



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE  
CONTABILIDAD**

**TESIS**

**SISTEMA DE COSTOS POR PRODUCCIÓN PARA  
MEJORAR LA DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS  
EN EL CHIFA FORTUNA S.R.L., CHICLAYO 2017.**

**PARA OPTAR TÍTULO PROFESIONAL DE  
CONTADOR PÚBLICO.**

**Autor:**

**Bach. Wong Mau Astrid Lissette.**

**Asesor:**

**Mg. Cubas Carranza Janet Isabel.**

**Línea de Investigación:**

**Costos y Contabilidad Aplicada.**

**Pimentel – Perú  
2018**

## **DEDICATORIA**

Dedico la presente investigación a mis queridos padres; que me enseñaron a esforzarme para lograr, por mis propios méritos, los objetivos que me propongo. Por su paciencia y constante apoyo en mi formación profesional. Solo ellos son testigos del esfuerzo y dedicación que he puesto a lo largo de mi carrera profesional.

A todos mis familiares y amigos, que de alguna manera me han apoyado y han aportado cosas positivas en mi vida.

**LA AUTORA.**

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios, por ser mi luz y acompañarme siempre a lo largo de mi carrera, por guiarme en los momentos difíciles, para aprender de las experiencias, sacar provecho de las enseñanzas y tener la fuerza de seguir adelante.

A mis padres, por su apoyo incondicional en todo lo que me propongo y por haberme dado la oportunidad de seguir una educación universitaria.

A mis docentes, en especial a la Mg. Janet Isabel Cubas Carranza por su orientación y asesoría el cual fue fundamental para el desarrollo de la presente investigación. A quien tengo especial aprecio y consideración por todo el apoyo brindado hacia mi persona.

A los propietarios del Chifa Fortuna S.R.L., por su disposición y por brindarme las facilidades para acceder a la información de la empresa, así como, permitirme asistir a sus instalaciones y realizar las observaciones pertinentes.

**LA AUTORA.**

# **SISTEMA DE COSTOS POR PRODUCCIÓN PARA MEJORAR LA DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS EN EL CHIFA FORTUNA S.R.L., CHICLAYO 2017.**

Astrid Lissette Wong Mau<sup>1</sup>

## **Resumen**

El CHIFA FORTUNA S.R.L., dedicada al rubro de la gastronomía china, actualmente no posee de un sistema de costos que le permita tener un control del costo de producción, obtener información oportuna para la toma de decisiones y la determinación de precios. Por este motivo se realiza la presente investigación, que tiene como objetivo principal Definir el nivel de incidencia de un sistema de costos por producción en la determinación de los precios en el Chifa Fortuna S.R.L., Chiclayo 2017.

El tipo de investigación que se estableció es Cuantitativo y el diseño de la investigación es No Experimental – Transeccional – Correlacional. Se realizó un estudio de la estructura de costos inicial de la empresa, aplicando instrumentos como: Observación del proceso de preparación de los platos, entrevistas a la administradora y contadora, y análisis de documentos internos. Los resultados obtenidos luego de diseñar el sistema de costos por producción, fueron: determinar el costo de producción y precio de los platos. Así mismo, se comparó los resultados obtenidos con el sistema y sin el sistema, encontrándose una diferencia en los costos y precios.

Se concluye que, la implementación de un sistema de costos sería muy útil, para lograr un control de los costos que intervienen en la preparación de los platos y su correcta asignación para poder establecer el precio adecuado a la ganancia esperada. Además de poder contar con información detallada de los costos por producción para la toma de decisiones.

**Palabras clave:** Costo, Precio, Sistema de Costo por Producción.

---

<sup>1</sup> Adscrita a la Escuela Académica Profesional de Contabilidad Pregrado, Universidad Señor de Sipán, Pimentel, Perú, email: [wmauastrid@crece.uss.edu.pe](mailto:wmauastrid@crece.uss.edu.pe)

**PRODUCTION COSTS SYSTEM TO IMPROVE THE  
DETERMINATION OF PRICES AT CHIFA FORTUNA S.R.L.,  
CHICLAYO 2017.**

Astrid Lissette Wong Mau<sup>1</sup>

**Abstract**

The CHIFA FORTUNA S.R.L., dedicated to the field of Chinese gastronomy, currently does not have a cost system, which allows them to have control of production costs, obtain timely information for decision making and price determination. For this reason, the present research is carried out, whose main objective is to define the level of incidence of a system of costs for production in the determination of prices in Chifa Fortuna S.R.L., Chiclayo 2017.

The type of research that was established is Quantitative and the research design is Non-Experimental - Transectional - Correlational. A study of the initial cost structure of the company was carried out, applying instruments such as: Observation of the process of preparation of the dishes, interviews with the administrator and accountant, and analysis of internal documents. The results obtained after designing the cost system for production, were: determine the cost of production and price of the dishes. Likewise, the results obtained were compared with the system and without the system, finding a difference in costs and prices.

It is concluded that, the implementation of a cost system would be very useful, to achieve a control of the costs involved in the preparation of the dishes and their correct allocation to be able to establish the appropriate price at the expected profit. In addition to having detailed information on production costs for decision making.

**Keywords:** Cost, Price, Cost System by Production.

---

<sup>1</sup> Assigned to the Professional Academic School of Undergraduate Accounting, Universidad Señor de Sipán, Pimentel, Peru, email: [wmauastrid@crece.uss.edu.pe](mailto:wmauastrid@crece.uss.edu.pe)

## INDICE

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
RESUMEN.....	iv
ABSTRACT.....	v
I. INTRODUCCIÓN.....	7
1.1. Situación Problemática.....	7
1.2. Formulación del Problema.....	10
1.3. Objetivos.....	10
1.4. Justificación.....	11
1.5. Antecedentes.....	12
1.6. Marco Teórico.....	23
1.6.1. Teorías de la Contabilidad de Costos.....	23
1.6.2. Teorías del Costo.....	25
1.6.3. Teorías de Elementos del Costo.....	26
1.6.4. Teorías de Sistema de Costos.....	27
1.6.5. Teorías de Sistema de Costos por Producción.....	28
1.6.6. Teoría de Fijación de Precios.....	29
II. MATERIAL Y MÉTODOS.....	32
2.1. Tipo y Diseño de Investigación.....	32
2.2. Métodos de análisis de datos.....	33
2.3. Población y muestra.....	33
2.4. Variables, Operacionalización.....	34
2.5. Técnica e instrumento de recolección de información, validación y confiabilidad..	35
2.5.1. Técnica de recolección de información.....	35
2.5.2. Instrumento de recolección de información.....	35
2.5.3. Validación y confiabilidad de los instrumentos.....	35
III. RESULTADOS.....	36
IV. DISCUSIÓN.....	40
CONCLUSIONES.....	47
RECOMENDACIONES.....	48
REFERENCIAS.....	49
ANEXOS.....	53

## **I. INTRODUCCIÓN**

### **1.1. Situación Problemática**

Ropero (2016) Implementación de un Sistema de Costos para el Restaurante El Huerto en la ciudad de Ocaña, expresa que un sistema de costos es favorable para tomar decisiones y brinda la posibilidad de conocer con precisión el valor del servicio prestado, así como hacer un uso eficiente de los materiales. Por lo tanto, es importante modernizar los procesos administrativos y contables a través del uso de un sistema de costos, lo que facilita prescribir los costos de producción.

Para cualquier negocio, quizá lo importante sea tener un buen producto o servicio que prestar, que llame la atención del cliente, estar ubicado en una buena zona o estar vigente en el mercado, pero para un contador lo importante es tener una buena organización contable que permita tener una contabilidad real y veraz.

En Ecuador (2017), se realizó el estudio de Costos por Órdenes de Producción y su Impacto en el Estado de Ingresos Integrales, en el cual los autores señalan que no haber establecido correctamente los costos dificultan la medición precisa de los beneficios, por esta razón las empresas necesitan tener un control de sus costos porque su nivel de competitividad en el mercado depende de esto, por ello es una ventaja contar con información confiable que estimule tomar decisiones correctas. Descuidar el área de costos es uno de los errores más usuales en las empresas. La ignorancia en el momento de establecer el costo unitario de los bienes es una de las principales razones, así como la falta de atención a la cuestión de la contabilidad de costos. (Hurel y Cárdenas, 2017).

Barbosa y Portillo (2014), Selección de una Estructura de Contabilidad de Costos para el Restaurante UQ UKU, Colombia. Señalan que no tener una contabilidad de costos impide valorar la materia prima, por tanto, no existe un inventario real de este, no se conoce el costo real de un plato, no hay información disponible para evaluar el progreso de la actividad productiva debido al hecho de que muchas facturas de compra se pierden, finalmente, ya que no existe una contabilidad de costos, será difícil hacer un presupuesto o provisión para cumplir con varias circunstancias.

En los restaurantes es muy importante tener el control del costo de la materia prima, teniendo en cuenta que algunos ingredientes son productos perecibles y que el costo aumenta si no se maneja adecuadamente. Para un control adecuado de los costos, todos los

costos incurridos por el restaurante para hacer los platos que ofrece deben tenerse en cuenta. No saber el costo de producción es una limitación para planificar, tomar decisiones o si desea realizar inversiones.

A nivel nacional, la gastronomía es un sector importante para el crecimiento de Perú, que constituye el 6% del PBI por año, y en los últimos tiempos ha representado el mayor crecimiento. El gerente comercial de la 3ª edición de *Gastromaq*, hace mención a las empresas relacionadas con comidas quienes contratan un promedio de 60,000 trabajadores en más de 20,000 compañías. (Morelli, 2016).

Las personas ingresan al negocio de los restaurantes por varias razones; entre la tradición, la cultura o el simple gusto es que comienzan en este mundo culinario. Muchas veces comienzan como pequeñas empresas familiares, que quieren dedicarse a lo que les gusta hacer y compartir su mejor plato con los comensales. El problema radica en la falta de organización, en el establecimiento de procedimientos adecuados que brinden información confiable y real para tomar decisiones correctas.

Mendoza y Apaza (2015) en su investigación del Sistema de Costos y Efectos Económicos en la Gestión de la Cadena de Restaurantes "Inversiones Grupo Don Tomás SAC.", Perú. Señalan que para tener un sistema eficiente para planificar y controlar la economía, es esencial el uso de un sistema de costos que suministre a la Administración de forma inmediata el coste de elaborar un producto o proporcionar un servicio, proveyendo el control adecuado de la asignación de recursos, así como el estudio y análisis de ellos. Para reducir los costos, realizar los ajustes apropiados entre el coste unitario y el precio de venta, y la elaboración de reportes que respalden las disposiciones de la Administración. Es trascendental tener un sistema de costos que proporcionen los costos y gastos incididos en el proceso de producción.

Ruíz (2016) en su investigación del Sistema de Costos de Producción y su Influencia en la Determinación del Costo y Precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L., distrito de Cusco, período agosto - octubre 2016, Perú. Señala que, para una empresa dedicada a la industria de restaurantes, es esencial que tenga un sistema de costo de producción eficiente, que define como un conjunto de procedimientos o técnicas que apuntan a establecer el costo de producción y el registro de los procedimientos de la compañía.



Comer fuera probablemente esté muy vinculado a la economía de cada persona e interactuar socialmente con familiares o amigos, todo para pasar un momento agradable. Los empresarios de hoy tienen esto en mente, por lo que es importante innovar y sorprender al cliente. Para que esto se lleve a cabo, la administración debe contar con las herramientas necesarias que le permitan plantear estrategias de mejora y crecimiento.

El inconveniente es que la mayoría de las empresas de este rubro se basan en procedimientos empíricos, lo que no les permite asignar correctamente sus costos de producción y establecer el precio de venta apropiado. Dada la fuerte competencia que existe actualmente entre los negocios de alimentos y bebidas, es sensato pensar que quienes prevalecerán serán los negocios que tengan en cuenta una estructura de costos. De modo que un sistema de costos ofrece ventajas en estos negocios, permite tener un control de los costos, determinar los precios apropiados, tener un control del uso de recursos, reducir las pérdidas, entre otros beneficios de utilidad para la administración.

Peralta (2016), *Aplicación de un Sistema de Costos para Mejorar la Rentabilidad del Restaurante J & L S.A.C.*, Bagua 2015, Perú. Resalta que los costos son esenciales para fijar el precio de venta de los productos y proveer herramientas necesarias a la administración para tomar decisiones acertadas, por lo que debe ser tratada correctamente. La mayoría de las personas quieren tener un gran margen de contribución en los productos que comercializan y, en este caso, los platos ofrecidos en un restaurante pueden dejar un buen nivel de utilidad, para alcanzar ese objetivo es necesario tener un sistema de costos.

Casusol y Seminario (2014) realizan una Propuesta de un Sistema de Costos de Producción para Mejorar el Nivel de Rentabilidad en el Restaurante "El Cholito", Chiclayo 2013, Perú. Nos dicen que muchas de las empresas de servicios, como los restaurantes, no invierten en un sistema de costos y generalmente cometen errores al establecer sus precios de venta empíricamente o con referencia al nivel de mercado. Causando en muchos casos que la empresa en lugar de obtener ganancias, genere pérdidas. Además, no reciben capacitación para determinar sus costos reales.

Los restaurantes Chifas se han ido incrementando a medida que la comida chifa se ha consolidado en el gusto de los comensales peruanos, desde los chifas de alta categoría hasta las chifas más populares o chifas de paso, convirtiéndose en lugares de agrado para reuniones y eventos sociales. Podemos destacar que esta comida es muy diferente a la

comida china que se conoce en otros países, sus platillos se integran con el condimento propiamente peruano, dándole un sabor único y variado.

En la ciudad de Chiclayo, Chifa Fortuna S.R.L. es una empresa dedicada a prestar servicios relacionados con la gastronomía de la cocina china y tiene veinticuatro años en el sector.

El problema que el Chifa Fortuna S.R.L. presenta actualmente es que no tiene un sistema de costos por producción que facilite el control de los costos y gastos incididos en la preparación de los platos que ofrece. Esto dificulta la correcta valoración de la materia prima y, por lo tanto, no existe un inventario real, ni la fiabilidad en la determinación de los precios. Las causas son principalmente responsabilidad de la administración, vale mencionar que la fijación de precios se realiza de forma empírica en coordinación con la experiencia del chef y según los precios de la competencia.

Por lo expuesto, el estudio se lleva a cabo para diseñar un sistema de costos por producción que se ajuste a los requerimientos de esta empresa de servicio y facilite tanto el trabajo administrativo y de ventas de los propietarios como la parte de contabilidad.

## **1.2. Formulación del Problema**

¿La propuesta de un sistema de costos por producción mejorará la determinación de los precios en el Chifa Fortuna S.R.L., Chiclayo 2017?

## **1.3. Objetivos**

### **Objetivo general:**

Definir el nivel de incidencia de un sistema de costos por producción en la determinación de los precios en el Chifa Fortuna S.R.L., Chiclayo 2017.

### **Objetivos Específicos:**

Identificar el costo que incurre para la producción de los platos que ofrece el Chifa Fortuna S.R.L., Chiclayo 2017.

Analizar la estructura actual de los costos manejados por el Chifa Fortuna S.R.L., Chiclayo 2017.

Evaluar las ventajas que ofrece un sistema de costos por producción en la determinación de los precios.

Proponer el diseño de un sistema de costos por producción para la determinación correcta de los precios en el Chifa Fortuna S.R.L., Chiclayo 2017.

#### **1.4. Justificación**

El número de empresas en el sector de servicios crece día a día en el Perú. Esto es gracias al espíritu empresarial y el deseo de superación de todos los peruanos, siendo las MYPES una parte importante del mercado que actualmente significa un gran aporte al desarrollo de la región, como generador de empleos.

Sin embargo, un gran número de empresas de servicios tienen una debilidad y es la falta de organización administrativa y financiera adecuada, que tengan en cuenta una estructura de costos. Situación que no es ajena en restaurantes o empresas que ofrecen comida y bebidas.

En la presente investigación, se diseña un sistema de costos por producción buscando mejorar la determinación de precios y resolver el problema que la mayoría de las empresas en este rubro tienen al establecer sus precios, demostrando la importancia de implementar un sistema de costos para una mejor toma de decisiones rápidas y efectivas.

Además, se podrá tener información más confiable y completa en el momento adecuado. Con esto, la empresa podrá proponer estrategias de crecimiento y mejora continua que le permitan prestar un servicio de calidad al cliente.

Si realiza un seguimiento de los costos, también puede tener control sobre el uso de los recursos.

Los resultados obtenidos en esta investigación servirán principalmente a los propietarios y empleados de la empresa, que podrán conocer de manera válida los costos de producción y de esta forma, establecer el precio adecuado de los platos que ofrece. Asimismo, será útil para aquellos empresarios que decidan comenzar sus propios negocios.

La presente investigación tiene importancia metodológica, para aquellos estudiantes, profesionales e investigadores que deseen realizar estudios similares a la contabilidad de costos en las empresas de servicios.

### **1.5. Antecedentes**

En Colombia (2016), se realizó la investigación denominada Implementación de un Sistema de Costos para el Restaurante el Huerto de la ciudad de Ocaña, siendo el objetivo primordial establecer un sistema de costos, mejorar el control sobre el uso de sus recursos y establecer una planificación más precisa de actividades y procesos. Para esto, se diseña una hoja de costos para conocer todos los costos incurridos para proporcionar el servicio a los clientes. En este caso, se concluye que la contabilidad de costos facilita información oportuna relacionada a los costos de producción por cada plato y venta de los mismos, lo que facilita la preparación de una sucesión de informes en los que se basa la administración para tomar decisiones, porque un buen sistema de contabilidad mantiene un registro de los costos, lo que mejora la manera de utilizar los recursos. Identificar los elementos de costo, proporciona información que permite mejorar cada una de las áreas de producción para que, de ser necesario, se puedan desarrollar acciones preventivas y correctivas. Al diseñar e implementar un sistema de costos, se contará con una herramienta en el restaurante que ayudará a optimizar sus esfuerzos y elevará el nivel de calidad con costos más bajos. Utilizando el sistema de costos, fue posible determinar el costo unitario de aquellos platos que tienen más rotación; de esta manera se reconocieron los beneficios y la mejora en la gestión de los costos. (Roper, 2016).

En la investigación, Selección de una estructura de Contabilidad de Costos para el Restaurante UQ UKU, realizada en Colombia (2014), la finalidad fue seleccionar una estructura de costos, dada la necesidad de saber cuál es el costo de producir un plato o producto y a cómo venderlo, administrar los costos y las inversiones. Para recopilar información, como herramientas, se utilizó una entrevista dirigida al propietario del negocio y una encuesta dirigida a los empleados. Se llegó a las siguientes conclusiones principales: la empresa no cuenta con información precisa debido a la falta de contabilidad de costos. Se estableció el sistema de costo por órdenes como el más apto de aplicar en un restaurante. Por lo tanto, la implementación de esta herramienta, que será responsabilidad del gerente, resultará en una reducción de costos significativa, una buena gestión de los

recursos evitará el desperdicio y también logrará una buena rentabilidad en el negocio, además del uso efectivo de esta estructura, y el movimiento financiero, habrá evidencia de cada operación que tuvo lugar el día y ello será necesario para tomar medidas adecuadas. (Barbosa y Portillo, 2014).

Es significativo tener en cuenta una estructura de costos, porque mediante ello puede saber cuál es el costo para producir un bien o servicio y a cuánto venderlo, para que haga frente a los costos de producción y sepa en cualquier momento la situación financiera y económica del restaurante. Por ello, es importante tener un sistema de costos de acuerdo con los requisitos del negocio.

Para desarrollar una hoja de cálculo para determinar el costo de cada plato en cualquier restaurante, y por lo tanto la administración tenga una gestión adecuada para evitar costos excesivos, se llevó a cabo un estudio: Costeo para un Restaurante Gourmet en Colombia (2013). Concluyendo que el coste de la comida en el restaurante se calcula no sólo sumando el coste de las materias primas utilizadas en él, sino también todo el coste de mano de obra y coste indirecto de fabricación y tenerse en cuenta los gastos. También indican que para fijar los precios de venta de platos en el restaurante, es necesario utilizar una herramienta de costo óptimo y costo real sin incluir fugas y pérdidas prevenibles. (Quintero, 2013).

Es importante contar con las herramientas necesarias para establecer el coste de cada plato y tener un registro para evitar sobrecostos, para esto debe tener en cuenta todos los costos asociados con la prestación del servicio. Por lo tanto, el cliente podrá estar satisfecho tanto con el precio de venta como con la calidad del servicio.

Hurel y Cárdenas (2017), Costos por Órdenes de Producción y su Impacto en el Estado del Resultado Integral, para la revista eumednet en Colombia. Concluyen que, se observaron diferencias en las ganancias para cada producto en comparación con lo que se mostró en los libros contables, producto de la inexistencia de un sistema de costos por órdenes de producción. Un mundo globalizado y competitivo nos condiciona tener las herramientas para tomar decisiones, siendo importante contar con información completa y veraz. El sistema de costos es adecuado para microempresas que procesan diversos productos. Al aplicar el sistema, se pudo notar desconocimiento por parte de la empresa en el uso de recursos, manejo de costos y falta de datos para las decisiones proyectadas.

En la actualidad, la empresa en estudio no tiene un sistema de costos, por lo que no se refleja información confiable en los estados financieros. El uso de un sistema de costos por órdenes de producción posibilita asignar correctamente los costos, lo que contribuye tomar mejores decisiones. En este estudio, se mostró la diferencia entre usar un sistema y la determinación de manera empírica.

En Ecuador (2015), se realizó la investigación titulada “Los Costos de Producción y la Fijación de los Precios de Venta en la Empresa Impactex”, donde se concluye que la empresa no tiene información precisa sobre los costos relacionados con el proceso de producción, siendo imposible la correcta fijación del precio de venta. Al mismo tiempo, la compañía no tiene el control adecuado sobre la materia prima directa, mano de obra directa y costos generales de fabricación; impidiendo conocer el conjunto de recursos consumidos en la producción y el valor que crean. No tienen un sistema definido para fijar un precio de venta que les permita obtener información sobre su variabilidad y sirva como modelo para verificar su comportamiento al determinar el beneficio. No existe un sistema de costos conveniente que permita una determinación más simple y precisa de los costos de producción mediante el uso de documentación contable y registros para obtener datos oportunos y precisos. (Jácome, 2015).

En la correcta fijación de precios, es importante contar con información real sobre los costos asociados con el proceso de producción, para esto se debe tener control sobre los materiales y recursos utilizados. Siendo un sistema de costos, una herramienta importante que proporciona información real a la empresa para determinar sus ganancias, situación que es conveniente para tomar decisiones.

En la investigación, Diseño de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción para la "Empresa Artesanal Vidriería Vialsa" (2015), se concluye que la empresa trabajó sobre la base de la experiencia, sin tener en cuenta los elementos del costo, por lo que no tenía datos reales sobre el costo de fabricación de un pedido en particular, y no sabían con seguridad el margen de utilidad que generaban. El resultado de la utilización de este diseño de costos fue novedoso para la compañía, donde los costos indirectos de producción se tomaron en cuenta para determinar el costo total por pedido y establecer el precio de venta. Según la apreciación particular del propietario, previamente, su mayor problema era la inexactitud para la fijación de precios en un contrato específico, pues jamás hizo un examen exhaustivo de todos los elementos relacionados con el coste de la orden de

producción. Después de examinar la fase del proceso de producción en el período en que se compiló el costo de producción, pudo entender que los beneficios que recibió en sus contratos no eran los ideales, dado que no reflejaba la ganancia que esperaba para cada orden de producción. Esto se debe al hecho de que en la evaluación ordinaria, se estimó el costo del material y los costos de mano de obra, excluyendo los costos indirectos de fabricación, de manera que las obras grandes cumplen o exceden su perspectiva, mientras que aquellas con un bajo valor; al no valorar el nivel de dificultad generado en cada contrato, la mano de obra no se evalúa apropiadamente, por lo que los resultados muestran ganancias menores a lo deseado. (Montaleza y Sancho, 2015).

Un sistema de costos le permite tener información real sobre sus costos de producción, lo que permite establecer el precio apropiado y así obtener los beneficios esperados por la empresa.

Aguirre y Mero (2013) realizaron un estudio titulado "Implementación de un sistema de costos para órdenes de producción para determinar el costo de ventas en Samanta Cosedora en Guayaquil, Ecuador". Se concluye que la principal debilidad de la empresa es no poseer un sistema de costos, que facilite tener conocimiento sobre los materiales consumidos en el proceso de producción, como tampoco su correspondiente seguimiento de los mismos y poder establecer el costo unitario de los productos. Dado que se calculan empíricamente y se basan en la competencia. Esto lleva a un precio de venta desfavorable.

Cuando la empresa no está bien estructurada y no controla el proceso de producción, esto incide en la calidad del servicio o producto ofrecido y el costo de producción. Por lo tanto, la estructuración del sistema de costos por producción, le posibilitará establecer el precio de venta, costo unitario de producción, el control de los costos, el uso correcto de las materias primas y lograr así la obtención de rentabilidad deseada por el propietario.

En la ciudad de Cusco, se realizó la investigación del Sistema de Costos y Efectos Económicos en la Gestión de la Cadena de Restaurantes "Inversiones Grupo Don Tomás SAC." (2015), los autores señalan que para optimizar la gestión administrativa y financiera surge la necesidad de crear un sistema de costos, puesto que no cuentan con esta herramienta y no tienen información precisa, por tanto los precios actuales son ficticios. La adecuada determinación del costo contribuye a un mayor beneficio para la cadena de restaurantes. Por otra parte, se debe considerar todos los costos indirectos si

realmente intervienen en el establecimiento de los precios reales de las comidas vendidas. (Mendoza y Apaza, 2015).

En este caso, se realiza un análisis de los efectos económicos en la gestión mediante el establecimiento de un sistema de costos, debido a una fijación inadecuada del coste, lo que propicia que los precios fijos no sean reales. Con un sistema de costos adecuado, es posible controlar los costos, necesarios para la fijación de precios y la generación de mayores ingresos económicos.

En su investigación, Sistema de Costos de Producción y su Influencia en la Determinación del Costo y Precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L., distrito de Cusco, periodo agosto-octubre 2016, el autor concluye que el análisis situacional de costos y precios en la empresa, permitió evaluar objetivamente el costo real y el costo estimado por la empresa, lo que reflejó una baja en el costo de producción de los mismos. Esta información, permite a la empresa tener conocimiento de los precios reales y utilidad que genera cada plato. Al medir el impacto, luego de la aplicación del Sistema de Costos por producciones específicas, esto influyó significativamente en establecer el costo y precio de las comidas, ya que el costo de producción se redujo y aumentó la ganancia. (Ruíz, 2016).

Al realizarse la ejecución del sistema de costo por producción, se compara el costo estimado con el costo real y, de esta manera, se conocer el valor de venta real por cada plato. Siendo importante porque mediante esto se pretende mejorar la toma de medidas, ganancia y fijación de precios.

En la investigación denominada Implementación de los Costos por Órdenes en la Determinación del Valor de Venta de la Empresa Confecciones S.A.C. Ubicada en el Distrito de Ate Vitarte Periodo 2011, Lima. Se concluye que es necesario implementar un sistema de costos por órdenes correspondientes a la forma de fabricación de la compañía, y determinar su costo por pedido, prescribiendo el precio de venta más asequible para nuestro cliente. Para este fin, los costos de producción deben describirse adecuadamente y no estimarlos. Además del cómputo de los compendios del costo de los componentes para los pedidos, el costo unitario de la vestimenta se determinará para cada pedido, ofreciendo así una venta a valor razonable que representa un precio atractivo y competitivo en el mercado. Admitir fijar el auténtico valor económico de las cargas fabriles, servicios



básicos, depreciación, planillas administrativas, determinar el valor de los elementos que secundariamente intervienen en la elaboración. (Carpio, Corcino y Taipe, 2017).

Con la implementación del sistema de costos, fue posible identificar claramente los elementos de costo que integran el costo de producción y determinar un valor de venta adecuado. Ante la ausencia de procedimientos técnicos para el tratamiento de los costos, porque estos se llevan a cabo empíricamente.

Según la investigación, Sistema de Costos por Órdenes y su Influencia en la Fijación de Precios de Venta en la Empresa Multiservicios Asaqui E.I.R.L., Pacasmayo 2016, se concluye que el sistema de costo por orden afecta a la fijación de precios de venta, pues fue posible establecer el valor de la producción real de los productos solicitados del mes, y se encontró diferencia en la determinación del precio de venta del producto, de acuerdo con el sistema de costo de órdenes en relación con los precios establecidos antes de su aplicación. Anteriormente, la empresa no tenía un sistema de costos y, por ende, no tenía conocimiento del costo real de sus productos, por lo que la forma de costear su producto era incorrecto. Hubo una mala administración del personal y costos indirectos de producción, que fueron aceptados para otros costos al asignar una cantidad de S / 50.00 o S / 100.00 soles. Los tres elementos básicos del costo se controlan a detalle: material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, con el sistema de costos por órdenes, acumulándose según cada pedido en una hoja de costos que se alimenta de la hoja de requisición de materiales, las boletas de tiempo y trabajo, y los CIF según su base de asignación, de modo que al sumar los tres elementos y dividir por la cantidad de unidades a producir, se obtenga el costo unitario del producto. (Javier, 2016).

La empresa en estudio no tenía un sistema de costos, por lo que no había información que proporcionara el costo real de producción y el tratamiento correcto de los mismos. Al diseñar el sistema de costos por órdenes, se determinó que interviene en la determinación de los precios, observando una diferencia con el precio establecido previamente.

En la investigación, Sistema de Costos por Órdenes en la Fijación de Precios y Control de Recursos en la Empresa Corporación Wamatray S.A.C., en la Ciudad de Trujillo Periodo Enero - Julio 2013, se demostró la inexistencia del control apropiado de los recursos; al no tener la información necesaria les impide tener una contabilidad de

costos. Mediante el punto de equilibrio se obtiene que es menor a la facturación real para el mismo período, lo que muestra que el precio para el servicio es lo suficientemente adecuada (pero se puede mejorar para lograr 10% de ganancia sobre los costos), favoreciendo a la administración. Después de un examen técnico, se aplicaron métodos para implementar el sistema de costo, el cual, al ser probado y reafirmando sus buenos resultados, se planteó su utilización. El resultado final de los costos totales conseguidos, permiten instaurar el parámetro de control de los recursos, los procesos de servicio de distribución adecuados, ayudando a fijar los precios y mejorar el servicio al cliente. (Florián y Fernández, 2013).

Se reconoció que la empresa realizaba sus operaciones de forma práctica y no contaba con un control adecuado de los recursos. Situación que no permite realizar una contabilidad de costos. A través del sistema de costos, se puede acceder a información completa y permite asignar los recursos para contribuir a la fijación de los precios.

Según Gutiérrez (2015) en su investigación realizada en Trujillo, Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción para mejorar la Rentabilidad de la Empresa Consorcio D&E SAC, concluye que el sistema de costos, aumenta su rentabilidad. Se llevó a cabo un diagnóstico de la situación en términos de costos, desarrollando un sistema de costos de órdenes, en conformidad a descripciones del cliente, que se consideraron en la producción, se decidió implementar un sistema de costos por órdenes de producción, para conseguir efectividad y eficiencia en el proceso productivo y lograr los objetivos de la compañía. La compañía desconoce sus costos de producción, no posee elementos necesarios que le permitan monitorear los procesos, y tener información básicas para tomar decisiones. Además de eso debemos añadir que la competencia brinda similares productos a menor precio, razones que complican la búsqueda de soluciones.

Un punto importante a considerar es la competencia, quienes ofrecen los productos a precios más económicos para el cliente, siendo un factor que se asocia con los costos incurridos para la determinación de los precios. Por ello, ante la falta de un sistema de costos afín a las necesidades y particulares de la compañía que suministre datos confiables en relación a los costos de producción, se ofrece un sistema de costos por órdenes de producción en la mejora de la fijación del precio y la rentabilidad de la empresa.

Flores señala en su investigación, Sistema de Costos por Órdenes y su Incidencia en la Rentabilidad de las Empresas Constructoras del Perú: Caso Empresa F&C E.I.R.L. Trujillo, 2016, que los autores de diferentes partes del mundo indican que el sistema de costo por orden posibilita supervisar adecuadamente cada pedido, los materiales utilizados y el coste de cada producto, así como permite acumular los costos de orden elaborado y establecer cada elemento, para lograr la mejor eficiencia. Según la bibliografía analizada, el sistema de costos para los pedidos es rentable en las empresas de construcción en Perú, lo que posibilita mejorar el control de los gastos y los ingresos. Se estima que la correcta aplicación del sistema tiene un efecto positivo en la rentabilidad, la determinación de los costos de producción, los elementos más importantes de los indicadores de costes y resultados que muestran la gestión de costes. Concluyendo que la mayoría de los trabajos confirmaron que el sistema de costos en pedidos incide en la rentabilidad de las compañías constructoras en Perú. Esto requiere que la compañía realice la aplicación para asegurar un control adecuado sobre sus ingresos y gastos por pedido especial, así como la capacidad de fijar sus propios precios y obtener mayores ganancias, que se refleja en la rentabilidad. (Flores, 2016).

La empresa, a pesar de tener un sistema de costos globales, esta no proporciona la información necesaria requerida. Por tanto, se plantea aplicar un sistema de costos por órdenes que facilite controlar el trabajo realizado en cada etapa de la construcción. El estudio es beneficioso para la empresa porque se comprobó que mejora la determinación de la rentabilidad y el uso de los recursos, además de obtener información real que le permitirá planificar y establecer estrategias.

En la investigación, Propuesta del Sistema de Costeo por Órdenes frente a la Gestión Estratégica en Confecciones Astrid – Chiclayo 2014, se concluye que la empresa carece de conocimiento empresarial en la parte administrativa A través de un sistema de costos por órdenes, será posible conocer la influencia de los costos de producción en cada producto, a través de esto, la administración logrará tener un informe detallado para mejorar su gestión y tomar las medidas correspondientes. Anteriormente, la compañía no establecía los costos y los precios por lo que no tenía un buen registro de sus bienes y el conocimiento de los beneficios que generaba. (Cumpa, 2016).

Casusol y Seminario (2014), Propuesta de un Sistema de Costos de Producción para Mejorar el Nivel de Rentabilidad en el Restaurante "El Cholito", Chiclayo 2013.

Concluyen que la empresa al no tener una adecuada distribución de costos, no identifica los elementos de costo que interviene en cada plato y por tanto, no logra comprobar su ganancia real. Por otra parte, la propietaria carece de conocimientos en relación al precio de venta, pues este es establecido de manera empírica de acuerdo a los materiales sin tener en cuenta el costo de mano de obra y costos indirectos de fabricación. Ello afecta tomar decisiones adecuadas y el análisis real de los costos. El resultado de la propuesta fue positivo, donde se muestra de manera práctica en hojas de Excel el cálculo de costos por plato, así mismo la rentabilidad real. Si no se tiene en cuenta una estructura de costos, no se podrá asignar correctamente los costos a cada plato y la información que se maneje no será real. Por ello, un sistema de costos de producción resulta conveniente para tener un mejor control de los costos, establecimiento de precios y ganancia real.

Alarcón y Flores (2011), en su investigación: Propuesta de un sistema de costos para mejorar el control de las actividades comerciales en la Empresa Chrislean Food E.I.R.L. de la ciudad de Chiclayo - 2010, concluyen que la empresa en estudio no administró adecuadamente su información de costos y no hubo control de la mercadería. Esto los motivó a determinar su precio de venta para cada producto en función de la competencia. Además de esto, la compañía no tiene en cuenta el método punto de equilibrio para que identifiquen la cantidad de ventas para obtener ganancias. Por lo tanto, podemos decir que la compañía ha tenido una mala gestión al no determinar los costos incurridos y evitar gastos innecesarios.

La mayoría de empresas de servicios, al no contar con información real sobre sus costos de producción, establecen sus precios de acuerdo al mercado. Esto no permite identificar el margen de ganancia exacta por cada plato y dificulta la toma de decisiones.

En la investigación, Análisis y diseño de un sistema de costos por órdenes de producción en la empresa promotora y servicios Lambayeque S.A.C. para lograr un manejo técnico con eficiencia y rentabilidad 2009, los autores concluyen que el sistema actual limita la obtención de información respecto al proceso productivo para realizar el análisis y monitoreo de la empresa. El sistema utilizado actualmente no permite identificar el margen de utilidad de cada cultivo, lo que se complicaría aún más si se realizan cultivos en forma simultánea, pues podría darse el caso que un cultivo determinado este financiando a otro. Por este motivo, el diseño propuesto admitirá tener un manejo técnico, aplicando procesos administrativos y contables para identificar cada recurso agotado en las

etapas del proceso productivo. De esta manera, Gerencia podrá contar con información necesaria para la planificación, precisar políticas y metas con miras a disminuir los costos, optimar la eficiencia y rentabilidad. (Barandiarán y Lobatón, 2010).

En toda empresa es importante contar con las herramientas que le proporcione la información real. El sistema de costos posibilita conocer en todo momento el costo incurrido en el proceso productivo e implantar el margen de utilidad que se desee y tener un control de los mismos.

De acuerdo a la investigación, Importancia de la Determinación de los Costos y la Rentabilidad del Maíz Amarillo Duro para Incrementar la Producción y Comercialización en la Comunidad Campesina Santa Lucía de Ferreñafe – 2009, los autores concluyen que los comuneros no se preocupan por determinar cuáles son sus costos de producción, y se rigen solo por los conocimientos obtenidos a través de la experiencia o conocimientos que les han transmitido sus predecesores. Los campesinos solo tienen en cuenta el resultado de la venta y se fijan en si recuperan o no el capital invertido, o por lo menos algo que les permita vivir el día a día y no piensan a futuro. Se ha podido apreciar, que si se organizan y llevan un control adecuado de sus costos, este cultivo puede ser muy rentable, y mejoraría aún más si se recibe apoyo del Gobierno en cuanto a capacitación y tecnología. Se ha establecido que la comunidad, carece de apoyo técnico legal, realizando una serie de trámites por diversas contingencias, en lugar de promover la unidad productiva que mejore el rendimiento agrícola y el mejor uso de sus tierras. (Hidalgo y Mendoza, 2010). Es importante determinar los costos del negocio, ante la falta de registro y falta de información de los costos por producción. Se ha apreciado que si se organizan podrían obtener mayores ganancias y mejorar la eficiencia en el proceso productivo.

Después de haber efectuado el trabajo de investigación, Aplicación de un Sistema de Costos por Órdenes Específicas en la Empresa Inversiones Vista Alegre SRL, para Mejorar su Rentabilidad, en José Leonardo Ortiz 2013, para resolver una dificultad que ocurre en varias empresas pequeñas al determinar sus costos, ya que este tipo de empresas operan sin estar seguras de si obtienen utilidad o no. Por lo tanto, se sugiere emplear un sistema de costos por órdenes específicas para optimizar la rentabilidad de la compañía. Para obtener información, se utilizó una encuesta y se procesaron los datos correspondientes, obteniendo información precisa y concreta sobre el problema descrito, obteniendo las siguientes conclusiones: Ha sido posible identificar el proceso de órdenes de pedido, donde

se observó que la compañía efectúa con ciertos procedimientos esenciales al manejar un pedido, encontró errores en los procedimientos inmersos y se detectó el proceso presupuestario como el más destacado, porque la empresa no hace un presupuesto antes de decidir si un pedido es respondido o no, y además, podría corroborarse que los elementos del costo no se determinan por separado, centrándose en el valor de los bienes, omitiendo otros elementos. Se identificaron las cualidades y deficiencias del sistema de costos, observando que Ocasionalmente la organización sigue la metodología, crea grupos de control, considera los tres componentes del costo, establece el precio de venta de forma apropiada y numerosas razones que nos demuestra que la organización no tiene un sistema de costos para pedidos particulares, que mantenga un control contable, así como monitorear los componentes que constituyen el costo total de un pedido, logrando competencia y viabilidad. Se realizó la medición genuina de los pedidos, y se distinguió que la organización no decidió su ganancia real, ya que la organización no decide el costo real de la mercancía para cumplir con el pedido, así como no se calculan sus costos de trabajo y costos indirectos, por lo cual el beneficio adquirido por la organización no es real. De hecho, se logró a través de esta evaluación saber si la organización ganó o perdió en la atención de ciertas órdenes y se midió el beneficio de la organización, mejorando a través del control de los diferentes componentes del costo. (Balcazar y Morales, 2014).

Se puede apreciar la importancia de realizar un presupuesto antes de aceptar realizar un pedido, además de identificar los elementos del costo en que incurriría en el proceso productivo para establecer el costo real de la mercadería, determinar la verdadera utilidad y llevar un control contable.

Según el estudio, Diseño de un Sistema de Costos por Órdenes Específicas de Trabajo en la Empresa Ternos Junior S.R.Ltda., para Mejorar su Rentabilidad - 2014, después de haber realizado la investigación y procesado la información obtenida a través de las técnicas e instrumentos se dan a conocer las siguientes conclusiones: La empresa no establece de forma efectiva los elementos del costo, teniendo en cuenta solo el costo de los materiales, por lo tanto, se desconoce el costo de producción y, en consecuencia, el costo por cada pedido. Los costos de producción se determinan empíricamente, por lo que el propietario no conoce la ganancia real recibida al final de cada pedido, y la contabilidad que realiza la empresa es de naturaleza comercial. Además, el punto de equilibrio no se determina y no se tiene en cuenta la cantidad de dinero o unidades de producción para que

la empresa obtenga beneficio; ello no contribuye a una mayor rentabilidad. La empresa no cuenta con registros para controlar sus recursos consumidos en órdenes de trabajo, ya que no establece procedimientos para controlar sus costos de producción, que le permitan tener información oportuna y necesaria para tomar decisiones gerenciales. (Malca y Ocaña, 2014).

Una compañía que carece de un sistema de costos, difícilmente podrá tener un registro de los recursos utilizados en el proceso productivo y no podrá controlar los costos de materia prima, costos de mano de obra y costos indirectos de fabricación. Esto es desfavorable para la obtención de información real y veraz para tomar decisiones.

## **1.6. Marco Teórico**

### **1.6.1. Teorías de la Contabilidad de Costos**

De acuerdo a Cartier y Osorio (1992), y la idea que tienen sobre la contabilidad de costos exponen que los hechos económicos registrables corresponden a aquellos que sufren “transformaciones internas de valor, en las que el ente” participa directamente y por su naturaleza no tienen una expresión monetaria objetiva.

La contabilidad de costos es una rama de la contabilidad que sirve de herramienta y proporcionar información en relación a los costos de producción. Con la intención de facilitar a la gerencia tomar decisiones correctas.

La contabilidad de costos brinda datos a la contabilidad administrativa y la contabilidad financiera. Por decir, la deducción del costo de un artículo es responsabilidad de la contabilidad de costos, que aborda los problemas de una valoración de stock de la contabilidad financiera, y también las necesidades de la contabilidad administrativa para tomar decisiones, como la elección de los más competentes métodos para asignar precios a los artículos. La contabilidad de costos actual comienza con la forma en que la recopilación de datos sobre costos se basa en las decisiones de administración tomadas. (Horngren, Datar y Rajan, 2012).

Según Rojas (2007) un sistema de información como la contabilidad de costos, posibilita establecer el costo incurrido en cada etapa del proceso productivo e identificar la manera en que este se genera.

García (2008) La contabilidad de costos se usa para establecer, contabilizar, recolectar, monitorear, examinar, dirigir, interpretar y presentar todo lo concerniente a los costos de producción, ventas, administración y financiación.

Los primordiales fines que tiene son determinar los costos correctamente para valorizar los inventarios y medir la utilidad generada por la empresa, los cuales son reflejados en el Balance General y Estado de Resultado. Y proporcionar a la administración información veraz para planear, controlar y tomar de decisiones. (Arredondo, 2015).

Yardin (2002) Teniendo en consideración la definición de contabilidad de costos, se realiza un análisis de la "Teoría General del Costo" con las revelaciones de la "técnica contable".

Sobre todo, debemos recordar que la idea "Costos" no debe confundirse con "Contabilidad de costos". La contabilidad de costos es un método para registrar los hechos económicos relacionados con los costos, que tienen un objetivo inequívocamente caracterizado. Que es proporcionar las herramienta para realizar la "estimación de costos" de bienes producidos por la organización, cuyo objetivo es el intercambio en el mercado. Entre tanto, desde nuestra visión, es favorable esclarecer que la Contabilidad a la que nos referimos se compone de un tipo de Contabilidad que no agota el alcance de la disciplina contable. Sin duda, a pesar de que la Contabilidad es una técnica que reacciona a decisiones específicas que perciben su premisa esencial en la "Partida Doble", puede subdividirse en dos orientaciones que dependen de los objetivos buscados. (Yardin, 2002).

Es importante tener claro que la técnica de contabilidad de costos permite registrar los costos incurridos por la empresa durante el proceso productivo, para realizar el correcto tratamiento de los mismos. Lo que servirá de suministro de información para una mejor gestión.



### **1.6.2. Teorías del Costo**

Según Rojas (2007) el costo se comprende como el total de los costos causados por la compra de un bien o servicio, con el objetivo que este origine un ingreso más adelante. Dichos costos pasarán a ser reconocidos como gastos en el momento en que se perciban los ingresos.

Para Arredondo (2015) costo es el acumulado de erogaciones en que se incide para la producción de un bien o prestación de servicios, en los que interviene materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Se define costo a los desembolsos afines con la producción, que se incluyeron en los bienes y los que se invirtieron en los productos. Estos pagos están relacionados con los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, necesarios para transformar materias primas en productos finales con la combinación del trabajo humano y la maquinaria. Asimismo podemos aseverar que coste es el pago en sí, que está relacionado directa o indirectamente con la compra de bienes en su producción. (Pastrana, 2012).

Según Horngren et al. (2012) el costo es definido por los contadores como un sacrificio de recursos asignados para el logro de objetivos establecidos. Costo es la cantidad monetaria para obtener un bien o servicio. Costo real es en el que ya se ha incidido, en contraposición a un costo presupuestado, que es costo pronosticado. Ambos costos son de utilizar para la gerencia, pues permite evaluar la calidad de su trabajo en la compañía.

Bajo el punto de vista económico, considera costo a cualquier vínculo activo entre propósito o resultado, así como los factores, medios o recursos que se consideran necesarios para obtenerlo en el proceso de producción. Esta relación se adhiere al concepto económico como sacrificio, en lugar de costo financiero como un consumo. El concepto del proceso de producción está asociado no solo con procesos industriales. Proceso productivo se entiende como cualquier conjunto de acciones destinadas a aumentar la capacidad de satisfacer las necesidades de un producto o servicio. Por lo tanto, el concepto de costo es común y abarca todos los tipos de actividades y todas las ramas individuales de cada uno. (Cartier y Osorio, 1992).

En una empresa es importante tener un control de los costos para que la producción económica sea mínima y pueda ser competitivo en el mercado. Ofreciendo al cliente un producto de calidad a un precio accesible.

### **1.6.3. Teorías de Elementos del Costo**

Los elementos de los costos de los productos se clasifican como materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de producción. Los suministros de estos datos son necesarios para lograr la medición de ingresos y fijación del precio adecuado por cada producto. (Gómez, 2001).

Las materias primas son los recursos utilizados en la producción, que se convierten en productos listos para usar a través del trabajo y los costos indirectos. Siendo aquellos que se logran identificar en la elaboración del producto terminado, se relacionan fácilmente con él y significan el costo principal de los materiales en la fabricación del producto. Por otro lado, los materiales indirectos son aquellos que participan en el desarrollo del producto, pero son de importancia relativa con respecto a los materiales directos. (Gómez, 2001).

Mano de obra es el trabajo humano utilizado para producir un producto. El trabajo directo está estrechamente involucrado en la producción del producto terminado y se puede vincular fácilmente a él. En cambio la indirecta, no tiene costos significativos en la fabricación del producto. (Gómez, 2001).

Los costos de producción indirectos son aquellos que proceden de materiales indirectos y mano de obra agregado todos los costos incididos en el proceso productivo. Sin embargo, al instante de obtener el valor del producto final no es fácil identificarlo. (Gómez, 2001).

De acuerdo a Gómez (2013) el primer elemento del costo está constituido por las materias primas, que forman la base material de lo que se ofrecerá como producto. Para usarlos, es necesario desarrollar un esfuerzo, que se llama trabajo, formando así el segundo elemento. Los elementos de la naturaleza, compuestos por materias primas y mano de obra,

constituyen dos elementos fundamentales de la producción. El segundo elemento es representado por los esfuerzos humanos, los cuales serían insuficientes si no tiene el equipo necesario, que van desde las herramientas más simples a los más sofisticados equipos, permitiendo ahorro de trabajo y material, aumentando significativamente la productividad. Este equipo tiene una depreciación, que debe considerarse como un elemento del costo de los servicios prestados. También se necesita un lugar donde realizar el proceso del servicio, de este surge el pago de la renta si se alquila o depreciación, si es propio, y en cualquier caso debe considerarse como un elemento del costo, de lo contrario representará una pérdida debido a la imposibilidad de recuperación por medio del precio. Por otro lado, el tercer elemento lo constituyen todos los costos indirectos de producción por la utilización de energía eléctrica, material indirecto, trabajo indirecto, etc.

Según Pastrana (2012) Materiales directos o materia prima son aquellos insumos que son necesarias para la producción de un producto y utilizando una unidad de producto pueden medirse por completo, asimismo se indican que son los que se reconocen en el producto terminado.

La mano de obra directa incluye los sueldos de los trabajadores y empleados, las prestaciones sociales y los aportes de los empleadores de las personas involucradas en acciones directas en el proceso de producción, a través del uso de maquinaria o de forma manual que convierten la materia prima en productos finales. Estos pagos representan el segundo elemento fundamental del valor total del producto. (Pastrana, 2012).

Los costos indirectos de fabricación son imprescindibles para la fabricación, como los materiales indirectos y la mano de obra indirecta, que no puede ser totalmente identificado con la unidad de producción. Y por otro lado, el tercer elemento está constituido por los gastos generales de fabricación. (Pastrana, 2012).

#### **1.6.4. Teorías de Sistema de Costos**

El sistema de costo muestra el valor de los recursos disponibles y evalúa el valor del uso y la venta de estos productos o servicios. Teniendo en cuenta los costos de los recursos adquiridos y utilizados, la administración tendrá la capacidad de evaluar los costos. Al analizar el comportamiento de los costos podemos decir: El costo variable cambia en

relación al nivel de producción o al total de volumen. El costo fijo es constante por un tiempo, con la cantidad de cambios en la línea comercial o la cantidad total. La identificación del costo como variable o fijo proporciona información importante para tomar decisiones y para evaluar el rendimiento de la compañía. (Horngren et al., 2012).

El sistema de costos permite establecer costos de diferentes objetos a través del proceso de acumulación de costos. Posteriormente, estos costos acumulados se asignan a objetos destinados. Al mismo tiempo, la administración pueden usar esta información de dos maneras principales: para tomar decisiones, como la asignación de precios a varios objetos, invertir en indagación y mercadeo; y otros para influenciar a los empleados y animarlos a aprender, premiando a los empleados por sus resultados en la reducción de costos. (Horngren et al., 2012).

Los sistemas de costos son un conjunto de técnicas, estándares y operaciones que permiten planificar, determinar y analizar los costos, así como el proceso de contabilidad de los costos de una o más operaciones de producción en una empresa asociada a subsistemas que controlan la producción y/o los servicios, así como materiales, mano de obra y recursos financieros. Entre los objetivos del sistema de costos están los siguientes: especificar las reglas para la asignación de costos, establecer los juicios de aplicación en el prorrateo y crear la posibilidad o plazo para calcular los costos, estableciendo los métodos, los elementos básicos, como también la metodología para presupuestar los costos y la manera de prescribir los costos totales y unitarios. (Pastrana, 2012).

#### **1.6.5. Teorías de Sistema de Costos por Producción**

El sistema de cálculo de costos de pedidos se utiliza en la elaboración de pedidos especiales o prestación de servicio que varía según las necesidades del cliente. Las materias primas utilizadas, la mano de obra demandada y los costos indirectos de producción varían por orden, y debe mantener un monitoreo por apartado. Además de realizar un registro de los mismos. (Arredondo, 2015).

Este sistema se establece cuando la producción tiene una naturaleza interrumpida, dividida y variada que cumple con ciertos pedidos e instrucciones específicas para la producción de uno o más productos o un acumulado afín de ellos. Por lo tanto, para la

gestión de cada elemento del producto, es necesario crear una orden que acumule los tres elementos de los costos de producción. Por otro lado, los costos unitarios por producto se obtienen al dividir el costo total de producción por unidad de producción producida para cada orden. (García, 2008).

Por otra parte, Pastrana (2012:8) señala que este es un conjunto de estándares y métodos para los costos de contabilidad para órdenes de producción particulares, lo que le permite descubrir un costo unitario para cada solicitud e identificar los diversos niveles del costo total en la producción. La acumulación de costos para una orden es más conveniente cuando el producto o grupo de productos se fabrican según los clientes. Es característico que se pueda determinar que parte del proceso de producción se desarrolla en cualquier momento.

#### **1.6.6. Teoría de Fijación de Precios**

Según Rodríguez (2007) para la determinación del precio de venta se debe considerar parámetros internos: posición del producto en el mercado, estructura empresarial, aplicación de la carga estructural y externos: posición de la empresa en el sector, competencias, posición geográfica.

Según Mora y Schupniks (2009) precio es la suma de efectivo que debe pagarse por la compra o alquiler de un artículo o servicio. También se dice que es el valor monetario de un artículo o servicio destinado al proceso de intercambio. Su trascendencia radica en la relación entre la oferta y la demanda; cuando el precio disminuye, en consecuencia, la demanda aumenta y esto genera mayor competitividad, baja los beneficios, y luego diversos productores dejan el mercado, reduciendo las provisiones y aumenta el precio. Por otra parte, al establecer los precios, debe tener en cuenta la opinión del consumidor y su percepción de los costos y beneficios.

Mora y Schupniks (2009) es un inconveniente cuando una compañía debe establecer precios por primera vez. Las empresas deben colocar sus productos por calidad y precio. Es por eso que fijar el precio es tan importante. Aquí hay algunos pasos significativos para lograr este proceso:

“Etapa 1. Selección de los objetivos del precio”, cada precio concebible afectará de manera diferente los objetivos, por ejemplo, los beneficios, las ventas y competitividad en la industria en general. Una organización puede buscar cualquiera de los seis objetivos principales al fijar sus precios: Supervivencia, Máxima utilidad actual, Para evitar una guerra de precios (fijar precios parecidos a la competencia), Máximo crecimiento de las ventas, Máximo descremado del mercado, Liderazgo en la calidad del producto, entre Otros objetivos de fijación de precios. (Mora y Schupniks, 2009:1-2).

“Etapa 2. Identificación del Mercado”, lo primero que debe hacer para establecer el precio de los bienes es determinar el mercado objetivo. Del mismo modo, conocer su poder adquisitivo, el grado de sensibilidad de los precios, la importancia del producto en relación con otros para estas personas, cuánto pagaría por nuestros productos, es decir, determinar el importe percibido por parte del comprador sobre el producto. (Mora y Schupniks, 2009:2).

Mora y Schupniks (2009:3) “Etapa 3. Determinación de la demanda”, cada precio que una compañía puede cobrar conducirá a un grado desigual de demanda y, por tanto, obtendrá un impacto diferente en los objetivos de marketing.

“Etapa 4. Estimación y Compresión de los Costos”, la demanda es básicamente el límite de precio máximo que una compañía puede cobrar por su producto, y los costos de la compañía representan un monto mínimo. Los costos están relacionados con ideas fundamentales: el productor o comerciante que está en su negocio fija el precio de sus productos para cubrir al menos los costos totales asociados con satisfacer la demanda. Otro punto es para obtener un beneficio en los negocios, es necesario que el ingreso total exceda los costos totales relacionados con la obtención de este ingreso. (Mora y Schupniks, 2009:4).

“Etapa 5. Selección de las políticas de precio”, son aquellos estándares generales, principios o reglas para las actividades que las organizaciones ofrecen o intentan cumplir en sus elecciones de fijación de precios día a día. Algunos de ellos se consideran a continuación: estrategia de adaptabilidad de precios, ajuste de precios, enfoque de fijación de precios para artículos nuevos. En el precio de los nuevos artículos, hay tres enfoques: estrategia de descreme, políticas de penetración, políticas de fijación de precios para la introducción y teniendo en cuenta los costos de transporte. (Mora y Schupniks, 2009:5).

“Etapa 6. Selección de un método para fijar precios”, para establecer precios, se usan muchos métodos entre los más comunes: Precios basados en los costos, Precios basados en el análisis de punto de equilibrio, Precios basados en la demanda y Precios basados en la competencia. (Mora y Schupniks, 2009:6).

“Etapa 7. Selección del precio definitivo”, después de elegir la política y los métodos de fijación de precios, el administrador puede elegir un precio definitivo para el producto o servicio. (Mora y Schupniks, 2009:7).

Horngren et al. (2012), consideran que la forma de determinar el precio de un producto o servicio, dentro de las organizaciones, obedece a la oferta y la demanda. Y se tiene en cuenta tres influencias:

Los clientes influyen en los precios debido a su predominio en la demanda en función de las características y calidad del producto. Las empresas siempre deben considerar las decisiones de precios teniendo en cuenta las opiniones de sus clientes y, posteriormente, administrar los costos con fines de lucro. (Horngren et al., 2012).

Sobre las actividades de su competencia. Desde un punto de vista, las opciones o los productos sustitutos de la competencia dañan la demanda y exigen que una organización reduzca sus precios. Por otra parte, una organización sin competencia puede establecer costos más altos. En el momento en que hay competidores, las organizaciones se esfuerzan por conocer la innovación, el límite de la planta y los procedimientos operativos de estos, para evaluar sus costos. Estos datos son importantes al determinar los precios. (Horngren et al., 2012).

Los costos intervienen en los precios porque afectan la oferta. Cuando menor es el costo de la producción del producto, mayor será el volumen de este producto que la empresa está lista para ofrecer. Cuando aumenta la oferta, disminuye el costo de producir una unidad más, salvo que en ocasiones este aumente. Las empresas proveen productos, si los ingresos al vender unidades adicionales exceden el costo por unidad. Los gerentes fijan precios que sean atractivos para los clientes, de esta manera se maximizan las utilidades. (Horngren et al., 2012).

Para la correcta fijación de los precios, es importante conocer los costos incididos en el proceso de producción y así establecer la ganancia deseada. Sin embargo, otros factores

que se debe tener en cuenta son los clientes y los competidores, pues de ello depende que la empresa sea competitiva y pueda desenvolverse positivamente en el mercado.

## **II. MATERIAL Y MÉTODOS**

### **2.1. Tipo y Diseño de Investigación**

El tipo de investigación que se establece en función a los objetivos propuestos en la presente investigación, es el estudio Cuantitativo Correlacional – No Experimental ya que se analiza el comportamiento de ambas variables frente a los procesos de producción del Chifa Fortuna S.R.L.

#### **Tipo de Investigación**

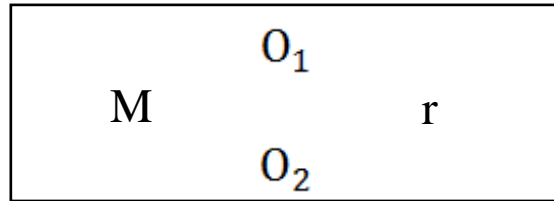
Es Cuantitativo porque los datos que se analizan son cuantificables y medibles, existiendo una relación numérica entre ambas variables de investigación. Se examina y pronostica el comportamiento de la población, haciendo uso de teorías, para confirmar los hechos investigados.

Es Correlacional porque se analiza la situación actual de las variables en un tiempo determinado y la relación que existe entre ambas variables para identificar el comportamiento de una variable conociendo el comportamiento de la otra. Por tanto, puede limitarse a establecer relaciones entre ambas variables sin la necesidad de un sentido de causalidad.

#### **Diseño de la Investigación**

El diseño de la investigación es No Experimental – Transeccional - Correlacional, donde se observan los hechos tal y como se dan en la realidad para analizarlos posteriormente. Se realiza un análisis de la relación entre las variables y se hace una descripción de esta relación.





$M$  = Representa la muestra de estudio.

$O_1$  = Diagnóstico de los elementos del costo por producción.

$O_2$  = Diagnóstico de la fijación de precios actual.

$r$  = Relación entre sistema de costos por producción y determinación de precios.

## 2.2. Métodos de análisis de datos

Se utilizó el método analítico para estudiar en forma intensiva cada uno de los elementos del costo que intervienen en la preparación de cada plato e identificar el costo de producción para el diseño del Sistema de Costo por Producción. De esta manera, establecer la relación del Sistema de Costo por Producción en la determinación de los precios.

## 2.3. Población y muestra

### Población

La población de la presente investigación está constituida por diez personas: cuatro personas involucradas directamente con la preparación de los platos que ofrece el Chifa Fortuna S.R.L., tres mozos, una administradora, una cajera y una contadora.

### Muestra

La muestra de la presente investigación está constituida por la misma población.

## 2.4. Variables, Operacionalización

**Tabla 1**

*Operacionalización de Variable Independiente y Variable Dependiente.*

Variables	Dimensiones	Indicadores	Técnica e instrumento de recolección de datos
Variable Independiente:  Sistema de Costos por Producción.	Materiales Directos.	Cantidad y costo de Materia Prima.	Observación.
	Mano de Obra Directa.	Monto de Remuneración del Personal.	Entrevista.
		Monto de Beneficios Sociales.	Análisis Documental.
	Costos Indirectos de Fabricación.	Monto de Servicios Básicos.	Guía de Observación.
Monto por Alquiler.		Guía de Entrevista.	
		Monto por Publicidad.	Ficha de Registro de Datos.
Variable Dependiente:	Objetivo del Precio.	Orientados a las Ganancias.	Observación. Entrevista. Análisis Documental.
	Determinación de los Precios.	Costo Total.	Costo de Producción.
Margen de Utilidad.		Porcentaje de Utilidad deseada.	Guía de Entrevista. Ficha de Registro de Datos.

*Fuente:* Elaboración Propia.

## **2.5. Técnica e instrumento de recolección de información, validación y confiabilidad.**

### **2.5.1. Técnica de recolección de información**

#### **Observación:**

Este método es esencial para recolectar información de hechos que se da en la realidad, a través de la apreciación, de un objeto o fenómeno determinado.

#### **Entrevista:**

Es una técnica que permite obtener información mediante el diálogo directo con las personas que sean aporte sobre un tema determinado.

#### **Análisis Documental:**

Permite recopilar y examinar información, identificando sus características primordiales, que sustentan el estudio del objeto o fenómeno.

### **2.5.2. Instrumento de recolección de información**

#### **Guía de Observación:**

Se realizó visitas a las áreas de la empresa para la recolección de información, sobre hechos que se dan en la realidad, relacionado a la estructura de costos manejado actualmente y el proceso de determinación de los precios en la empresa.

#### **Guía de Entrevista:**

Permitió establecer contacto directo con el personal de la empresa, a través de una serie de preguntas verbales y escritas, en relación al problema de investigación.

#### **Ficha de Registro de Datos:**

Se analizó y distinguió los documentos relacionados a los elementos del costo de producción que sean necesarios para desarrollar el trabajo de investigación.

### **2.5.3. Validación y confiabilidad de los instrumentos.**

(Ver Anexo N° 4)

### III. RESULTADOS

#### ENTREVISTA A LA ADMINISTRADORA

- 1. ¿La Empresa dispone de algún Sistema que contribuya al control de los costos y determinación de los precios?**

No, actualmente no contamos con un Sistema de Costos que nos permita tener un control de los recursos utilizados y ni el costo de los mismos.

- 2. ¿Cuáles son los platos de mayor demanda que ofrece el Chifa Fortuna S.R.L.? Mencione.**

El Chifa Fortuna es especialista en la gastronomía de la cocina china y ofrece deliciosos platillos como: Kamlu Wantán (grande), Pollo Tipa Kay, Kay Pi, Pollo Lemon Kay, Pollo Chi Jau Kay, Tallarín saltado con Pollo, Tallarín saltado con Chanco asado, Tallarín saltado 40 x 40, Chaufa con Pollo, Chaufa con Chanco asado.

- 3. ¿Conoce cuánto es el costo para preparar los platos de mayor demanda? Favor sírvase detallar.**

El costo de cada plato de mayor demanda se detalla a continuación: Kamlu Wantán (grande): S/ 19.21, Pollo Tipa Kay: S/12.43, Kay Pi: S/13.56, Pollo Lemon Kay: S/12.99, Pollo Chi Jau Kay: S/12.99, Tallarín saltado con Pollo: S/8.47, Tallarín saltado con Chanco asado: S/9.04, Tallarín saltado 40 x 40: S/9.60, Chaufa con Pollo: S/4.52, Chaufa con Chanco asado: S/5.65.

- 4. ¿Cómo determina los costos para la preparación de los platos que ofrece?**

Los costos lo calculo en base a las compras que se realiza semanalmente en el mercado e hipermercado y los gastos por los servicios básicos consumidos en el local (agua, luz, entre otros), así como, el sueldo del personal.

- 5. ¿Conoce la cantidad de insumos que se utiliza en el proceso de producción por cada plato?**

No. El Chef, en base a su experiencia, utiliza la cantidad de insumos conveniente en cada plato y es quien hace el requerimiento de insumos.

**6. ¿Con qué frecuencia realiza usted un control de existencias en el almacén?**

El control se realiza dos veces por semana para verificar la cantidad de insumos en el almacén y realizar las compras necesarias.

**7. ¿Cuál es el procedimiento para determinar los costos de Mano de Obra?**

El personal es contratado según la demanda que tenga los platos del Chifa Fortuna S.R.L., respecto a los cálculos relacionados al sueldo, beneficios sociales y aportaciones, así como la elaboración de la planilla, es responsabilidad de la Contadora. Para el cálculo del costo por mano de obra, tengo en cuenta la remuneración bruta de los nueve trabajadores que están en planilla.

**8. ¿Cómo determinan los precios de los platos que ofrece?**

Para establecer los precios, se tiene en cuenta que platos tienen mayor demanda para poder establecer estrategias de venta. Se considera también el costo de preparación y la ganancia.

**9. ¿Con qué frecuencia actualizan los precios de sus platos? ¿Qué motiva la actualización?**

Los precios se actualizan una vez al año, se tiene en cuenta aumentos o disminuciones del costo de los insumos necesarios para la preparación de los platos.

**10. ¿Cuál es el margen de ganancia que establece para fijar su precio de venta?**

El margen de ganancia que se establece es 50% del costo de preparación de los platos.

**11. ¿Considera factible la adopción de un Sistema de Costos por Producción para optimizar el control de los costos y la determinación de precios de sus platos?**

Sí, sería muy beneficioso para el negocio, tendríamos mayor control de los insumos utilizados en cada plato y el costo que demanda su preparación. Con ello podríamos, fijar un precio conveniente a cada plato.

## ENTREVISTA A LA CONTADORA

**1. ¿La Empresa dispone de algún Sistema que contribuya al control de los costos y determinación de los precios?**

No, solo contamos con el Sistema Navasoft, el cual nos facilita los procesos contables para tener el registro de información al día y realizar las declaraciones mensuales correspondientes. Más no contamos con un sistema que nos permita tener un control de los costos.

**2. ¿Cuáles son los platos de mayor demanda que ofrece el Chifa Fortuna S.R.L.? Mencione.**

Como Contadora no cuento con esa información, eso es manejado por la parte Administrativa.

**3. ¿Conoce cuánto es el costo para preparar los platos de mayor demanda? Favor sírvase detallar.**

No conozco el costo por plato, yo solo tengo registro del costo de producción por montos generales realizados mes a mes.

**4. ¿Cómo determina los costos para la preparación de los platos que ofrece?**

En contabilidad realizamos cálculos por el monto total del costo de producción, considerando los materiales (materia prima, envases y materiales secundarios), mano de obra y los costos indirectos de fabricación (energía eléctrica, alquiler, mantenimiento, entre otros).

**5. ¿Conoce la cantidad de insumos que se utiliza en el proceso de producción por cada plato?**

No manejamos esa información, la cantidad de insumos es tema netamente de cocina y administración.

**6. ¿Con qué frecuencia realiza usted un control de existencias en el almacén?**

Tengo entendido que es realizado por Administración dos veces por semana.

**7. ¿Cuál es el procedimiento para determinar los costos de Mano de Obra?**

Se tienen en cuenta las remuneraciones, beneficios sociales y aportaciones correspondientes a cada trabajador.

**8. ¿Cómo determinan los precios de los platos que ofrece?**

La fijación de precios está a cargo de la Administración.

**9. ¿Con qué frecuencia actualizan los precios de sus platos? ¿Qué motiva la actualización?**

La actualización de precios lo maneja Administración, mayormente motivados por la fluctuación de costos de producción.

**10. ¿Cuál es el margen de ganancia que establece para fijar su precio de venta?**

El margen de ganancia deseado es fijado por la Administración.

**11. ¿Considera factible la adopción de un Sistema de Costos por Producción para optimizar el control de los costos y la determinación de precios de sus platos?**

Si, sería de muy útil para el Chifa Fortuna S.R.L. para tener un control a detalle de los costos por cada plato que ofrecen y para establecer un precio adecuado, acorde a la ganancia esperada. Además podrán contar con información oportuna para la toma de decisiones.

#### **IV. DISCUSIÓN**

##### **OBJETIVO ESPECÍFICO 1: Identificar el costo que incurre para la producción de los platos que ofrece el Chifa Fortuna S.R.L., Chiclayo 2017.**

El Chifa fortuna S.R.L. es especialista en la gastronomía de la cocina china y ofrece una variedad de platos, considerados los de mayor demanda: Kamlu Wantán (grande), Pollo Tipa Kay, Kay Pi, Pollo Lemon Kay, Pollo Chi Jau Kay, Tallarín saltado con Pollo, Tallarín saltado con Chancho asado, Tallarín saltado 40 x 40, Chaufa con Pollo, Chaufa con Chancho asado.

Según los registros personales de la Administradora los costos por cada plato son: S/ 19.21, S/12.43, S/13.56, S/12.99, S/12.99, S/8.47, S/9.04, S/9.60, S/4.52 y S/5.65 respectivamente.

Para el cálculo de los costos la administración tiene en cuenta las compras que son realizadas semanalmente, los gastos por los servicios básicos consumidos en el local y el sueldo del personal. Conceptos que forman parte de los elementos de los costos mencionados por Gómez (2001) quien señala que los elementos de los costos de los productos se clasifican como materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de producción. Las sumas de estos elementos son necesarias para lograr la medición de ingresos y fijación del precio adecuado por cada producto.

Para establecer los precios, nos indican que se tiene en cuenta los platos de mayor demanda, se considera también el costo de preparación; y, la ganancia, que se le asigna un 50% de margen sobre el costo. Realizándose la actualización de los precios una vez al año, teniendo en cuenta aumentos o disminuciones del costo de los insumos.



**Tabla 2**

*Costos y precios de los platos de mayor demanda.*

<b>PLATOS DE LA CARTA</b>	<b>COSTO</b>	<b>MARGEN DE GANANCIA</b>	<b>IGV</b>	<b>PRECIO</b>
Kamlu Wantán (grande)	19.21	9.60	5.19	34.00
Pollo Tipa Kay	12.43	6.21	3.36	22.00
Kay Pi	13.56	6.78	3.66	24.00
Pollo Lemon Kay	12.99	6.50	3.51	23.00
Pollo ChiJau Kay	12.99	6.50	3.51	23.00
Tallarín saltado con Pollo	8.47	4.24	2.29	15.00
Tallarín saltado con Chanco asado	9.04	4.52	2.44	16.00
Tallarín saltado 40 x 40	9.60	4.80	2.59	17.00
Chaufa con Pollo	4.52	2.26	1.22	8.00
Chaufa con Chanco asado	5.65	2.82	1.53	10.00

*Fuente:* Chifa Fortuna S.R.L.

**OBJETIVO ESPECÍFICO 2: Analizar la estructura actual de los costos manejados por el Chifa Fortuna S.R.L., Chiclayo 2017.**

De acuerdo a los resultados obtenidos, se evidencia que el Chifa Fortuna S.R.L. no cuenta con un sistema de costos que le permita controlar de forma eficiente los costos incurridos en el proceso de producción. Siendo la administradora la única responsable de llevar un registro de los costos por cada plato que ofrece el Chifa Fortuna S.R.L para tener un control interno.

Las compras de insumos son realizadas en ocasiones en puestos del mercado, donde no se le emiten comprobante de pago; es decir, no existe un registro de inventario real en la empresa. Además, se pudo observar que no existe un control riguroso de la salida de insumos, dado que la Administradora no conoce la cantidad de insumos utilizados en cada plato, siendo el chef quien dispone en base a su experiencia. A pesar de realizarse controles de almacén, ello lo realizan solo con la finalidad de abastecerse y no quedarse sin insumos.

Para el cálculo del costo de mano de obra, la administradora nos señala que tiene en cuenta solo la remuneración bruta de los nueve trabajadores que están en planilla. Sin embargo, Pastrana (2012) nos menciona que la mano de obra directa incluye los sueldos de

los trabajadores y empleados, las prestaciones sociales y los aportes de los empleadores de las personas involucradas en acciones directas en el proceso de producción.

Por tanto, la determinación de los costos y precios de los platos se realiza de manera empírica, basado en la experiencia del propietario y del chef. Es decir que la labor recae solo en el área administrativa y en el área de cocina. A ello se añade el hecho que la contadora no cuenta con información a detalle referente a los costos de los platos, manejando solo montos generalizados de los costos de producción, y no interviene en el proceso de determinación de precios.

### **OBJETIVO ESPECÍFICO 3: Evaluar las ventajas que ofrece un sistema de costos por producción en la determinación de los precios.**

Según Arredondo (2015) El sistema de costos de pedidos se utiliza en la elaboración de pedidos especiales o prestación de servicio que varía según las necesidades del cliente. Las materias primas utilizadas, la mano de obra demandada y los costos indirectos de producción varían por orden, y debe mantener un monitoreo por apartado. Además de realizar un registro de los mismos.

Un sistema de costos por producción sería beneficioso para el Chifa Fortuna S.R.L. en cuanto al control de los insumos utilizados en cada plato, control en los costos y determinación de precios. Con ello podrán conocer la cantidad y costo de insumo utilizado, la mano de obra que interviene en el proceso de producción y los costos indirectos de fabricación. Podrán contar con una herramienta que les permitirá optimizar recursos y esfuerzos para obtener mejores resultados con menos costo, contar con información en el momento oportuno y tomar decisiones. Sería muy útil también, para tener un control a detalle de los costos por cada plato que ofrecen y para establecer un precio adecuado, acorde a la ganancia esperada.

Por lo tanto, coincido con Barbosa y Portillo (2014), en su investigación, Selección de una estructura de Contabilidad de Costos para el Restaurante UQ UKU, realizada en Colombia. Quienes señalan que la implementación del sistema de costo por órdenes, es una herramienta que resulta en una reducción de costos significativa, permite una buena gestión de los recursos para evitar el desperdicio y también lograr una buena rentabilidad

en el negocio, además del uso efectivo de esta estructura, y el movimiento financiero, habrá evidencia de cada operación que tuvo lugar el día y ello será necesario para tomar medidas adecuadas.

Gutiérrez (2015) en su investigación realizada en Trujillo, Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción para mejorar la Rentabilidad de la Empresa Consorcio D&E SAC, concluye que el sistema de costos, aumenta su rentabilidad. Situación que también sería favorable para la empresa materia de estudio al contar con un sistema de costos.

**OBJETIVO ESPECÍFICO 4: Proponer un diseño de sistema de costos por producción para la determinación correcta de precios en el Chifa Fortuna S.R.L., Chiclayo 2017.**

Según García (2008) el sistema de costos por órdenes de producción se establece cuando la producción tiene una naturaleza interrumpida, dividida y variada que cumple con ciertos pedidos e instrucciones específicas para la producción de uno o más productos o un acumulado afín de ellos.

Frente a la situación descrita, se propone al Chifa Fortuna S.R.L. el uso de un sistema de costos por producción, que servirá como herramienta tanto para el área de administración como para el área contable.

Se realizó el Resumen de los platos vendidos en el mes y se calculó el porcentaje que representa cada plato en relación del total de platos vendidos. (Ver Anexo N° 5).

Se efectuó el análisis de los platos de mayor demanda, detallando los insumos utilizados para su preparación, la unidad de medida, cantidad y el costo de cada uno. A ello se le agregó el costo por mano de obra, según la planilla mensual de los trabajadores. Y para culminar se agregó los costos indirectos de fabricación, correspondiente a los gastos administrativos y de ventas. (Ver Anexo N° 8).

El diseño del sistema de costos por producción, está basado en la información recolectada y según los requerimientos de los propietarios. El uso del sistema está orientado a tener un adecuado control de los insumos utilizados e identificar su costo, así

como el costo por mano de obra y costos indirectos de fabricación que intervengan en la preparación de cada plato.

El Sistema de Costos por Producción influye significativamente en la mejora de la determinación de los precios en el Chifa Fortuna S.R.L.; dado que, al realizar la comparación del costo real y el costo estimado por la empresa, disminuyó el costo de producción de los platos de mayor demanda en un promedio de 37%.

**Tabla 3**

*Comparación de Costos por Plato.*

POTAJES	COSTO CON SISTEMA			COSTO SEGÚN EMPRESA			DIF. EN COSTO	% DIF. COSTO
	COSTO DE PROD.	MARGEN 50%	VALOR DE VENTA	COSTO DE PROD.	MARGEN 50%	VALOR DE VENTA		
Kamlu Wantán (grande)	11.30	5.65	16.95	19.21	9.60	28.81	7.91	41%
Pollo Tipa Kay	6.78	3.39	10.17	12.43	6.21	18.64	5.65	45%
Kay Pi	7.57	3.78	11.35	13.56	6.78	20.34	5.99	44%
Pollo Lemon Kay	7.17	3.59	10.76	12.99	6.50	19.49	5.82	45%
Pollo ChiJau Kay	7.12	3.56	10.67	12.99	6.50	19.49	5.88	45%
Tallarín saltado con Pollo	4.52	2.26	6.78	8.47	4.24	12.71	3.95	47%
Tallarín saltado con Chanco asado	6.21	3.11	9.32	9.04	4.52	13.56	2.83	31%
Tallarín saltado 40 x 40	6.67	3.33	10.00	9.60	4.80	14.41	2.94	31%
Chaufa con Pollo	3.90	1.95	5.85	4.52	2.26	6.78	0.62	14%
Chaufa con Chanco asado	4.24	2.12	6.35	5.65	2.82	8.47	1.41	25%

*Fuente:* Elaboración Propia.

Por otra parte, existe diferencia con los precios real y el precio estimados por la empresa al no contar con un sistema de costos por producción, reflejándose una disminución en un promedio de 31%, lo que implica que se puede variar el precio a favor de la empresa y la demanda.

**Tabla 4***Comparación de Precio de Venta.*

POTAJES	PRECIO CON SISTEMA			PRECIO SEGÚN EMPRESA			DIF. EN PRECIO	% DIF. PRECIO
	VALOR DE VENTA	IGV	PRECIO DE VENTA	VALOR DE VENTA	IGV	PRECIO DE VENTA		
Kamlu Wantán (grande)	16.95	3.05	20.00	28.81	5.19	34.00	11.87	35%
Pollo Tipa Kay	10.17	1.83	12.00	18.64	3.36	22.00	8.47	39%
Kay Pi	11.35	2.04	13.40	20.34	3.66	24.00	8.99	37%
Pollo Lemon Kay	10.76	1.94	12.70	19.49	3.51	23.00	8.73	38%
Pollo Chijau Kay	10.67	1.92	12.60	19.49	3.51	23.00	8.82	38%
Tallarín saltado con Pollo	6.78	1.22	8.00	12.71	2.29	15.00	5.93	40%
Tallarín saltado con Chanco asado	9.32	1.68	11.00	13.56	2.44	16.00	4.24	26%
Tallarín saltado 40 x 40	10.00	1.80	11.80	14.41	2.59	17.00	4.41	26%
Chaufa con Pollo	5.85	1.05	6.90	6.78	1.22	8.00	0.93	12%
Chaufa con Chanco asado	6.35	1.14	7.50	8.47	1.53	10.00	2.12	21%

Fuente: Elaboración Propia.

Si consideramos el costo de producción según el sistema y mantenemos el precio de venta establecido por la empresa se observaría un aumento en el margen de ganancia en un promedio de 74%. Por tanto, un sistema de costos por producción mejora la gestión de los elementos del costo y optimiza los recursos, de esta manera la utilidad se incrementará.

**Tabla 5***Aumento en margen de ganancia.*

POTAJES	CON SISTEMA		SEGÚN EMPRESA		PRECIO SEGÚN EMPRESA			AUMENTO MARGEN GANANCIA	% AUMENTO MARGEN GANANCIA
	COSTO DE PROD.	MARGEN DE GANANCIA	COSTO DE PROD.	MARGEN DE GANANCIA	VALOR DE VENTA	IGV	PRECIO DE VENTA		
Kamlu Wantán (grande)	11.30	17.52	19.21	9.60	28.81	5.19	34.00	7.91	82%
Pollo Tipa Kay	6.78	11.86	12.43	6.21	18.64	3.36	22.00	5.65	91%
Kay Pi	7.57	12.77	13.56	6.78	20.34	3.66	24.00	5.99	88%
Pollo Lemon Kay	7.17	12.32	12.99	6.50	19.49	3.51	23.00	5.82	90%
Pollo Chijau Kay	7.12	12.37	12.99	6.50	19.49	3.51	23.00	5.88	90%
Tallarín saltado con Pollo	4.52	8.19	8.47	4.24	12.71	2.29	15.00	3.95	93%
Tallarín saltado con Chanco asado	6.21	7.35	9.04	4.52	13.56	2.44	16.00	2.83	63%
Tallarín saltado 40 x 40	6.67	7.74	9.60	4.80	14.41	2.59	17.00	2.94	61%
Chaufa con Pollo	3.90	2.88	4.52	2.26	6.78	1.22	8.00	0.62	27%
Chaufa con Chanco asado	4.24	4.24	5.65	2.82	8.47	1.53	10.00	1.41	50%

Fuente: Elaboración Propia.

Con un sistema de costos por producción, la empresa puede conocer con objetividad el costo de producción y determinar el precio de sus platos, pudiendo realizar variaciones que crea pertinente.

Según la hipótesis planteada, Un sistema de costos por producción incidirá significativamente en la mejora de la determinación de los precios en el Chifa Fortuna S.R.L., Chiclayo 2017. Lo cual se pudo observar dado la disminución del costo de producción en los platos y el control de los costos en el proceso productivo. Confirmándose la hipótesis propuesta.

## **CONCLUSIONES**

La estructura actual de los costos manejados por el Chifa Fortuna S.R.L., no permite identificar adecuadamente el costo de producción real de cada plato ni los elementos del costo que intervienen en la preparación de los mismos. La Administración no conoce de forma exacta la cantidad de insumos utilizados en la preparación de los platos, ello dificulta la determinación del costo de materia prima real por plato.

Se pudo identificar que la contadora desconoce los costos y precios por cada plato que ofrece el Chifa Fortuna S.R.L., además de no conocer el proceso de determinación de los mismos. Dado que la contadora es una persona externa que brinda sus servicios contables a la empresa. Siendo solo la Administración responsables del control de los costos y la determinación de los precios.

La implementación de un sistema de costos sería muy útil, para lograr un control de los costos que intervienen en la preparación de los platos y su correcta asignación para poder establecer el precio adecuado a la ganancia esperada. Además de poder contar con información detallada de los costos por producción para la toma de decisiones.

## **RECOMENDACIONES**

Se recomienda a los propietarios del Chifa Fortuna S.R.L. implementar el Sistema de Costos por Producción, para que puedan contar con una herramienta que les permita optimizar recursos y esfuerzos, a fin de alcanzar mejores niveles de calidad con menos costo.

Se recomienda estandarizar las recetas, para una mejor identificación de las cantidades de insumos utilizados en cada plato y el costo de los mismos. Así como el control de ingresos y salidas de almacén.

Se recomienda trabajar en conjunto con la contadora de la empresa, en relación al control de los costos incurridos en el proceso de producción. Así como, su intervención en la determinación de los precios por cada plato que ofrece el Chifa Fortuna S.R.L. Es indispensable mantener una comunicación constante, con el propósito de mejorar la gestión de la empresa.



## REFERENCIAS

- Aguirre, L. R. y Mero, O. A. (2013). *Implementación de un sistema de costos por órdenes de producción para la determinación del costo de venta en la Cosedora Samanta en Guayaquil* (tesis de pregrado). Universidad Estatal de Milagro, Ecuador. Recuperado, desde: <http://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/402/3/Implementaci%C3%B3n%20de%20un%20sistema%20de%20costos%20por%20%C3%B3rdenes%20de%20producci%C3%B3n%20para%20la%20dete>.
- Alarcón, E. J. y Flores, J. A. (2011). *Propuesta de un sistema de costos para mejorar el control de las actividades comerciales en la Empresa Chrislean Food E.I.R.L. de la ciudad de Chiclayo – 2010* (tesis de pregrado). Universidad Señor de Sipán, Chiclayo.
- Arredondo, M. M. (2015). *Contabilidad y análisis de costos*. (1ªed.). México: Grupo Editorial Patria.
- Balcazar, E. S. y Morales, N. D. (2014). *Aplicación de un Sistema de Costos por Órdenes Específicas en la Empresa Inversiones Vista Alegre SRL, para Mejorar su Rentabilidad, en José Leonardo Ortiz 2013*. pp.1-12.
- Barandiarán, A. E. y Lobatón, V. S. (2010). *Análisis y diseño de un sistema de costos por órdenes de producción en la empresa promotora y servicios LAMBAYEQUE S.A.C. para lograr un manejo técnico con eficiencia y rentabilidad 2009* (tesis de pregrado). Universidad Señor de Sipán. Chiclayo.
- Barbosa, K. M. y Portillo, D. D. (2014). *Selección de una Estructura de Contabilidad de Costos para el Restaurante UQ UKU* (tesis de pregrado). Universidad Francisco de Paula Santander. Ocaña. Recuperado, desde: <http://repositorio.ufpso.edu.co:8080/dspaceufpso/bitstream/123456789/229/1/25184.pdf>.
- Carpio, S. A., Corcino, J. L. y Taipe, R. A. (2017). *Implementación de los Costos por Órdenes en la Determinación del Valor de Venta de la Empresa Confecciones S.A.C. Ubicada en el Distrito de Ate Vitarte Periodo 2011* (tesis de pregrado). Universidad de Ciencias y Humanidades. Lima. Recuperado, desde: [http://repositorio.uch.edu.pe/bitstream/handle/uch/139/Carpio\\_SA\\_Corcino\\_JL\\_Taipe\\_RA\\_TCON\\_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.uch.edu.pe/bitstream/handle/uch/139/Carpio_SA_Corcino_JL_Taipe_RA_TCON_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y).
- Cartier, E. y Osorio, O. M. (1992). *Teoría General del Costo - Un marco necesario*. La Habana: Evento Científico Contabilidad, Finanzas y Auditoría en el Proceso de Integración Iberoamericana Ciudad de La Habana - Cuba - 1992.

- Casusol, Y. A. y Seminario, S. (2014). *Propuesta de un Sistema de Costos de Producción para Mejorar el Nivel de Rentabilidad en el Restaurant "El Cholito", Chiclayo 2013* (tesis de pregrado). Universidad Señor de Sipán. Chiclayo.
- Cumpa, A. B. (2016). *Propuesta del Sistema de Costeo por Órdenes frente a la Gestión Estratégica en Confecciones Astrid - Chiclayo 2014* (tesis de pregrado). Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo. Chiclayo.
- Flores, J. D. (2016). *Sistema de Costos por Órdenes y su Incidencia en la Rentabilidad de las Empresas Constructoras del Perú: Caso Empresa F & C E.I.R.L. Trujillo, 2016* (tesis de pregrado). Universidad Católica los Ángeles de Chimbote. Trujillo. Recuperado, desde: [http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/491/RENTABILIDAD\\_FLORES\\_CABELLOS\\_JESUS\\_DENIS.pdf?sequence=4](http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/491/RENTABILIDAD_FLORES_CABELLOS_JESUS_DENIS.pdf?sequence=4).
- Florián, W. N. y Fernández, C. E. (2013). *Sistema de Costos por Órdenes en la Fijación de Precios y Control de Recursos en la Empresa Corporación Wamatray S.A.C., en la Ciudad de Trujillo Periodo Enero – Julio 2013* (tesis de pregrado). Universidad Privada Antenor Orrego. Trujillo. Recuperado, desde: [http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/129/1/FLORIAN\\_WALTER\\_COSTOS\\_ORDENES\\_FIJACION.pdf](http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/129/1/FLORIAN_WALTER_COSTOS_ORDENES_FIJACION.pdf).
- García, J. (2008). *Contabilidad de Costos*. (3ª ed.). México: McGraw-Hill.
- Gómez, A. (2013). *Cómo estructurar un sistema de costos en una empresa de servicios*. Contadores & Empresas, pp.1-46.
- Gómez, G. (11 de abril de 2001). *Contabilidad de costos: conceptos, importancia y clasificación*. Recuperado de: <https://www.gestiopolis.com/contabilidad-de-costos/>
- Gutiérrez, F. (2015). *Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción para mejorar la Rentabilidad de la Empresa Consorcio D&E SAC* (tesis de pregrado). Universidad Privada del Norte. Trujillo. Recuperado, desde: <http://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/7987>.
- Hidalgo, L. C. y Mendoza, F. (2010). *Importancia de la Determinación de los Costos y la Rentabilidad del Maíz Amarillo Duro para Incrementar la Producción y Comercialización en la Comunidad Campesina Santa Lucía de Ferreñafe – 2009* (tesis de pregrado). Universidad Señor de Sipán. Chiclayo.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2012). *Contabilidad de costos Un enfoque gerencial*. (14ª ed.). México: PEARSON EDUCACIÓN.
- Hurel, G. P. y Cárdenas, J. A. (2017). *Costos por Órdenes de Producción y su Impacto en el Estado de Resultado Integral*. eumednet, 1. Recuperado, desde: <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2017/costos.html>.

- Jácome, L. A. (2015). *Los Costos de Producción y la Fijación de los Precios de Venta en la Empresa Impactex* (tesis de pregrado). Universidad Técnica de Ambato. Ecuador. Recuperado, desde: <http://redi.uta.edu.ec/bitstream/123456789/17005/1/T2923i.pdf>.
- Javier, C. H. (2016). *Sistema de Costos por Órdenes y su Influencia en la Fijación de Precios de Venta en la Empresa Multiservicios Asaqui E.I.R.L., Pacasmayo, 2016* (tesis de pregrado). Universidad Privada del Norte. Trujillo. Recuperado, desde: <http://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/10059/Javier%20Ulfe%20%20Carlos%20Henry%20Iv%C3%A1n.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
- Malca, H. O. y Ocaña, J. Y. (2014). *Diseño de un Sistema de Costos por Órdenes Específicas de Trabajo en la Empresa Ternos Junior S.R.Ltda., para Mejorar su Rentabilidad - 2014*. Horizonte Empresarial, 2(2), 1-17.
- Mendoza, N. A. y Apaza, W. A. (2015). *Sistema de Costos y los Efectos Económicos en la Gestión de la Cadena de Restaurantes "Inversiones Grupo Don Tomás SAC."* (tesis de pregrado). Universidad Andina del Cusco. Cusco. Recuperado, desde: [http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/786/3/Nurit\\_Wilian\\_Tesis\\_bachiller\\_2017.pdf](http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/786/3/Nurit_Wilian_Tesis_bachiller_2017.pdf).
- Montaleza, P. D. y Sancho, R. E. (2015). *Diseño de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción para la "Empresa Artesanal Vidriería Vialsa"* (tesis de pregrado). Universidad de Cuenca. Ecuador. Recuperado, desde: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/23334/1/tesis.pdf>.
- Mora, F. y Schupniks, W. (2009). *El cálculo del precio dentro de la producción*. Bueno Aires: El Cid Editor. Consultado en: <http://ebookcentral.proquest.com/lib/bibsipansp/reader.action?docID=3183135>.
- Morelli, C. (3 de Marzo de 2016). *Sector gastronómico genera 60 mil puestos laborales y tiene crecimiento sostenible*. La República. Recuperado de <http://larepublica.pe/economia/921768-sector-gastronomico-genera-60-mil-puestos-laborales-y-tiene-crecimiento-sostenible>.
- Pastrana, A. J. (2012). *Contabilidad de costos*. El Cid Editor.
- Peralta, D. M. (2016). *Aplicación de un Sistema de Costos para Mejorar la Rentabilidad del Restaurant J&L S.A.C., Bagua 2015* (tesis de pregrado). Universidad Señor de Sipán. Perú.
- Quintero, B. (2013). *Costeo para un Restaurante Gourmet en Colombia*. (tesis de pregrado). Escuela de Ingeniería de Antioquia. Colombia. Recuperado, desde: <https://repository.eia.edu.co/bitstream/11190/228/1/ADMO0807.pdf>.
- Rodríguez, R. (2007). *COSTOS aplicados a HOTELES y RESTAURANTES*. (3ª ed.). Bogotá: ECOE EDICIONES.

- Rojas, R. A. (2007). *SISTEMA DE COSTOS Un proceso para su implementación*. (1ª ed.). Colombia: Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales.
- Ropero, O. A. (2016). *Implementación de un Sistema de Costos para el Restaurante el Huerto de la ciudad de Ocaña* (tesis de pregrado). Universidad Francisco de Paula Santander. Ocaña. Recuperado, desde: <http://repositorio.ufpso.edu.co:8080/dspaceufpso/bitstream/123456789/1427/1/29627.pdf>.
- Ruíz, A. M. (2016). *Sistema de Costos de Producción y su Influencia en la Determinación del Costo y Precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L., distrito de Cusco, período Agosto-Octubre del 2016* (tesis de pregrado). Universidad Privada Antenor Orrego. Trujillo. Recuperado, desde: [http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/2349/1/RE\\_CONT\\_JEFFERSON.HERNANDEZ\\_SISTEMA.DE.COSTOS.DE.PRODUCCION.Y.SU.INFLUENCIA.EN.LA.DETERMINACION.DEL.COSTO\\_DATOS.pdf](http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/2349/1/RE_CONT_JEFFERSON.HERNANDEZ_SISTEMA.DE.COSTOS.DE.PRODUCCION.Y.SU.INFLUENCIA.EN.LA.DETERMINACION.DEL.COSTO_DATOS.pdf).
- Yardin, A. (2002). *Una revisión a la teoría general del costo*. Revista Contabilidad & Finanzas, 13, (30). doi:10.1590/S1519-70772002000300006.

# **ANEXOS**

**ANEXO N° 1**  
**GUÍA DE OBSERVACIÓN**

Lugar:..... Fecha: ..... Hora: .....

He observado:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Pienso/creo que:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Investigador: .....

## ANEXO N° 2

### GUÍA DE ENTREVISTA

Fecha: ..... Hora: .....

Entrevistado: .....

Entrevistador: .....

1. ¿La Empresa dispone de algún Sistema que contribuya al control de los costos y determinación de los precios?
2. ¿Cuáles son los platos de mayor demanda que ofrece el Chifa Fortuna S.R.L.? Mencione.
3. ¿Conoce cuánto es el costo para preparar los platos de mayor demanda? Favor sírvase detallar.
4. ¿Cómo determina los costos para la preparación de los platos que ofrece?
5. ¿Conoce la cantidad de insumos que se utiliza en el proceso de producción por cada plato?
6. ¿Con qué frecuencia realiza usted un control de existencias en el almacén?
7. ¿Cuál es el procedimiento para determinar los costos de Mano de Obra?
8. ¿Cómo determinan los precios de los platos que ofrece?
9. ¿Con qué frecuencia actualizan los precios de sus platos? ¿Qué motiva la actualización?
10. ¿Cuál es el margen de ganancia que establece para fijar su precio de venta?
11. ¿Considera factible la adopción de un Sistema de Costos por Producción para optimizar el control de los costos y la determinación de precios de sus platos?

**ANEXO N° 3**

**FICHA DE REGISTRO DE DATOS**

Ficha N°: .....

Fecha: ..... Hora: .....

Descripción de datos:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Comentario:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Investigador: .....



## ANEXO N° 4

### VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

#### VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Mg. CPC Ricardo Mendo Otero, Contador Público Colegiado y Docente adscrito a la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, he leído y validado el Instrumento de Recolección de datos (Entrevista) elaborada por: Astrid Lissette Wong Mau, estudiante de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: SISTEMA DE COSTOS POR PRODUCCIÓN PARA MEJORAR LA DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS EN EL CHIFA FORTUNA S.R.L., CHICLAYO 2017.

C E R T I F I C O: Que es válido y confiable en cuanto a la estructuración, contenido y redacción de los ítems.

Pimentel, 25 de ABRIL del 2018.



FIRMA

NOMBRE:

RICARDO MENDO OTERO

DNI N°

16589291

## VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Mg. CPC Dagmar Giannina Giles Saavedra, Contador Público Colegiado y Docente adscrito a la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, he leído y validado el Instrumento de Recolección de datos (Entrevista) elaborada por: Astrid Lissette Wong Mau, estudiante de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: SISTEMA DE COSTOS POR PRODUCCIÓN PARA MEJORAR LA DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS EN EL CHIFA FORTUNA S.R.L., CHICLAYO 2017.

C E R T I F I C O: Que es válido y confiable en cuanto a la estructuración, contenido y redacción de los ítems.

Pimentel, 25 de Abril del 2018.



A handwritten signature in blue ink, consisting of a large loop followed by a smaller loop and a vertical stroke, positioned above a horizontal dashed line.

FIRMA

NOMBRE: Dagmar Giles Saavedra  
DNI N° 43899380

## VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Mg. CPC Lupe Del Carmen Cachay Sánchez, Contador Público Colegiado y Docente adscrito a la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, he leído y validado el Instrumento de Recolección de datos (Entrevista) elaborada por: Astrid Lissette Wong Mau, estudiante de la Escuela de Contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: SISTEMA DE COSTOS POR PRODUCCIÓN PARA MEJORAR LA DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS EN EL CHIFA FORTUNA S.R.L., CHICLAYO 2017.

C E R T I F I C O: Que es válido y confiable en cuanto a la estructuración, contenido y redacción de los ítems.

Pimentel, 26 de Abril del 2018.



FIRMA

NOMBRE:

DNI N°

16680888

## ANEXO N° 5

### CANTIDAD DE VENTAS EN EL MES DE AGOSTO

<b>PLATOS DE LA CARTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>% DE DISTRIBUCIÓN</b>
<b>MENU FAMILIAR</b>		
2 Personas	129	1.50%
3 Personas	77	0.90%
7 Personas	66	0.78%
4 Personas	146	1.71%
5 Personas	64	0.74%
<b>CALDOS</b>		
Caldo de Pollo con Kión	68	0.79%
Caldo de Pollo con Verduras	69	0.81%
Caldo de Pollo con Tallarin y Verduras	73	0.85%
Caldo de Pollo con Fansi	52	0.60%
Caldo de Alita de Pollo c/kión	50	0.59%
Caldo de Alita de Pollo c/kión y fideo chino	47	0.55%
Caldo de Pichón con kión	47	0.55%
<b>SOPAS</b>		
Sopas 7 sabores	64	0.74%
Sopa de Espárragos	46	0.54%
Sopa Fuchifú	52	0.60%
Sopa Wantán	141	1.65%
Sopa Wantán Especial	111	1.30%
Sopa Wantán con Huevo de Codorniz	43	0.51%
Sopa Woming	47	0.55%
Sopa Pato	34	0.40%
Sopa Fortuna	85	1.00%
Sopera Wantán (Familiar)	100	1.17%
Sopera Especial	50	0.59%
Sopera Woming	37	0.43%
Sopera Fortuna	88	1.03%
<b>BOCADITOS</b>		
Wantan Frito (6 und.)	118	1.38%
Wantan Frito (12 und.)	121	1.41%
Nabo Encurtido	46	0.54%
Carne Empaquetada (6 und.)	36	0.42%
Sui Cao frito (6 und.)	56	0.65%
Siu Mai (6 und.)	50	0.59%
Siu Mai de Langostinos (6 und.)	53	0.62%
<b>TORTILLAS</b>		
Tortilla Verduras	50	0.59%
Tortilla Pollo	50	0.59%
Tortilla Chancho Asado	37	0.43%



Tortilla Pato Asado	39	0.46%
Tortilla Langostino	47	0.55%
<b>PLATOS ESPECIALES</b>		
Ronda Fortuna	106	1.23%
Taipá	81	0.95%
Huevo de Codorniz	46	0.54%
Chap Suey Sam Si	22	0.25%
Kamlu Wantán (chico)	133	1.55%
Kamlu Wantán (grande)	212	2.47%
Pollo enrollado con espárragos y salsa ostión	76	0.89%
Pollo enrollado con salsa blanca	72	0.84%
Pollo enrollado con salsa de frutas	58	0.68%
Enrollado de Pollo con champiñones	58	0.68%
Pollo con Champiñones y huevo de codorniz	53	0.62%
<b>PLATOS A LA PLANCHA</b>		
Pollo a la Plancha	69	0.81%
Chanchi Cruyoc a la plancha	47	0.55%
Carne de Res a la Plancha	38	0.44%
langostino a la plancha	43	0.51%
<b>PATOS</b>		
Pato Asado sin hueso al ajo	34	0.40%
Pato Asado sin hueso c/verduras	34	0.40%
Pato con champiñones	22	0.25%
Pato con nabo	22	0.25%
Pato Asado sin hueso con salsa de tamarindo	23	0.27%
Pato Asado sin hueso King Tu	23	0.27%
Pato Asado sin hueso con piña	26	0.30%
Pato a la laguna con ajonjolí	34	0.40%
Pato con frutas	34	0.40%
Pato al limón	37	0.43%
<b>CARNE DE CHANCHO</b>		
Chancho Asado al ajo	37	0.43%
Chancho Asado saltado con Chapsuy	49	0.57%
Chancho Asado saltado con frijolito chino	46	0.54%
Chancho Asado con verduras	34	0.40%
Chancho Asado con tamarindo	43	0.51%
Chancho Asado con piña	108	1.27%
Chancho Asado con nabo	37	0.43%
Chancho Cruyoc con piña	50	0.59%
<b>CARNE DE RES</b>		
Carne saltado con verduras	72	0.84%
Carne saltado con tausí	65	0.76%

Carne saltado con frejolito chino	57	0.66%
Carne saltado con piña	57	0.66%
Carne saltado con espárragos	47	0.55%
<b>PICHON</b>		
Pichón al horno	35	0.41%
Pichón saltado con verduras	46	0.54%
Pichón saltado con champiñones con huevo	46	0.54%
Pichón a vapor con orejita china	34	0.40%
<b>MARISCOS</b>		
Langostino saltado con almendras	49	0.57%
Langostino relleno con almendras	64	0.74%
Langostino con tausí	43	0.51%
Langostino arrebozado	43	0.51%
Langostino con salsa de ostión	43	0.51%
Langostino saltado con verduras	47	0.55%
Langostino con piña y salsa de tamarindo	53	0.62%
<b>POLLO</b>		
Pollo sin hueso con verduras	60	0.70%
Pollo sin hueso con salsa de ajonjolí (dulce)	52	0.60%
Pollo Tipa Kay	153	1.79%
Pollo 5 sabores	61	0.71%
Pollo con frijolito chino	64	0.74%
Chicharrón de Pollo sin hueso	56	0.65%
Chicharrón de Alitas de pollo	57	0.66%
Kay Pi	156	1.82%
Alitas con salsa de ostión	60	0.70%
Pollo en trozo con tausí	47	0.55%
Pollo con curry	43	0.51%
Pollo con Tausi (fideo chino)	49	0.57%
Pollo sin hueso con salsa de ostión	49	0.57%
Pollo sin Hueso con tamarindo	37	0.43%
Pollo sin hueso con piña	49	0.57%
Pollo Lemon Kay	176	2.06%
Pollo con duraznos	43	0.51%
Pollo King Tu	46	0.54%
Pollo ChiJau Kay	167	1.95%
Alitas al vapor con orejita china	20	0.24%
Pollo con frutas	37	0.43%
Pollo ChiJau Kay con champiñones	37	0.43%
Pollo con Champiñones	35	0.41%
Pollo sin hueso a vapor con orejitas	35	0.41%
Pollo sin hueso con almendras	35	0.41%
<b>TALLARINES</b>		
Tallarín saltado con Pollo	239	2.79%
Tallarín saltado con Chancho asado	159	1.85%

Tallarín saltado con Pollo y ajonjolí	46	0.54%
Tallarín saltado de Pollo con curry	49	0.57%
Tallarín saltado con carne de res	46	0.54%
Tallarín saltado con Pato asado y ajonjolí	47	0.55%
Tallarín saltado con Pato asado	47	0.55%
Tallarín saltado Sam Si	43	0.51%
Tallarín saltado 40 x 40	160	1.87%
Tallarín saltado con Langostino	57	0.66%
Tallarín saltado con Pollo en trozos	54	0.63%
Tallarín saltado c/gallina en trozos, huevo de codorniz, champiñones	49	0.57%
Tallarín saltado con Pichón	38	0.44%
Tallarín Fortuna	65	0.76%
<b>ARROZ</b>		
Arroz blanco	47	0.55%
Chaufa con Pollo	194	2.26%
Chaufa con Chanco asado	160	1.87%
Chaufa con Pato asado	63	0.74%
Chaufa con carne de Res	60	0.70%
Chaufa con Chicharrón	55	0.65%
Chaufa con Langostino	58	0.67%
Chaufa Especial	54	0.63%
Chaufa Fortuna	52	0.60%
<b>TOTAL</b>	<b>8567</b>	<b>100%</b>

## ANEXO N° 6

### COSTO POR PLATO ESTIMADO POR ADMINISTRACIÓN

PLATOS DE LA CARTA	COSTO	MARGEN DE GANANCIA	IGV	PRECIO
<b>MENU FAMILIAR</b>				
2 Personas	37.85	18.93	10.22	67.00
3 Personas	53.11	26.55	14.34	94.00
7 Personas	132.77	66.38	35.85	235.00
4 Personas	71.19	35.59	19.22	126.00
5 Personas	90.40	45.20	24.41	160.00
<b>CALDOS</b>				
Caldo de Pollo con Kión	5.65	2.82	1.53	10.00
Caldo de Pollo con Verduras	6.21	3.11	1.68	11.00
Caldo de Pollo con Tallarin y Verduras	6.78	3.39	1.83	12.00
Caldo de Pollo con Fansi	7.34	3.67	1.98	13.00
Caldo de Alita de Pollo c/kión	7.91	3.95	2.14	14.00
Caldo de Alita de Pollo c/kión y fideo chino	9.04	4.52	2.44	16.00
Caldo de Pichón con kión	10.73	5.37	2.90	19.00
<b>SOPAS</b>				
Sopas 7 sabores	6.21	3.11	1.68	11.00
Sopa de Espárragos	5.65	2.82	1.53	10.00
Sopa Fuchifú	5.65	2.82	1.53	10.00
Sopa Wantán	7.34	3.67	1.98	13.00
Sopa Wantán Especial	8.47	4.24	2.29	15.00
Sopa Wantán con Huevo de Codorniz	9.60	4.80	2.59	17.00
Sopa Woming	7.34	3.67	1.98	13.00
Sopa Pato	8.47	4.24	2.29	15.00
Sopa Fortuna	9.60	4.80	2.59	17.00
Sopera Wantán (Familiar)	19.77	9.89	5.34	35.00
Sopera Especial	22.60	11.30	6.10	40.00
Sopera Woming	19.77	9.89	5.34	35.00
Sopera Fortuna	24.29	12.15	6.56	43.00
<b>BOCADITOS</b>				
Wantan Frito (6 und.)	3.95	1.98	1.07	7.00
Wantan Frito (12 und.)	6.21	3.11	1.68	11.00
Nabo Encurtido	5.08	2.54	1.37	9.00
Carne Empaquetada (6 und.)	9.04	4.52	2.44	16.00
Sui Cao frito (6 und.)	8.47	4.24	2.29	15.00
Siu Mai (6 und.)	9.04	4.52	2.44	16.00
Siu Mai de Langostinos (6 und.)	14.12	7.06	3.81	25.00
<b>TORTILLAS</b>				
Tortilla Verduras	7.91	3.95	2.14	14.00



Tortilla Pollo	9.04	4.52	2.44	16.00
Tortilla Chancho Asado	9.60	4.80	2.59	17.00
Tortilla Pato Asado	10.17	5.08	2.75	18.00
Tortilla Langostino	10.17	5.08	2.75	18.00
<b>PLATOS ESPECIALES</b>				
Ronda Fortuna	36.72	18.36	9.92	65.00
Taipá	15.82	7.91	4.27	28.00
Huevo de Codorniz	12.43	6.21	3.36	22.00
Chap Suey Sam Si	12.43	6.21	3.36	22.00
Kamlu Wantán (chico)	12.43	6.21	3.36	22.00
Kamlu Wantán (grande)	19.21	9.60	5.19	34.00
Pollo enrollado con espárragos y salsa ostión	11.86	5.93	3.20	21.00
Pollo enrollado con salsa blanca	11.86	5.93	3.20	21.00
Pollo enrollado con salsa de frutas	14.12	7.06	3.81	25.00
Enrollado de Pollo con champiñones	14.12	7.06	3.81	25.00
Pollo con Champiñones y huevo de codorniz	14.12	7.06	3.81	25.00
<b>PLATOS A LA PLANCHA</b>				
Pollo a la Plancha	13.56	6.78	3.66	24.00
Chancho Cruyoc a la plancha	15.25	7.63	4.12	27.00
Carne de Res a la Plancha	15.25	7.63	4.12	27.00
langostino a la plancha	16.38	8.19	4.42	29.00
<b>PATOS</b>				
Pato Asado sin hueso al ajo	14.69	7.34	3.97	26.00
Pato Asado sin hueso c/verduras	14.69	7.34	3.97	26.00
Pato con champiñones	15.25	7.63	4.12	27.00
Pato con nabo	15.82	7.91	4.27	28.00
Pato Asado sin hueso con salsa de tamarindo	14.69	7.34	3.97	26.00
Pato Asado sin hueso King Tu	15.82	7.91	4.27	28.00
Pato Asado sin hueso con piña	14.69	7.34	3.97	26.00
Pato a la laguna con ajonjolí	15.82	7.91	4.27	28.00
Pato con frutas	15.82	7.91	4.27	28.00
Pato al limón	15.82	7.91	4.27	28.00
<b>CARNE DE CHANCHO</b>				
Chancho Asado al ajo	12.99	6.50	3.51	23.00
Chancho Asado saltado con Chapsuy	12.99	6.50	3.51	23.00
Chancho Asado saltado con frijolito chino	12.99	6.50	3.51	23.00
Chancho Asado con verduras	13.56	6.78	3.66	24.00
Chancho Asado con tamarindo	12.99	6.50	3.51	23.00
Chancho Asado con piña	13.56	6.78	3.66	24.00
Chancho Asado con nabo	12.99	6.50	3.51	23.00
Chancho Cruyoc con piña	13.56	6.78	3.66	24.00

<b>CARNE DE RES</b>				
Carne saltado con verduras	14.69	7.34	3.97	26.00
Carne saltado con tausí	14.12	7.06	3.81	25.00
Carne saltado con frejolito chino	14.12	7.06	3.81	25.00
Carne saltado con piña	14.12	7.06	3.81	25.00
Carne saltado con espárragos	14.12	7.06	3.81	25.00
<b>PICHON</b>				
Pichón al horno	11.30	5.65	3.05	20.00
Pichón saltado con verduras	14.12	7.06	3.81	25.00
Pichón saltado con champiñones con huevo	14.12	7.06	3.81	25.00
Pichón a vapor con orejita china	15.82	7.91	4.27	28.00
<b>MARISCOS</b>				
Langostino saltado con almendras	16.95	8.47	4.58	30.00
Langostino relleno con almendras	18.08	9.04	4.88	32.00
Langostino con tausí	15.82	7.91	4.27	28.00
Langostino arrebozado	16.95	8.47	4.58	30.00
Langostino con salsa de ostión	15.82	7.91	4.27	28.00
Langostino saltado con verduras	15.82	7.91	4.27	28.00
Langostino con piña y salsa de tamarindo	15.82	7.91	4.27	28.00
<b>POLLO</b>				
Pollo sin hueso con verduras	12.43	6.21	3.36	22.00
Pollo sin hueso con salsa de ajonjolí (dulce)	12.43	6.21	3.36	22.00
Pollo Tipa Kay	12.43	6.21	3.36	22.00
Pollo 5 sabores	12.43	6.21	3.36	22.00
Pollo con frijolito chino	12.43	6.21	3.36	22.00
Chicharrón de Pollo sin hueso	13.56	6.78	3.66	24.00
Chicharrón de Alitas de pollo	11.30	5.65	3.05	20.00
Kay Pi	13.56	6.78	3.66	24.00
Alitas con salsa de ostión	12.43	6.21	3.36	22.00
Pollo en trozo con tausí	11.86	5.93	3.20	21.00
Pollo con curry	11.86	5.93	3.20	21.00
Pollo con Tausi (fideo chino)	11.86	5.93	3.20	21.00
Pollo sin hueso con salsa de ostión	13.56	6.78	3.66	24.00
Pollo sin Hueso con tamarindo	11.86	5.93	3.20	21.00
Pollo sin hueso con piña	12.43	6.21	3.36	22.00
Pollo Lemon Kay	12.99	6.50	3.51	23.00
Pollo con duraznos	12.99	6.50	3.51	23.00
Pollo King Tu	12.99	6.50	3.51	23.00
Pollo ChiJau Kay	12.99	6.50	3.51	23.00
Alitas al vapor con orejita china	12.99	6.50	3.51	23.00
Pollo con frutas	13.56	6.78	3.66	24.00
Pollo ChiJau Kay con champiñones	14.69	7.34	3.97	26.00

Pollo con Champiñones	12.99	6.50	3.51	23.00
Pollo sin hueso a vapor con orejitas	14.69	7.34	3.97	26.00
Pollo sin hueso con almendras	15.25	7.63	4.12	27.00
<b>TALLARINES</b>				
Tallarín saltado con Pollo	8.47	4.24	2.29	15.00
Tallarín saltado con Chanco asado	9.04	4.52	2.44	16.00
Tallarín saltado con Pollo y ajonjolí	8.47	4.24	2.29	15.00
Tallarín saltado de Pollo con curry	9.60	4.80	2.59	17.00
Tallarín saltado con carne de res	10.17	5.08	2.75	18.00
Tallarín saltado con Pato asado y ajonjolí	11.30	5.65	3.05	20.00
Tallarín saltado con Pato asado	11.30	5.65	3.05	20.00
Tallarín saltado Sam Si	9.60	4.80	2.59	17.00
Tallarín saltado 40 x 40	9.60	4.80	2.59	17.00
Tallarín saltado con Langostino	11.30	5.65	3.05	20.00
Tallarín saltado con Pollo en trozos	9.60	4.80	2.59	17.00
Tallarín saltado c/gallina en trozos, huevo de codorniz, champiñones	12.43	6.21	3.36	22.00
Tallarín saltado con Pichón	12.43	6.21	3.36	22.00
Tallarín Fortuna	14.12	7.06	3.81	25.00
<b>ARROZ</b>				
Arroz blanco	2.26	1.13	0.61	4.00
Chaufa con Pollo	4.52	2.26	1.22	8.00
Chaufa con Chanco asado	5.65	2.82	1.53	10.00
Chaufa con Pato asado	6.78	3.39	1.83	12.00
Chaufa con carne de Res	6.21	3.11	1.68	11.00
Chaufa con Chicharrón	6.78	3.39	1.83	12.00
Chaufa con Langostino	6.78	3.39	1.83	12.00
Chaufa Especial	7.34	3.67	1.98	13.00
Chaufa Fortuna	7.34	3.67	1.98	13.00

ANEXO N° 7

PLATOS DE MAYOR DEMANDA



*Kamlu Wantán*

*Pollo Tipa Kay*

*Kay Pi*

*Pollo Lemon Kay*

*Pollo Chi Jau Kay*

*Tallarín saltado con Pollo*

*Tallarín saltado con Chanco asado*

*Tallarín saltado 40 x 40*

*Chaufa con Pollo*

*Chaufa con Chanco asado*



## ANEXO N° 8

### PROPUESTA COSTEO DE PLATOS DE MAYOR DEMANDA

<b>COSTEO DE ALIMENTOS</b>				
NOMBRE :	<u>Kamlu Wantán</u>	PORCIÓN		
INSUMOS	UNID.MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL S/
Wantanes	und.	12	3.50	0.840
Chanco	gr.	85	14.50	1.233
Pollo	gr.	150	8.00	1.200
Langostinos	gr.	80	24.00	1.920
Jolantao	gr.	50	20.00	1.000
Piña	gr.	120	6.00	0.360
Durazno en conserva	gr.	60	6.50	0.476
Pimiento Rojo	gr.	100	1.00	0.400
Cebollita China	gr.	50	4.00	0.200
Azúcar	gr.	30	3.00	0.090
Chuño	gr.	30	6.00	0.180
Sillao	ml.	2	8.50	0.034
Aceite	ml.	100	24.50	0.490
Vinagre Blanco	ml.	10	3.50	0.056
Frutos de Tamarindo	gr.	100	10.00	1.000
tomate	und.	6	3.00	0.018
Sal	gr.	1	1.50	0.002
Materia Prima				9.50
Mano de Obra				0.43
Costos Indirectos de Fabricación				1.37
<b>Costo Unitario Total de Producción</b>				<b>11.30</b>
Margen de Ganancia %			0.5	5.65
I.G.V. 18%				3.05
<b>Precio de Venta</b>				<b>20.00</b>

## COSTEO DE ALIMENTOS

NOMBRE : Pollo Tipa kay PORCIÓN

INSUMOS	UNID.MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL S/
Pollo	gr.	250	8.00	2.000
Sillao	ml.	2	8.50	0.034
Chuño	gr.	100	6.00	0.600
Kion	gr.	10	6.00	0.060
Canela China	gr.	10	12.00	0.120
Jolantao	gr.	40	20.00	0.800
Cebollita China	gr.	50	4.00	0.200
Pimiento Rojo	gr.	50	1.00	0.200
Ajonjolí	gr.	15	10.00	0.150
Aceite	ml.	40	24.50	0.196
Vinagre Blanco	ml.	2	3.50	0.011
Frutos de Tamarindo	gr.	60	10.00	0.600
tomate	und.	3	3.00	0.009
Sal	gr.	0.25	1.50	0.000
				4.98
				0.43
				1.37
				<b>6.78</b>
			0.5	3.39
				1.83
				<b>12.00</b>

## COSTEO DE ALIMENTOS

NOMBRE : Kay Pi

PORCIÓN

INSUMOS	UNID.MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL S/
Alitas de Pollo	und.	8	11.90	3.173
Harina	gr.	20	4.00	0.080
Huevos	und.	3	1.00	1.000
Pan Molido	gr.	100	10.00	1.000
Aceite	ml.	60	24.50	0.294
Sal	gr.	0.25	1.50	0.000
Limón	und.	2	1.00	0.100
Canela China	gr.	10	12.00	0.120
Materia Prima				5.77
Mano de Obra				0.43
Costos Indirectos de Fabricación				1.37
<b>Costo Unitario Total de Producción</b>				<b>7.57</b>
Margen de Ganancia %			0.5	3.78
I.G.V. 18%				2.04
<b>Precio de Venta</b>				<b>13.40</b>

## COSTEO DE ALIMENTOS

NOMBRE : Pollo Lemon Kay PORCIÓN

INSUMOS	UNID.MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL S/
Pollo	gr.	350	8.00	2.800
Piña	gr.	60	6.00	0.180
Canela China	gr.	10	12.00	0.120
Maicena	gr.	100	4.00	0.400
Huevo	und.	1	1.00	0.333
Kion	gr.	10	6.00	0.060
Limon	und.	2	1.00	0.100
Sillao	ml.	2	8.50	0.034
Azúcar	gr.	10	3.00	0.030
Chuño	gr.	20	6.00	0.120
Aceite de Ajonjolí	ml.	3	27.00	0.016
Cebollita China	gr.	50	4.00	0.200
Aceite	ml.	40	24.50	0.980
Sal	gr.	0.25	1.50	0.000
Materia Prima				5.37
Mano de Obra				0.43
Costos Indirectos de Fabricación				1.37
<b>Costo Unitario Total de Producción</b>				<b>7.17</b>
Margen de Ganancia %			0.5	3.59
I.G.V. 18%				1.94
<b>Precio de Venta</b>				<b>12.70</b>



## COSTEO DE ALIMENTOS

NOMBRE : Pollo Chi Jau Kay

PORCIÓN

INSUMOS	UNID.MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL S/
Pollo	gr.	350	8.00	2.800
Chuño	gr.	100	6.00	0.600
Ajo	gr.	10	9.00	0.090
Kion	gr.	10	6.00	0.060
Salsa de Ostión	gr.	20	16.89	0.662
Mensi	gr.	20	5.00	0.252
Sillao	ml.	15	8.50	0.255
Cebollita China	gr.	25	4.00	0.100
Ajonjolí	gr.	30	10.00	0.300
Aceite	ml.	40	24.50	0.196
Sal	gr.	0.25	1.50	0.000
Materia Prima				5.32
Mano de Obra				0.43
Costos Indirectos de Fabricación				1.37
<b>Costo Unitario Total de Producción</b>				<b>7.12</b>
Margen de Ganancia %			0.5	3.56
I.G.V. 18%				1.92
<b>Precio de Venta</b>				<b>12.60</b>

## COSTEO DE ALIMENTOS

NOMBRE : Tallarín Saltado con Pollo PORCIÓN

INSUMOS	UNID.MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL S/
Pollo	gr.	100	8.00	0.800
Tallarín chino	gr.	120	4.50	0.540
Jolantao	gr.	30	20.00	0.600
Col China	gr.	25	4.00	0.100
Repollo	gr.	30	4.00	0.120
Pimiento Rojo	gr.	20	1.00	0.080
Brócoli	gr.	35	5.00	0.175
Cebollita China	gr.	25	4.00	0.100
Salsa de Ostión	ml.	1	16.89	0.041
Sillao	ml.	1	8.50	0.017
Chuño	gr.	10	6.00	0.060
Aceite de Ajonjolí	ml.	2	27.00	0.011
Aceite	ml.	15	24.50	0.074
Azúcar Blanca	gr.	1	3.00	0.003
Sal	gr.	0.5	1.50	0.001
	Materia Prima			2.72
	Mano de Obra			0.43
	Costos Indirectos de Fabricación			1.37
	<b>Costo Unitario Total de Producción</b>			4.52
	Margen de Ganancia %		0.5	2.26
	I.G.V. 18%			1.22
	<b>Precio de Venta</b>			8.00

## COSTEO DE ALIMENTOS

NOMBRE : Tallarín Saltado con Choncho PORCIÓN

INSUMOS	UNID.MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL S/
Pollo	gr.	35	8.00	0.280
Choncho	gr.	70	14.50	1.015
Tallarín chino	gr.	120	4.50	0.540
Cebolla	gr.	15	2.00	0.030
Cebollita China	gr.	25	4.00	0.100
Jolantao	gr.	30	20.00	0.600
Col China	gr.	25	4.00	0.100
Pimiento	gr.	20	1.00	0.080
Frijol Chino	gr.	25	6.00	0.150
Huevo de codorniz	und	4	8.00	1.333
Salsa de Ostión	ml.	1	8.00	0.019
Sillao	ml.	1	8.50	0.017
Chuño	gr.	10	6.00	0.060
Aceite de Ajonjolí	ml.	2	27.00	0.011
Aceite	ml.	15	24.50	0.074
Azúcar Blanca	gr.	1	3.00	0.003
Sal	gr.	0.5	1.50	0.001
	Materia Prima			4.41
	Mano de Obra			0.43
	Costos Indirectos de Fabricación			1.37
	<b>Costo Unitario Total de Producción</b>			6.21
	Margen de Ganancia %		0.5	3.11
	I.G.V. 18%			1.68
	<b>Precio de Venta</b>			11.00

## COSTEO DE ALIMENTOS

NOMBRE : Tallarín Saltado 40 x 40 PORCIÓN

INSUMOS	UNID.MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL S/
Chanco	gr.	50	14.50	0.725
Pato	gr.	30	15.00	0.450
Langostino	gr.	30	24.00	0.720
Tallarín chino	gr.	120	4.50	0.540
Cebolla	gr.	15	2.00	0.030
Cebollita China	gr.	25	4.00	0.100
Col China	gr.	25	4.00	0.100
Repollo	gr.	30	4.00	0.120
Pimiento	gr.	20	1.00	0.080
Frijol Chino	gr.	25	6.00	0.150
Huevo de codorniz	und	5	8.00	1.667
Salsa de Ostión	ml.	1	8.00	0.019
Sillao	ml.	1	8.50	0.017
Chuño	gr.	10	6.00	0.060
Aceite de Ajonjolí	ml.	2	27.00	0.011
Aceite	gr.	15	24.50	0.074
Azúcar Blanca	gr.	1	3.00	0.003
Sal	gr.	0.5	1.50	0.001
Materia Prima				4.87
Mano de Obra				0.43
Costos Indirectos de Fabricación				1.37
<b>Costo Unitario Total de Producción</b>				<b>6.67</b>
Margen de Ganancia %			0.5	3.33
I.G.V. 18%				1.80
<b>Precio de Venta</b>				<b>11.80</b>

## COSTEO DE ALIMENTOS

NOMBRE : Chaufa con Pollo

PORCIÓN

INSUMOS	UNID.MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL S/
Pollo	gr.	60	8.00	0.480
Arroz Blanco	gr.	120	120.00	0.720
Huevo	und	1	1.00	0.333
Cebollita China	gr.	20	4.00	0.080
ajo	gr.	8	9.00	0.072
Aceite	ml.	15	24.50	0.074
Sillao	ml.	20	8.50	0.340
Sal	gr.	0.25	1.50	0.000
Materia Prima				2.10
Mano de Obra				0.43
Costos Indirectos de Fabricación				1.37
<b>Costo Unitario Total de Producción</b>				<b>3.90</b>
Margen de Ganancia %			0.5	1.95
I.G.V. 18%				1.05
<b>Precio de Venta</b>				<b>6.90</b>

## COSTEO DE ALIMENTOS

NOMBRE : Chaufa con Chanco

PORCIÓN

INSUMOS	UNID.MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL S/
Pollo	gr.	30	8.00	0.240
Chanco	gr.	40	14.50	0.580
Arroz Blanco	gr.	120	120.00	0.720
Huevo	und	1	1.00	0.333
Cebollita China	gr.	20	4.00	0.080
ajo	gr.	7.5	9.00	0.068
Aceite	ml.	15	24.50	0.074
Sillao	ml.	20	8.50	0.340
Sal	gr.	0.25	1.50	0.000
Materia Prima				2.43
Mano de Obra				0.43
Costos Indirectos de Fabricación				1.37
<b>Costo Unitario Total de Producción</b>				<b>4.24</b>
Margen de Ganancia %			0.5	2.12
I.G.V. 18%				1.14
<b>Precio de Venta</b>				<b>7.50</b>

**ANEXO N° 9**

**PLANILLA MENSUAL DE TRABAJADORES**

N°	CARGO	PERIODO	INGRESOS DEL TRABAJADOR				REM. BRUTA	RETENCIONES A CARGO DEL TRABAJADOR				TOTAL DESC.	REM. NETA	ESSALUD	TOTAL RECIBIDO	
			SUELDO	ASIG. FAM	BENEFICIOS SOCIALES			ONP	SISTEMA PRIVADO DE PENSIONES - AFP							
					GRATIF.	BONIF.			VACAC.	APF	APORTE OBLIGATORIO					COMISIÓN % SOBRE R.A.
1	CHEF 1	Mensual	850.00			35.42	850.00		PROFUTURO	85.00	11.56	14.37	110.93	739.08	76.50	850.00
2	CHEF 2	Mensual	850.00			35.42	850.00	110.50					110.50	739.50	76.50	850.00
3	AYUDANTE DE COCINA 1	Mensual	850.00			35.42	850.00	110.50					110.50	739.50	76.50	850.00
4	AYUDANTE DE COCINA 2	Mensual	850.00			35.42	850.00	110.50					110.50	739.50	76.50	850.00
<b>TOTAL ÁREA COCINA (MOD)</b>			3400.00			141.67	3400.00	331.50					442.43	2957.58	306.00	3400.00
5	ADMINISTRADORA	Mensual	850.00			35.42	850.00		PROFUTURO	85.00	11.56	14.37	110.93	739.08	76.50	850.00
6	CAJERO	Mensual	850.00			35.42	850.00	110.50					110.50	739.50	76.50	850.00
7	MOZO 1	Mensual	850.00	85.00	155.83	14.03	77.92	935.00	PROFUTURO	93.50	12.72	15.80	122.02	812.98	84.15	1104.86
8	MOZO 2	Mensual	850.00			35.42	850.00	110.50					110.50	739.50	76.50	850.00
9	MOZO 3	Mensual	850.00			35.42	850.00	110.50					110.50	739.50	76.50	850.00
<b>TOTAL ÁREA ADM. Y VTAS. (MOI)</b>			4250.00	85.00	155.83	14.03	219.58	4335.00	331.50				564.44	3770.56	390.15	4504.86

**ANEXO N° 10**

**COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN MENSUAL**

<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>PERIODO</b>	<b>TOTAL S/</b>
Contador Externo	Mes	800.00
Luz	Mes	1000.00
Agua	Mes	400.00
Teléfono - Cable	Mes	89.00
Alquiler	Mes	1800.00
Descartables	Mes	85.00
Gas	Mes	1800.00
Mantenimiento de cocina	Mes	400.00
Útiles de Limpieza	Mes	200.00
Útiles de oficina	Mes	30.00
Prosegur Sistema de Seguridad	Mes	150.00
Remuneraciones Adm. y Vtas.	Mes	4895.01
Deprec. Maquinaria y Equipo	Mes	34.51
Deprec. Muebles y Enseres	Mes	31.55
Deprec. Equipos Diversos	Mes	7.76
<b>TOTAL C.I.F.</b>		11722.82

**DEPRECIACIÓN**

<b>ACTIVO</b>	<b>%</b>	<b>VALOR ACTIVO</b>	<b>SDO INC A 01.2018</b>	<b>MENSUAL</b>
MAQUINARIA Y EQUIPO	0.10	4140.66	1730.61	34.51
MUEBLES Y ENSERES	0.10	3785.71	2462.27	31.55
EQUIPOS DIVERSOS	0.10	931.36	139.7	7.76