



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE
CONTABILIDAD**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

**SISTEMA DE COSTEO ABC PARA LA
DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DEL
RESTAURANT EL HORNO SAC. JAÉN, 2019**

**PARA OPTAR EL GRADO ACADEMICO PROFESIONAL
DE BACHILLER EN CONTABILIDAD**

Autor:

Rojas Cieza Sonia Yudit

Asesor:

Mg. Vidaurre García Wilmer Enrique

Línea de Investigación:

Gestión empresarial y emprendimiento

Pimentel - Perú

2019

RESUMEN

Este trabajo titulado “Sistema de Costeo ABC para el establecimiento de los costos del Restaurant “El Horno” SAC. Jaén 2019”, el objetivo principal es Proponer un Sistema de costeo ABC para la determinación en el costo del Restaurante materia de estudio, el citado restaurant se encuentra ubicado en Prolongación Manco Cápac N° 128 y se encuentra en funcionamiento desde el año 2014.

La mencionada empresa se encuentra atravesando por unas equivocaciones que son los costos y pertenece a las investigaciones descriptivas y su diseño no experimental, se seleccionó a cuatro colaboradores los mismos que estaban distribuidos en diferentes áreas de desempeño, se utilizó la entrevista y el análisis documental como técnicas de recolección de información, cuyos instrumentos se validaron a través juicio de expertos.

Los resultados demuestran el cumplimiento de los objetivos específicos y al final se consignan las conclusiones, los resultados de la entrevista se pudo ver la evidencia que el Restaurant “El Horno” SAC., tiene dificultades en los sistemas de costo, no permitiéndole establecer en forma exacta los costos en cada actividad realizada y su sistema actual que utiliza es realizado mediante órdenes.

Palabras claves: Sistema costeo ABC, Costos

ABSTRACT

This work entitled "ABC Costing System for the establishment of the costs of the Restaurant" El Horno "SAC. Jaén 2019 ", the main objective is to propose an ABC costing system to determine the cost of the Restaurant subject matter, the aforementioned restaurant is located in Manco Cápac Extension No. 128 and has been in operation since 2014.

The aforementioned company is going through some mistakes that are the costs and belongs to the descriptive investigations and its non-experimental design, four collaborators were selected who were distributed in different areas of performance, the interview and the documentary analysis were used as information gathering techniques, whose instruments were validated through expert judgment.

The results demonstrate the fulfillment of the specific objectives and in the end the conclusions are recorded, the results of the interview could see the evidence that the Restaurant "El Horno" SAC., Has difficulties in the cost systems, not allowing it to establish in a way Exact costs for each activity performed and your current system that you use is carried out through orders.

Keywords: ABC costing system, Costs

INDICE

RESUMEN.....	ii
ABSTRACT	iii
INDICE	iv
CAPITULO I: INTRODUCCIÓN	vi
1.1. Realidad Problemática.....	7
1.2. Trabajos Previos	8
1.3 Teorías relacionadas al tema	10
1.4 Formulación del problema.....	12
1.5 Justificación del estudio	12
1.6 Hipótesis.....	12
1.7 Objetivo	12
1.7.1 General	12
1.7.2 Específicos	12
CAPÍTULO II: MATERIAL Y MÉTODO.....	14
2.1 Tipo y Diseño de Investigación.....	15
2.1.1 Tipo de investigación.....	15
2.1.2 Diseño de la investigación	15
2.2 Población y muestra	15
2.3 Variables, Operacionalización.....	17
2.3.1. Variables	17
2.3.2 Operacionalización de Variable:.....	18
2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	20
2.4.1 Técnicas.....	20
2.4.2 Instrumentos	20

2.5	Procedimientos de análisis de datos	20
2.6	Aspectos éticos	21
CAPITULO III: RESULTADOS		22
3.1	Diagnóstico de los costos	23
3.2	Evaluación de los costos de la empresa.....	24
3.3	Resultados de los Análisis Documental	27
CAPITULO IV: DISCUSIÓN		47
4.1.	Discusión de resultados	48
CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES		50
CONCLUSIONES		51
RECOMENDACIONES		52
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS		53
ANEXOS.....		55

CAPITULO I
INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad Problemática

A Nivel Internacional

España, Kueppers, (2017) en el boletín Diego Coquillat, nos da a conocer acerca de los costos que hay en los restaurantes:

El capital que se invierte en los procesos de compra así como para el mantenimiento de los alimentos constituye un aspecto importante en el desarrollo empresarial de un restaurante. Esta inversión es uno de los aspectos más importantes en lo referido a inversión que los propietarios de restaurantes tienen, en este contexto es de igual importante tener en cuenta los costes fijados para asegurar los márgenes de ganancias establecidos en los planes de negocio; la regla de oro dentro de la hostelería es clara, mantener el gasto en materia prima entre el 25-30% del total del plato más o menos. (1)

Costa Rica, en la revista Central América nos da a conocer acerca del costo:

El costo (...) define “el nivel de los precios y facilita establecer la ganancia por las ventas, también se le conoce con el nombre de Value Pricing, en la actualidad existe una marcada tendencia por la innovación en cuanto a los relacionado a los previos”. (Central américa, 2018)

A nivel Nacional

En este contexto, “todas las empresas sean medianas o grandes empresas tiene una persona a dedicación exclusiva que se encarga del establecimiento de los costos de los variados productos que la empresa ofrece”. (Pinto y Nieves, 2015, p. 69).

Por lo tanto, se describió el proceso que utiliza la empresa en la determinación de los costos donde se identifican las principales debilidades como son la falta de seguimiento de los insumos que utiliza para la fabricación de los bienes o servicios y a la vez se diseñará un sistema de costos por órdenes que le permita a la empresa determinar cuáles son sus utilidades netas al final de cada actividad.(Galeano y Rodríguez, 2015, p. 2).

A Nivel Local

El Restaurante “El Horno” S.A.C. es un negocio dedicado a la elaboración de platos regionales, con N° de RUC N°20482547362, se encuentra ubicado en la calle Prolongación Manco Cápac N° 128 en la ciudad de Jaén de la Región Cajamarca.

El restaurante empezó el 15 de junio del 2012, y se dedica especialmente a dar servicios de preferidos platos de la cocina regional y nacional.

La problemática principal del restaurante son sus costos en la elaboración de un plato, donde se desea conocer acerca de la variedad de ellos, por ende, conocer el costo que tiene cada uno, realizar un estudio y fijar un precio de venta que sin dejar de ser de calidad sea el más adecuado para la empresa y el cliente.

Desde sus inicios el Restaurante materia de estudio, no ha establecido un correcto presupuesto o sistema de costos, lo que generalmente hace es calcular de una manera práctica los valores que posiblemente pueda ser aplicado.

Analizando la problemática, es fundamental que el Restaurante “El Horno” S.A.C. establezca sus costos, que permitirá tomar decisiones apropiadas a la gerencia para la toma de decisión en la fijación de precios, brindándole los costos indirectos de fabricación, mediante este trabajo se pretende que este restaurante pueda establecer con exactitud el valor del producto o plato que ofrece en cada etapa de o proceso producción, asegurando que su costo sea el pertinente.

1.2. Trabajos Previos

A Nivel Internacional

Padilla y Plaza (2016). Eleaboró una tesis relacionada con los sistema de costos ABC para restaurentes en la ciudad de Cuenca caso práctico: restaurantes Rancho Chileno, septiembre 2015” para obtener una titulación de Contador Público y Auditor, de la Universidad de Cuenca, Cuenca - Ecuador; tiene como objetivo general que se propusieron los investigadores fue determinar un sistema de costos fundamentado en actividades dirigido al restaurante mencionado que le sirva para mejorar sus

posicionamiento en el mercado; este trabajo concluyó con el diseño de un sistema de costos ABC y se pudo conocer cuáles son las actividades que intervienen en el proceso de producción fijando así sus costos reales lo cual permitió alcanzar sus objetivos empresariales”. (p. 90).

Morales (2014) en su tesis desarrollada tiene como título: “Determinación del costo en Mamma Mía Pizzería de la ciudad de Loja periodo agosto 2012”, Tesis previo optar el Título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría CPA, de la Universidad Nacional de Loja, Loja – Ecuador; su objetivo se basó en la producción de variadas comidas italianas de buena calidad, las mismas que deberían estar alcance de los clientes en calidad y precio, este trabajo de diseño descriptivo concluyó con “la elaboración de diversas estrategias y mecanismos que permitió a la empresa conocer el costo por hora del producto para después fijar su valor real en el mercado” (p.322).

A Nivel Nacional

Fernández (2015) 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., Arequipa, de agosto - octubre del 2016”. De la Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo – Perú; tuvo como objetivo determinar si el sistema de costos por las producciones incide en el mejoramiento del costo y precio de la empresa, este trabajo concluyó que:

Al aplicar “un sistema de costos relacionada a producción específica, esto influyó para determinar el costo y precio de los productos, permitiendo que se reduzca el costo de producción en 13,82% y por lo tanto mejoró sustancialmente la ganancia general en 13,82%”. (p. 119).

A Nivel Local

Peralta (2016). En la siguiente tesis mencionada “Aplicación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad del restaurant J&L S.A.C., Bagua 2015”, Tesis para Optar el Título Profesional de Contador Público, de la Universidad Señor de Sipán, Pimentel – Chiclayo; se propuso conocer los efectos de un sistema de costos en la rentabilidad de la empresa y llegó a la siguiente conclusión:

Que “se pudo conocer el estado situacional de los costos en el Restaurant J&L SAC; así como aspectos del funcionamiento los resultados arrojaron que la empresa tiene un funcionamiento de seis años, realiza actividades dirigidas a todas las edades y tiene un alcance regional, un alto porcentaje expresó que la empresa no utiliza técnicas ni métodos de costos sumado a ello es la escasa capacitación que reciben los colaboradores repercutiendo sin duda en la rentabilidad” (p.98)

1.3 Teorías relacionadas al tema

1.3.1 Costeo ABC

Tiene “sus inicios en la década del 80’s, siendo sus principales propulsores Cooper Robin y Kaplan Robert, este modelo sirve para fijar en forma exacta los costos de las organizaciones comerciales separándolas además por actividades” (Cooper y Kaplan., 2013, p.33).

1.3.1.1. Importancia y objetivos de los costos ABC

Este modelo fomenta la importancia que desarrolla en el desempeño de las actividades involucradas en cada proceso de producción.

El costo de las actividades es de mucha importancia para manejar un buen control de costos, es entendido como la relación de los recursos asignados a una actividad sobre el monto de resultados de la actividad. Pero consecutivamente, el costo de una actividad es el insumo dividido entre sus resultados, una medida de productividad.

1.3.1.2. Beneficios y ventajas de los costos ABC

Dentro de los beneficios y ventajas de esta metodología se considera que “permite fijar en costo exacto en cada una de las fases de producción, además de esto permite conocer la variación de los costos del producto en el tiempo, establece además lineamiento financieros y no financieros que a su vez son utilizados para la evaluación de su rendimiento” (El Economista, 2019)

1.3.2 Costos

Altahona, (2009) menciona en su libro que los costos sirven para “estimar y calcular los recursos que se utilizarán para la producción de un producto o para la proporcionar un servicio, los costos indican el riesgo que realiza la empresa para la producción de un bien o administrarlo, es inventariable, cuando se vende el bien producido se tiene por recuperado la inversión”. (p.1).

1.3.2.1 Importancia de los costos.

Altahona, (2009) “el sistema contable es de vital importancia para una organización comercial ya que permite establecer cuantitativamente los principales logros de la empresa, el mismo que se ve reflejada en la manera cómo se ha procedido la utilización de los recursos”

1.3.2.2 Objetivo de los costos.

Altahona, (2009) manifiesta que “el objetivo de los costos es determinar la suma real que se invertirá para la elaboración de un producto; además permite fijar las bases de los precios en que se venderá el producto y por consiguiente conocer su margen de ganancia o utilidad”.

1.3.2.3 Elementos del costo y su clasificación.

Altahona, (2009) manifiesta que es el riesgo que una empresa hace para la producción de bienes sus elementos son los siguientes:

Materia prima: Está integrada por los elementos que se utilizan para elaborar un producto.

Mano de obra: Es el pago que se hace por la prestación de un servicio sea de carácter físico o intelectual.

Costos indirectos de fabricación: Son aquellos que sirven en forma necesaria para elaborar un producto o dar un servicio, constituye costos indirectos los arriendos, seguridad, sueldos; pueden organizar en costos relacionados con la materia prima, con la mano de obra o con el proceso

de fabricación” (p. 3-4).

1.4 Formulación del problema

¿De qué manera un sistema de costos ABC permite determinar los costos en el Restaurant “El Horno” SAC Jaén-2019?

1.5 Justificación del estudio

Relevancia social

Es relevante en el aspecto económico porque las organizaciones empresariales que dan servicios contribuye de una manera directa al crecimiento del país a través del pago de sus impuestos; por otro lado; este trabajo es relevante porque permitirá a los restaurantes contar con una herramienta fundamental para que puedan estimar o calcular el precio real de los servicios que ofrecen asegurando sus márgenes de ganancias.

Implicancias prácticas

El trabajo de investigación podrá responder a todas las inquietudes que presenta la empresa principalmente estructurados, por lo tanto, contribuirá a la solución de las dificultades reales de la población objeto de estudio, la misma que tendrá sus repercusiones en el desarrollo socioeconómico de la empresa.

1.6 Hipótesis

La propuesta de un sistema de Costeo ABC permitirá mejorar significativamente el cálculo del costo en el “Restaurante El Horno SAC”

1.7 Objetivo

1.7.1 General

Determinar un Sistema de costeo ABC para la determinación en el costo del restaurant “El Horno SAC”, Jaén - 2019

1.7.2 Específicos

1. Diagnosticar los costos actuales del Restaurant El Horno SAC, Jaén -

2019

2. Evaluar los costos por actividad dentro del Restaurant El Horno SAC, Jaén – 2019.
3. Diseñar un sistema de costeo ABC para determinar los costos del Restaurante El Horno SAC, Jaén – 2019.

CAPÍTULO II
MATERIAL Y MÉTODO

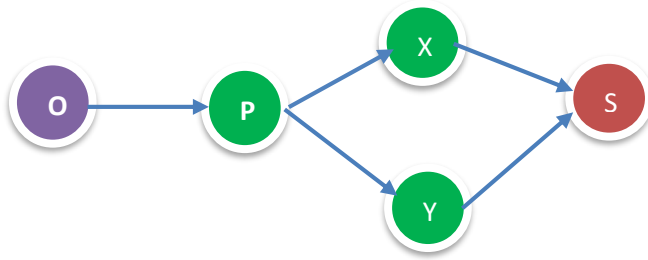
2.1 Tipo y Diseño de Investigación

2.1.1 Tipo de investigación

Corresponde a las investigaciones descriptivas y son aquellas que sirven para describir una realidad concreta, fijándose en sus características, partes o aspectos del objeto de estudio.

2.1.2 Diseño de la investigación

Este trabajo de investigación corresponde a “los diseños no experimentales transaccional descriptivo que evalúan o estudian el problema en un momento dado, las variables pueden ser dependiente e independiente” (Campbell, 1973).



Donde:

- O : Observación
- P: Problema
- X: Variable Independiente
- Y: Variable Dependiente
- D: Diseño de Costos

2.2 Población y muestra

La población está constituida por trabajadores de la empresa Restaurant “El Horno” S.A.C. de la ciudad de Jaén 2019.

El tamaño poblacional es de 4 trabajadores.

Tabla 1

Cargo laboral de los trabajadores de la empresa Restaurant El Horno SAC. 2019.

Cargo Laboral	N° de Trabajadores
Gerente	1
Cocinero	1
Ayudante de cocina	1
Mesero	1
Total	4

Fuente: Administración del Restaurante El Horno S.A.C

Muestra

La muestra está conformada por el gerente, contador y asistente de la empresa Restaurante El Horno S.A.C. 2019.

Para el análisis documental

Población: está conformado por el acervo documentario relacionado con facturas de proveedores y contratos por terceros, del Restaurante El Horno 2019.

Muestra: La muestra está constituida por los documentos del Restaurante El Horno 2019.

2.3 Variables, Operacionalización

2.3.1. Variables

Definición conceptual

Variable Independiente: Costos ABC

Un “sistema de costo permite determinar de manera razonable los costos que se generan en la elaboración de un determinado bien o servicio, que puede ser de manera manual o procedimiento sistematizado y que cumplen con los requisitos básicos para las diferentes áreas”. (Altamirano 2014).

2.3.2 Operacionalización de Variable:

Variable independiente	Definición	Dimensiones	Indicadores	Técnica e Instrumento
Costo ABC	“Constituye un proceso metodológico que permite realizar un costeo en forma estratégica de todas los procedimientos, productos elaborados, clientes, canales que se distribuye, insumos que se utilizan en cualquier rubro de negocio que se desea medir” (Limachi, 2016)	Recursos	Recursos Humanos	Técnica Entrevista Instrumento Guía de Entrevista
			Recursos materiales	
			Recursos intangibles	
		Procesos y actividades	Proveedores	
			Mantenimiento	
			Personal	
			Recepción de materia prima	
		Drivers	Horas trabajadas	
			Kw/h consumidos	
			Insumos consumidos	
Costos	El costo también se le conocer como coste y se considera al pago que se hace por la elaboración de un bien o por brindar un servicio, en este costo se incluye todos los	Materia prima	Insumos	Entrevista/Guía de entrevista
			Transporte	
		Mano de obra	Remuneraciones	
			Beneficios sociales	

	gastos de insumos como los gastos ocasionados en los diversos procesos de elaboración del producto.		transporte	Análisis documental/Guía de análisis documental
		Costos indirectos	Mano de obra indirecta	
			Materia prima	

2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

2.4.1 Técnicas

La entrevista

La entrevista es una herramienta indispensable para el investigador, según Hernández, Fernández y Baptista (2014) menciona que es “una técnica o instrumento que sirve para recolectar información (...), donde intervienen el entrevistador y el entrevistado” (p. 403).

Análisis documental

Según Herrero, (1997) afirma “es la técnica que permite recoger información específica de algún aspecto del objeto de estudio, es sistemática, estructurada y metódica, constituye insumos del análisis documental los archivos contables, videos, hemeroteca, biblioteca, informes y catálogos de recursos que ha producido o usa una empresa”

2.4.2 Instrumentos

Guía de entrevista

Servirá para la recopilación de la información que se va a hacer a la población del Restaurante El Horno S.A.C. de la ciudad de Jaén es donde se está desarrollando la investigación.

Guía de análisis documental

Es un requisito indispensable que al momento de responder cada una de las preguntas debe ser exhibida la documentación correspondiente ya que es necesario sustentar para cada una de las respuestas.

2.5 Procedimientos de análisis de datos

a. Método Analítico

Según, los mencionados autores, Lopera, Ramírez, Zuluaga, y Ortiz, (2010), definen que el método analítico como el proceso de “desintegración de un objeto de estudio en sus partes o elementos que lo componen con la finalidad de comprender y estudiar en forma minuciosa a fin de buscar respuestas a las

interrogantes planteadas en la investigación”.

b. Método Deductivo

Según, Hurtado y Toro (2005), afirma que “es un procedimiento sistemático que parte de los aspectos generales para llegar luego a los específicos, es decir parte de una idea o teoría para llegar luego a una conclusión”. (pág. 82).

2.6 Aspectos éticos

En esta investigación se tiene en cuenta que los sujetos de estudio estén informados acerca del objetivo de la investigación de tal manera que se asegure la participación voluntaria y consciente, por otro lado, se considera como aspecto importante el comportamiento ético del investigador mediante el cual se citan las fuentes de información.

CAPITULO III

RESULTADOS

3.1 Diagnóstico de los costos

1. **¿Qué sistema de costos utiliza actualmente la empresa?**

Actualmente el restaurant no utiliza un sistema ya que son basados en costos empíricos.

Interpretación: el restaurant fue creado por una persona que tiene poco conocimiento de los sistemas de costos ya que eso fue desarrollado y/o recomendado por su primer cocinero.

2. **¿Cuáles son los costos que generan los recursos materiales?**

Los costos que generan los recursos materiales son por los mantenimientos de la cocina, de las vajillas y los muebles, etc.

Interpretación: Los costos que generan los recursos ya que estos son los que están siendo utilizados diariamente ya que eso son requisitos indispensables

3. **¿Cómo clasifica a sus proveedores?**

Nosotros buscamos los precios más bajos de cada proveedor y luego ahí vemos quien nos conviene más, claro y viendo el producto de buena calidad.

Interpretación: El encargado de compras va en busca de los precios más convenientes para el restaurant y como ver el producto que sea de buena calidad.

4. **¿Cuentan con algún método de recepción de materiales o materias primas?**

El restaurant no cuenta con ningún método de recepción de materiales o las materias primas.

Interpretación: Como el restaurant no cuenta con un método de recepción de los materiales o las materias primas se recomienda utilizar algún

documento donde se pueda ver lo que está ingresando y así tener en cuenta para que después vea lo que está saliendo para la elaboración.

5. ¿Cuál es la cantidad de insumos consumidos diariamente?

El restaurant tiene un promedio mensual de 7,000 soles de insumos consumidos.

Interpretación: estos son los costos mensuales que hace el restaurant para la adquisición de materia prima los mismo que son utilizados en la elaboración de los platos.

6. ¿La empresa con cuántos trabajadores cuenta?

El restaurant cuenta con 6 trabajadores.

Interpretación: El restaurant cuenta con 6 trabajadores de los cuales 2 son cocineros, 3 mozos y 1 administrador.

7. ¿Tiene un procedimiento de selección de personal?

El procedimiento de selección de personal es una entrevista directa con el gerente.

Interpretación: La selección que se hace es directo con la dueña del restaurant para ver que los postulantes sean entrevistados directamente con ella y poder ver mediante las preguntas realizadas para cada uno.

3.2 Evaluación de los costos de la empresa

1. ¿De qué manera determinan los costos?

Los costos lo determinamos mediante los costos directos que son mano de obra directa, materiales, suministros, gastos financieros., ya que en estos son los que nos centramos más y con ellos se puede ver los costos que va ser mejor para el restaurant.

Interpretación: El restaurant para determinar los costos son mediante los costos directos que forman parte de las materias primas y mano de obra directa o costos indirectos.

2. ¿Qué tipo de insumos se utiliza en el restaurant?

El restaurant utiliza los siguientes tipos de insumos los cuales son seleccionados como: granos legumbres, pescado, carnes (pollo, cerdo, res), etc. Pero para ello por lo general las compras usualmente se realizan en el supermercado como también en el mercado mayorista de la ciudad de Jaén.

Interpretación: El restaurant hace las compras por que los insumos seleccionados son indispensables para la preparación de los platos, los cuales son principales insumos que utilizan.

3. ¿Cuál es el costo mensual del restaurant en el transporte de la materia prima o materiales?

El restaurant el costo mensual del transporte tiene un aproximado de 100.00 soles, ya que los insumos son entregados en el propio local por las empresas a las cuales realizamos las compras.

Interpretación: El restaurant en esto de los costos es poco, el costo de la mensualidad en el transporte de las materias primas, ya que esto les ayuda a comprar un poco más de las materias primas, como también algunos materiales que se necesiten.

4. ¿Las remuneraciones a los trabajadores es en forma quincenal o mensual?

El pago de las remuneraciones que hace el restaurant es de manera quincenal.

Interpretación: El cuanto a los pagos de las remuneraciones que reciben los trabajadores son de manera quincenal.

5. ¿Qué tipo de beneficios sociales reciben los trabajadores?

Los trabajadores si gozan de sus beneficios los cuales reciben en Fiestas Patrias y Navidad.

Interpretación: El restaurant hace entrega de las gratificaciones a sus trabajadores que se encuentran en planilla.

6. ¿Qué otras cargas sociales se les proporciona a los trabajadores?

A los trabajadores no se les proporciona ningunas otras cargas sociales.

Interpretación: El restaurant no hace la adición de otras cargas sociales como es asignación familiar, tan solo hacen su pago de las remuneraciones y sus fiestas patrias como también por lo que es de Navidad.

7. ¿Cuál es la mano de obra indirecta que se utiliza en el restaurant?

La mano de obra indirecta que utiliza el restaurant es el cajero, responsable de compras, el mismo jefe de cocina y otro tipo de personal que no participa de manera directa en la producción.

Interpretación: La mano de obra directa que utiliza el restaurant son aquellas personas que no forman parte de la producción.

8. ¿Cuál es la materia prima indirecta que utiliza en el restaurant?

La materia prima indirecta que se utiliza es mínima como: pimienta, perejil, rabanito, mantequilla, leche.

Interpretación: El restaurant utiliza estas materias primas o insumos que son mínimos para la preparación de cada menú.

9. ¿Cuál es el costo en energía eléctrica el restaurant?

El costo de la energía eléctrica es de 600 soles mensuales.

Interpretación: El restaurant tienen los siguientes gastos los cuales lo conforman el refrigerador, congelador, ventiladores, horno microondas, etc.

10. ¿Cuál es el costo en agua el restaurant?

El costo mensual en agua es de 580 soles mensuales.

Interpretación: El restaurant tienen los siguientes gastos los cuales son por el consumo de agua potable mensualmente.

11. ¿Qué gastos de gestión u operativos tiene la empresa?

El restaurant tiene los siguientes gastos que son de publicidad, pago a los administrativos y al contador.

Interpretación: Los siguientes gastos que forman parte de la publicación del restaurant son los pagos de publicidad, el pago del contador y administrador.

3.3 Resultados de los Análisis Documental

1. Materia Prima Directa

Tabla 1

Compra de materia prima los meses del primer semestre del año 2018 del Restaurant Turístico Tradiciones SAC. Chiclayo.

Descripción	Cantidad	P.U	TOTAL
Aceite	16	91.39	1462.24

Arroz nir	18	156.99	2825.82
Azúcar blanca	2	95.99	191.98
Azúcar rubia	2	97.49	194.98
Fideos don vittorio	4	4.75	19.00
Alverja costeña	1	2.90	2.90
Vinagre tinto/blanco	8	2.32	18.56
Huevo pardo	6	45.39	272.34
Harina nicollini	3	25.02	75.06
Oliva aceite oil	1	12.15	12.15
Total			s/. 5075.03

Fuente: Análisis Documental

Interpretación: En la tabla número 1 se presentan los costos de las compras, en la cual se observa que el producto con mayor consumo del restaurant es el arroz a un precio de 156.99 y se ve con claridad que también es muy utilizado el aceite con un costo de 91.39 y también podemos observar que alverja costeña es menos utilizado por el restaurant ya que tiene el costo de 2.90.

Análisis: En la tabla 1 nos muestra el estándar de consumo de la materia prima, como también observamos el costo de adquisición por cada una de ellas, cuya información fue ofrecida por la empresa en estudio.

Tabla 2.

Descripción	Cantidad	P.U	TOTAL
Aceituna negra	1.5674	22.10	34.64
Ajinomoto x 1kg	18	9.00	162.00
Ajo entero emma	0.679	13.385	9.09

Cebolla	1.41	1.49	2.10
Comino entero	2	15.00	30.00
Emsal 180 unid. x 1kg	1	30.59	32.29
Pimienta entera x 50kg	2	25.00	50.00
Yuca	4.892	3.70	18.10
Verdura	1	124.38	124.38
Mayonesa	6	43.42	260.52
ketchup	2	3.60	7.20
Pan blando	1	9.79	9.79
Costeño popcorn	1	2.60	2.60
Costeño 56	1	19.50	19.50
Lenteja	3	4.80	14.40
Mostaza	2	3.18	6.36
Total			s/. 782.97

Fuente: Análisis Documental

Interpretación: Son insumos los cuales están conformados por los condimentos, cremas, menestras, harinas, hortalizas, de las cuales la más empleada es la yuca con 4.892 kilos a un precio de S/. 3.70 y un total de S/. 18.10, y la aceituna negra también es muy utilizada con 1.5674 kilogramos con un precio de S/. 22.10 y su total es de S/. 34.64.

Tabla 3.

Descripción	Cantidad	P.U	TOTAL
Pulpa de cangrejo	8	48.99	391.92
Pulpa mix don marino	3	33.99	101.97
Pollo	2471.73	7.58	18,735.71

Pollos a la brasa	4	42.00	168.00
Piernas de pavo	19.64	10.00	196.40
Pavo	4.76	10.00	47.60
Grated de sardina	3	2.50	7.50
Champignones	21	64.00	1344.00
Lomo fino de res	2	32.00	64.00
Filete swait	26.08	15.90	414.67
Total			s/. 21,471.77

Fuente: Análisis Documental

Interpretacion: El restaurant en la tabla 3 en los productos de canales la más utilizada es el pollo con una cantidad de 2471.73 kilos con un costo de S/ 7.58 soles el cual sale un costo total de S/ 18,735.71, pero en total de la variedad de carnes tienen un costo total de S/ 21,471.77 soles, el restaurant utiliza también el filete swait 26.08 kilos a un costo de S/ 15.90 soles y le sale un costo total de S/ 414.67.

análisis: Son las carnes principales que utiliza para la producción de los platos, por lo que no tiene que hacer falta ningún insumo mencionado en la tabla 3. Es por ello que debe tener un adecuado control de insumos que van saliendo para que puedan tener en cuenta al momento de elaborar un platillo.

2. Mano de Obra Directa

Tabla 4

Costo de la mano de obra de los trabajadores del Restaurant “El Horno” SAC. del primer semestre del año.

Trabajadores	Salario	Total
---------------------	----------------	--------------

4	930.00	3720.00
Total de Mano de Obra Directa		3720.00

Fuente: Análisis Documental

Interpretación: En la tabla 5 el restaurant cuenta con 4 trabajadores los cuales son un cocinero, el ayudante de cocina, el mozo y el administrador, cuyo pago mensual es de 930.00 soles por cada uno de ellos y le sale un total de 3720.00 por los 4 trabajadores mensualmente, pero el restaurant tiene dos personas más las cuales no se encuentran en planilla y no gozan de los beneficios solo de su pago mensual.

Análisis: El restaurant cuenta con 6 trabajadores el cual solo tiene en planilla a 4 y 2 no figuran en ella es para no reconocerle sus gratificaciones que por ley les correspondería, el restaurant debe asignarlos a planilla para poder reconocerle sus beneficios correspondientes a sus trabajadores ya que ellos cumplen con las actividades que el gerente o administrador le asigna a cada uno de ellos y así poder cumplir con los objetivos.

3. Costos Indirectos de Fabricación

Tabla 5

DESCRIPCION	Cantidad	P.U	TOTAL
Accesorios de limpieza	1	174.70	174.70
Papel toalla	5	45.00	225.00
Papel higiénico	3	45.50	136.50
Lavavajilla	9	30.00	270.00
Elite servilleta	3	63.00	189.00
Pliglobos	1	5.00	5.00o
Extensión	1	13.00	13.00
Ahorrador full espir	2	13.90	27.80
Ambientador	1	7.85	7.85
Basurero pedal	1	41.93	41.93
Cera pasta amarilla	2	5.90	11.80
Codo pvc	2	1.30	2.60
Herramientas	1	145.50	145.50
Lejía sapolio x 5lt	4	10.50	42.00
Llave esférica	4	25.50	102.00
Útiles de aseo	1	539.50	539.50
Cinta sena	1	33.90	33.90
Papel higienico	1	125.94	125.94
Teflón	2	35.90	71.80
Pegafan	1	1.99	1.99
Detergente opal x 2.6kg	3	127.41	382.23
Total			s/. 2550.04

Los costos indirectos de fabricación del Restaurant Turístico Tradiciones SAC. Del primer semestre del año 2018.

Interpretación: El restaurant hace la compra de útiles de aseo por cada 6 meses un total de S/ 2550.04 en los cuales son más utilizados en los útiles de aseo de precio unitario S/ 539.50.

Análisis: El restaurant tiene ya destinado el monto de S/ 2550.04 para los útiles de aseo ya que eso son costos fijos los cuales no hacen una nueva asignación de los costos siguientes.

Tabla 6

DESCRIPCION	Cantidad	P.U	TOTAL
Servicio de limpieza desinfección de cisterna, tanque elevado de agua	1	30.00	30.00
Servicio de fumigación integral del local	1	35.00	35.00
Servicio de flete	2	0.50	1.00
Sapolio lavanda	1	13.55	13.55
Sombrillas para cocktail x 24	4	4.20	16.80
Nube de alcohol	1	2.50	2.50
Palo de madera	2	8.30	16.60
Total			s/. 115.45

Interpretación: lo que se visualiza en la tabla 9 son los servicios brindados por terceras personas las cuales tienen un costo de S/. 66.00 soles en los que refleja es limpieza y fumigación del local y cisterna de agua.

Análisis: Este servicio o realizan otras personas donde el restaurant los contrata por un solo día y en esto se ve que tiene un total de S/. 115.45 por seis meses.

PROPUESTA

1. Información General

1.1 Breve Reseña Histórica del Restaurant

El Restaurant Turístico “El Horno” SAC, tiene como propietario al señor Santiago Quiroz Benites, con RUC N°20482547362 ubicado en la calle Prolongación Manco Cápac N° 128, de la ciudad de Jaén de la Región Cajamarca, es una empresa que se dedica a brindar un servicio variado de comida y a su vez especializado en la producción de comida norteña, sus servicios tiene reconocimiento a nivel regional y proyecta una imagen favorable en sus clientes.

1.2 Misión y Visión del Restaurant

El Restaurant “El Horno” SAC, busca lo mejor en “la elaboración de platos típicos norteños, caracterizado por dar un buen servicio que permita alcanzar un posicionamiento y a la vez preferencia y fidelidad para lograr un mejor crecimiento empresarial” (Dominguuz, Fiestas, García, & Ordinola, 2016).

Somos un restaurante posicionado y con liderazgo especializado en la preparación de platos regionales con alcance en la ciudad de Jaén y en ámbito nacional”.

La visión que se aspira es convertirse en el mejor restaurant de la ciudad de Jaén.

1.3 Objetivo del restaurant

Lograr la satisfacción gastronómica de todos los clientes que tienen como preferencia el consumo de platos típicos, además de dar valor agregado a través del ofrecimiento de productos y servicios complementario que permitan lograr una imagen corporativa.

1.4 Valores del restaurante

Responsabilidad / Solidaridad / Higiene

2. Estructura de la Propuesta

2.1 Fundamento

Este sistema de costeo ABC, establece el costo y a su vez proyecta los resultados de los procesos de producción en relación a las actividades desarrolladas y los objetos; además ofrece un análisis del costo que presenta el uso de los recursos y busca la

asignación de los costos como son en clientes, productos y servicios.

Para empezar con el desarrollo del sistema tenemos que realizar un estudio a la empresa que nos facilite identificar los aspectos desfavorables del restaurant. Para el costeo de una empresa en lo que es servicios de gastronomía se tiene que realizar mediante la receta ya que es una receta estándar y ahí se encuentra detallado cada costo de los productos que se utilizan con el fin de poder dar una información fidedigna al empresario. Así mismo se clasificarán los costos que incluyen la producción de los servicios.

Recepción de la materia prima.

Mediante este proceso se verifica el envío físico de las materias primas por un proveedor, que a la vez está cumpliendo con lo acordado con anterioridad entre él y el restaurant, las misma que debe coincidir con la orden de compra y la factura.

El documento que se utiliza de forma oficial para la recepción de la materia prima es un “contrato de adquisición” el misma que garantiza la recepción de los bienes y que obra en almacén.

Almacenamiento de la materia prima.

Es aquel proceso por medio del cual el restaurant asegura la calidad de la materia prima adquirido durante su estadía en el almacén, garantizando en todo momento las medidas de seguridad establecidas por el proveedor hasta llegar al usuario final.

Preparaciones previas

En lo que respecta a este punto, “se refiere al conjunto de actividades o acciones que se realizan antes de la fase de elaboración, que en algunos casos requiere planificación y organización para alcanzar con las metas propuestas, por preparación se entiende a algún tipo de composición que sirve para producir un producto y sigue una ruta fija” (Bembibre, 2009)

Cocción

(Lagares, s.f.) afirma que “se refiere al procedimiento mediante al cual la materia prima es sometida a un proceso térmico, donde actúan diversos fenómenos y proceso

químicos y microbiológicos que se deben tener especial cuidado, esto tendrá como resultado la calidad y su composición nutricional del producto como (color, sabor, estructura, textura, etc.)” (12).

Servicio

Es la persona que se dedica a atender a los comensales para lo cual debe tener en cuenta reglas básica de seguridad, salud e higiene personal, además del tratamiento adecuado de los alimentos como la temperatura. (patos fríos, calientes).

2.2 Objetivo de la propuesta

Proponer el sistema de costeo ABC para la determinación de los costos del restaurant “El Horno” SAC.

3. Organización del restaurant

Tabla 01. Organización de la empresa.

ESTRUCTURA ORGÁNICA
Gerente
Administrador
Contador (externo)
Cocinero/ayudante de cocina
Mozos

Fuente: Elaboración Propia

4. Hoja de Costos (Receta de los platos)

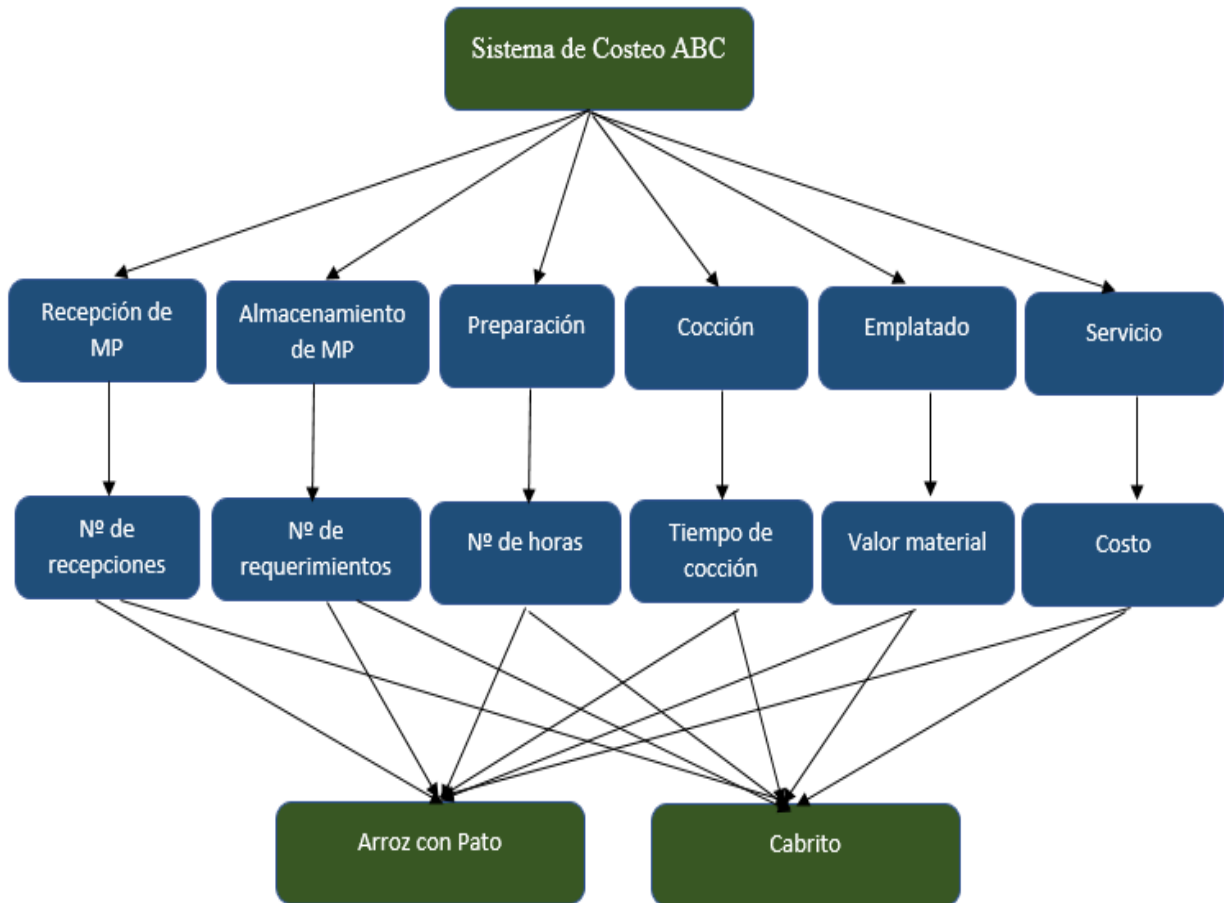
En los restaurantes se utilizan dos tipos de recetas: una receta general donde se especifican (ingredientes, cantidades, etc.) y la otra es la que el mismo restaurant desarrolla su propia receta de cada plato, son ingredientes agregados por el mismo chef del restaurant.

Cada restaurant o establecimiento tiene una identidad la misma que se puede evidenciar en la forma de presentación de sus productos, servicios o información que ofrece, se debe tener en cuenta en este aspecto el nivel de duración de los productos ya que sus costos son muy variables.

4.1 Determinación de los objetos de costos

Un objeto de costos es cualquier artículo que necesita una medición de los costos por separado.

Flujograma



Fuente: Elaboración Propia

MANO DE OBRA				
Cocinero	Hs	0.063	7.50	0.47
Ayudante de cocina	Hs	0.062	5.00	0.31
				0.78
COSTOS DIRECTOS				9.15

	Costo Unitario	Costo Total
Materia Prima	8.37	15066
Mano de Obra	0.78	1404
	9.15	16470
Volumen	1800	

Fuente: Elaboración Propia

Formato 2. Receta de Cabruto

11

RECETA ESTANDAR				
RECETA		CABRITO		
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO	PRECIO TOTAL
Cabruto en trozos	Gr	350	20.00	7.00
Chicha de jora	Ml	40	2.50	0.10
Aji molido amarillo	Cda	10	5.00	0.05
Aji en tiras amarillo	Und	1	1.00	0.10
Comino molido	Gr	2	9.00	0.2
Pimienta	Gr	2	9.00	0.2
Ajos	Gr	10	12.00	0.12
Aceite	Ml	50	8.00	0.40
Culantro picado	Gr	150	5.00	0.075
Zapallo loche rallado	Gr	150	10.00	0.15
salsa criolla	Gr.	50	2.00	0.10
cebolla	Gr	100	2.00	0.02
Limon	Und	10	1.00	0.10
Sal	Gr.	10	1.20	0.12
Yuca cocida	Gr	50	1.20	0.06
Arroz blanco	Gr	1000	3.50	0.035
Frijoles	Gr	1000	8.00	0.80
				9.53

Fuente: Elaboración Propia



Fuente: Elaboración Propia

MANO DE OBRA				
Cocinero	Hs	0.070	6.70	0.47
Ayudante de cocina	Hs	0.07	4.40	0.31
				0.78
COSTOS DIRECTOS				10.31

	Costo Unitario	Costo Total
Materia Prima	9.53	25731
Mano de Obra	0.78	2106
	10.31	27837
Volumen	2700	

Fuente: Elaboración Propia

Formato 3. Costos Tradicionales

Horas de Mano de Obra		
Productos		Horas
Arroz con Pato	536.40	Hs
Cabrito	520.20	Hs

TOTAL	1056.60	Hs
--------------	----------------	-----------

Total de los CIF	S/	30000.00
-------------------------	-----------	-----------------

Determinación CIF	30000.00/1056.60	S/	28.3929
--------------------------	-------------------------	-----------	----------------

Fuente: Elaboración Propia

Formato 4. Costos Indirectos

Costos Indirectos de Fabricación

Productos	CIF	Horas	Costo
Arroz con pato	28.3929	536.40	15,229.95
Cabruto	28.3929	520.20	14,769.99
TOTAL DEL COSTO			30,000.00

Fuente: Elaboración Propia

Formato 3. Estado de Producción

Estado de Producción

Elementos	Arroz con Pato	Cabruto	Costo Total
Materia Prima Directos	15066	25731	40797

Mano de Obra Directa	14404	2106	3510
CIF	15,229.95	14,769.99	29999.94
Costo total	31699.95	42606.99	74306.94
Costo Unitario	17.61	15.78	
Volumen	1800	2700	

Fuente: Elaboración Propia

Formato 4. Determinación del costo por actividad

Costo de la Actividad			
Descripción	Costo	Nivel Actividad	Costo Actividad
Recepción de la materia prima	6400	3300	1.94
Almacenamiento de insumos	5500	2600	2.12
Preparación máquina	4000	2310	1.73
Cocción	5200	10	520
Emplatado	4600	2500	1.84

Servicio	4300	1900	2.26
Costo Total	30000		

Fuente: Elaboración Propia

Formato 8. Medir la Actividad

Formato 5. Aplicación de costo por actividad (CIF)

Costo por Actividad (CIF)			
Descripción	Costo de Actividades	Arroz con Pato	Cabrito
Recepción de la materias prima	6400	3800	2600
Almacenamiento de insumos	5500	2720	2780
Preparación máquina	4000	1510	2490
Cocción	5200	1014	4186
Emplatado	4600	2116	2484
Servicio	4300	2340	1960
Costo Total CIF	30000	13500	16500

Fuente: Elaboración Propia

Formato 6. Estado de Costo de Producción

Estado de Costo de Producción			
Método ABC			
Elementos	Arroz con Pato	Cabrito	Costo Total
Materiales directos	15066	25731	40797
Mano de obra directa	1404	2106	3510
CIF	13500	16500	30000
Costo Total	29970	44337	74307
Costo Unitario	16.65	16.42	
Volumen	1800	2700	

Fuente: Elaboración Propia+

Formato 7. Comparación del costo tradicional vs costeo ABC

Resultado del Costeo Tradicional			
Productos	Valor Venta	Costo	Diferencia
Arroz con Pato	30.00	17.61	12.39
Cabrito	25.00	15.78	9.22

Fuente: Elaboración Propia

Formato 12. Resultado del costeo ABC

Resultado del costeo ABC			
Productos	Valor Venta	Costo	Diferencia
Arroz con Pato	30.00	16.65	13.35
Cabrito	25.00	16.42	8.58

Fuente: Elaboración Propia.

CAPITULO IV
DISCUSIÓN

4.1. Discusión de resultados

En la presente investigación, titulada: “Sistema de costeo ABC para la determinación de los costos del Restaurant “El Horno” SAC, Jaén 2019”, se ha realizado 1 entrevista al Administrador del restaurant. La misma que no cuenta con personal capacitado para realizar los respectivos costos correspondientes para mejorar la utilidad de esta empresa.

Actualmente el restaurant utiliza el sistema de costos por ordenes. Los costos que generan los recursos materiales son por los mantenimientos de la cocina, de las vajillas y los muebles, etc. Nosotros buscamos los precios más bajos de cada proveedor y luego ahí vemos quien nos conviene más, claro y viendo el producto de buena calidad. El restaurant no cuenta con ningún método de recepción de materiales o las materias primas.

El restaurant tiene un promedio mensual de 10,000 soles de insumos consumidos.

El restaurant cuenta con 6 trabajadores. El procedimiento de selección de personal es una entrevista directa con el gerente. Los costos lo determinamos mediante los costos directos que son mano de obra directa, materiales, suministros, gastos financieros, ya que en estos son los que nos centramos más y con ellos se puede ver los costos que van a ser mejor para el restaurant.

El restaurant utiliza los siguientes tipos de insumos los cuales son seleccionados como: granos legumbres, pescado, carnes (pollo, cerdo, res), etc. Pero para ello por lo general las compras usualmente se realizan en el supermercado como también en otros mercados de la ciudad de Jaén. El restaurant el costo mensual del transporte tiene un aproximado de 100.00 soles. Puesto que todos los insumos son entregados en el propio local por las empresas a las cuales realizamos las compras. El pago de las remuneraciones que hace el restaurant es de manera quincenal. Los trabajadores si gozan de sus beneficios los cuales reciben en Fiestas Patrias y Navidad.

A los trabajadores no se les proporciona ningunas otras cargas sociales. La mano de obra indirecta que utiliza el restaurant es el cajero, responsable de compras, el mismo jefe de cocina y otro tipo de personal que no participa de manera directa en la producción. La materia prima indirecta que se utiliza es mínima como: pimienta,

perejil, rabanito, mantequilla, leche. El costo de la energía eléctrica es de 500 soles mensuales. El costo mensual en agua es de 600 soles mensuales. El restaurant tiene los siguientes gastos que son de publicidad, pago a los administrativos y al contador.

De acuerdo con lo manifestado por Padilla y Plaza, (2016), señalan que el modelo del Sistema de costos ABC establece para lo que es alimentos y bebidas de un restaurante, donde se identifican los procedimientos que intervienen el proceso productivo, y así asignando sus correspondientes costos, para proporcionarle a la empresa una información concreta que les permita emprender las medidas correctas para cumplir sus propósitos. Actualmente el restaurant utiliza el sistema de costos por órdenes ya que este fue creado por una persona que tiene poco conocimiento de los sistemas de costos ya que eso fue desarrollado y/o recomendado por su primer cocinero. En vista de esto, es un buen modelo los costos ABC para la mejor adición de los costos correspondientes que hace diariamente por las actividades que se realizan para que haya un mejor control de los costos que incurren y no despilfarrar mucho, ya sean residuos de alguna verdura como también en comidas cocidas.

Existe una relación directa entre la gestión de los costos ABC y el análisis de resultados. De qué manera determinan los costos, se determinan mediante los costos directos que son mano de obra directa, materiales, suministros, gastos financieros, es por ello que el restaurant para determinar sus costos son mediante los costos directos que forman parte de las materias primas y mano de obra directa o costos indirectos.

Morales, (2014). en vista de que la empresa no se manejaba un método donde valuen el trabajo de cada trabajador y determinar el costo por hora real de este elemento. En cambio, el restaurant el cual he realizado la entrevista y les hecho la pregunta puntual, de qué manera se hace el pago a los trabajadores respondiendo que el pago es de forma quincenal.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

1. De acuerdo al diagnóstico podemos establecer que la empresa desarrolla el sistema de costos tradicional, en vista de esto tienen problemas en el manejo de los costos, por lo tanto, carecen de un sistema de para la determinar los costos.
2. Para la evaluación de los costos por actividad se ha aplicado el sistema de costeo ABC, la cual ayuda de una manera significativa a distribuir proporcionalmente por cada actividad que se realiza durante el proceso de costo en el restaurant “El Horno” SAC, por ende, este sistema de costeo puede asignar los costos de manera racional.
3. Se sugiere la implementación del sistema de costeo que se propone con la finalidad de saber exactamente los costos que pertenecen a cada producto mediante el control de actividades que se genera en la elaboración.

RECOMENDACIONES

1. Se recomienda utilizar el sistema de costeo ABC, la cual es un método que ayuda a distribuir de manera eficaz los costos por actividades, que realiza el restaurant y de esta forma se pueden determinar los costos correctos.
2. La determinación de los costos ABC facilitara evaluar de manera más adecuada los costos en lo que consumen más recursos las actividades y ahí poder eliminar lo que no es necesario para la elaboración y así evitar generarle un gasto más al restaurant.
3. Se recomienda diseñar un sistema de costos ABC, ya que es una herramienta de mucha ayuda, pues tendría mejor control y asignación de los costos correctos, ya que las actividades consumen costos y se miden a través de los cost drivers. Tener en cuenta que mientras más actividades se realizan en la elaboración de un producto sus costos serán mayores por lo cual sería beneficioso implementar un sistema de costeo ABC y asi definir adecuadamente los cost drivers los cuales se medirán con mayor exactitud el costo de las actividades donde permitirá determinar los costos correctos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Altahona Quijano , T. d. (2009). Libro práctico sobre contabilidad de costos. Bucaramanga: Universitaria de Investigación y Desarrollo.
- Altahona Quina , T. d. (2009). Libro práctico sobre contabilidad de costos.
- Bembibre, C. (12 de Julio de 2009). Definición ABC. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/general/preparacion.php>
- Bucaramanga: Universitaria de Investigación y desarrollo.
- Bustamante Chávarry , M. d. (2017). PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANTE EL RINCÓN DEL PATO EIRL, LAMBAYEQUE - 2016. LAMBAYEQUE: UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO.
- CENTRAL AMERICA. (2018). El sistema de precios ideal. Obtenido de https://www.centralamericadata.com/es/article/home/El_sistema_de_precios_ideal
- Dominguez, G., Fiestas, A., García, A., & Ordinola, J. (2016). Satisfacción del cliente y tabla de decisión. Piura: Universidad de Piura.
- El Economista. (19 de Diciembre de 2019). Modelo de Coste ABC. Obtenido de <https://www.economista.es/diccionario-de-economia/modelo-de-coste-abc>
- Galeano , G. E., & Rodríguez Vásquez , A. M. (2015). Sistema de acumulación de costos por Ordenes Especificas. Nicaragua: UNAN.
- Hernández Colina, J. J. (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. Trujillo: UNIVERSIDAD PRIVADA ANTENOR ORREGO. Obtenido de 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
- Hernández Sampieri , R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). Metodología de la Investigación (6ta Edición ed.). México: Mc Graw Hill Education. doi:01376, México D.F
- Herrero Pascual, C. (1997). Investigación en biblioteconomía II. Obtenido de https://gredos.usal.es/jspui/bitstream/10366/113423/1/EB09_N083_P44-46.pdf
- Hurtado León, I., & Toro Garrido, J. (2005). Paradigmas y metodos de investigacion en tiempos de cambio. Venezuela: Episteme Consultores Asociados C.A. Obtenido de <https://epinvestsite.files.wordpress.com/2017/09/paradigmas-libro.pdf>
- Limachi, Y. (23 de Julio de 2016). Concepto de Costos. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/319051649/Concept-o>
- Kueppers, M. (27 de Abril de 2017). diegocoquillat. Obtenido de <https://www.diegocoquillat.com/5-claves-para-controlar-los-costes-de-materias-primas-en-un-restaurante/>

- Lopera Echavarría, J. D., Ramírez Gómez, C. A., Zuluaga Aritizábal, M. U., & Ortiz Vanegas, J. (Enero- Junio de 2010). EL MÉTODO ANALÍTICO COMO MÉTODO NATURAL. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/181/18112179017.pdf>
- MAX PROFITER ANALYTIC TOOLS TO GROW RESULTS. (2015). Costos, Desempeño y Mercados, S.A. Obtenido de <http://www.abcm-strategy.com/activity-based-costing/concepto-de-costos-abc/>
- Morales Bravo , O. L. (2014). "DETERMINACIÓN DEL COSTO EN MAMMA MÍA PIZZERÍA DE LA CIUDAD DE LOJA PERÍODO AGOSTO 2012". Ecuador, Loja: UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA. Obtenido de <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/5643>
- Padilla Matailo, V. E., & Plaza Auquilla, M. E. (2016). DETERMINACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS RESTAURANTES DE LUJO DE LA CIUDAD DE CUENCA CASO PRÁCTICO: RESTAURANTES RANCHO CHILENO, SEPTIEMBRE 2015. Cuenca - Ecuador: UNIVERSIDAD DE CUENCA.
- PERALTA VALDIVIA, D. M. (2016). APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT J&L S.A.C., BAGUA 2015. Chiclayo: Universidad Señor de Sipán.
- Pinto Yerén , S. F., & Nieves Aynayanque, S. (2013). Algunas reflexiones sobre el proceso de Implementación de los Sistemas de Costos Convencionales en el Perú. Revista Lidera, 68-72. Obtenido de <http://revistas.pucp.edu.pe/index.php/revistalidera/article/viewFile/18229/18469>
- Pirrone, O. (15 de Octubre de 2015). diegocoquillat. Obtenido de <https://www.diegocoquillat.com/lucha-contra-el-coste-un-asesino-de-restaurantes/>
- Saldaña Benavides, L. (2017). Propuesta de un sistema de costos ABC para mejorar las ventas de la pollería pollos y parrillas NILO'S CHICKEN, Chota - 2016. Chiclayo: Universidad Cesar Vallejo.
- Santa Cruz Ramos, A., & Torres Carpio, M. (2008). TRATADO DE CONTABILIDAD DE COSTOS (Vol. TOMO II). LIMA: Instituto Pacifico S.A.C.
- Suárez Rodríguez, I. B., & López Arreola , N. (8 - 9 y 10 de Octubre de 2014). El control de costos como factor de rentabilidad en el sector restaurantero de Ciudad Valles, San Luis Potosí, México. Obtenido de <http://132.248.164.227/congreso/docs/xix/docs/7.02.pdf>
- Ventura Carrión, L. (2017). "Sistema de Costos ABC y su relación en la rentabilidad de restaurantes de pescados y mariscos del distrito de Miraflores en el año 2016". Lima : Universidad Cesar Vallejo. Obtenido de <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/2083>

ANEXOS

Anexo 1

Guía de Entrevista

Aplicado al Gerente de la empresa Restaurant “El Horno” SAC

Objetivo: Recolectar información acerca de la determinación de los costos en el Restaurant “El Horno” SAC Jaén 2018

Contenido

SISTEMA DE COSTEO ABC

1. ¿Qué sistema de costos utiliza actualmente la empresa?
2. ¿Cuáles son los costos que generan los recursos materiales?
3. ¿Cómo clasifica a sus proveedores?
4. ¿Cuentan con algún método de recepción de materiales o materias primas?
5. ¿Cuál es la cantidad de insumos consumidos diariamente?
6. ¿Qué método utiliza para evaluar los inventarios de materia prima y materiales?
7. ¿La empresa con cuántos trabajadores cuenta?
8. ¿Tiene un procedimiento de selección de personal?

ANEXO N°02

COSTOS

1. ¿De qué manera determinan los costos?
2. ¿Qué tipo de insumos se utiliza en el restaurant?
3. ¿Cuál es el costo mensual del restaurant en el transporte de la materia prima o materiales?
4. ¿Las remuneraciones a los trabajadores es en forma quincenal o mensual?
5. ¿Qué tipo de beneficios sociales reciben los trabajadores?
6. ¿Qué otras cargas sociales se les proporciona a los trabajadores?
7. ¿Cuál es la mano de obra indirecta que se utiliza en el restaurant?
8. ¿Cuál es la materia prima indirecta que utiliza en el restaurant?
9. ¿Cuál es el costo de energía eléctrica en el restaurant?
10. ¿Cuál es el costo de agua en el restaurant?
11. ¿Qué gastos de gestión u operativos tiene la empresa?

Anexo 3
Matriz de consistencia

Título	Problema	Objetivos	hipotesis	Variable	Tipo de Investigación	Población	Técnicas e instrumentos de recolección de datos
Sistema de costos ABC para determinar los costos en el Restaurant “El Horno”, Jaén, 2019	¿De qué manera un sistema de costos ABC permite determinar los costos en el Restaurant “El Horno” SAC? Jaén - 2019?	<p>Objetivo general</p> <p>Proponer un Sistema de costeo ABC para la determinación en el costo del Restaurante “El Horno” SAC, Jaén - 2019</p> <p>Objetivos específicos</p> <p>Diagnosticar los costos actuales del Restaurant “El Horno” SAC, Jaén - 2019</p> <p>Evaluar los costos por actividad dentro del Restaurant “El Horno” SAC, Jaén – 2019.</p> <p>Diseñar un sistema de costeo ABC para determinar los costos del Restaurante “El Horno” SAC, Jaén – 2019.</p>	La propuesta de un sistema de Costeo ABC permitirá mejorar significamente el cálculo del costo en el “Restaurante Turístico Tradiciones SAC”.	<p>Sistema de Costo ABC</p> <p>Costos</p>	Descriptiva	La población está constituida por todos los trabajadores de la empresa Restaurant “El Horno” SAC. Jaén 2019.	Entrevista
					DISEÑO	MUESTRA	
					No Experimental	La muestra está conformada por el gerente, contador y asistente de la empresa Restaurante “El Horno” S.A.C. Jaén 2019	Análisis documental