



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE  
CONTABILIDAD**

**TESIS**

**SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INCIDENCIA  
EN LA FIJACION DE PRECIOS DEL  
RESTAURANT LA CABAÑA, 2019**

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

**Autora:**

**Bach. Toro Fernández María Leonor  
<https://orcid.org/0000-0002-2851-0331>**

**Asesor:**

**Mg. Vidaurre García Wilmer Enrique  
<https://orcid.org/0000-0002-5002-572X>**

**Línea de Investigación:**

**Gestión empresarial y emprendimiento**

**Pimentel - Perú**

**2021**

**Aprobación del jurado**

**SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INCIDENCIA EN LA  
FIJACION DE PRECIOS DEL RESTAURANT LA CABAÑA, 2019**

---

**Mg. Wilmer Enrique Vidaurre García**  
**Asesor Metodológico**

.....  
**MSc. Portella Vejarano Huber Arnaldo**  
**Presidente del Jurado**

.....  
**Mg. Chapoñan Ramirez Edgard**  
**Secretario del Jurado**

.....  
**Mg. Balcazar Paiva Eveling Sussety**  
**Secretario del Jurado de Tesis**

## **Dedicatoria**

*Quiero dedicar este trabajo de investigación a Dios porque sin Él no hubiese sido posible realizarlo.*

*A mis padres, hermanos y sobrinos por ser mi fortaleza en todo momento y ser mi motivación para continuar con mi desarrollo profesional.*

## **Agradecimiento**

Agradecer en primer lugar a Dios, por estar siempre conmigo y darme la fortaleza que necesito para seguir avanzando en todo aspecto.

A mi familia, por apoyarme incondicionalmente en cada decisión.

Gracias a todas las personas que me han apoyado en este proceso de desarrollo profesional, que muchas veces a sido dificultoso, pero gracias a su apoyo a sido posible.

## **Resumen**

El presente trabajo de investigación se realiza con el fin de determinar la incidencia del sistema de costos ABC en la fijación de precios del Restaurant La Cabaña SAC. Investigación aplicada de nivel descriptivo de diseño no experimental-transversal por que se recogio información en un solo periodo de tiempo. Sin manipular variable alguna, describiendose tal cual se dieron los hechos, utilizando teorías que dieron el soporte necesario. La poblacion y muestra estuvo conformada por la empresa Restaurant la Cabaña SRL, 2019. En donde se utilizan las técnicas que son análisis documental, entrevista y observación directa, por ende los instrumentos utilizados fueron ficha de análisis documental, guía de entrevista, guía de observación. Se concluye que la aplicación de un sistema de costos A.B.C incide de manera positiva en la fijación de precios de los productos del Restaurant La Cabaña SRL que son: sudado de pescado, arroz con mariscos, ceviche de pescado, ceviche mixto y chicharron de pescado, ya que permite establecer la correcta distribución de los Costos Indirectos de fabricación basado en actividades para cada tipo de producto lo que a su vez sirve de base para la correcta fijación de precios de tal forma que se pueda obtener utilidad en cada producto vendido.

*Palabras clave:* Actividades, Recursos, Sistema.

## ***Abstract***

*This research work is carried out in order to determine the incidence of the ABC cost system in the pricing of the Restaurant La Cabaña SAC. Applied research of a descriptive level of non-experimental-transversal design because information was collected in a single period of time. Without manipulating any variable, describing as the facts occurred, using theories that gave the necessary support. The population and sample was formed by the company Restaurant la Cabaña SRL, 2019. Where the techniques that are documentary analysis, interview and direct observation are used, therefore the instruments used were documentary analysis sheet, interview guide, observation guide . It is concluded that the application of an ABC cost system has a positive impact on the pricing of the products of Restaurant La Cabaña SRL which are: fish sweat, rice with seafood, fish ceviche, mixed ceviche and fish cracklings, since it allows establishing the correct distribution of Indirect Manufacturing Costs based on activities for each type of product, which in turn serves as the basis for the correct pricing so that utility can be obtained in each product sold.*

*Keywords: Activities, Resources, System.*

## Indice

Aprobación de jurado .....	ii
Dedicatoria .....	iii
Agradecimiento .....	iv
Resumen .....	v
<i>Abstract</i> .....	vi
Indice .....	vii
<b>I. INTRODUCCIÓN</b> .....	x
<b>1.1. Realidad problemática.</b> .....	x
<b>1.2. Trabajos previos</b> .....	12
<b>1.2.1. Internacional.</b> .....	12
<b>1.2.2. Nacional.</b> .....	13
<b>1.2.3. Local.</b> .....	14
<b>1.3. Teorías relacionadas al tema</b> .....	15
<b>1.3.1. Teorías de la variable independiente: Sistema de Costos ABC.</b> .....	15
<i>1.3.1.1. Definición de Costo.</i> .....	15
<i>1.3.1.2. Elementos del costo.</i> .....	15
<i>1.3.1.3. Sistema de Costos Tradicionales.</i> .....	16
<i>1.3.1.4. Sistema de costos ABC – Definiciones.</i> .....	16
<i>1.3.1.5. Implementación de sistema de costos ABC</i> .....	19
<i>1.3.1.6. Ventajas de los costos ABC</i> .....	19
<b>1.3.2. Teorías de la variable dependiente: Fijación de precios.</b> .....	20
<i>1.3.2.1. Fijación de Precios.</i> .....	20
<i>1.3.2.2. Métodos de Fijación de Precios.</i> .....	20
<b>1.4. Formulación del Problema</b> .....	21
<b>1.5. Justificación e importancia del estudio</b> .....	21
<b>1.6. Hipótesis</b> .....	22
<b>1.7. Objetivos</b> .....	23
<b>1.7.1. Objetivo General.</b> .....	23
<b>1.7.2. Objetivos Específicos.</b> .....	23
<b>II. MATERIAL Y MÉTODO</b> .....	24
<b>2.1. Tipo y diseño de investigación</b> .....	24
<b>2.1.1. Tipo de investigación.</b> .....	24
<b>2.1.2. Diseño de investigación.</b> .....	24

2.2.	<b>Población y muestra</b> .....	25
2.2.1.	<b>Población.</b> .....	25
2.2.2.	<b>Muestra.</b> .....	25
2.3.	<b>VARIABLES, OPERACIONALIZACIÓN</b> .....	25
2.3.1.	<b>VARIABLES.</b> .....	25
2.3.2.	<b>OPERACIONALIZACIÓN.</b> .....	25
2.4.	<b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS, VALIDEZ Y CONFIABILIDAD</b> .....	27
2.4.1.	<b>TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.</b> .....	27
2.4.2.	<b>INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS.</b> .....	27
2.5.	<b>PROCEDIMIENTOS DE ANÁLISIS DE DATOS</b> .....	28
2.6.	<b>ASPECTOS ÉTICOS</b> .....	28
2.7.	<b>CRITERIOS DE RIGOR CIENTÍFICO</b> .....	29
III.	<b>RESULTADOS</b> .....	30
3.1.	<b>Generalidades de la Empresa:</b> .....	30
3.2.	<b>Analizar el manejo actual de los costos según sus actividades:</b> .....	30
3.3.	<b>Fijación de precio en el restaurant La Cabaña SRL. Año 2019.</b> .....	38
3.4.	<b>Diseñar un sistema de costos ABC, para la empresa restaurant La Cabaña SRL.</b>	39
3.4.1.	<b>Propuesta.</b> .....	39
3.4.2.	<b>Fundamentación.</b> .....	39
3.4.3.	<b>Objetivos de la propuesta:</b> .....	40
3.4.4.	<b>Descripción de la Propuesta.</b> .....	40
3.5.	<b>Incidencia del sistema de costos ABC en la fijación de precios del restaurant</b>	46
3.6.	<b>Discusión de resultados.</b> .....	48
IV.	<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	50
4.1.	<b>Conclusiones</b> .....	50
4.2.	<b>Recomendaciones</b> .....	51
	<b>REFERENCIAS</b> .....	52
	<b>ANEXOS</b> .....	55



## Índice de Tablas

Tabla 1 Operacionalización de variables.....	26
<b>Tabla 2</b> Instrumentos de Recolección de datos .....	28
<b>Tabla 3</b> Criterios de rigor científico. ....	29
<b>Tabla 4</b> Producción diaria en el restaurant La Cabaña SRL.....	30
<b>Tabla 5</b> Materiales directos en el restaurant La Cabaña SRL.....	31
<b>Tabla 6</b> Materiales directos en el restaurant La Cabaña SRL.....	31
<b>Tabla 7</b> Materiales directos en el restaurant La Cabaña SRL.....	32
<b>Tabla 8</b> Materiales directos en el restaurant La Cabaña SRL.....	32
<b>Tabla 9</b> Materiales directos en el restaurant La Cabaña SRL.....	33
<b>Tabla 10</b> Resumen de costo unitario de los Materiales Directos por cada producto.....	33
<b>Tabla 11</b> Tiempo utilizado en la elaboración de los productos en el restaurant La Cabaña SRL.....	34
<b>Tabla 12</b> Costo Diario de Mano de Obra Directa Diaria en el restaurant La Cabaña SRL	35
<b>Tabla 13</b> Mano de Obra Directa por producto y área en el restaurant La Cabaña SRL .....	35
<b>Tabla 14</b> Resumen de los costos indirectos de fabricación en el restaurant La Cabaña SRL. .....	36
<b>Tabla 15</b> Detalle de los gastos administrativos en el restaurant La Cabaña SRL. ....	36
<b>Tabla 16</b> Detalle de los gastos de ventas en el restaurant La Cabaña SRL. ....	37
<b>Tabla 17</b> Resumen de los Costos y Gastos en S/.....	37
<b>Tabla 18</b> Precios actuales del restaurant La Cabaña SRL.: .....	38
<b>Tabla 19</b> Precios del restaurant La Cabaña SRL. fijados de acuerdo a los competidores..	38
<b>Tabla 20</b> Fijación correcta de precios utilizando el método de costo total en el Restaurant. .....	39
<b>Tabla 21</b> Costos indirectos de fabricación del restaurant La Cabaña SRL .....	40
<b>Tabla 22</b> Relación de actividades que se efectúan durante la producción en el Restaurant. .....	41
<b>Tabla 23</b> Recursos e inductores generados en el Restaurant la Cabaña SRL.....	41
<b>Tabla 24</b> Determinación de la tasa de asignación de recursos en el Restaurant La Cabaña SRL.....	42
<b>Tabla 25</b> Determinación del recurso consumido por cada actividad de acuerdo al área en la que fue realizada en el Restaurant la cabaña SRL.....	43
<b>Tabla 26</b> Establecer el recurso consumido por actividad según el área en la que se realiza en el Restaurant la cabaña SRL. (en S/)	44
<b>Tabla 27</b> Distribución del consumo de las Actividades a cada producto en el Restaurant La Cabaña SRL.....	45
<b>Tabla 28</b> Diferencia entre costos ABC y costos tradicionales en el restaurant La Cabaña SRL.....	46
<b>Tabla 29</b> Comparación entre la utilidad bruta obtenida con los precios del restaurant La Cabaña y los precios fijados aplicando sistema de costos ABC. ....	47
<b>Tabla 30</b> Observación Directa - Guías de observación para el Sistema de Costos ABC ...	55
<b>Tabla 31</b> Matriz de consistencia .....	57

## I. INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación nace por la inquietud que tienen las Micro y pequeñas empresas para lograr un desarrollo permanente y resultados importantes. Para enfrentarse en el mercado competitivamente, implementar o diseñar un Sistema de Costos ABC debe ser indispensable para todas las empresas. Este trabajo de investigación se ha desarrollado en la empresa Restaurante La Cabaña SRL, ya que la empresa no obtiene de la forma correcta la información de sus costos, produciendo que no se fije correctamente los precios y de tal forma no obtenga la utilidad esperada.

### 1.1. Realidad problemática.

Una mala estructura de fijación de precios, que es realizada de manera incorrecta deja como resultado un gran trabajo al momento de prestar servicios a clientes y afecta la rentabilidad de las empresas de México. Debido a ello se cometen errores al momento de determinar cuánto deben cobrar por sus servicios y/o productos. Uno de los errores más comunes es la fijación de precios basado en la competencia ya que se realiza sin saber qué costos utiliza la competencia para el cálculo de sus precios, es así que se cae en el error de vender por debajo de los costos que realmente corresponden, o esperar demasiado para aumentar los precios, o muchas veces disminuyen o aumentan los precios sin haber realizado los correspondientes cambios a los servicios o productos que se ofrecen y en casos extremos, determinan los precios al azar. (American Express Company, 2016)

Para Monsalve y Pulido (2015), El sistema de costos debe ser bastante confiable y rápido para poder tener la información necesaria de los costos de tal manera que se pueda tomar decisiones según se vayan dando los cambios tanto por aumento de precios o variación de las cantidades de producción. (p.13)

El sector de Restaurantes y Bares se caracteriza por ser muy recurrido en momentos de celebración, distracción y entretenimiento; dichas características convierten a estos lugares en referencia turística, a nivel nacional así como internacional.

En el Perú la actividad de Restaurantes alcanzó un crecimiento de 3,5% durante el 2018, ello debido a la evolución positiva de sus componentes (INEI, 2019).

En cuanto al grupo restaurantes incrementó en un 3.28%, por la gran demanda registrada en establecimientos de venta de comidas rápidas, heladerías, cevicherías, entre otras. En cuanto al grupo de otras actividades de servicio de comidas incrementó en un 6.74%, ello impulsado por los concesionarios del rubro de alimentos. En el componente de actividades de servicios de bebidas, creció en un 2.35%, por el incremento de las actividades en cafeterías, discotecas, bar restaurantes. (INEI, 2019).

La empresa Restaurant la Cabaña SRL, se ha observado que su problema principal es la obtención de sus costos, debido a que no tienen una cantidad exacta de lo que consumen en cada una de sus actividades, solo tienen un referente, lo cual genera problemas en la fijación de precios, fijar correctamente los precios es indispensable ya que permitirá generar utilidad y también captar clientes. Por lo tanto, dicha investigación, pretende demostrar que para que la empresa pueda competir en el mercado y no perder clientes se tiene que fijar correctamente los precios por lo que, obteniendo una información de costos exacta, esta podrá obtener mayor utilidad, que mejor que un Sistema de Costos ABC para empresa Restaurant la Cabaña SRL, ya que obtendrá una información de costos estable, exacta y oportuna.

Para satisfacer estas necesidades, resulta indispensable establecer políticas de control y análisis de costos, independientemente del giro de la compañía. La información de costos producida por el sistema de costos debe ser útil y benéfica para la organización como un todo, para lo cual se requiere una visión global de la misma. También debe ser un sistema integrado con todos los procedimientos operacionales de la empresa, lo cual se traduce en la administración de costos de toda la cadena de valor. (Morales, Smeke y Huerta, 2018, p.20)

## **1.2. Trabajos previos**

### **1.2.1. Internacional.**

Moncayo (2015), en su proyecto de investigación: “Determinación de costos de producción y la fijación del precio de venta en el sector avícola del cantón Píllaro”. Cuyo objetivo principal es “Examinar la influencia de la determinación de los costos de producción en la fijación del precio de venta en el sector avícola para la obtención de una adecuada asignación de los costos en la producción de huevos”. (p. 22) “El proyecto de investigación tendrá un enfoque Cualitativo - descriptivo” (p. 38).

Como resultado tenemos: Consideran indispensable que se implemente un método para fijación del precio de venta del producto, ya que así sus productos alcanzarán mayor competencia y por consiguiente un posicionamiento en el mercado con la aceptación de su producto el cual está dirigido a satisfacer las necesidades de sus clientes. (p.124)

Llegando a la conclusión que: “La inadecuada determinación de los costos de producción en el sector avícola afecta de manera significativa a la fijación del precio de venta de los huevos”, ello debido a que “no existe un control en la distribución de los recursos a los procesos de producción de manera que necesitan definir un método de costos acorde a las necesidades de producción y de acuerdo a los objetivos institucionales”. (p.145)

Paredes (2015), en su proyecto de investigación “La determinación de costos de producción y la fijación del precio de venta en la empresa productos Lácteos Rozú En El Cantón Píllaro”, cuyo objetivo general es “Examinar la influencia de la determinación de los costos de producción en la fijación del precio de venta en la empresa Productos Lácteos Rozú, para el mejoramiento continuo en la planificación y control productivo empresarial” (p. 21). La metodología empleada es investigación cualitativa y descriptiva (p. 116),

Teniendo como resultado que, “es de vital importancia la determinación y el conocimiento de los costos de producción, ya que permite fijar coherentes precios de

venta, facilitar la toma de decisiones, y contribuir al planeamiento y gestión de la empresa”. (p.159)

Conclusión: “La empresa Productos Lácteos Rozú no aplica una metodología del costeo ABC la cual permitirá obtener información precisa sobre la identificación y comportamiento de los costos en las actividades realizadas en el proceso productivo de elaboración de queso”. (p.172)

### **1.2.2. Nacional.**

Carranza (2018), en su tesis “El sistema de costos basados en actividades y su incidencia en la fijación de precios de la residencial Torre el Polo, periodo 2016 - 2018.” tuvo como objetivo general “Analizar la incidencia del sistema de costos por actividades en la fijación de precios de la residencial Torre el Polo”. (p. 25), cuya metodología utilizada es “No experimental, método cualitativo y cuantitativo transversal”. (p. 29)

En los resultados “se observa que los precios de la empresa se basan en precios de los competidores y no se toman en cuenta los costos reales” (p.51), asimismo se tiene “el mal concepto en que la competencia ya realizó dicho estudio o cálculos; sin embargo, cada empresa es diferente y definitivamente sus costos también”. (p. 51)

Se concluyó lo siguiente: “La aplicación del sistema de costos A.B.C incide de manera positiva en la fijación de precios de la Torre el Polo a través del cual se determina la distribución exacta de los CIF para cada actividad” (p.53) Así como “serviría de base para la correcta fijación de los precios obteniendo una utilidad por cada inmueble vendido”. (p.53)

Cóndor (2018), en su tesis “Sistema de costeo ABC y la determinación del precio en los restaurantes de pollos y parrillas, San Borja 2017”, cuyo objetivo general “Determinar la relación entre el Sistema de Costeo ABC y la determinación del precio en los Restaurantes de pollos y parrillas, San Borja 2017.” (p. 27), en este trabajo de investigación se “utiliza un diseño no experimental, transversal, correlacional – causal.” (p. 29). Como resultados se obtuvo que “El sistema de costeo ABC se

relaciona con la determinación del precio en los Restaurantes de pollos y parrillas, San Borja 2017”. (p.90)

Se llegó a esta conclusión ya que al aplicar los procedimientos adecuados en relación a las actividades necesarias identificadas como las más relevantes se podrá obtener un determinado objeto de costo y que estos a su vez consumen recursos que luego son relacionadas en el costo de producción y de esta forma se puede determinar el precio factible que conlleve a los consumidores a poder adquirirlo. (p.97)

### **1.2.3. Local.**

Fernández (2018), en su tesis “Sistema de costos por órdenes de pedido para establecer el precio de venta de la microempresa bar restaurant cristal, del distrito de Ferreñafe 2016” que tiene por objetivo general “Proponer un sistema de costos para determinar el precio de venta en la microempresa Bar Restaurant Cristal, del distrito de Ferreñafe 2016”. (p.22). “La investigación fue de tipo Cuantitativa, Descriptiva y Analítica” (p. 60), dicha investigación concluye en: El sistema de costos propuestos resultó beneficioso, porque muestra de manera simple, “los costos variables unitarios reales de los platos según el costo de la adquisición de los insumos y de la capacidad de ventas por platos.” (p.102).

Fernández (2017), en su tesis “Sistemas de costos para la asignación de precios de venta de la empresa Nilo S.A.C chiclayo-2015”. En el que su objetivo general es “Elaborar un sistema costos para asignar los precios de venta de la empresa Nilo S.A.C Chiclayo – 2015” (p.26). “El diseño de la investigación es cuasi experimental, porque se elabora un sistema de costeo” (p.28). Se concluyó que “El Nuevo sistema de costo permitió identificar que la empresa en realidad no está marginando 0.50 céntimos por buzo, sino 0.18 por el buzo Polar y 0.13 por el buzo Dakota” (p.60).

### 1.3. Teorías relacionadas al tema

#### 1.3.1. Teorías de la variable independiente: Sistema de Costos ABC.

##### 1.3.1.1. Definición de Costo.

“Costo es la suma de las inversiones que se han efectuado en los elementos que concurren en la producción y venta de un artículo o desarrollo de una función” (Cárdenas, y Nápoles, 2016, p.30)

“El costo está representado por la suma de los recursos expresados en términos monetarios que se invierten para poder producir un bien o prestar un servicio que genere beneficios económicos futuros y éste se recupera en el momento de la venta de los productos o servicios.” (López y Gómez, 2018, p.2)

##### 1.3.1.2. Elementos del costo.

El costo está conformado por los siguientes elementos básicos: Materia prima: son los materiales indispensables para producir un artículo. Mano prima. de obra: es el esfuerzo humano indispensable Gastos de fabricación: agrupa las erogaciones para transformar la materia necesarias para lograr la transformación de la materia prima. (Reveles, 2019, p. 25 y 26)

Materia prima. “Son los materiales que se pueden identificar en la producción de un artículo terminado, que se pueden asociar fácilmente con el producto; representan el principal costo de materiales en la producción de ese artículo”. (Colectivo, de autores, 2009, p.12)

Mano de Obra. “Es la fuerza humana que se utiliza en la fabricación de un producto y está compuesta por el salario y prestaciones que se les paga por dicha actividad, puede ser directa o indirecta”. (López y Gómez, 2018, p.9)

M.O Directa. “Costo de los salarios que se le pagan a las personas que participan directamente en la elaboración de un producto”. (López y Gómez, 2018, p.9)

M.O Indirecta. “Costo de los salarios que se pagan al personal que apoya en la producción, pero que no elabora directamente el producto” (López y Gómez, 2018, p.9)

Costos indirectos de Fabricación. “Son el costo de las herramientas y servicios necesarios para la fabricación de los productos, así como los costos de los materiales indirectos y salarios de las personas que intervienen de forma indirecta en dicha fabricación”. (López y Gómez, 2018, p.11)

#### *1.3.1.3. Sistema de Costos Tradicionales.*

Dentro del sistema de costos tradicionales tenemos los siguientes sistemas:

Sistema de costos históricos o reales. “En este sistema los costos se registran conforme se van incurriendo y puede determinarse con facilidad el costo de un producto o un servicio”. (Arredondo, 2015, p. 22)

Sistema de costeo por órdenes. “Se utiliza cuando se fabrican pedidos especiales o específicos, o cuando se prestan servicios que varían de acuerdo con las necesidades del cliente. Los costos deben acumularse de manera independiente”. (Arredondo, 2015, p.63)

Sistema de costeo por procesos. “El cálculo del costo de las unidades terminadas y de las unidades que aún no se han terminado y que se encuentran en el inventario de producción en proceso.” (Arredondo, 2015, p. 95)

#### *1.3.1.4. Sistema de costos ABC – Definiciones.*

El costeo basado en actividades, por sus siglas en inglés ABC (activity based costing), desarrollado en la universidad de Harvard, por Robin Cooper y Robert S. Kaplan, trata de asignar los gastos indirectos de fabricación a los productos de manera precisa. El método ABC analiza las actividades de los departamentos de apoyo que proporcionan servicio a los departamentos de producción y concluyen que dichas actividades son las que verdaderamente causan estos costos indirectos y que son los productos los que consumen dichas actividades. (Arredondo, 2015, p. 233)



Según, Ramírez y Vanegas (2008) “Es un sistema de gestión “integral” que nos permite conocer el movimiento de las actividades que se realizan en la organización, las que están consumiendo los recursos disponibles y por lo tanto incorporando o imputando costos a los procesos”. (p.73)

“El costeo basado en actividades asigna los costos a las actividades en función a cómo estas usan los recursos. Posteriormente asigna los costos a los objetos de costos en función a cómo dichos objetos de costos usan las actividades” (Arredondo, 2015, p. 233)

“Para poder identificar una actividad, el cuestionamiento más sencillo sería: ¿Qué trabajos (actividades) se realizan dentro de la organización? Con esta sencilla pregunta es muy fácil identificar cualquier actividad en la empresa”. (Arredondo, 2015, p. 233)

“Los costos ABC distribuyen la mayoría de costos indirectos a productos de acuerdo a la participación en las actividades asociadas con el producto. Los costos tradicionales distribuyen los costos indirectos a los productos en proporción a las unidades producidas”. (Ramírez y Vanegas, 2008, p. 83)

El sistema de costos ABC, soluciona el problema de los costos indirectos. Ya que estos no se asignan directo a los productos o servicios; si no que se asignan inicialmente a las actividades y mediante la utilización de múltiples bases de asignación. Ningún procedimiento hasta ahora conocido, para distribuir el tercer elemento del costo, puede garantizar tanta confianza. Cualquier sistema tradicional con frecuencia asigna a un producto o servicio, costos en los que no ha incurrido. No es un método exacto, como no lo será ninguno; pero en la búsqueda de lo confiable, hasta ahora es una excelente alternativa. (Cuervo y Osorio, 2013, p. 65)

#### *Recursos.*

Definición. Todos los métodos que se manipulan en el desarrollo de las actividades, adecuadamente unidos según sus características semejantes. En este sistema de costos, los recursos vienen a ser tanto los conjuntos similares de costos como los de los gastos. (Cuervo y Osorio, 2013, p.73)

### *Actividades.*

#### Definición de Actividades.

Las actividades son un conjunto de operaciones semejantes que tienen un propósito común y utilizan recursos. Son realizadas por uno o grupo de personas. (Cuervo y Osorio, 2013, p.74)

### *Características de las Actividades.*

Las principales características que (Brimson, 1997 citado por Monteza, 2015), considera:

Generadores de costo través de los inductores, son acciones que estructuran la empresa para alcanzar metas, a través de ellas se obtiene los costos más exactos y precisos, nos facilitan evaluación de alternativas que se pueden comparar con otras organizaciones del mismo rubro y mejoran el apoyo a la toma de decisiones al brindarnos información específica de la empresa (p. 23).

### *Inductores (Drivers).*

Definición de inductor. Es un criterio que se debe aplicar o distribuir a todos los recursos que se toman para que la fijación de los costos sea razonable y objetiva, que muestra cómo se asignan los recursos a las respectivas áreas de responsabilidad. (Cuervo y Osorio, 2013, p.80)

### *Inductores de actividades.*

Es una medida de las actividades relacionadas en objetos de costos las cuales se aplican para entablar un costo con su objeto de costo entre las que tenemos pedidos de clientes con número de pedidos, pedidos de materia prima con número de pedidos, preparar ordenes de producción con número de órdenes de producción, control de calidad con numero de defectos encontrados, contratación de personal con número de contrataciones, producción con numero de preparaciones, distribución con número de clientes servicio al cliente con número de clientes atendidos y administración con número de miembros del directorio. (Pretel, 2017, pp. 11-12)

#### *Inductores de costo.*

Según (Brimson, 1997 citado por Monteza, 2015) indica: “el factor cuya ocurrencia origina un costo”. El autor antes mencionado distingue al Inductor de costo de la Medida de Actividad, señalando que: “la Medida de Actividad. Representa el factor por el cual los costos de un proceso dado varían más directamente” (p.35).

#### *1.3.1.5. Implementación de sistema de costos ABC*

Pasos que se tienen que seguir para la implementación del modelo, según (Arredondo, 2015, p.236):

1. “Identificar las actividades, asociando costos y actividades en conjuntos homogéneos”.
2. “Una vez identificado cada grupo homogéneo de actividades se tiene que determinar cuánto cuesta llevarla(s) a cabo”.
3. “Seleccionar la base de actividad apropiada o la que mejor se relacione con la actividad misma; por ejemplo, en la actividad recepción de materiales, su base sería el número de recepciones”.
4. “Calcular tasas de costos indirectos por actividades”.
5. “Se asignan los costos a los productos de acuerdo con la tasa calculada en el cuarto punto y al uso de la actividad”.

Una de las recomendaciones para aplicar el Sistema de Costos ABC es que dicho método nos proporcione valiosa información para una mejor toma de decisiones. (Sánchez, 2014) recomienda que lo primordial para aplicar este sistema es tener bien en claro el objeto de costo y tener en cuenta las actividades que se van a evaluar mediante este sistema, y luego poder diseñar el método ABC adecuado para la empresa.

#### *1.3.1.6. Ventajas de los costos ABC*

(Ramírez y Vanegas, 2008, pp.87-88) Las empresas que implanten un sistema de costos ABC pueden verse fortalecidas en los siguientes aspectos:

- Si manejan varios productos, pueden establecer el costo más aproximado a la realidad de cada uno de ellos.
- Al facilitar un mejor conocimiento de las actividades, mejora el control de los costos.
- Está en condiciones de generar información que puede ser utilizada en procesos de calidad total.
- Ayuda a reducir y controlar los desperdicios, y a detectar actividades que no aportan valor agregado.
- Permite identificar aquellos productos, servicios y clientes que no están aportando a la empresa la rentabilidad suficiente.
- Permite distribuir en forma más precisa los costos indirectos de fabricación. Facilita la identificación de las causas que originan los costos.
- Los costos ABC son de gran utilidad en los procesos de planeación, especialmente en lo relacionado con fijación de precios, lanzamiento de nuevos productos y adopción de nuevos diseños o procesos de fabricación.

### **1.3.2. Teorías de la variable dependiente: Fijación de precios.**

**Precio.** – viene a ser "la cantidad de dinero que debe pagar un cliente para obtener el producto" (Según Kotler, Armstrong, Cámara y Cruz, 2003, p.62).

Para Romero (1997) el precio de un producto “es el importe que el consumidor debe pagar al vendedor para poder poseer dicho producto” (p.130).

#### *1.3.2.1. Fijación de Precios.*

Es “cantidad de dinero que se debe cobrar por un determinado producto o servicio, o la suma de los valores que los usuarios dan a cambio de los beneficios de tener o usar el producto o servicio” (Kotler y Armstrong, 2003, p. 316).

#### *1.3.2.2. Métodos de Fijación de Precios.*

Según (Pretel, 2017, pp. 14) Podemos fijar precios sobre lo siguiente:

##### *Método de costos para la Fijación de precios.*

Se debe tener en cuenta lo siguiente:

**Costo total.** “Es la suma de la inversión en materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación a los cuales se les agrega los gastos operativos, margen de utilidad e impuesto general a las ventas”. (Pretel, 2017, p. 13)

**Retorno sobre la inversión.** “Todo sol que se invierte debe regresar con un margen de utilidad, para calcular el retorno de la inversión se determina a través de la siguiente formula:  $((\text{Ingreso} - \text{inversión}) / \text{inversión}) \times 100$ ”

*Método de Fijación de precios en función a los objetivos de la Empresa.* Los objetivos de la empresa es el elemento más importante para fijar un precio entre las cuales tenemos.

*Precios orientados a la Utilidad:* “Se fija el precio para alcanzar un rendimiento propuesto en relación a la inversión o a las ventas netas, por lo general se fija un porcentaje de utilidad”.

*Precios orientados a las ventas.* “Se utiliza para mantenerse o aumentar la participación en el mercado”.

*Método de Fijación de precios en función a la competencia.*

“Se utiliza solo para fijar precios en relación al precio de los competidores el cual se puede fijar un precio por encima o por debajo del precio de la competencia”. (Pretel, 2017, p. 14)

#### **1.4. Formulación del Problema**

¿Cómo incide el sistema de costos ABC, en la fijación de precios de la empresa Restaurant La Cabaña? 2019?

#### **1.5. Justificación e importancia del estudio**

**El estudio es conveniente.**

Es conveniente e importante para la empresa, porque genera una ventaja competitiva en comparación con sus similares, ayuda a que tenga mejor control de sus costos, generando máxima utilidad, los resultados obtenidos ayudará a la empresa a seguir trabajando con el sistema de costos y analizando sus precios de venta.

**Relevancia Social.**

La presente investigación servirá de aporte ante situaciones académicas y laborales, ya que se pudo obtener resultados positivos por lo que llamara la atención de estudiantes y clientes que quieran ver el modelo que se pueden utilizar para generar resultados positivos.

**Implicancias prácticas.**

Dicha investigación, por lo tanto, ayudará a la empresa a manejar mejor sus costos, Para competir en el mercado y a travez de la correcta fijacion de precios y de esta manera la empresa obtenga una mayor utilidad.

**Valor teórico.**

Este trabajo de investigación servirá de gran ayuda a futuras investigaciones relacionadas a las variables de investigación.

**Utilidad metodológica.**

La elaboración y aplicación de este sistema de costos ABC, se realiza mediante métodos científicos por lo que una vez que sea demostrado su validez y confiabilidad podrá ser utilizado en otros trabajos de investigación y en otras empresas del mismo rubro.

**1.6. Hipótesis**

El sistema de costos ABC incide positivamente en la correcta fijación de precios del Restaurant La Cabaña SRL. Año 2019.

## **1.7. Objetivos**

### **1.7.1. Objetivo General.**

Determinar la incidencia del sistema de costos ABC en la fijación de precios del Restaurant La Cabaña SRL. Año 2019

### **1.7.2. Objetivos Específicos.**

- Analizar el manejo y control actual de costos, en la empresa Restaurant La Cabaña SRL, año 2019
- Describir la fijación de precios del Restaurant La Cabaña SRL, año 2019,
- Diseñar un sistema de costos ABC, para la empresa Restaurant La Cabaña SRL, año 2019.

## II.MATERIAL Y MÉTODO

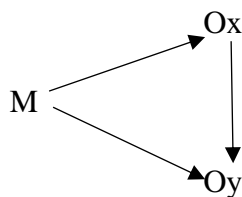
### 2.1. Tipo y diseño de investigación

#### 2.1.1. Tipo de investigación.

Según Hernández, Fernández, Baptista (2014) el tipo de investigación es de enfoque cuantitativa, porque “utiliza la recolección de datos para probar la hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico” (p.4) y de alcance descriptivo ya que “busca especificar propiedades y características importantes de cualquier fenómeno que se analice” (p. 92).

#### 2.1.2. Diseño de investigación.

La presente investigación según Hernández, Fernández, Baptista (2014) es de diseño no experimental ya que “se realiza sin la manipulación deliberada de variables y en los que solo se observan los fenómenos en su ambiente natural para después analizarlos”. A la vez es Transversal porque se “recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado” (p. 153 - 154). Así como se presenta en la siguiente figura:



Donde:

M: Muestra que se va trabajar

Ox: Observación de la variable sistema de costos ABC

Oy: Observación de la variable liquidez



## **2.2. Población y muestra**

### **2.2.1. Población.**

La población estuvo contituída por la empresa Restaurant La Cabaña SRL, año 2019.

### **2.2.2. Muestra.**

La muestra estuvo conformada por la empresa Restaurant La Cabaña SRL, año 2019.

## **2.3. Variables, Operacionalización**

### **2.3.1. Variables.**

Variable dependiente: Fijación de precios.

Variable Independiente: Sistema de Costos ABC.

### **2.3.2. Operacionalización.**

*Tabla 1 Operacionalización de variables*

<b>variable</b>	<b>Definición conceptual</b>	<b>Definición operacional</b>	<b>Dimensión</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Escala de medición</b>
<b>Sistema de Costos ABC</b>	“Es un sistema de gestión “integral” que nos permite conocer el movimiento de las actividades que se realizan en la organización, las que están consumiendo los recursos disponibles y por lo tanto incorporando o imputando costos a los procesos”. Ramírez y Vanegas (2008)	El sistema de Costos ABC reconoce con exactitud la información de sus costos para cada una de las actividades que la empresa pueda ofrecer. variable que fue medida mediante observación y análisis documentarios y Guía de entrevista.	Actividades	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de las actividades por área.</li> <li>- Responsables de las actividades de las áreas.</li> </ul>	INTERVALO
			Recursos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de recursos.</li> <li>- Cantidad requerida por recurso.</li> </ul>	
			Inductores	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rendimiento de los recursos.</li> </ul>	
<b>Fijación de Precios</b>	“Cantidad de dinero que se cobra por un producto o servicio, el importe total que los consumidores dan a cambio de los beneficios de tener o usar el producto o servicio” (Kotler y Armstrong)	Variable que fue medida mediante análisis documentario y observación.	En relación a los costos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Costo total</li> <li>- Retorno sobre la inversión.</li> </ul>	INTERVALO
			En función a los objetivos de la empresa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En relación a la utilidad.</li> <li>- En relación a las ventas.</li> </ul>	
			En función a la competencia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En relación a los precios de la competencia.</li> </ul>	

## **2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad**

### **2.4.1. Técnicas de recolección de datos.**

El presente trabajo de investigación se utilizaron las siguientes técnicas de recolección de datos: Análisis documental, entrevista y observación

#### ***Análisis documental.***

“El análisis documental representa la información de un documento en un registro estructurado, reduce todos los datos descriptivos físicos y de contenido en un esquema inequívoco”. (Castillo, 2005, p.1).

#### ***Entrevista.***

“Se define como una reunión para conversar e intercambiar información entre una persona (el entrevistador) y otra (el entrevistado) u otras (entrevistados). (Hernández, Fernández y Baptista, 2014). En este caso serían al gerente y al contador de la empresa.

#### ***Observación Directa.***

“Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis”. Por lo tanto “Es directa cuando el investigador se pone en contacto personalmente con el hecho o fenómeno que trata de investigar”. Puente (s.f).

### **2.4.2. Instrumento de recolección de datos.**

En el presente proyecto de investigación se utilizarán las siguientes técnicas, como se muestra en el siguiente cuadro:

*Tabla 2 Instrumentos de Recolección de datos*

<b>Técnica</b>	<b>Instrumento</b>	<b>Objetivo</b>
<b>Observación Directa</b>	Guía de Observación	Observar la empresa de una manera directa, para adquirir la información de los costos de la empresa Restaurant La Cabaña SRL para el resultado y analizar el Sistema de Costos ABC adecuado.
<b>Entrevista</b>	Guía de Entrevista	Acumular la información que este caso nos dará el administrador y contador de la empresa Restaurant La Cabaña SRL, el cual sirva de apoyo para la aplicación del Sistema de Costos ABC.
<b>Análisis Documental</b>	Ficha de análisis Documental	Estudiar los Costos que la empresa Restaurant La Cabaña SRL. pueda otorgar para analizar la fijación de precios, después de haber aplicado el Sistema.

## **2.5. Procedimientos de análisis de datos**

Como primer punto se realiza el pedido a la empresa Restaurant La Cabaña SRL el permiso, para desarrollar el estudio. Para después de dicho diseño de recolección de datos proceder a validarlo y aplicarlo.

## **2.6. Aspectos éticos**

La información obtenida de la empresa, se va utilizar de forma correcta y con responsabilidad. En cuanto la aplicación de instrumentos, se explicará a los participantes las condiciones que habrá del proyecto, de tal manera que comprendan los propósitos la estructura que se llevará a cabo su divulgación, con tal confidencialidad de los involucrados para solo ser usados para este proyecto de investigación. De tal forma que dicha información adquirida, mediante artículos de revistas, libros, etc., serán respetadas por derechos de autor, por ende, citadas mediante las normas APA.

## 2.7. Criterios de Rigor científico

*Tabla 3 Criterios de rigor científico.*

Criterios	Características del criterio	Procedimientos
“Credibilidad mediante el valor de la verdad y autenticidad”	“Resultados de las variables observadas y estudiadas”	"resultados reportados son reconocidos como verdaderos por los participantes”.
“Transferibilidad y aplicabilidad”	“Resultados para la generación del bienestar organizacional mediante la transferibilidad”	“Se realizó la descripción detallada del contexto y de los participantes en la investigación”.
“Consistencia para la replicabilidad”	Resultados obtenidos mediante la investigación mixta	“La triangulación de la información (datos, investigadores y teorías) permitiendo el fortalecimiento del reporte de la discusión”.
“Confirmabilidad y neutralidad”	“Los resultados de la investigación tienen veracidad en la descripción”	“Los resultados fueron contrastados con la literatura existente”.
“Relevancia”	“Permitió el logro de los objetivos planteados obteniendo un mejor estudio de las variables”	Se llegó a la comprensión amplia de las variables estudiadas.

*Fuente:* Elaborado en base a: Noreña, Alcaraz-Moreno, Rojas y Rebolledo-Malpica (2012)

### III.RESULTADOS

#### 3.1. Generalidades de la Empresa:

El Restaurant la Cabaña SRL, se dedica básicamente a la elaboración de platos en base a pescados y mariscos, se encuentra ubicado en la ciudad de Jaén, Departamento de Cajamarca.

Tiene como misión la de “Brindar a nuestros clientes el mejor servicio, trabajamos con proveedores de confianza, y profesionales calificados para que se sienta como n casa”

Su visión es “Ser el mejor restaurante, logrando ser parte de la tradición Jaenes”.

#### 3.2. Analizar el manejo actual de los costos según sus actividades:

*Tabla 4 Producción diaria en el restaurant La Cabaña SRL.*

<b>Producto</b>	<b>Unidades diarias</b>	<b>% de producción</b>
Sudado de pescado	<b>30</b>	14%
Arroz Con Mariscos	<b>35</b>	17%
Ceviche de Pescado	<b>42</b>	20%
Ceviche Mixto	<b>55</b>	26%
Chicharrón De Pescado	<b>48</b>	23%
<b>Totales</b>	<b>210</b>	100%

### Primer elemento del costo: Material Directo.

**Tabla 5** *Materiales directos en el restaurant La Cabaña SRL.*

<i>Sudado de Pescado</i>	
<b>Material directo</b>	<b>costo total</b>
Pescado	6.00
tomate	0.50
harina	0.40
Cebolla	0.50
Limón	0.10
<b>Total</b>	<b>7.50</b>

Nota: En esta tabla muestra los materiales directos utilizados en la producción de un plato de sudado de pescado, el cual tiene como costo unitario S/ 7.50, esta tabla fue elaborada con los datos obtenidos de la empresa.

**Tabla 6** *Materiales directos en el restaurant La Cabaña SRL.*

<i>Arroz con Mariscos</i>	
<b>Material directo</b>	<b>costo total</b>
Mariscos	6.00
Arroz	0.66
Pimiento	0.80
Cebolla China	0.20
Mantequilla	0.35
Vino Blanco	0.45
Arveja Verde	1.50
Escabeche	0.70
Cebolla	0.30
Limón	0.20
<b>Total</b>	<b>11.16</b>

Nota: En esta tabla muestra los materiales directos utilizados en la producción de un plato de arroz con mariscos, el cual tiene como costo unitario S/ 11.16, esta tabla fue elaborada con los datos obtenidos de la empresa.

**Tabla 7** Materiales directos en el restaurant La Cabaña SRL.

<i>Ceviche de Pescado</i>	
<b>Material directo</b>	<b>costo total</b>
Pescado	6.50
Limón	1.00
Cebolla	0.60
Yuca	0.20
Camote	0.20
Maíz	0.40
Ají Limo	0.10
Total	9.00

Nota: En esta tabla muestra los materiales directos utilizados en la producción de un plato de ceviche de pescado, el cual tiene como costo unitario S/ 9.00, esta tabla fue elaborada con los datos obtenidos de la empresa.

**Tabla 8** Materiales directos en el restaurant La Cabaña SRL.

<i>Ceviche Mixto</i>	
<b>Material directo</b>	<b>costo total</b>
Pescado	3.00
Mariscos	4.50
Limón	1.00
Cebolla	0.60
Yuca	0.20
Camote	0.20
Maíz	0.40
Ají Limo	0.10
Total	10.00

Nota: En esta tabla muestra los materiales directos utilizados en la producción de un plato de ceviche mixto, el cual tiene como costo unitario S/ 10.00, esta tabla fue elaborada con los datos obtenidos de la empresa.



**Tabla 9** Materiales directos en el restaurant La Cabaña SRL.

*chicharrón de Pescado*

<b>Material directo</b>	<b>costo total</b>
Pescado	6.00
Papa	0.63
Harina	0.40
Huevos	0.30
Yuca	0.20
Total	7.53

Nota: En esta tabla muestra los materiales directos utilizados en la producción de un plato de Chicharrón de pescado, el cual tiene como costo unitario S/ 7.53, esta tabla fue elaborada con los datos obtenidos de la empresa.

**Tabla 10** Resumen de costo unitario de los Materiales Directos por cada producto.

<b>Producto</b>	<b>costo unitario (S/)</b>	<b>porcentaje %</b>
Sudado de pescado	7.50	16.60%
Arroz Con Mariscos	11.16	24.70%
Ceviche de Pescado	9.00	19.92%
Ceviche Mixto	10.00	22.13%
Chicharrón De Pescado	7.53	16.66%
<b>Total</b>	45.19	100%

## Segundo elemento del costo: Mano de Obra Directa (MOD)

*Tabla 11 Tiempo utilizado en la elaboración de los productos en el restaurant La Cabaña SRL.*

Producto	unidades producidas	Área de lavado y corte de ingredientes		Área de Preparación		Área de cocción		Área de servido y decoración del plato	
		tiempo utilizado en minutos	%	tiempo utilizado en minutos	%	tiempo utilizado en minutos	%	tiempo utilizado en minutos	%
Sudado de pescado	30	60	14.29%	70	16.67%	60	14.29%	70	16.67%
Arroz Con Mariscos	35	70	16.67%	110	26.19%	96	22.86%	84	20.00%
Ceviche de Pescado	42	84	20.00%	96	22.86%	70	16.67%	60	14.29%
Ceviche Mixto	55	110	26.19%	84	20.00%	84	20.00%	110	26.19%
Chicharrón De Pescado	48	96	22.86%	60	14.29%	110	26.19%	96	22.86%
<b>Totales</b>	210	420	100%	420	100%	420	100%	420	100%

Nota: aquí se muestra el tiempo utilizado en cada área de la producción de los cinco productos ofrecidos para lo cual se tomó las 07 horas de producción diaria, el restaurant ya tiene establecido sus propios tiempos por área y por producto, dicha información se validó controlando el tiempo.

**Tabla 12** Costo Diario de Mano de Obra Directa Diaria en el restaurant La Cabaña SRL

Área	Responsable	Salario (S/) diario	Alimentación (S/) diario	Total, salario (S/) diario
Área de lavado y corte de ingredientes	Ayudante de cocina 1	40.00	10.00	50.00
	Chef auxiliar	50.00	10.00	60.00
Área de preparación	Ayudante de cocina 2	40.00	10.00	50.00
	Chef principal	60.00	10.00	70.00
Área de cocción	Ayudante de cocina 3	40.00	10.00	50.00
	Ayudante de cocina 4	40.00	10.00	50.00
Área de servido y decoración del plato	Ayudante de cocina 5	40.00	10.00	50.00

Nota: aquí se detalla la mano de obra incluido su alimentación.

**Tabla 13** Mano de Obra Directa por producto y área en el restaurant La Cabaña SRL

Áreas	Unidades	Sudado de pescado	Arroz con mariscos	Ceviche de pescado	Ceviche mixto	Chicharrón de pescado
		30	35	42	55	48
área de lavado y corte de ingredientes	ayudante de cocina 1	0.24	0.24	0.24	0.24	0.24
	chef auxiliar	0.33	0.45	0.33	0.22	0.18
área de preparación	ayudante de cocina 2	0.28	0.37	0.27	0.18	0.15
	chef principal	0.33	0.46	0.28	0.25	0.38
área de cocción	ayudante de cocina 3	0.24	0.33	0.20	0.18	0.27
	ayudante de cocina 4	0.28	0.29	0.17	0.24	0.24
área de servido y decoración del plato	ayudante de cocina 5	0.28	0.29	0.17	0.24	0.24
	<b>Total por producto</b>	<b>1.98</b>	<b>2.42</b>	<b>1.65</b>	<b>1.55</b>	<b>1.70</b>

Nota: En esta tabla muestra la mano de obra directa en cada área de producción asignando a cada plato según el % de tiempo utilizado en cada área por cada plato, tomando los datos de la tabla 3.7, obteniendo un costo unitario de MOD por producto.

### Tercer elemento del Costo: Costos Indirectos de Fabricación (CIF)

*Tabla 14 Resumen de los costos indirectos de fabricación en el restaurant La Cabaña SRL.*

Detalle de los CIF	CIF Mensual (S/)	CIF diarios (S/)	por producto (S/)
Alquiler	1,100.00	36.67	0.175
Agua Potable	192.00	6.40	0.030
Energía Eléctrica	525.00	17.50	0.083
Balón de Gas	2,600.00	86.67	0.413
Materiales Indirectos	711.10	23.70	0.113
Mano de Obra Indirecta	3,750.00	125.00	0.595
Útiles de Limpieza	357.00	11.90	0.057
Mantenimiento y Reparaciones	100.00	3.33	0.016
Depreciación	60.08	2.00	0.010
<b>Total</b>	<b>9,395.18</b>	<b>313.17</b>	<b>1.491</b>

Nota: aquí se presenta el resumen de los CIF mensuales y diarios, así como la asignación a cada plato mediante el método que utiliza el restaurant, para poder determinarlos se analizó los datos conseguidos del restaurant. Para obtener el CIF por producto se divide el CIF diario entre el número de productos que se producen a diario.

### Gastos de Administración

*Tabla 15 Detalle de los gastos administrativos en el restaurant La Cabaña SRL.*

<i>Gastos administrativos</i>			
Detalle	Mensual (S/)	Diario (S/)	por producto (S)
alquiler	600.00	20.00	0.10
agua potable	64.00	2.13	0.01
energía eléctrica	375.00	12.50	0.06
teléfono	95.00	3.17	0.02
sueldos	2,500.00	83.33	0.40
materiales de limpieza	80.00	2.67	0.01
depreciación	33.33	1.11	0.01
<b>Totales</b>	<b>3,747.33</b>	<b>124.91</b>	<b>0.59</b>

## Gastos de Ventas

**Tabla 16** Detalle de los gastos de ventas en el restaurant La Cabaña SRL.

<i>Gastos de Ventas</i>			
<b>Detalle</b>	<b>Mensual (S/)</b>	<b>Diario (S/)</b>	<b>por producto (S/)</b>
alquiler	1,800.00	60.00	0.29
agua potable	64.00	2.13	0.01
energía eléctrica	600.00	20.00	0.10
sueldos	5,350.00	178.33	0.85
depreciación	204.58	6.82	0.03
publicidad	350.00	11.67	0.06
materiales de limpieza	500.00	16.67	0.08
<b>Totales</b>	<b>8,868.58</b>	<b>295.62</b>	<b>1.41</b>

Nota: se calcula los gastos de ventas diaria entre el número total de productos producidos diarios para obtener el gasto ventas unitario

## Resumen de los Costos y Gastos del restaurant La Cabaña SRL.

**Tabla 17** Resumen de los Costos y Gastos en S/

<b>Detalle</b>	<b>Sudado de pescado</b>	<b>Arroz Con Mariscos</b>	<b>Ceviche de Pescado</b>	<b>Ceviche Mixto</b>	<b>Chicharrón De Pescado</b>
Costo de materiales directos	7.50	S/. 11.16	9.00	10.00	7.53
Costo de M. obra directa	1.98	S/. 2.42	1.65	1.55	1.70
CIF	1.49	S/. 1.49	1.49	1.49	1.49
<b>Total, costo de producción</b>	<b>10.97</b>	<b>S/. 15.07</b>	<b>12.14</b>	<b>13.04</b>	<b>10.72</b>
Gastos de administración	0.59	S/. 0.59	0.59	0.59	0.59
Gastos de ventas	1.41	S/. 1.41	1.41	1.41	1.41
<b>Costo total</b>	<b>12.97</b>	<b>S/. 17.07</b>	<b>14.14</b>	<b>15.04</b>	<b>12.72</b>

Nota: Aquí se refleja los costos de producción para cada producto determinado con costos tradicionales según el restaurant, así como los gastos operativos. Como se ve los CIF es igual para todos los productos. De esta manera es difícil identificar los CIF para cada producto.

### 3.3. Fijación de precio en el restaurant La Cabaña SRL. Año 2019.

Para cumplir con el segundo objetivo específico aquí se presentan los precios actuales del restaurant La Cabaña SRL. los que han sido fijados según los precios de sus competidores más cercanos, asimismo se fijan los precios correctamente aplicando el método de costo total de la base de los costos determinados a través del sistema de costos ABC de la propuesta.

*Tabla 18 Precios actuales del restaurant La Cabaña SRL.:*

<b>Producto</b>	<b>Valor venta unitario S/</b>	<b>IGV S/</b>	<b>Precio de venta S/</b>
Sudado de pescado	15.25	2.75	18.00
Arroz Con Mariscos	16.95	3.05	20.00
Ceviche	12.71	2.29	15.00
Ceviche Mixto	14.41	2.59	17.00
Chicharrón De Pescado	16.95	3.05	20.00

Nota: Aquí se muestra los precios actuales que han sido se fijados de acuerdo a los precios de la competencia más en la ciudad de Jaén como se detalla en la siguiente tabla.

*Tabla 19 Precios del restaurant La Cabaña SRL. fijados de acuerdo a los competidores*

<b>Producto</b>	<b>Restaurant La Cabaña SRL S/</b>	<b>Soon de mar S/</b>	<b>Mar Abierto S/</b>	<b>Sabores del Mar S/</b>	<b>7 mares S/</b>
Sudado de pescado	18.00	18.00	20.00	25.00	18.00
Arroz con mariscos	20.00	22.00	20.00	25.00	20.00
Ceviche	15.00	15.00	17.00	20.00	15.00
Ceviche mixto	17.00	15.00	18.00	20.00	17.00
Chicharrón de pescado	20.00	22.00	20.00	25.00	20.00

Nota: Como se puede observar los precios se fijaron en función a los precios de la competencia en algunos casos se tiene el mismo precio, en otros un precio menor por motivo de obtener más clientes, en otros casos los precios son mayores para no ir a perdida en el producto.

*Tabla 20 Fijación correcta de precios utilizando el método de costo total en el Restaurant.*

Detalle	Sudado de pescado	Arroz Con Mariscos	Ceviche de Pescado	Ceviche Mixto	Chicharrón De Pescado
Costo de Materiales directos	7.50	11.16	9.00	10.00	7.53
<b>Costo de MOD</b>	1.98	2.42	1.65	1.55	1.70
CIF	1.57	1.98	1.38	1.24	1.47
<b>Costo de producción</b>	<b>11.05</b>	<b>15.56</b>	<b>12.03</b>	<b>12.79</b>	<b>10.70</b>
Gastos de Administración	0.59	0.59	0.59	0.59	0.59
Gastos de Ventas	1.41	1.41	1.41	1.41	1.41
<b>Costo Total</b>	<b>13.05</b>	<b>17.56</b>	<b>14.03</b>	<b>14.79</b>	<b>12.70</b>
Margen de utilidad (20%)	2.61	3.51	2.81	2.96	2.54
<b>Valor Venta</b>	<b>15.66</b>	<b>21.07</b>	<b>16.84</b>	<b>17.75</b>	<b>15.24</b>
IGV (18%)	<b>2.82</b>	<b>3.79</b>	<b>3.03</b>	<b>3.19</b>	<b>2.74</b>
<b>Precio de Venta</b>	<b>18.48</b>	<b>24.86</b>	<b>19.87</b>	<b>20.94</b>	<b>17.98</b>
<b>Precio de Venta (Redondeado)</b>	<b>18.00</b>	<b>25.00</b>	<b>20.00</b>	<b>21.00</b>	<b>18.00</b>

Nota: Aquí se muestran los nuevos precios fijados utilizando el método de costo total al cual se le agrego una utilidad del (20%).

### 3.4. Diseñar un sistema de costos ABC, para la empresa restaurant La Cabaña SRL.

#### 3.4.1. Propuesta.

Diseñar un Sistema de costos ABC en el restaurant La Cabaña SRL.

#### 3.4.2. Fundamentación.

La siguiente propuesta estará basada mediante actividades para fijar correctamente los precios de venta en la empresa restaurant La Cabaña SRL., cuyo motivo es conocer los costos por actividades través de un sistema de costos ABC, un sistema por actividades, ayudará que la empresa conozca los precios por actividades convirtiendo en función positiva y óptima para la empresa después de haber aplicado dicho sistema se verá reflejado en las ganancias futuras.

### 3.4.3. Objetivos de la propuesta:

#### Objetivo:

- Proponer un sistema de costos ABC para la correcta fijación de precios de la empresa restaurant La Cabaña SRL.

### 3.4.4. Descripción de la Propuesta.

La presente investigación cumple la función de proponer y aplicar un sistema de costos ABC, separando su desarrollo en actividades para obtener resultados en su incidencia en la fijación de precios de la empresa restaurant La Cabaña SRL.

#### 1: Identificar los costos Indirectos a distribuir.

*Tabla 21 Costos indirectos de fabricación del restaurant La Cabaña SRL*

Detalle de los CIF	CIF mensual (S/)	CIF diarios (S/)
alquiler	1,100.00	36.67
agua potable	192.00	6.40
energía eléctrica	525.00	17.50
balón de gas	2,600.00	86.67
materiales indirectos	711.10	23.70
mano de obra indirecta	3,750.00	125.00
útiles de limpieza	357.00	11.90
mantenimiento y reparaciones	100.00	3.33
depreciación	60.08	2.00
<b>Total</b>	<b>9,395.18</b>	<b>313.17</b>

Nota: se determinan los CIF incurridos en el área de producción.

#### 2: Identificación de las Actividades realizadas durante la producción.

Se debe establecer y clasificar las actividades que generan costo desde el momento que inicie la producción hasta el término.



**Tabla 22** Relación de actividades que se efectúan durante la producción en el Restaurant.

N°	Actividades
1	recepción de insumos
2	lavado de insumos
3	corte de insumos
4	mezcla de ingredientes
5	cocción
6	servido y decoración del plato

Nota: estas son todas las actividades realizadas durante la producción.

### **3: Definición de los inductores de recursos.**

Aquí los recursos son los CIF y los inductores son la unidad de medida de los recursos.

**Tabla 23** Recursos e inductores generados en el Restaurant la Cabaña SRL.

CIF (recursos)	Inductores de costo
alquiler	área de planta m <sup>2</sup>
agua potable	metros cúbicos
energía eléctrica	kW/hora utilizados
gas	unidades producidas
materiales indirectos	unidades producidas
mano de obra indirecta	horas hombre
materiales de limpieza	área de planta m <sup>2</sup>
mantenimiento y reparaciones	% de acuerdo al activo
depreciación	% de acuerdo al activo

### **4: Localización de los recursos en el centro de actividad.**

En esta parte se identifican los CIF con base a las cuentas de la empresa y posteriormente se determinan en cada uno de los centros estableciendo un factor de repartición a través de la tasa de asignación de recurso que es igual al valor consumido dividido entre el total de recurso consumido.

**Tabla 24** Determinación de la tasa de asignación de recursos en el Restaurant La Cabaña SRL.

<b>costos indirectos de fabricación (recursos)</b>	<b>inductores de costo</b>	<b>recurso consumido</b>	<b>valor consumido S/</b>	<b>valor del recurso</b>
alquiler	área de planta m2	30	36.67	1.22
agua potable	metros cúbicos	2.37	6.4	2.70
energía eléctrica	kW/hora utilizados	29.69	17.5	0.59
gas	unidades producidas	210	86.67	0.41
materiales indirectos	unidades producidas	210	23.7	0.11
mano de obra indirecta	horas hombre	12	125.00	10.42
materiales de limpieza	área de planta m2	30	11.90	0.40
mantenimiento y reparaciones	% de acuerdo al activo	100%	3.33	3.33
depreciación	% de acuerdo al activo	100%	2.00	2.00
<b>Total</b>			<b>313.17</b>	

Nota: en esta tabla se detalla la tasa de asignación para cada tipo de recurso el cual se realizó dividiendo el valor consumido en S/ entre el recurso consumido según cada inductor.

### **5: Reparto de los recursos entre las actividades.**

Una vez que han sido identificadas las actividades que consumen recursos, esto termina cuando se realiza la distribución de los recursos a cada actividad mediante la tasa de asignación de recursos por el total de recursos consumidos por cada actividad.

**Tabla 25** Determinación del recurso consumido por cada actividad de acuerdo al área en la que fue realizada en el Restaurant la cabaña SRL.

Costos indirectos de fabricación (recursos)	Inductores de costo	Actividades por área						Total
		Área de lavado y corte de ingredientes		Área de preparación		Área de cocción	Área de servido y decoración	
		recepción de los insumos	lavado de insumos	corte de insumos	mezcla de ingredientes	cocción	servido del plato	
alquiler	área de planta m2	2.5	5	3.5	7	9.5	2.5	30
agua potable	metros cúbicos		2		0.012	0.36		2.37
energía eléctrica	kw/hora utilizados	3.5	4.5	3.2	4.2	6.5	7.79	29.69
gas	unidades producidas					210		210
materiales indirectos	unidades producidas				210			210
mano de obra indirecta	horas hombre	0.5	1	1.5	3	4	2	12
materiales de limpieza	área de planta m2	2.5	5	3.5	7	9.50	2.5	30
mantenimiento y reparaciones	% de acuerdo al activo				10%	90%		1
depreciación	% de acuerdo al activo				10%	90%		1

Nota: aquí se muestra el consumo de recursos en cada una de las actividades para poder realizar la producción.

**Tabla 26** Establecer el recurso consumido por actividad según el área en la que se realiza en el Restaurant la cabaña SRL. (en S/)

Costos indirectos de Fabricación (recursos)	Inductores de costo	Actividades por área						Total (S/)
		Área de lavado y corte de ingredientes		Área de preparación	Área de Cocción	Área de servido y decoración del plato		
		recepción de Insumos	lavado de insumos	corte de insumos	mezcla de ingredientes	Cocción	servir y decorar el plato	
Alquiler	Área de planta m2	3.05	6.10	4.27	8.54	11.59	3.05	36.67
Agua Potable	Metros cúbicos		5.40		0.03	0.97		6.40
Energía Eléctrica	kW/hora utilizados	2.07	2.66	1.89	2.48	3.84	4.60	17.50
Gas	unidades producidas					86.67		86.67
Materiales Indirectos	unidades producidas				23.70			23.70
Mano de Obra Indirecta	horas hombre	5.21	10.42	15.63	31.26	41.68	20.84	125.00
materiales de Limpieza	Área de planta m2	1.00	2.00	1.40	2.80	3.80	1.00	11.90
Mantenimiento y Reparaciones	% de acuerdo al activo				0.33	3.00		3.33
Depreciación	% de acuerdo al activo				0.20	1.80		2.00
	<b>Totales</b>	<b>11.33</b>	<b>26.58</b>	<b>23.19</b>	<b>69.34</b>	<b>153.34</b>	<b>29.49</b>	<b>313.17</b>

Nota: Esta tabla muestra la cantidad de participación o consumo de cada actividad en soles, es decir, es la multiplicación del consumo según los inductores detallada en la tabla 3.17 por la tasa de asignación de recurso de la tabla 3.20.

## 6.- Asignación del consumo de las actividades a los productos.

*Tabla 27 Distribución del consumo de las Actividades a cada producto en el Restaurant La Cabaña SRL.*

Productos	Actividades por área						Total, por producto S/	Total, producción diaria S/	CIF unitario S/
	Área de lavado y corte de ingredientes		Área de preparación	Área de Cocción	Área de servido				
	recepción de Insumos S/	lavado de insumos S/	corte de insumos S/	mezcla de ingredientes S/	cocción S/	servir y decorar el plato S/			
Sudado de pescado	1.62	3.80	3.31	11.56	21.91	4.91	47.10	30.00	1.57
Arroz Con Mariscos	1.89	4.43	3.86	18.16	35.05	5.90	69.29	35.00	1.98
Ceviche de Pescado	2.27	5.32	4.64	15.85	25.56	4.21	57.84	42.00	1.38
Ceviche Mixto	2.97	6.96	6.07	13.87	30.67	7.72	68.26	55.00	1.24
Chicharrón De Pescado	2.59	6.07	5.30	9.91	40.16	6.74	70.77	48.00	1.47
<b>Totales</b>	<b>11.33</b>	<b>26.58</b>	<b>23.19</b>	<b>69.34</b>	<b>153.34</b>	<b>29.49</b>	<b>313.26</b>	<b>210.00</b>	

Nota: aquí se ha distribuir el consumo de cada actividad al producto según el % de tiempo que se emplea al realizar cada actividad para cada producto, teniendo en cuenta la Tabla 3.7

### 3.5. Incidencia del sistema de costos ABC en la fijación de precios del restaurant

Para poder determinar la incidencia del sistema de costos ABC en la fijación de precios del restaurant La Cabaña SRL, se comparó los costos conseguidos por el sistema tradicional contra los costos obtenidos con el sistema ABC, al igual que se realizó la comparación de los precios actuales con los precios fijados correctamente.

*Tabla 28 Diferencia entre costos ABC y costos tradicionales en el restaurant La Cabaña SRL.*

Producto	Sistema de costos ABC				Sistema de costos tradicionales				Diferencia
	MD unitario	MOD unitario	CIF unitario	Costo de producción unitario	MD unitario	MOD unitario	CIF unitario	Costo de producción unitario	
Sudado de pescado	7.5	1.98	1.57	<b>11.05</b>	7.5	1.98	1.49	<b>10.97</b>	<b>0.08</b>
Arroz con mariscos	11.16	2.42	1.98	<b>15.56</b>	11.16	2.42	1.49	<b>15.07</b>	<b>0.49</b>
Ceviche de pescado	9	1.65	1.38	<b>12.03</b>	9	1.65	1.49	<b>12.14</b>	<b>-0.11</b>
Ceviche mixto	10	1.55	1.24	<b>12.79</b>	10	1.55	1.49	<b>13.04</b>	<b>-0.25</b>
Chicharrón de pescado	7.53	1.7	1.47	<b>10.7</b>	7.53	1.7	1.49	<b>10.72</b>	<b>-0.02</b>

Nota: se puede observar que el costo de los M. Directos y de la Mano de Obra Directa no varía para ningún sistemas de costos, lo opuesto sucede con los CIF, dado que en el sistema tradicional se asigna entre el total de los productos que se han producido, en el sistema ABC mediante las actividades se han fijado de manera más exacta los costos para cada producto y de esta manera se puede fijar los precios correctamente como esta detallado en la tabla 3.16.

**Tabla 29** Comparación entre la utilidad bruta obtenida con los precios del restaurant La Cabaña y los precios fijados aplicando sistema de costos ABC.

Producto	Precios del restaurant				Precios fijados correctamente				Diferencia					
	valor venta S/		costo total	S/utilidad	valor venta	costo total	utilidad							
Sudado de pescado	S/.	15.25	S/.	12.97	S/.	2.28	S/.	15.25	S/.	13.05	S/.	2.20	S/.	0.08
Arroz con mariscos	S/.	16.95	S/.	17.07	S/.	-0.12	S/.	21.19	S/.	17.56	S/.	3.63	S/.	-3.75
Ceviche de pescado	S/.	12.71	S/.	14.14	S/.	-1.43	S/.	16.95	S/.	14.03	S/.	2.92	S/.	-4.35
Ceviche mixto	S/.	14.41	S/.	15.04	S/.	-0.63	S/.	17.80	S/.	14.79	S/.	3.01	S/.	-3.64
Chicharrón de pescado	S/.	16.95	S/.	12.72	S/.	4.23	S/.	15.25	S/.	12.70	S/.	2.55	S/.	1.68

Nota: Algunos productos que están con precios fijados por el restaurant están en pérdida mientras que en otros platos la ganancia es mínima. Sin embargo, con la correcta fijación de precios que se ha determinado todos los platos generan una ganancia con relación a los costos obtenidos con el sistema ABC, tenemos un producto que según el precio fijado es menor al precio fijados por el restaurant esto es muy bueno ya que ayuda a la captación de clientes.

### 3.6. Discusión de resultados.

En el trabajo de investigación realizado se ha observado que los costos de producción del Restaurant La Cabaña no son exactos, la empresa no conoce los costos CIF exactos para cada plato porque estos costos son calculados según el total de platos, ello debido a que los CIF son los más difíciles de determinar en un sistema convencional, la empresa está considerando un monto igual para todos los productos que es el importe de S/ 1.49 esta manera de distribuir es errónea. Paredes (2015) dice que “es de vital importancia la determinación y el conocimiento cabal de los costos de la producción, ya que permite fijar coherentes precios de venta, facilitar la toma de decisiones”. (p.159). la forma como la empresa está calculando sus costos no es la más adecuada ya que no se tiene el monto exacto de los CIF para cada producto. (Ramírez y Vanegas, 2008) “Los costos tradicionales distribuyen los costos indirectos a los productos en proporción a las unidades producidas”. (p.83)

Se observa que la empresa ha fijado sus precios en relación a los competidores, no han tomado como base los costos por lo tanto en algunos casos el valor de venta es menor al costo de los productos, así tenemos tres productos los cuales son: arroz con mariscos cuyo costo total asciende a S/ 17.07, su valor de venta es de S/ 16.95 lo cual genera una pérdida de S/ 0.12, ceviche de pescado su costo es de S/ 14.40, su valor de venta es de S/ 12.71 genera una pérdida de S/ 1.43 y ceviche mixto cuyo costo total es de S/ 15.04, su valor de venta es de S/ 14.41 lo cual produce una diferencia de S/ 0.63. según

Carranza (2018) dice: los precios de la empresa se basan en precios de los competidores y no se toman en cuenta los costos reales, además al mal concepto en que la competencia ya realizó dicho estudio; sin embargo, cada empresa es diferente y definitivamente sus costos también. (p. 51). Lo cual se coincide con lo que nuestras teorías en cuanto a fijación de precios en lo cual están involucrados distintos factores, por lo que se decidió por fijar precios aplicando el costo total y al que según acuerdo de los accionistas se le incrementó un margen de utilidad del 20%, asimismo se le adicionó el IGV, de esta manera se determinó un nuevo precio de venta. En el caso del producto chicharrón de pescado el precio que se determinó es menor al precio existente lo cual es positivo ya ello genera la captación de nuevos clientes; sin embargo, para otros tres productos se estableció un precio igual o mayor al que se tenía, lo cual nos va a asegurar la obtención



de ganancia, sin embargo, esto puede generar disminución de clientes. Según nuestra teoría sobre fijación de precios en base a los costos totales tenemos que “Es la suma de la inversión en materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación a los cuales se les agrega los gastos operativos, margen de utilidad e impuesto general a las ventas”. (Pretel, 2017, p. 13). En este caso se puede observar que el costo de los M. Directos y de la Mano de Obra Directa no varía para ningún sistemas de costos, lo opuesto sucede con los CIF, dado que en el sistema tradicional se asigna entre el total de los productos que se han producido, en el sistema ABC mediante las actividades se han fijado de manera más exacta los costos para cada producto y de esta manera se puede fijar los precios correctamente como esta detallado en la tabla 3.16.

Se observa que el costo de materia prima y mano de obra directa son iguales para ambos sistemas: sistema tradicional utilizado por el restaurante y sistema de costos ABC. En el sistema ABC los CIF se distribuyen de manera más exacta ya que se toma como base las actividades y sus respectivos inductores. Según (Arredondo, 2015) “El costeo basado en actividades asigna los costos a las actividades en función a cómo estas usan los recursos. Posteriormente asigna los costos a los objetos de costos en función a cómo dichos objetos de costos usan las actividades”. (p. 233). El sistema de costos ABC “Resuelve el problema de los costos indirectos. Dichos costos no se asignan de manera directa a los productos o servicios; se asignan inicialmente a las actividades y mediante la utilización de múltiples bases de asignación.” (Cuervo y Osorio, 2013, p. 65), por lo tanto, este sistema proporciona una base exacta para la fijación de precios ya que como se puede observar según la investigación realizada hay productos con precios fijados por el restaurante que causan pérdida a la empresa y otros productos que si generan utilidad. Sin embargo, con el sistema de costos ABC, los precios fijados correctamente todos los productos generan ganancia a la empresa. Carranza (2018) concluye que “el sistema de costos A.B.C incide de manera positiva en la fijación de precios a través del cual se determina la distribución exacta de los CIF basado en las Actividades para cada actividad que serviría de base para la correcta fijación de los precios obteniendo una utilidad por cada producto vendido. (p.53).

## IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 4.1. Conclusiones

Se estableció que la aplicación de un sistema de costos A.B.C incide de manera positiva en la fijación de precios del Restaurant La Cabaña SRL. Ya que permite establecer la correcta distribución de los CIF basado en actividades para cada tipo de producto lo que a su vez sirve de base para la correcta fijación de precios de tal forma que se pueda obtener utilidad en cada producto vendido,

Se estudió los costos del restaurante La Cabaña SRL, los cuales se calculan mediante el método tradicional de costos lo que genera que no se tenga una correcta información de los mismos y de esa manera no se distribuyan de la forma más adecuada lo cual afecta al momento establecer la ganancia por producto. Por ello se debe de utilizar el sistema ABC.

Se determinó mediante la utilización del sistema de costos ABC, la correcta fijación de precios del Restaurant La Cabaña SRL, donde los nuevos precios obtenidos todos generan utilidad para la empresa a diferencia de los precios fijados en base a la competencia, en este caso por cada plato tenemos una ganancia de: para el sudado de pescado tenemos una ganancia de S/ 4.95, arroz con mariscos S/ 7.44, ceviche de pescado S/ 5.97, ceviche mixto S/ 6.21 y chicharrón de pescado S/ 5.30

Queda demostrado que la implementación de un sistema de costos ABC para el Restaurant La Cabaña SRL, permitió la obtención exacta de los costos para cada producto a través de una correcta distribución de los CIF, donde se estableció un CIF unitario para cada plato: sudado de pescado S/ 1.57, arroz con mariscos S/ 1.98, ceviche de pescado S/ 1.38, Ceviche mixto S/ 1.24 y chicharrón de pescado S/ 1.47.

## **4.2. Recomendaciones**

Se recomienda implementar un sistema de costos ABC, para que la empresa tenga un mejor control de sus costos, básicamente de los CIF que son los más difíciles de determinar, de esa manera se podrá fijar los precios adecuadamente.

Se recomienda fijar los precios de manera correcta utilizando este método que nos permite obtener los costos reales, ya que como se ha observado que fijando los precios en base a la competencia no es el más adecuado ya en algunos casos genera pérdida.

Se recomienda capacitar a las personas encargadas del manejo del sistema de costos ABC para que estén preparados y evitar un mal manejo y mala fijación de los costos.

La correcta implementación del sistema de costos ABC en el Restaurant La Cabaña SRL conllevará una gestión eficiente, así como una correcta fijación de precios lo cual nos traerá como consecuencia mayor utilidad para la empresa.

## REFERENCIAS

- American Express Company. (2016). *Los seis errores más grandes en la fijación de precios*. Recuperado de: <http://mexico.smetoolkit.org/mexico/es/content/es/736/Los-seis-erroresms>
- Arredondo, (2015). *Contabilidad y análisis de costos*. Recuperado de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Bellido, (2003). *Costos ABC*. Lima: Pacifico Editores.
- Brimson, (1997). *Contabilidad por Actividades*. Alfaomega. México.
- Carranza (2018) en su tesis “*El sistema de costos basados en actividades y su incidencia en la fijación de precios de la residencial Torre el Polo, periodo 2016 - 2018.*” (Tesis para obtener el título profesional de contador público) Universidad Cesar Vallejo. Trujillo – Perú. Recuperado de: <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/33724>
- Cárdenas, (2016) *Costos 1, Instituto Mexicano de Contadores Públicos*, 2016. Recuperado de: <https://ebookcentral.proquest.com/lib/bibsipansp/detail.action?docID=5308797>.
- Colectivo, de autores (2009). *Contabilidad de costos. conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones* (2a. ed.). Recuperado de: <https://ebookcentral.proquest.com>
- Cóndor, (2018) “*Sistema de costeo ABC y la determinación del precio en los restaurantes de pollos y parrillas, San Borja 2017*”. (tesis para obtener el título profesional de: contador público). Universidad Cesar Vallejo. Lima – Perú. Recuperado de: <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/23493>
- Cuervo y Osorio, (2013). *Costeo basado en actividades ABC: Gestión basada en actividades ABM* (2a. ed.). recuperado de: <https://ebookcentral.proquest.com>
- Fernández, (2017) “*Sistemas de costos para la asignación de precios de venta de la empresa Nilo S.A.C Chiclayo-2015*”. (tesis para obtener el título de contador público) Universidad Cesar Vallejo. Pimentel-Perú. Recuperado de: <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/15966>

Fernández, (2018) “*sistema de costos por órdenes de pedido para establecer el precio de venta de la microempresa bar restaurant cristal, del distrito de Ferreñafe 2016*”. (tesis para obtener el título de contador público) Universidad Señor de Sipán. Pimentel-Perú. Recuperado de:

<http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/uss/5142/Fern%C3%A1ndez%20Temoche%20Oscar%20Arturo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Hernández, R., Fernández, C. & Baptista, M. (2010). *Metodología de la investigación*. 5<sup>o</sup> edición. México. Editorial: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.

López y Gómez, (2018). Gestión de costos y precios. Recuperado de: <https://ebookcentral.proquest.com>

Monsalve y Pulido, (2015) *Impactos financieros en pequeñas y medianas empresas del sector avícola por la aplicación de la sección 34 Activos Biológicos* (Trabajo de grado para optar al título de Especialista en Estándares Internacionales de Contabilidad y Auditoría) recuperado de:

<https://expeditiorepositorio.utadeo.edu.co/bitstream/handle/20.500.12010/2493/Impactos%20financieros%20en%20peque%C3%B1as%20y%20medianas%20empresas%20del%20sector%20av%C3%ADcola%20por%20la%20aplicaci%C3%B3n%20de%20la%20s.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Morales, Smeke y Huerta, (2018). *Costos gerenciales*. Recuperado de:

<https://ebookcentral.proquest.com>

Moncayo, (2015). *Determinación de costos de producción y la fijación del precio de venta en el sector avícola del cantón Píllaro*, (Obtención del Título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría C.P.A por la Modalidad del Trabajo Estructurado de Manera Independiente.) Universidad Técnica De Ambato. Ecuador. Recuperado de:

<http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/18563/1/T3337i.pdf>

Noreña, Alcaraz-Moreno, Rojas y Rebolledo-Malpica (2012) “*Aplicabilidad de los criterios de rigor y éticos en la investigación cualitativa*”. Vol. 12 N.º 3 - Chía, Colombia. Recuperado de:

<http://jbposgrado.org/icuali/Criterios%20de%20rigor%20en%20la%20Inv%20cualitativa.pdf>

Paredes, (2015). *La determinación de costos de producción y la fijación del precio de venta en la empresa productos Lácteos Rozú En El Cantón Píllaro*, (Obtención del Título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría C.P.A por la Modalidad del Trabajo Estructurado de Manera Independiente) Universidad Técnica De Ambato. Ecuador. recuperado de:  
<http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/18567/1/T3341i.pdf>

Pretel, (2017). *Sistema de Costos ABC y su incidencia en la fijación de precios del restaurant Son y Sabor Cajamarquino SAC. Año 2017*. (Obtención del Título de contador público) Universidad Cesar Vallejo. recuperado de:  
<https://prezi.com/p/n96kn0omwgmv/tesis/>

Puente, (s.f), *Técnicas De Investigación*, recuperado de:  
<http://www.rppnet.com.ar/tecnicasdeinvestigacion.htm>

Ramírez y Vanegas, (2008). *Gestión de costos en las pymes: Problemática y alternativas de solución*. Recuperado de: <https://ebookcentral.proquest.com>

Reveles, (2019). *Cómo entender los costos elementales sin ser contador, Instituto Mexicano de Contadores Públicos*. Recuperado de:  
<https://ebookcentral.proquest.com/lib/bibsipansp/detail.action?docID=5809166>.

Sabater, (2013). *La lógica de los costos: Método ABC*. México: ANFECA, 2° edición.

Toro, (2016). *Costos ABC y presupuestos: Herramientas para la productividad (2a. ed.)*. Recuperado de: <https://ebookcentral.proquest.com>

## ANEXOS

*Tabla 30 Observación Directa - Guías de observación para el Sistema de Costos ABC*

<b>Departamentos de la empresa</b>				
	A.-	B.-	C.-	"n".-
<b>Actividades por departamento</b>	A1.	B1.		
	A2.	B2.		
	A3.	B3.		

## **Anexo 2: Entrevista – Guía de Entrevista**

### Entrevista al administrador de la empresa Restaurant La Cabaña S.R.L.

Entrevistado: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

1. ¿La materia prima que necesitan de dónde la consiguen?
2. ¿Según las actividades de su área qué otros gastos indirectos le corresponden?
3. ¿Qué actividades son las que se realizan dentro de su área?
4. ¿Su área otorga servicio a otra área de la empresa?
5. ¿Qué materia prima son utilizadas en su área?
6. ¿Cuál es la cantidad de trabajadores que están a sus órdenes?
7. ¿Cuál es el tiempo que se toma cada trabajador por actividad?

### Entrevista al Contador de la empresa Restaurant La Cabaña S.R.L.

Entrevistado: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

1. ¿Cuáles son los costos más representativos en la empresa?
2. ¿Cómo es que realizan su depreciación?
3. ¿Qué tipo de sistema se utiliza en la empresa en la actualidad? ¿Por qué?
4. ¿Usted, considera que dicho método es eficaz? Sustente
5. ¿Cuál es la cantidad de trabajadores que existe en cada área?
6. ¿Qué tipo de productos ofrecen y cuál de ellos es el que les otorga una mayor cantidad de ingresos?
7. ¿Según el desarrollo de los procesos, se controlan y registran exactamente los costos?
8. ¿Tiene conocimiento de los costos reales por cada servicio ofertado de la empresa?
9. ¿Cree que el sistema de costos ABC ayuda en la correcta fijación de los precios de la empresa? ¿Por qué?
10. ¿Cuántas áreas hay y cuáles son?
11. ¿Qué actividades se realizan en cada área de la empresa?



Tabla 31 Matriz de consistencia

ANEXO: Matriz de consistencia

AUTOR: Toro Fernández María Leonor.

TITULO: Sistema de costos ABC y su incidencia en la fijación de precios del Restaurant La Cabaña SRL, Jaén 2019

PROBLEMA	OBJETIVOS	VARIABLES	METODOLOGIA
<b>Problema:</b>	Objetivo general	Variable independiente	
<b>¿Cómo incide el sistema de costos ABC en la fijación de precios de la empresa Restaurant la Cabaña SRL, Jaén 2019?</b>	Determinar la incidencia del sistema de costos ABC en la fijación de precios del restaurant La Cabaña SRL. Año 2019	Costos ABC <b>Dimensiones:</b> ❖ Recursos. ❖ Actividades. ❖ Inductores.	Tipo de investigación: *Según el enfoque: Cuantitativa *Según el fin: Aplicada.  Nivel de investigación: Descriptiva.  Método: Analítica
<b>Hipótesis</b>	Objetivos específicos	Variable dependiente	Diseño de investigación: No Experimental - Transversal
<b>EL Sistema de costos ABC, incide positivamente en la correcta fijación de precios del Restaurant la Cabaña SRL.</b>	*Analizar el manejo y control actual de costos, en la empresa restaurant La Cabaña SRL. *Determinar la correcta fijación de precios del restaurant La Cabaña SRL. *Diseñar un sistema de costos ABC, para la empresa restaurant La Cabaña SRL.	Fijación de precios. <b>Dimensiones:</b> ❖ En relación a los costos. ❖ En función a los objetivos de la empresa. ❖ En función a la competencia.	Población: Restaurant La Cabaña SRL, año 2019  Muestra: Restaurant La Cabaña SRL año 2019  Técnicas: *Análisis documental. *Observación.  Instrumentos: *Ficha de análisis Documentario. *Guía de observación.

**INSTRUMENTO DE VALIDACION POR JUICIO DE EXPERTOS**

<b>NOMBRE DEL JUEZ</b>		
	<b>PROFESIÓN</b>	
	<b>ESPECIALIDAD</b>	
	<b>EXPERIENCIA PROFESIONAL (EN AÑOS)</b>	
	<b>CARGO</b>	
SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INCIDENCIA EN LA FIJACION DE PRECIOS DEL RESTAURANT LA CABAÑA, 2019		
<b>DATOS DEL TESISISTA</b>		
<b>NOMBRES</b>	TORO FERNÁNDEZ MARÍA LEONOR	
<b>ESPECIALIDAD</b>	ESCUELA DE CONTABILIDAD	
<b>INSTRUMENTO EVALUADO</b>	ENTREVISTA	
<b>OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION</b>	<b><u>GENERAL</u></b>	
	Determinar la incidencia del sistema de costos ABC en la fijación de precios del Restaurant La Cabaña SRL. Año 2019	
	<b><u>ESPECÍFICOS</u></b>	
	<p>Analizar el manejo y control actual de costos, en la empresa Restaurant La Cabaña SRL, año 2019</p> <p>Describir la fijación de precios del Restaurant La Cabaña SRL, año 2019,</p> <p>Diseñar un sistema de costos ABC, para la empresa Restaurant La Cabaña SRL, año 2019.</p>	
EVALÚE CADA ÍTEM DEL INSTRUMENTO MARCANDO CON UN ASPA EN "TA" SI ESTÁ TOTALMENTE DE ACUERDO CON EL ÍTEM O "TD" SI ESTÁ TOTALMENTE EN DESACUERDO. SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVOR ESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS		

<b>DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO</b>	El instrumento consta de 18 preguntas y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el cálculo de la confiabilidad con el coeficiente de alfa de Cronbach y finalmente será aplicado a las unidades de análisis de esta investigación.
<b>ENTREVISTA AL ADMINISTRADOR DE LA EMPRESA:</b>	
1. ¿La materia prima que necesitan de dónde la consiguen?	TA( ) TD( ) SUGERENCIAS: _____ _____
2. ¿Según las actividades de su área qué otros gastos indirectos le corresponden?	TA( ) TD( ) SUGERENCIAS: _____ _____
3. ¿Qué actividades son las que se realizan dentro de su área?	TA( ) TD( ) SUGERENCIAS: _____ _____
4. ¿Su área otorga servicio a otra área de la empresa?	TA( ) TD( ) SUGERENCIAS: _____ _____
5. ¿Qué materia prima son utilizadas en su área?	TA( ) TD( ) SUGERENCIAS: _____ _____
6. ¿Cuál es la cantidad de trabajadores que están a sus órdenes?	TA( ) TD( ) SUGERENCIAS: _____ _____
7. ¿Cuál es el tiempo que se toma cada trabajador por actividad?	TA( ) TD( ) SUGERENCIAS: _____ _____
8. ¿Cuáles son los costos más	TA( ) TD( )

representativos en la empresa?	SUGERENCIAS: _____ _____ _____
<b>ENTREVISTA AL CONTADOR DE LA EMPRESA:</b>	
9. ¿Cómo es que realizan su depreciación?	TA( )      TD( )  SUGERENCIAS: _____ _____ _____
10. ¿Qué tipo de sistema se utiliza en la empresa en la actualidad? ¿Por qué?	TA( )      TD( )  SUGERENCIAS: _____ _____ _____
11. ¿Usted, considera que dicho método es eficaz? Sustente	TA( )      TD( )  SUGERENCIAS: _____ _____ _____
12. ¿Cuál es la cantidad de trabajadores que existe en cada área?	TA( )      TD( )  SUGERENCIAS: _____ _____ _____
13. ¿Qué tipo de productos ofrecen y cuál de ellos es el que les otorga una mayor cantidad de ingresos?	TA( )      TD( )  SUGERENCIAS: _____ _____ _____
14. ¿Según el desarrollo de los procesos, se controlan y registran exactamente los costos?	TA( )      TD( )  SUGERENCIAS: _____ _____ _____
15. ¿ ¿Tiene conocimiento de los costos reales por cada servicio ofertado de la empresa?	TA( )      TD( )  SUGERENCIAS: _____ _____ _____

<p><b>16. ¿Cree que el sistema de costos ABC ayuda en la correcta fijación de los precios de la empresa? ¿Por qué?</b></p>	<p>TA( )      TD( )</p> <p>SUGERENCIAS: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p><b>17. ¿Cuántas áreas hay y cuáles son?</b></p>	<p>TA( )      TD( )</p> <p>SUGERENCIAS: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p><b>18. ¿Qué actividades se realizan en cada área de la empresa?</b></p>	<p>TA( )      TD( )</p> <p>SUGERENCIAS: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

<p><b>1. PROMEDIO OBTENIDO:</b></p>	<p>N° TA _____ N° TD _____</p>
<p><b>2. COMENTARIO GENERALES</b></p>	
<p><b>3. OBSERVACIONES</b></p>	

\_\_\_\_\_  
 JUEZ - EXPERTO



## RESTAURANT LA CABAÑA SRL

**“AÑO DE LA LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN E IMPUNIDAD”**

### CARTA DE AUTORIZACION

Quien suscribe el presente documento, SILVA FLORES LIDA, Gerente General de RESTAURANT LA CABAÑA SRL.

Señorita.  
Maria Leonor Toro Fernández.

A nombre de la empresa RESTAURANT LA CABAÑA SRL, con RUC 20570644981, ciudad de Jaén, se expide la presente carta para los fines pertinentes que la Srta. lo requiera. En cumplimiento de su tesis titulada, **“SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INCIDENCIA EN LA FIJACION DE PRECIOS DEL RESTAURANT LA CABAÑA, 2019”**.

Se hace extensiva las felicitaciones y deseo de éxitos por hacer que mi representada forme parte de un estudio de investigación, ya que nos permitirá mejorar la rentabilidad mediante la correcta fijación de precio de venta.

Jaén, setiembre del 2019.

Atentamente,

SILVA FLORES LIDA  
GERENTE GENERAL

**FORMATO Nº T1-VRI-USS AUTORIZACIÓN DEL AUTOR (ES)  
(LICENCIA DE USO)**

Pimentel, 05 de Agosto de 2021

Señores  
Vicerrectorado de Investigación  
Universidad Señor de Sipán  
Presente. -

EL suscrito:  
TORO FERNANDEZ MARIA LEONOR, con DNI 46707941

En mí (nuestra) calidad de autor (es) exclusivo (s) del trabajo de grado titulado: SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INCIDENCIA EN LA FIJACION DE PRECIOS DEL RESTAURANT LA CABAÑA, 2019, presentado y aprobado en el año 2021 como requisito para optar el título de CONTADOR PUBLICO, de la Facultad de Ciencias empresariales, Programa Académico de CONTABILIDAD, por medio del presente escrito autorizo (autorizamos) al Vicerrectorado de investigación de la Universidad Señor de Sipán para que, en desarrollo de la presente licencia de uso total, pueda ejercer sobre mi (nuestro) trabajo y muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad representado en este trabajo de grado, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera:

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo de grado a través del Repositorio Institucional en el portal web del Repositorio Institucional – <http://repositorio.uss.edu.pe>, así como de las redes de información del país y del exterior.

Se permite la consulta, reproducción parcial, total o cambio de formato con fines de conservación, a los usuarios interesados en el contenido de este trabajo, para todos los usos que tengan finalidad académica, siempre y cuando mediante la correspondiente cita bibliográfica se le dé crédito al trabajo de investigación y a su autor.

De conformidad con la ley sobre el derecho de autor decreto legislativo Nº 822. En efecto, la Universidad Señor de Sipán está en la obligación de respetar los derechos de autor, para lo cual tomará las medidas correspondientes para garantizar su observancia.

APELLIDOS Y NOMBRES	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FIRMA
TORO FERNANDEZ MARIA LEONOR	46707941	

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
RESOLUCIÓN N° 1106-FACEM-USS-2019**

Chiclayo, 09 de setiembre de 2019

**VISTO:**

El oficio N° 0831-2019/FACEM-DC-USS de fecha 09/09/2019, presentado por la Directora de la EAP de Contabilidad, y el proveído de la Decana de la FACEM de fecha 09/09/2019, sobre rectificación del título de los proyectos de tesis consignados en la resolución N° 1562-FACEM-USS-2018 de fecha 05 de diciembre de 2018, y;

**CONSIDERANDO:**

Que, con resolución N° 1562-FACEM-USS-2018 de fecha 05 de diciembre de 2018, se aprobó el Proyecto de Tesis de los estudiantes del IX ciclo del semestre académico 2018-II, del curso de Investigación I, sección "C" de la EAP de Contabilidad, que estuvieron a cargo del docente Mg. Jaime Laramie Castañeda Gonzales.

Que, con oficio N° 0831-2019/FACEM-DC-USS de fecha 09/09/2019, la Directora de la EAP de Contabilidad, solicita la modificación de los títulos consignados en la resolución indicada en el párrafo precedente, a fin de establecer los títulos correctos que fueron validados por la docente que actualmente se encuentra desarrollando el curso de Investigación II: Dra. Calvanapon Alva Flor Alicia.

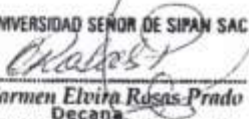
Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas y de conformidad con las normas y reglamentos vigentes;

**SE RESUELVE**

**ARTÍCULO UNO:** APROBAR la rectificación de los títulos de los proyectos de tesis consignados en la resolución N° 1562-FACEM-USS-2018 de fecha 05 de diciembre de 2018, de los estudiantes de la EAP de Contabilidad, según se detalla en el cuadro adjunto

**ARTÍCULO DOS:** Dejar sin efecto la resolución N° 1562-FACEM-USS-2018 de fecha 05 de diciembre de 2018, extremo N°01,02,03,04,05,06,07,08,09,10,11,14,15.

**REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.**

  
**USS UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN SAC**  
**Dra. Carmen Elvira Rusas Prado**  
Decana  
Facultad de Ciencias Empresariales

  
**USS UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN**  
**Mg. Soridra Mory Guarnizo**  
Secretaria Académica  
Facultad de Ciencias Empresariales

Cc.: Escuela, archivo

**ADMISIÓN E INFORMES**

074 481610 - 074 481632

**CAMPUS USS**

Km. 5, carretera a Pimentel

Chiclayo, Perú

[www.uss.edu.pe](http://www.uss.edu.pe)



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
RESOLUCIÓN N° 1106-FACEM-USS-2019

N°	AUTOR	TÍTULO	RESOLUCIÓN	DEBE DECIR	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
1	MELÉNDEZ ASENO MERCY YUDIT	SISTEMA DE CONTROL INTERNO Y SU RELACION CON EL PLANEAMIENTO TRIBUTARIO EN AS CONTADORES -2018	1342-FACEM-USS-2018	CULTURA TRIBUTARIA Y LAS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS DE LOS CONTRIBUYENTES DEL DISTRITO DE JAEN -AÑO 2018	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
2	MONTIXA SANDA YULIANA	PLAN DE GESTION TRIBUTARIA PARA MEJORAR LA CONCIENCIA TRIBUTIVA DE LOS COMERCIANTES DEL MERCADO 28 DE JULIO - 2018	1362-FACEM-USS-2018	CULTURA TRIBUTARIA Y SU RELACION CON LA RECAUDACION DEL IMPUESTO PREDIAL EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAEN, 2018	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
3	MONTESA RAFAEL NANCY	SISTEMA DE CONTROL DE INVENTARIOS PARA MEJORAR EL ABASTECIMIENTO DEL ALMACEN EN FENOR SOCIEDAD ANONIMA - 2018	1382-FACEM-USS-2018	CONTROL DE INVENTARIO Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA FENOR SAC-2018	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
4	NAJCA SANCHEZ YACELI	LAS SS PARA MEJORAR LA GESTION DE ALMACENES EN CORPORACION HERRERA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA- 2018	1362-FACEM-USS-2018	LAS SS PARA MEJORAR LA GESTION DE ALMACEN EN LA EMPRESA PALMADINA SAC, 2018.	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
5	NEIVA PERALTA FIORELLA INGRID	IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA POR ORDENES DE PRODUCCION PARA INCREMENTAR LA LIQUIDEZ DE CENTRO TURISTICO EL HORNO SRL-2018	1342-FACEM-USS-2018	SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCION Y SU EFECTO EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA SERVICIOS GENERALES GASIS CAMP SRL, CHICLAYO 2018	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
6	PEDRAZA CARRASCO ISLA	ESTRATEGIAS FINANCIERAS PARA MEJORAR LA LIQUIDEZ DE LA EMPRESA INFOCENTRO SOCIEDAD DE RESPONSABILIDAD LIMITADA JAEN - 2018	1362-FACEM-USS-2018	LA GESTION DE COBRANZA Y SU INCIDENCIA EN LA RECAUDACION DEL IMPUESTO PREDIAL DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAEN - 2018	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
7	PINEDO BERNAL LEYDI	SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA MEJORAR EL AREA DE ALMACEN EN ARANSA CONTRATISTAS GENERALES SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - 2018	1362-FACEM-USS-2018	EL CONTROL INTERNO Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD EN LA EMPRESA ARANSA CONTRATISTAS GENERALES SAC- 2018	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
8	PINEDO TOCOTO DIANITA LUPITA	COMPROBANTES DE PAGO ELECTRONICOS Y SU RELACION CON LA EVASION DE TRIBUTOS EN CONSTRUCTORA COMERCIAL VALLE DE SHUMBA - 2018	1362-FACEM-USS-2018	COMPROBANTES DE PAGO ELECTRONICOS Y SU REPERCUSION EN LAS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS EN CONSTRUCTORA COMERCIAL VALLE DE SHUMBA - 2018	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
9	PUSAMA NOVDA SEVYK MELIANTE	EL CONTROL DE CUENTAS POR COBRAR Y SU RELACION CON LA LIQUIDEZ DE LAS EMPRESAS DE TRANSPORTES DE CARGA PESADA -JAEN, 2018	1362-FACEM-USS-2018	LAS CUENTAS POR COBRAR Y SU INCIDENCIA EN LA LIQUIDEZ DE LA EMPRESA DE TSP SAC -JAEN 2018	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
10	RAMIREZ VACHEZ RAUL CESAR	GESTION LOGISTICA Y SU INFLUENCIA CON LA RENTABILIDAD EN LA HACIENDA EL POTRERO SAC - 2018	1362-FACEM-USS-2018	GESTION LOGISTICA Y SU EFECTO CON LA RENTABILIDAD EN LA HACIENDA EL POTRERO SAC - 2018	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
11	RIVERA NUÑEZ YULIANA MERCELYTA	LA GESTION DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LAS COMPANIAS DE LA COOPERATIVA AGRARIA DE SERVICIOS MULTIPLES SELVA ANONIMA - 2018	1362-FACEM-USS-2018	LA GESTION LOGISTICA Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA COOPERATIVA SELVA ANONIMA - 2018	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
12	RUIZ CASTILLO DARWIN	CULTURA FINANCIERA Y LA CAPACIDAD DE AJUSTE DE LOS CUENTES DEL BANCO BRVA CONTINENTAL OFICINA JAEN-2018	1362-FACEM-USS-2018	CULTURA FINANCIERA Y CAPACIDAD DE AJUSTE DE LOS CUENTES DEL BRVA BANCO CONTINENTAL OFICINA -JAEN 2018	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
13	TORO FERNANDEZ MARIA LEDIONA	APLICACION DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA AUMENTAR LA LIQUIDEZ EN LA EMPRESA RESTAURANT & PARRILLADAS LA CABAÑA SOCIEDAD DE RESPONSABILIDAD LIMITADA - 2018	1362-FACEM-USS-2018	SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INCIDENCIA EN LA FIJACION DE PRECIOS DEL RESTAURANT LA CABAÑA, 2018	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
14	VASQUEZ ALARCON KELLY VANESA	CULTURA PARA MEJORAR LA RECAUDACION DE IMPUESTOS EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAEN - 2018	1382-FACEM-USS-2018	CULTURA TRIBUTARIA Y RECAUDACION DEL IMPUESTO PREDIAL EN LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE JAEN - 2018	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
15	VOYERA IZQUIERDO ERICSON ALAIN	LA CULTURA TRIBUTARIA Y SU INCIDENCIA EN LAS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS EN ESTUDIO CONTADORES ASOCIADOS -2018	1342-FACEM-USS-2018	LA CULTURA TRIBUTARIA Y SU RELACION EN LAS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS DE LAS EMPRESAS MIPES EN LA CIUDAD DE JAEN - 2018	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO

ADMISIÓN E INFORMES  
074 481610 - 074 481632  
CAMPUS USS  
Km. 5, carretera a Pimentel  
Chiclayo, Perú

www.uss.edu.pe

# SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INCIDENCIA EN LA FIJACION DE PRECIOS DEL RESTAURANT LA CABAÑA, 2019

## INFORME DE ORIGINALIDAD

20%

INDICE DE SIMILITUD

19%

FUENTES DE INTERNET

3%

PUBLICACIONES

9%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

## FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to UNILIBRE Trabajo del estudiante	1%
2	repositorio.unc.edu.pe Fuente de Internet	1%
3	dspace.uazuay.edu.ec Fuente de Internet	1%
4	biblioteca.unitecnologica.edu.co Fuente de Internet	1%
5	dspace.cordillera.edu.ec Fuente de Internet	1%
6	tribuconthome.files.wordpress.com Fuente de Internet	1%
7	www.bibliotecasdelecuador.com Fuente de Internet	1%
8	repositorio.ulasamericas.edu.pe Fuente de Internet	1%
9	revistas.ucv.edu.pe Fuente de Internet	1%

## ACTA DE ORIGINALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

Yo, EDGARD CHAPOÑAN RAMIREZ, Coordinador de Investigación y Responsabilidad Social de la Escuela Profesional de contabilidad y revisor de la investigación aprobada mediante Resolución N° 1108 – 2019/FACEM-USS, del estudiante, Toro Fernández María Leonor Titulada SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INCIDENCIA EN LA FIJACION DE PRECIOS DEL RESTAURANT LA CABAÑA, 2019.

Se deja constancia que la investigación antes indicada tiene un índice de similitud del 20% verificable en el reporte final del análisis de originalidad mediante el software de similitud TURNITIN

Por lo que se concluye que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio y cumple con lo establecido en la directiva sobre el nivel de similitud de productos acreditables de investigación, aprobada mediante Resolución de directorio N° 221-2019/PD-USS de la Universidad Señor de Sipán.

Pimentel, 12 de agosto de 2021



Mg. Chapoñan Ramirez Edgard  
DNI N° 43088346

Nota: La investigación ha sido pasada por el sistema antiplagio, solo por el Coordinador de Investigación y responsabilidad social.