

UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES
Facultad de Ciencias Administrativas y Contables
Escuela Profesional de Contabilidad y Finanzas



UPLA
UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES

TESIS

**Costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de
Empresas Restaurantes de Servicio Móvil de Comidas Huancayo,
2017**

Para Optar : El Título Profesional de Contador Público

Autor(es) : Bach. VASQUEZ POMA JIMENA

Asesor : Mg. RAMOS AYLAS COSME DENNIS

Línea de Investigación
Institucional : Ciencias Empresariales y Gestión de los Recursos

Fecha de Inicio y
Culminación : 18.01.2020 – 17.01.2021

Huancayo – Perú
2023

HOJA DE APROBACIÓN DE JURADOS

UNIVERSIDAD PERUANA LOS ANDES
Facultad de Ciencias Administrativas y Contables

TESIS
COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS Y SU INFLUENCIA EN
LA RENTABILIDAD DE EMPRESAS RESTAURANTES DE
SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS HUANCAYO, 2017

PRESENTADA POR:

Bach. Vasquez Poma Jimena

PARA OPTAR EL TÍTULO DE:

Contador Público

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y FINANZAS

APROBADA POR EL SIGUIENTE JURADO:

PRESIDENTE : _____

PRIMER
MIEMBRO : _____

SEGUNDO
MIEMBRO : _____

TERCER
MIEMBRO : _____

Huancayo, de del 2023

ASESOR:
MG. RAMOS AYLAS COSME DENNIS

DEDICATORIA

En primer lugar, a Dios, por permitirme un logro más. Seguidamente a mis padres por el apoyo, también a mi familia por no dudar en mi persona.

Jimena Vasquez.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad, a los docentes por la enseñanza, a mi asesor por ser una guía y formar parte de la presente investigación.

Jimena Vasquez.

CONSTANCIA DE SIMILITUD



NUEVOS TIEMPOS
NUEVOS DESAFIOS
NUEVOS COMPROMISOS

CONSTANCIA DE SIMILITUD

N ° 0018 - FCAC -2024

La Oficina de Propiedad Intelectual y Publicaciones, hace constar mediante la presente, que la **Tesis**, Titulada:

Costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de Empresas Restaurantes de Servicio Móvil de Comidas Huancayo, 2017

Con la siguiente información:

Con Autor(es) : **BACH. VASQUEZ POMA JIMENA**
 Facultad : **CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES**
 Escuela Académica : **CONTABILIDAD Y FINANZAS**
 Asesor(a) : **Mg. RAMOS AYLAS COSME DENNIS**

Fue analizado con fecha **12/01/2024**; con **96 págs.**; en el software de prevención de plagio (Turnitin); y con la siguiente configuración:

Excluye Bibliografía.

Excluye citas.

Excluye Cadenas hasta 20 palabras.

Otro criterio (especificar)

X
X

El documento presenta un porcentaje de similitud de **19 %**.

En tal sentido, de acuerdo a los criterios de porcentajes establecidos en el artículo N° 15 del Reglamento de uso de Software de Prevención Version 2.0. Se declara, que el trabajo de investigación: **Si contiene un porcentaje aceptable de similitud.**

Observaciones:

En señal de conformidad y verificación se firma y sella la presente constancia.

Huancayo, 12 de enero de 2024.



MTRA. LIZET DORIELA MANTARI MINCAMI
JEFA

Oficina de Propiedad Intelectual y Publicaciones

CONTENIDO

ASESOR	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
CONTENIDO	vii
CONTENIDO DE TABLAS	x
CONTENIDO DE FIGURAS.....	xii
RESUMEN	xiii
ABSTRACT.....	xiv
INTRODUCCIÓN	xv
CAPITULO I	17
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	17
1.1. Descripción de la realidad problemática	17
1.2. Delimitación del problema.....	21
1.2.1. Delimitación Espacial.....	21
1.2.2. Delimitación Temporal.....	21
1.2.3. Delimitación Conceptual o Temática	21
1.3. Formulación de problema.....	21
1.3.1. Problema General	21
1.3.2. Problemas Específicos.....	22
1.4. Justificación de la investigación.....	22
1.4.1. Justificación Teórica.....	22
1.4.2. Justificación Social	22
1.4.3. Justificación Metodológica.....	23
1.5. Objetivos de la investigación	23
1.5.1. Objetivo General.....	23
1.5.2. Objetivos Específicos	23
CAPITULO II.....	25

MARCO TEÓRICO.....	25
2.1. Antecedentes (nacionales e internacionales).....	25
2.1.1. Antecedentes Internacionales	25
2.1.2. Antecedentes Nacionales	26
2.2. Bases teóricas o científicas.....	28
2.2.1. Costos por órdenes específicas	28
2.2.2. Rentabilidad.....	38
2.3. Marco conceptual	46
CAPÍTULO III.....	47
3.1. HIPOTESIS	47
3.1.1. Hipótesis General	47
3.1.2. Hipótesis Específicas	47
3.2. Variables (definición conceptual y operacionalización)	47
CAPÍTULO IV.....	48
METODOLOGÍA	48
4.1. METODOLOGÍA	48
4.1.1. Método de investigación.....	48
4.2. Tipo de investigación	48
4.3. Nivel de investigación.....	48
4.4. Diseño de la investigación	49
4.5. Población y muestra	49
4.5.1. Población	49
4.5.2. Muestra	49
4.6. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	50
4.6.1. Técnicas de Recolección de Datos	50
4.6.2. Instrumentos de Recolección de Datos.....	51
4.6.3. Validez y confiabilidad del instrumento.....	51
4.7. Técnicas de procesamiento y análisis de datos	52

4.8. Aspectos éticos de la investigación	52
CAPÍTULO V	53
RESULTADOS.....	53
5.1. Análisis de resultados.....	53
5.2. Contrastación de hipótesis.....	60
Análisis y discusión de resultados	63
CONCLUSIONES	65
RECOMENDACIONES.....	66
REFERENCIAS.....	67
ANEXO.....	69
ANEXO 1: Matriz de consistencia	70
ANEXO 2: Matriz de operacionalización de variables.....	72
ANEXO 3: Matriz de operacionalización del instrumento.....	73
ANEXO 4: Instrumento de investigación	75
ANEXO 5: Confiabilidad y validez del instrumento	76
ANEXO 6: Data de procesamiento de datos.....	89
ANEXO 7: Consentimiento informado	91
ANEXO 8 : Fotos de aplicación del instrumento	93

CONTENIDO DE TABLAS

Tabla 1. Mano de obra directa	32
Tabla 2. Tarjeta de tiempo	33
Tabla 3. Boleta de trabajo	33
Tabla 4. Hoja de costos de órdenes específicas	34
Tabla 5. Fórmulas para el cálculo de MOD	34
Tabla 6. Hoja de costos de alimentos.....	36
Tabla 7. Fórmulas de cálculo de los materiales directos	37
Tabla 8. Costos indirectos de fabricación	38
Tabla 9. Fórmulas del cálculo del CIF.....	38
Tabla 10. Cálculo del precio de venta de un plato.....	39
Tabla 11. Estado de costos de producción	40
Tabla 12. Activos totales de la empresa.....	41
Tabla 13. Hoja de costos del platillo chanco a la caja china.....	42
Tabla 14. Planilla de la empresa	43
Tabla 15. Asignación de los CIF.....	44
Tabla 16. Cálculo Tasa predeterminada CIF	44
Tabla 17. Hoja de costos de platillo Chanco a la caja china.....	45
Tabla 18. Cálculo del precio de venta del platillo Chanco a la caja china	46
Tabla 19 Variable costos por órdenes específicas	53
Tabla 20 Dimensión mano de obra directa	54
Tabla 21 Dimensión materiales directos.....	55
Tabla 22 Dimensión costos indirectos de fabricación	56
Tabla 23 Variable rentabilidad.....	57
Tabla 24 Dimensión rentabilidad sobre las ventas	58
Tabla 25 Dimensión rentabilidad sobre los activos	59
Tabla 26 Relación de variables	60

Tabla 27 <i>Relación de dimensión y variable</i>	61
Tabla 28 <i>Relación entre la dimensión y la variable</i>	61
Tabla 29 <i>Relación de la dimensión y la variable</i>	62

CONTENIDO DE FIGURAS

Figura 1 Variación interanual % de la actividad del subsector restaurantes.....	18
Figura 2. Flujo del negocio del Servicio Móvil de comidas	31
Figura 3. Flujo de costeo del negocio	35
Figura 4 Variable costos por ordenes especificas	53
Figura 5 Dimensión mano de obra directa	54
Figura 6 Dimensión materiales directos	55
Figura 7 Dimensión costos indirectos de fabricación	56
Figura 8 Variable rentabilidad	57
Figura 9 Dimensión rentabilidad sobre las ventas	58
Figura 10 Rentabilidad sobre los activos	59

RESUMEN

La investigación titulada “Costos por Órdenes Específicas y Rentabilidad de Empresas Restaurantes de Servicio Móvil de Comidas Huancayo, 2017”. El problema señalado dentro de la presente fue: ¿Qué relación existe entre los costos por órdenes específicos y la rentabilidad dentro de los restaurantes de servicio móvil de comidas de Huancayo periodo 2017? Asimismo, el objetivo fue: Determinar la relación que existe entre las variables señaladas. Por ende, se empleó el método científico, de tipo aplicada, de nivel correlacional, de diseño no experimental, la población se encontró conformada por 18 empresas de comidas de Huancayo, la muestra la misma por ser de tipo no probabilística, también, se utilizó la encuesta como técnica y como instrumento el cuestionario, la confiabilidad se verificó mediante el Alpha de Cronbach, la validez mediante tres expertos quienes dieron su conformidad para continuar con la presente investigación. Finalmente, se concluye que existe una relación directa muy alta entre las variables en cuestión corroborada por un Rho de Spearman de 0,776.

Palabras claves: Costos, rentabilidad, restaurantes.

ABSTRACT

The investigation entitled "Costs for Specific Orders and Profitability of Mobile Food Service Restaurant Companies Huancayo, 2017". The problem indicated in this letter was: What is the relationship between the costs for specific orders and the profitability within the mobile food service restaurants of Huancayo for the 2017 period? Likewise, the objective was: To determine the relationship that exists between the indicated variables. Therefore, the scientific method was used, of an applied type, of a correlational level, of a non-experimental design, the population was found to be made up of 18 food companies from Huancayo, the sample itself was of a non-probabilistic type, also, it was used the survey as a technique and the questionnaire as an instrument, the reliability was verified by means of Cronbach's Alpha, the validity by three experts who gave their agreement to continue with the present investigation. Finally, it is concluded that there is a very high direct relationship between the variables in question, corroborated by a Spearman's Rho of 0.776.

Keywords: Costs, profitability, restaurants.

INTRODUCCIÓN

Dentro de muchas empresas de Huancayo se ha observado que los costos por órdenes específicas como viene a ser el sistema de costos fundamentales de las empresas que tienen irregularidades por los diferentes motivos como son la baja rentabilidad. Las micro y las pequeñas empresas tienen unas características similares a la determinación de la materia prima directa, la mano de obra directa, y aquellos costos que son necesarios para la orden de elaboración.

Dentro de las causas del problema que aqueja la presente investigación viene a ser la poca responsabilidad de implementar un sistema de costos por órdenes que permita el cumplimiento de metas y posteriormente obtener una buena rentabilidad que sea de beneficio para la empresa y la población por quienes reciben el servicio directo.

La metodología que se emplea dentro de la investigación es de enfoque cuantitativo, de método científico, de tipo aplicado, de nivel correlacional, de diseño no experimental, la población que consta de 18 empresas. Para una interpretación más coherente y viable la investigación se estructura de la siguiente manera:

Dentro del capítulo I: Se muestra la descripción de realidad problemática, la delimitación (espacial, temporal y conceptual), la formulación del problema general y específico, la justificación (social, teórica y metodológica), de manera final el objetivo general y específico.

Para el capítulo II: El marco teórico, que enmarca lo esencial sobre las bases teóricas y el marco conceptual.

Del capítulo III: Hipótesis, que incluye la HG y HE, asimismo, la operacionalización de variables.

Referente al capítulo IV: Metodología, detalla todo el procedimiento científico a la cual debe regirse la presente, para el cumplimiento de los objetivos plasmados.

Dentro del capítulo V: Resultados, se aborda los resultados mediante tablas y figuras.

De manera final, se muestra el análisis y la discusión de resultados, las conclusiones, las recomendaciones, las referencias bibliográficas y los anexos.

CAPITULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1.Descripción de la realidad problemática

A nivel internacional los problemas que pueden incluir la competencia más feroz, los costos de los ingredientes y la mano de obra en constante aumento, así como la falta de innovación y adaptación a las tendencias del mercado, lo que afecta significativamente la rentabilidad de las mismas.

De acuerdo con la Cámara Nacional de Turismo, “Antes de la pandemia existían más de 200,000 restaurantes que brindaban empleo a más de 1 millón de personas a nivel nacional. Las medidas sanitarias implementadas para contener el virus originaron el cierre de cerca del 50% de los negocios del sector restaurantes”.

El último Informe Técnico de la Producción Nacional, presentado por el INEI, reveló que, “En febrero de 2022, el sector alojamiento y restaurantes tuvo una evolución positiva y destacó por haber obtenido la mayor contribución a la variación en la producción nacional en los primeros meses de 2022. Del 3.87% de la variación acumulada del índice de producción en los dos primeros meses del año, un 0.98% corresponde al crecimiento del ya mencionado sector”.

Los resultados en febrero de 2021, a un año del último confinamiento, muestran cómo el levantamiento de restricciones ha favorecido el desempeño del sector en general. De forma particular, el subsector restaurantes, cuya ponderación es del 86.4% del sector, registró un crecimiento interanual del 92.06%. De este modo, la variación registrada en febrero de 2022, del

92.73% del sector, respondió principalmente al incremento de la actividad del subsector restaurantes en un 92.06%, que sumó 90.52 puntos porcentuales al total.

Figura 1

Variación interanual % de la actividad del subsector restaurantes



Nota: INEI ComexPerú <https://www.comexperu.org.pe/articulo/el-subsector-restaurantes-registo-un-crecimiento-interanual-del-9206-en-febrero-de-2022>

Los cuatro componentes del subsector restaurantes tuvieron un buen desempeño en comparación con el año previo. En cuanto al grupo de restaurantes y servicio móvil de comidas, a febrero de 2022, este registró un crecimiento interanual del 136.28%. Por su parte, el grupo de servicio de bebidas registró un crecimiento interanual del 228.82%. El grupo de otras actividades de servicio de comidas tuvo un crecimiento interanual del 8.51%. Por último, el grupo de suministro de comidas por encargo registró un aumento del 45.35%.

Si bien, a la fecha nos encontramos más cerca de la “normalidad”, está claro que la pandemia ha cambiado significativamente los hábitos de consumo. La digitalización y el uso de tecnología han sido fundamentales ante la coyuntura. Por ejemplo, una herramienta clave ha sido

el uso de delivery propio o a través de terceros. En 2020, la tasa de crecimiento del delivery fue de 200% a nivel nacional, de acuerdo con la firma Touch Perú. La Cámara de Comercio de Lima y el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo estimaron que, en 2021, el 80% de restaurantes tenía implementado un sistema de delivery propio o a través de terceros.

No obstante, según el Ministro de Comercio Exterior y Turismo, Edgar Vásquez, se permitirá su reapertura a partir del 1 de julio. Además, será necesario implementar una serie de protocolos médicos para prevenir la propagación de enfermedades entre los empleados y los consumidores. Es la reapertura marca la tercera etapa del programa de recuperación económica. En el caso de que ya se permita el servicio de entrega en la segunda fase, los salones podrán ser habilitados para la venta de alimentos. Sin embargo, la ocupación legal de cada comercio no puede superar el 40%.

Si cada restaurante desea funcionar, debe contar y desarrollar su "Plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo". Es necesario mantener una distancia de seguridad entre las mesas en el mismo lugar. Los empleados también deben usar mascarillas durante sus turnos.

La Dirección Regional de la Producción Junín en Huancayo respalda la reactivación económica, pero esto requiere el cumplimiento de todas las medidas sanitarias establecidas y buenas prácticas de fabricación, verificando el manejo de los alimentos desde que ingresan las materias primas hasta que llegan al cliente. Este trabajo está enfocado en la prevención y cumplimiento de la norma N° 822.

El problema de la investigación es la rentabilidad dentro de las Empresas Restaurantes de Servicio Móvil de Comidas Huancayo, la cual enfrenta problemas similares a los de otros restaurantes, como altos costos generales, precios bajos en el menú que cobren los costos de los ingredientes, competencia fuerte en la zona y mala gestión del inventario. Es importante que los dueños de restaurantes en Huancayo monitoreen cuidadosamente su rentabilidad y estén dispuestos a hacer cambios si es necesario para mejorarla. Esto puede incluir ajustar los precios del menú, reducir costos innecesarios o mejorar el marketing y la publicidad. Además, es importante que los dueños de restaurantes cuenten con un equipo de trabajo capacitado y motivado para brindar un buen servicio al cliente y mejorar la calidad de los alimentos que ofrecen.

Este hecho es ocasionado por la falta de una implementación del sistema de costos por órdenes específicas, la cual tiene como finalidad determinar el costo de producción de un producto o servicio específico, identificando los costos directos e indirectos asociados a cada orden de producción. Por otro lado, los gastos generales altos, como alquiler, suministros y salarios de los empleados, los precios demasiado bajos en el menú que no cubren los costos de los ingredientes y otros gastos, la competencia fuerte en la zona donde se hace difícil a traer clientes, la mala gestión de los inventarios y desperdicio de alimentos, asimismo, la falta de marketing efectivo para proporcionar el restaurante y atraer nuevos clientes, los problemas con la calidad de la comida o el servicio al cliente que disuaden a los clientes de regresar.

La mala o poca rentabilidad en restaurantes puede tener varias consecuencias negativas. Por ejemplo, puede llevar a la falta de capital para reinvertir en el negocio, lo que puede afectar la calidad de la comida y el servicio al cliente. También puede llevar a una disminución en la

satisfacción de los empleados, lo que puede afectar aún más la calidad del servicio. Además, si la rentabilidad es baja durante un periodo prolongado, el restaurante puede verse obligado a cerrar sus puertas.

La investigación actual se enfoca en analizar cómo el costo por órdenes específicas ayuda a la empresa y obtiene una mayor rentabilidad, ya que la fijación de precios incorrecta deja a las empresas sin rentabilidad, lo que aumenta el énfasis en la contingencia.

1.2. Delimitación del problema

1.2.1. Delimitación Espacial

La investigación involucro a las empresas de servicio móvil de comidas de Huancayo, provincia de Huancayo, departamento de Junín.

1.2.2. Delimitación Temporal

La investigación fue realizada en el año 2017.

1.2.3. Delimitación Conceptual o Temática

V1: Costos por órdenes específicas

V2: Rentabilidad

1.3. Formulación de problema

1.3.1. Problema General

¿Cuál es la relación que existe entre los costos por órdenes específicos y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017?

1.3.2. Problemas Específicos

1. ¿Cuál es la relación que existe entre la mano de obra y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017?
2. ¿Cuál es la relación que existe entre los materiales directos y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017?
3. ¿Cuál es la relación que existe entre los costos indirectos de fabricación y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017?

1.4. Justificación de la investigación

1.4.1. Justificación Teórica

La investigación se justifica teóricamente porque las bases teóricas mostradas sobre las variables estudiadas servirán para futuros investigadores y permitirá a las empresas tener un conocimiento adecuado, posteriormente podrán ser líderes en el mercado.

1.4.2. Justificación Social

Con la presente investigación los beneficiarios vienen a ser los restaurantes, los trabajadores quienes podrán tener en claro el concepto de la rentabilidad y como esta se relaciona con los costos por órdenes específicos, para que así puedan realizar el análisis correspondiente para la toma de decisiones, para el crecimiento y el desarrollo de estos

restaurantes. Asimismo, se beneficia la población porque podrán recibir un servicio de calidad y acorde a su necesidad.

1.4.3. Justificación Metodológica

La utilidad metodológica de la investigación radica en el uso de nuevos modelos para la recopilación y adquisición de datos. Estos se utilizan para identificar los problemas existentes, y se han desarrollado hipótesis para soluciones. Además, los nuevos modelos han ayudado a establecer los objetivos de la investigación. Todos estos elementos se basan en las variables e indicadores de la investigación. Todo esto está respaldado por una metodología de investigación.

1.5. Objetivos de la investigación

1.5.1. Objetivo General

Determinar la relación que existe entre los costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017.

1.5.2. Objetivos Específicos

1. Determinar la relación que existe entre la **mano de obra directa y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017.**

2. Determinar la relación que existe entre los **materiales directos y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017.**
3. Determinarla relación que existe entre los **costos indirectos de fabricación y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017.**

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes (nacionales e internacionales)

2.1.1. Antecedentes Internacionales

Torres, Salete y Delgado (2017) presento *“Costeo de productos en la industria panadera utilizando el método ABC”*.

El objetivo de este estudio fue desarrollar una metodología de costeo basada en actividades (ABC) que se pudiera aplicar a las pequeñas y medianas empresas de panadería. Para lograr este objetivo, se reducirá la literatura sobre el uso del costeo ABC en tres productos comunes de una panadería en Chillán, Chile. El resultado fue una metodología de seis pasos y 18 funciones utilizadas para evaluar los costos directos e indirectos de los productos en cinco centros de operación y 13 centros de actividad. Al usar el método ABC en lugar del método tradicional, llegan a la conclusión de que el uso del método ABC se evita de forma instantanea el porblema señalado.

Japón y Zhanay (2016) En la Universidad Nacional de Loja, en Ecuador, realizó una investigación sobre la implementación de contabilidad de costos por órdenes de producción y análisis financiero en la imprenta "Offset Copycom" durante el período de enero a marzo del 2012.

El objetivo fue crear e implementar un sistema contable de costos que pudiera recopilar información sobre los estados financieros y el análisis financiero de la empresa. Para evaluar la situación económica y financiera de la empresa, se implementó un sistema cualitativa y llegó a concluir: costos por órdenes y un plan de cuentas adecuado. Sin embargo, debido a la falta de precisión en los cálculos de costos, no se pudo calcular

el margen de utilidad. Esta investigación examina cómo implementar un sistema de costos y cómo elegir un plan de cuentas adecuado para el sistema.

Ocaña (2015) en su estudio sobre *“La rentabilidad utilizando la interpretación del sistema de planeamiento y control de costos abc en comparación con el rendimiento de producción en la Empresa Agroinpla SA, Santo Domingo de los Tsáchilas, 2014”*, dentro de la UTE de Ecuador.

El objetivo de la investigación fue establecer los estándares fundamentales para la implementación de un sistema de costos. La investigación fue cuantitativa y basada en actividades (Costeo ABC), con un enfoque en el control y la planificación. Se llegaron a los siguientes resultados: Al distribuir los costos, se conoce mejor a la empresa, se optimizan los procesos y se tiene una mayor precisión en la relación entre la generación de costos y las actividades de la empresa. Este antecedente nos ayuda a investigar cómo se relacionan los costos y las actividades en el proceso de producción de una empresa.

2.1.2. Antecedentes Nacionales

Becerra y Merino (2019) “Propuesta de diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para mejorar la toma de decisiones de las empresas del sector restaurantes de la ciudad de Chiclayo”.

El objetivo de la investigación fue desarrollar un sistema de costos basado en órdenes de producción que permitiera a las empresas del sector de restaurantes de Chiclayo tomar decisiones más efectivas. Con una población de 152 restaurantes y una muestra de 10 restaurantes, se obtuvo una metodología de tipo aplicado y de nivel descriptivo. Se ha llegado a la conclusión de que el uso del diseño de costos por órdenes de

producción en los restaurantes de Chiclayo permitirá obtener información oportuna y conocer el costo unitario y total que implica la elaboración de los distintos platos.

Napa (2018) en su estudio sobre *“El sistema de costos por órdenes específicas y su impacto en la rentabilidad de la empresa Inversiones Napa SAC en el año 2017”*.

El objetivo de la investigación fue determinar si la aplicación de costos por órdenes específicas mejora la rentabilidad de la empresa. La investigación tiene un diseño casi experimental y es de tipo aplicado. Aunque hubo una variación entre los antes y el después de la implementación del sistema, la aplicación de un sistema de costos por órdenes específicas aumenta la rentabilidad económica, financiera y de ventas. Este informe incluye el impacto de un sistema de costos en la rentabilidad.

Isla y Llazo (2017) en la UPAO, Trujillo, *“Sistema de costeo por órdenes específicas para mejorar la gestión de costos en la Empresa Creaciones Ashly del Distrito El Porvenir – Trujillo, Periodo abril – junio 2017”*.

El objetivo de la investigación fue determinar si la aplicación de costos por órdenes particulares aumenta la rentabilidad de la empresa. La investigación tiene un diseño casi experimental y es de tipo aplicado. La implementación de un sistema de costos por órdenes específicas mejora la rentabilidad económica, financiera y de ventas, aunque hubo diferencias entre el estado anterior y el estado posterior a la implementación del sistema. Este informe incluye el impacto de un sistema de costos en la rentabilidad.

Rosillo (2019) en su investigación descriptiva en la Universidad César Vallejo, Chiclayo, titulada *“Diseño de Sistema de Costos por Órdenes de Producción para Incrementar la Rentabilidad del Restaurante Muchik Chiclayo - 2018”*.

Esta investigación tuvo como objetivo determinar cómo el sistema de costos por órdenes de producción afecta la rentabilidad de un restaurante. Para lograr esto, se llevó a cabo una investigación explicativa y se concluye: La rentabilidad incremento por la imple,mentación de un sistema de costos por ordenenes.

2.2. Bases teóricas o científicas

2.2.1. Costos por órdenes específicas

- **Teoría de la Contabilidad de costos**

“La contabilidad de costos clasifica los costos y las cargas de los procesos productivos según el destino. La contabilidad de costos ayuda en la contabilidad financiera y de gestión. A pesar de que ambas cuentas usan la misma información, cada una utiliza una forma diferente”. (Arellano, Quispe, Ayaviri, & Escobar, 2017)

Concepto:

“Se considera el sistema de costo básico en las empresas con procesos de fabricación irregulares. Las micro y pequeñas empresas pueden calcular los volúmenes de materia prima directa, mano de obra directa y costos generales necesarios para preparar el volumen de producción requerido en la orden de elaboración” (Chacón, 2016).

La contabilidad de costos determina costos únicos, también conocidos como diferenciación, porque cada producto es diferente. Por lo tanto, los componentes del costo deben ser identificados a través del flujo físico de la producción, que comienza con la adquisición de materiales, su almacenamiento y, finalmente, la

fabricación de productos que se ajustan a las diversas órdenes o pedidos especificados y creados según las preferencias de los clientes.

Además, Polimeni (1994) nos dice: "En este sistema, el producto se fabrica según las especificaciones del cliente y el valor de venta está directamente relacionado con el costo estimado" (p.180)

Características:

- ✓ Control de rentabilidad.
- ✓ Fabricación a pedido del cliente.

Propósito de los costos por órdenes específicas

Viene a ser obtener todos los costos y gastos que se realizan en ese proceso para el servicio final de manera ordenada y adecuada, y también ayuda a mejorar la gestión y la toma de decisiones financieras. Los costos por pedidos, pedidos, fabricación y producción son otros nombres para el sistema de costos mencionado anteriormente.

Por lo tanto, para comprender el trabajo actual, exploraremos más términos de este tipo de sistema.

Las diferencias entre los costos de órdenes y procesos

Los costos por pedido se refieren a producciones de diferentes productos, mientras que los costos por proceso se refieren a producciones normales.

Los costos estandarizados son determinados por el sistema por proceso, mientras que los costos en variación son determinados por el sistema de costeo por órdenes.

“Dado que se cuenta a disposición de los elementos del costo, el sistema de

costos por órdenes permite determinar el costo unitario durante o al final del proceso productivo. En el sistema por procesos, el proceso productivo debe completarse para calcular el costo unitario”. Alvarado (2016).

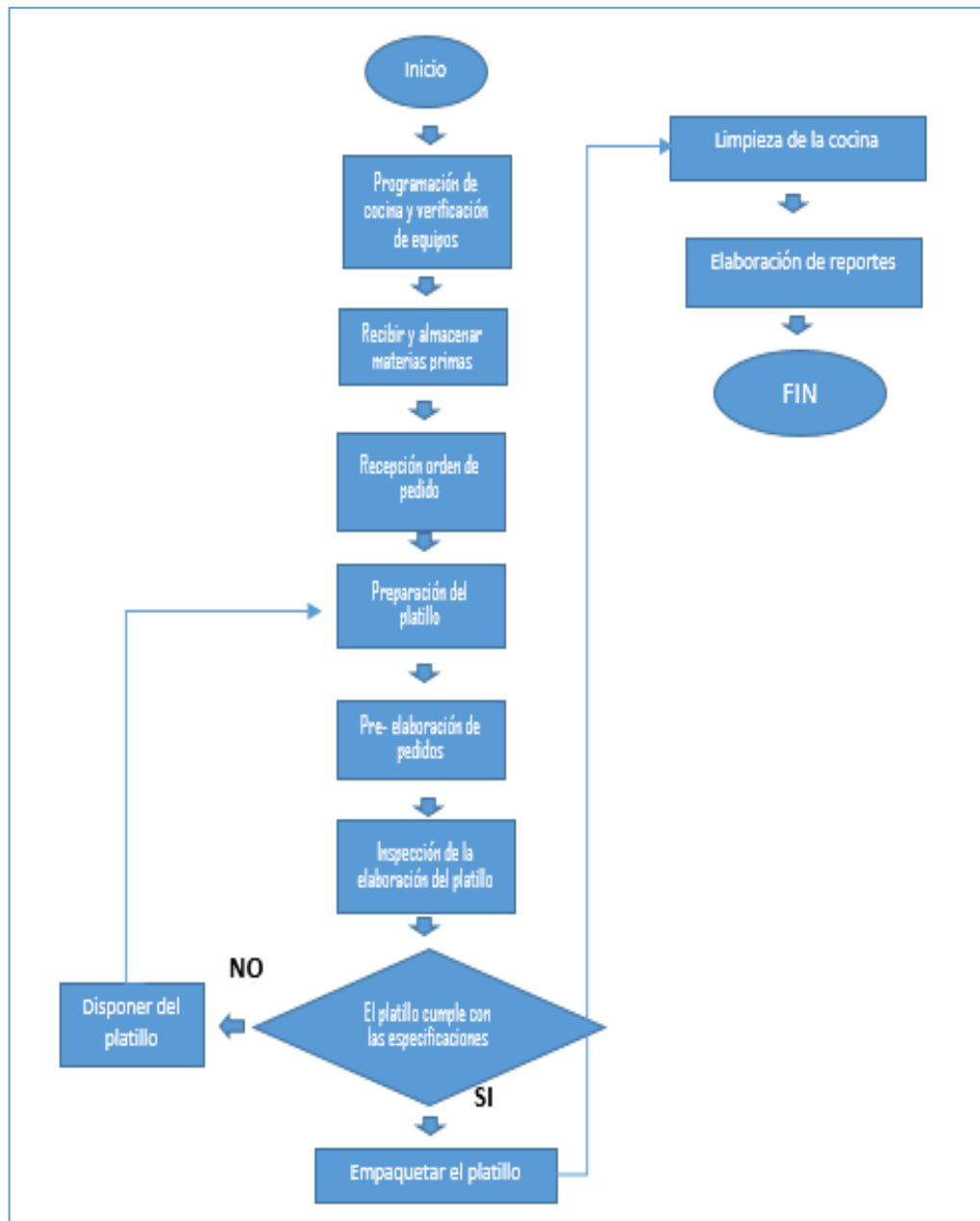
Seguidamente, utilizaremos el costeo por órdenes específicas para la presente investigación, comenzando con el flujo de operaciones de las empresas de servicio móvil de comida.

Es necesario establecer un flujo de procedimientos relacionados en la empresa para determinar el área de mayor control, que deben seguirse para obtener mayor control en los procedimientos productivos.

- Desarrollo de compras.
- Programas de cocinas.

Se visualiza la siguiente figura:

Figura 2. *Flujo de negocios*



Nota: E.P.

2.2.1.1. Costo de la mano de obra

Concepto:

“Se puede relacionar fácilmente con un producto, está directamente involucrada en su producción y tiene un costo significativo de producción, que se compone del salario de los trabajadores directores”. Arellano, Quispe, Ayaviri y Escobar realizaron un estudio en 2017. “Presupuesto estimado del costo del talento humano necesario para producir el producto o prestar el servicio, establecer los recursos presupuestarios para pagar a los trabajadores o trabajadores involucrados”. Alvarado (2016).

El término "mano de obra" se refiere al individuo.

Tabla 1. *Mano de obra directa*

DESCRIPCION	MANO DE OBRA DIRECTA		
	Periodicidad de pago	Diario	Mensual
COCINERO	semanal	S/ 40.00	S/ 1200.00
AYUDANTE DE COCINA	semanal	S/ 33.00	S/ 990.00
MESERO	semanal	S/ 31.00	S/ 930.00
Total			S/ 3120.00

Nota: Elaboración propia

Esta afirmación indica que en un sistema de costeo por órdenes de trabajo, los documentos fuente utilizados para registrar el talento humano directo son “la tarjeta de tiempo y la boleta de trabajo”. Se explica que los empleados completan tarjetas de tiempo diarias, las cuales registran sus entradas y salidas. Este proceso es importante para obtener un registro preciso de la cantidad total de horas trabajadas por cada empleado a lo largo del día. Además, se menciona que estas tarjetas de tiempo son una fuente confiable para el cálculo y registro de la planilla. En resumen, la tarjeta de tiempo es un documento clave en un sistema de costeo por órdenes de trabajo, ya que proporciona información precisa sobre las horas trabajadas por cada empleado, lo que es fundamental para el cálculo de los costos laborales y la planilla.

Tabla 2. *Tarjeta de tiempo*

TARJETA DE TIEMPO			
Empleado: _____			
Semana del: _____	al	_____	
	Entrada	Salida	Total
Lunes	8am	4pm	8 horas
Martes	8am	4 pm	8 horas
Miércoles	8am	4 pm	8 horas
Jueves	8am	4 pm	8 horas
Viernes	8am	4 pm	8 horas
Sábado	8am	4 pm	8 horas
Total			48 horas semanales 192 horas mensuales

Nota: Elaboración propia

La hoja de trabajo: “Este documento contiene información específica sobre el trabajador en el plazo determinado por la empresa. Este documento determina el costo directo del talento humano”.

Tabla 3. *Boleta de trabajo*

BOLETA DE TRABAJO		
Fecha: Del 01 enero al 06 de enero.		Costo / hora promedio: S/ 4
		Total (mensual)
Cocinero	48 horas	S/ 1200
Ayudante de cocina	48 horas	S/ 990
Mesero	48 horas	S/ 930
Total horas	144 horas	S/ 3120

Nota: Elaboración propia

Las hojas de los costos por ordenes se detalla como:

Tabla 4. Hoja de costos de órdenes específicas

MATERIALES				MANO DE OBRA				COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
Fecha	Tipo	Cantidad	Costo	Fecha	Horas	Cuota /hora	Costo	Fecha	Tasa (p)	Vol. Real	Costo Aplicado
Total Material				Total Mano de Obra				Total CIF Aplicados			
Resumen: Materiales: _____ Mano de Obra Directa: _____ CIF: _____ Total Costos de Producción: _____ Costo Unitario: _____											

Nota: Elaboración propia

2018: Mena-Málaga y Galárraga Utilizamos las siguientes fórmulas para calcular el costo unitario de mano de obra directa, o el total de mano de obra directa:

Tabla 5. Fórmulas para el cálculo de MOD

Costo total MOD = ? Sueldos y salarios MOD

Costo unitario MOD = Costo total MOD ÷ Cantidad total de venta

Nota: Elaboración propia

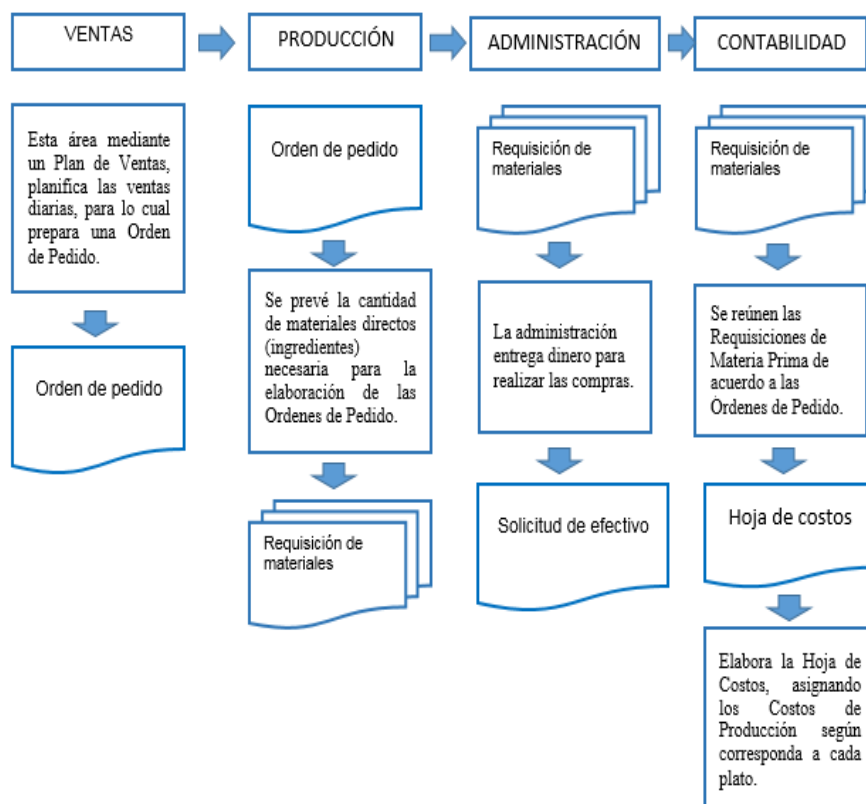
2.2.1.2. Costos de materiales directos

Concepto:

“Los materiales directos son fáciles de identificar en los productos elaborados. El costo de esos materiales puede cargarse directamente a los productos porque se puede determinar cuánto cuesta utilizarlos en la producción” (Arellano, Quispe, Ayaviri, & Escobar, 2017)

Materia prima indirecta. – “Los materiales indirectos son aquellos que son difíciles de identificar en el producto elaborado o que son difíciles de determinar de acuerdo con el análisis de costo-beneficio” (Morales, 2018)

Figura 3. Flujo de costeo del negocio



Nota: Elaboración propia

Por otro lado, Polimeni (1997) señala que las palabras "unidades dañadas", "unidades defectuosas", "material de desecho" y "material de desperdicio" no tienen la misma significación. Para este análisis, se utilizarán las siguientes definiciones:

- Unidas dañadas.
- Unidades defectuosas.
- Materiales de desechos

Esta afirmación se refiere al costo de las materias primas en el centro de alimentos y destaca su importancia en la elaboración de los platillos. También sugiere que se realizó una investigación sobre el uso y los costos de las materias primas, lo que puede ser útil para mejorar la eficiencia y rentabilidad del centro de alimentos.

prima indirecta, que no podemos ver una vista simple.

Tabla 6. Hoja de costos de alimentos

Hoja de costos de alimentos				
Plato _____ (20 raciones)		Día _____ de _____ de _____		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Precios unitarios	Valor Total
Total materiales directos por plato S/				
Suministros o Materiales indirectos				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Precios unitarios	Valor Total
Forma de preparación:				

Nota: Extraído de (Mena-Málaga & Galárraga, 2018)

Factores que inciden en el costo de las mercancías vendidas

Los factores se describen a continuación:

- Precios de alimentos.
- Desechos generados por la utilización de verduras.

Mena-Málaga y Galárraga (2018) “Para calcular la cantidad total de materiales directos consumidos en el proceso de producción y el costo unitario de materiales directos”, utilizamos la fórmula siguiente:

Tabla 7. Fórmulas de cálculo de los materiales directos

$$\text{Costo unitario MPd} = \text{Costo por porción (de cada receta básica)}$$

$$\text{Costo total MPd (de cada receta básica)} =$$

$$\text{Costo por porción} \times \text{Cantidad total de venta de cada receta básica}$$

$$\text{Costo total MPd (de toda la carta-menú)} = ? \text{ Costo total MPd (de cada receta básica)}$$

$$\text{Costo total MPd (de toda la carta-menú)} = \text{Costo de ventas}$$

Nota: Extraído de (Mena-Málaga & Galárraga, 2018)

2.2.1.3. Costos indirectos de fabricación

Concepto:

Para calcular los costos unitarios de las órdenes específicas, según Cueva (2010), “es necesario evaluar estos elementos junto con los materiales directos y el talento humano directo. A diferencia de los demás componentes del costo, asignar los costos indirectos de fabricación a las unidades de producto es un desafío”.

Costos indirectos de fabricación de alimentos

Los gastos generales incluyen (materiales o materias primas), también la mano de obra. Morillo (2009)

Tabla 8. Costos indirectos de fabricación

+ Costos indirectos de fabricación
(+) Servicio de luz, agua, cable, etc.
(+) Depreciación
(+) Alquileres
(+) Combustibles
(+) Artículos de Limpieza y desinfección
(+) Decoraciones
(+) Papelería, servilletas
(+) Reemplazo de vajillas, platos, vasos
(+) Útiles de oficina
(+) Publicidad

Nota: Extraído de (Mena-Málaga & Galárraga, 2018)

2018: Mena-Málaga y Galárraga. “Para el cálculo correspondiente se menciona la siguiente tabla”:

Tabla 9. Fórmulas del cálculo del CIF

Costo total CIF = ? Todos los rubros indirectos de las áreas de producción y servicio

Costo unitario CIF = Costo total CIF ÷ Cantidad total de venta

Nota: Extraído de (Mena-Málaga & Galárraga, 2018)

2.2.2. Rentabilidad

Teoría Marxista

“La circulación de bienes genera dinero; por lo tanto, aumentar la rentabilidad de una empresa se logra mediante la rotación de los activos circulantes, es decir, la venta de los inventarios”.

Felipe Ortiz y Arias (2013)

Este trabajo analiza el comportamiento de una empresa, qué hace una empresa para controlar los costos y obtener mayor rentabilidad, a pesar de que hay varias teorías sobre el crecimiento de una empresa.

“La capacidad de una empresa para generar más dinero a partir de una serie de acciones se conoce como rentabilidad. Por lo tanto, se afirma que la rentabilidad es un reflejo de en el desarrollo de una actividad económica, donde el adicional aparece al final del intercambio”.

Dada (2016)

Concepto:

“Una herramienta útil para identificar los niveles de rentabilidad en una empresa, ya que permite evaluar la eficiencia de la empresa en la utilización de sus activos, el nivel de ventas y si es apropiado realizar inversiones, utilizando indicadores financieros”. Nava (2009).

Los costos y precios para el cliente por el precio que puede acceder el cliente ya sea por categoría, o precio (Mena-Malaga & Galárraga, 2018)

Formulas del calculo:

Tabla 10. Cálculo del precio de venta de un plato

Costo unitario MPd
+ Costo unitario MOd
+ Costo unitario CIF
= Costo unitario de producción
Costo unitario de producción
x % de utilidad
= Utilidad o rentabilidad (por plato)
Costo unitario de producción
+ Utilidad o rentabilidad (por plato)
= Precio de venta sugerido (por plato)

Nota: Extraído de (Mena-Málaga & Galárraga, 2018)

2.2.2.1. Rentabilidad sobre las ventas

“Las ventas vienen a ser un indicador financiero dentro de una organización”. Nava (2009).

Rentabilidad o éxito comercial

“Esta relación es crucial para aquellos que deciden invertir porque están interesados en este índice de eficiencia, que muestra el porcentaje de dinero que la empresa realmente obtiene de sus ingresos durante un período de tiempo”. Dada (2016)

a) Rentabilidad en relación a las ventas

La utilidad bruta o las ventas netas se conocen como margen bruto.

“Esta razón demuestra la utilidad de la empresa en términos de ventas después de reducir los costos de producción y la forma en que se asignan precios a los productos”. Dada (2016)

Se muestra el estado de costos de producción:

Tabla 11. Estado de costos de producción

Ingresos
+ Ventas brutas de platillos
(-) Devoluciones
(-) Descuentos
= Ventas netas de platillos
Costo bruto de alimentos
Inventario inicial de alimentos
(+) Compras netas
(-) Inventario final de alimentos
Costo neto de alimentos
Beneficio bruto
Costo de los empleados
(+) Sueldos y salarios de cocineros y mozos
(+) Seguridad social
(+) Uniformes del personal
(+) Costo de alimentos de empleados
= Costo neto de empleados
+ Gastos indirectos de fabricación
(+) Depreciación
(+) Combustibles
(+) Artículos de Limpieza y desinfección
(+) Papelería, servilletas
(+) Reemplazo de vajillas, platos, vasos
(+) Publicidad
=Beneficio Neto

Nota: Extraído de (Mena-Málaga & Galárraga, 2018)

2.2.2.2. Rentabilidad sobre los activos

Concepto:

“El rendimiento sobre los activos es una medida de la eficiencia con la que se utilizan los activos necesarios para el proceso productivo. Esto se traduce en la proporción de las ganancias obtenidas por la empresa dada su inversión en activos totales, que incluye activos fijos y activos circulantes”. Nava (2009).

El ROA (Rentabilidad Operativa de los Activos) es el principal indicador financiero de la rentabilidad de la organización. siendo uno de los principales indicadores del desempeño empresarial porque muestra la capacidad de una empresa para generar ingresos mediante el desarrollo de la actividad económica. El rendimiento de los activos, también conocido como ROA, es una razón más común utilizada en el análisis de rentabilidad.

“La tasa de rendimiento de las utilidades netas de operación se puede expresar en términos de porcentaje. De esta manera, la relación analizada no está influenciada por la forma en que se financia la empresa”. (Cano, Olivera, Balderrabano, & Pérez, 2013)

Tabla 12. Activos totales de la empresa

ACTIVOS FIJOS				S/. 18,152.00
I. Maquinaria y equipo				
Computadora	ud	1	S/.1, 000	S/. 1,000
Equipos de sonido	ud	1	S/.2, 000	S/. 2,000
Licuadaora	ud	2	S/.250	S/. 500
Tv plasma	ud	2	S/.500	S/. 1,000
Refrigeradora	ud	1	S/.2,000	S/. 2,000
Utensilios barra y cocina				S/. 7,452
			Sub total	S/. 13,952
II. Muebles y enseres				
Sillones	ud	1	S/. 3,000	S/. 1,000
Mesas	ud	1	S/. 1,000	S/. 1,000
Vitrina de fríos	ud	1	S/. 400	S/. 400
Mesa de trabajo	ud	1	S/. 300	S/. 300
Barra	ud	1	S/.1,500	S/. 1,500

Sub total S/. S/. 4,200.00

Nota: Elaboración propia

Asignación de la materia prima:

“Se refiere al proceso de determinar las materias primas utilizadas en cada plato construido.

Se explica que se revisan las requisiciones de materiales, directores y suministros para identificar la materia prima directa y los suministros identificables”. Dada (2016)

Tabla 13. Hoja de costos del platillo chanco a la caja china

Hoja de costos de alimentos				
Plato Chanco a la caja china			Día 15 de septiembre del 2020	
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Precios unitarios	Valor Total
0.300	Kg.	Costillar de Cerdo	14.00	4.20
0.200	Kg.	Papas nativas	2.00	0.40
0.100	Kg.	Cebolla	2.50	0.25
0.050	Kg.	Tomate	3.50	0.18
1	Unidad	Lechuga	1.00	1.00
Total materiales directos por plato S/				6.03
Suministros o Materiales indirectos				
0.050	Kg.	limón	3.50	0.18
0.017	Kg.	Sal	1.30	0.02
0.050	litro	aceite	7.00	0.35
0.017	atado	perejil	1.00	0.02
0.020	Kg.	ajos	12.00	0.24
Total de materiales indirectos				0.81
Forma de preparación:				
1. Limpiar bien el lechón (Chanco) y dejarlo remojando en agua con sal por un 30min.				
2. Mezclar el perejil, sal, zumo de limón, ajos				
3. Macerar el lechón				
4. Precalentar la caja china unos 20min, luego meter el lechón al inicio poner el lado del pellejo hacia abajo.				
5. Dejarlo durante 1hr. por cada lado (revisando cada 30min).				
6. Prepara la ensalada con lechuga, limón, sal y adomar con rodajas de tomat				

Nota: Elaboración propia

Asignación de la mano de obra directa:

Tabla 14. Planilla de la empresa

N ^o	DATOS	OCUPACIÓN	REMUNERACIONES		TOTAL REMUN.	DESCUENTOS			TOTAL DSCTOS	NETO A PAGAR	APORTACIONES	
			BASICO	A SIGNAC. FAMILIAR 10% RMV		SNP 13%	SP P FONDO DE PENS.	IR. 5ta Cat			ESSA LUD 9%	SENA TI 0.75%
1	Leonidas Linares Pazce	Chef	1,200.00	93.00	1,293.00	168.09		282.06	450.15	842.85	116.37	9.70
2	Romina Romero Lee	Ayudante de cocina	990.00	93.00	1,083.00	140.79		42.51	183.30	899.70	97.47	8.12
3	Frank Román Rojas	Mozo	930.00	93.00	1,023.00	132.99		0.00	132.99	890.01	92.07	7.67
4	Francisco Ames Rojas	Cajero	930.00	93.00	1,023.00	132.99		0.00	132.99	890.01	92.07	7.67
5	Luz Huayta Navarro	Administradora	1,500.00	93.00	1,593.00	207.09		0.00	207.09	1,385.91	143.37	11.95
TOTAL			5,550	651	6,201	806.1		324.57	1,130.7	5,070.30	558.1	46.51

Nota: Elaboración propia

Asignación de los costos indirectos de fabricación o costos generales

Como se muestra en la siguiente tabla, todos los costos involucrados en la producción se han tomado en cuenta durante un período de tiempo determinado para determinar los costos generales:

Tabla 15. Asignación de los CIF

Costos indirectos de fabricación	S/
(+) Servicio de luz, agua, cable, etc.	300.00
(+) Depreciación	367.90
(+) Alquileres	600.00
(+) Combustibles	400.00
(+) Artículos de Limpieza y desinfección	200.00
(+) Decoraciones	100.00
(+) Papelería, servilletas	100.00
(+) Reemplazo de vajillas, platos, vasos	200.00
(+) Útiles de oficina	100.00
(+) Publicidad	200.00
TOTAL CIF	2,567.90

Nota: Elaboración propia

Se utilizó la tasa predeterminada para asignar los costos generales o CIF, que se calculó utilizando el resultado del total de platos vendidos. El costo total dividido por el número de platos vendidos es de $2.567.90/(800) = 3.209875$.

Tabla 16. Cálculo Tasa predeterminada CIF

HOJAS DE COSTOS	PLATILLOS	HORAS HOMBRE CONSUMIDAS	FACTOR	TOTAL
Nº 1	Chancho a la caja china	80	3.209875	256.79
	Totales		3.209875	427.97

Nota: Elaboración propia

Elaboración de las hojas de costos:

Tabla 17. Hoja de costos de platillo Choncho a la caja china

MATERIALES DIRECTOS					MANO DE OBRA				COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN O COSTOS GENERALES				
Ingredientes	unidad	Valor unitario	Cantidad	Costo	Fecha	Horas	Cuota por hora	Costo	Fecha	Tasa (p)	Horas hombre consumidas	Costo Aplicado	
Costillar de Cerdo	Kg.	14.00	0.300	4.20	Sep.	80	S/ 3.875	S/ 310	28-sep	3.20987	80	S/256.79	
Papas nativas	Kg.	2.00	0.200	0.40									
Cebolla	Kg.	2.50	0.100	0.25									
Tomate	Kg.	3.50	0.050	0.18									
Lechuga	unidad	1.00	1	1.00									
limón	Kg.	3.50	0.050	0.18									
Sal	Kg.	1.30	0.017	0.02									
Aceite	litro	7.00	0.050	0.35									
Perejil	atado	1.00	0.017	0.02									
Ajos	Kg.	12.00	0.020	0.24									
Total Materiales directos				S/ 6.84 x 800= S/ 5,184.00	Total Mano de Obra			S/ 577.31	Total CIF Aplicados			S/ 256.79	
Materiales:				S/ 5,184.00	Mano de Obra Directa:				S/ 310.00	CIF:			
Total Costos de Producción:				S/ 5,750.79	Costo Unitario:				S/ 7.19				

Nota: Elaboración propia

Para la determinación del precio tenemos lo siguiente:

Tabla 18. Cálculo del precio de venta del platillo Chancho a la caja china

Costo unitario MPd	S/ 6.48
+ Costo unitario MOd	S/ 0.39
+ Costo unitario CIF	S/ 0.32
= Costo unitario de producción	= S/ 7.19
Costo unitario de producción	X 60%
x % de utilidad	
= Utilidad o rentabilidad (por plato)	= S/ 4.31
Costo unitario de producción	S/ 7.19
+ Utilidad o rentabilidad (por plato)	+ S/ 4.31
= Precio de venta sugerido (por plato)	= S/ 11.50

Nota: Elaboración propia

2.3. Marco conceptual

Los gastos asociados con pedidos específicos

Se refiere que los costos básicos son porceso de manufacturación.

Costo de empleados

Determinación de costos directamente de la fabrica de producción.

El precio de los materiales directos

Identificación de ingredientes para la preparación de los platillos.

Los gastos indirectos asociados con la producción

Relacionado al tramiento de calculos sobre la mano de obra.

Rendimiento

Determinación para la venta a los públicos.

Rentabilidad de las ventas

Indicador financiero sobre la utilidad de la organización.

CAPÍTULO III

3.1. HIPOTESIS

3.1.1. Hipótesis General

Existe relación directa entre los costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017.

3.1.2. Hipótesis Específicas

1. Existe relación directa entre los costos de la mano de obra y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017.
2. Existe relación directa entre los materiales directos y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017.
3. Existe relación directa entre los costos indirectos de fabricación y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017.

3.2. Variables (definición conceptual y operacionalización)

Variable 1: Costos por órdenes específicas

Métodos de contabilidad para la determinación del costo total.

Variable 2: Rentabilidad

Determinación de los niveles de rentabilidad de un negocio.

CAPÍTULO IV

METODOLOGÍA

4.1. METODOLOGÍA

4.1.1. Método de investigación

El método científico es un método universal que especifica una variedad de reglas, normas para su análisis y resolución de problemas de investigación, según la comunidad científica reconocida. Este trabajo de investigación utilizó este método general como método. En general, se refiere a un conjunto de procesos que examinan y resuelven problemas de investigación utilizando instrumentos o técnicas necesarias. (Bernal, 2010)

Métodos Específicos

Método Deductivo

Para obtener explicaciones particulares, este método de razonamiento implica llegar a conclusiones generales. (Bernal, 2010, p.59)

4.2. Tipo de investigación

El tipo de investigación será tipo Aplicada.

Oré (2015) afirma que “la investigación busca conocimientos previos para hacer, actuar, construir y modificar una realidad problemática. Toda investigación aplicada requiere un marco teórico que se base en los avances del campo de conocimiento del investigador” (pp. 87-88).

4.3. Nivel de investigación

Hernández et al. (2010) menciona que:

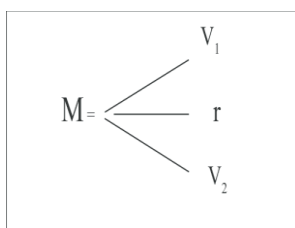
Debido a que las variables se relacionaron usando un patrón predecible para un grupo o población, el nivel de investigación fue correlacional. Las investigaciones son más

organizadas que los estudios y, en realidad, incluyen sus objetivos. Además, brindarán una comprensión del fenómeno al que se hace referencia. (p. 93)

4.4. Diseño de la investigación

Hernández Sampieri y Mendoza Torres (2018) fue el no experimental, ya que “Podría definirse como la investigación realizada sin manipular variables deliberadamente. En otras palabras, nuestro estudio no cambia deliberadamente las variables independientes para ver cómo afectan otras variables” (p.174).

Esquema:



V1: Costos por Ordenes Específicos

V2: Rentabilidad

r: relación

4.5. Población y muestra

4.5.1. Población

Se encontró conformado por 18 empresas.

4.5.2. Muestra

No probabilística:

Hernández Sampieri y Mendoza Torres (2018), refiere que “Proceso de toma de decisiones para un grupo en específico” (p.200). Es así que la muestra consta de:

BAJO ESTOS CRITERIOS SE HAN INCLUIDO A LAS SIGUIENTES EMPRESAS
Restaurante La Cabaña Restaurant
Restaurante Chifa Centro
Restaurante El Mesón
Restaurante Toto's Pizza
Leopardo Restaurant
Restaurante Pollería Broaster El Madero
Restaurante El Conquistador
Restaurante Detrás De La Catedral
Restaurante Huancahuasi
Restaurante Olímpico
Restaurante La Tulpa
Restaurante El Padrino
Restaurant Pizzería Italia
Restaurante Paris
Restaurante Sushi bar Okami
Restaurante Sabores Peruanos
Restaurante La Leña
Restaurante Crocante

Las pequeñas empresas del sector alimentario están cambiando a una mediana empresa en el distrito de Huancayo, lo que contribuye a la población.

Dentro del criterio de inclusión se encuentra las 18 empresas que fueron sujetos de análisis por permitirnos realizar nuestra investigación dentro de sus instalaciones. Dentro del criterio de exclusión se encuentran las demás empresas dedicadas a este rubro por no disponer de tiempo y no permitirnos llevar a adelante la investigación presente.

4.6. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

4.6.1. Técnicas de Recolección de Datos

Se utilizarán los siguientes métodos para recopilar datos sobre la situación de la población:

- El método de encuesta

Gonzales et al. (2014) sobre esta tecnica nos dice: “La encuesta es un método para recopilar información de varios individuos cuyas opiniones no personales son de interés para el investigador. Se emplea un conjunto de preguntas escritas dirigidas a los sujetos” (p. 173)

4.6.2. Instrumentos de Recolección de Datos

Según Arias (2012), “Un instrumento de recolección de datos es cualquier recurso, dispositivo o formato (digital o papel) que se utiliza para recopilar, registrar o almacenar información” (p. 68). En nuestro caso, los siguientes recursos de investigación se utilizaron:

Cuestionario destinado a recopilar información sobre la rentabilidad y el sistema de costos por órdenes específicas.

El cuestionario se obtuvo para obtener resultados, pero no para confirmar la hipótesis o encontrar una posible solución. Consiste en un conjunto de preguntas formuladas por el investigador utilizando la escala Likert que se utiliza a la muestra seleccionada. Estas preguntas hacen referencia al tema de interés y parten de las variables y dimensiones del estudio. Para esta investigación, se aseguró un cuestionario de tipo cerrado, es decir, cada pregunta tendrá alternativas que describan las posibles respuestas breves y precisas que el encuestado espera obtener.

4.6.3. Validez y confiabilidad del instrumento

Validez del instrumento

A través del juicio de expertos.

Confiabilidad del instrumento

Mediante el Alpha de Cronbach.

4.7. Técnicas de procesamiento y análisis de datos

Se utilizo:

La estadística descriptiva y la inferencial.

4.8. Aspectos éticos de la investigación

La investigación se llevó a cabo de acuerdo con el Reglamento General de Investigación de la Universidad Peruana los Andes. De acuerdo con los principios establecidos en el artículo 27, que rigen la actividad investigativa, podemos afirmar que la investigación actual se ha llevado a cabo siguiendo estos principios: • La investigación se llevó a cabo durante el tiempo disponible para la Universidad.

La participación de los encuestados fue voluntaria y se respetó el anonimato de los participantes.

- La investigación no tiene ningún impacto negativo.

El artículo 28 señala:

- Como se muestra en el Anexo 7, las empresas restaurantes dieron su consentimiento para llevar a cabo la investigación.
- Se cumple con los plazos establecidos por la Universidad Peruana los Andes para la realización de la investigación. Garantizamos que todo el proceso de investigación sea original y nos hacemos responsables de cualquier problema que surja. Finalmente, consideramos la publicación abierta y completa de los hallazgos.

CAPÍTULO V

RESULTADOS

5.1. Análisis de resultados

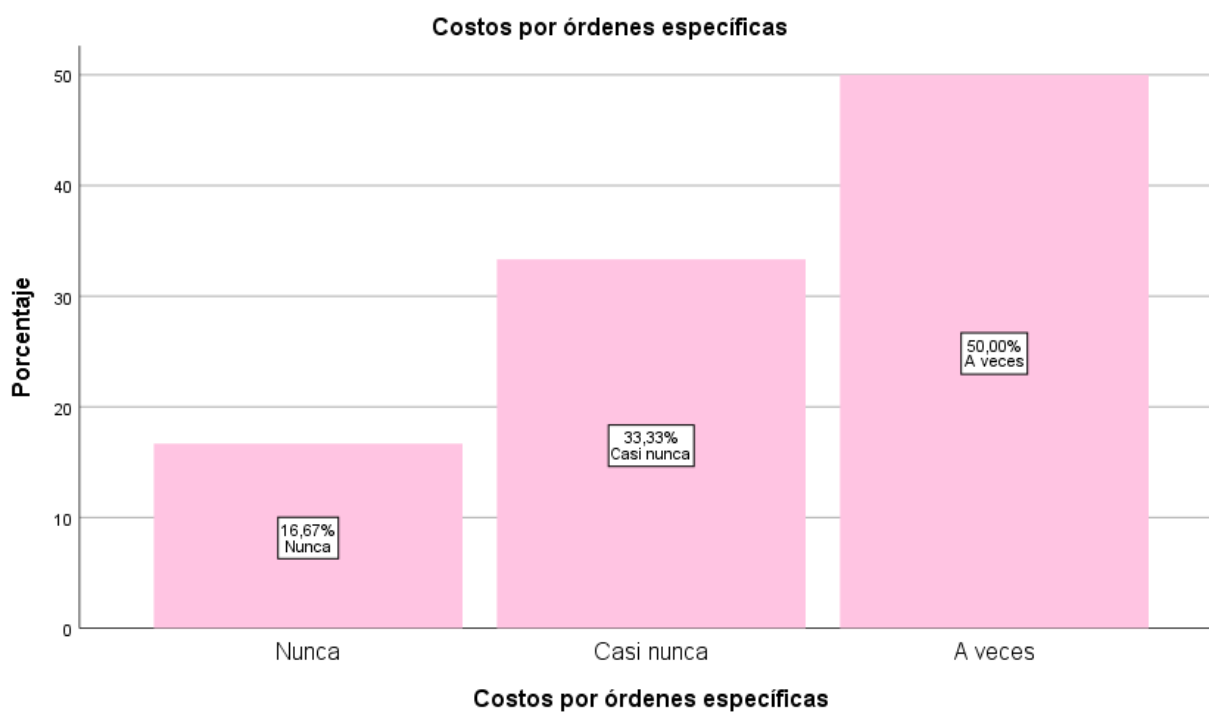
Tabla 19

Variable costos por órdenes específicas

	Nunca	Casi nunca	A veces
Frecuencia	3	6	9
Porcentaje	16,7	33,3	50

Figura 4

Variable costos por órdenes específicas



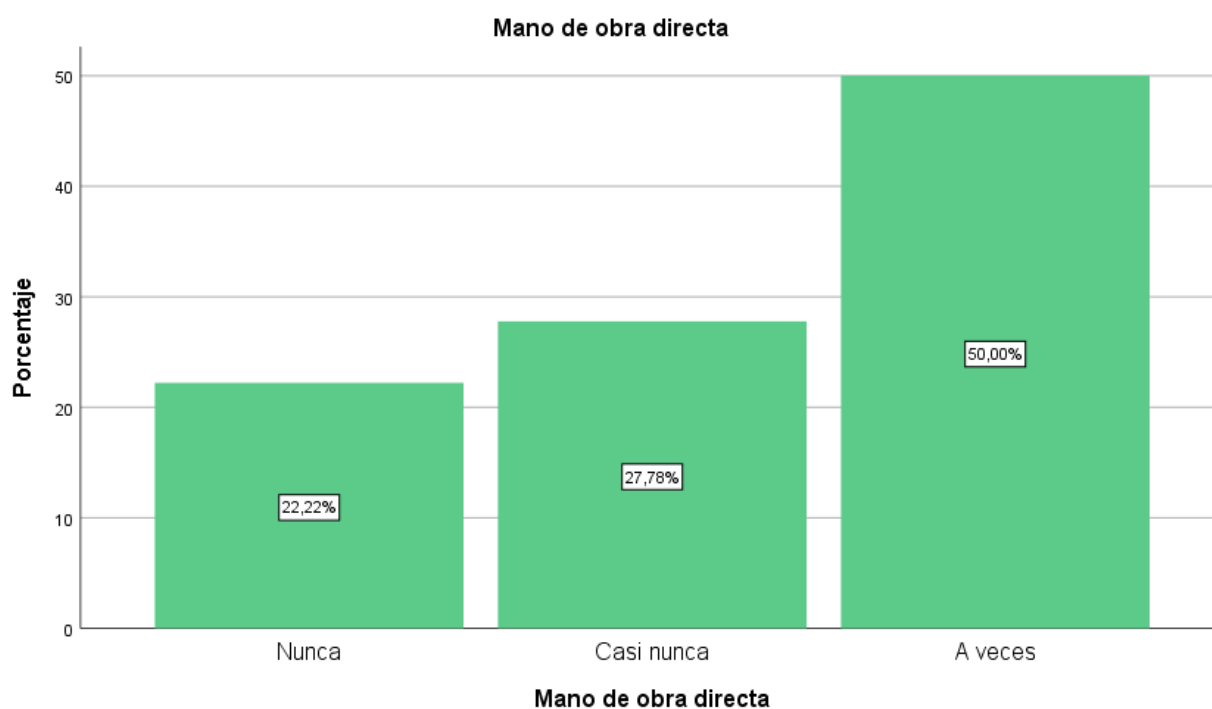
De la tabla en mención sobre la variable costos por órdenes específicas podemos mencionar que el 50% representado por 9 encuestados respondieron a veces.

Tabla 20

Dimensión mano de obra directa

	Nunca	Casi nunca	A veces
Frecuencia	4	5	9
Porcentaje	22	27	50

Figura 5

Dimensión mano de obra directa

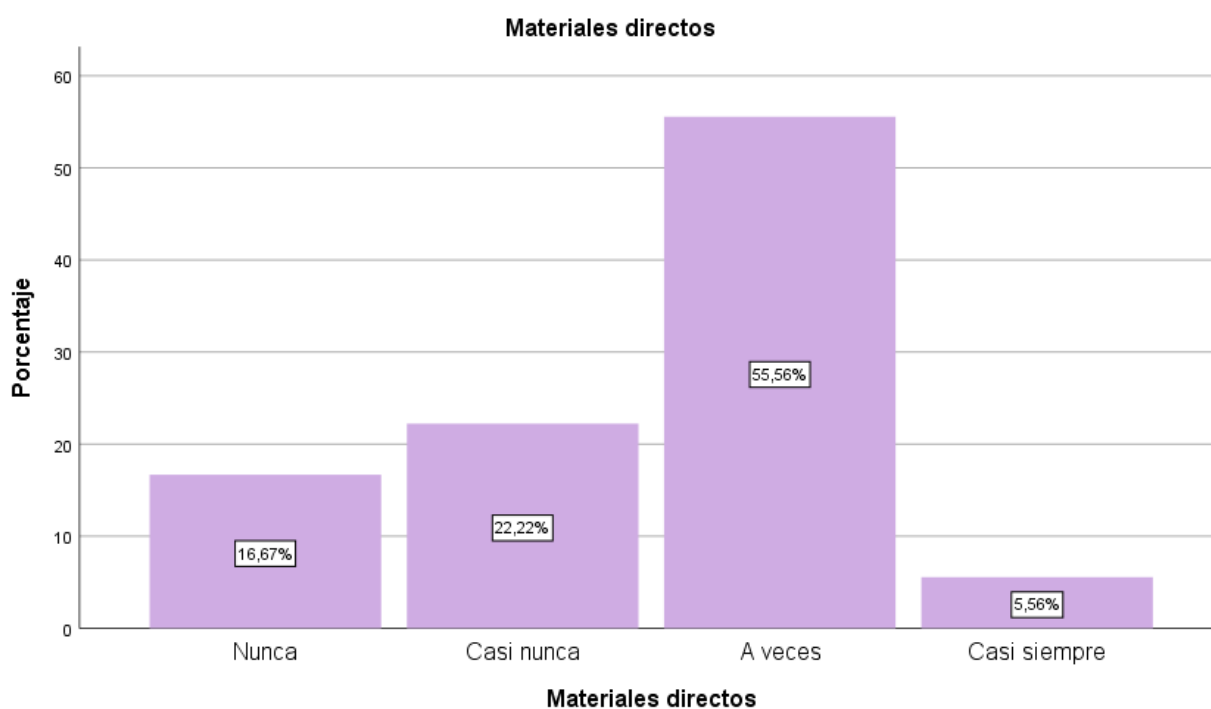
De lo mostrado mencionamos que el 50% siendo 9 encuestados respondieron a veces sobre la dimensión en cuestión.

Tabla 21

Dimensión materiales directos

	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre
Frecuencia	3	4	10	1
Porcentaje	16,7	22,2	55,6	5,6

Figura 6

Dimensión materiales directos

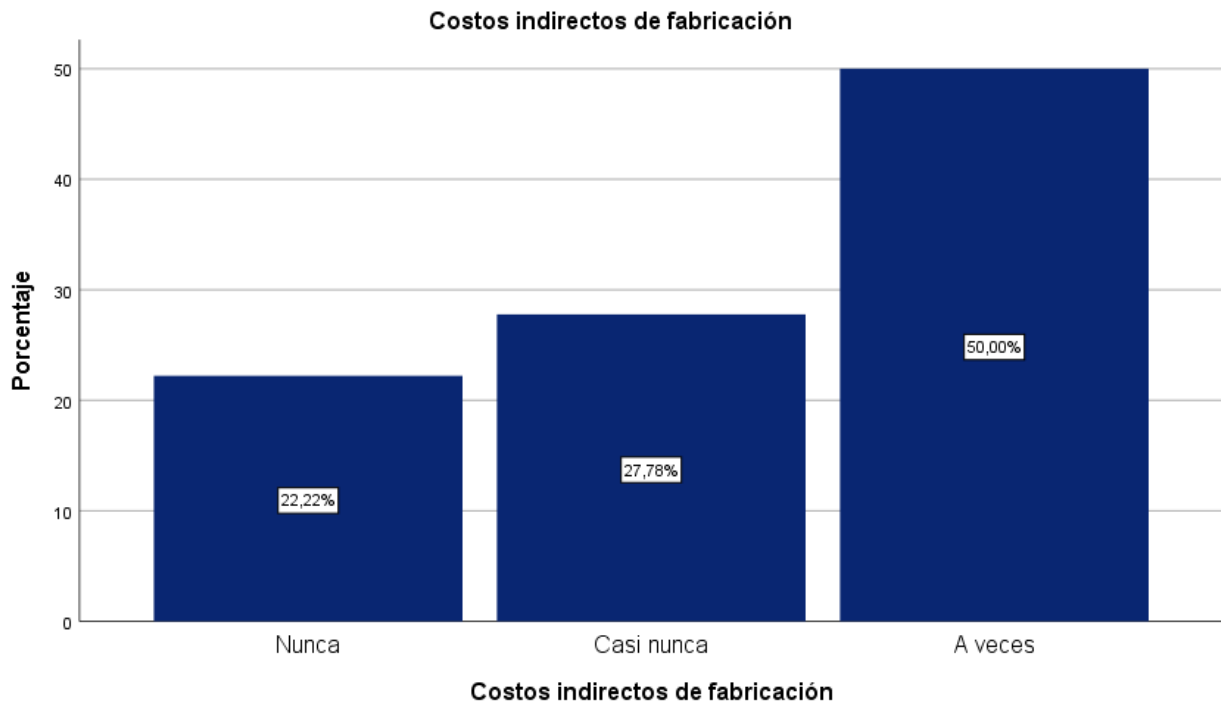
Podemos mencionar que el 55,6% (10), quienes representan la mayoría, mencionaron sobre la dimensión materiales directos a veces.

Tabla 22

Dimensión costos indirectos de fabricación

	Nunca	Casi nunca	A veces
Frecuencia	4	5	9
Porcentaje	22,2	27,8	50,0

Figura 7

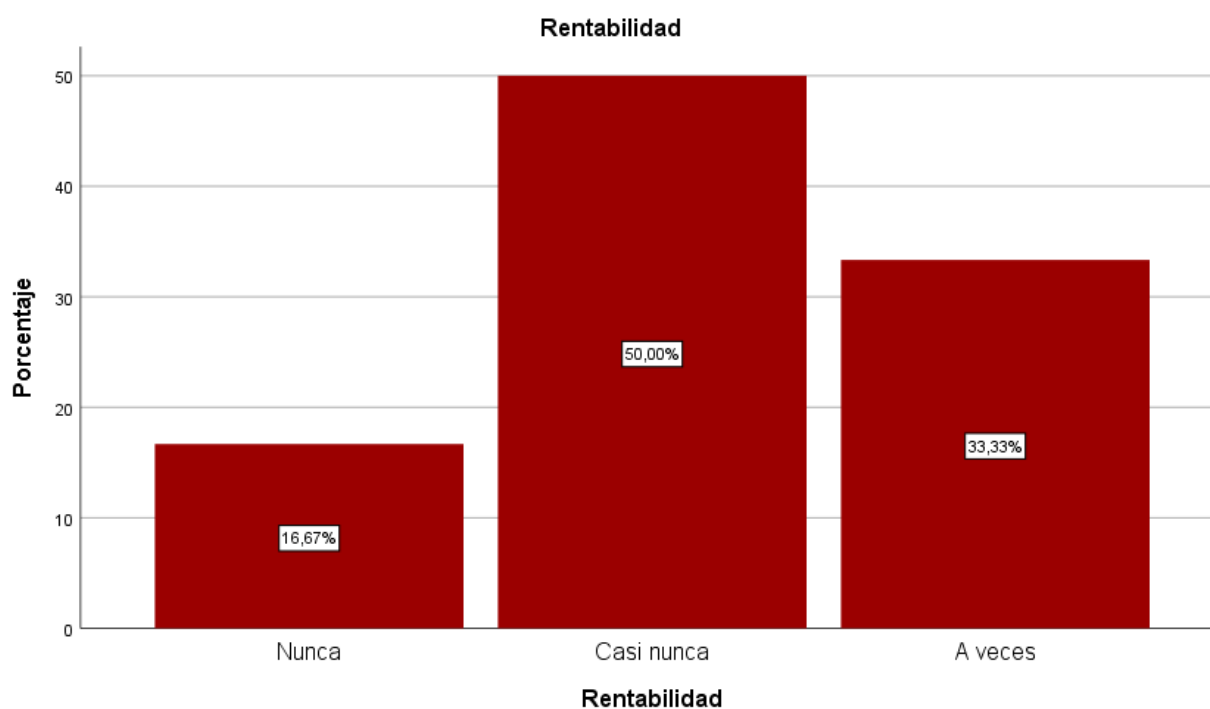
Dimensión costos indirectos de fabricación

Según la tabla mostrada podemos visualizar que el 50% siendo 9 ostentaron a veces, sobre la dimensión mostrada.

Tabla 23
Variable rentabilidad

	Nunca	Casi nunca	A veces
Frecuencia	3	9	6
Porcentaje	16,7	50,0	33,3

Figura 8
Variable rentabilidad



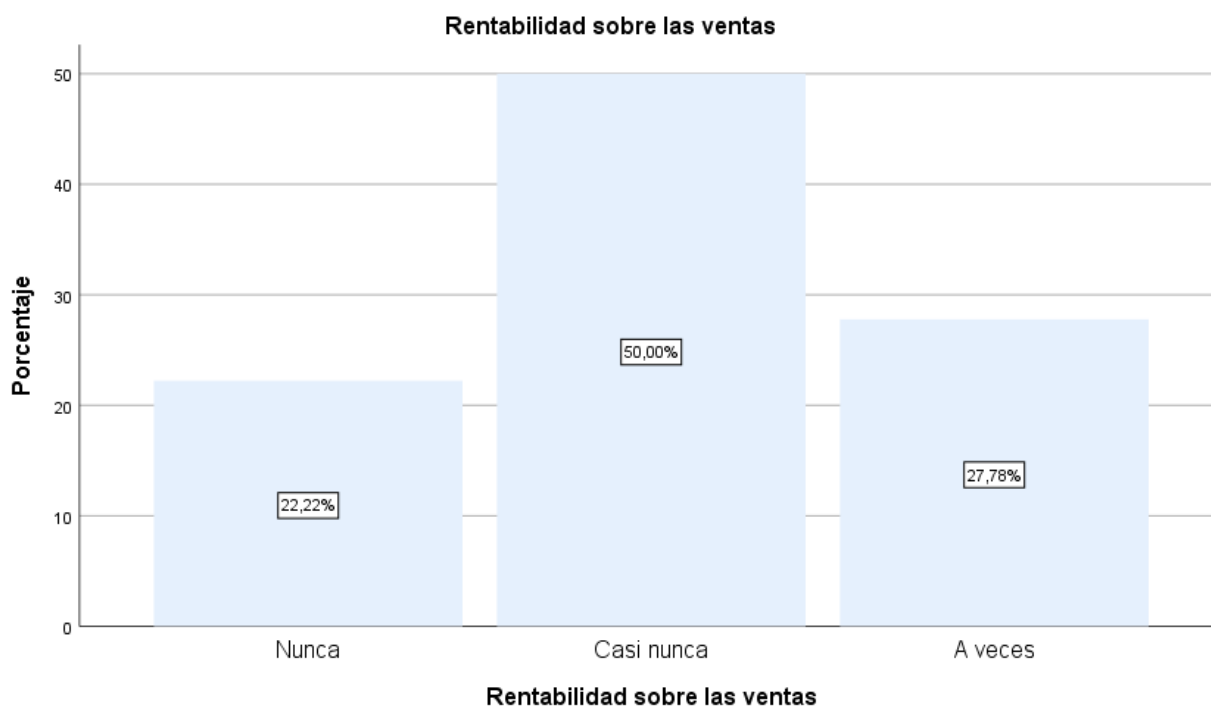
Para la variable rentabilidad la tabla en cuestión nos menciona que el 50% representa casi nunca, sobre la rentabilidad de los restaurantes.

Tabla 24

Dimensión rentabilidad sobre las ventas

	Nunca	Casi nunca	A veces
Frecuencia	4	9	5
Porcentaje	22,2	50,0	27,8

Figura 9

Dimensión rentabilidad sobre las ventas

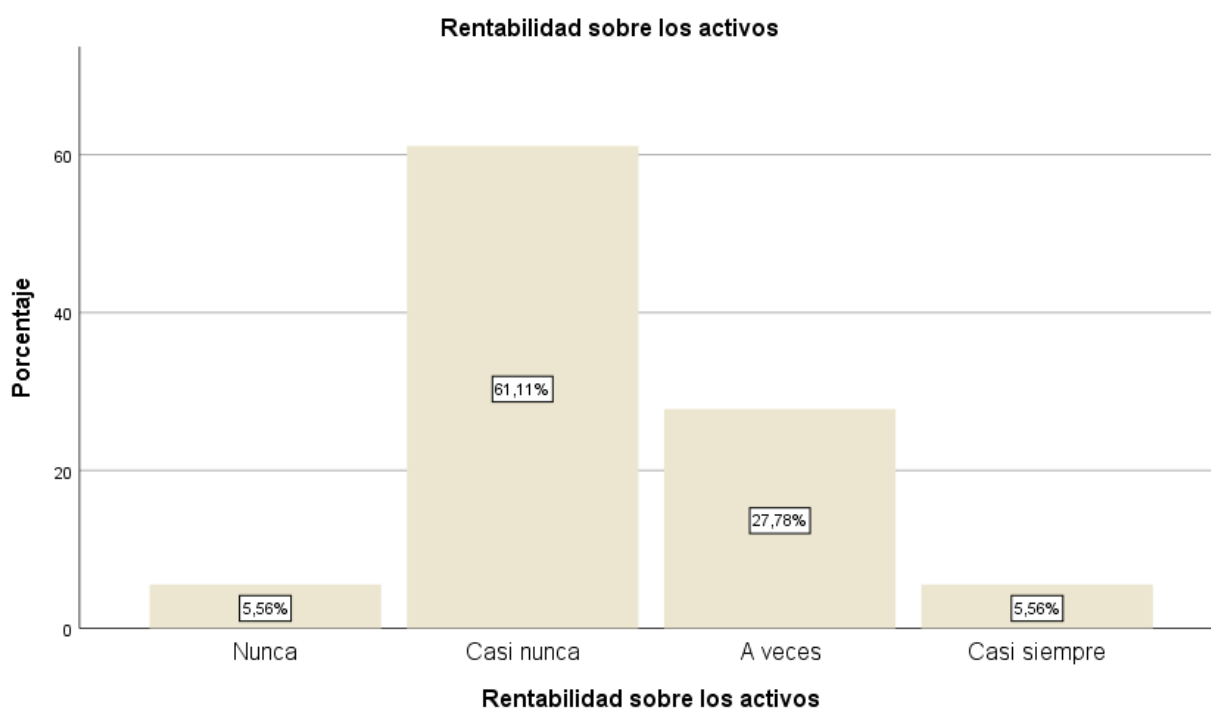
Sobre la variable mostrada el 50% representada por 9 encuestados, siendo la mayoría manifestaron casi nunca.

Tabla 25

Dimensión rentabilidad sobre los activos

	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre
Frecuencia	1	11	5	1
Porcentaje	5,6	61,1	27,8	5,6

Figura 10

Rentabilidad sobre los activos

Sobre la dimensión presentada podemos mencionar que el 61% representado por 11 y manifestaron casi nunca.

5.2. Contrastación de hipótesis

Hipótesis general:

Ho: Hipótesis nula

HI: Hipótesis alterna

Nivel de significancia: 0,05

Estadístico de prueba:

Rho de Spearman en adelante (RS).

Valor p:

0,000 ya que es menor a 0,05 por lo que se rechaza la Ho y se acepta la HI: “Existe relación directa entre los costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo 2017”.

Interpretación estadística:

Se evidencia la relación positiva alta de 0,776.

Tabla 26

Relación de variables

	Correlación	Sig. bilateral	N°
Costos por órdenes específicas	1.000	.	18
Rentabilidad	,776	0.000	18

Hipótesis específica 1:

Ho: Hipótesis nula

HI: Hipótesis alterna

Nivel de significancia: 0,05

Estadístico de prueba:

RS

Valor p:

0,000 ya que es menor a 0,05 por lo que se rechaza la Ho y se acepta la HI: “Existe relación directa entre la mano de obra y la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo 2017”.

Interpretación estadística:

Se evidencia la relación positiva alta de 0,771.

Tabla 27

Relación de dimensión y variable

	Correlación	Sig. bilateral	N°
Mano de obra directa	1.000	.	18
Rentabilidad	,771	0.000	18

Hipótesis específica 2:

Ho: Hipótesis nula

HI: Hipótesis alterna

Nivel de significancia: 0,05

Estadístico de prueba:

RS

Valor p:

0,000 ya que es menor a 0,05 por lo que se rechaza la Ho y se acepta la HI: “Existe relación directa entre los materiales directos y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo 2017”.

Interpretación estadística:

Se evidencia la relación positiva alta de 0,788.

Tabla 28

Relación entre la dimensión y la variable

	Correlación	Sig. bilateral	N°
Mano de obra directa	1.000	.	18
Rentabilidad	,788	0.000	18

Hipótesis específica 3:

Ho: Hipótesis nula

HI: Hipótesis alterna

Nivel de significancia: 0,05

Estadístico de prueba:

RS

Valor p:

0,000 ya que es menor a 0,05 por lo que se rechaza la Ho y se acepta la HI: “Existe relación directa entre los materiales directos y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo 2017”.

Interpretación estadística:

Se evidencia la relación positiva alta de 0,788.

Tabla 29

Relación de la dimensión y la variable

	Correlación	Sig. bilateral	N°
Mano de obra directa	1.000	.	18
Rentabilidad	,697	0.000	18

Análisis y discusión de resultados

Según los resultados obtenidos, se requiere una mayor atención en los sistemas de costos por órdenes específicos y su impacto en la rentabilidad de las empresas de servicio móvil de comidas en Huancayo. Esto permitirá optimizar de manera efectiva los costos de mano de obra directa, materiales directos y costos indirectos de fabricación, lo cual afecta significativamente las ganancias de estas empresas. Además, se sugiere que estas empresas deben familiarizarse más con los sistemas de costos por órdenes específicos que aún no se utilizan de manera efectiva. Actualmente, estas empresas utilizan sistemas de costos, pero no especifican. Si conocieran el costo de cada plato, podrían mejorar su rentabilidad utilizando cada ingrediente de manera eficiente y reduciendo los costos totales.

En la tabla mencionada sobre los costos variables por órdenes específicas, se observa que nueve encuestados respondieron "a veces" para la variable 1. Además, la tabla indica que el 50% de los restaurantes casi nunca representa la rentabilidad variable. Después de analizar los datos según las variables y sus dimensiones, se encontró un valor p superior a 0,05, por lo que se eligió el estadístico de prueba de Rho de Spearman.

El objetivo general del estudio fue: “Determinar cómo los costos por órdenes específicas se relacionan con la rentabilidad de las empresas de servicio móvil de comidas en Huancayo en 2017”. El valor de rho de Spearman encontrado fue de 0.776, “lo que indica una conexión significativa entre la primera y la segunda variable” Hernández, Fernández y Baptista (2010, p. 312).

El objetivo específico 1 fue: “Determinar la relación entre la mano de obra directa y su influencia en la rentabilidad de las empresas de servicio móvil de comidas en Huancayo en 2017”. El valor de rho de Spearman encontrado fue de 0.771, lo que indica una relación relativamente pequeña.

El objetivo específico 2: “Determinar la relación entre los materiales directos y su influencia en la rentabilidad de las empresas de servicio móvil de comidas en Huancayo en 2017”. El valor de rho de Spearman encontrado fue de 0.788, lo que indica una consecuencia significativa.

El objetivo específico 3: “Determinar cómo los costos indirectos de fabricación se relacionan con la rentabilidad en las empresas señaladas”, se relacionan entre sí en 2017. El valor de rho de Spearman encontrado fue de 0.697, lo que indica una concordancia muy baja, según Hernández, Fernández y Baptista (2010, p. 312)

CONCLUSIONES

1. Se determino la correlación mediante el Rho de Spearman de 0,776, correlación significativa alta, entre los costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad.
2. Existe una correlación positiva de 0,771 mediante la mano de obra y la rentabilidad en las empresas estudiadas.
3. Se verifico que efectivamente existe una relación de 0,788 mediante los materiales directos y rentabilidad.
4. Se llego a la determinación de la relación existente entre los materiales directos y su influencia en la rentabilidad con un resultado de 0,697.

RECOMENDACIONES

1. Se recomienda al gerente general de las empresas dedicadas a la venta de comidas por servicios móviles, la implementación de los costos por órdenes específicas para el cálculo correspondiente de la rentabilidad del servicio brindado.
2. Se recomienda a la gerencia general la implementación de sistemas por órdenes a fin de mejorar la rentabilidad y basándose en la correcta determinación de precios, costos mano de obra para las empresas de servicio de comida mediante los servicios móviles.
3. Se recomienda a las empresas empaparse en la implementación de los sistemas de costos por órdenes que intervienen a las actividades brindadas por las mismas y coadyuva al cálculo de la rentabilidad de la misma.
4. Asimismo, se sugiere la ejecución de los sistemas de costos por órdenes para la adecuada utilización de los costos y que repercute en la rentabilidad de las empresas estudiadas y los clientes.

REFERENCIAS

- Altamirano, A., Plata, Z., & Zamora, N. (2015). Efectos de la implementación de un sistema de contabilidad de costos por órdenes específicas en el proceso de producción de zinc para la empresa GAVANOR, S.A. Estelí durante el período del 01 al 31 de enero del año 2014.[Tesis de pregrado,Universidad Naci [Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua,Managua]. <https://repositorio.unan.edu.ni/1612/1/16319.pdf>
- Alvarado, V. M. (2016). Ingeniería de costos (1.era ed.). México D. F.: Grupo Editorial Patria.
Recuperado de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/unicont/detail.action?docID=4849848&query=PRE>
SUPUESTOS
- Gonzales Castro, A., Oseda Gago, D., Ramirez Rosales , F., & Gave Chagua, J. (2014). ¿ Cómo aprender y enseñar investigación Científica ? Huancayo, Perú.
- Hernández, S. R., Fernández, C. C., & Baptista, L. P. (2010). Metodología de la investigación (5a ed). McGraw-Hill.
- Isla, J. L., & Llapo, A. J. (2017). Sistema de costeo por órdenes específicas para mejorar la administración de costos en la Empresa Creaciones Ashly del Distrito El Porvenir – Trujillo, Periodo abril – junio 2017[Tesis de pregrado,Universidad Privada Antenor Orrego] [Universidad Privada Antenor Orrego]. <http://repositorio.upao.edu.pe/handle/upaorep/3824>
- Japón, B. B., & Zhanay, I. M. (2016). Implantación de Contabilidad de Costos por Ordenes de Producción y Análisis Financiero a la Imprenta “Offset Copycom” Periodo Enero a Marzo del 2012 [Tesis de pregrado,Universidad Nacional de Loja] [Universidad Nacional de Loja]. [http://dspace.unl.edu.ec:9001/jspui/bitstream/123456789/14665/1/Byron Bladimir Japón Hurtado y Irma Mariuxi Zhanay Quito.pdf](http://dspace.unl.edu.ec:9001/jspui/bitstream/123456789/14665/1/Byron%20Bladimir%20Jap%C3%B3n%20Hurtado%20y%20Irma%20Mariuxi%20Zhanay%20Quito.pdf)

- Martinez, C. (2018). Investigación Descriptiva: Tipos y Características. In Lifeder.com.
- Mena-Málaga, F., & Galárraga, E. (2018). Control de costos de alimentos y bebidas en Mipymes hosteleras: Caso de estudio Quito - Ecuador. *Gestión Joven*(18), 160-182. Recuperado de http://elcriterio.com/revista/contenidos_18/12.pdf
- Napa, E. A. (2018). Sistema de costos por órdenes específicas y su efecto en la rentabilidad de la Empresa Inversiones Napa S.A.C – 2017[Tesis de pregrado, Universidad Autónoma del Perú] [Universidad Autónoma del Perú]. <http://repositorio.autonoma.edu.pe/handle/AUTONOMA/651>
- Nava, M. (octubre-diciembre de 2009). Análisis financiero: una herramienta clave para una gestión financiera eficiente. *Revista Venezolana de Gerencia*, 4(48). Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=29012059009>
- Ocaña, F. A. (2015). Determinar la rentabilidad mediante la interpretación del sistema de planeamiento y control de costos abc vs el rendimiento de producción en la Empresa Agroinpla S.A, Santo Domingo de los Tsáchilas, 2014[Tesis de pregrado, Universidad Tecnológica Equinocc [Universidad Tecnológica Equinoccial]]. http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/14987/1/64289_1.pdf
- Rosillo, J. (2019). Diseño de Sistema de Costos por Órdenes de Producción para Incrementar la Rentabilidad del Restaurante Muchik Chiclayo - 2018[Tesis de pregrado, Universidad César Vallejo] [Universidad César Vallejo]. En *Kemampuan Koneksi Matematis (Tinjauan Terhadap Pendekatan Pembelajaran Savi)* (Vol. 53, Número 9). Universidad César Vallejo
- Vara Horna, A. A. (2015). Los 7 pasos para elaborar una tesis. Lima, Perú: Macro.

ANEXO

ANEXO 1: Matriz de consistencia

TITULO: “Costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017”

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES Y DIMENSIONES							
<p>PROBLEMA GENERAL</p> <p>¿Cuál es la relación que existe entre los costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017?</p> <p>PROBLEMAS ESPECÍFICOS:</p> <p>1. ¿Cuál es la relación que existe entre la mano de obra y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017?</p> <p>2. ¿Cuál es la relación que existe entre los materiales directos y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017?</p> <p>3. ¿Cuál es la relación que existe entre los costos indirectos de fabricación y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017?</p>	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Determinar la relación que existe entre los costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017.</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</p> <p>1. Determinar la relación que existe entre la mano de obra directa y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017.</p> <p>2. Determinar la relación que existe entre los materiales directos y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017.</p> <p>3. Determinarla relación que existe entre los costos indirectos de fabricación y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017.</p>	<p>HIPÓTESIS GENERAL</p> <p>Existe relación directa entre los costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017.</p> <p>HIPÓTESIS ESPECÍFICAS:</p> <p>1. Existe relación directa entre los costos de la mano de obra y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017.</p> <p>2. Existe relación directa entre los materiales directos y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017.</p> <p>3. Existe relación directa entre los costos indirectos de fabricación y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017.</p>	Variable 1: Costos por órdenes específicas							
			Dimensiones	Ítems	Escala de Medición	Instrumento				
			Mano de obra directa	1 al 3	Escala ordinal 1. Nunca 2. Casi nunca 3. A veces 4. Casi siempre 5. Siempre	Cuestionario de encuesta				
			Materiales directos	4 al 7						
			Costos indirectos de fabricación	8 al 10						
			Variable 2: Rentabilidad							
			Rentabilidad sobre las ventas	11 al 14	Escala ordinal 1. Nunca 2. Casi nunca 3. A veces 4. Casi siempre 5. Siempre	Cuestionario de encuesta				
			Rentabilidad sobre los activos	15 al 18						
			ENFOQUE, TIPO Y NIVEL DE INVESTIGACIÓN		DISEÑO POBLACIÓN Y MUESTRA		TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN		ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA E INFERENCIAL	

<p>Enfoque de investigación: Cuantitativo</p> <p>Tipo de investigación: Aplicada</p> <p>Nivel de investigación: Correlacional</p>	<p>Diseño de investigación No experimental</p> <div data-bbox="737 269 968 394" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <pre> graph LR M["M="] --- v1["v1"] M --- r["r"] M --- v2["v2"] </pre> </div> <p>Población: 18 Muestra: 18</p>	<p>Variable 1: Costos por órdenes específicas Técnica: Encuesta</p> <p>Variable 2: Rentabilidad Técnica: Encuesta</p>	<p>Interpretación de datos y resultados: Mediante tablas y figuras.</p>
--	--	---	--

ANEXO 2: Matriz de operacionalización de variables

TITULO: “Costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017”

Variables	Definición conceptual	Definición conceptual	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
Costos por órdenes específicas	“Determinación de volúmenes mediante mano de obra, materiales directos y costos indirectos de fabricación” (Chacón 2016).	Mediante el Alpha de Cronbach se pudo determinar la confiabilidad del instrumento de la variable en cuestión por las dimensiones señaladas.	Mano de obra	Sueldos	Ordinal
				Costo total MOD	
				Cantidad de ventas	
			Materiales directos	Costo por platillo	
				Cantidad total de ventas	
				Costo total MPD	
			Costos indirectos de fabricación	Costo unitario CIF	
Todos los rubros indicadores de las áreas de producción					
Costo total CIF					
Rentabilidad	“Mediante los indicadores financieros que vienen a ser: Rentabilidad sobre las ventas, rentabilidad sobre los activos, para no tener problemas posteriores” (Nava 2009).	La escala Likert permitió dar respuestas aceptables para corroborar las dimensiones que se muestran.	Rentabilidad sobre las ventas	Margen bruta	
				Margen operativa	
				Margen neta	
			Rentabilidad sobre los activos	Rendimiento de activos	
				Rendimiento de utilidades netas de operación	

ANEXO 3: Matriz de operacionalización del instrumento

Variable	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Respuesta
Costos por órdenes específicas	Mano de obra directa	Sueldos	1. ¿En la empresa utilizan un determinado sistema de costeo para determinar cuánto asciende el costo de los trabajadores para la empresa?	Escala Likert 5= Siempre 4= Casi siempre 3 = A veces 2 = Casi nunca 1 = Nunca
		Costo total MOd	2. ¿Considera Ud. que en su empresa se utiliza la tarjeta de tiempo y la boleta de trabajo?	
		Costo unitario de MOD	3. ¿En su negocio se calcula el costo unitario de MOD utilizada por cada platillo vendido?	
	Materiales directos	Costo por platillo	4. ¿En su empresa se tiene el control de los costos de cada ingrediente de los platillos que ofrece?	
			5. ¿En su empresa se tiene el control del peso, cantidad y costo de cada ingrediente por platillo elaborado?	
		Cantidad total de venta	6. ¿En su negocio calcula la cantidad total de ventas diarias, semanales y anuales?	
		Costo total MPd (costo de ventas)	7. ¿Usted utiliza algún tipo de monitoreo de los costos incurridos?	
	Costos indirectos de fabricación	Costo unitario CIF	8. ¿Usted identifica y controla los ingredientes adicionales del platillo, costo, cantidad, peso, etc.?	
		\sum Rubros indirectos de las áreas de producción	9. ¿Considera usted que conocer la totalidad de los costos indirectos de las áreas de producción favorece la rentabilidad del negocio?	
		Costo total CIF	10. ¿Considera usted que utiliza métodos para determinar los costos indirectos de la venta de comidas?	
Rentabilidad	Rentabilidad sobre las ventas	Margen bruto	11. ¿Considera Ud. que en la empresa una determinación correcta de los costos de producción, incrementan la rentabilidad de la empresa?	
		Margen operativo	12. ¿Cree usted, que la determinación correcta de un sistema de costos mejoraría el margen operativo de la empresa?	
		Margen neto	13. ¿Está usted de acuerdo con la rentabilidad neta que obtiene de su empresa?	

			14. ¿En su empresa tuvo la oportunidad de implementar un sistema de costeo para mejorar su utilidad neta?	
	Rentabilidad sobre los activos	Rendimiento de los activos	15. ¿Considera que la empresa tiene un porcentaje de efectividad rentable generado por sus activos totales?	
			16. ¿Considera usted que la empresa optimiza sus costos para obtener mayor rentabilidad?	
			17. ¿Conoce usted el procedimiento correcto de costos para mejorar su rentabilidad?	
		Rendimiento de las utilidades netas de operación	18. ¿En su opinión, si tuviera obligaciones financieras a corto plazo, cree que podría hacer frente con la rentabilidad obtenida del negocio?	

ANEXO 4: Instrumento de investigación

La tesis “COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS Y SU INFLUENCIA EN LA RENTABILIDAD DE EMPRESAS RESTAURANTES DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS HUANCAYO 2017.”; permitirá tener con conocimiento relevante sobre las variables en cuestión por ello sírvase a responder las siguientes preguntas la cual es anónima. Marque la respuesta que crea conveniente:

<u>Nunca</u>	<u>Casi nunca</u>	<u>A veces</u>	<u>Casi siempre</u>	<u>Siempre</u>
<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>

VARIABLE 1: COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS						
PREGUNTAS		Alternativas de Respuestas				
		1	2	3	4	5
Mano de obra directa						
01	¿En la empresa utilizan un determinado sistema de costeo para determinar cuánto asciende el costo de los trabajadores para la empresa?					
02	¿Considera Ud. que en su empresa se utiliza la tarjeta de tiempo y la boleta de trabajo?					
03	¿En su negocio se calcula el costo unitario de MOD utilizada por cada platillo vendido?					
Materiales directos						
04	¿En su empresa se tiene el control de los costos de cada ingrediente de los platillos que ofrece?					
05	¿En su empresa se tiene el control del peso, cantidad y costo de cada ingrediente por platillo elaborado?					
06	¿En su negocio calcula la cantidad total de ventas diarias, semanales y anuales?					
07	¿Usted utiliza algún tipo de monitoreo de los costos incurridos?					
Costos indirectos de fabricación						
08	¿Usted identifica y controla los ingredientes adicionales del platillo, costo, cantidad, peso, etc.?					
09	¿Considera usted que conocer la totalidad de los costos indirectos de las áreas de producción favorece la rentabilidad del negocio?					
10	¿Considera usted que utiliza métodos para determinar los costos indirectos de la venta de comidas?					
VARIABLE 2: RENTABILIDAD						
PREGUNTAS		Alternativas de Respuestas				
		1	2	3	4	5
Rentabilidad sobre las ventas						
11	¿Considera Ud. que en la empresa una determinación correcta de los costos de producción, incrementan la rentabilidad de la empresa?					
12	¿Cree usted, que la determinación correcta de un sistema de costos mejoraría el margen operativo de la empresa?					
13	¿Está usted de acuerdo con la rentabilidad neta que obtiene de su empresa?					
14	¿En su empresa tuvo la oportunidad de implementar un sistema de costeo para mejorar su utilidad neta?					
Rentabilidad sobre los activos						
15	¿Considera que la empresa tiene un porcentaje de efectividad rentable generado por sus activos totales?					
16	¿Considera usted que la empresa optimiza sus costos para obtener mayor rentabilidad?					
17	¿Conoce usted el procedimiento correcto de costos para mejorar su rentabilidad?					
18	¿En su opinión, si tuviera obligaciones financieras a corto plazo, cree que podría hacer frente con la rentabilidad obtenida del negocio?					

ANEXO 5: Confiabilidad y validez del instrumento**Confiabilidad:**

Análisis de confiabilidad de costos por órdenes específicas

Fiabilidad	
AF	N°
0,987	10

Análisis de confiabilidad de rentabilidad

Fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
0,933	8

Validez:

ANEXO 6

VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO DE INFORMACIÓN

Planilla Juicio de Expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento “Costos por órdenes específicas” que hace parte de la investigación “Costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017” La evaluación de los instrumentos es de gran relevancia para lograr que sean válidos y que los resultados obtenidos a partir de estos sean utilizados eficientemente. Agradecemos su valiosa colaboración.

Nombres y apellidos del juez : **FABIAN MELGAR, ZANDRO LEONARDO**
 Formación académica : **CONTADOR PUBLICO**
 Áreas de experiencia profesional : **CONTABILIDAD PRIVADA**
 Tiempo :
 Cargo actual : **CONTADOR PUBLICO COLEGIADO**
 Institución : **PRIVADO**

De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

CATEGORÍA	CALIFICACIÓN	INDICADOR
SUFICIENCIA Los ítems que pertenecen a una misma dimensión bastan para obtener la medición de esta	1.No cumple con el criterio 2.Nivel bajo 3.Nivel moderado 4. Nivel alto	1. Los ítems no son suficientes para medir la dimensión 2. Los ítems miden algún aspecto de la dimensión, pero no corresponden de la dimensión total 3. Se deben incrementar algunos ítems para poder evaluar la dimensión completamente 4. Los ítems son suficientes
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas	1.No cumple con el criterio 2.Nivel bajo 3.Nivel moderado 4.Nivel alto	1.El ítem no es claro 2.El ítem requiere muchas modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de las mismas 3.Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem 4.El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo	1.No cumple con el criterio 2.Nivel bajo 3.Nivel moderado 4.Nivel alto	1.El ítem no tiene relación lógica con la dimensión 2.El ítem tiene una relación tangencial con la dimensión. 3.El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que está midiendo 4.El ítem se encuentra completamente relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido	1.No cumple con el criterio. 2.Nivel bajo 3.Nivel moderado 4.Nivel alto	1.El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión. 2.El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste. 3.El ítem es relativamente importante 4.El ítem es muy relevante y debe ser incluido

CUESTIONARIO 1: Costos por órdenes específicas
Ficha informe de evaluación a cargo del experto

DIMENSIÓN	ITEM	SUFICIE NCIA	COHER ENCIA	RELEV ANCIA	CLARI DAD	EVALUACION (CALIFICACIÓN) CUALITATIVA SEGÚN ÍTEMS	OBSER- VACIO NES
V2d1 Mano de obra directa	1. ¿En la empresa utilizan un determinado sistema de costeo para determinar cuánto asciende el costo de los trabajadores para la empresa?	4	4	4	4	4	
	2. ¿Considera Ud. que en su empresa se utiliza la tarjeta de tiempo y la boleta de trabajo?	4	4	4	4	4	
	3. ¿En su negocio se calcula el costo unitario de MOD utilizada por cada platillo vendido?	4	4	4	4	4	
V2d2 Materiales directos	4. ¿En su empresa se tiene el control de los costos de cada ingrediente de los platillos que ofrece?	4	4	4	4	4	
	5. ¿En su empresa se tiene el control del peso, cantidad y costo de cada ingrediente por platillo elaborado?	4	4	4	4	4	
	6. ¿En su negocio calcula la cantidad total de ventas diarias, semanales y anuales?	4	4	4	4	4	
	7. ¿Usted utiliza algún tipo de monitoreo de los costos incurridos?	4	4	4	4	4	
V2d3 Costos indirectos de fabricación	8. ¿Usted identifica y controla los ingredientes adicionales del platillo, costo, cantidad, peso, etc.?	4	4	4	4	4	
	9. ¿Considera usted que conocer la totalidad de los costos indirectos de las áreas de producción favorece la rentabilidad del negocio?	4	4	4	4	4	
	10. ¿Considera usted que utiliza métodos para determinar los costos indirectos de la venta de comidas?	4	4	4	4	4	
EVALUACION CUALITATIVA DE LA VARIABLE POR CRITERIOS		4	4	4	4	4	

Evaluación final por el experto: por ítems y criterios tomando como medida de tendencia central: la moda.

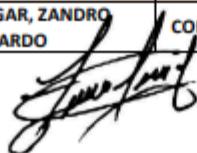
Calificación:	1. No cumple con el criterio 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto
----------------------	---

Validez de contenido
Encuesta: variable 1

Cuadro N° 1
Evaluación final del experto

Experto	Grado académico	Evaluación	
		Ítems	Calificación
FABIAN MELGAR, ZANDRO LEONARDO	CONTADOR PUBLICO COLEGIADO	NIVEL ALTO	4

Sello y Firma:



ANEXO 6

VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO DE INFORMACIÓN

Planilla Juicio de Expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento "rentabilidad" que hace parte de la investigación titulada "Costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017"; La evaluación de los instrumentos es de gran relevancia para lograr que sean válidos y que los resultados obtenidos a partir de estos sean utilizados eficientemente. Agradecemos su valiosa colaboración.

Nombres y apellidos del juez : **FABIAN MELGAR, ZANDRO LEONARDO**
 Formación académica : **CONTADOR PUBLICO**
 Áreas de experiencia profesional : **CONTABILIDAD PRIVADA**
 Tiempo :
 Cargo actual : **CONTADOR PUBLICO COLEGIADO**
 Institución : **PRIVADO**

De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

CATEGORÍA	CALIFICACIÓN	INDICADOR
SUFICIENCIA Los ítems que pertenecen a una misma dimensión bastan para obtener la medición de esta	1.No cumple con el criterio 2.Nivel bajo 3.Nivel moderado 4. Nivel alto	1. Los ítems no son suficientes para medir la dimensión 2. Los ítems miden algún aspecto de la dimensión, pero no corresponden de la dimensión total. 3. Se deben incrementar algunos ítems para poder evaluar la dimensión completamente 4. Los ítems son suficientes
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas	1. No cumple con el criterio 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. El ítem no es claro 2. El ítem requiere muchas modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de las mismas 3. Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem 4. El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo	1. No cumple con el criterio 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. El ítem no tiene relación lógica con la dimensión 2. El ítem tiene una relación tangencial con la dimensión. 3. El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que está midiendo 4. El ítem se encuentra completamente relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido	1. No cumple con el criterio. 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión. 2. El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste. 3. El ítem es relativamente importante 4. El ítem es muy relevante y debe ser incluido

CUESTIONARIO 2: rentabilidad

Ficha informe de evaluación a cargo del experto

DIMENSIÓN	ITEM	SUFICIE NCIA	COHERE NCIA	RELEV ANCIA	CLARI DAD	EVALUACION (CALIFICACIÓN) CUALITATIVA SEGÚN ÍTEMS	OBSER- VACIO NES
V2d1 Rentabilidad sobre las ventas	1. ¿Considera Ud. que en la empresa una determinación correcta de los costos de producción, incrementan la rentabilidad de la empresa?	4	4	4	4	4	
	2. ¿Cree usted, que la determinación correcta de un sistema de costos mejoraría el margen operativo de la empresa?	4	4	4	4	4	
	3. ¿Está usted de acuerdo con la rentabilidad neta que obtiene de su empresa?	4	4	4	4	4	
	4. ¿En su empresa tuvo la oportunidad de implementar un sistema de costeo para mejorar su utilidad neta?	4	4	4	4	4	
V2d2 Rentabilidad sobre los activos	5. ¿Considera que la empresa tiene un porcentaje de efectividad rentable generado por sus activos totales?	4	4	4	4	4	
	6. ¿Considera usted que la empresa optimiza sus costos para obtener mayor rentabilidad?	4	4	4	4	4	
	7. ¿Conoce usted el procedimiento correcto de costos para mejorar su rentabilidad?	4	4	4	4	4	
	8. ¿En su opinión, si tuviera obligaciones financieras a corto plazo, cree que podría hacer frente con la rentabilidad obtenida del negocio?	4	4	4	4	4	
EVALUACION CUALITATIVA DE LA VARIABLE POR CRITERIOS		4	4	4	4	4	

Evaluación final por el experto: por ítems y criterios tomando como medida de tendencia central: la moda.

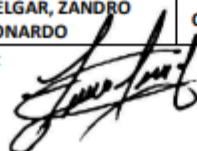
Calificación:	1. No cumple con el criterio
	2. Nivel bajo
	3. Nivel moderado
	4. Nivel alto

Validez de contenido
Encuesta: rentabilidad

Cuadro N° 1
Evaluación final del experto

Experto	Grado académico	Evaluación	
		Ítems	Calificación
FABIAN MELGAR, ZANDRO LEONARDO	CONTADOR PUBLICO COLEGIADO	NIVEL ALTO	4

Sello y Firma:



ANEXO 6

VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO DE INFORMACIÓN

Planilla Juicio de Expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento "Costos por órdenes específicas" que hace parte de la investigación "Costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017" La evaluación de los instrumentos es de gran relevancia para lograr que sean válidos y que los resultados obtenidos a partir de estos sean utilizados eficientemente. Agradecemos su valiosa colaboración.

Nombres y apellidos del juez : **Alberto García, Cristian Joel**
 Formación académica : **Contador Público**
 Áreas de experiencia profesional : **Contabilidad Privada**
 Tiempo :
 Cargo actual : **Catedrático**
 Institución : **UPLA**

De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

CATEGORÍA	CALIFICACIÓN	INDICADOR
SUFICIENCIA Los ítems que pertenecen a una misma dimensión bastan para obtener la medición de esta	1.No cumple con el criterio 2.Nivel bajo 3.Nivel moderado 4. Nivel alto	1. Los ítems no son suficientes para medir la dimensión 2. Los ítems miden algún aspecto de la dimensión, pero no corresponden de la dimensión total 3. Se deben incrementar algunos ítems para poder evaluar la dimensión completamente 4. Los ítems son suficientes
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas	1.No cumple con el criterio 2.Nivel bajo 3.Nivel moderado 4.Nivel alto	1.El ítem no es claro 2.El ítem requiere muchas modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de las mismas 3.Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem 4.El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo	1.No cumple con el criterio 2.Nivel bajo 3.Nivel moderado 4.Nivel alto	1.El ítem no tiene relación lógica con la dimensión 2.El ítem tiene una relación tangencial con la dimensión. 3.El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que está midiendo 4.El ítem se encuentra completamente relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido	1.No cumple con el criterio. 2.Nivel bajo 3.Nivel moderado 4.Nivel alto	1.El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión. 2.El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste. 3.El ítem es relativamente importante 4.El ítem es muy relevante y debe ser incluido

CUESTIONARIO 1: Costos por órdenes específicas
Ficha informe de evaluación a cargo del experto

DIMENSIÓN	ITEM	SUFICIE NCIA	COHER ENCIA	RELEV ANCIA	CLARI DAD	EVALUACION (CALIFICACIÓN) CUALITATIVA SEGÚN ÍTEMS	OBSER- VACIO NES
V2d1 Mano de obra directa	1. ¿En la empresa utilizan un determinado sistema de costeo para determinar cuánto asciende el costo de los trabajadores para la empresa?	4	4	4	4	4	
	2. ¿Considera Ud. que en su empresa se utiliza la tarjeta de tiempo y la boleta de trabajo?	4	4	4	4	4	
	3. ¿En su negocio se calcula el costo unitario de MOD utilizada por cada platillo vendido?	4	4	4	4	4	
V2d2 Materiales directos	4. ¿En su empresa se tiene el control de los costos de cada ingrediente de los platillos que ofrece?	4	4	4	4	4	
	5. ¿En su empresa se tiene el control del peso, cantidad y costo de cada ingrediente por platillo elaborado?	4	4	4	4	4	
	6. ¿En su negocio calcula la cantidad total de ventas diarias, semanales y anuales?	4	4	4	4	4	
	7. ¿Usted utiliza algún tipo de monitoreo de los costos incurridos?	4	4	4	4	4	
V2d3 Costos indirectos de fabricación	8. ¿Usted identifica y controla los ingredientes adicionales del platillo, costo, cantidad, peso, etc.?	4	4	4	4	4	
	9. ¿Considera usted que conocer la totalidad de los costos indirectos de las áreas de producción favorece la rentabilidad del negocio?	4	4	4	4	4	
	10. ¿Considera usted que utiliza métodos para determinar los costos indirectos de la venta de comidas?	4	4	4	4	4	
EVALUACION CUALITATIVA DE LA VARIABLE POR CRITERIOS		4	4	4	4	4	

Evaluación final por el experto: por ítems y criterios tomando como medida de tendencia central: la moda.

Calificación:	1. No cumple con el criterio 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto
----------------------	---

Validez de contenido
Encuesta: variable 1

Cuadro N° 1
Evaluación final del experto

Experto	Grado académico	Evaluación	
		Ítems	Calificación
Alberto Garcia, Cristian Joel	Maestro en Gestión Publica	Nivel Alto	4

Sello y Firma:

ANEXO 6

VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO DE INFORMACIÓN

Planilla Juicio de Expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento "rentabilidad" que hace parte de la investigación titulada "Costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017"; La evaluación de los instrumentos es de gran relevancia para lograr que sean válidos y que los resultados obtenidos a partir de estos sean utilizados eficientemente. Agradecemos su valiosa colaboración.

Nombres y apellidos del juez : **Alberto Garcia, Cristian Joel**
 Formación académica : **Contador Publico**
 Áreas de experiencia profesional : **Contabilidad Privada**
 Tiempo :
 Cargo actual : **Catedrático**
 Institución : **UPLA**

De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

CATEGORÍA	CALIFICACIÓN	INDICADOR
SUFICIENCIA Los ítems que pertenecen a una misma dimensión bastan para obtener la medición de esta	1.No cumple con el criterio 2.Nivel bajo 3.Nivel moderado 4. Nivel alto	1. Los ítems no son suficientes para medir la dimensión 2. Los ítems miden algún aspecto de la dimensión, pero no corresponden de la dimensión total. 3. Se deben incrementar algunos ítems para poder evaluar la dimensión completamente 4. Los ítems son suficientes
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas	1. No cumple con el criterio 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. El ítem no es claro 2. El ítem requiere muchas modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de las mismas 3. Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem 4. El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo	1. No cumple con el criterio 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. El ítem no tiene relación lógica con la dimensión 2. El ítem tiene una relación tangencial con la dimensión. 3. El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que está midiendo 4. El ítem se encuentra completamente relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido	1. No cumple con el criterio. 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión. 2. El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste. 3. El ítem es relativamente importante 4. El ítem es muy relevante y debe ser incluido

CUESTIONARIO 2: rentabilidad

Ficha informe de evaluación a cargo del experto

DIMENSIÓN	ITEM	SUFICIE NCIA	COHERE NCIA	RELEV ANCIA	CLARI DAD	EVALUACION (CALIFICACIÓN) CUALITATIVA SEGÚN ÍTEMS	OBSER- VACIO NES
V2d1 Rentabilidad sobre las ventas	1. ¿Considera Ud. que en la empresa una determinación correcta de los costos de producción, incrementan la rentabilidad de la empresa?	4	4	4	4	4	
	2. ¿Cree usted, que la determinación correcta de un sistema de costos mejoraría el margen operativo de la empresa?	4	4	4	4	4	
	3. ¿Está usted de acuerdo con la rentabilidad neta que obtiene de su empresa?	4	4	4	4	4	
	4. ¿En su empresa tuvo la oportunidad de implementar un sistema de costeo para mejorar su utilidad neta?	4	4	4	4	4	
V2d2 Rentabilidad sobre los activos	5. ¿Considera que la empresa tiene un porcentaje de efectividad rentable generado por sus activos totales?	4	4	4	4	4	
	6. ¿Considera usted que la empresa optimiza sus costos para obtener mayor rentabilidad?	4	4	4	4	4	
	7. ¿Conoce usted el procedimiento correcto de costos para mejorar su rentabilidad?	4	4	4	4	4	
	8. ¿En su opinión, si tuviera obligaciones financieras a corto plazo, cree que podría hacer frente con la rentabilidad obtenida del negocio?	4	4	4	4	4	
EVALUACION CUALITATIVA DE LA VARIABLE POR CRITERIOS		4	4	4	4	4	

Evaluación final por el experto: por ítems y criterios tomando como medida de tendencia central: la moda.

Calificación:	1. No cumple con el criterio
	2. Nivel bajo
	3. Nivel moderado
	4. Nivel alto

Validez de contenido
Encuesta: rentabilidad

Cuadro N° 1
Evaluación final del experto

Experto	Grado académico	Evaluación	
		Ítems	Calificación
Alberto Garcia, Cristian Joel	Maestro en Gestión Publica	Nivel Alto	4

Sello y Firma:



ANEXO 6

VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO DE INFORMACIÓN

Planilla Juicio de Expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento "Costos por órdenes específicas" que hace parte de la investigación "Costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017" La evaluación de los instrumentos es de gran relevancia para lograr que sean válidos y que los resultados obtenidos a partir de estos sean utilizados eficientemente. Agradecemos su valiosa colaboración.

Nombres y apellidos del juez : **CALDERON FERNANDEZ PAUL CESAR**
 Formación académica : **CONTADOR PUBLICO**
 Áreas de experiencia profesional : **CATEDRA**
 Tiempo :
 Cargo actual : **DOCENTE**
 Institución : **UPLA**

De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

CATEGORÍA	CALIFICACIÓN	INDICADOR
SUFICIENCIA Los ítems que pertenecen a una misma dimensión bastan para obtener la medición de esta	1.No cumple con el criterio 2.Nivel bajo 3.Nivel moderado 4. Nivel alto	1. Los ítems no son suficientes para medir la dimensión 2. Los ítems miden algún aspecto de la dimensión, pero no corresponden de la dimensión total 3. Se deben incrementar algunos ítems para poder evaluar la dimensión completamente 4. Los ítems son suficientes
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas	1.No cumple con el criterio 2.Nivel bajo 3.Nivel moderado 4.Nivel alto	1.El ítem no es claro 2.El ítem requiere muchas modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de las mismas 3.Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem 4.El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo	1.No cumple con el criterio 2.Nivel bajo 3.Nivel moderado 4.Nivel alto	1.El ítem no tiene relación lógica con la dimensión 2.El ítem tiene una relación tangencial con la dimensión. 3.El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que está midiendo 4.El ítem se encuentra completamente relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido	1.No cumple con el criterio. 2.Nivel bajo 3.Nivel moderado 4.Nivel alto	1.El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión. 2.El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste. 3.El ítem es relativamente importante 4.El ítem es muy relevante y debe ser incluido

CUESTIONARIO 1: Costos por órdenes específicas
Ficha informe de evaluación a cargo del experto

DIMENSIÓN	ITEM	SUFICIE NCIA	COHER ENCIA	RELEV ANCIA	CLARI DAD	EVALUACION (CALIFICACIÓN) CUALITATIVA SEGÚN ÍTEMS	OBSER- VACIO NES
V2d1 Mano de obra directa	1. ¿En la empresa utilizan un determinado sistema de costeo para determinar cuánto asciende el costo de los trabajadores para la empresa?	4	4	4	4	4	
	2. ¿Considera Ud. que en su empresa se utiliza la tarjeta de tiempo y la boleta de trabajo?	3	4	4	4	4	
	3. ¿En su negocio se calcula el costo unitario de MOD utilizada por cada platillo vendido?	4	4	4	4	4	
V2d2 Materiales directos	4. ¿En su empresa se tiene el control de los costos de cada ingrediente de los platillos que ofrece?	4	4	4	4	4	
	5. ¿En su empresa se tiene el control del peso, cantidad y costo de cada ingrediente por platillo elaborado?	4	3	4	4	4	
	6. ¿En su negocio calcula la cantidad total de ventas diarias, semanales y anuales?	4	4	4	4	4	
	7. ¿Usted utiliza algún tipo de monitoreo de los costos incurridos?	4	4	3	3	4	
V2d3 Costos indirectos de fabricación	8. ¿Usted identifica y controla los ingredientes adicionales del platillo, costo, cantidad, peso, etc.?	4	4	4	4	4	
	9. ¿Considera usted que conocer la totalidad de los costos indirectos de las áreas de producción favorece la rentabilidad del negocio?	4	4	4	4	4	
	10. ¿Considera usted que utiliza métodos para determinar los costos indirectos de la venta de comidas?	4	4	4	4	4	
EVALUACION CUALITATIVA DE LA VARIABLE POR CRITERIOS		4	4	4	4	4	

Evaluación final por el experto: por ítems y criterios tomando como medida de tendencia central: la moda.

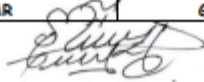
Calificación:	1. No cumple con el criterio 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto
----------------------	---

Validez de contenido
Encuesta: variable 1

Cuadro N° 1
Evaluación final del experto

Experto	Grado académico	Evaluación	
		Ítems	Calificación
MTRO. CALDERON FERNANDEZ PAUL CESAR	MTRO EN AUDITORIA GUBERNAMENTAL	NIVEL ALTO	4

Sello y Firma:



ANEXO 6

VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO DE INFORMACIÓN

Planilla Juicio de Expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento “rentabilidad” que hace parte de la investigación titulada “Costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo, 2017”; La evaluación de los instrumentos es de gran relevancia para lograr que sean válidos y que los resultados obtenidos a partir de estos sean utilizados eficientemente. Agradecemos su valiosa colaboración.

Nombres y apellidos del juez : CALDERON FERNANDEZ PAUL CESAR
 Formación académica : CONTADOR PUBLICO
 Áreas de experiencia profesional : CATEDRA
 Tiempo :
 Cargo actual : DOCENTE
 Institución : UPLA

De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

CATEGORÍA	CALIFICACIÓN	INDICADOR
SUFICIENCIA Los ítems que pertenecen a una misma dimensión bastan para obtener la medición de esta	1.No cumple con el criterio 2.Nivel bajo 3.Nivel moderado 4. Nivel alto	1. Los ítems no son suficientes para medir la dimensión 2. Los ítems miden algún aspecto de la dimensión, pero no corresponden de la dimensión total. 3. Se deben incrementar algunos ítems para poder evaluar la dimensión completamente 4. Los ítems son suficientes
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas	1. No cumple con el criterio 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. El ítem no es claro 2. El ítem requiere muchas modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de las mismas 3. Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem 4. El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo	1. No cumple con el criterio 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. El ítem no tiene relación lógica con la dimensión 2. El ítem tiene una relación tangencial con la dimensión. 3. El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que está midiendo 4. El ítem se encuentra completamente relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido	1. No cumple con el criterio. 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión. 2. El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste. 3. El ítem es relativamente importante 4. El ítem es muy relevante y debe ser incluido

CUESTIONARIO 2: rentabilidad
Ficha informe de evaluación a cargo del experto

DIMENSIÓN	ITEM	SUFICIENTIA	COHERENCIA	RELEVANCIA	CLARIDAD	EVALUACION (CALIFICACIÓN) CUALITATIVA SEGÚN ÍTEMS	OBSERVACIONES
V2d1 Rentabilidad sobre las ventas	1. ¿Considera Ud. que en la empresa una determinación correcta de los costos de producción, incrementan la rentabilidad de la empresa?	4	4	4	4	4	
	2. ¿Cree usted, que la determinación correcta de un sistema de costos mejoraría el margen operativo de la empresa?	4	4	4	4	4	
	3. ¿Está usted de acuerdo con la rentabilidad neta que obtiene de su empresa?	4	4	4	4	4	
	4. ¿En su empresa tuvo la oportunidad de implementar un sistema de costeo para mejorar su utilidad neta?	4	4	4	4	4	
V2d2 Rentabilidad sobre los activos	5. ¿Considera que la empresa tiene un porcentaje de efectividad rentable generado por sus activos totales?	4	4	4	4	4	
	6. ¿Considera usted que la empresa optimiza sus costos para obtener mayor rentabilidad?	4	4	4	4	4	
	7. ¿Conoce usted el procedimiento correcto de costos para mejorar su rentabilidad?	4	4	4	4	4	
	8. ¿En su opinión, si tuviera obligaciones financieras a corto plazo, cree que podría hacer frente con la rentabilidad obtenida del negocio?	4	4	4	4	4	
EVALUACION CUALITATIVA DE LA VARIABLE POR CRITERIOS		4	4	4	4	4	

Evaluación final por el experto: por ítems y criterios tomando como medida de tendencia central: la moda.

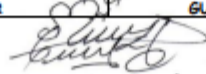
Calificación:	1. No cumple con el criterio
	2. Nivel bajo
	3. Nivel moderado
	4. Nivel alto

Validez de contenido
Encuesta: rentabilidad

Cuadro N° 1
Evaluación final del experto

Experto	Grado académico	Evaluación	
		Ítems	Calificación
MTRO. CALDERON FERNANDEZ PAUL CESAR	MTRO EN AUDITORIA GUBERNAMENTAL	NIVEL ALTO	4

Sello y Firma:



ANEXO 6: Data de procesamiento de datos

BASE DE DATOS SPSS

Nombre	Tipo	Anchura	Decimales	Etiqueta	Valores	Perdidos	Columnas	Alineación	Medida
SUMAV1	Numérico	8	0	Costos por ór...	{1, Nunca}...	Ninguno	8	Derecha	Escala
SUMAV2	Numérico	8	0	Rentabilidad	{1, Nunca}...	Ninguno	8	Derecha	Escala
SUMAV1D1	Numérico	8	0	Mano de obra d...	{1, Nunca}...	Ninguno	8	Derecha	Nominal
SUMAV1D2	Numérico	8	0	Materiales dire...	{1, Nunca}...	Ninguno	8	Derecha	Nominal
SUMAV1D3	Numérico	8	0	Costos indirect...	{1, Nunca}...	Ninguno	8	Derecha	Nominal
PROMV1	Numérico	8	0	Costos por ór...	{1, Nunca}...	Ninguno	8	Derecha	Ordinal
PROMV1D1	Numérico	8	0	Mano de obra d...	{1, Nunca}...	Ninguno	8	Derecha	Ordinal
PROMV1D2	Numérico	8	0	Materiales dire...	{1, Nunca}...	Ninguno	8	Derecha	Ordinal
PROMV1D3	Numérico	8	0	Costos indirect...	{1, Nunca}...	Ninguno	8	Derecha	Ordinal
PROMV2	Numérico	8	0	Rentabilidad	{1, Nunca}...	Ninguno	8	Derecha	Ordinal
PROMV2D1	Numérico	8	0	Rentabilidad so...	{1, Nunca}...	Ninguno	8	Derecha	Ordinal
PROMV2D2	Numérico	8	0	Rentabilidad so...	{1, Nunca}...	Ninguno	8	Derecha	Ordinal

Base de datos excel

Muestra	Costos por órdenes específicas										SUMA Total
	D1: Mano de obra directa			D2: Materiales directos				D3: Costos indirectos de fabricación			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
3	1	1	1	5	1	5	1	1	1	1	18
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
5	2	2	5	5	2	2	2	2	2	2	26
6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	23
7	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
8	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
9	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
10	2	2	2	2	2	5	2	2	2	2	23
11	3	3	3	3	5	3	3	3	3	3	32
12	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	31
13	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
14	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
15	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	31
16	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
17	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
18	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	31

Muestra	Rentabilidad								SUMA Total
	D1: Rentabilidad sobre las ventas				D2: Rentabilidad sobre los activos				
	1	2	3	4	5	6	7	8	
1	5	1	1	1	1	1	5	1	16
2	1	1	1	1	4	1	1	1	11
3	1	4	1	1	1	1	1	4	14
4	1	1	1	1	1	1	1	1	8
5	5	1	1	1	2	1	5	1	17
6	1	1	1	1	2	1	2	1	10
7	5	1	1	1	2	1	2	1	14
8	2	1	1	1	2	2	2	1	12
9	2	2	1	1	2	2	3	1	14
10	2	2	2	1	2	2	3	1	15
11	3	2	2	2	2	2	3	4	20
12	3	2	2	2	2	2	3	1	17
13	3	2	2	2	4	2	3	1	19
14	3	3	3	2	2	2	5	5	25
15	5	3	3	2	2	3	3	1	22
16	3	4	3	3	2	4	3	2	24
17	3	3	3	3	2	3	3	2	22
18	3	3	3	3	2	3	3	3	23

ANEXO 7: Consentimiento informado

Consentimiento informado

La presente investigación es conducida por **VÁSQUEZ POMA, JIMENA**; ex alumna de la Universidad Peruana los Andes. La meta de este estudio es recoger información acerca del tema **“Costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo 2017”**.

Si usted accede a participar en este estudio, se le pedirá responder preguntas en una encuesta que le tomará 15 minutos de su tiempo.

La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario serán codificadas usando un número de identificación y, por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas sus respuestas se destruirán.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante el acto le parece incomodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

.....
Acepto participar voluntariamente en esta investigación, conducida por el Bach. **VÁSQUEZ POMA, JIMENA**. He sido informado de que la meta de este estudio es saber sobre **“Costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo 2017”**.

Me han indicado también que tendré que responder el cuestionario y preguntas en, lo cual tomará aproximadamente 15 minutos.

Reconozco que la información que yo provea en el curso de esta investigación es estrictamente confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi consentimiento. He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi persona. De tener preguntas sobre mi participación en este estudio, puedo contactar con mi persona, **VÁSQUEZ POMA, JIMENA**; Con teléfono N° 971317393

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para eso, puedo contactar con el teléfono anteriormente mencionado.

COMPLEJO RECREACIONAL "LA CABANA" S.A.C.
.....
Hugo Romo Rashuaman
CONTADOR

Consentimiento informado

La presente investigación es conducida por **VÁSQUEZ POMA, JIMENA**; ex alumna de la Universidad Peruana los Andes. La meta de este estudio es recoger información acerca del tema **“Costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo 2017”**.

Si usted accede a participar en este estudio, se le pedirá responder preguntas en una encuesta que le tomará 15 minutos de su tiempo.

La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas al cuestionario serán codificadas usando un número de identificación y, por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas sus respuestas se destruirán.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante el acto le parece incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Desde ya le agradecemos su participación.

.....
 Acepto participar voluntariamente en esta investigación, conducida por el Bach. VÁSQUEZ POMA, JIMENA. He sido informado de que la meta de este estudio es saber sobre **“Costos por órdenes específicas y su influencia en la rentabilidad de empresas restaurantes de servicio móvil de comidas Huancayo 2017”**.

Me han indicado también que tendré que responder el cuestionario y preguntas en, lo cual tomará aproximadamente 15 minutos.

Reconozco que la información que yo provea en el curso de esta investigación es estrictamente confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi consentimiento. He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi persona. De tener preguntas sobre mi participación en este estudio, puedo contactar con mi persona, VÁSQUEZ POMA, JIMENA ; Con teléfono N° 971317393

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido. Para eso, puedo contactar con el teléfono anteriormente mencionado.



DNI: 70041853.

Jacqueline Castañeda

982 308644.

ANEXO 8 : Fotos de aplicación del instrumento