



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Tesis para Optar el Título Profesional Contador
Público; denominada:

**PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
PARA MEJORAR EL NIVEL DE RENTABILIDAD EN EL
RESTAURANT “EL CHOLITO”, CHICLAYO 2013.**

AUTORES:

Bach. YESICA ANABEL CASUSOL BURGOS

Bach. SISLLEY MILENA SEMINARIO MUNDACA

ASESOR:

Dr. MAX FERNANDO URBINA CÁRDENAS

PIMENTEL – PERÚ

2014

RESUMEN

La presente tesis denominada “PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA MEJORAR EL NIVEL DE RENTABILIDAD EN EL RESTAURANT “EL CHOLITO”, CHICLAYO 2013.”, tiene como propósito dar estimación de costos que incurren en la producción de cada plato, y en cuánto contribuyen para elevar su rentabilidad, por ende pretendemos analizar los costos de producción para proporcionarle un sistema que prometa obtener buenos resultados al término de cada periodo. Aplicando la propuesta de un sistema de costos de producción para mejorar el nivel de rentabilidad en el Restaurant “El Cholito”.

La población estimada en la empresa es de 14 personas, se tomó en cuenta una muestra de 10 personas en total, a los trabajadores que tenían una vinculación directa con la preparación de los platos de comida y que conocían sobre los costos de los mismos. Los métodos estadísticos utilizados fueron la aplicación de una entrevista y fichas documentales, como instrumentos de medición y aplicación de ratios como instrumento de análisis.

En este trabajo investigativo se establece el costo individual de los 11 platos que vende el Restaurant “El Cholito”, dicho costo se encuentra basado en los datos históricos que tiene la empresa así mismo se obtuvo como resultado el conocimiento de la rentabilidad que tiene la venta de cada producto, es importante indicar que no se puede obtener una rentabilidad constante en todos los platos a la carta. La inversión realizada del negocio se obtiene un beneficio económico que se debe controlar con los costos.

ABSTRACT

This thesis entitled "COST PROPOSAL OF A PRODUCTION SYSTEM TO IMPROVE THE LEVEL OF PERFORMANCE IN THE RESTAURANT "EL CHOLITO", CHICLAYO 2013"; aims to estimate costs incurred in the production of each dish, and they contribute to raise its profitability.

Also we analyze the costs of production to provide a system that promises good results at the end of each period. Applying the proposed system of production costs, to improve the level of profitability in the Restaurant "El Cholito".

The company estimated population of 14 people, we will likewise sample to 10 people in total. The statistical methods used were the implementation of an interview and documentary records, as measuring instrument.

In this research paper the individual cost of the 11 dishes that sells the Restaurant "El Cholito", this cost is based on historical data that the company is established likewise it resulted knowledge profitability having sale of each product, it is important to indicate that you can't get a consistent profitability in all a la carte dishes. The investment business economic benefit to be controlled costs is obtained.