

UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA DE CONTABILIDAD



**Gestión de costos de producción para medir la rentabilidad de la Empresa
ABC, 2022**

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

AUTOR

Brayan Jose Cobeñas Fiestas

ASESOR

Humberto Martin Galvez Raimondi

<https://orcid.org/0000-0001-9029-0125>

Chiclayo, 2025

**Gestión de costos de producción para medir la rentabilidad de la
Empresa ABC, 2022**

PRESENTADA POR
Brayan Jose Cobeñas Fiestas

A la Facultad de Ciencias Empresariales de la
Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo
para optar el título de

CONTADOR PÚBLICO

APROBADA POR

Jorge Alberto Garces Angulo
PRESIDENTE

Leoncio Oliva Pasapera
SECRETARIO

Humberto Martin Galvez Raimondi
VOCAL

Dedicatoria

Dedicado este trabajo a Dios, por brindarme la fortaleza necesaria que me ha sustentado en este camino académico, así como por velar por la salud y el bienestar de mis seres queridos.

A mis padres, por depositar su confianza en mí, por estar siempre para mí apoyándome constantemente, y por hacerme sentir su amor sin condiciones ni límites. Sus consejos y enseñanzas han inculcado valores que han moldeado mi carácter. Su dedicación y sacrificio han sido fundamentales para que pueda alcanzar mis metas personales y profesionales.

Agradecimiento

Agradezco a mi familia, por el apoyo constante, su sacrificio y por inspirarme a superar mis obstáculos.

A todas las personas que me asistieron en esta travesía investigativa con sus consejos y recomendaciones que me brindaron.

A mis profesores por concederme sus enseñanzas y experiencias profesionales durante mi formación universitaria.

A mi asesor, quien orientó el camino de esta investigación, brindando dedicación y valiosas recomendaciones de mejora.

GESTIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA MEDIR LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA ABC, 2022

INFORME DE ORIGINALIDAD

23% INDICE DE SIMILITUD	22% FUENTES DE INTERNET	3% PUBLICACIONES	7% TRABAJOS DEL ESTUDIANTE
-----------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	--------------------------------------

FUENTES PRIMARIAS

1	tesis.usat.edu.pe Fuente de Internet	2%
2	hdl.handle.net Fuente de Internet	2%
3	scielo.iics.una.py Fuente de Internet	1%
4	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	1%
5	Submitted to Universidad TecMilenio Trabajo del estudiante	1%
6	repositorioacademico.upc.edu.pe Fuente de Internet	1%
7	qdoc.tips Fuente de Internet	1%
8	repositorio.uladech.edu.pe Fuente de Internet	1%
9	www.fundacionkoinonia.com.ve Fuente de Internet	

Índice

Resumen	7
Abstract	8
I. Introducción	9
II. Revisión de literatura.....	11
Antecedentes.....	11
Bases teóricas	15
Restaurantes	15
Gestión	15
Costos por procesos.....	15
Elementos del costo	16
Rentabilidad	17
Margen de utilidad.....	17
III. Materiales y métodos	19
Tipo y nivel de investigación.....	19
Diseño de investigación	19
Población, muestra y muestreo.....	19
Operacionalización de variables.....	20
Técnicas e instrumentos de recolección de datos	22
Procesamiento y análisis de datos:	22
Matriz de consistencia:.....	22
IV. Resultados y Discusión.....	25
Resultados.....	25
Discusión.....	38
V. Conclusiones	42
VI. Recomendaciones	43
VII. Referencias	44
VIII. Anexos.....	47

Lista de tablas

Tabla 1	21
Tabla 2	23

Lista de figuras

Figura 1	25
Figura 2	26
Figura 3	27
Figura 4	29
Figura 5	30
Figura 6	31
Figura 7	32
Figura 8	33
Figura 9	34
Figura 10	35
Figura 11	35
Figura 12	36
Figura 13	37
Figura 14	38

Resumen

El artículo muestra los descubrimientos de la investigación desarrollada en el área del sector restaurante. El propósito de la investigación fue determinar la gestión de costos de producción para determinar la rentabilidad en la empresa. El proyecto es de tipo aplicada con alcance descriptivo no experimental, la información adquirida fue obtenida mediante análisis documental y se realizó una entrevista al área de producción. A través de la entrevista, se evidenció que la empresa no gestionaba correctamente los costos de producción. Por esa razón, se propuso una estructura de gestión de costos de producción en relación con identificar de manera correcta y estandarizada la elaboración del producto principal. Los resultados obtenidos muestran como la adecuada determinación del costo de producción evidencia una variación con respecto de una rentabilidad con otra, esto por la existencia de inventario final de materia prima. Se concluyó que el diseño de una estructura de gestión de costos contribuyó a la adecuada determinación de la rentabilidad, mediante la identificación del verdadero costo de producción del plato principal, así mismo, se recomienda a futuras investigaciones aplicar otra estructura de costos de producción que esté alineada a este campo empresarial.

Palabras claves: Costo de producción, materia prima, mano de obra, costos indirectos, rentabilidad, margen de utilidad.

Abstract

The article shows the findings of the research developed in the area of the restaurant sector. The purpose of the research was to determine the production cost management to determine the profitability of the company. The project is of an applied type with a non-experimental descriptive scope, the information acquired was obtained through documentary analysis and an interview was conducted with the production area. Through the interview, it became evident that the company did not manage production costs correctly. For this reason, a production cost management structure was proposed to correctly identify and standardize the production of the main product. The results obtained show how the adequate determination of the production cost evidences a variation from one profitability to another, due to the existence of final inventory of raw material. It was concluded that the design of a cost management structure contributed to the adequate determination of profitability, through the identification of the true production cost of the main dish, likewise, it is recommended for future research to apply another production cost structure that is aligned to this business field.

Keywords: Cost of production, raw material, labor, indirect costs, profitability, profit margin.

I. Introducción

El Perú es ampliamente reconocido por su excepcional gastronomía, que destaca por su diversidad y exquisitez. Esta reputación ha posicionado a la cocina peruana como una de las más destacadas y valoradas a nivel mundial. Sin embargo, incluso en este entorno culinario tan prestigioso, las organizaciones dedicadas a la provisión de servicios alimentarios continúan afrontando obstáculos de considerable relevancia.

Uno de los problemas recurrentes es la ausencia de un control apropiado sobre los costos de producción. Este problema dificulta una adecuada identificación de los costos vinculados a cada producto, generando como consecuencia una valoración distorsionada de la rentabilidad organizacional. Un motivo clave radica en la escasa comprensión del vínculo entre los costos involucrados en la elaboración del producto y la rentabilidad alcanzada por la empresa; además, la implementación de un control de costos empírico y limitado no contribuye a mejorar el desempeño financiero.

Por lo tanto, esta investigación destaca la importancia decisiva de una adecuada gestión de los costos de producción con respecto a una correcta determinación de la rentabilidad empresarial; asimismo, promueve una comprensión profunda de la relación entre la gestión de costos y la rentabilidad, que influye directamente en la capacidad de las empresas para generar beneficios.

Por otro lado, la brecha del conocimiento radica en la falta de información que relacione de manera conjunta los costos de producción y la rentabilidad en los negocios de restaurantes. Este vacío dificulta comprender la verdadera relación entre ambos factores y evaluar si mantener una gestión de costos estructurada sería conveniente o si pudieran verse afectados por futuras crisis, como la pandemia. Además, se desconoce si la carencia de conocimientos o estudios especializados por parte de los gerentes influye en la determinación del sistema de costos y, como consecuencia, en la rentabilidad de la empresa.

Asimismo, dentro del ámbito operativo de los restaurantes, se observan una variedad de dificultades, como contar con un proceso productivo deficiente, la falta de entendimiento sobre la conexión entre costos de operación y rendimiento financiero, la presencia de personal poco capacitado y comprometido con la organización. Esto resulta en una fijación inadecuada de los precios finales, a confundir los costos con los gastos y a obtener una rentabilidad insuficiente. Por lo tanto, la implementación de un sistema de gestión de costos de producción no solo mejora significativamente la eficiencia operativa, sino que también permite un control más preciso de los costos, lo que a su vez optimiza la rentabilidad y aumenta los beneficios generados para los socios de la empresa.

En ese sentido, surge la problemática: ¿Cuál es el aporte que tiene la gestión de costos de producción para medir la rentabilidad de la empresa ABC?

A raíz de esto, Suárez & Rodríguez (2023) mencionan que un sistema de costos consiste en un conjunto de procedimientos y técnicas orientadas al control de los recursos, lo que permite determinar con exactitud el valor unitario de un producto o servicio, favoreciendo así una gestión más eficiente de los costos. Por otra parte, Mendoza & Lucio (2024) señalan que la rentabilidad financiera refleja la habilidad de una organización con la finalidad de obtener rendimientos a partir de los recursos invertidos en sus operaciones, lo que afecta directamente su atractivo ante los inversionistas y su capacidad para mantenerse estable a largo plazo. Por lo tanto, Jiménez & Narváez (2021) manifiestan que una entidad capaz de controlar los costos en las que incide obtendrá como resultado una adecuada determinación de rentabilidad, lo que le permite tomar decisiones fundamentadas y mantenerse competitiva en el mercado.

En ese sentido aquí podemos encontrar a diversos autores como a Gregorio & Hurtado (2022) los cuales mencionan que si las entidades no implementan un enfoque de mejora constante en sus procesos productivos, y si carecen de un mecanismo riguroso desinado a gestionar los costos y los elementos fundamentales del producto, esto tendría un efecto adverso en sus utilidades, lo que resultaría en beneficios reducidos y poco atractivos para los accionistas. De la misma manera, se encuentra a Asurza & Pardo (2020) quienes aluden que debido a que la toma de decisiones que en ocasiones ocupan los encargados de las MYPES no son con fundamentos técnicos, por lo contrario, son decisiones tomadas bajo la experiencia y observaciones que se van dando en el camino, es por esto por lo que toman los costos incorrectos y que sus beneficios en materia económica se vean reducidas. Por otro lado, podemos encontrar a Hernández & Bautista (2020) destacan que el análisis costo volumen utilidad constituye una herramienta eficaz para las empresas del sector gastronómico, pues proporciona una perspectiva precisa de cómo las variaciones en el volumen de producción y ventas influyen en los costos y las utilidades.

II. Revisión de literatura

Antecedentes

Ayala & Mauricio (2022) desarrollaron un estudio enfocado en analizar la influencia del sistema logístico en la determinación del costo de ventas en empresas lácteas del departamento de Junín. Utilizaron un método de investigación cuantitativa no experimental, utilizando un diseño transversal para evaluar la relación entre variables sin manipularlas. La población estaba constituida por 114 empleados de empresas del sector lácteo en la región, de los cuales se seleccionaron 89 trabajadores mediante muestreo aleatorio simple, lo que garantizó una muestra representativa y diversa. La recolección de datos se realizó mediante encuestas estructuradas con cuestionarios aplicados directamente a los colaboradores de las empresas, lo que permitió obtener información precisa sobre las prácticas logísticas actuales y sus impactos en los costos. Llegando a la conclusión de que existe una incidencia significativa entre la gestión logística y la determinación del costo de ventas, lo que sugiere que las mejoras en áreas logísticas pueden reducir costos y mejorar la rentabilidad.

Risco (2022) en su investigación se centra en evaluar el impacto de la aplicación de costos por procesos en la cadena productiva del espárrago verde en medianas entidades agroexportadoras ubicadas en La Libertad. Este estudio es de diseño descriptivo no experimental, lo que permite describir las condiciones actuales sin modificarlas. La población del estudio está conformada por nueve medianas compañías en la región, que en total suman cuarenta y cinco personas, la selección de estas empresas se basó en su tamaño y su participación significativa en la exportación de espárrago verde, lo que las convierte en actores importantes en la economía local. La muestra está comprendida por todas las personas que trabajan en estas nueve empresas, lo que significa que no se realizó un muestreo específico, sino que se consideró a toda la población disponible en beneficio de la investigación. En este caso, la información se basó en datos proporcionados por Prompex, recolectadas mediante la observación directa y la entrevista no estructurada, lo que permitió una indagación profunda y flexible sin la necesidad de cuestionarios predefinidos. Por último, se concluyó que la aplicación del sistema de costos por procesos permitió una mayor exactitud en el cálculo de los costos del producto, esto facilitó la asignación de costos de manera más precisa según las necesidades específicas de cada etapa del proceso de producción, lo que a su vez mejoró la rentabilidad al optimizar la gestión de costos en todo el proceso productivo.

Colquicocha (2021) tuvo como objetivo identificar si un sistema de información de costos impacta en la gestión de operaciones de una MYPYME dedicada al sostenimiento industrial de motores eléctricos. El estudio es de tipo aplicado con un diseño no experimental,

específicamente un estudio de caso, que permite una exploración detallada de las dinámicas internas de la empresa. La población está conformada por una MIPYME y la muestra se encuentra conformada por las etapas de evaluación de los servicios y la contabilidad desarrollada, tomando como referencia los 12 meses que conforman el año. Los datos recopilados se adquirieron mediante el análisis documental, revisando información contable y financiera de la empresa que comprendan datos de las variables de estudio para poder examinarlas, y también, se recolectó datos a través de entrevistas con los responsables de la entidad y al personal administrativo, teniendo como objetivo alcanzar datos vinculados a la estructura de adquisición del sistema de registro de costos actuales. Aunque el estudio concluyó que el sistema de costos no influye significativamente con la determinación de los resultados operativos y el rendimiento total de la producción, pero cabe señalar que si es de ayuda con el fin de mostrar una estructura de costos más eficiente que dé acceso a mejorar continuamente. Así mismo, se identificó la incidencia significativa que existe entre el sistema de gestión de costos y el cálculo de la utilidad bruta y el desempeño de la mano de obra directa durante la temporalidad y dentro de la MIPYME que fue materia de estudio.

Arenas & Lindoro (2020) realizaron un estudio donde tuvo como objetivo determinar si la gestión de costos de las existencias incide en la determinación de la rentabilidad de los establecimientos que ofrecen platos típicos de la cocina criolla ubicadas en el distrito de Surquillo. La investigación adoptó un diseño de indagación no experimental, esto debido a que no existe ningún tipo de control sobre las variables de estudio, en otras palabras, el análisis se realiza en la investigación es a través de la observación; así mismo, el estudio se considera transaccional porque la recolección de datos sobre la rentabilidad y gestión de costos de existencias en las entidades de comida criolla se realizó en un momento único y dentro de un marco temporal determinado. La muestra analizada en el presente trabajo estuvo conformada por dos personas con profesión entendidos en NIIF de entidades auditoras y una persona con conocimiento en gestión empresarial de entidades comprendidas como restaurantes. Por último, Los resultados obtenidos a través de encuestas y entrevistas indicaron que existía una relación notable entre la gestión de costos de las existencias y el resultado financiero de las entidades estudiadas, así mismo, queda evidencia que los costos por ordenamiento, por almacenamiento y por falta de inventario, si poseen una influencia con respecto a la rentabilidad.

Flores & Blanco (2021) plantearon una investigación donde tuvo como objetivo principal establecer los costos operacionales y su incidencia en la rentabilidad económica y financiera de las empresas de transporte de servicios de pasajeros urbanos en la ciudad de Puno, Perú, durante el período 2015. Se optó un enfoque descriptivo, recolectando datos a través de

entrevistas, análisis de documentos y observación directa, tanto en las empresas seleccionadas como en las oficinas de control vehicular. Entre las herramientas utilizadas, se incluyeron desde fichas bibliográficas y estados financieros hasta cuestionarios y ratios financieros. De un total de 47 empresas locales, se eligió una muestra representativa de cuatro, seleccionadas de manera intencionada. Los resultados revelaron que los gastos operativos, que incluyen el pago a conductores, mantenimiento y otros servicios, apenas se diferencian de los ingresos mensuales promedio. Esto significa que las ganancias son mínimas y no cumplen con las expectativas empresariales. Además, se observó que la rentabilidad económica y financiera era igualmente baja, incluso negativa en algunos casos, lo que indica una situación financiera delicada para estas empresas.

Buschiazzo *et al.* (2021) desarrollaron una investigación donde se estudia o pone en discusión la rentabilidad del cultivo de durazno. La información recolectada para el análisis tiene un origen del mercado Modelo de Montevideo y del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca. Por otro lado, los resultados alcanzados con respecto a los cultivos de durazno recomiendan incrementar la producción en primera instancia para poder obtener el punto de equilibrio adecuado, esto debido a que, la asignación de producción cosechada dependiendo de la temporada evita que sea rentable el cultivo de durazno. Por último, se llegó a la conclusión que la asignación de cultivares está apartado de ser una opción adecuada, esto debido a que las alternativas prematuras tienen una incidencia perjudicial en la rentabilidad del cultivo y si cuestiones referidas con anterioridad se tornan constantes, esto traerá como consecuencia el deceso de la productividad de durazno en los años venideros.

Ventocilla *et al.* (2024) llevaron a cabo un estudio con el propósito de determinar la relación entre la gestión estratégica de costos y los resultados financieros en entidades de transporte de carga por terrestre. Este estudio utilizó un enfoque cuantitativo con alcance correlacional, de diseño no experimental transaccional correlacional causal. El estudio involucró a un grupo de cuarenta gerentes principales, dos por cada una de las 20 empresas seleccionadas, quienes completaron un cuestionario detallado de 23 preguntas utilizando la escala de Likert para evaluar las prácticas de gestión de costos. El análisis de los datos reveló una relación profunda y estadísticamente significativa entre la gestión estratégica de costos y el desempeño financiero, este vínculo se reflejó en un coeficiente de correlación de Spearman de 0.843. Finalmente se llegó a la conclusión de que las empresas que implementan prácticas avanzadas de gestión de costos tienden a tener márgenes de utilidad más altos, lo que respalda la idea de que una gestión estratégica de costos es crucial para mantener la competitividad en un mercado cada vez más exigente.

Munzón *et al.* (2020) llevaron a cabo un estudio en la ciudad de Azogues con el propósito de desarrollar un sistema de costos por órdenes de producción para las microempresas de expendio de alimentos y bebidas, con el fin de mejorar la toma de decisiones. Este estudio descriptivo incluyó a 368 microempresas en su muestra, lo que permitió obtener una visión amplia y representativa de las prácticas contables y financieras en este sector. El análisis de los datos indicó que el 39% de los participantes consideraban que la falta de datos contables era un obstáculo significativo con respecto a tomar decisiones adecuadas y oportunas; la carencia de datos contables obstaculizaba la gestión efectiva de costos y la planificación estratégica, además de limitar la capacidad para identificar áreas de mejora y optimizar procesos, lo que afectaba negativamente la rentabilidad y competitividad de las microempresas. La conclusión del estudio fue que el modelo propuesto era adecuado para microempresas del sector gastronómico, ya que proporcionaba información detallada sobre su estado contable y financiera, facilitando la creación de estrategias efectivas. Además, se destacó la importancia de implementar sistemas de gestión de costos con el fin de optimizar procesos y mejorar la competitividad en un mercado exigente.

Zambrano & Mena (2024) llevaron a cabo un estudio cuyo propósito principal fue proponer un sistema de costos de producción utilizando herramientas de costeo para evaluar la rentabilidad en la fabricación de sombreros de paja toquilla en la comuna Barcelona, Santa Elena, durante el año 2022. La investigación adoptó un enfoque cuantitativo y se obtuvieron datos a través de encuestas. Los hallazgos revelaron que el 75% de los habitantes de la comunidad desconocían la aplicación de sistemas de costos, destacando la necesidad de adaptar dichos sistemas a las actividades de manufactura. Como conclusión, el estudio destacó que la implementación de esta propuesta permitió identificar los costos asociados a cada etapa de producción, lo que resultó en una optimización de recursos y una mejor comprensión de la rentabilidad del proceso productivo.

Santos *et al.* (2023) llevaron a cabo un estudio que se enfocó diseñar e implementar un sistema de gestión de costos efectivo con la finalidad de mejorar la eficiencia financiera de las empresas, abordando deficiencias en el Costo de Ventas (COGS) y la gestión de nómina. El estudio utilizó un enfoque mixto, combinando métodos cualitativos y cuantitativos; de tipo aplicada, con un diseño mixto no experimental y longitudinal, combinó análisis documental, entrevistas y observaciones en el lugar de trabajo, basado en una revisión teórica previa sobre gestión de costos. La población objetivo fueron empresas del sector gastronómico y de servicios, con un muestreo no probabilístico por conveniencia. Los datos se analizaron utilizando técnicas estadísticas descriptivas y comparativas, creando un Estado de Resultados

(DRE) simulado para evaluar la eficacia del sistema propuesto. Los resultados destacaron deficiencias significativas, especialmente en el Costo de Ventas (COGS) y la gestión de nómina. Se propuso un Estado de Resultados (DRE) simulado como solución, utilizando datos recopilados y comparativos de empresas competidoras. Tras noventa días de implementación, se observó una reducción significativa en costos recurrentes, lo que mejoró la eficiencia financiera. Se llegó a la conclusión de que la implementación de un sistema de gestión de costos basado en un DRE simulado y enfoque ABC puede mejorar significativamente la eficiencia financiera de las empresas, al reducir costos recurrentes y optimizar procesos operativos.

Bases teóricas

Restaurantes

Alegría (2018) sostiene que los restaurantes son establecimientos que cuentan con un ambiente bien equipado, una cocina para preparar alimentos y un salón comedor donde se sirven comidas y bebidas. Estos lugares ofrecen servicios de almuerzos y cenas, y también pueden incluir opciones adicionales como banquetes, comida para llevar o entregas a domicilio. A lo largo del tiempo, estos establecimientos han mejorado su oferta, incorporando zonas de barra que anteriormente no eran habituales, lo que en algunos casos les permite ser clasificados legalmente como bar-restaurante.

Gestión

Para Casanova *et al.* (2021) las entidades se ven obligadas a estar en constante competencia, lo que las obliga a gestionar estratégicamente los costos de producción en relación a tomar decisiones informadas y mantener su posición en el mercado.

Por otro lado, Tanaka (1997) refiere que una política de gestión de los costos bien estructurada nos brinda una dirección que ofrece más fortaleza, estabilidad y potencial de mejora a la entidad; esto implica ofrecer con mayor regularidad información a la dirección de puntos clave donde su eficiencia pueda ser mejorada.

En ese sentido, Fernández (2003) nos menciona que la gestión es un proceso que se basa en organizar, planificar, coordinar y controlar, para que de esta forma se utilicen todos los recursos para así poder llegar a los objetivos propuestos.

Costos por procesos

Para Guarnizo & Cardenas (2020) es un método que recolectar, clasificar y ordenar, encargada de informar que tanto cuesta la preparación de un artículo en las diferentes etapas de producción que esta pueda tener con el propósito de llegar a ser producto final, dentro de un tiempo específico, ya sean días, semanas o meses.

Elementos del costo

Materia prima

Pacheco (2019) refiere que la materia prima es el principal elemento en materia del proceso de producción, esta se diferencia dentro del producto terminado. La materia prima directa se define como parte indispensable en la etapa de elaboración, puesto que de este material se desarrollará, se combinará y se elaborará el artículo terminado. Por otro lado, si no cuenta con valor significativo en el proceso de elaboración, esta se considera como materia prima indirecta.

Según lo señalado por Soto *et al.* (2021), los materiales directos (MD) corresponden a las materias primas que se vinculan de manera directa con el producto en elaboración, ya sea por su valor representativo o por la facilidad con la que pueden ser cuantificados. En contraste, los materiales indirectos son aquellos que no guardan una conexión directa con el producto o cuya asignación resulta más compleja.

Mano de obra

Según Sepúlveda (2019), la mano de obra se refiere a todo trabajo que esté implicado en el desarrollo de un artículo o en el rendimiento de un servicio que incluya esfuerzo físico o mental, el costo de esta se determina por términos monetarios pagados por servirse del talento humano. Esta se divide en mano de obra directa e indirecta. La mano de obra directa corresponde al personal que interviene directamente en la transformación de la materia prima en producto terminado, ya sea mediante procesos manuales o a través del uso de maquinaria, desempeñando así un rol fundamental en el desarrollo del bien final. Por el contrario, la mano de obra indirecta no interviene de manera directa en la elaboración del producto, pues su función se orienta a brindar soporte y complementar el proceso desde ámbitos como la administración, el área comercial o el mantenimiento.

Guarnizo & Cárdenas (2020) mencionan la mano de obra directa se refiere al trabajo que ejecuta directamente sobre las materias primas para transformarlas en productos o servicios. Además, existe un conjunto de personas que también influye en la confección del producto o servicio, pero su contribución es más difícil de asociar directamente con el producto final debido a su naturaleza indirecta; esta mano de obra indirecta desempeña un papel esencial en el proceso productivo, aunque su impacto no es tan visible como el de la mano de obra directa.

Costos indirectos de fabricación

Arias & Cano (2021) nos mencionan que esta se relaciona directamente con el producto o servicio, esta comprende la mano de obra indirecta, materiales indirectos y otros gastos

vinculados; su explicación viene siendo que son adiciones elementales con el propósito de la transformación y elaboración del producto final.

Por otro lado, López (2019) hace referencia a que estas son piezas imprescindibles para la manipulación de los materiales, aquí no solo se encuentran los sueldos y salarios, aquí también se encuentra la maquinaria, la luz, el agua, el alquiler, los equipos, etc. Estos gastos también se denominan como gastos de fabricación, gastos de producción, gastos indirectos.

Rentabilidad

Para Eslava (2003), la rentabilidad es una palabra que resuena fuertemente en el mundo empresarial, siendo crucial para el éxito al reflejar la capacidad de generar beneficios y crecer de manera sostenible. Sin embargo, medir y evaluar su nivel puede ser un verdadero desafío. Así mismo, menciona que existen dos enfoques principales de la rentabilidad: uno económico, que se centra en cómo el negocio genera ganancias en sí mismo, y otro financiero, que se preocupa por la retribución que los accionistas reciben por su inversión.

Por su parte, Gómez *et al.* (2023) destaca que una herramienta fundamental para entender si la empresa está logrando su objetivo principal es la rentabilidad, ya que nos ayuda a entender si el valor para los accionistas está aumentando. Esto implica comparar los beneficios obtenidos con los recursos invertidos, complementando el análisis económico financiero junto con la liquidez y la solvencia. Además, mencionan que esta se puede analizar desde dos ángulos: la rotación, que muestra el uso eficiente de los activos, y el margen, que indica qué porcentaje de las ventas se convierte en beneficios.

Por otro lado, según Gitman & Zutter (2012), en el mundo empresarial, existen varias formas de medir la rentabilidad, evaluando utilidades en relación con ventas, activos o inversión. Las utilidades son cruciales para atraer capital y capturan la atención de dueños y acreedores debido a su importancia en el mercado. El estado de pérdidas y ganancias de tamaño común es una herramienta útil, expresando rubros como porcentaje de ventas, lo que facilita comparaciones y destaca índices como el margen de utilidad bruta, operativa y neta.

Margen de utilidad

Eslava (2016) sostiene que este ratio es un parámetro financiero distintivo que permite medir la rentabilidad de una entidad al expresar el resultado operativo como proporción de las ventas. Esta métrica refleja el rendimiento económico obtenido por cada unidad vendida y se emplea como base para definir estrategias orientadas a su mejora. Dicho análisis resulta fundamental con el objetivo de identificar el nivel de eficiencia con el que una empresa genera utilidades, ya que facilita el establecimiento de objetivos enfocados en optimizar tanto la gestión de costos como el control de los gastos operativos. Además, el margen se puede desglosar en

ratios parciales para identificar qué partidas de gastos afectan más a los ingresos, lo que facilita la planificación y control la rentabilidad en diferentes áreas.

Margen de utilidad bruta

Para Horne & Wachowicz (2002) esta razón financiera mide el porcentaje del beneficio generado por las ventas, una vez descontados los costos directamente asociados a la fabricación o el aprovisionamiento de bienes y servicios. El indicador permite valorar el grado de eficiencia con el que una empresa administra sus costos productivos y su habilidad para obtener rentabilidad a partir de sus ingresos por ventas. En ese contexto, un mayor margen de utilidad bruta indica que los costos están siendo gestionados de manera eficaz, lo cual es favorable para la rentabilidad de la empresa, ya que permite mantener una estructura de costos adecuada y maximizar las ganancias. La fórmula para calcular el margen de utilidad bruta es la siguiente:

$$\text{Margen de Utilidad Bruta} = (\text{Ventas} - \text{Costos de ventas}) / \text{Ventas}.$$

Margen de utilidad operativa

Toro (2014) menciona que esta ratio analiza la efectividad en la generación de beneficios a partir de las operaciones comerciales principales, sin depender de la financiación de las actividades operacionales. Este indicador se expresa como porcentaje de la ganancia de las ventas después de deducir todos los costos involucrados. Un margen de utilidad operativa elevado resulta favorable, ya que refleja la habilidad de la organización para administrar de manera eficiente los costos operativos y generar mayores ganancias a partir de sus operaciones comerciales. El margen de utilidad operativa se obtiene aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{Margen de Utilidad Bruta} = (\text{Ventas} - \text{Costos de ventas}) / \text{Ventas}.$$

Margen de utilidad neta

Para Gómez (2018) este indicador mide la ganancia derivada de las ventas después de descontar todos los costos y gastos, que incluyen no solo los costos operativos, sino también los financieros y fiscales, tales como los intereses sobre deudas, los impuestos corporativos y los dividendos pagados a los accionistas. Así mismo, este indicador se expresa de manera porcentual y sugiere que está relacionado con la gestión de gastos, ya que un aumento en estos afecta de manera negativa el resultado. Sin embargo, una gestión efectiva dará como resultado un margen más alto, lo cual es favorable para la rentabilidad y la sostenibilidad a largo plazo de la empresa. El margen de utilidad neta se determina de la siguiente manera:

$$\text{Margen de Utilidad Neta} = \text{Utilidades después de impuestos} / \text{Ventas}.$$

III. Materiales y métodos

Tipo y nivel de investigación

La investigación en desarrollo es de carácter aplicada, debido a que los objetivos están encaminados en describir, analizar y comprender la situación actual de la empresa, para posteriormente proponer una estructura de gestión de costos que permita a la empresa medir su rentabilidad. La investigación aplicada tiene como enfoque crear nuevos conocimientos con aplicación práctica, proporcionando soluciones efectivas a problemas reales y facilitando la toma de decisiones a diversas situaciones (Álvarez, 2020).

Así mismo, tiene un enfoque cuantitativo, ya que los datos recolectados por la misma naturaleza de las variables serán en su mayoría información numérica. Este enfoque utiliza la recolección y análisis de datos numéricos sobre una variable específica, con el objetivo de sustentar una hipótesis mediante técnicas de análisis numérico, lo que permite verificar, ordenar y sistematizar la información de manera objetiva, asegurando la precisión y fiabilidad de los resultados (Quispe & Villalta, 2020).

Por otro lado, la investigación es de nivel descriptivo, dado que en principio se describe la situación de la entidad en cuanto a su gestión de costos de producción y la rentabilidad, lo que nos permitirá hacer una nueva propuesta de estructura de costos que permita medir la rentabilidad. En este nivel se recopila información sobre los conceptos o variables a las que se estudia, después de esto, se describen las características y elementos esenciales, esto permite comprender su naturaleza y la forma en que se manifiestan (Hernández *et al.*, 2014).

Diseño de investigación

El diseño de la investigación es no experimental, ya que los datos recopilados se mantienen intactos sin ser modificados o alterados de ninguna manera. Esto nos permite observar las variantes en su estado natural, sin intervención intencional de las variables estudiadas. Por ende, son situaciones existentes, por lo tanto, este se visualiza en su entorno original, para luego ser analizados (Gómez, 2006).

Para este estudio se presenta la siguiente hipótesis: La gestión de costos de producción mediante una estructura permite medir la rentabilidad de la empresa ABC, 2022.

Población, muestra y muestreo

Esta investigación tiene de población a la empresa ABC, dedicada a la actividad de servicios de comida y bebidas, dentro de la categoría de actividades relacionadas con restaurantes. La muestra está conformada por la división de producción y la información contable de la institución. En este contexto, se emplea un muestreo no probabilístico, ya que la

selección de la muestra se realiza de manera intencionada, dando prioridad al acceso a la información necesaria para poder alcanzar los objetivos establecidos.

Operacionalización de variables

La operacionalización de variables se puede observar en la tabla 1.

Tabla 1

Matriz de operacionalización

Idea de investigación	Variables	Dimensiones	Indicadores (Detallado)	Técnica e Instrumento	Objetivos específicos
“GESTIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA MEDIR LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA ABC, 2022”	Costos de producción	Materia prima	Concepto de materia prima	Encuesta: Entrevista y Análisis documental	<ul style="list-style-type: none"> •Describir el proceso de producción e identificar los elementos del costo de la empresa ABC. •Analizar los costos de producción del principal producto de la empresa ABC. •Evaluar la rentabilidad de la empresa ABC. •Proponer una estructura de costos para medir la rentabilidad de la empresa ABC.
			Materia prima directa		
			Materia prima indirecta		
		Mano de obra	Concepto de mano de obra		
			Mano de obra directa		
			Mano de obra indirecta		
	Costos indirectos	Concepto de costos indirectos			
		Costos indirectos fijo			
		Costos indirectos variable			
	Rentabilidad	Margen de utilidad bruta	Concepto de margen de utilidad bruta		
			Divisiones del margen de utilidad bruta		
		Margen de utilidad neta	Concepto de margen de utilidad neta		
Divisiones del margen de utilidad neta					
Margen de utilidad operativa		Concepto de margen de utilidad operativa			
		Divisiones del margen de utilidad operativa			

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

En cuanto a las técnicas empleadas, se utilizarán la entrevista y el análisis documental, la cual permitirá recopilar información necesaria para proceder hacer un correcto análisis que responda a la hipótesis. Los instrumentos de recolección serán las preguntas desarrolladas en la entrevista y los registros proporcionados por la empresa, esto nos permitirá desarrollar los objetivos.

Procesamiento y análisis de datos:

Como primer paso tenemos que coordinar la entrevista con el área de producción. Luego, se enviará el cuestionario a dicha área para obtener información sobre los procesos productivos de la empresa, mientras que a la gerencia se le solicitarán los registros contables. Posteriormente, los datos recopilados a través de la entrevista serán analizados con precisión para identificar aspectos clave y responder a los objetivos establecidos en esta investigación. Finalmente, se examinará la documentación mediante el cálculo de márgenes de rentabilidad, con el propósito de evaluar la situación financiera de la empresa y, en consecuencia, plantear una estructura de gestión de costos de producción que permita medir su rentabilidad.

Matriz de consistencia:

La matriz de consistencia se presenta en la tabla 2.

Tabla 2

Matriz de consistencia

Problema principal	Objetivo Principal	Hipótesis	VARIABLES	
<p>¿Cuál es el aporte que tiene la gestión de costos de producción para medir la rentabilidad de la empresa ABC 2022?</p>	<p>Determinar la gestión de costos de producción para medir la rentabilidad en la empresa ABC 2022.</p> <hr/> <p>Objetivos específicos</p>	<p>La gestión de costos de producción mediante una estructura permite medir la rentabilidad de la empresa ABC,2022.</p>	<p>Variable 1: Costo de producción Variable 2: Rentabilidad</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Describir el proceso de producción e identificar los elementos del costo de la empresa ABC. • Analizar los costos de producción del principal producto de la empresa ABC. • Evaluar la rentabilidad de la empresa ABC. • Proponer una estructura de costos para medir la rentabilidad de la empresa ABC. 		<hr/> <p>Dimensiones Indicadores</p>	
			<p>Variable 1: Costo de producción</p>	
			Materia prima	<ul style="list-style-type: none"> •Concepto de Materia prima •Materia prima directa •Materia prima indirecta
			Mano de obra	<ul style="list-style-type: none"> •Concepto de Mano de obra •Mano de obra directa •Mano de obra indirecta
			Costos indirectos	<ul style="list-style-type: none"> •Concepto de Costos indirectos •Costos indirectos fijo •Costos indirectos variable
			<p>Variable 2: Rentabilidad</p>	
			Margen de utilidad bruta	<ul style="list-style-type: none"> •Concepto de Margen de utilidad bruta •Divisiones del margen de utilidad bruta
			Margen de utilidad neta	<ul style="list-style-type: none"> •Concepto de Margen de utilidad neta •Divisiones del margen de utilidad neta
			Margen de utilidad operativa	<ul style="list-style-type: none"> •Concepto de Margen de utilidad operativa •Divisiones del margen de utilidad operativa

Enfoque, tipo, nivel y diseño investigación	Población, muestra, muestreo	Procedimiento y procesamiento de datos
Enfoque: Cuantitativo Tipo: Aplicada Nivel: Descriptivo Diseño: No experimental	La población está conformada por la empresa ABC, la muestra está determinada por el área de producción y la información contable de la empresa, el tipo de muestreo es no probabilístico.	Para poder determinar la gestión de costos de producción que tiene la empresa se recolecto la información a través de una entrevista que se les realizará al área de producción. Así mismo, se recolectarán los datos proporcionados por el área de contabilidad para poder determinar los costos y medir la rentabilidad de la empresa.

IV. Resultados y Discusión

Resultados

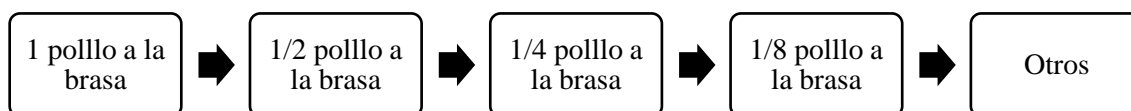
Descripción del proceso de producción e identificar los elementos del costo de la empresa ABC

La empresa ABC es una entidad que realiza la actividad de servicios de comida y bebidas, ofrece distintos platos dentro del cual se encuentra el plato bandera, el pollo a la brasa en conjunto con papas fritas y ensalada. La empresa tiene como misión satisfacer las necesidades del cliente, mediante productos de calidad, mano de obra especializada en el área de cocina y atención preparada para atender de manera satisfactoria al cliente, así mismo, cumpliendo con limpieza, orden y seguridad con el objetivo de ofrecer al cliente una agradable intención.

Los productos que ofrece la empresa ABC se visualizan en la figura 1.

Figura 1

Tipos de productos

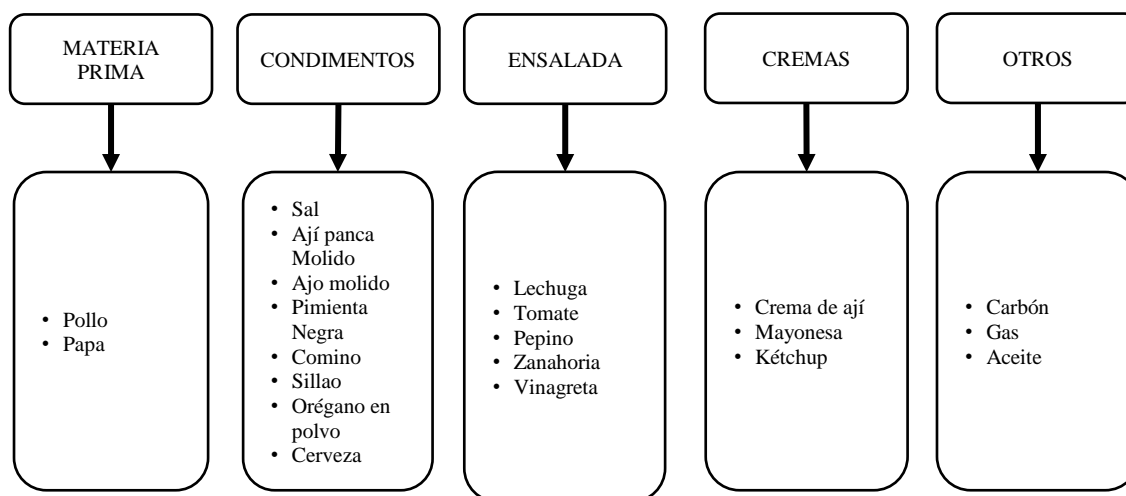


Nota. Información obtenida del menú principal que realiza la empresa.

Materia prima e Insumos

Como ya habíamos mencionado el pollo a la brasa este compuesto por las papas fritas, el pollo, la ensalada y las cremas; estos son los insumos que a simple vista se pueden observar, pero también están compuestos por sus condimentos que son fundamentales para la elaboración y proporcionar un producto de calidad a los clientes.

Las materias primas e insumos se representan en la figura 2.

Figura 2*Materiales e Insumos*

Nota. Insumos y la materia prima necesarios para la elaboración del menú principal.

Proceso de producción del pollo a la brasa

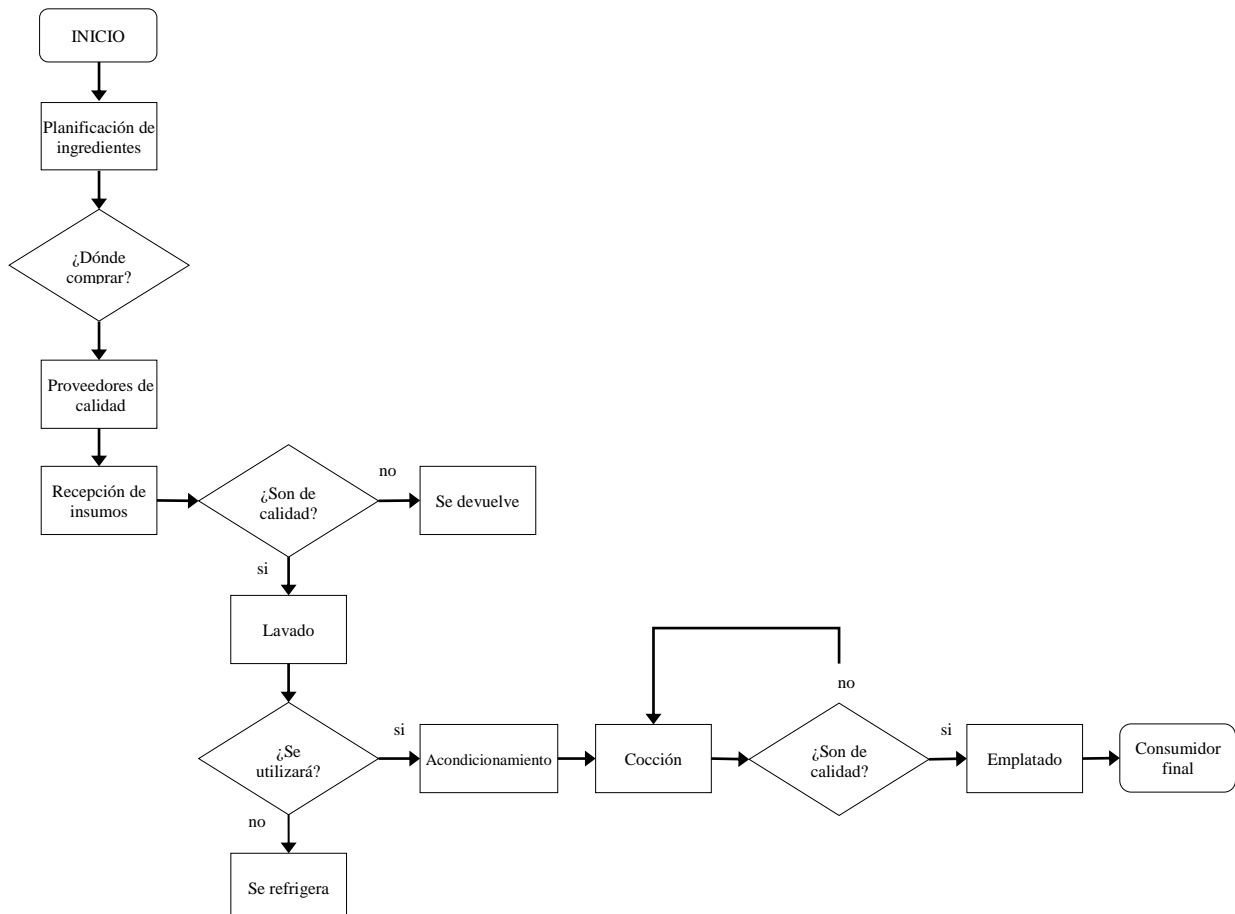
La preparación del pollo a la brasa se lleva a cabo en diversas etapas, garantizando un proceso eficiente y de calidad:

1. Primero se planifican las compras que se realizarán en la semana, identificando los insumos que les hace falta para que a la hora de hacer el pedido para la semana no adquieran de manera excesiva o caso contrario que los insumos sean insuficientes para el desarrollo de la producción.
2. Después se reciben los productos y se verifica que vengan en buen estado, si no está en buen estado se devuelven los insumos, esto se realiza para poder asegurarse de que todos los elementos que forman parte del producto terminado sean de calidad, brindando una seguridad al consumidor.
3. Luego pasan al proceso de lavado, como en este caso el pollo, papas y verduras que se utilizan en la ensalada, esto se realiza para eliminar suciedad, residuos e impurezas de la superficie de los alimentos; en el caso de los vegetales se limpia la superficie para eliminar los residuos químicos, como pesticidas o fertilizantes, que podrían quedar en su piel; y en el caso del pollo se limpia de manera interna y externa, retirando restos de plumas y las vísceras del pollo. Este es un paso de suma importancia ya que se prioriza una preparación y un tratamiento seguro de los alimentos.
4. Si es que los alimentos no se utilizarán pasan a ser refrigerados hasta el momento de su uso y los que se utilizan pasan al proceso de condimentado.

5. En el proceso de acondicionamiento, en el caso de las papas y las verduras que se utilizan pasan a ser peladas y cortadas respectivamente; en el caso del pollo se le hecha el aderezo, previamente elaborado con los condimentos necesarios, se prioriza que el pollo este bien untado tanto por fuera como por dentro, sin dejar alguna parte sin untar y que esto le dará su respectivo sabor.
6. Luego de eso pasan al proceso de cocción: El pollo pasa al horno industrial el cual lleno de carbón, a una temperatura de aproximadamente 250 grados centígrados y alrededor de una hora. Las papas pasan a la freidora industrial el cual esta con abundante aceite, a fuego moderado por aproximadamente 15 minutos.
7. Por último, pasan al proceso de servido o emplatado: El pollo pasa a ser retirado del horno, se verifica su cocción, se realizan los cortes según la preferencia del cliente y según el pedido realizado. Las papas se retiran de la freidora, se le hecha la sal y se sirve en platos según el pedido realizado. La ensalada se sirve y se le hecha la salsa de vinagreta.

Figura 3

Elaboración del pollo a la brasa



Nota. Flujograma que presenta las etapas clave en el proceso de elaboración del pollo a la brasa.

Análisis de los costos de producción del principal producto de la empresa ABC

La empresa ABC no dispone de un sistema de costos definido, por lo que sus costos se determinan al finalizar cada mes. Este cálculo se realiza en función de las unidades producidas y los insumos utilizados durante ese período, incluyendo tanto los materiales adquiridos como los servicios empleados a lo largo del año.

Los costos de producción promedio en el año 2022 se pueden observar en la figura 4.

Figura 4*Determinación de costo de producción actual***IDENTIFICACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN**

DESCRIPCIÓN	TOTAL
MATERIA PRIMA	141,795.67
POLLO	110,371.81
PAPA	31,423.86
MANO DE OBRA DIRECTA	72,060.50
ENCARGADO DE POLLO	18,986.00
AYUDANTE 1	17,691.50
AYUDANTE 2	17,691.50
ENCARGADO DE PAPAS	17,691.50
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	82,240.60
SUMINISTROS	52,331.10
CONDIMENTOS	
SAL	426.80
AJI PANCA MOLIDO	978.20
AJO MOLIDO	1,868.10
PIMIENTA NEGRA	3,607.60
COMINO	1,977.00
SILLAO	1,395.60
OREGANO EN POLVO	3,195.50
CERVEZA	10,368.00
ENSALADA	
LECHUGA	1,438.50
TOMATE	3,008.20
PEPINO	585.30
ZANAHORIA	651.30
VINAGRETA	3,256.00
CREMAS	
CREMA DE AJÍ	7,218.00
MAYONESA	7,704.00
KETCHUP	4,653.00
OTROS	21,036.50
CARBÓN	11,437.50
GAS	3,288.00
ACEITE	6,311.00
SERVICIOS	8,873.00
ELÉCTRICIDAD	5,664.00
AGUA	3,209.00
COSTO DE PRODUCCIÓN	296,096.77
UNIDADES PRODUCIDAS	7,997.50

Nota. Determinación de costos de producción totales y unidades producidas.

Como se puede observar en la figura 4 la empresa ABC considera los montos totales del año 2022 para la determinación del costo de producción. Aquí se sumó la materia prima, la

mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación dando como resultado el costo de producción que se utilizó en el todo el año, estos costos totales se dividen con las unidades producidas del año y da como resultado el costo unitario utilizado en el año 2022.

Figura 5

Costo total actual del plato principal

COSTO DEL POLLO A LA BRASA	
	PROMEDIO DEL AÑO
COSTO DE PRODUCCIÓN	296,096.77
UNIDADES PRODUCIDAS	7,997.50
1 POLLO	37.02
1/2 POLLO	18.51
1/4 POLLO	9.26
1/8 POLLO	4.63

Nota. Determinación de costos unitario actual del año 2022

De la misma manera podemos visualizar que el costo unitario dentro del año 2022 de un pollo a la brasa cuesta elaborarlo 37.02, de medio pollo 18.51, un cuarto de pollo 9.26 y un octavo de pollo 4.63.

Evaluación de la rentabilidad de la empresa ABC

Para evaluar la rentabilidad de la empresa ABC a través de los márgenes de rentabilidad se debe tener los estados de resultados de la empresa, en este caso el estado de resultados de la empresa ABC se presenta en la figura 6.

Figura 6*Estado de resultados de la empresa ABC 2022*

EMPRESA ABC
ESTADO DE RESULTADOS
Al 31 de Diciembre de 2022

DESCRIPCIÓN	Total
Ventas	588,950
Costo de Ventas	296,097
Ganancia (Pérdida) Bruta	292,853
Gastos de Ventas y Distribución	57,488
Gastos de Administración	57,488
Otros Ingresos Operativos	-
Otros Gastos Operativos	-
Otras Ganancias (Pérdidas)	-
Ganancia (Pérdida) Operativa	177,878
Ingresos Financieros	-
Gastos Financieros	-
Ganancia (Pérdida) antes de Impuestos	177,878
Impuesto a la renta	17,788
Ganancia (Pérdida) Neta del Ejercicio	160,090

Nota. Estado de Resultados al 31 de diciembre 2022.

Con los datos recolectados según el estado de resultados brindado por la empresa, podemos determinar los márgenes de rentabilidad, estos se presentan en la figura 7.

Figura 7

Márgenes de rentabilidad de la empresa ABC 2022

MARGENES DE RENTABILIDAD

DESCRIPCIÓN		
MARGEN DE UTILIDAD BRUTA	$\frac{\text{UTILIDAD BRUTA}}{\text{VENTAS}}$	49.72%
MARGEN DE UTILIDAD OPERATIVA	$\frac{\text{UTILIDAD OPERATIVA}}{\text{VENTAS}}$	30.20%
MARGEN DE UTILIDAD NETA	$\frac{\text{UTILIDAD NETA}}{\text{VENTAS}}$	27.18%

Nota. Márgenes de rentabilidad, expresados como el porcentaje de los ingresos que se convierte en ganancia, reflejando la eficiencia y rentabilidad del negocio.

Un margen de utilidad bruta del 49.72% indica que, tras deducir los costos asociados a la producción o adquisición de bienes vendidos, el 49.72% de los ingresos totales de la empresa se convierte en utilidad bruta. De manera similar, un margen de utilidad operativa del 30.20% muestra que, luego de descontar todos los costos operativos, como salarios, alquiler, suministros y otros gastos vinculados a la gestión del negocio, el 30.20% de los ingresos totales se convierte en utilidad operativa. Finalmente, un margen de utilidad neta del 27.18% refleja que, tras de deducir todos los costos, gastos e impuestos en los que incurre la empresa, el 27.18% de los ingresos se convierte en utilidad neta.

Propuesta de estructura de costos para medir la rentabilidad de la empresa ABC

Para poder determinar el costo de producción tenemos que indicar cuanto nos cuesta producir un plato de pollo a la brasa, es por eso por lo que en la ilustración 8 se demuestra todos los insumos promedio involucrados en la preparación, así mismo se visualizan las cantidades estandarizadas y sus costos promedio utilizados para producir un plato de pollo a la brasa. En este caso se vio conveniente separar los insumos por producto específico, esto debido a que cada uno de los elementos que conforman el pollo a la brasa tienen un proceso de elaboración distinta, es por eso por lo que se separó por preparación de las papas, condimentación del pollo, preparación de ensalada, distribución de cremas y por último distribución de otros elementos como el carbón utilizado para elaborar el pollo y el aceite con el gas para elaborar las papas fritas.

Figura 8*Materiales directos***INSUMOS PARA UN POLLO A LA BRASA****PAPAS**

PROMEDIO DEL AÑO				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL
PAPAS	Kilos	1.8	2.1833	3.9300
SAL	Gramo	8	0.0014	0.0114
TOTAL				3.9414

CONDIMENTOS PARA POLLO

PROMEDIO DEL AÑO				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL
POLLO	Unidad	1	13.8000	13.8000
SAL	Gramo	20	0.0014	0.0285
AJI PANCA MOLIDO	Gramo	10	0.0086	0.0860
AJO MOLIDO	Gramo	20	0.0102	0.2040
PIMIENTA NEGRA	Gramo	10	0.0327	0.3270
COMINO	Gramo	10	0.0167	0.1670
SILLAO	Mililitros	20	0.0075	0.1500
OREGANO EN POLVO	Gramo	10	0.0287	0.2870
CERVEZA	Mililitros	125	0.0097	1.2097
TOTAL				16.2591

ENSALADA

PROMEDIO DEL AÑO				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL
LECHUGA	Gramo	50	0.0031	0.1550
TOMATE	Gramo	100	0.0038	0.3800
PEPINO	Gramo	50	0.0011	0.0550
ZANAHORIA	Gramo	50	0.0016	0.0800
VINAGRETA	Mililitros	150	0.0022	0.3300
TOTAL				1.0000

CREMAS

PROMEDIO DEL AÑO				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL
CREMA DE AJÍ	Mililitros	250	0.0035	0.8750
MAYONESA	Mililitros	250	0.0036	0.9000
KETCHUP	Mililitros	150	0.0033	0.4950
TOTAL				2.2700

OTROS

PROMEDIO DEL AÑO				
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	TOTAL
CARBÓN	Saco	0.0035	63.20	0.2194
GAS	Galón	0.0006	54.80	0.0335
ACEITE	Litro	0.0317	52.90	1.6794
TOTAL				1.9323

Nota. Estandarización de las cantidades de insumos utilizados en la elaboración del pollo a la brasa.

En la figura 9 se puede observar el resumen de los insumos promedios involucrados en la preparación de un plato de pollo a la brasa.

Figura 9

Materiales directos resumido

COSTOS DE INSUMOS

PROMEDIO DEL AÑO	
PAPAS	3.94
CONDIMENTOS PARA POLLO	16.26
ENSALADA	1.00
CREMAS	2.27
OTROS	1.93
TOTAL	25.40

Nota. Resumen de los insumos utilizados.

En la figura 10 se puede observar la distribución promedio de la mano de obra directa utilizada en la producción.

Figura 10*Mano de obra directa***COSTO MANO DE OBRA DIRECTA**

	PROMEDIO DEL AÑO
MANO DE OBRA DIRECTA	7.90
TOTAL	7.90

Nota. Determinación de mano de obra

En este caso, para determinar la mano de obra directa, se identificó al personal que estuvo involucrado de manera directa en la elaboración del pollo a la brasa durante sus distintas etapas. Asimismo, se calcularon las horas efectivas que se utilizaron para completar la preparación del plato, descontando las horas ociosas. Una vez culminada esta etapa, se dividió el total de mano de obra directa utilizada entre el promedio de unidades producidas, lo cual arrojó como resultado un promedio de mano de obra directa de 7.90.

En la figura 11 se presentaron los costos indirectos de fabricación, conformados por la depreciación de la maquinaria, los servicios utilizados y la mano de obra indirecta. La depreciación se calculó dividiendo el valor de la maquinaria entre su vida útil, y luego entre las unidades promedio producidas. Los servicios fueron estimados en función del porcentaje de área utilizada, asignando un 40 % al área de cocina, y distribuyéndolos entre las unidades promedio. Respecto a la mano de obra indirecta, se identificó al personal que no participó directamente en la elaboración del plato, se calcularon sus horas efectivas más las ociosas y se dividieron entre el promedio de unidades producidas.

Figura 11*Costos indirectos de fabricación***COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN**

	PROMEDIO DEL AÑO
DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA	0.61
SERVICIOS	1.05
MOI	13.25
TOTAL	14.90

Nota. Promedio de costos indirectos de fabricación utilizados en la elaboración del plato principal.

En la figura 12 se presenta el nuevo costo de producción de la empresa ABC, esto se logró sumando todos los costos de los materiales directos o insumos, el costo de la mano de obra directa y por último los costos indirectos de fabricación.

Figura 12*Nuevo costo de producción de la empresa ABC*

NUEVO COSTO PARA UN POLLO A LA BRASA	
	PROMEDIO DEL AÑO
COSTOS DE INSUMOS	25.4028
COSTO MANO DE OBRA DIRECTA	7.9039
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	14.9031
1 POLLO	48.21
1/2 POLLO	24.10
1/4 POLLO	12.05
1/8 POLLO	6.03

Nota. Nuevos costos promedio del año 2022

Al tener los nuevos costos de producción se pasó a calcular el nuevo costo de venta, esto se logró multiplicando las unidades producidas del año con los nuevos costos de producción promedio, esto tuvo como resultado una variación en los estados de resultados de la empresa ABC. Así mismo, al distribuir de manera correcta un porcentaje de los gastos para producción, para gasto de venta y para gastos de administración; esto efectos dieron como resultado una variación.

Figura 13*Nuevo estado de resultados de la empresa ABC*

EMPRESA ABC
ESTADO DE RESULTADOS
Al 31 de Diciembre de 2022

DESCRIPCIÓN	Total
Ventas	588,950
Costo de Ventas	385,471
Ganancia (Pérdida) Bruta	203,479
Gastos de Ventas y Distribución	11,157
Gastos de Administración	2,807
Otros Ingresos Operativos	-
Otros Gastos Operativos	-
Otras Ganancias (Pérdidas)	-
Ganancia (Pérdida) Operativa	189,516
Ingresos Financieros	-
Gastos Financieros	-
Ganancia (Pérdida) antes de Impuestos	189,516
Impuesto a la renta	18,952
Ganancia (Pérdida) Neta del Ejercicio	170,564

Nota. Esta de resultado del año 2022 con una mejor distribución de costos y gastos.

Según los resultados de la figura 14, se puede observar un escenario que se aproxima más a la realidad del restaurante, teniendo con una mayor diferencia en el margen de utilidad bruta pasando de un 49.72% a un 34.55%; esto representa que el 34.55% que la empresa genera de ingresos se traducen en utilidad bruta después de deducir los costos asociados con la producción o adquisición de los bienes vendidos.

Figura 14

Nuevos márgenes de rentabilidad de la empresa ABC

MARGENES DE RENTABILIDAD

DESCRIPCIÓN		
MARGEN DE UTILIDAD BRUTA	$\frac{\text{UTILIDAD BRUTA}}{\text{VENTAS}}$	34.55%
MARGEN DE UTILIDAD OPERATIVA	$\frac{\text{UTILIDAD OPERATIVA}}{\text{VENTAS}}$	32.18%
MARGEN DE UTILIDAD NETA	$\frac{\text{UTILIDAD NETA}}{\text{VENTAS}}$	28.96%

Nota. Determinación de márgenes utilizando el nuevo estado de resultados del año 2022.

Discusión

La pollería ABC, especializada en servicios de comida y bebidas, carece actualmente de un método de gestión de costos de producción para determinar los costos asociados a su plato principal, el pollo a la brasa. Ante esta situación, se han establecido varios objetivos con el fin de implementar una estructura eficiente de gestión de costos de producción, con el propósito de medir la rentabilidad de la empresa ABC durante el periodo 2022.

Con respecto al primer objetivo específico presentado en la investigación, se manifiesta de forma descriptiva los procesos de producción utilizados para el desarrollo del pollo a la brasa, esto se logra expresar de forma clara a través de un flujograma, esto permite visualizar cada etapa y paso necesario desde la preparación hasta la entrega del producto al consumidor final. Por esa razón, se vio conveniente diseñar un flujograma que permita conocer detalladamente los siete procesos que involucra la preparación del pollo a la brasa. Comenzando con la planificación de ingrediente, donde se identifican los insumos necesarios para realizar las compras de manera eficiente. Luego, se procede a la recepción de los insumos, los cuales son sometidos a una revisión para garantizar su buen estado. Posteriormente, se lleva a cabo el proceso de lavado para eliminar impurezas y garantizar la seguridad alimentaria. Los insumos luego ingresan a la etapa de acondicionamiento, riguroso proceso que garantiza su óptima calidad. Después, pasan al proceso de cocción, donde el pollo pasa a ser colocado en el horno y las papas pasan a la freidora con abundante aceite. Finalmente, se alcanza el proceso de servido o emplatado, donde se agrupan todos insumos preparados en sus distintas áreas, asegurando la presentación y distribución del pedido. Todos estos procesos se representan de manera gráfica y sintetizada en el flujograma, mostrando los diversos pasos que deben seguirse de manera secuencial para lograr la elaboración exitosa del producto terminado: el pollo a la

brasa; cumpliendo con los estándares de calidad y priorizando la satisfacción del consumidor final.

De acuerdo con el objetivo concerniente al análisis de los costos de producción del principal producto de la empresa, Bautista (2019) refiere que los costos de producción es una inversión necesaria que una organización debe realizar para obtener el producto terminado, es decir, son los recursos y los esfuerzos que se invierten para generar el bien o servicio que se pretende vender o utilizar. Por su parte, Risco (2022) analizó los costos por procesos en empresas agroexportadoras de espárragos verdes, encontrando que esta metodología mejora la precisión en la determinación de costos y facilita el registro de pérdidas inusuales. Ayala & Mauricio (2022) investigaron los costos de venta en el sector lácteo, descubriendo una relación significativa entre el sistema logístico y los costos de venta, especialmente en la reducción de costos logísticos en entidades lácteas. En su estudio sobre una MYPYME dedicada al mantenimiento industrial de motores eléctricos, Colquicocha (2021) desarrolló un sistema de información de costos que, este sistema no logró impactar de manera significativa en los niveles de rentabilidad operativa durante el período estudiado, sí consiguió optimizar la eficiencia en la estructura de costos de la compañía y mostró correlación en la utilidad bruta obtenida, así como una mejora en el rendimiento y productividad de la mano de obra directa asignada a los procesos productivos. En la presente investigación, se analizó los costos de producción de la empresa, que carecía de una estructura de costos definida; se calculaba la suma de materia prima, mano de obra y costos indirectos incurridos en el mes, considerando los elementos involucrados en la preparación del pollo a la brasa según criterio propio; al tener toda la sumatoria de esto pasaban a dividirlo con las unidades producidas, resultando en un costo unitario promedio de S/37.02 para todo el año 2022.

En conformidad con el objetivo descrito como la evaluación de la rentabilidad de la empresa, Gitman (2003) hace mención de que la evaluación de la rentabilidad de una empresa se logra mediante el análisis de los ratios de rentabilidad, los cuales revelan la eficiencia en la generación de beneficios a partir de las ventas, reflejando la influencia de la liquidez, la gestión de activos y pasivos en las utilidades operativas. En el estudio de Arenas & Lindoro (2020) en el sector de comida criolla, llegó a la conclusión que aspectos como la falta de un adecuado ordenamiento, las deficiencias en los sistemas de almacenamiento y la ausencia de una gestión de inventarios ejercen una influencia directa en los niveles de rentabilidad alcanzados por los restaurantes de comida criolla. De manera similar, el trabajo de Flores & Blanco (2021) enfocado en empresas de transporte urbano muestra que determinar los costos operativos permite identificar una rentabilidad más precisa, revelando una diferencia mínima entre los

costos y los ingresos mensuales promedio, lo que resulta en ganancias mínimas que no cumplen con las expectativas empresariales, evidenciando una poca gestión de costos y una situación financiera precaria. Por otro lado, la investigación de Buschiazzo *et al.* (2021) sobre el cultivo de durazno señaló que la elección inadecuada de cultivares y prácticas prematuras pueden impactar negativamente en la rentabilidad, lo que podría llevar al declive de la productividad en este cultivo. De esa manera, en este estudio se logró evaluar la rentabilidad de la empresa ABC durante el período 2022 mediante un meticuloso análisis de sus estados de resultados. En dicho periodo los ingresos fueron 588, 950.00 y los costos de ventas ascendieron a 296,097; dando como utilidad bruta 292,853; al dividir la utilidad bruta con las ventas da como resultado un 49.72% de margen de utilidad bruta.

Por último, para el objetivo de proponer una estructura de costos para medir la rentabilidad de la empresa ABC, Guarnizo & Cárdenas (2020) enfatizan la importancia de un método que recolecte, clasifique y ordene información sobre los costos de producción en diversas etapas, esencial para determinar el costo total de la preparación de un artículo hasta su transformación en producto final en un período específico, ya sean días, semanas o meses. Munzón *et al.* (2020) llevaron a cabo un estudio con el propósito de diseñar un sistema de costos por órdenes de producción en las microempresas de venta de alimentos y bebidas en Azogues, con miras a mejorar la toma de decisiones. Su investigación concluyó que el modelo propuesto es adecuado para estas microempresas, ya que proporciona información detallada sobre su situación contable y financiera, lo que facilita el desarrollo de estrategias empresariales efectivas. Asimismo, Ventocilla *et al.* (2024) examinaron la conexión entre la gestión estratégica de costos y la rentabilidad en empresas de transporte de carga por carretera en el distrito de Ate (Lima - Perú) durante el 2022. Sus hallazgos destacaron una relación directa, sólida y significativa entre la gestión estratégica de costos y la rentabilidad en este sector. Esto confirma la premisa de que una gestión estratégica de costos más eficiente conduce a una mayor rentabilidad en las organizaciones. De la misma forma Zambrano & Mena (2024) presentaron un sistema de costos de producción dirigido a la fabricación de sombreros de paja toquilla en la comuna Barcelona. Su objetivo era determinar la rentabilidad adecuada del proceso. Al aplicar esta propuesta, se logró identificar los costos incurridos en cada etapa de elaboración del producto, lo que permitió una optimización de recursos y una evaluación precisa de la rentabilidad del proceso productivo. En concordancia Santos *et al.* (2023) diagnosticaron los desafíos en la gestión de costos de la empresa y ofrecieron soluciones mediante simulaciones de estados financieros. Su estudio concluyó que la implementación de estas propuestas mejoró notablemente la eficiencia financiera de la empresa. Por lo tanto, sugirieron continuar

investigando en este ámbito para enriquecer tanto el conocimiento académico como las prácticas empresariales. En esa misma línea, esta investigación se propuso una estructura de gestión de costos para determinar la rentabilidad de la empresa ABC, este costeo se basó en las diferentes actividades por las que pasan los insumos para dar como resultado final el producto terminado, tomando un costo unitario promedio da como resultado S/ 48.21. Al aplicar esta estructura de costos en todo el año del periodo 2022, da como resultado una utilidad bruta de 203,479, al dividirlo con las ventas da como resultado 34.55% de margen de utilidad bruta.

V. Conclusiones

La organización es un ente que realiza la actividad de servicios de comida y bebidas, ofrece distintos platos dentro del cual se encuentra el plato bandera, el pollo a la brasa en conjunto con papas fritas y ensalada. La empresa tiene como misión satisfacer las necesidades del cliente, mediante productos de calidad, mano de obra especializada en el área de cocina y atención preparada para atender de manera satisfactoria al cliente, así mismo, cumpliendo con limpieza, orden y seguridad para ofrecer al cliente una agradable atención.

Después de un análisis minucioso de los costos de producción del principal producto de la empresa, se descubrió que su plato estrella es el pollo a la brasa en sus diferentes presentaciones, que incluyen el pollo entero, medio pollo, cuarto de pollo y octavo de pollo. Se observó que, debido a la falta de un sistema adecuado de costos de producción, la empresa sumaba los costos totales y los dividía entre las unidades producidas, lo que resultaba en un cálculo poco preciso de los costos unitarios. Esto llevó a determinar que el costo unitario promedio aparente del pollo entero era de 37.02 soles. Sin embargo, esta metodología no consideraba las variaciones en los costos asociados con las diferentes porciones de pollo, lo que podría provocar decisiones equivocadas en la fijación de precios y afectar la rentabilidad general del negocio.

Además, al evaluar la rentabilidad de la empresa mediante los márgenes de rentabilidad, se encontró que la utilidad bruta era del 49.72%, la utilidad operativa del 30.20% y la utilidad neta del 27.18%, con una distribución significativa de los gastos de ventas y administrativos.

Por último, la propuesta de una estructura de costos para medir la rentabilidad de la empresa presentó de manera organizada cada proceso productivo por el cual pasan todos los insumos que, en conjunto, dan como resultado el pollo a la brasa. Esta propuesta revela el verdadero costo del plato principal: un pollo a la brasa entero tiene un costo unitario de 48.21 soles. De manera similar, sus diferentes presentaciones tienen los siguientes costos respectivos: medio pollo cuesta 24.10 soles, cuarto de pollo cuesta 12.05 soles y finalmente el octavo de pollo tiene un costo de 6.03 soles.

VI. Recomendaciones

La implementación de un sistema de costos de producción específico para el pollo a la brasa es esencial para optimizar la gestión financiera de la organización, permitiendo una evaluación detallada de los insumos, gastos operativos y costos variables asociados con la preparación de este plato emblemático. Asimismo, es fundamental llevar a cabo un seguimiento periódico de los insumos utilizados mediante la realización de un inventario detallado. Este inventario no solo proporciona un registro exhaustivo de los recursos consumidos, sino que también facilita el análisis de los patrones de uso a lo largo de distintos periodos de tiempo.

La organización debe realizar periódicamente un análisis detallado de los márgenes de utilidad como parte integral de su proceso de monitoreo financiero.

Se sugiere en futuras investigaciones proponer alternativas en el ámbito de la gestión de costos de producción que permitan una evaluación más exhaustiva de la rentabilidad de la empresa. Se podría considerar el diseño de sistemas de costos basados en actividades, proporcionando una visión detallada de dónde se incurren los costos y dónde se generan los ingresos.

VII. Referencias

- Alegría, A. F. (2018). Servicio en Restaurante (MF1052_2). Grupo Editorial RA-MA.
- Álvarez Risco, A. (2020). Clasificación de las investigaciones.
- Arenas Quenaya, F. G., & Lindoro Larenas, G. E. (2020). El impacto de la gestión de costos de los inventarios en la rentabilidad de los restaurantes de comida criolla en el distrito de Surquillo durante el año 2018 [Pregrado, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)]. <https://doi.org/10.19083/tesis/652520>
- Ayala Sanchez, L., & Mauricio Espinoza, E. (2022). La gestión logística y su influencia en la determinación del costo de ventas, en las empresas de la industria láctea, en el departamento de Junín, año 2021.
- Arias Suárez, J. D., & Cano Mejía, V. (2021). Contabilidad de gestión y regímenes de poder: Revisión de la literatura y reflexión crítica sobre los eufemismos de los sistemas de costos en las organizaciones. *Innovar*, 31(82). <https://doi.org/10.15446/innovar.v31n82.98427>
- Asurza Espíritu, R. I., & Pardo Rivera, V. I. (2020). Los costos por procesos y su influencia en la rentabilidad de las MYPES del sector textil en el Emporio Comercial de Gamarra en el 2018 [Pregrado, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)]. <https://doi.org/10.19083/tesis/653170>
- Buschiazzo, M., Diaz, A., & Vazquez, E. (2021). Peach: Costs analysis and crop profitability in Uruguay. *Agrociencia Uruguay*, 26(NE1). <https://doi.org/10.31285/AGRO.25.400>
- Colquicocha Carrascal, J. (2021). Incidencia de un sistema de información de costos en la gestión de operaciones de una MIPYME de mantenimiento de motores eléctricos industriales.
- Eslava, J. de J. (2003). Análisis Económico-Financiero de Las Decisiones de Gestión Empresarial. ESIC Editorial.
- Eslava, J. de J. (2016). La rentabilidad: Análisis de costes y resultados. ESIC Editorial.
- Fabio, G. C., & Milena, C. M., Sandra. (2020). Costos por órdenes de producción y por procesos. Universidad de la Salle.
- Fernández, J. M. B. (2003). Gestión Científica Empresarial.: Temas de Investigación Actuales. Netbiblo.
- Flores, L., & Blanco, J. (2021). Determinación de costos operativos y su incidencia en la rentabilidad económica y financiera de las empresas de transportes urbano de pasajeros de la ciudad de Puno –Perú. *Actualidad Contable FACES*, 43, 76-92. <https://doi.org/10.53766/ACCON/2021.43.04>

- Gitman, L. J., & Zutter, C. J. (2012). *Principios de administración financiera* (12a. Ed.). Pearson Educación.
- Gómez, C. A. T. (2018). *Gestión de acciones comerciales de la actividad de mediación*. ADGN0210. IC Editorial.
- Gómez, L. M. R., Sanz, R. A., Equilaz, M. J. L., Aragón, A. M., Marco, J. N., Gorostegui, E. P., & Fuente, Á. S. R. de la. (2023). *Dirección de recursos empresariales*. Editorial Centro de Estudios Ramon Areces SA.
- Gómez, M. M. (2006). *Introducción a la metodología de la investigación científica*. Editorial Brujas.
- Hernández Sampieri, R., & Fernández-Collado, C. F. (2014). *Metodología de la investigación* (P. Baptista Lucio, Ed.; Sexta edición). McGraw-Hill Education.
- Hernández Zavaleta, R., & Bautista Ortiz, S. (2020). *Impacto del análisis Costo Volumen Utilidad en la rentabilidad de los restaurantes de comida saludable en el distrito de San Isidro, 2019*.
- Horne, J. C. V., & Wachowicz, J. M. (2002). *Fundamentos de administración financiera*. Pearson Educación.
- Jiménez-Ren, M. S., & Narváez-Zurita, C. I. (2021). Control y gestión de costos para la toma de decisiones. *CIENCIAMATRIA*, 7(2), 36-68. <https://doi.org/10.35381/cm.v7i2.503>
- López, R. R. (2019). *Análisis de los elementos del costo*. IMCP.
- Mora, D. E. V. (s. f.). *LÍNEA DE INVESTIGACIÓN*.
- Munzón-Romero, A. A., Cuadrado-Sánchez, G. P., & Ormaza-Andrade, J. E. (2020). Determinación de costos en la industria de alimentos y bebidas para la toma de decisiones. *Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía*, 5(4), 503. <https://doi.org/10.35381/r.k.v5i4.969>
- Pacheco Bautista, F. A. (2019). *Módulo costos de producción*. Ediciones USTA.
- Quimi-Zambrano, H., & Suarez-Mena, K. (2024). *Costos De Producción Y Rentabilidad En La Elaboración De Sombreros De Paja Toquilla, Comuna Barcelona, Santa Elena. 2022*. 593 Digital Publisher CEIT, 9(2), 622-635. <https://doi.org/10.33386/593dp.2024.2.2309>
- Quispe, T. Y., & Villalta, L. Z. B. (2020). Epistemología e Investigación Cuantitativa. *IGOBERNANZA*, 3(12), Article 12. <https://doi.org/10.47865/igob.vol3.2020.88>
- Risco Mc Gregor, N. (2022). *Sistema de costos por proceso y la cadena productiva del espárrago verde en medianas empresas agro exportadoras en la Libertad*.

- Santos, G. G. D., Sanches, C., Ferreira Junior, S., Oliveira, C. G. D., & Paixão, M. R. (2024). Diagnóstico financiero y propuesta de mejora en la gestión de costos de una operación de gastronomía peruana en Brasil. *Revista da Micro e Pequena Empresa*, 4-19. <https://doi.org/10.48099/1982-2537/2023v17n3p419>
- Sepúlveda Atehortúa, L. Y. (2019). *Manual para la asignatura de costos: Empresas de producción y servicios*. Corporación Universitaria Remington.
- Soto, C. A. R., Mora, F. R. M., & Vásquez, F. V. (2021). *Contabilidad de costos I: Componentes del costo con aproximaciones a las NIC 02 y NIIF 08 - 2a Edición*. Ediciones de la U.
- Suárez, R. G., & Rodríguez, L. A. J. (2023). *Contabilidad de costos. Tomo I - 1ra edición: Herramienta de gestión vista desde la norma internacional*. Ecoe Ediciones.
- Tanaka, M. (1997). *Gestión moderna de costes*. Ediciones Díaz de Santos.
- Toro, D. B. (2014). *Análisis financiero: Enfoque y proyecciones*. Ecoe Ediciones.
- Ventocilla-Cerrón, L. A., Torres-Toledo, P. A. A., & Salas-Canales, H. J. (2024). Gestión estratégica de costos y rentabilidad en empresas de transporte de carga por carretera, distrito de Ate (Lima—Perú), 2022. *Revista Científica de la UCSA*, 11(1), 65-77. <https://doi.org/10.18004/ucsa/2409-8752/2024.011.01.065>
- Villalba, C., Iván, C., Liberio, N., Verónica, R., Zambrano, N., Mercedes, C., González, P., & Angélica, E. (2021). *Gestión y costos de producción: Balances y perspectivas*. *Revista de Ciencias Sociales*, 1.
- Wendy Joesly Mendoza De La Cruz, & Lucio Pillasagua, A. D. J. (2024). RENTABILIDAD FINANCIERA Y SU INCIDENCIA EN LA TOMA DE DECISIONES DE EMPRESA EMBOTELLADORAS DE AGUA. *Ciencia y Desarrollo*, 27(3), 19. <https://doi.org/10.21503/cyd.v27i3.2667>

VIII. Anexos**Anexo N°01 Unidades producidas****UNIDADES PRODUCIDAS**

PRODUCTO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
1 POLLO	308	251	288	286	246	250	277	265	278	315	273	262
1/2 POLLO	405	313	333	322	304	410	343	366	293	311	374	408
1/4 POLLO	464	425	428	435	593	524	551	466	461	502	540	536
1/8 POLLO	758	759	609	791	657	687	772	757	772	819	781	848
TOTAL	1,935.00	1,748.00	1,658.00	1,834.00	1,800.00	1,871.00	1,943.00	1,854.00	1,804.00	1,947.00	1,968.00	2,054.00

Anexo N°02 Planilla

TRABAJADORES

CARGO	BASICO	A FAMILIAR	TOTAL INGRESOS	ONP	AFP	5TA CATEGOR	TOTAL DCTOS	NETO A RECIBIR	ESSALUD	SEG VIDA	TOTAL APORTACION	CTS	GRATI	VACACIONES	BONIFICACIÓN
Directo															
ENCARGADO DE POLLO	1,100.00		1,100.00	143.00			143.00	957.00	99.00		99.00	91.67	183.33	91.67	16.50
AYUDANTE 1	1,025.00		1,025.00	133.25			133.25	891.75	92.25		92.25	85.42	170.83	85.42	15.38
AYUDANTE 2	1,025.00		1,025.00	133.25			133.25	891.75	92.25		92.25	85.42	170.83	85.42	15.38
ENCARGADO DE PAPAS	1,025.00		1,025.00	133.25			133.25	891.75	92.25		92.25	85.42	170.83	85.42	15.38
Total	4,175.00	-	4,175.00	542.75	-	-	542.75	3,632.25	375.75	-	375.75	347.92	695.83	347.92	62.63

Indirecto															
GERENTE	1,500.00		1,500.00	195.00			195.00	1,305.00	135.00		135.00	125.00	250.00	125.00	22.50
LIMPIEZA	1,025.00		1,025.00	133.25			133.25	891.75	92.25		92.25	85.42	170.83	85.42	15.38
MOZO 1	1,025.00		1,025.00	133.25			133.25	891.75	92.25		92.25	85.42	170.83	85.42	15.38
MOZO 2	1,025.00		1,025.00	133.25			133.25	891.75	92.25		92.25	85.42	170.83	85.42	15.38
CAJERA	1,025.00		1,025.00	133.25			133.25	891.75	92.25		92.25	92.25	184.50	276.75	461.25
Total	5,600.00	-	5,600.00	728.00	-	-	728.00	4,872.00	504.00	-	504.00	473.50	947.00	658.00	529.88

Anexo N°03 Depreciación de maquinaria**DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA**

DENOMINACIÓN	VALOR	VIDA UTIL	DEPR. AÑO	DEPR. MES
HORNO INDUSTRIAL	11,800.00	11	1,072.73	89.39
2 CONGELADOR	2,200.00	11	200.00	16.67
FREIDORA INDUSTRIAL	3,200.00	10	320.00	26.67
PLATOS	2,700.00	3	900.00	75.00
UTENSILIOS	1,800.00	3	600.00	50.00
MESAS / SILLAS	10,000.00	12	833.33	69.44
2 TELEVISOR	2,400.00	10	240.00	20.00
VENTILADORES	1,400.00	6	233.33	19.44
COMPUTADORA	2,400.00	5	480.00	40.00
TOTAL	37,900.00	71.00	4,879.39	406.62

Anexo N°04 Servicios**SERVICIOS**

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
ELÉCTRICIDAD	497	488	445	480	445	490	487	451	443	474	484	480
AGUA	266	264	258	257	285	251	258	255	263	288	278	286
ALQUILER DE LOCAL	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
INTERNET	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
SERVICIOS	1,883	1,872	1,823	1,857	1,850	1,861	1,865	1,826	1,826	1,882	1,882	1,886