaurante J & L SAC obtenga una mejor rentabilidad imbuyéndolos gastos innecesarios y a la vez invierta en nuevas actividades que beneficien, la factibilidad es positiva y a su vez tiene rendimiento de carácter administrativo, económico legal y en un cierto grado de sustentabilidad en el proceso integrador.

Factibilidad productiva

El restaurante J & L SAC se ve obligada a realizar controles de carácter interno verificando la contabilidad y el rendimiento de los procesos para que de esa manera se podrán valorar en la mejora de atención y dinamismo para el aumento de cliente que posee, es por ello la necesidad en el área administrativa que se ejecute un sistema de control interno en los costos en que repercute la empresa mejorando la gestión administrativa desarrollada en base a la exigencia de la tecnología y desarrollo de las normas contables referente al análisis financiero y a las normas de contabilidad generalmente aceptadas.

El Recurso Humano con el que cuenta el restaurante tiene que realizar inducción necesaria para someterse a las características y políticas que repercuten en el análisis de la empresa, sin embargo la tendencia de crear un control eficiente en el manejo de los costos en base a la capacitación y adiestramiento de las técnicas de manejo de inventarios, proveedores y clientes.

La factibilidad productiva está orientada a evaluar y controlar las actividades basadas en las siguientes decisiones administrativas.

Descripción	Aceptable	Poco aceptable	Nada aceptable
Evaluación del tiempo en actividades de producción		x	
Manejo adecuado de los recursos materiales		x	
Capacitación constante en el desarrollo de las actividades de producción		x	
Orientación al uso de materia prima sin desperdicio		x	
Materiales adecuados según planteamiento del cliente	x		

5.1.8. Descripción de la propuesta

Se desarrollara un estudio amplio y detallado en los principales costo que se deben de considerar en la elaboración del menú bajo pedido de manera rápida y ordenada con la aplicación de las políticas y procedimientos que deben seguirse, además de cada una de las funciones que realiza el personal que labora en los pedidos y en la producción. Las estrategias de incremento de políticas y adiestramiento del manejo de órdenes de pedido y órdenes de producción se realizaran en una sola hoja físicamente distribuida en pedido y producción respectiva, para coordinar la disminución de costo y la comunicación efectiva de las ventas realizadas.

Las operaciones adicionales que generen los pedidos de velas en el RESTAUTANTE J & L SAC incluye la atención al cliente, manejo de líneas de créditos con los proveedores, disminución de deuda por pronto pago, descuento especiales por compa de insumos al contado.

Los insumos serán cotizados a un costo aceptable y posteriormente su utilización será eficiente, es decir no se desperdiciara el más mínimo de los contenidos, de preferencia se utilizara ingredientes naturales y de la zona, además se procederá a solo utilizar un promedio de 10 platos a la carta. Todo el elemento humano busca calidad, gustos y agrado en cada una de los platos que se realizan por lo que se aconseja adecuadamente para el control de gasto innecesario y el ahorro de costo respectivo.

- Eficiencia en el manejo de los materiales que se utilizan y que el sobrante sea reutilizado.

- Exactitud en el control de la materia prima, en este caso el manejo y uso adecuado del arroz, verduras, carnes, etc.

Controles internos de producción

Se trata de una serie de formas que deberán ser elaboradas diariamente y que sirven para conocer el destino de la producción y en su caso detectar diferencias. Se puede controlar todos los alimentos a utilizar.

Lo componentes del formato son:

- Nombre del plato a preparar
- Fecha
- Descripción de los materiales
- E.I. (estado inicial) se anotara cuanto hubo antes de iniciar con la preparación.
- Entrada: representa cuantas unidades ingresaron a la cocina.

CONTROL INTERNO DE…				FECHA:	
CONCEPTO	E.I	ENT	EF	PERDIDA	VENTA

Perdidas en la elaboración

Debemos de entender como pérdidas todos los desperdicios injustificados de materiales. En el caso de los recortes de las frutas y verduras, las principales causas de las pérdidas son:

- Errores en el acomodo de la mercadería
- Exceso de compras de la mercadería
- Mala calidad de las compras
- No revisar ni recibir adecuadamente todas las compras
- No establecer una política de compras, presentaciones y pesos.
- Falta de capacitación o supervisión al personal de cocina, en cuando a la preparación de las materias primas se refiere.
- Problemas de temperatura en los refrigeradores y congeladores.
- Error en el almacenamiento de productos en la cocina, sobre todo en la refrigeración, al no contar con empaques y depósitos adecuados.
- Error en la fijación de precios (al castigar demasiado algún patillo y por lo tanto inhibir su venta).

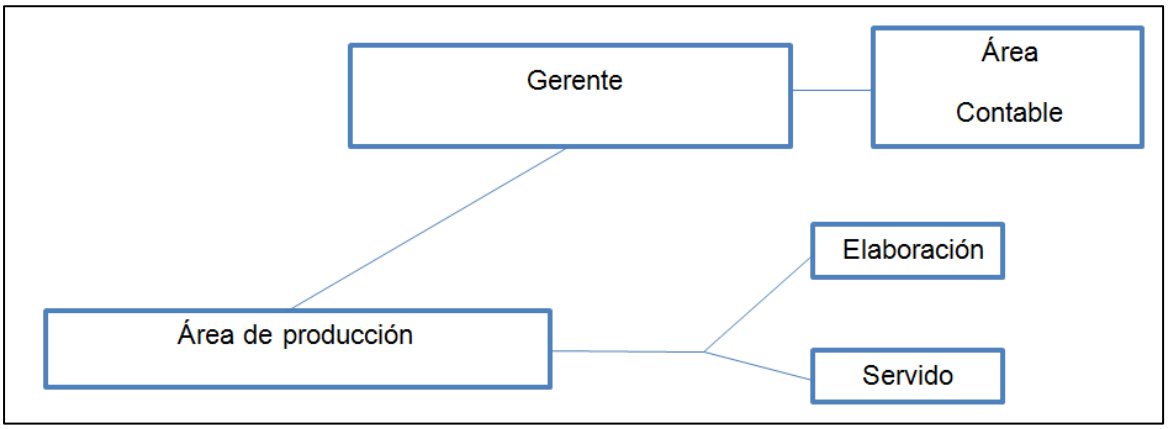
Modelo de orden de producción para realizar las compras:

PEDIDOS DIARIOS DE COCINA			
ABARROTES			
PRODUCTOS	MIN.	MAX.	PEDIR
ESPECIAS Y CONDIMENTOS			
PRODUCTOS	MIN.	MAX.	PEDIR
CARNES			
PRODUCTOS	MIN.	MAX.	PEDIR

5.1.9. Plan de Ejecución

Objetivos específicos	Actividades	Recursos	Presupuesto
Calcular el costo de producción de cada plato preparado, mediante el registro Contable adecuado.	Manejo de los insumos en la preparación de los platos. Incentivar el uso de todos los sobrantes. Medir el rendimiento en la preparación de acuerdo al tiempo.	Gerente Área producción Área contable	1200
Se determinaran los costos reales de acuerdo a sus órdenes	Definir con los pedidos la producción y la materia prima que se	Área contable	
especificas	adquiere ante Proveedores.		250
Se mantendrá el análisis de los costos por materiales, y mano de	Adecuar las políticas a considerar al momento de elaborar los platos	Área producción	
Definir y diferenciar la situación actual del modelo de costo con los	Se estudiara bien los gastos antes de	Área producción	
TOTAL			2200

5.1.10. Organigrama (Propuesto)



Gerente: Desarrolla actividades específicas de presupuesto para los departamentos del establecimiento. Supervisa los presupuestos para controlar los gastos. Supervisa horarios, provee de información que solicita el contralor, tales como pagos, impuestos y estados financieros. Revisa el reporte de todas las operaciones con las áreas superiores e inferiores. Revisa las hojas de función con el chef. Regula conductas para corregir errores en el área de producción. Asigna y maneja los disturbios en el sistema de efectivo. Delega y asigna diversas tareas. Minimiza estudios y reduce costos. Audita documentos para asegurarse de que las actividades financieras hayan sida pagadas.

Área contable: tiene por objeto suministrar cifras oportunas y confiables para la toma de decisiones, tanto a nivel de gerencia alta como media. Para lograr el objetivo antes planteado se elaboran la contabilidad general y estados financieros y se analizan los datos contenidos en los mismos.

Dentro de esta área se asesora para la adecuación toma de inventarios, así como de igual manera se practican análisis de los procedimientos de control interno, tendientes a mejorar la confiabilidad de las cifras, y en los procesos contables y administrativos en general.

Área de producción: se encarga de distribuir los funciones al momento d elaborar los platos, determina que cantidades se van a utilizar para la elaboración de manera controlada y siempre teniendo el aprovechamiento al máximo de los materiales.

Ejemplo de un sistema basado en órdenes de trabajo

Registro de una orden de trabajo

Plato : arroz con pollo Fecha de preparación:		Cantidad de platos: 50	
Insumos			
Descripción	Cantidad utilizada	Costo unitario	Costo total
Arroz	6 kilos	2.8	16.8
Pollo	8.5 kilos	8	68
Zanahoria	1 kilo	2.5	2.5
Alverjas	2.5 kilos	4	10
Culantro	1.5 kilo	2.5	3.75
Ajo	250 gramos	3	3
Pimiento	1/2	2	1
Ají amarillo	200 gramos	0.8	0.8
Aceite	1 litro	6	6
TOTAL		31.6	111.85

Plato : arroz con pollo Fecha de preparación:		Cantidad de platos: 50	
Mano de obra			
Descripción	Horas laboradas	costo unitario	Costo total
1 cocinero	6:00am a 01:00pm 5:00pm a 9:00 pm	5	5
4 ayudante	6:00am a 3:00pm 5:00pm a 10:00 pm	2.5	10
4 azafatas	8:00 am a 3:00 pm 6:00 pm a 10:00pm	2.5	10
total		10	25

Plato : arroz con pollo Fecha de preparación:		Cantidad de platos: 50	
Gastos indirectos de fabricación			
Descripción	Horas utilizadas	costo unitario	Costo total
3 cocinas	13 horas	0.29	3.78
2 licuadoras	1 hora	0.04	0.51
Gas	13 horas	2.47	32.07
Agua	5 horas	0.35	1.75
Energies electrical	13 horas	0.51	6.63
Total		3.66	44.74

Resumen de Costos

Elementos	Total	Costo unitario
Insumos	111.85	31.60
Mano de obra	25.00	10.00
CIF	44.74	3.66
Costo total	**158.59**	**45.26**

5.1.11. Cronograma de propuesta en marcha

Orden	Actividades	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
1	Preparación de propuesta de Costos de velas	X									
2	Presentación de propuesta al restaurante			X	X						
3	Desarrollo de formato para cada orden de trabajo					X	X	X			
4	Aplicación políticas de costo de la propuesta								X	X	X

CAPITULO VI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1. Conclusiones

Al concluir el estudio se ha arribado a las siguientes conclusiones:

- Se ha logrado diagnosticar con respecto a la gestión de los costos del Restaurant J&LS.A.C; en la que resaltó que el 77% opinaron acertadamente que la empresa tiene una antigüedad de 6 años de funcionamiento en el contexto de la ciudad de Bagua. Asimismo el 100% mencionaron que la empresa Restaurant J & L S.A.C tiene un ámbito local y que el ofrece el servicio de desayunos, almuerzos y cenas todos los días. Y además está dirigido al mercado de todas las edades, y condición social. Un 84% de los encuestados opinaron que no se aplica ningún método de sistemas de costos conocido por ellos. Y finalmente el 69 % de las personas encuestadas han mencionado que es POCO FRECUENTE las capacitaciones en la empresa Restaurant J & L S.A.C. Demostrándose de esta manera el logro del objetivo (1) del estudio; a través de las tablas estadísticas (01 al 04).

- 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.

El 100% opinan, que CASI SIEMPRE, se capacita al personal constantemente. Y el 100% opinan CASI SIEMPRE, se conoce el costo real de la mano de obra diaria. Han opinado el 100% CASI SIEMPRE, se realiza un control adecuado para medir los costos indirectos de fabricación.

El 69% han opinado que NO CONOCEN del procedimiento para diseñar el servicio de su empresa. El 31% que lo representa el Gerente y el Área Contable de la Empresa Restaurant J&L S.A.C. han opinado que al momento de colocar el precio del producto ofertado no tienen en cuenta la suma de los costos de **materia prima**, **ni el margen de seguridad de un 10%**, además el **impuesto.** Además opinan que no cuenta con un control de inventarios; los cuales no le permita identificar la cantidad de insumos que se emplearon en el área de producción, y además no cuenta con reportes de inventarios. El 69% de los encuestados opinaron que **SI** es suficiente que se realice una vez al mes la valoración del uso óptimo de la materia prima. El 38% han opinado realizar un inventario de las materias primas de manera TRIMESTRAL. El 100% del personal han opinado con la intención de implementar un modelo de costos si es que éste es rentable. Al analizar las actividades realizadas por el Restaurant J & L S.A.C se determina que el sistema de costos que mejor se adecua para sus actividades realizadas es el de ordenes por trabajo, quedando demostrado el objetivo (2) a través de las tablas estadísticas (05 al 12)

- 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, demostrándose el Objetivo (3).

6.2. Recomendaciones

- Se recomienda desarrollar una aproximación de los costos de los recursos necesarios para completar las actividades diarias y así tener información real de los costos incurridos para una mejor toma de dediciones.

- Realizar una interpretación previa de las condiciones del proceso técnico organizativo y a partir del mismo definir los modelos de costos que brindarán sustento a las técnicas de costeo específicas que se apliquen.

- Utilizar una hoja de órdenes de trabajo que es útil en el manejo del inventario, en el costo de los platos y en el manejo del desperdicio, así como al momento de realizar las compras.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Aguilar, K. & Carrión, J. (2013) Aplicación de un sistema de costos por órdenes para optimizar el uso de los recursos en la empresa fábrica de sueños SAC Trujillo 2013. (Tesis universitaria, Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo, Perú) Recuperado de: http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/136/1/AGUILAR_KAREN_APLICACION_SISTEMA_COSTOS.pdf

2. Balcázar, P. (2013) Aplicación de un sistema de costos por órdenes especificas en la empresa inversiones vista alegre S.R.L., para mejorar su rentabilidad, en José Leonardo Ortiz 2013. Recuperado de http://servicios.uss.edu.pe/ojs/index.php/EMP/article/view/149

3. Ballesta, J. (2002). Análisis de Rentabilidad de la empresa. Recuperado de: http://ciberconta.unizar.es/leccion/anarenta/analisisr.pdf

4. Bernal, C. (2010).Tipos de investigación científica, Universidad Nacional de Trujillo. Libertad.

5. Castro, L. (2011) Qué es la contabilidad de costos. Recuperado de http://costo-abc.blogspot.pe/2011/09/que-es-la-contabilidad-de-costos.html

6. Chambergo, I. (2012). Sistema de Costos, Diseño e implementación en las empresas de servicios, comercial e industrial Perú: Ediciones Instituto Pacifico S.A.C, 2° Edición.

7. Choy, Z. (2012) El dilema de los costos en las empresas de servicios. Recuperado de C lasificación de los costos. (2013) Recuperado de: http://www.monografias.com/trabajos93/clasificacion-costos/clasificacion-costos.shtml

8. Cuervo, J. (2007).Diseño de un sistema de costos basado en actividades directas de producción, para el establecimiento de precios de venta en la mediana empresa avícola productora de carne de pollo. (Tesis universitaria, Universidad Francisco Gavidea, San Lorenzo). Recuperado de: http://ri.ufg.edu.sv/jspui/bitstream/11592/7464/1/636.51-C146d-PII.pdf

9. Fuentes, M. (2011) Análisis del sistema de costos en una empresa productora de pastas alimenticias, en Contribuciones a la Economía, junio 2011. (Universitaria de Lajas Universidad "Carlos Rafael Rodríguez" Cienfuegos, Cuba) Recuperado de: http://www.eumed.net/ce/2011a/amfm2.htm

10. García, J. (2008). Contabilidad de costos. México: Tercera edición.

11. González & Serpa (2008). Generalidades de la contabilidad y sistemas de costos. Cuba.Recuperado de http://www.gerencie.com/generalidades-de-la-contabilidad-y-sistemas-de-costos.html

12. Guillen, G. (2011) Determinación del costo de fabricación de muebles en la empresa "la madera", de la ciudad de cuenca, período julio – septiembre de 2011. (Tesis universitaria, Universidad nacional de Loja, Ecuador). Recuperado de: http://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/2243/1/TESIS%20DE%20CONTABILIDAD%20TITULADA%20DETERMINACI%C3%93N%20DEL%20COSTO%20DE%20FA.pdf

13. Hau, W. (2013.) Análisis del costo de servicio al cliente: estrategia competitiva. Recuperado de: http://www.logisticamx.enfasis.com/articulos/67229-analisis-del-costo-servicio-al-cliente-estrategia-competitiva-

14. Herrera, M. (2011). Diseño de un sistema de costos estándar para el Restaurante "La Señora de Ocaña", Colombia; Quinta Edición.

15. Horngren, Charles y otros (2001). Introducción a la contabilidad Administrativa. 11 Edición. Pearson Educación. México. 2001 http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/publicaciones/quipukamayoc/2012/V20n35-I/pdf/a02v35n1.pdf

16. Jiménez, M. (2015). Elaboración y concepto de materia prima y mano de obra. Recuperado de https://prezi.com/mgyno4jjtgvf/elaboracion-y-concepto-de-materia-prima-y-mano-de-obra/

17. León, L. (2014). Análisis financiero. Recuperado de https://prezi.com/kburzwz26y0y/analisis-financiero/

18. Loureiro, M (2011) Implementación de un sistema de costos. Recuperado de http://mundocostos.blogspot.pe/2011/08/implementacion-de-un-sistema-de-costos.html

19. Marulanda, S (2009) Curso: costos y presupuestos. Recuperado de http://datateca.unad.edu.co/contenidos/102015/2014-2/102015_Costos_y_Presupuestos.pdf

20. Meza, V. (2012). La gestión estratégica de costos en la rentabilidad en las empresas de ensamblaje e instalación de ascensores en lima metropolitana, año 2012. (Tesis universitaria, Universidad San Martin de Porras, Perú). Recuperado de http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/bitstream/usmp/671/3/meza_vi.pdf

21. Miranda, B. (2008). Sistema de costos por órdenes de trabajo. Recuperado de: http://www.ecured.cu/Sistema_de_costos_por_%C3%B3rdenes_de_trabajo

22. Portillo, B. (2010). Sistema de Costos basado en actividad como herramienta en la toma de decisiones para la producción de Pollo despresado en la municipalidad Mara del estado de Zulia. (Tesis universitaria, universidad de Zulia, Zulia, Venezuela). Recuperado de http://bibadm.ucla.edu.ve/edocs_baducla/tesis/P1096.pdf

23. Quispe, L. (2014). Análisis de la incidencia de los costos según su comportamiento en la rentabilidad de las agencias de viajes tour operadoras de la ciudad de puno, 2012. (Tesis universitaria, Universidad Nacional del Altiplano, Puno, Perú). Recuperado de http://contables.edu.pe/epcc/cc/ARCHIVOS/tesis/1.pdf

24. Ramírez, D.N. (2012). Sistema de acumulación de costos para empresas de servicio, Chile. Primera Eduición

25. Ríos, M. (2014) Método de diagnóstico para determinar el sistema de costes en una pyme. Un caso de estudio. (Universidad de Guanajuato, México) Recuperado de http://www.observatorio-iberoamericano.org/RICG/N%C2%BA_24/Martha_R%C3%ADos.pdf

26. Téllez, D. (2014) Sistema de costos por órdenes de trabajo. Recuperado de http://www.gestiopolis.com/sistema-de-costeo-por-ordenes-de-trabajo/

27. Thompson, L. (2008) Tipos de Costos. Recuperado de http://www.promonegocios.net/costos/tipos-costos.html

28. Vásquez, E. (2006) Análisis de rentabilidad de una empresa avícola ubicada en el departamento de Huehuetenango. (Universidad de San Carlosde Guatemala) Recuperado de:http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/03/03_0723.pdf

29. Vinza, S. (2012) Propuesta para la aplicación del método de costeo por actividades ABC (activity based costing) de la industria “gráficas olmedo” de la ciudad de quito. (Tesis universitaria, Universidad Central del Ecuador, Quito, Ecuador). Recuperado de http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/165/1/T-UCE-0005-20.pdf

30. Zamora, J. (2013).Determinación de un sistema de costos para el Restaurante “Comidas saludables de mi tierra” Colombia. Segunda Edición.

ANEXOS

ANEXO 01

ENCUESTA A PERSONAL DEL RESTAURANTE J & L SAC DE BAGUA.

I. PRESENTACIÓN

Estimado(a) trabajador.

Soy estudiante de la universidad Señor de Sipan, de la escuela profesional de contabilidad del IX ciclo, estoy realizando una investigación titulada APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR SERVICIO PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT J&L S.A.C., BAGUA 2015 con el cual solicitamos a Ud. Su participación para el éxito del estudio, cuyos resultados beneficiaran al personal y a la población en general.

II. OBJETIVOS:

Recoger información sobre costos y rentabilidad, lo cual le solicitamos su valiosa colaboración consistente de responder las siguientes preguntas con toda veracidad. Gracias.

III. INSTRUCCIONES:

A continuación se presenta preguntas, le pedimos que marque con un “X” la que Ud. Considera correcta.

IV. DATOS PERSONALES

SEXO: ( ) M ( ) F

EDAD: ( ) 15-20 ( ) 20-40 ( ) 40 a mas

PUESTO DESEMPEÑADO:……..

V. PREGUNTAS

1.- ¿Cuánto tiempo tiene la empresa en el mercado?

2.- ¿A qué mercado están dirigidos los productos que ofrece su Empresa?

3.- ¿Entre los sistemas aplicados en el proceso de elaboración, cuál es el aplicado por la empresa?

4.- ¿Con qué nivel de frecuencia se da capacitación el personal de producción?

5.- ¿La Capacidad de Producción de su empresa depende de?

6.- ¿cuáles son las prioridades competitivas que tiene en cuenta su empresa?

7.- ¿El procedimiento para diseñar el servicio de su empresa es?

8.- ¿Cómo se fijan los precios?

9.- ¿Tienen control de inventarios al final del día?

10.- ¿Es valorada óptimamente el uso de Materia Prima?

11.- ¿Cada qué tiempo, considera usted que se debe realizar un inventario de las insumos?

12.- ¿Qué le parece la idea de implementar un modelo de costo para aumentar su rentabilidad?

ANEXO 2

INSTRUMENTO DE VALIDACION NO EXPERIMENTAL POR JUICIO DE EXPERTOS

1.NOMBRE DEL JUEZ		**JOJANY SILVA DIAZ**
2.	**PROFESION**	**CONTADOR PUBLICO COLEGIADO**
	ESPECIALIDAD	**COSTOS**
	EXPERIENCIA PROFESIONAL (EN AÑOS)	**16 AÑOS**
	CARGO	**INDEPENDIENTE**
APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR SERVICIO PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT J&L S.A.C., BAGUA 2015		
3.DATOS DEL TESISTA		
	NOMBRE	Peralta Valdivia Dora Mirtha
	ESPECIALIDAD	Lic. De contabilidad
4.INSTRUMENTOS EVALUADOS		Cuestionario: tipo entrevista Contexto: auto administrativo
5.OBJECTIVO DEL INSTRUMENTO		Determinar cuál es el sistema de costos aplicados por el Restaurant y proponer el que mejor se adecue a sus actividades.
EVALUÉ CADA ÍTEM DEL INSTRUMENTO RESPONDEINDO EN LOS ESPACIOS SUGERIDOS.		
6.DETALLE DE LOS ÍTEMS DEL INSTRUMENTO		El instrumento consta de 08 reactivos y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinara la validez de Expertos será sometido a prueba piloto para el cálculo de la confiabilidad, finalmente será aplicado al as unidades de análisis de esta

	investigación
1.- ¿Cuánto tiempo tiene la empresa en el mercado?	RESPUESTA:
2.- ¿A qué mercado están dirigidos los productos que ofrece su Empresa?	RESPUESTA:
3.- ¿Entre los sistemas aplicados en el proceso de elaboración, cuál es el aplicado por la empresa?	RESPUESTA:
4.- ¿Con qué nivel de frecuencia se da capacitación el personal de producción?	RESPUESTA:
5.- ¿La Capacidad de Producción de su empresa depende de?	RESPUESTA:

6. ¿cuáles son las prioridades competitivas que tiene en cuenta su empresa?	RESPUESTA:
7.- ¿El procedimiento para diseñar el servicio de su empresa es?	RESPUESTA:
8.- ¿Cómo se fijan los precios?	RESPUESTA:
9.- ¿Tienen control de inventarios al final del día?	RESPUESTA:
10.- ¿Es valorada óptimamente el uso de Materia Prima?	RESPUESTA:

11.- ¿Cada qué tiempo, considera usted que se debe realizar un inventario de las insumos?	RESPUESTA:
12.- ¿Qué le parece la idea de implementar un modelo de costo para aumentar su rentabilidad?	RESPUESTA:
COMENTARIOS GENERALES	
OBSERVACIONES	

C.P.C. Jojany Silva Díaz
MAT. 04-2343

Juez Experto
NOMBRE Y APELLIDOS
COLEGIATURA

Anexo 03
RESTAURANT J & L SAC

Balance de Comprobación 2014

			Sumas del Mayor		Saldos		Cargas Transferidas		Inventario		Resultados Por Naturaleza		Resultados Por Función	
Nº	CTA	Cuentas del Mayor	Debe	Haber	Deudor	Acreedor	Debe	Haber	Activo	Pasivo	Perdidas	Ganancias	Perdidas	Ganancias
1	10	caja y bancos	406,094	387,124	18,970				18,970.10					
4	12	**cuentas por cobrar comerciales -terceros**	**260,939**	**251,417**	**9,522**				**9,522.48**					
5	18	**IGV aplicar 2015**	**958**	**-**	**958**				**958.15**					
6	20	Mercaderías	338,661	183,561	155,100				155,100.00					
9	33	Inmueble maq. Y equipos	7,394	-	7,394				7,393.75					
10	37	activo diferido	2,733	1,304	1,429				1,429.20					
11	39	depreciación y amortización acm	-	3,322		3,322				3,321.71				
12	4011	**IGV -Percepciones**	**40,861**	**40,455**	**406**				**405.70**					
13	40171	renta de tercera catg	3,592	220	3,372				3,372.00					
14	40172	renta de 4ta catg	240	260		20				20.00				
16	4031	ESSALUD	932	1,071		140				139.50				
17	4032	ONP	1,404	1,606		202				201.50				
20	42	**proveedores**	**268,414**	**268,694**		**281**				**280.60**				
21	424	recibos por honorarios	2,160	2,160										
22	451	prestamos	79,802	168,519		88,717				88,716.52				
24	46	cuentas por pagar diversas												

			8,884	8,884										
25	**50**	capital	-	60,000		60,000				60,000.00				
27	**59**	resultados acumulados	-	33,948		33,948				33,948.00				
28	**60**	compras	212,825	214	212,611						212,611			
29	**61**	variación de existencias	-	212,611		212,611	183,561				-29,050			
30	**62**	cargas de personal	12,644	-	12,644						12,644			
31	**63**	servicios prestados por terceros	5,944	-	5,944						5,944			
32	**64**	gastos de tributos	2	-	2						2			
33	**65**	otros gastos de gestión	2,584	-	2,584						2,584			
34	**67**	cargas financieras	4,864	-	4,864						4,864		4,864	
35	**68**	Depreciación y amortiz. Acm	1,013	-	1,013						1,013			
36	**69**	costo de ventas	183,561	-	183,561			183,561					183,561	
37	**70**	ventas	-	221,135		221,135						221,135		221,135
39	**79**	cargas imputable a cuentas de costos y gastos	-	22,187		22,187	22,187							
40	**91**	Gastos de ventas	16,057	-	16,057			16,057					16,057	
41	**94**	gastos administrativos	6,130	-	6,130			6,130					6,130	
		Sumar S/.	1,868,692	1,868,692	642,561	642,561	205,748	205,748	197,151.38	186,627.83	210,612	221,135	210,612	221,135
										10,523.55	10,524		10,524	
									197,151.38	197,151.38	221,135	221,135	221,135	221,135