

**Universidad Católica de Santa María**

**Facultad de Ciencias Contables y Financieras**

**Escuela Profesional de Contabilidad**



**EFICACIA DE UN MODELO DE CÁLCULO DE LOS COSTOS DE  
PRODUCCIÓN EN EL ESTADO DE RESULTADOS DE LA  
EMPRESA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS “EL  
CEBILLANO”, AREQUIPA 2018**

Tesis presentada por los Bachilleres:

**Benavente Velez, Leslie Stefany**

**Pinto Llanqui, Sergio Eduardo**

Para optar el Título Profesional de:

**Contador Público**

Asesor:

**Dr. Jiménez Huamán, Juan Carlos**

**AREQUIPA – PERÚ**

**2020**

**DICTAMEN No 1 DEL BORRADOR DE TESIS**

**A** : Dra. Victoria Torres de Manchego  
Decana de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras

**DE** : Juan Carlos Jiménez Huamán - Dictaminador

**TRABAJO DICTAMINADO:** BORRADOR DE TESIS

**TITULO:** "EFICACIA DE UN MODELO DE CALCULO DE LOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCION EN EL ESTADO DE RESULTADOS DE LA EMPRESA DE SERVICIOS GASTRONOMICOS "EL CEBILLANO", AREQUIPA 2019"

**BACHILLERES:** BENAVENTE VELEZ LESLIE STEFANY  
PINTO LLANQUI SERGIO EDUARDO

**FECHA:** Arequipa, 12 de DICIEMBRE del 2019

---

En atención a labor de revisión del Borrador de Tesis, solicitada con expediente 2019000859, cumpro con informar a usted, pueden pasar a la etapa de sustentación, salvo mejor parecer.

Muy atentamente

.....  
Juan Carlos Jiménez H.  
Docente Dictaminador

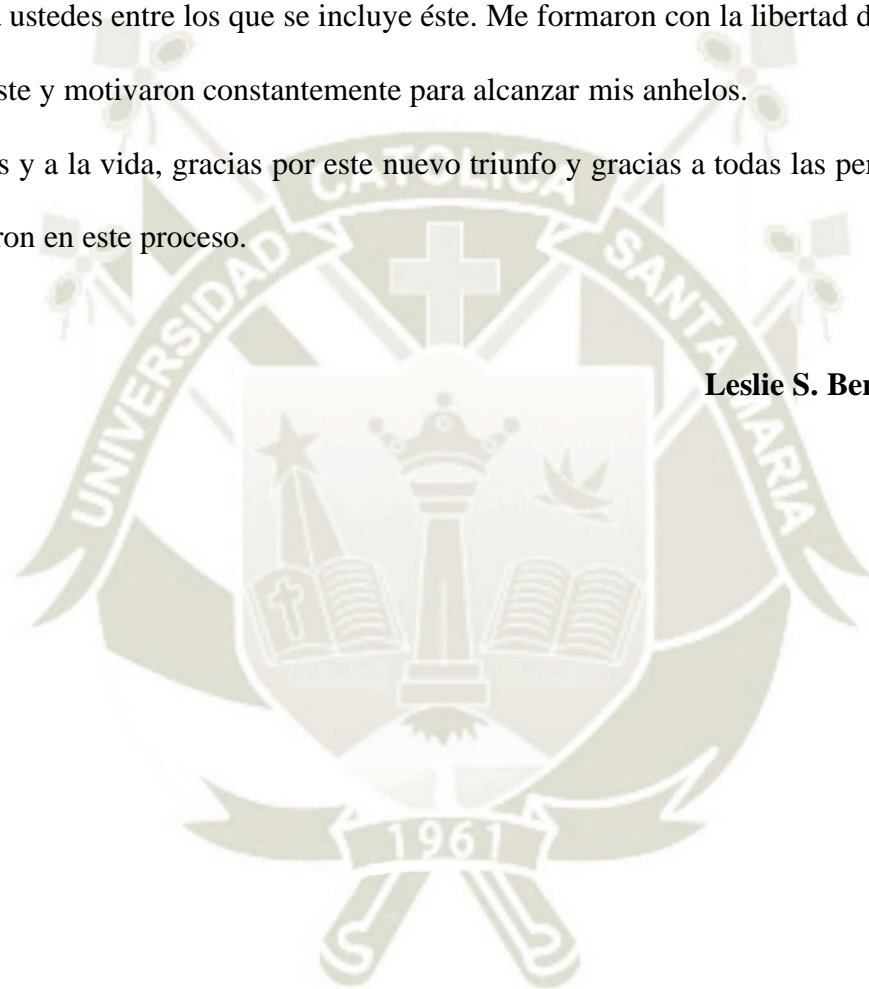


## DEDICATORIAS

A mis padres Silvana y Carlos por su apoyo incondicional desde siempre, por su amor, y valores inculcados para ser la mujer que soy hoy por hoy; muchos de mis logros se los debo a ustedes entre los que se incluye éste. Me formaron con la libertad de hacer lo que me guste y motivaron constantemente para alcanzar mis anhelos.

A Dios y a la vida, gracias por este nuevo triunfo y gracias a todas las personas que me apoyaron en este proceso.

**Leslie S. Benavente Velez**



Dedico de manera especial a mi Madrina Felicitas, pues ella fue mi principal cimiento para la construcción de mi vida profesional, sentó en mí las bases de la responsabilidad, el respeto, el amor al trabajo y los deseos de superación, en ella tengo un espejo el cual me quiero reflejar en sus virtudes infinitas y su gran corazón.

**Sergio E. Pinto Llanqui.**





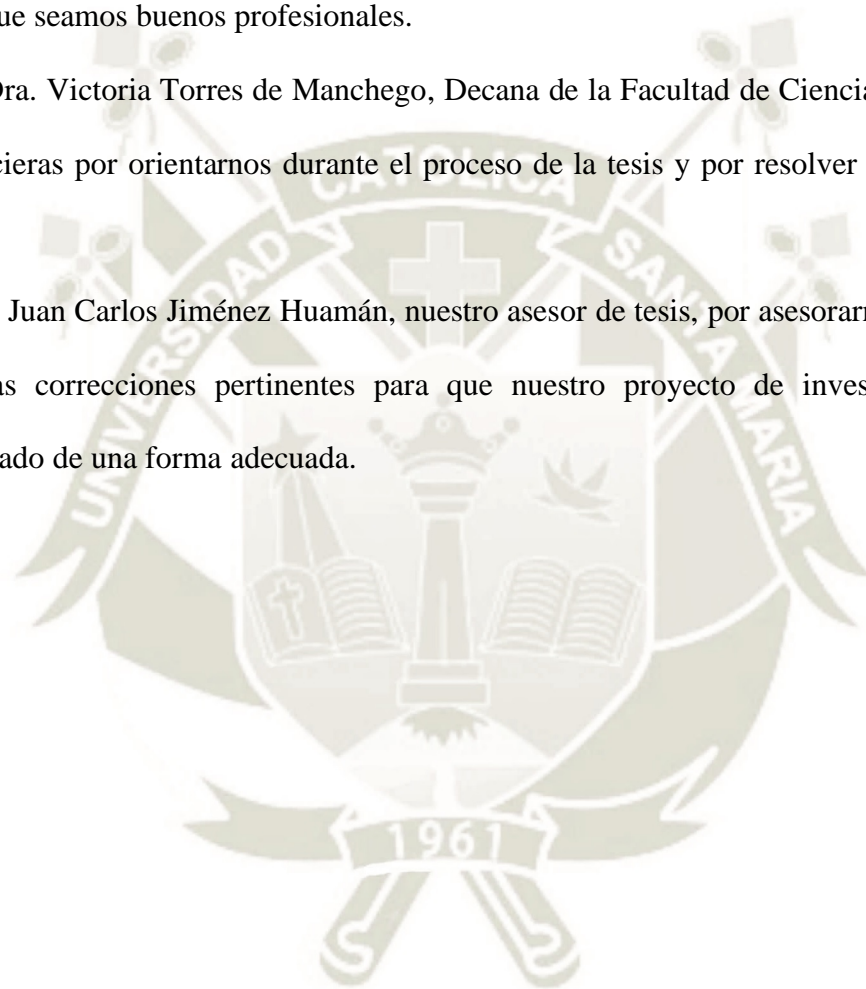
## AGRADECIMIENTO

A nuestra Alma Mater, Universidad Católica de Santa María por habernos acogido durante nuestra vida universitaria.

A nuestra Facultad de Ciencias Contables y Financieras, por todo lo bueno que hicieron para que seamos buenos profesionales.

A la Dra. Victoria Torres de Manchego, Decana de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras por orientarnos durante el proceso de la tesis y por resolver todas nuestras dudas.

Al Dr. Juan Carlos Jiménez Huamán, nuestro asesor de tesis, por asesorarnos y guiarnos con las correcciones pertinentes para que nuestro proyecto de investigación haya finalizado de una forma adecuada.



## RESUMEN

El presente trabajo se enmarca en el análisis de costos de producción de una empresa especializada en gastronomía marina. El objetivo fue evaluar la eficacia de un modelo de cálculo de los costos de producción individualizados, y cómo se ven reflejados en el Estado de Costos de Producción y Estado de Resultados.

La muestra estudiada fue de 21 platos de la carta los cuales tenían mayor rotación en el periodo de estudio de enero a junio de 2018, de la cual se realizó una distribución porcentual de las unidades vendidas que permitió obtener los costos individualizados. El modelo de cálculo se basó en el registro de los costos de producción individualizados desde la recepción de materia prima hasta la entrega del plato al cliente, pasando por la recepción del pedido, el requerimiento de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, mediante formatos propuestos.

El estado de resultados antes y después de la aplicación del modelo de cálculo fue comparado con un análisis cuantitativo para verificar la eficacia y se obtuvo una variación de 24.14 % por lo que se concluyó que los costos de producción individualizados impactan en el Estado de Costos de Producción y Estado de Resultados de la empresa analizada.

*Palabras clave:* costos de producción individualizados, Estado de Costos de Producción, Estado de Resultados, rubro gastronómico.

## ABSTRACT

The present work is framed in the analysis of production costs of a company specialized in marine gastronomy. The objective was to evaluate the modification of a model to calculate individualized production costs and how it is analyzed in the production cost statement and in the income statement.

The sample studied was 21 dishes from the menu which had the highest turnover in the study period from January to June 2018, from which a percentage distribution of the units sold was carried out, which allowed obtaining the individualized costs. The calculation model was based on the recording of individualized production costs from the receipt of raw material to the delivery of the plate to the customer, through the receipt of the order, the requirement of direct labor and indirect manufacturing costs, through proposed formats.

The income statement before and after the application of the calculation model was compared with a quantitative analysis to verify the effectiveness and a variation of 24.14% was obtained, therefore, it was concluded that the individualized production costs impact on the Cost Statement of Production and Income Statement of the analyzed company.

*Keywords:* individualized production costs, Production Cost Statement, Income Statement, gastronomic item.



## INTRODUCCIÓN

La determinación de los costos de producción dentro de las empresas es un factor sensible para el análisis económico – financiero de las mismas. Es importante determinar un método adecuado que asegure que los cálculos de los costos de producción individualizados sean los más seguros para el análisis de los resultados como es el Estado de Resultados.

El rubro del sector gastronómico, por la naturaleza del negocio, tiende a ser un rubro con diversos “puntos ciegos” los cuales impactan en el margen del negocio, y además en los precios ofertados al mercado. El déficit de información sobre los costos de producción individualizados puede generar un estado de resultados erróneo; por tanto, el trabajo de contabilidad es realizar un costo y un precio en base a análisis detallados que aseguren una operatividad adecuada a la estrategia de la empresa.

Teniendo en cuenta la problemática existente en la empresa objeto de estudio; se busca, aplicar una propuesta de solución que por medio de un análisis contable se obtendría un impacto positivo en los márgenes de ganancia y mejora sobre la toma de decisiones en la empresa frente al análisis del Estado de Resultados confiable.



## INDICE

<b>DEDICATORIAS .....</b>	<b>iii</b>
<b>AGRADECIMIENTO .....</b>	<b>v</b>
<b>RESUMEN .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>viii</b>
<b>CAPITULO I.....</b>	<b>16</b>
<b>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....</b>	<b>16</b>
1. DESCRIPCIÓN DE LA PROBLEMÁTICA .....	16
2. ENUNCIADO DEL PROBLEMA .....	17
3. ÁREA DE INVESTIGACIÓN .....	17
3.1. Área de Conocimiento .....	17
3.2. Operacionalización de las Variables .....	17
3.3. Formulación de Problema.....	19
4. JUSTIFICACIÓN .....	20
4.1. Justificación Profesional.....	20
4.2. Justificación Práctica.....	20
4.3. Justificación Económica.....	21
5. OBJETIVOS .....	21
5.1. Objetivo Principal .....	21
5.2. Objetivos Específicos .....	21
6. MARCO TEÓRICO .....	22
6.1. Antecedentes de la Investigación .....	22
6.2. Marco conceptual .....	24
6.2.1. Concepto de Costos .....	24
6.2.2. Clasificación del Costo .....	25

6.2.3.	Costos de Producción.....	28
6.2.4.	Elementos del Costo de Producción .....	29
6.2.5.	Sistemas de Costos y la competitividad empresarial .....	30
6.2.6.	Contabilidad de Costos y los sistemas de control de gestión.....	30
6.2.7.	El Estado de Resultados y la toma de decisiones .....	33
6.2.8.	Componente del Estado de Resultados .....	34
6.2.9.	Venta e Ingresos .....	34
6.2.10.	Estado de costos de producción.....	36
7.	HIPÓTESIS .....	37
7.1.	Hipótesis General .....	37
7.2.	Hipótesis Específicas.....	37
<b>CAPITULO II.....</b>		<b>38</b>
<b>PLAN METODOLÓGICO.....</b>		<b>38</b>
1.	TIPO, NIVEL Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN .....	38
1.1.	Tipo de Investigación .....	38
1.2.	Nivel de Investigación.....	38
1.3.	Diseño de Investigación.....	38
2.	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS.....	38
3.	CAMPO DE VERIFICACIÓN.....	39
3.1.	Ubicación Espacial.....	39
3.2.	Ubicación Temporal.....	39
3.3.	Unidades de Estudio.....	39
4.	ESTRATEGIA DE RECOLECCIÓN DE DATOS .....	39
5.	ESTRATEGIA DE SISTEMATIZACIÓN .....	40
<b>CAPITULO III.....</b>		<b>41</b>
<b>DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL .....</b>		<b>41</b>

1. GENERALIDADES.....	41
1.1. Descripción de la empresa.....	41
1.2. Visión, Misión.....	41
1.2.1. Visión.....	41
1.2.2. Misión.....	41
1.3. Organización administrativa.....	42
2. OPCIONES DE PLATOS DE LA EMPRESA.....	43
3. INSUMOS INTERVINIENTES EN LA PREPARACIÓN.....	44
4. PROCESO DE PREPARACIÓN DE PLATOS.....	48
5. ESTADO DE RESULTADOS PERIODO DE ESTUDIO.....	49
<b>CAPITULO IV.....</b>	<b>55</b>
<b>PROPUESTA DE MEJORA.....</b>	<b>55</b>
1. INTRODUCCIÓN A LA PROPUESTA.....	55
2. DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	55
2.1. Proyecto.....	55
2.2. Documentos de Trabajo.....	56
2.3. Aplicación del sistema de costos.....	58
2.3.1. Datos generales del caso.....	58
2.3.2. Cálculo de costos.....	60
2.3.2.1. Materia Prima.....	60
2.3.2.2. Mano de obra.....	64
2.3.2.2.1. Mano de Obra Directa.....	66
2.3.2.2.2. Mano de Obra Indirecta.....	68
2.3.2.3.....	70
2.4. Hojas de Costos.....	72
2.5. Asientos Contables.....	74



3. COMPARATIVO DEL ESTADO DE RESULTADOS-ANÁLISIS CUANTITATIVO.....	79
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>80</b>
<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>81</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>82</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>85</b>

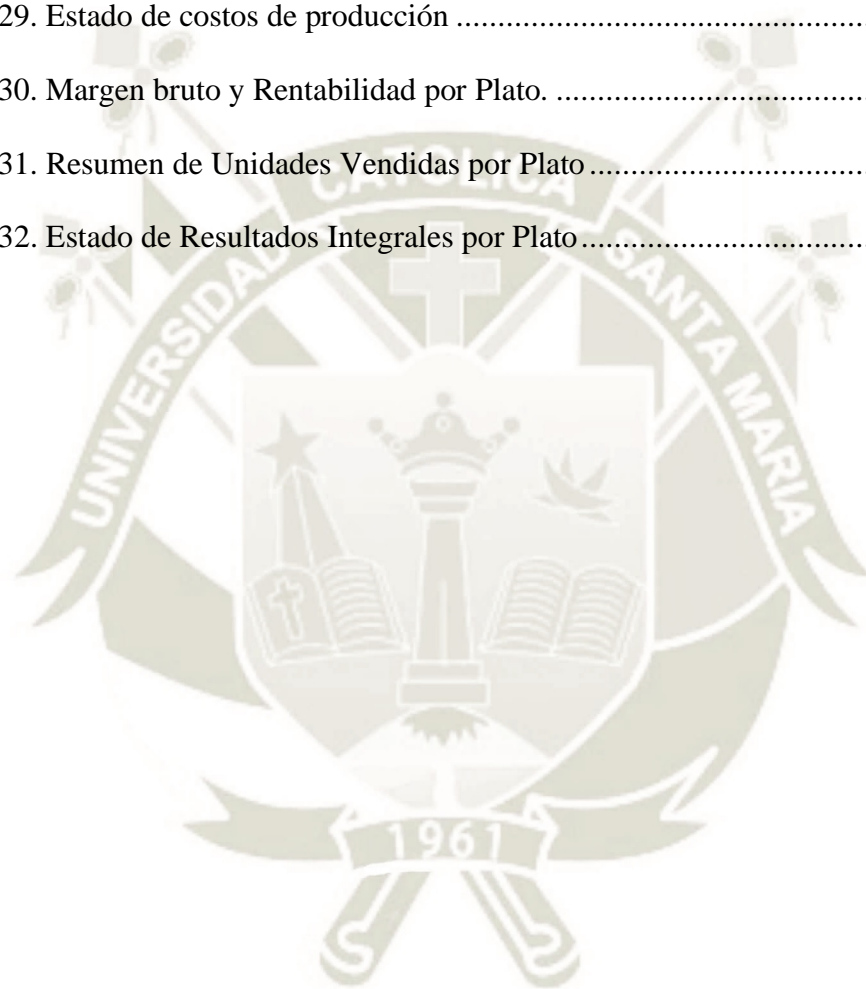




## Índice de Tablas

Tabla 1. Operacionalización de Variable Dependiente.....	18
Tabla 2. Operacionalización de Variables Independientes .....	18
Tabla 3 Insumos y especias intervinientes en la preparación.....	45
Tabla 4. Pescados y mariscos intervinientes en la preparación.....	46
Tabla 5. Verduras intervinientes en la preparación .....	47
Tabla 6 .Estado de Resultados Integrales Enero a Junio 2018 .....	49
Tabla 7 .Composición de Ventas Semestral.....	50
Tabla 8. Ranking de Cocina.....	50
Tabla 9. Registro de Compras .....	52
Tabla 10. APP de Compras .....	53
Tabla 11. Factura de compra .....	54
Tabla 12. Formato de Costos de Producción.....	57
Tabla 13. Formato de Planillas .....	58
Tabla 14. Muestra de platos .....	58
Tabla 15. Resumen de unidades vendidas.....	59
Tabla 16. Tabla de Insumos – Sección A.....	61
Tabla 17. Tabla de Insumos – Sección B.....	61
Tabla 18. Tabla de Insumos – Sección C.....	62
<b>Tabla 19. Costo de materia prima por porción.....</b>	<b>63</b>
Tabla 20. Mano de Obra Directa – Sección A.....	66
Tabla 21. Mano de Obra Directa – Sección B.....	66
Tabla 22. Mano de Obra Directa por Plato. ....	67
Tabla 23. Costos de mano de obra indirecta. ....	68

Tabla 24. Proyección de Mano de Obra Indirecta. ....	68
Tabla 25. Mano de Obra Indirecta por Plato. ....	69
Tabla 26. Proyección de Costos Indirectos de Fabricación. ....	71
Tabla 27. Costo Indirecto de Fabricación por Plato. ....	72
Tabla 28. Resumen de Costo de Producción por Plato. ....	73
Tabla 29. Estado de costos de producción ....	74
Tabla 30. Margen bruto y Rentabilidad por Plato. ....	75
Tabla 31. Resumen de Unidades Vendidas por Plato ....	76
Tabla 32. Estado de Resultados Integrales por Plato.....	78



## Índice de Figuras

Figura 1. Elementos del Costo.....	32
Figura 2. Organigrama de la empresa .....	42
Figura 3. Flujograma proceso de preparación de platos .....	48
Figura 4. Organigrama de la empresa .....	65
Figura 5. Representación Porcentual de los Elementos del costo con relación con las ventas .....	77
Figura 6. Estados de Resultados Comparativo Análisis Cuantitativo.....	79
Figura 7. Flujograma de preparación "Achicharrado de pescado" .....	88
Figura 8. Flujograma de preparación "Causa de camarón" .....	91
Figura 9. Flujograma de preparación "Ceviche de erizo".....	93
Figura 10. Flujograma proceso de preparación "Cebiche de pescado".....	94
Figura 11. Flujograma de preparación "Cebiche mixto" .....	96
Figura 12. Flujograma de preparación "Cebichop de pescado" .....	97
Figura 13. Flujograma de preparación "Cebichop mixto" .....	97
Figura 14. Flujograma de preparación "Pulpo al olivo" .....	103
Figura 15. Flujograma de preparación "Tiradito de pescado" .....	106
Figura 16. Flujograma de preparación "Tiradito en salsa de rocoto" .....	107



## CAPITULO I

### PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

#### 1. DESCRIPCIÓN DE LA PROBLEMÁTICA

La Empresa objeto de estudio, es una empresa dedicada a los servicios gastronómicos principalmente en base a pescados y mariscos. Actualmente su carta cuenta con más de 130 platos principales; además de entradas, bebidas y postres que la complementan; teniendo una capacidad de atención de 30 a 35 clientes diariamente con una facturación anual de 500 mil soles.

Los servicios contables han sido tercerizados, y se ha logrado notar que la falta de experiencia del manejo contable sobre el sector gastronómico del servicio contratado, no gestiona información acertada de los costos de producción, debido a que los insumos que se compran no son prorrateados entre los distintos platos; por lo tanto, sin el cálculo del costo unitario por plato hay incertidumbre en los márgenes de comercialización. Por otro lado, el registro contable no se hace de la forma correcta ya que se destinan insumos a una cuenta errónea.

La inexistencia de un inventario originado por la falta de control trae un exceso o insuficiencia del mismo; es decir, al desconocer los insumos en almacén se puede generar compras innecesarias o simplemente no encontrar el insumo necesario que perdería su vida útil.

Desde el aspecto contable ésta falta de información detallada implica que el Estado de Resultados de la Organización no muestre una información confiable para el Directorio de la empresa; con este problema la empresa se encuentra en riesgo de presentar Estados de Resultados errados y realizar cálculos equivocados de precios de venta y costos de producción.



El presente trabajo busca determinar los costos de producción individualizados de 21 platos que se encuentran en la carta de la empresa objeto de estudio escogidos por mayor rotación y realizar un recálculo del Estado de Resultados para determinar cuál es el efecto del mismo para la empresa.

## **2. ENUNCIADO DEL PROBLEMA**

Eficacia de un modelo de cálculo de los costos de producción en el Estado de Resultados de la empresa de servicios gastronómicos “El Cebillano”, Arequipa 2018

## **3. ÁREA DE INVESTIGACIÓN**

### **3.1. Área de Conocimiento**

#### **Área General**

Ciencias Jurídicas y Empresariales

#### **Área Específica**

Ciencias Contables y Financieras

#### **Especialidad**

Contabilidad

#### **Línea**

Costos

### **3.2. Operacionalización de las Variables**

#### **Variable Dependiente**

- Costos de Producción

**Tabla 1. Operacionalización de Variable Dependiente**

Variable Dependiente	Definición	Dimensiones	Subdimensiones
<b>Costos de Producción</b>	Registro detallado de actividades de costos y de unidades que intervienen en un proceso productivo	Materia Prima	Cuenta 24 (Materias Primas) (PCGE)
		Mano de Obra	Cuenta 62 (Gastos de personal, directores y gerentes) (PCGE)
		Costos Indirectos de Fabricación	Cuenta 91 (Costos de Producción) (PCGE)
			Cuenta 25 (Materiales auxiliares, suministros y repuestos) (PCGE)
			Cuenta 26 (Envases y Embalajes) (PCGE)
			Cuenta 63 (Gastos de servicios prestados por terceros) (PCGE)
			Cuenta 64 (Gastos por tributos) (PCGE)
			Cuenta 65 (Otros gastos de gestión) (PCGE)
Cuenta 68 (Valuación y Deterioro de Activos y Provisiones) (PCGE)			

Fuente: Elaboración Propia

### Variables Independientes

- Estado de Costos de Producción
- Estado de Resultados Integrales

**Tabla 2. Operacionalización de Variables Independientes**

Variables	Definición	Dimensiones	Subdimensiones
<b>Estado de Costos de Producción</b>	En él se tiene un registro de los elementos de producción empleados en el proceso de transformación (material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.	Inventario Inicial / final de Producción	Cuenta 24 (Materia Prima) (PCGE)
			Cuenta 25 (Materiales Auxiliares, Suministros y Repuestos) (PCGE)
		Costos Directos de Producción	Cuenta 41 (Remuneraciones y participaciones por pagar) (PCGE)
		Costos Indirectos de Producción	Cuenta 42 (Cuentas por Pagar Comerciales Terceros) (PCGE)

<b>Estado de Resultados</b>	Da a conocer ganancias o pérdidas de la empresa en un periodo determinado, o sea muestra la rentabilidad de la empresa. Así mismo, el Gerente puede deducir si se obtuvo utilidad o pérdida en el periodo evaluado.	Ingresos	Cuenta 70 (Ventas) Cuenta 74 (Descuentos, rebajas y bonificaciones concedidos) (PCGE)
		Costos	Cuenta 69 (Costo de Ventas) Cuenta 91 (Gastos de Producción)
		Gastos	Cuenta 94 (Gastos Administrativos) Cuenta 95 (Gastos de Ventas)

**Fuente:** Elaboración Propia

### 3.3. Formulación de Problema

#### Problema Principal

¿Cuál es la eficacia de la aplicación de un modelo de cálculo de los costos de producción individualizados en el Estado de Resultados de la empresa de servicios gastronómicos “El Cebillano” ?, Arequipa 2018.

#### Problemas Secundarios

- ¿Cómo es el Estado de Resultados de la empresa de servicios gastronómicos “El Cebillano” **antes** de aplicar el modelo de cálculo de los costos de producción individualizados?
- ¿Cómo es el Estado de Resultados de la empresa de servicios gastronómicos “El Cebillano” **después** de aplicar el modelo de cálculo de los costos de producción individualizados?



## **4. JUSTIFICACIÓN**

### **4.1. Justificación Profesional**

El presente trabajo permite a los profesionales de la carrera de Contabilidad, el estudio del factor determinante para la fiabilidad de la información contable, como es el cálculo de los costos de producción individualizados y su impacto en el Estado de Resultados.

Por consiguiente, se busca ampliar el conocimiento acerca del tema y su aplicación en la realidad; sabiendo que los costos de producción individualizados son importantes, ya que sobre estos se tomará decisiones para la resolución del problema que se le presenta a gran parte de las empresas al momento de determinar sus costos y precios.

Controlar los costos de restaurantes es una de las tareas más arduas para llevar a cabo prácticamente todos los días y un profesional contable es un elemento determinante para que la información contable entregada sea fiable, de ello depende que los resultados financieros sean satisfactorios, por eso es la importancia del control.

### **4.2. Justificación Práctica**

Teniendo en cuenta la problemática existente en la empresa objeto de estudio; se busca, aplicar una propuesta de solución que por medio de un análisis contable se obtendría un impacto positivo en los márgenes de ganancia tomando como muestra la empresa de servicios gastronómicos.

Como beneficio de ésta investigación se puede obtener un mejor crecimiento sobre los costos que incurren en la preparación de los platos, así como hacer un mejor cálculo de la rentabilidad por plato y establecer de ésta manera un adecuado margen de rentabilidad.



### 4.3. Justificación Económica

La finalidad contable es que el manejo de la información se suministre de una forma adecuada para que el informe económico de la empresa sea útil a los usuarios y con ello apoyar a la toma de decisiones del Directorio de la empresa para hacer frente al mercado actual.

Los rubros gastronómicos y turísticos de nuestro país son los que tienen mayor potencial convirtiéndose así en factores importantes sobre todo en el sur; por lo que, el trabajo de investigación pretende orientar a los futuros emprendedores sobre las funciones, acciones y características a tomar, para poder llevar la administración de dicho emprendimiento a un nivel óptimo y así fomentar nuestra diversa gastronomía con alguno de nuestros más emblemáticos platos bandera.

## 5. OBJETIVOS

### 5.1. Objetivo Principal

Evaluar la eficacia del modelo de cálculo de los costos de producción individualizados en el Estado de Resultados de la empresa de servicios gastronómicos “El Cebillano”.

### 5.2. Objetivos Específicos

- Analizar el Estado de Resultados de la empresa de servicios gastronómicos “El Cebillano” **antes** de aplicar el modelo de cálculo de los costos de producción individualizados.
- Analizar el Estado de Resultados de la empresa de servicios gastronómicos “El Cebillano” **después** de aplicar el modelo de cálculo de los costos de producción individualizados.

## 6. MARCO TEÓRICO

### 6.1. Antecedentes de la Investigación

En el 2010, Garzón Moreno, Jenny Alexandra y Quimbita Cadena, Bertha Verónica realizaron el trabajo denominado **“Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería “La Catedral” ubicada en la provincia de Chaco – Resistencia para el mes de junio del 2010”** para la obtención del Título de Contador Público en la escuela profesional de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Cuenca del Plata (Garzón Moreno & Quimbita Cadena, 2010) , alcanzando los siguientes resultados: La falta de un sistema de costos en la panadería tuvo como consecuencia un inadecuado control de los elementos del costo; por lo tanto, la información que se obtuvo no era confiable y por ende el cálculo de los costos unitarios tampoco.

Hubo un incorrecto manejo del inventario en la panadería por tal motivo no contaban con la información exacta de los suministros que estaban destinados para elaborar el producto final y como resultado de esto pudo existir un sobreabastecimiento o desabastecimiento de las mercaderías. Los papeles de trabajo y documentos contables, que son parte importante para la utilización de los elementos del costo, no existieron en la panadería, esto dificultó la adecuada determinación de los costos de producción.

En el 2011, Becerra, B. Luis S. realizó el trabajo denominado **“Diseño e implementación de un sistema de contabilidad de costos para una franquicia de los cebiches de la Rumiñahui ubicado en el sector de Carapungo de la ciudad de Quito”**, para la obtención del Título de Ingeniero en Contabilidad y Auditoría CPA (Becerra, 2011) en la escuela profesional de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica del Norte, alcanzando los siguientes resultados:

Según el estudio se determinaron PROS como que los trabajadores eran permanentemente capacitados tanto como para el área de atención al cliente como para la preparación de platos. Existe un manual donde se señala las políticas y la descripción de cada cargo lo cual esto es muy importante para la persona que vaya a ocupar un cargo en específico para que sepa que es lo que va a hacer. Los menús preparados fueron de excelente calidad a causa de que la materia prima que se utilizaba en este lugar fue de buena calidad también. Otro punto rescatable es que la empresa tuvo sentido de higiene ya que sus utensilios, muebles, máquinas se encontraron en buen estado. Y por otro lado tenemos los CONTRAS, la empresa no contaba con un sistema que le permitiera conocer los costos de cada periodo. La rentabilidad generada por la empresa no fue muy clara. La posible pérdida de ingredientes pudo ser a consecuencia de un mal manejo de los inventarios.

En la segunda quincena de junio de 2012, el Contador Público Colegiado Isidro Chambergó, Guillermo realizó un informe especial de título **“Lineamientos generales para la determinación de costos en establecimientos de actividades gastronómicas”** (Isidro Chambergó, 2012) dicho informe fue publicado en la revista Actualidad Empresarial y se habló básicamente sobre las preocupaciones de los propietarios de restaurantes gastronómicos sobre como incrementar la rentabilidad que podría ser reduciendo los costos fijos o aumentando la facturación, según la especialista en administración y costos en establecimientos gastronómicos, Dalila Vermeulen. Finalmente, del trabajo anterior se rescatan los lineamientos generales para determinar adecuadamente los costos de producción, sobre todo en el aspecto de las etapas de cálculo.



En el 2016, Hernández Colina, Jefferson Joselito realizó el trabajo denominado **“Sistemas de Costos de Producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa El Paisa EIRL, Distrito de Cusco, Periodo agosto – octubre 2016”** para la obtención del Título de Contador Público (Hernandez Colina, 2017) en la escuela profesional de Contabilidad de la Universidad Privada Antenor Orrego alcanzando los siguientes resultados:

El estudio permitió comparar de manera objetiva los costos reales y los costos estimados de la empresa analizada. Logrando disminuir los costos de producción de los mismos. A través de la aplicación del sistema de costos de producción específica, permitió saber los precios reales y la utilidad que genera cada potaje. Finalmente, que a través de la aplicación del Sistema de Costos de Producción Específico, se logró la disminución de los costos de producción en un 13.8%, impactando positivamente en la misma proporción en los márgenes de utilidad bruta de la empresa.

Del trabajo mencionado se puede rescatar el sistema de costos de producción y como posteriormente fue utilizado para la determinación del costo, dejando de lado el precio por ser una variable que se compone por los precios del mercado en el caso del presente trabajo.

## **6.2. Marco conceptual**

### **6.2.1. Concepto de Costos**

Los contadores definen el costo como un sacrificio de recursos que se asigna para lograr un objetivo específico (Horngren, 2012).

### 6.2.2. Clasificación del Costo

Según Horngren (Horngren, 2012) Los costos se clasifican en costos fijos y variables. Los costos se definen como variables o fijos, con respecto a una actividad específica y durante un periodo de tiempo determinado:

- Un costo fijo se mantiene estable en su totalidad durante cierto periodo de tiempo, a pesar de los amplios cambios en el nivel de actividad o volumen total.
- Un costo variable cambia totalmente en proporción con los cambios relacionados con el nivel de actividad o volumen total.

Además de esta clasificación, existen clasificaciones más detalladas:

#### a. En función a los periodos de contabilidad:

- **Costos Corrientes:** Son los incurridos durante el ciclo de producción como por ejemplo los jornales que se utilizan para la producción.
- **Costos Diferidos:** Son las erogaciones que se realizan en un momento distinto (forma diferida) como son los alquileres, seguros y depreciaciones, entre otros.

#### b. Según la forma de producir:

Según Polo (Polo Garcia, 2013), los costos se dividen en:

- **Costos por órdenes específicas de producción:** Se utilizan en aquellas empresas que operan sobre pedidos especiales de clientes, en donde los costos se acumulan por cada orden de pedido, se conoce el destinatario de

los bienes o servicios y por lo general el cliente es quien define las características del producto.

- **Costos por procesos continuos de producción:** Se utiliza en aquellas empresas que producen en serie y en forma continua, donde los costos se acumulan por departamentos, los costos son promedios, la oferta antecede a la demanda y se acumulan existencias de productos terminados en un inventario (Polo Garcia, 2013).
- **Costos por ensamble:** Es utilizado por aquellas empresas cuya función es armar un producto con base en unas piezas que lo conforman, de acuerdo con las especificaciones establecidas por un productor, sin hacerle transformación estructural al bien (Polo Garcia, 2013).

**c. Según la forma de producir:**

- **Costos históricos:** Llamados también reales, son aquellos en los que primero se produce el bien o se presta el servicio y posteriormente se calculan o determinan los costos. Los costos del producto o servicio se conocen al final del periodo. Este sistema tiene sus desventajas, ya que para conocer el costo real de un producto o servicio se tienen que elaborar los estados financieros al final del ciclo contable (Polo Garcia, 2013).
- **Costos predeterminados:** Son aquellos en los que primero se determinan los costos y luego se realiza la producción o la prestación del servicio. Se clasifican en: Costos estimados (final del periodo) y costos estándares (antes de iniciar el periodo) (Polo Garcia, 2013).



**d. Según la forma de imputación de unidades de producto:**

- **Costos directos:** El nombre de «directo» tiene que ver con la variación «directa» del elemento del costo con el volumen de producción (Hoyos Olivares, 2017).
- **Costos indirectos:** El nombre de «indirecto» proviene por la incidencia en el proceso productivo de modo indirecto. Dicho de otro modo, si para hacer la producción es necesaria la intervención de supervisores, maquinaria que se deprecia, mantener la planta de producción limpia, pagar el alquiler del local, etc., sin los gastos la producción no sería posible o no alcanzaría los estándares pedidos (Hoyos Olivares, 2017).

**e. Según el tipo de variabilidad:** En esta clasificación tenemos los costos variables, semivariables, fijos y semifijos.

- **Costos variables:** Son aquellos que aumentan o disminuyen en una forma directamente proporcional al volumen de producción; esto es, si la producción aumenta el costo variable también aumenta en esa misma proporción (Polo Garcia, 2013).
- **Costos fijos:** Son aquellos en los que la empresa incurre durante un período haya o no producción (Polo Garcia, 2013).
- **Costos semivariables o semifijos:** Son aquellos que aumentan o disminuyen en una forma independiente al volumen de producción, y tienen una parte fija y una parte variable (Polo Garcia, 2013).

### 6.2.3. Costos de Producción

Son aquellos en que la planta incurre en la fabricación de un bien o la prestación de un servicio en un periodo determinado (Polo Garcia, 2013).

El registro de los costos de producción se realiza en dos etapas: Primero a través de la concentración de los costos por cada elemento (cuenta del Debe) y finalmente por la transformación de los elementos para la incorporación a sus procesos (cuenta del Haber). Los recursos que intervienen deben ser controlados en función al número y la calidad de las partes de cada componente, además por los niveles de inventarios (recursos físicos) o de disponibilidad (mano de obra). Finalmente, por las políticas para la compra de insumos y contratación de servicios intervinientes.

En cuanto a los esquemas de costos son divididos por tres etapas:

- **Costo Primo:** Es la sumatoria de los costos de material directo y la mano de obra directa. Se llama primo por cuanto son primeros en la producción (Polo Garcia, 2013).
- **Costos de Conversión:** Es la sumatoria de los costos de mano de obra directa y la carga fabril o costos indirectos de fabricación. Se le llama así porque la mano de obra directa y la carga fabril transforman la materia prima o a los materiales en un producto totalmente terminado y apto para la venta (Polo Garcia, 2013).
- **Costos de Producción:** Es la sumatoria de los tres elementos del costo incurridos en un periodo determinado, y son: materiales directos, mano de obra directa y carga fabril (Polo Garcia, 2013).

Adicionalmente a estos costos indicados, debe considerarse los costos de comercialización, que finalmente hará que el producto sea puesto en el mercado. Cabe mencionar que los costos indirectos deben ser aplicados de manera razonable que consideren la naturaleza del servicio adquirido o producido y además de la forma de cómo estos costos han sido generados.

#### 6.2.4. Elementos del Costo de Producción

- **Materia Prima:** Elementos utilizados en la fabricación o producción de bienes, que son sometidos a uno varios procesos de transformación y, al término de los mismos, dan origen a algunos productos o bienes totalmente diferentes de aquellos insumos originales [...] (Ramirez Molinares, Garcia Barbosa, & Pantoja Algarin, 2010).
- **Mano de Obra Directa:** Es la fuerza laboral que realiza las labores propias o reales de producción; o sea de aquellos operarios que transforman la materia prima o los materiales en un producto totalmente terminado, apto para la venta (Polo Garcia, 2013).
- **Mano de obra indirecta:** Es la fuerza laboral que no transforma la materia prima o el material en un producto terminado, sino que presta apoyo o asesoría a la producción (Polo Garcia, 2013).
- **Costo indirecto de fabricación:** Lo integran todas aquellas erogaciones que siendo necesarias para lograr la producción de un artículo no es posible determinar en forma precisa la cantidad que corresponde a la unidad producida (Polo Garcia, 2013).



### **6.2.5. Sistemas de Costos y la competitividad empresarial**

Un sistema de costos es un conjunto de procedimientos técnicos, administrativos y contables que se emplea en un ente para determinar el costo de sus operaciones en sus diversas fases de manera de utilizarlo para fines de información contable, control de gestión y base para la toma de decisiones (Gerencie.com, 2017).

Se define competitividad como: "el conjunto de instituciones, políticas y factores que determinan el nivel de productividad de un país" (Foro Mundial Economico, 2010)

Se puede considerar la competitividad empresarial en un doble aspecto; como competitividad interna y como competitividad externa. La competitividad interna está referida a la competencia de la empresa consigo misma a partir de la comparación de su eficiencia en el tiempo y de la eficiencia de sus estructuras internas (productivas y de servicios.) Este tipo de análisis resulta esencial para encontrar reservas internas de eficiencia, pero por lo general se le confiere menos importancia que al análisis competitivo externo, el cual expresa el concepto más debatido, divulgado y analizado universalmente (Perez Bengochea, 2009).

### **6.2.6. Contabilidad de Costos y los sistemas de control de gestión**

La contabilidad general tiene varias ramas de estudio y una de ellas es la Contabilidad de Costos en la cual podemos registrar, resumir, analizar y por ende interpretar cada uno de los detalles de ésta como pueden ser los costos de materiales, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación incurridos para la creación de productos o servicios de la entidad con la finalidad de poder medir,

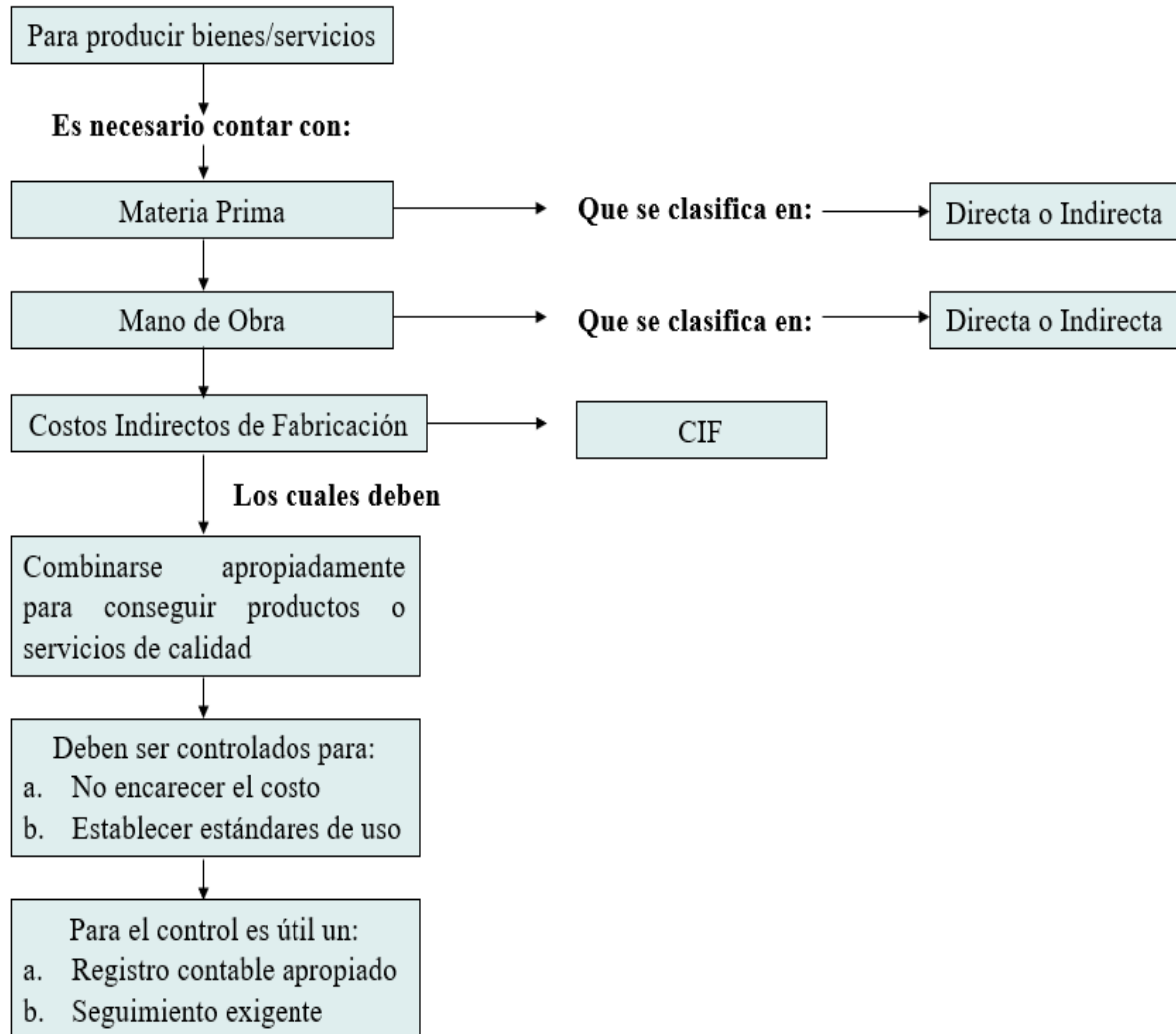
controlar y analizar los resultados obtenidos del proceso de producción a través de lo que es la obtención del costo (Lazo Palacios, 2013).

Basado en lo anterior, la Contabilidad de Costos funciona como fuente de información necesaria que facilita la gestión ayudando a la empresa en el cumplimiento de sus objetivos estratégicos, ya que los logros previstos deberían materializarse en la mejora con respecto a la rentabilidad de la empresa. Así mismo, dicha información ayuda a los directivos a planificar y controlar las operaciones de la organización.

La planificación y el control están íntimamente relacionados, ya que el marco de referencia en el cual funciona el control viene a ser la planeación, de la retroalimentación se puede identificar las necesidades de ajuste para el desarrollo de nuevas estrategias. Los sistemas de control de gestión son rutinas y procedimientos formales basados en información que los gerentes usan para mantener y alterar patrones en las actividades de la organización (Salgado Castillo & Calderón Pinzón, 2014).

Por otro lado, la Contabilidad de Costos puede medir la calidad y productividad de los productos, dentro de esto está el análisis y la síntesis del costo total de producción.

## ELEMENTOS DEL COSTO



**Figura 1.** Elementos del Costo  
Fuente: **Becerra, 2011**



### 6.2.7. El Estado de Resultados y la toma de decisiones

Estado de Resultados es conocido también como: “Estado de Ingresos y Egresos, Estado de Operaciones, Estado de Rendimientos, etc., es un compendio esquemático de las operaciones de la empresa durante un período de tiempo determinado; por lo tanto, contiene el resumen del movimiento operativo entre dos fechas, sirviendo de nexo entre dos balances sucesivos”. Además, señala que “el periodo o ejercicio contable que abarca el estado de ganancias y pérdidas, puede comprender una semana, un mes, un trimestre o un año siendo lo más usual que cubra un año calendario como período o ejercicio contable” (Jiménez Huamán, 2014).

Este informe financiero refleja la magnitud de la disminución o incremento del capital contable por lo que muestra un esbozo del desempeño en un periodo de tiempo, esto es importante en la toma de decisiones ya que se puede pronosticar el nivel de ventas y esto a la vez tener gran influencia en decisiones sobre préstamos, inversiones o tercerizaciones que afectan el capital contable (Reyes & Cadena, 2014).

La evaluación de los estados financieros en los cuales está incluido el Estado de Resultados permite identificar problemas y alternativas de solución en entornos como la rentabilidad, endeudamiento, solvencia, liquidez, capacidad productiva, rotación.

### 6.2.8. Componente del Estado de Resultados

El Estado de Resultados (Ministerio de Economía y Finanzas, 2018) debe mostrar aquella información que se relaciona con las operaciones en un periodo contable, para poder determinar la utilidad o pérdida neta del periodo en cuestión. Asimismo, el Estado de Resultados detallará la forma en la que se obtiene la utilidad o pérdida por lo que según la Norma Internacional NIC 1, la Información mínima en el estado del resultado integral del periodo, la cual es la siguiente:

- Beneficio por actividades ordinarias.
- Costos financieros.
- Intervención de las asociadas y negocios conjuntos en los resultados.
- Gastos por tributos.
- Importes que comprenda el total de:
  - Totalidad luego de impuestos de las operaciones discontinuadas.
  - Beneficio o pérdida después de impuestos identificada por el cálculo a Valor Razonable restando el Costo de Venta, o por la disposición fiscal.
- Resultados.
- Componentes clasificados por naturaleza
- Implicación en el otro resultado integral de las asociadas y negocios.
- Resultado integral total.

### 6.2.9. Venta e Ingresos

De acuerdo con la NIF A-5 los ingresos se definen como: “el incremento de los activos o el decremento de los pasivos de una entidad durante un periodo contable

con un impacto favorable en la utilidad o pérdida neta o en su caso, en el cambio neto en el patrimonio contable y consecuentemente en el capital ganado o patrimonio contable respectivamente” (Román Fuentes, 2019).

El ingreso debe reconocerse cuando el impacto sobre el capital contable a través de la pérdida o utilidad neta mediante el movimiento de los activos y pasivos. Por tanto, no se reconocen como ingreso los incrementos de activos provenientes de la disminución de otros activos, el aumento del capital contable que proviene como consecuencia de movimientos de propietarios; así también no se debe de considerar o reconocerse como ingreso la disminución del pasivo que deriva de la disminución de activos. Los ingresos se pueden clasificar en:

- a) **Ingresos Ordinarios:** Son los que derivan de transacciones, transformaciones internas y son generados por el giro principal de la organización, a su vez son reflejados en la cuenta de ventas (Instituto Mexicano de Contadores Públicos, 2019).
- b) **Ingresos No Ordinarios:** No son propios del giro principal de la organización ya que se derivan de transacciones, transformaciones internas y otros eventos inusuales. Los ingresos financieros se obtienen por motivos relacionados con el manejo de dinero (Instituto Mexicano de Contadores Públicos, 2019).

Las actividades ordinarias como las ganancias están dentro de lo que es ingresos.

En cuanto a lo que son las actividades ordinarias éstas corresponden a una



variedad de denominaciones pueden ser ventas, honorarios, intereses, dividendos, regalías y alquileres. Las ganancias son los incrementos económicamente hablando y como tales no son distintos en su naturaleza de los ingresos de actividades ordinarias.

Como ejemplo podemos mencionar a las ganancias obtenidas por la venta de activos no corrientes y las ganancias no realizadas también que puede ser por la revaluación de los títulos cotizados o los incrementos de importe en libros de los activos a largo plazo.

Es importante mencionar que es usual que las ganancias sean presentadas por separado ya que es útil para la toma de decisiones económicas (Ministerio de Economía y Finanzas, 2010).

#### **6.2.10. Estado de costos de producción**

En el Estado de Costos de Producción se tiene el registro de los elementos de producción empleados en el proceso de transformación (material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación), para lo cual es necesario tener el registro de manera individual, para lo que hay que tener en cuenta el factor de los productos en proceso, tanto al inicio como al final del periodo (Hoyos Olivares, 2017).

## 7. HIPÓTESIS

### 7.1. Hipótesis General

Si los costos tienen relación con el Estado de Resultados; entonces, en la empresa de servicios gastronómicos “El Cebillano” la aplicación de un modelo de cálculo de los costos de producción individualizados debería mejorar el Estado de Resultados.

### 7.2. Hipótesis Específicas

- Entonces, en la empresa de servicios gastronómicos “El Cebillano”, el Estado de Resultados no es confiable **antes** de aplicar el modelo de cálculo de los costos de producción individualizados.
- Entonces, en la empresa de servicios gastronómicos “El Cebillano”, el Estado de Resultados es confiable **después** de aplicar el modelo de cálculo de los costos de producción individualizados.

## CAPITULO II

### PLAN METODOLÓGICO

#### 1. TIPO, NIVEL Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

##### 1.1. Tipo de Investigación

El presente trabajo es de tipo No Experimental, debido a que no realiza ninguna modificación real de las variables identificadas.

##### 1.2. Nivel de Investigación

El nivel de investigación según la naturaleza de análisis de variables es Analítica

##### 1.3. Diseño de Investigación

El diseño de investigación es documental, correlacional entre sus variables. Debido a que se base en al análisis de información contable.

#### 2. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

En cuanto a la técnica para la investigación se aplicará la Observación Sistemática.

En cuanto al Instrumentos de investigación se realizará a través de fichas de observación y levantamiento de información de la empresa; además, se utilizará estadística para analizar los resultados como son Distribución de Frecuencias y Rango de verificación.



### **3. CAMPO DE VERIFICACIÓN**

#### **3.1. Ubicación Espacial**

La presente investigación se realizará en una empresa especializada en los servicios de gastronomía marina ubicada en la ciudad de Arequipa; la cual no será nombrada por presentar información sensible.

#### **3.2. Ubicación Temporal**

En cuanto a la ubicación temporal el presente trabajo es de tipo coyuntural debido a que utilizará la información desde Enero a Junio del 2018 de la empresa indicada.

#### **3.3. Unidades de Estudio**

Se ha realizado un muestreo por conveniencia conforme a 21 platos de la carta escogidos por mayor rotación de la empresa de servicios gastronómicos en Arequipa, 2018.

### **4. ESTRATEGIA DE RECOLECCIÓN DE DATOS**

En cuanto a los materiales se utilizará información primaria a través de la información contable que ofrezca la empresa y en segundo lugar el uso de información de libros y textos que respalden el estudio. En cuanto al levantamiento de información y análisis de datos se seguirán las siguientes etapas:

- Definir la compra de insumos
- Calcular el rendimiento de los insumos
- Determinar las operaciones a utilizar
- Calcular los costos estándares

- Elaborar las recetas
- Calcular el costo de los insumos para un periodo determinado

## **5. ESTRATEGIA DE SISTEMATIZACIÓN**

### **5.1. Procesamiento de la información.**

El procesamiento de la información tiene la finalidad de ordenar la información obtenida para luego ser procesada de manera ordenada a partir del cual se realizarán los análisis suficientes para la prueba de hipótesis planteada. Se debe considerar que la información analizada es de tipo cuantitativa, para lo cual se realizarán las pruebas estadísticas apropiadas

### **5.2. Tabulación**

La tabulación de la información identificada se realizará a través de fichas de observación que serán aplicadas a la realidad identificada, estas fichas serán realizadas a través del software Microsoft Excel con lo cual se tendrá la facilidad de análisis posteriores de la información, así como almacenar los datos de manera adecuada.

### **5.3. Análisis de la información**

En cuanto al análisis de datos se realizará de forma analítica; es decir, a través de un análisis objetivo y analizando la relación entre las variables basándose en los resultados de los datos recolectados. Las herramientas utilizadas serán el software Microsoft Excel para el análisis estadístico de datos de encuestas o datos relacionados con las variables.

## CAPITULO III

### DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL

#### 1. GENERALIDADES

##### 1.1.Descripción de la empresa

La empresa objeto de estudio inició sus actividades en el año 2004 al servicio de restaurantes y comida principalmente en base a pescados y mariscos, en el cual se pueden encontrar platos y piqueos típicos peruanos. Así mismo ha recibido el reconocimiento por parte del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo como una de las empresas que aplican el manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos.

##### 1.2.Visión, Misión

###### 1.2.1. Visión

Poder consolidarse como líder en el área gastronómica de la región sur del Perú y poder expandirse nacionalmente promoviendo la gastronomía peruana como un factor importante del turismo.

###### 1.2.2. Misión

Desarrollar una serie de productos de alta calidad aprovechando nuestros recursos marinos ofreciendo a la vez servicios diferenciados atendiendo a las necesidades reales de nuestros clientes y tratar de satisfacerlas de manera global promoviendo el desarrollo de nuestro personal como perspectiva social.



### 1.3.Organización administrativa

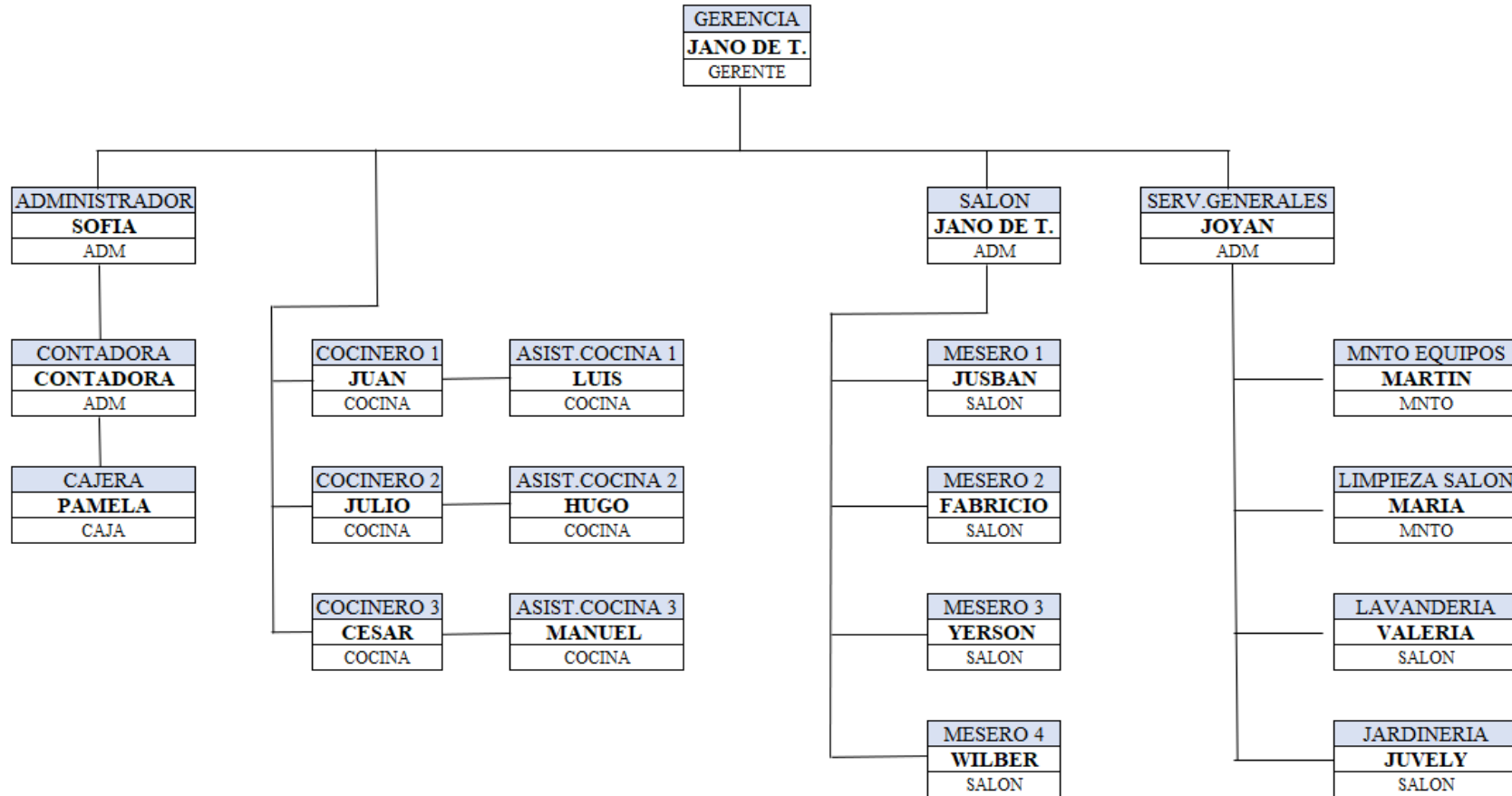


Figura 2. Organigrama de la empresa  
Fuente: Elaboración propia

## 2. OPCIONES DE PLATOS DE LA EMPRESA

La carta está compuesta por 21 platos escogidos por mayor rotación y que será utilizada como muestra para el trabajo de investigación, por lo que se detalla a continuación los platos ofrecidos:

1. Achicharrado de pescado
2. Achicharrado mixto
3. Arroz con mariscos
4. Causa de camarón
5. Cazuela marina
6. Cebiche de erizo
7. Cebiche de pescado
8. Cebiche mixto
9. Cebicopa clásica
10. Cebicopa mixta
11. Chalaquita de choros
12. Chaufa de mariscos
13. Chilcano de pescado
14. Chupe de camarones
15. Leche de tigre clásica
16. Pulpo al olivo

17. Sudado de pescado
18. Tiradito de pescado en crema de ají
19. Tiradito de pescado en crema de olivo
20. Tiradito de pescado en crema de rocoto
21. Tiradito de pescado tradicional

### 3. INSUMOS INTERVINIENTES EN LA PREPARACIÓN

Los insumos intervinientes en la preparación de los veintiún platos son de tres tipos: insumos y especias, pescados y mariscos y verduras. Como se observa en la **Tabla 3**, los condimentos (sal y pimienta molida) son lo que más se utilizan en la preparación de los platos. En la **tabla 4**, de tipo pescados y mariscos, el producto más utilizado en la preparación de los platillos es el pescado merluza y el fondo de pescado (caldo).



Tabla 3 Insumos y especias intervinientes en la preparación

TIPO	PRODUCTO	PLATOS																					
		Achicharrado de pescado	Achicharrado mixto	Arroz con mariscos	Causa de camarón	Cazuela marina	Cebiche de erizo	Cebiche de pescado	Cebiche mixta	Cebicopa clásica	Cebicopa mixta	Chalaquita de choros	Chaufa de mariscos	Chilcano de pescado	Chupe de camarones	Leche de tigre clásica	Pulpo al olivo	Sudado de pescado	Tiradito de pescado en crema de ají	Tiradito de pescado en crema de olivo	Tiradito en crema de rocoto	Tiradito de pescado tradicional	
Insumos y Especias	Aceite de ajonjolí						X					X											
	Arroz cocido			X								X											
	Canela china	X	X																				
	Condimentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X	X	X	X
	Crema de ají			X	X															X			
	Crema de olivo																X			X			
	Crema de rocoto																					X	
	Galleta de soda																X						
	Harina	X	X																				
	Huevos	X	X										X										
	Leche													X		X							
	Mantequilla			X																			
	Masa de causa					X																	
	Mayonesa					X																	
	Pasta de ají			X		X											X		X				
	Queso paria																X						
	Queso parmesano molido			X																			
	Salsa inglesa	X	X																				
	Salsa mostaza	X	X																				
	Salsa ostión	X	X										X										
Sillao Claro	X	X										X											
Vino Blanco Closs			X															X					

Fuente: Elaboración propia

Tabla 4. Pescados y mariscos intervinientes en la preparación

TIPO	PRODUCTO	PLATOS																						
		Achicharrado de pescado	Achicharrado mixto	Arroz con mariscos	Causa de camarón	Cazuela marina	Cebiche de erizo	Cebiche de pescado	Cebiche mixto	Cebicopa clásica	Cebicopa mixta	Chalaquita de choros	Chaufa de mariscos	Chilcano de pescado	Chupe de camarones	Leche de tigre clásica	Pulpo al olivo	Sudado de pescado	Tiradito de pescado en crema de ají	Tiradito de pescado en crema de olivo	Tiradito en crema de rocoto	Tiradito de pescado tradicional		
Pescados y mariscos	Aros de pota							X																
	Base leche de tigre								X	X						X								
	Calamar							X																
	Colas de camarón				X											X								
	Choros										X													
	Erizo					X																		
	Filete de perico		X			X								X					X					
	Fondo de Pescado			X		X								X	X				X					
	Langostino								X															
	Lapa								X															
	Lenguado																							
	Mixtura fríos		X								X													
	Mixtura para calientes			X		X								X										
	Pasta de coral				X																			
	Pescado merluza	X						X	X	X							X		X	X	X	X	X	X
	Pulpo																	X						

Fuente Elaboración propia

Tabla 5. Verduras intervinientes en la preparación

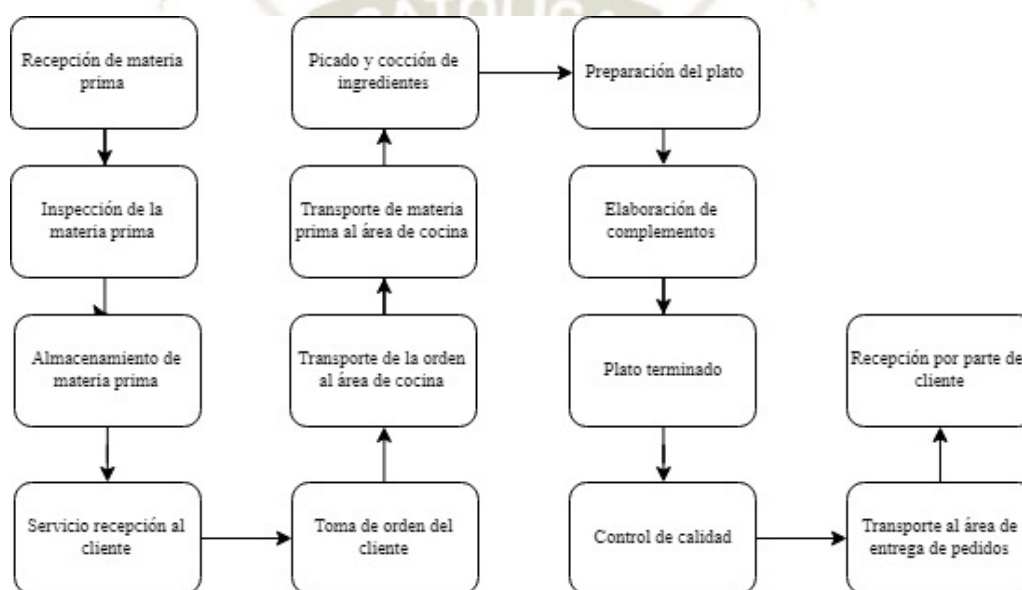
TIPO	PRODUCTO	PLATOS																					
		Achicharrado de pescado	Achicharrado mixto	Arroz con mariscos	Causa de camarón	Cazuela marina	Cebiche de erizo	Cebiche de pescado	Cebiche mixto	Cebicopa clásica	Cebicopa mixta	Chalaquita de choros	Chaufa de mariscos	Chilcano de pescado	Chupe de camarones	Leche de tigre clásica	Pulpo al olivo	Sudado de pescado	Tiradito de pescado en crema de ají	Tiradito de pescado en crema de olivo	Tiradito en crema de rocoto	Tiradito de pescado tradicional	
Verduras	Ají limo						X		X														
	Ají paprika					X																	
	Camote						X	X	X	X	X												
	Cebolla					X	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X				
	Cebolla china												X										
	Choclo desgranado							X	X	X	X	X								X	X	X	X
	Culantro macho			X		X								X					X				
	Habas															X							
	Huacatay															X							
	Kion												X										
	Lechuga hidropónica							X	X	X	X	X					X	X		X	X	X	X
	Limón					X		X	X	X	X	X					X			X	X	X	X
	Orégano seco						X							X									
	Palta					X																	
	Papa procesada	X	X													X							
	Pasta de ajo	X	X	X				X	X	X													X
	Pimiento												X										
	Tomate					X									X				X				
	Yuca	X	X																				

Fuente Elaboración propia



Entre las verduras (véase Tabla 5) más utilizadas se encuentra la cebolla, el choclo desgranado, lechuga hidropónica y el limón debido a que estos productos son fundamentales en la preparación de todo plato marino. Sin embargo, es fundamental considerar los demás productos para determinar los costos de materia prima (directa e indirecta).

#### 4. PROCESO DE PREPARACIÓN DE PLATOS



**Figura 3.** Flujograma proceso de preparación de platos  
Fuente Elaboración propia

El proceso de preparación de platos inicia en las compras de los insumos que serán necesarios por lo que necesitan abastecerse en los diferentes mercados de la periferia después de la compra se realiza la recepción de los insumos por parte de los trabajadores a cargo y la inspección de los productos para su posterior almacenamiento. Luego se inicia el servicio de atención al cliente mediante la toma de la orden que es llevada hacia el área de cocina donde también se transportará la materia prima que se encuentra en el almacén, se empieza la preparación del plato con la cocción y picado de la materia prima

conjuntamente con la elaboración de complementos que tenga la orden. Una vez culminada la preparación del plato se realiza el control de calidad a cargo del jefe del área y finalmente el despacho del plato en donde el cliente recibe el plato pedido

## 5. ESTADO DE RESULTADOS PERIODO DE ESTUDIO

En la Tabla 6 se muestra el estado de resultados del periodo de estudio, presentando un ingreso total acumulado de s/. 636 555.66 nuevos soles.

**Tabla 6 .Estado de Resultados Integrales Enero a Junio 2018**

**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO  
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES  
DE ENERO A JUNIO DE 2018  
(Expresado en Nuevos Soles)**

	<b>Valores históricos</b>	
	<b>Jun-18</b>	
<b>INGRESOS</b>	636,555.66	<b>100.00%</b>
<b>(-)COSTO DE VENTAS</b>	-354,612.89	<b>-55.71%</b>
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	<u>281,942.77</u>	
<b>(-)GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>	-112,045.16	<b>-17.60%</b>
<b>(-)GASTOS DE VENTAS</b>	-149,472.87	<b>-23.48%</b>
<b>UTILIDAD OPERATIVA</b>	<u>20,424.74</u>	
<b>(+)OTROS INGRESOS DE GESTION</b>	-	-
<b>(+)INGRESOS FINANCIEROS</b>	-	-
<b>(-)GASTOS FINANCIEROS</b>	-41,970.11	<b>-6.59%</b>
<b>UTILIDAD NETA</b>	<u><u>-21,545.37</u></u>	<b>-3.38%</b>
	<b>PÉRDIDA</b>	

**Fuente** Elaboración propia

**Tabla 7 .Composición de Ventas Semestral.**

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	ACUM A JUN
84,505.37	77,754.19	94,790.90	113,388.84	112,790.64	153,325.72	636,555.66

Fuente Elaboración propia

La **Tabla 8** muestra el ranking de cocina, el valor de venta y el ingreso en el periodo de estudio. Mientras que la **Tabla 9 y 10** muestra extractos del registro de compras.

**Tabla 8. Ranking de Cocina.**

## RANKING DE COCINA

**Desde - Hasta : 2018/01/01 - 2018/06/30**

**Restaurant objeto de estudio:**

ITEM	CANTIDAD	V/V	TOTAL \$/
ARROZ CON MARISCOS	1,413	28.00	39,564.00
AMERICANO CALIENTE	895	65.00	58,175.00
AMERICANO DE MARISCOS	879	65.00	57,135.00
LECHE DE TIGRE CLÁSICA	708	10.00	7,080.00
COMBINADO MI CAUSA	632	45.00	28,440.00
COMBINADO CEBILLANO	608	38.00	23,104.00
CEBICOPA CLÁSICA	586	18.00	10,548.00
TAPER GRANDE	525	1.00	525.00
ACHICHARRADO MIXTO	520	35.00	18,200.00
ACHICHARRADO DE PESCADO	465	30.00	13,950.00
ARROZ AL CEBILLANO	465	30.00	13,950.00
CHORITOS AL CEBILLANO	450	18.00	8,100.00
CEBICHE MIXTO	441	28.00	12,348.00
CEBICHE DE PESCADO	440	28.00	12,320.00
TIRADITO EN TRES SALSAS	423	34.00	14,382.00
CEBICOPA CARRETELLERA	413	26.00	10,738.00
TEQUEÑOS MIXTOS	397	20.00	7,940.00
TAPER CHICO	396	0.50	198.00
REAL TACU TACU AL CEBILLANO	383	36.00	13,788.00
CEBIPALTA	327	30.00	9,810.00
LECHE DE TIGRE INFIERNO (ROJA)	290	12.00	3,480.00
TEQUEÑOS DE MARISCOS	289	20.00	5,780.00
PORCIÓN	275	8.00	2,200.00
CAZUELA MARINA	271	32.00	8,672.00
FETTUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO AL JUGO	271	36.00	9,756.00
LECHE DE TIGRE LEVANTAMUERTOS (PICANTE)	270	10.00	2,700.00
CEBICHE DE PESCADO CON PULPO	267	30.00	8,010.00
CEBICHE AL CEBILLANO EN CREMA DE ROCOTO	263	38.00	9,994.00
CEBICOPA MIXTA	259	20.00	5,180.00
PULPITO A LA PARRILLA	252	32.00	8,064.00
CHAUFA DE MARISCOS	249	28.00	6,972.00
TEQUEÑOS DE PULPA DE CANGREJO	231	20.00	4,620.00
FILETE DE PESCADO	226	30.00	6,780.00
SUDADO DE PESCADO	222	28.00	6,216.00
ACHICHARRADO DE CALAMAR	194	34.00	6,596.00
TEQUEÑOS DE QUESO	178	18.00	3,214.00
CEBICHE AL CEBILLANO EN CREMA DE AJÍ	177	38.00	6,726.00
LECHE DE TIGRE AL CEBILLANO (AMARILLA)	177	12.00	2,124.00
RONDA FRIA	173	38.00	6,574.00
CEBICOPA CEBILLANO (AMARILLA)	172	20.00	3,440.00
FESTIVAL DE LECHES	169	40.00	6,760.00
CAUSITAS CROCANTES	168	40.00	6,720.00
FILETE DE CORVINA	168	42.00	7,056.00
AMERICANO CEBILLANO	164	65.00	10,660.00



TEQUEÑOS DE CEBICHE	154	20.00	3,080.00
CEBICOPA LEVANTAMUERTOS (PICANTE)	150	18.00	2,700.00
AMERICANO CROCANTE	141	70.00	9,870.00
CHICHARRON DE POLLO CON PAPAS FRITAS	128	22.00	2,816.00
POLLO A LA PLANCHA	117	25.00	2,925.00
CEBICHE CROCANTE	116	32.00	3,712.00
PULPO AL OLIVO	109	28.00	3,052.00
CEBICHE DE PESCADO EN CREMA DE ROCOTO	106	31.00	3,286.00
MILANESA DE POLLO CON PAPAS FRITAS	106	25.00	2,650.00
CEBICHE CLÁSICO	102	35.00	3,570.00
PICANTE DE MARISCOS	101	35.00	3,535.00
CHALAQUITA DE PULPO	100	20.00	2,000.00
CEBICHE DE CORVINA	99	45.00	4,455.00
TEQUEÑOS DE PULPO AL OLIVO	87	20.00	1,740.00
FILETE DE CORVINA A LA MANTEQUILLA NEGRA	86	45.00	3,870.00
TRIKA CEBILLANO	86	45.00	3,870.00
TACU TACU A LO MACHO	83	36.00	2,988.00
ADICIONAL 5	81	5.00	405.00
CHILCANITO DE PESCADO	74	16.46	1,218.00
ARROZ CON PESCADO	70	28.51	1,996.00
LOMO SALTADO TRADICIONAL	70	35.00	2,450.00
CHILCANO PESCADO +ACHICHARRADO DE PESCADO	3	39.90	119.70
SUSPIRO A LA LIMEÑA	3	10.00	30.00
1/2 ACHICHARRADO DE PESCADO	2	20.00	40.00
1/2 ESPAGUETI AL PESTO CON LOMO	2	22.00	44.00
12 ALITAS PICANTES	2	18.00	36.00
ACHICHARRADO DE COLAS DE CAMARON	2	45.00	90.00
CEBICHE28	2	35.00	70.00
CHAUFA DE VERDURAS	2	20.00	40.00
CHEESECAKE DE MARACUYA	2	10.00	20.00
DELICIAS SANTAS	2	12.00	24.00
FETTUCCINI AL PESTO CON FILETE DE PESCADO	2	32.00	64.00
FILETE DE CORVINA EN SALSA DE CHAMPIÑONES	2	45.00	90.00
PULPO EXTRAVIRGEN	2	32.00	64.00
RAVIOLES EN SALSA DE CHAMPIÑONES	2	25.00	50.00
SPAGUETTIS AL PESTO CON LOMITO EN SU JUGO	2	38.00	76.00
1/2 ACHICHARRADO MIXTO	1	20.00	20.00
1/2 ARROZ AL CEBILLANO	1	22.00	22.00
1/2 CEBICHE AL CEBILLANO	1	22.00	22.00
ADICIONAL	1	12.00	12.00
ARROZ A LA NORTEÑA	1	28.00	28.00
BUSQUETA DE PULPO A LA ESPAÑOLA	1	20.00	20.00
CEBICHE AL CEBILLANO EN CREMA DE AJÍ CON CORVINA	1	50.00	50.00
CEBICHE DE LENGUADO	1	45.00	45.00
CEBICHE MIXTO CON CORVINA	1	41.00	41.00
COMBINADO PULPIN	1	40.00	40.00
FETTUCCINI AL PESTO CON POLLO A LA PLANCH	1	35.00	35.00
FUENTE DE CEBICHE	1	98.00	98.00
FUENTE TEQUEÑOS MIXTOS	1	50.00	50.00
MEDALLON DE LOMO A LO POBRE	1	38.00	38.00
RAVIOLES A LA HUANCAINA CON LOMITO EN SU JUGO	1	38.00	38.00
RONDA CALIENTE	1	55.00	55.00
SPAGUETTIS A LA HUANCAINA CON LOMITO EN SU JUGO	1	38.00	38.00
SPAGUETTIS AL PESTO CON ACHICHARRADO DE PESCADO	1	20.00	20.00
SPAGUETTIS AL PESTO CON FILETE DE PESCADO	1	32.00	32.00
TIRADITO DE CORVINA EN CREMA DE ROCOTO	1	42.00	42.00

**636,555.66**

Fuente: Empresa objeto de estudio, 2018

Tabla 9. Registro de Compras

REGISTRO DE COMPRAS  
Mes de Mayo 2018

Fecha	FECHA VCMTO	Reg	COMPROBANTE			RUC	Nombre o Razón Social	DESCRIPCION	Compras Destinadas a Ventas	IGY	Compras Gravadas	Total	TC	PERCEP	FECHA DE CANCELAC. Ff	COMP. DETRACC	FECHA DETRACC	IMPORTE DETRACC
			Tipo	Serie	Numero													
01/04/18	01/04/18	0001	14	0050	16532450	20467534026	AMERICA MOVIL PERU SAC	TELF 484866	159.38	28.69		188.07						
22/04/18	22/04/18	0002	14	0004	362103902	20100017491	TELEFONICA DEL PERU S.A.A.	TELF 384200	134.84	35.06		229.30						
21/04/18	21/04/18	0003	01	F001	00143362	20456334971	DISTRIBUIDORA MADEX S.A.C.	HARINA	51.42	9.26		60.68						
21/04/18	21/04/18	0004	01	F001	00143361	20456334971	DISTRIBUIDORA MADEX S.A.C.	ACEITE	375.21	67.54		442.75						
28/04/18	28/04/18	0005	30	0002	01430554	20467737300	COMPANIA DE SERVICIOS CONEXOS EXPRESS	COMISION T.JT	56.14	10.11	113.85	180.10					28/04/18	
30/04/18	30/04/18	0006	01	E001	00000248	20602182534	DESARROLLO ELECTRONICO KALA SAC	SERVICIO DE COMISION DE	13.34	2.51		16.45						30/04/18
30/04/18	30/04/18	0007	01	0001	00003054	20455392455	AVE FENIX INVERSIONES SRL	INSUMOS	0.00	0.00	300.00	300.00						30/04/18
01/05/18	01/05/18	0008	01	0004	00012435	20223089103	ZANABRIA OJEDA EIRL	GAS	433.90	78.10		512.00						01/05/18
01/05/18	01/05/18	0009	01	F681	00031389	20103072177	CENCOSUD RETRAIL PERU SA	INSUMOS	99.52	17.34		117.46						01/05/18
01/05/18	01/05/18	0010	01	FA54	00008366	20508565934	HIPERMERCADOS TOTTUS SA	DECORACION	142.03	25.58		167.67						01/05/18
02/05/18	02/05/18	0011	01	F586	00008629	20100049181	TAI LOY SA	UTILES DE ESCRITORIO	2.71	0.43		3.20						02/05/18
02/05/18	02/05/18	0012	01	F001	02027339	20432405525	PROCESOS DE MEDIOS DE PAGO SA	COMISION T.JT	1.68	0.30		1.98						02/05/18
02/05/18	02/05/18	0013	01	0001	00008529	20600283406	PROTECCION 365 VIGILANCIA ELECTRONICA SAC	MONITOREO DE ALARMAS	72.03	12.97		85.00						03/05/17
02/05/18	02/05/18	0014	01	F720	00533367	20557079441	EMPRESA COMERCIALIZADORA DE BEBIDAS SA	GASEOSA	124.67	22.44		147.11						02/05/18
03/05/18	03/05/18	0015	01	F001	02029553	20432405525	PROCESOS DE MEDIOS DE PAGO SA	COMISION T.JT	2.92	0.53		3.45						03/05/18
03/05/18	03/05/18	0016	01	0002	00000636	20551346341	MINCASE SAC	INSUMOS	118.90	21.40		140.30						03/05/18
03/05/18	03/05/18	0017	01	F586	00008650	20100049181	TAI LOY SA	UTILES DE ESCRITORIO	43.31	7.79		51.10						03/05/18
03/05/18	03/05/18	0018	01	F505	00001214	20558053631	GRUPO GARCIA TOLEDO SAC	SERVICIO COURIER	12.71	2.23		15.00						03/05/18
03/05/18	03/05/18	0019	13	0100	00460033	20523470761	SANITAS PERU S.A.	SEGURO SALUD	577.12	103.88		681.00						03/05/18
04/05/18	04/05/18	0020	01	F031	00001228	20502664353	UNION PERUANA DE PRODUCTORES FONOGRAFICOS	DERECHOS DE AUTOR	85.90	15.46		101.36						04/05/18
04/05/18	04/05/18	0021	30	F001	02032032	20432405525	PROCESOS DE MEDIOS DE PAGO SA	COMISION T.JT	3.52	0.63		4.15						04/05/18
05/05/18	05/05/18	0022	01	F720	00539088	20557079441	EMPRESA COMERCIALIZADORA DE BEBIDAS SA	GASEOSA	74.37	13.50		88.47						05/05/18
05/05/18	05/05/18	0023	01	F001	00147077	20456334971	DISTRIBUIDORA MADEX S.A.C.	INSUMOS	698.05	125.65		823.70						16/05/18
05/05/18	05/05/18	0024	01	F001	00147078	20456334971	DISTRIBUIDORA MADEX S.A.C.	HARINA	84.28	15.17		99.45						16/05/18
06/05/18	06/05/18	0025	14	T001	578615178	20467534026	AMERICA MOVIL PERU SAC	CELULARES	384.75	69.26		454.01						
07/05/18	10/05/17	0026	01	F024	00015758	20497803463	MAS VENTAS EIRL	INSUMOS	486.54	87.57		574.11						10/05/17
08/05/18	08/05/18	0027	01	0002	00013409	10297281688	JIMENEZ ZAMUDIO MAGALY ROCIO	UTILES DE ESCRITORIO	3.58	1.72		11.30						08/05/18
08/05/18	08/05/18	0028	01	0002	00006395	10236757233	VERA VILLAFUERTE PATRICIA ISABEL	MARISCO	0.00	0.00	6500.00	6500.00						08/05/18
08/05/18	08/05/18	0029	01	F720	00542885	20557079441	EMPRESA COMERCIALIZADORA DE BEBIDAS SA	GASEOSA	86.32	15.53		101.85						08/05/18
08/05/18	08/05/18	0030	01	0001	00022880	20438490361	PLASTICO SOMIA EIRL	ENVASES	277.12	49.88		327.00						08/05/18
09/05/18	09/05/18	0031	01	F022	00000285	20100211115	FABRICA DE CHOCOLATE LA IBERICA S.A	CAFETERIA	54.07	9.73		63.80						09/05/18

Fuente: Empresa objeto de estudio, 2018

Tabla 10. APP de Compras

Vou. Origen	Vou. Numer	Vou. Fecha	Doc	Numero	Fec. Doc	Fec. Venc.	Codigo	B.I.O.G y E.	AD. NO GR. I.S.C.	IGV (A)	OTROS TR	Moneda	TC	Glosa	Cta Gastos	Cta IGV	Cta O	Cta x Pagar
01	0001	01/05/18	14	0050-16532450	01/04/18	01/04/18	20467534026	159.38		28.89		S		TELF 484866	943613	40111		42121
01	0002	01/05/18	14	0004-96210990	22/04/18	22/04/18	20100017491	194.84		35.06		S		TELF 384200	943613	40111		42121
01	0003	01/05/18	01	F001-00143362	21/04/18	21/04/18	20456334971	51.42		9.26		S		HARINA	916021	40111		42121
01	0004	01/05/18	01	F001-00143361	21/04/18	21/04/18	20456334971	375.21		67.54		S		ACEITE	916021	40111		42121
01	0005	01/05/18	30	0002-01490554	28/04/18	28/04/18	20467737300	56.14	113.85	10.11		S		COMISION TRJ	95329102	40111		42121
01	0006	01/05/18	01	E001-00000248	30/04/18	30/04/18	20602182534	13.94		2.51		S		SERVICIO DE COMISION	95329102	40111		42121
01	0007	01/05/18	01	0001-00003054	30/04/18	30/04/18	20455392455	0.00	300.00	0.00		S		INSUMOS	916021	40111		42121
01	0008	01/05/18	01	0004-00012495	01/05/18	01/05/18	20229089103	433.90		78.10		S		GAS	91032101	40111		42121
01	0009	01/05/18	01	F681-00031989	01/05/18	01/05/18	20109072177	99.52		17.94		S		INSUMOS	916021	40111		42121
01	0010	01/05/18	01	FA54-00008366	01/05/18	01/05/18	20508565934	142.09		25.58		S		DECORACION	95343201	40111		42121
01	0011	02/05/18	01	F586-00008629	02/05/18	02/05/18	20100049181	2.71		0.49		S		UTILES DE ESCRITORIO	945992	40111		42121
01	0012	02/05/18	01	F001-02027339	02/05/18	02/05/18	20432405525	1.68		0.30		S		COMISION TRJ	95329102	40111		42121
01	0013	02/05/18	01	0001-00008529	02/05/18	02/05/18	20600283406	72.03		12.97		S		MONITOREO DE ALARMA	943811	40111		42121
01	0014	02/05/18	01	F720-00533367	02/05/18	02/05/18	20557079441	124.67		22.44		S		GASEOSA	20111	40111		42121
01	0015	03/05/18	01	F001-02029553	03/05/18	03/05/18	20432405525	2.92		0.53		S		COMISION TRJ	95329102	40111		42121
01	0016	03/05/18	01	0002-00000636	03/05/18	03/05/18	20551346341	118.90		21.40		S		INSUMOS	916021	40111		42121
01	0017	03/05/18	01	F586-00008650	03/05/18	03/05/18	20100049181	43.31		7.79		S		UTILES DE ESCRITORIO	945992	40111		42121
01	0018	03/05/18	01	F505-00001214	03/05/18	03/05/18	20558053691	12.71		2.29		S		SERVICIO COURIER	94312101	40111		42121
01	0019	03/05/18	30	0100-00460033	03/05/18	03/05/18	20523470761	577.12		103.88		S		SEGURO SALUD	912713	40111		42121
01	0020	04/05/18	01	F031-00001228	04/05/18	04/05/18	20502664353	85.90		15.46		S		DERECHOS DE AUTOR	955992	40111		42121
01	0021	04/05/18	30	F001-02032032	04/05/18	04/05/18	20432405525	3.52		0.63		S		COMISION TRJ	95329102	40111		42121
01	0022	05/05/18	01	F720-00539088	05/05/18	05/05/18	20557079441	74.97		13.50		S		GASEOSA	20111	40111		42121
01	0023	05/05/18	01	F001-00147077	05/05/18	05/05/18	20456334971	698.05		125.65		S		INSUMOS	916021	40111		42121
01	0024	05/05/18	01	F001-00147078	05/05/18	05/05/18	20456334971	84.28		15.17		S		HARINA	916021	40111		42121
01	0025	06/05/18	14	T001-57861517	06/05/18	06/05/18	20467534026	384.75		69.26		S		CELULARES	955999	40111		42121
01	0026	07/05/18	01	F024-00015758	07/05/18	10/05/17	20497803463	486.54		87.57		S		INSUMOS	916021	40111		42121
01	0027	08/05/18	01	0002-00013409	08/05/18	08/05/18	10297281688	9.58		1.72		S		UTILES DE ESCRITORIO	945992	40111		42121
01	0028	08/05/18	01	0002-00006395	08/05/18	08/05/18	10296757239	0.00	6500.00	0.00		S		MARISCO	916021	40111		42121
01	0029	08/05/18	01	F720-00542885	08/05/18	08/05/18	20557079441	86.32		15.53		S		GASEOSA	20111	40111		42121
01	0030	08/05/18	01	0001-00022880	08/05/18	08/05/18	20498490361	277.12		49.88		S		ENVASES	955998	40111		42121
01	0031	09/05/18	01	F022-00000285	09/05/18	09/05/18	20100211115	54.07		9.73		S		CAFETERIA	955994	40111		42121
01	0032	09/05/18	01	0002-00000668	09/05/18	09/05/18	20551346341	82.55		14.85		S		INSUMOS	916021	40111		42121
01	0033	09/05/18	12	0001-00101779	09/05/18	09/05/18	20601368057	125.42		22.58		S		CARAMELOS Y CHUPET	955994	40111		42121
01	0034	09/05/18	01	F505-00002342	09/05/18	09/05/18	20100190282	50.85		9.15		S		GASEOSA	20111	40111		42121
01	0035	09/05/18	01	0001-00004223	09/05/18	09/05/18	10296416750	101.69		18.31		S		MANTENIMIENTO DE LC	95343201	40111		42121
01	0036	09/05/18	01	F355-00024666	09/05/18	09/05/18	20112273922	252.70		45.49		S		MANTENIMIENTO DE LC	95343201	40111		42121

Fuente Empresa objeto de estudio, 2018



Tabla 11. Factura de compra



DISTRIBUIDORA MADEX SOCIEDAD ANONIMA  
CERRADA  
AREQUIPA - AREQUIPA - CERRO COLORADO  
064-488295  
Z.I. PARQ INDUSTRI. Mza. B Lt. 10

R.U.C. 20456334971  
FACTURA ELECTRÓNICA  
F001- 00147077

CÓDIGO : 0001456187 DOC. IDENTIDAD : RUC 2  
CLIENTE :  
DIRECCIÓN :  
URB. DISTRITO : AREQUIPA AREQUIPA  
ENTREGA EN :

COND. PAGO : CREDITO - EFECTIVO  
TIPO DE MONEDA : SOL

Ruta	Distrito	Módulo	Manzana	Ubicación	Fecha Emisión	Fecha Reparto	Vencimiento	Vendedor	Nro. Interno	Nro. Pedido	Fecha Pedido
040126	140	002			05-05-2018	07-05-2018	14-05-2018	141501	0081112852	0082581099	05-05-2018

ITEM	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UND.	VAL. VTA. UNIT.	DESC. UNIT.	VAL. VTA. TOTAL	IMPUESTOS	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
1	3004119	NU. ACEITE CRISOL FRI. INTENS FS-20L 1BLD	3.00	BLD	98.30	0.98	291.95	52.55	114.83	344.50
2	3007023	NU. ACEITE CIL FS 20LT 1BLD	3.00	BLD	92.13	3.68	265.34	47.76	104.37	313.10
3	3305349	NUE. MOSTAZA ALPESA 10X2KG 1BLD	1.00	BLD	49.15	0.00	49.15	8.85	58.00	58.00
4	3600000	NU. IMAG. MARG. REGIA. MULTIUSOS 10KG 1CJA	1.00	CJA	47.05	0.00	47.05	8.47	55.52	55.52
5	4302027	FID. DON VITTORIO SPAG. FS 1KG 12BOL	1.00	PQT	45.24	0.68	44.56	8.02	52.58	52.58

SON: OCHOCIENTOS VEINTITRES CON 70 /100 SOLES		OP. GRATUITAS	S/	0.00
		OP. EXONERADAS	S/	0.00
		OP. INAFECTAS	S/	0.00
		OP. GRAVADAS	S/	698.05
		OTROS CARGOS	S/	0.00
		I.S.C.	S/	0.00
		I.G.V.	S/	125.65
		IMPORTE TOTAL	S/	823.70
		TOTAL DESCUENTO	S/	14.68

Transportista : FRANCLY LUBER QUISPE IDME	Mercadería que recibí(mos) conforme, en cuanto al buen estado, cantidad, peso calidad
RUC : 20558144140 BREVT.: H46126477	
Código : COSTO MIN.MTC 0.00	
Placa : V4P855 VALE: 0001327911	
Peso : 158.992 MARCA: FOTON	
	Firma
	Nombre



Autorizado mediante resolución N° 0520050000095 /SUNAT  
Representación impresa de la Factura Electrónica.  
Este documento puede ser validado en: [http://asp401r.paperless.com.pe/PortalDEX\\_MADDEX](http://asp401r.paperless.com.pe/PortalDEX_MADDEX)

Fuente Empresa objeto de estudio, 2018



## CAPITULO IV

### PROPUESTA DE MEJORA

#### 1. INTRODUCCIÓN A LA PROPUESTA

Hoy en día en las empresas es necesario tener información acertada de los costos de producción de lo contrario puede generar incertidumbre en los márgenes de comercialización de los productos adecuados además de presentar Estados de Resultados errados y realizar cálculos equivocados de precios de venta y costos de producción.

#### 2. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Siendo el objetivo principal de la investigación evaluar la eficacia del modelo de cálculo de los costos de producción individualizados en el Estado de Resultados de la empresa de servicios gastronómicos “El Cebillano”, se desarrolló la propuesta y aplicación de un sistema de costos.

##### 2.1. Proyecto

Debido a que la Empresa objeto de estudio carece de información fiable en sus costos de producción, se diseñó un modelo de cálculo de los costos de producción individualizados de forma general en el que se propone lo siguiente:

- Mediante el proceso de preparación de platos (Ver
- **Figura 3)** se reconoció el inicio de los costos de producción desde la recepción de materia prima hasta la entrega del plato al cliente, pasando por la recepción del

pedido, el requerimiento de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

- Cálculo detallado y específico de los pedidos de producción (platos) de acuerdo a la estructuración en forma detallada de los costos (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación)
- A través de las hojas de costos por pedido se dará la consolidación de los costos en las que se tendrá una mejor administración de costos y por ende información fiable por cada plato producido.

## **2.2.Documentos de Trabajo**

Los documentos de trabajo que se utilizaron para diseñar y elaborar el modelo de cálculo de los costos de producción son:



Tabla 12. Formato de Costos de Producción

**EMPRESA**  
**Hoja de costos**

**Fecha de inicio** 00/00/0000 **Fecha de cierre** 00/00/0000

**Plato:** \_\_\_\_\_

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000
<b>Total</b>	<b>\$/0.00</b>	<b>\$/0.00</b>	<b>\$/0.00</b>	<b>\$/0.00</b>

**N° de platos:** 0

Materia prima	\$/0.00
Mano de Obra Directa	\$/0.00
Mano de Obra Indirecta	\$/0.00
CIF	\$/0.00
<b>Costo total unitario</b>	<b>\$/0.00</b>
 <b>Precio de venta por unidad</b>	 0.00
 <b>Rentabilidad</b>	 <b>0.00%</b>

Fuente: Elaboración Propia



Tabla 13. Formato de Planillas

EXPRESADO EN SOLES S/

Puesto	Personal	Remuneración bruta	Vacación	Gratificación	CTS	EsSalud	Total Mensual

Fuente: Elaboración Propia

### 2.3. Aplicación del sistema de costos

#### 2.3.1. Datos generales del caso.

De la muestra estudiada (21 platos) se determinó la distribución porcentual para cada uno durante el mes de enero a junio 2018.

Tabla 14. Muestra de platos

## RANKING DE COCINA

Desde - Hasta : 2018/01/01 - 2018/06/31

Fecha/Hora Reporte : 2018/11/19 17:29:02

Restaurant caso de estudio

ITEM	CANTIDA	V/V	TOTAL S/	
ACHICHARRADO DE PESCADO	465	30.00	13,950.00	2.19148%
ACHICHARRADO MIXTO	520	35.00	18,200.00	2.85914%
ARROZ CON MARISCOS	1,413	28.00	39,564.00	6.21532%
CAUSA DE CAMARON	67	35.00	2,345.00	0.36839%
CAZUELA MARINA	271	32.00	8,672.00	1.36233%
CEBICHE DE ERIZO	7	35.00	245.00	0.03849%
CEBICHE DE PESCADO	440	28.00	12,320.00	1.93542%
CEBICHE MIXTO	441	28.00	12,348.00	1.93981%
CEBICOPA CLÁSICA	586	18.00	10,548.00	1.65704%
CEBICOPA MIXTA	259	20.00	5,180.00	0.81375%
CHALAQUITA DE CHOROS	47	20.00	940.00	0.14767%
CHAUFA DE MARISCOS	249	28.00	6,972.00	1.09527%
CHILCANO DE PESCADO	46	18.00	828.00	0.13008%
CHUPE DE CAMARONES	44	55.00	2,420.00	0.38017%
LECHE DE TIGRE CLÁSICA	708	10.00	7,080.00	1.11224%
PULPO AL OLIVO	109	28.00	3,052.00	0.47946%
SUDADO DE PESCADO	222	28.00	6,216.00	0.97651%
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	6	30.00	180.00	0.02828%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJÍ	23	32.00	736.00	0.11562%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE OLIVO	25	32.00	800.00	0.12568%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE ROCOTO	34	32.00	1,088.00	0.17092%
1/2 ACHICHARRADO DE PESCADO	2	20.00	40.00	0.00628%
1/2 ACHICHARRADO MIXTO	1	20.00	20.00	0.00314%
1/2 ARROZ AL CEBILLANO	1	22.00	22.00	0.00346%
1/2 CEBICHE AL CEBILLANO	1	22.00	22.00	0.00346%
1/2 CEBICHE DE PESCADO	16	20.00	320.00	0.05027%

SPAGUETTIS AL PESTO CON ACHICHARRADO DE PESCADO	1	20.00	20.00	0.00314%
SPAGUETTIS AL PESTO CON FILETE DE PESCADO	1	32.00	32.00	0.00503%
SPAGUETTIS AL PESTO CON LOMITO EN SU JUGO	2	38.00	76.00	0.01194%
SUDADO DE CORVINA	21	40.00	840.00	0.13196%
SUSPIRO A LA LIMEÑA	3	10.00	30.00	0.00471%
TACU TACU A LO MACHO	83	36.00	2,988.00	0.46940%
TACU TACU CON LOMO SALTADO	56	35.00	1,960.00	0.30791%
TAPER CHICO	396	0.50	198.00	0.03110%
TAPER GRANDE	525	1.00	525.00	0.08248%
TEQUEÑOS DE CEBICHE	154	20.00	3,080.00	0.48385%
TEQUEÑOS DE MARISCOS	289	20.00	5,780.00	0.90801%
TEQUEÑOS DE PULPA DE CANGREJO	231	20.00	4,620.00	0.72578%
TEQUEÑOS DE PULPO AL OLIVO	87	20.00	1,740.00	0.27335%
TEQUEÑOS DE QUESO	178	18.06	3,214.00	0.50490%
TEQUEÑOS MIXTOS	397	20.00	7,940.00	1.24734%
TIRADITO APALTADO	22	30.00	660.00	0.10368%
TIRADITO DE CORVINA EN CREMA DE ROCOTO	1	42.00	42.00	0.00660%
TIRADITO DE CORVINA TRADICIONAL	5	42.00	210.00	0.03299%
TIRADITO DE PESCADO APALTADO	7	30.00	210.00	0.03299%
TIRADITO EN TRES SALSAS	423	34.00	14,382.00	2.25935%
TIRADITO EN DOS SALSAS	63	30.00	1,890.00	0.29691%
TIRADITO EN SALSA DE TU ELECCIÓN	8	30.80	246.36	0.03870%
TIRADITO ROJIBLANCO	4	24.00	96.00	0.01508%
TRIKA CEBILLANO	86	45.00	3,870.00	0.60796%
TRIO COPERO	17	39.90	678.30	0.10656%
	<b>20896</b>		<b>636,555.66</b>	<b>100%</b>

>>>>

Fuente: Empresa objeto de estudio, 2018.

Tabla 15. Resumen de unidades vendidas

NOMBRE DEL PLATO	UNIDADES VENDIDAS	RAZÓN
ARROZ CON MARISCOS	1,413	23.62%
LECHE DE TIGRE CLÁSICA	708	11.84%
CEBICOPA CLÁSICA	586	9.80%
ACHICHARRADO MIXTO	520	8.69%
ACHICHARRADO DE PESCADO	465	7.77%
CEBICHE MIXTO	441	7.37%
CEBICHE DE PESCADO	440	7.36%
CAZUELA MARINA	271	4.53%
CEBICOPA MIXTA	259	4.33%
CHAUFA DE MARISCOS	249	4.16%
SUDADO DE PESCADO	222	3.71%
PULPO AL OLIVO	109	1.82%
CAUSA DE CAMARON	67	1.12%
CHALAQUITA DE CHOROS	47	0.79%
CHILCANO DE PESCADO	46	0.77%
CHUPE DE CAMARONES	44	0.74%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE ROCOTO	34	0.57%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE OLIVO	25	0.42%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJÍ	23	0.38%
CEBICHE DE ERIZO	7	0.12%
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	6	0.10%
<b>TOTAL</b>	<b>5,982</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Elaboración propia

La Tabla 15 muestra la distribución porcentual según las unidades vendidas en el restaurant, lo que permitirá determinar más adelante los costos de manos de obra, materia prima y costos indirectos de fabricación por cada plato. Además de conocer que platos tienen una mayor demanda siendo: arroz de mariscos, leche de tigre clásica y cebicopa clásica.

### **2.3.2. Cálculo de costos**

Para el cálculo de los costos de producción se tomará como referencia las siguientes dimensiones: Materia prima (cuenta 24), mano de obra (cuenta 62) y costos indirectos de producción.

#### **2.3.2.1. Materia Prima**

Es uno de los elementos más importantes en la elaboración de los platos y por ende en el costo final del producto por lo que el cálculo de la materia prima se determinó a partir de la porción servida de los 21 platos y que son ofrecidos para lo cual fue necesario tener conocimiento sobre las recetas (Ver Anexo C), que son utilizadas en el restaurante; además de los precios de los insumos (Ver Tabla 16, Tabla 17 y Tabla 18).

#### **2.3.2.2. Precios de mercados de insumos**

A continuación, se muestra los resultados de los precios de mercado hallados a través de la consulta de las compras realizadas por la propia empresa en un periodo de 3 meses (octubre, noviembre y diciembre)



Tabla 16. Tabla de Insumos – Sección A

Insumo	Precio por 1 kilogramo	Precio por 1 gramo (3 dígitos)
Aceite de ajonjolí	26.00	0.026
Aceite vegetal	9.00	0.009
Aceituna	9.00	0.009
Agua	0.11	0.000
Ají Amarillo	11.00	0.011
Ají limo	9.00	0.009
Ají paprika	20.00	0.020
Ajo	28.00	0.028
Apio	7.00	0.007
Arroz cocido	5.00	0.005
Base de legre de tigre	8.00	0.008
Camote	4.00	0.004
Canela china	60.00	0.060
Cebolla	4.00	0.004
Cebolla china	6.00	0.006
Choclo desgranado	6.00	0.006
Choros	9.00	0.009
Colas de camarón	45.00	0.045
Comino	55.00	0.055
Condimentos	50.00	0.050

Fuente: *Elaboración Propia*

Tabla 17. Tabla de Insumos – Sección B

Insumo	Precio por 1 kilogramo	Precio por 1 gramo (3 dígitos)
Crema de ají	10.00	0.010
Crema de olivo	8.00	0.008
Crema de rocoto	10.00	0.010
Culantro macho	4.00	0.004
Erizo	39.00	0.039
Fondo de pescado	7.00	0.007
Galleta de soda	11.00	0.011
Gas	3.00	0.003
Habas	4.00	0.004
Harina sin preparar	6.00	0.006
Huacatay	4.00	0.004
Huesos de pescado	6.00	0.006
Huevos	7.00	0.007
Kion	10.00	0.010

Leche evaporada	14.00	0.014
Lechuga hidropónica	6.00	0.006
Limón	9.00	0.009
Margarina	12.00	0.012
Masa de causa	4.00	0.004
Mayonesa	9.00	0.009
Mixtura blanqueada	50.00	0.050
Orégano seco	30.00	0.030
Palta	12.00	0.012
Papa huayro	4.00	0.004
Papa procesada	3.00	0.003
Papa yema de huevo	3.00	0.003
Pasta de ají	8.00	0.008
Pasta de ajo	19.00	0.019
Pasta de coral	32.00	0.032
Pimienta de olor	58.00	0.058
Pimienta negra	45.00	0.045
Pimiento marrón	9.00	0.009
Poró	8.00	0.008
Pulpa de pescado	10.00	0.010
Pulpo blanqueado	38.00	0.038

**Fuente:** *Elaboración Propia*

**Tabla 18. Tabla de Insumos – Sección C**

<b>INSUMO</b>	<b>Precio por 1 kilogramo</b>	<b>Precio por 1 gramo (3 dígitos)</b>
Queso serrano	13.00	0.013
Rocoto	11.00	0.011
Sal	3.00	0.003
Salsa inglesa	29.00	0.029
Salsa mostaza	28.00	0.028
Salsa ostión	35.00	0.035
Sillao claro	25.00	0.025
Tomate	4.00	0.004
Vinagre	2.00	0.002
Vino blanco	18.00	0.018
Yuca	6.00	0.006
Zumo de rocoto	8.00	0.008

**Fuente:** *Elaboración Propia*

**Tabla 19. Costo de materia prima por porción**

PLATO	MATERIA PRIMA
ACHICHARRADO DE PESCADO	5.68
ACHICHARRADO MIXTO	8.35
ARROZ CON MARISCOS	8.06
CAUSA DE CAMARON	9.02
CAZUELA MARINA	7.63
CEBICHE DE ERIZO	8.88
CEBICHE DE PESCADO	4.93
CEBICHE MIXTO	7.33
CEBICOPA CLÁSICA	4.40
CEBICOPA MIXTA	7.60
CHALAQUITA DE CHOROS	5.62
CHAUFA DE MARISCOS	8.33
CHILCANO DE PESCADO	3.93
CHUPE DE CAMARONES	6.84
LECHE DE TIGRE CLÁSICA	2.21
PULPO AL OLIVO	4.83
SUDADO DE PESCADO	3.50
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	4.44
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJÍ	4.74
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE OLIVO	4.54
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE ROCOTO	4.49

**Fuente:** Elaboración propia

El costo de la materia prima por plato se encuentra en el Anexo D

### 2.3.2.2. Mano de obra

Para la producción de los platos se requiere mano de obra directa como indirecta, la primera es aquella que interviene directamente en la elaboración mientras que la segunda no interviene en la elaboración. Para el cálculo de la misma se tomó en cuenta todos los beneficios del trabajador. (Ver **Tabla 20** Mano de Obra Directa y **Tabla 23** Costos de Mano de Obra Indirecta.)





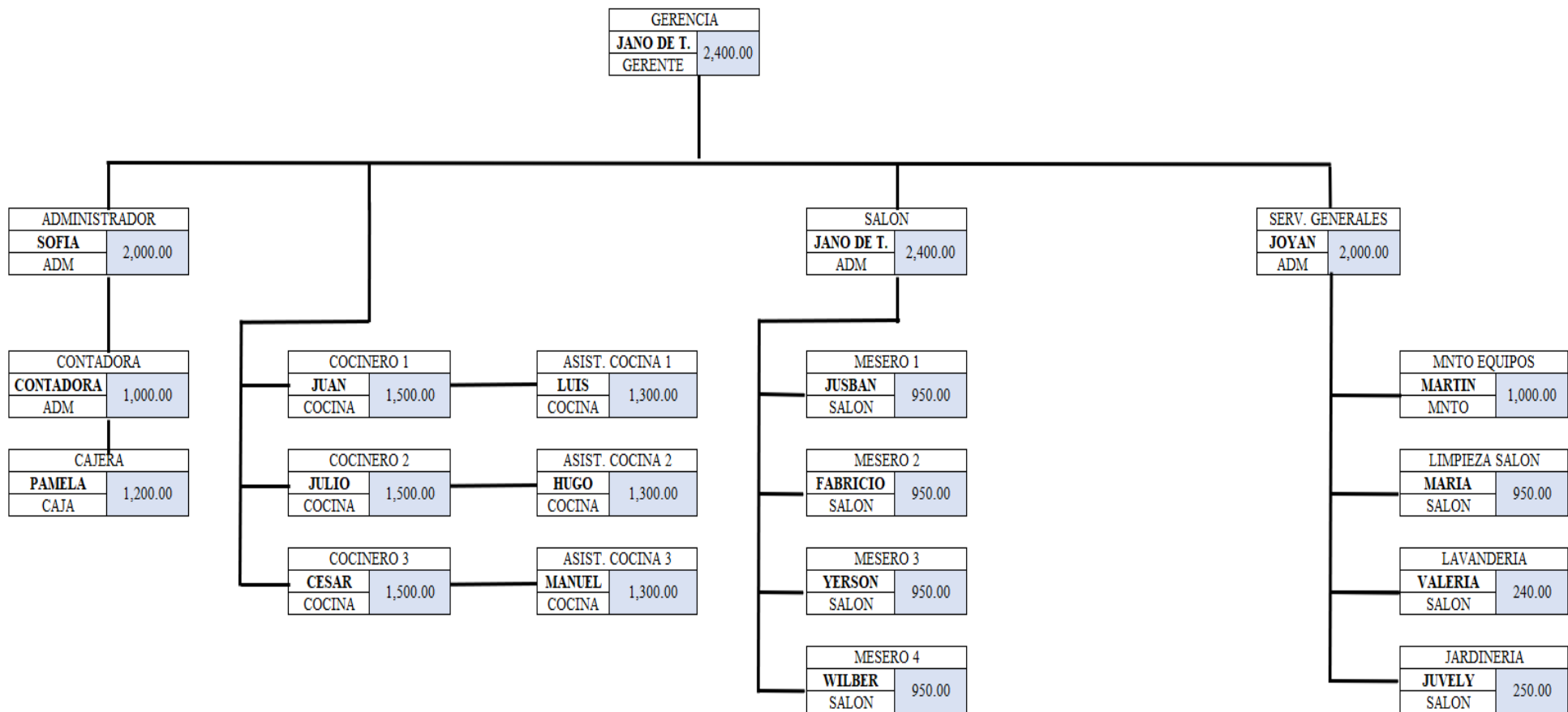


Figura 4. Organigrama de la empresa

Fuente: Empresa objeto de estudio, 2018

### 2.3.2.2.1 Mano de Obra Directa

Para el cálculo de mano de obra directa se tomó un horizonte de 06 meses para identificar el monto estimado. A continuación, se muestran los resultados obtenidos.

**Tabla 20. Mano de Obra Directa – Sección A**

Personal	Posición	Remuneración bruta	Vacación	Gratificación	CTS	EsSalud	Total Mensual
JUAN	Cocinero 1	1,500.00	125.00	385.00	189.17	135.00	2,334.17
JULIO	Cocinero 2	1,500.00	125.00	385.00	189.17	135.00	2,334.17
CESAR	Cocinero 3	1,500.00	125.00	385.00	189.17	135.00	2,334.17
MANUEL	Asistente cocina	1,300.00	108.33	333.67	163.94	117.00	2,022.94
HUGO	Asistente cocina	1,300.00	108.33	333.67	163.94	117.00	2,022.94
LUIS	Asistente cocina	1,300.00	108.33	333.67	163.94	117.00	2,022.94
<b>TOTAL ESTIMADO REMUNERACIONES DIRECTAS (MOD)</b>							<b>13,071.33</b>
<b>SCTR</b>							<b>242.00</b>
<b>TOTAL (MOD) MENSUAL</b>							<b>13,313.33</b>

Fuente: Elaboración propia

### CÁLCULO DE HORAS

**Tabla 21. Mano de Obra Directa – Sección B**

<b>ESTIMACIÓN DE HORAS MENSUALES X COCINERO</b>		
JUAN	Cocinero 1	192h
JULIO	Cocinero 2	192h
CANDY	Cocinero 3	192h
MANUEL	Asistente cocina	192h
HUGO	Asistente cocina	192h
LUIS	Asistente cocina	192h
		<b>1152h</b>

Fuente: Elaboración propia

$$\frac{\text{PROYECCIÓN DE REMUNERACIÓN MENSUAL}}{\text{PROYECCIÓN DE HORAS MENSUAL}} = \frac{13,313.33}{1,152.00} = 11.56$$

$$\frac{\text{VALOR POR HORAS}}{\text{MINUTOS EN UNA HORA}} = \frac{11.56}{60.00} = 0.19$$

**Tabla 22. Mano de Obra Directa por Plato.**

PLATO	MINUTOS	FACTOR	MOD
ACHICHARRADO DE PESCADO	20	0.19	3.80
ACHICHARRADO MIXTO	20	0.19	3.80
ARROZ CON MARISCOS	35	0.19	6.65
CAUSA DE CAMARON	25	0.19	4.75
CAZUELA MARINA	30	0.19	5.70
CEBICHE DE ERIZO	15	0.19	2.85
CEBICHE DE PESCADO	15	0.19	2.85
CEBICHE MIXTO	15	0.19	2.85
CEBICOPA CLÁSICA	15	0.19	2.85
CEBICOPA MIXTA	15	0.19	2.85
CHALAQUITA DE CHOROS	20	0.19	3.80
CHAUFA DE MARISCOS	20	0.19	3.80
CHILCANO DE PESCADO	20	0.19	3.80
CHUPE DE CAMARONES	35	0.19	6.65
LECHE DE TIGRE CLASICA	15	0.19	2.85
PULPO AL OLIVO	25	0.19	4.75
SUDADO DE PESCADO	35	0.19	6.65
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	20	0.19	3.80
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJÍ	20	0.19	3.80
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE OLIVO	20	0.19	3.80
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE ROCOTO	20	0.19	3.80

Fuente: *Elaboración Propia*

### 2.3.2.2.2 Mano de Obra Indirecta

La mano de obra indirecta se compone de los costos del personal que realiza la atención en el local.

**Tabla 23. Costos de mano de obra indirecta.**

PROYECCIÓN REMUNERACIONES DE SALÓN							
NOMBRE	FUNCIÓN	REM. BÁSICA	VACACIÓN	GRATIFICACIÓN	CTS	9% ESSALUD	TOTAL
JUSBAN	Mesero 1	950.00	79.17	243.83	119.81	85.50	1,478.31
FABRICIO	Mesero 2	950.00	79.17	243.83	119.81	85.50	1,478.31
YERSON	Mesero 3	950.00	79.17	243.83	119.81	85.50	1,478.31
WILBER	Mesero 4	950.00	79.17	243.83	119.81	85.50	1,478.31
<b>TOTAL ESTIMADO REMUNERACIONES SALON</b>							<b>5,913.22</b>

PROYECCIÓN REMUNERACIONES DE SERVICIOS GENERALES							
NOMBRE	FUNCIÓN	REM. BÁSICA	VACACIÓN	GRATIFICACIÓN	CTS	9% ESSALUD	TOTAL
PAMELA	Caja Salón	1,200.00	100.00	308.00	151.33	108.00	1,867.33
MARÍA	Limpieza Salón	950.00	79.17	243.83	119.81	85.50	1,478.31
Jardinería	Jardinería	250.00					250.00
<b>TOTAL ESTIMADO REMUNERACIONES</b>							<b>3,595.64</b>

Fuente: *Elaboración Propia*

**Tabla 24. Proyección de Mano de Obra Indirecta.**

PROYECCIÓN SEMESTRAL DE MANO DE OBRA INDIRECTA							
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	TOTAL
Rem. Salon	5,913.22	5,913.22	5,913.22	5,913.22	5,913.22	5,913.22	<b>35,479.33</b>
Rem. Caja	1,867.33	1,867.33	1,867.33	1,867.33	1,867.33	1,867.33	<b>11,204.00</b>
Rem. Limpieza	1,478.31	1,478.31	1,478.31	1,478.31	1,478.31	1,478.31	<b>8,869.83</b>
Jardinería	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	<b>1,500.00</b>
<b>TOTAL REMUNERACIÓN MOI</b>							<b>57,053.17</b>

Fuente: *Elaboración Propia*



ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	ACUM A JUN
84,505.37	77,754.19	94,790.90	113,388.84	112,790.64	153,325.72	636,555.66

$$\frac{\text{TOTAL ESTIMADO DE MOI}}{\text{VENTAS ACUMULADAS}} = \frac{57,053.17}{636,555.66} = 0.09$$

Tabla 25. Mano de Obra Indirecta por Plato.

ITEM	V/V	FACTOR	MOI
ACHICHARRADO DE PESCADO	30.00	0.09	2.70
ACHICHARRADO MIXTO	35.00	0.09	3.15
ARROZ CON MARISCOS	28.00	0.09	2.52
CAUSA DE CAMARON	35.00	0.09	3.15
CAZUELA MARINA	32.00	0.09	2.88
CEBICHE DE ERIZO	35.00	0.09	3.15
CEBICHE DE PESCADO	28.00	0.09	2.52
CEBICHE MIXTO	28.00	0.09	2.52
CEBICOPA CLÁSICA	18.00	0.09	1.62
CEBICOPA MIXTA	20.00	0.09	1.80
CHALAQUITA DE CHOROS	20.00	0.09	1.80
CHAUFA DE MARISCOS	28.00	0.09	2.52
CHILCANO DE PESCADO	18.00	0.09	1.62
CHUPE DE CAMARONES	55.00	0.09	4.95
LECHE DE TIGRE CLÁSICA	10.00	0.09	0.90
PULPO AL OLIVO	28.00	0.09	2.52
SUDADO DE PESCADO	28.00	0.09	2.52
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	30.00	0.09	2.70
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJÍ	32.00	0.09	2.88
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE OLIVO	32.00	0.09	2.88
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE ROCOTO	32.00	0.09	2.88

Fuente: *Elaboración Propia*

### 2.3.2.3. Costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos de fabricación son aquellos que intervienen en la conversión de los materiales hasta productos terminados y que no pueden ser cuantificados en la elaboración de lotes específicos de productos, procesos o áreas de costos.

- **Materiales indirectos:** materiales sujetos a transformación que no se pueden identificar o asociar debido a la poca factibilidad en el seguimiento de dicho proceso.
- **Mano de obra indirecta:** salarios, prestaciones u obligaciones que la organización tiene con los trabajadores quienes no participan en el proceso de transformación.
- **Gastos de fabricación:** gastos de diferentes servicios como alquileres, luz, agua, gas, vigilancia, etc.
- **Depreciaciones:** disminuciones de valor de los activos fijos utilizados en el proceso de fabricación y que son ocasionados por el uso, obsolescencia o deterioro al transcurrir el tiempo.
- **Amortizaciones:** gastos de la organización por los cuales se adquiere el derecho a recibir un servicio en el futuro tales como primas de seguro o servicios de mantenimiento.

En la **Tabla 26** se muestran los costos indirectos incurridos por la empresa de servicios gastronómicos “El Cebillano”, lo cual permitirá calcular el costo indirecto por plato según sea el porcentaje de distribución visto anteriormente.

**Tabla 26. Proyección de Costos Indirectos de Fabricación.**

DETALLES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	ACUMULADO
MANTENIMIENTO DE LOCAL	1,450.00	1,450.00	1,450.00	1,450.00	1,450.00	1,450.00	8,700.00
MATERIALES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOCAL	1,076.05	1,076.05	1,076.05	1,076.05	1,076.05	1,076.05	6,456.30
MONITOREO DE ALARMAS	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	540.00
GASTOS DE IMPRESIONES	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	180.00
SEGURO DEL RESTAURANT	670.00	670.00	670.00	670.00	670.00	670.00	4,020.00
MANTENIMIENTO SOMBRILLAS Y TOLDOS	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	170.00	1,020.00
FUMIGACION	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	840.00
ARTICULOS DE LIMPIEZA	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	6,000.00
GASTOS DE PUBLICIDAD	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	1,500.00
IMPRESIONES PARA ATENCION AL CLIENTE	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	2,400.00
SEGURIDAD POLICIAL	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	600.00
LAVANDERIA	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	240.00
PROMOTORIA/APOYO	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	3,000.00
<b>TOTALES</b>	<b>5,916.05</b>	<b>5,916.05</b>	<b>5,916.05</b>	<b>5,916.05</b>	<b>5,916.05</b>	<b>5,916.05</b>	<b>35,496.30</b>

Fuente: Elaboración propia

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	ACUM A JUN
84,505.37	77,754.19	94,790.90	113,388.84	112,790.64	153,325.72	636,555.66

$$\begin{array}{r} \text{COSTO INDIRECTO ACUMULADO} \\ \text{VENTAS ACUMULADAS} \end{array} \quad \begin{array}{r} \hline 35,496.30 \\ 636,555.66 \end{array} = 0.06$$

**Tabla 27. Costo Indirecto de Fabricación por Plato.**

**ESTIMADO POR CADA SOL DEL PRECIO DE VENTA**

ITEM	V/V	FACTOR	CIF
ACHICHARRADO DE PESCADO	30.00	0.06	1.80
ACHICHARRADO MIXTO	35.00	0.06	2.10
ARROZ CON MARISCOS	28.00	0.06	1.68
CAUSA DE CAMARON	35.00	0.06	2.10
CAZUELA MARINA	32.00	0.06	1.92
CEBICHE DE ERIZO	35.00	0.06	2.10
CEBICHE DE PESCADO	28.00	0.06	1.68
CEBICHE MIXTO	28.00	0.06	1.68
CEBICOPA CLÁSICA	18.00	0.06	1.08
CEBICOPA MIXTA	20.00	0.06	1.20
CHALAQUITA DE CHOROS	20.00	0.06	1.20
CHAUFA DE MARISCOS	28.00	0.06	1.68
CHILCANO DE PESCADO	18.00	0.06	1.08
CHUPE DE CAMARONES	55.00	0.06	3.30
LECHE DE TIGRE CLÁSICA	10.00	0.06	0.60
PULPO AL OLIVO	28.00	0.06	1.68
SUDADO DE PESCADO	28.00	0.06	1.68
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	30.00	0.06	1.80
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJÍ	32.00	0.06	1.92
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE OLIVO	32.00	0.06	1.92
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE ROCOTO	32.00	0.06	1.92

**Fuente:** Elaboración propia

## 2.4.Hojas de Costos

Se han elaborado hojas de costos en las cuales se detalla la composición de costos obtenidos por cada plato de la muestra analizada. Dicho resumen se compone de los costos de materia prima directa e indirecta, mano de obra directa e indirecta y costos indirectos de fabricación, así también como el cálculo final de la rentabilidad por plato. Las hojas de costos se pueden visualizar en el **Anexo I**.



Tabla 28. Resumen de Costo de Producción por Plato.

NOMBRE DEL PLATO	UNIDADES VENDIDAS	COSTO DE VENTAS				TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN
		Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF	
ACHICHARRADO DE PESCADO	465	-2,641.20	-1,767.00	-1,255.50	-837.00	-6,500.70
ACHICHARRADO MIXTO	520	-4,342.00	-1,976.00	-1,638.00	-1,092.00	-9,048.00
ARROZ CON MARISCOS	1,413	-11,388.78	-9,396.45	-3,560.76	-2,373.84	-26,719.83
CAUSA DE CAMARON	67	-604.34	-318.25	-211.05	-140.70	-1,274.34
CAZUELA MARINA	271	-2,067.73	-1,544.70	-780.48	-520.32	-4,913.23
CEBICHE DE ERIZO	7	-62.16	-19.95	-22.05	-14.70	-118.86
CEBICHE DE PESCADO	440	-2,168.32	-1,254.00	-1,108.80	-739.20	-5,270.32
CEBICHE MIXTO	441	-3,231.21	-1,256.85	-1,111.32	-740.88	-6,340.26
CEBICOPA CLÁSICA	586	-2,578.40	-1,670.10	-949.32	-632.88	-5,830.70
CEBICOPA MIXTA	259	-1,968.40	-738.15	-466.20	-310.80	-3,483.55
CHALAQUITA DE CHOROS	47	-264.14	-178.60	-84.60	-56.40	-583.74
CHAUFA DE MARISCOS	249	-2,074.17	-946.20	-627.48	-418.32	-4,066.17
CHILCANO DE PESCADO	46	-180.78	-74.52	-49.68	-174.80	-479.78
CHUPE DE CAMARONES	44	-300.74	-292.60	-217.80	-145.20	-956.34
LECHE DE TIGRE CLÁSICA	708	-1,564.68	-1,564.68	-637.20	-424.80	-4,191.36
PULPO AL OLIVO	109	-526.47	-517.75	-274.68	-183.12	-1,502.02
SUDADO DE PESCADO	222	-777.00	-1,476.30	-559.44	-372.96	-3,185.70
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	6	-26.64	-22.80	-16.20	-10.80	-76.44
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJÍ	23	-109.02	-87.40	-66.24	-44.16	-306.82
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE OLIVO	25	-113.50	-95.00	-72.00	-48.00	-328.50
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE	34	-152.66	-129.20	-97.92	-65.28	-445.06
<b>ACUMULADO</b>		<b>-37,142.34</b>	<b>-25,326.50</b>	<b>-13,806.72</b>	<b>-9,346.16</b>	<b>-85,621.72</b>

Fuente: Elaboración propia



## 2.5.Asientos Contables

Tabla 29. Estado de costos de producción

**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
**ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN**  
**AL 30 DE JUNIO DE 2018**  
**(EXPRESADO EN NUEVOS SOLES)**

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	ACUMULADO
	Soles	Soles	Soles	Soles	Soles	Soles	
Inventario Inicial de Producto en Proceso	-	-	-	-	-	-	
Inventario Inicial de Producto Terminado	-	-	-	-	-	-	

**MAS**

**COSTO DE PRODUCCIÓN**

Materia Prima								
Inventario Inicial de M.P	<b>Cta 24, 25 y 26</b>	492.83	454.07	553.03	662.85	657.62	893.83	3,714.23
Compras de MP		5,026.86	4,631.55	5,640.89	6,761.11	6,707.68	9,117.10	37,885.18
Inventario Final de MP	<b>Cta 24, 25 y 26</b>	591.40	544.89	663.63	795.42	789.14	1,072.60	4,457.08
Materia Prima utilizada en la producción		4,928.30	4,540.74	5,530.29	6,628.54	6,576.15	8,938.33	<b>37,142.34</b> MP
Mano de Obra Directa		3,358.16	3,083.34	3,773.59	4,527.47	4,487.26	6,096.68	<b>25,326.50</b> MOD
Mano de Obra Indirecta		1,830.69	1,685.16	2,057.49	2,466.90	2,444.31	3,322.17	<b>13,806.72</b> MOI
CIF		1,238.94	1,141.92	1,393.22	1,669.24	1,654.18	2,248.66	<b>9,346.16</b> CIF
<b>Total Costo de Producción</b>		<b>11,356.09</b>	<b>10,451.16</b>	<b>12,754.59</b>	<b>15,292.15</b>	<b>15,161.90</b>	<b>20,605.84</b>	<b>85,621.72</b>
Inventario Final de producto en Proceso		-	-	-	-	-	-	
Inventario Final de Producto Terminado		-	-	-	-	-	-	
Costo de Ventas	<b>Cta 69</b>	<b>11,356.09</b>	<b>10,451.16</b>	<b>12,754.59</b>	<b>15,292.15</b>	<b>15,161.90</b>	<b>20,605.84</b>	<b>85,621.72</b>

Fuente: Elaboración propia

Tabla 30. Margen bruto y Rentabilidad por Plato.

NOMBRE DEL PLATO	UNIDADES VENDIDAS	PRECIO DE CARTA	TOTAL VENTAS	COSTO DE VENTAS				MARGEN BRUTO	RENTAB
				Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF		
ARROZ CON MARISCOS	1,413	28.00	39,564.00	-11,388.78	-9,396.45	-3,560.76	-2,373.84	12,844.17	32.46%
CEBICOPA MIXTA	259	20.00	5,180.00	-1,968.40	-738.15	-466.20	-310.80	1,696.45	32.75%
CHALAQUITA DE CHOROS	47	20.00	940.00	-264.14	-178.60	-84.60	-56.40	356.26	37.90%
LECHE DE TIGRE CLÁSICA	708	10.00	7,080.00	-1,564.68	-1,564.68	-637.20	-424.80	2,888.64	40.80%
CHAUFA DE MARISCOS	249	28.00	6,972.00	-2,074.17	-946.20	-627.48	-418.32	2,905.83	41.68%
CHILCANO DE PESCADO	46	18.00	828.00	-180.78	-74.52	-49.68	-174.80	348.22	42.06%
CAZUELA MARINA	271	32.00	8,672.00	-2,067.73	-1,544.70	-780.48	-520.32	3,758.77	43.34%
CEBICOPA CLÁSICA	586	18.00	10,548.00	-2,578.40	-1,670.10	-949.32	-632.88	4,717.30	44.72%
CAUSA DE CAMARON	67	35.00	2,345.00	-604.34	-318.25	-211.05	-140.70	1,070.66	45.66%
CEBICHE MIXTO	441	28.00	12,348.00	-3,231.21	-1,256.85	-1,111.32	-740.88	6,007.74	48.65%
SUDADO DE PESCADO	222	28.00	6,216.00	-777.00	-1,476.30	-559.44	-372.96	3,030.30	48.75%
ACHICHARRADO MIXTO	520	35.00	18,200.00	-4,342.00	-1,976.00	-1,638.00	-1,092.00	9,152.00	50.29%
PULPO AL OLIVO	109	28.00	3,052.00	-526.47	-517.75	-274.68	-183.12	1,549.98	50.79%
CEBICHE DE ERIZO	7	35.00	245.00	-62.16	-19.95	-22.05	-14.70	126.14	51.49%
ACHICHARRADO DE PESCADO	465	30.00	13,950.00	-2,641.20	-1,767.00	-1,255.50	-837.00	7,449.30	53.40%
CEBICHE DE PESCADO	440	28.00	12,320.00	-2,168.32	-1,254.00	-1,108.80	-739.20	7,049.68	57.22%
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	6	30.00	180.00	-26.64	-22.80	-16.20	-10.80	103.56	57.53%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJÍ	23	32.00	736.00	-109.02	-87.40	-66.24	-44.16	429.18	58.31%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE OLIVO	25	32.00	800.00	-113.50	-95.00	-72.00	-48.00	471.50	58.94%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE	34	32.00	1,088.00	-152.66	-129.20	-97.92	-65.28	642.94	59.09%
CHUPE DE CAMARONES	44	55.00	2,420.00	-300.74	-292.60	-217.80	-145.20	1,463.66	60.48%
<b>PROMEDIO</b>								<b>48.40%</b>	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 31. Resumen de Unidades Vendidas por Plato

NOMBRE DEL PLATO	UNIDADES VENDIDAS	RAZÓN
ARROZ CON MARISCOS	1,413	23.62%
LECHE DE TIGRE CLÁSICA	708	11.84%
CEBICOPA CLÁSICA	586	9.80%
ACHICHARRADO MIXTO	520	8.69%
ACHICHARRADO DE PESCADO	465	7.77%
CEBICHE MIXTO	441	7.37%
CEBICHE DE PESCADO	440	7.36%
CAZUELA MARINA	271	4.53%
CEBICOPA MIXTA	259	4.33%
CHAUFA DE MARISCOS	249	4.16%
SUDADO DE PESCADO	222	3.71%
PULPO AL OLIVO	109	1.82%
CAUSA DE CAMARON	67	1.12%
CHALAQUITA DE CHOROS	47	0.79%
CHILCANO DE PESCADO	46	0.77%
CHUPE DE CAMARONES	44	0.74%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE	34	0.57%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE	25	0.42%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJÍ	23	0.38%
CEBICHE DE ERIZO	7	0.12%
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	6	0.10%
<b>TOTAL</b>	<b>5,982</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Elaboración propia

A continuación, se muestra la representación porcentual de los elementos del costo con relación con las ventas. Mientras que en la **tabla 32** se muestra el estado de resultados integrales por plato.



V E N T A S	MP	37,142.34	24.17%
	MOD	25,326.50	16.48%
	MOI	13,806.72	8.98%
	CIF	9,346.16	6.08%
	MB	68,062.28	44.29%
			100.00%

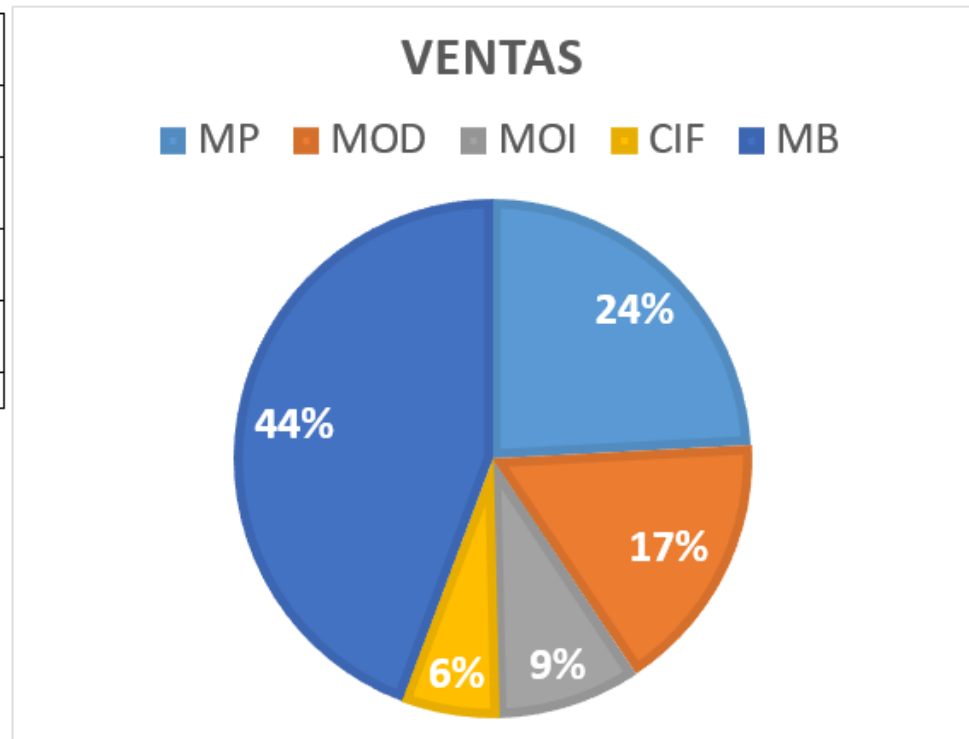


Figura 5. Representación Porcentual de los Elementos del costo con relación con las ventas

Fuente: Elaboración Propia

**Tabla 32. Estado de Resultados Integrales por Plato**

Empresa objeto de estudio  
De enero a junio de 2018  
(Expresado en Soles)

NOMBRE DEL PLATO	TOTAL VENTAS	COSTO DE VENTAS				MARGEN BRUTO	17.60%	23.48%	6.59%	UTILIDAD NETA
		Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF		GASTOS ADMINISTRATIVOS	GASTOS DE VENTAS	GASTOS FINANCIEROS	
ACHICHARRADO DE PESCADO	13,950.00	-2,641.20	-1,767.00	-1,255.50	-837.00	7,449.30	-2,455.45	-3,275.46	-919.77	798.62
ACHICHARRADO MIXTO	18,200.00	-4,342.00	-1,976.00	-1,638.00	-1,092.00	9,152.00	-3,203.52	-4,273.36	-1,199.98	475.13
ARROZ CON MARISCOS	39,564.00	-11,388.78	-9,396.45	-3,560.76	-2,373.84	12,844.17	-6,963.97	-9,289.63	-2,608.58	-6,018.01
CAUSA DE CAMARON	2,345.00	-604.34	-318.25	-211.05	-140.70	1,070.66	-412.76	-550.61	-154.61	-47.32
CAZUELA MARINA	8,672.00	-2,067.73	-1,544.70	-780.48	-520.32	3,758.77	-1,526.43	-2,036.19	-571.77	-375.61
CEBICHE DE ERIZO	245.00	-62.16	-19.95	-22.05	-14.70	126.14	-43.12	-57.53	-16.15	9.34
CEBICHE DE PESCADO	12,320.00	-2,168.32	-1,254.00	-1,108.80	-739.20	7,049.68	-2,168.54	-2,892.74	-812.30	1,176.11
CEBICHE MIXTO	12,348.00	-3,231.21	-1,256.85	-1,111.32	-740.88	6,007.74	-2,173.47	-2,899.31	-814.14	120.82
CEBICOPA CLÁSICA	10,548.00	-2,578.40	-1,670.10	-949.32	-632.88	4,717.30	-1,856.64	-2,476.67	-695.46	-311.47
CEBICOPA MIXTA	5,180.00	-1,968.40	-738.15	-466.20	-310.80	1,696.45	-911.77	-1,216.26	-341.53	-773.12
CHALAQUITA DE CHOROS	940.00	-264.14	-178.60	-84.60	-56.40	356.26	-165.46	-220.71	-61.98	-91.89
CHAUFA DE MARISCOS	6,972.00	-2,074.17	-946.20	-627.48	-418.32	2,905.83	-1,227.20	-1,637.03	-459.69	-418.08
CHILCANO DE PESCADO	828.00	-180.78	-74.52	-49.68	-174.80	348.22	-145.74	-194.41	-54.59	-46.53
CHUPE DE CAMARONES	2,420.00	-300.74	-292.60	-217.80	-145.20	1,463.66	-425.96	-568.22	-159.56	309.92
LECHE DE TIGRE CLÁSICA	7,080.00	-1,564.68	-1,564.68	-637.20	-424.80	2,888.64	-1,246.21	-1,662.38	-466.81	-486.76
PULPO AL OLIVO	3,052.00	-526.47	-517.75	-274.68	-183.12	1,549.98	-537.21	-716.61	-201.23	94.94
SUDADO DE PESCADO	6,216.00	-777.00	-1,476.30	-559.44	-372.96	3,030.30	-1,094.13	-1,459.52	-409.84	66.82
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	180.00	-26.64	-22.80	-16.20	-10.80	103.56	-31.68	-42.26	-11.87	17.74
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJÍ	736.00	-109.02	-87.40	-66.24	-44.16	429.18	-129.55	-172.81	-48.53	78.29
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE	800.00	-113.50	-95.00	-72.00	-48.00	471.50	-140.81	-187.84	-52.75	90.10
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE	1,088.00	-152.66	-129.20	-97.92	-65.28	642.94	-191.51	-255.46	-71.74	124.23
<b>TOTALES</b>	<b>153,684.00</b>	<b>-37,142.34</b>	<b>-25,326.50</b>	<b>-13,806.72</b>	<b>-9,346.16</b>	<b>68,062.28</b>	<b>-27,051.13</b>	<b>-36,085.00</b>	<b>-10,132.87</b>	<b>-5,206.72</b>

Fuente: Elaboración propia

### 3. COMPARATIVO DEL ESTADO DE RESULTADOS-ANÁLISIS CUANTITATIVO

**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
**ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES COMPARATIVO**  
**DE ENERO A JUNIO DE 2018**  
**(Expresado en Nuevos Soles)**

	<b>Propuesta de Mejora</b>	<b>%</b>	<b>Análisis Cuantitativo</b>		<b>Valores histórico</b>	<b>%</b>	<b>Variación Relativa</b>
	<b>Jun-18</b>				<b>Jun-18</b>		
<b>INGRESOS</b>	153,684.00	100.00%	153,684.00	24.14%	636,555.66	100.00%	
(-)COSTO DE VENTAS	85,621.72	54.12%	85,603.55	24.14%	354,612.89	55.71%	-1.59%
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	<b>68,062.28</b>		68,060.98	24.14%	<b>281,942.77</b>		
(-)GASTOS ADMINISTRATIVOS	27,051.13	17.60%	27,047.70	24.14%	112,045.16	17.60%	0.00%
(-)GASTOS DE VENTAS	36,085.00	23.48%	36,082.75	24.14%	149,472.87	23.48%	0.00%
<b>UTILIDAD OPERATIVA</b>	<b>4,926.15</b>		4,930.53	24.14%	<b>20,424.74</b>		
(+)OTROS INGRESOS DE GESTION					-	-	
(+)INGRESOS FINANCIEROS					-	-	
(-)GASTOS FINANCIEROS	10,132.87	6.59%	10,131.58	24.14%	41,970.11	6.59%	0.00%
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>-5,206.72</b>	10.58%	<b>-5,201.05</b>	24.14%	<b>-21,545.37</b>	3.38%	7.20%
	<b>UTILIDAD</b>				<b>PÉRDIDA</b>		

Figura 6. Estados de Resultados Comparativo Análisis Cuantitativo

Fuente: Elaboración Propia

## CONCLUSIONES

**PRIMERA.** –El resultado del Estado de Resultados antes de la aplicación del modelo de cálculo, muestra que se obtuvo un ingreso de S/. 636 555.66 en el periodo de estudio con una utilidad bruta que representa un 44.29% del ingreso; así mismo la representatividad porcentual de los gastos administrativos y gastos de ventas fue de 17.60% y 23.48% respectivamente, obteniendo una utilidad operativa de S/.20 424.74 mientras que la utilidad neta representa un 3.38%.

**SEGUNDA.** – Luego de la aplicación del modelo de cálculo de los costos de producción individualizados de sólo 21 platos escogidos por mayor rotación, el Estado de Costos de Producción y Estado de Resultados se ven afectados en gran medida por la materia prima con un 24.17% luego por la mano de obra directa con un 16.48% también por la mano de obra indirecta con un 8.98% y finalmente por el costo indirecto de fabricación con un 6.08%. Como resultado del Estado de Resultados tras la aplicación del modelo se obtuvo una utilidad neta de S/.5206.72 que representa el 10.58%.

**TERCERA.** –Finalmente, se comprueba que es factible que la empresa de servicios gastronómicos “El Cebillano”, aplique el modelo de cálculo individualizado de los costos de producción. La variación relativa en cuanto al estado de resultados frente a la utilidad fue de 7.20% y también se hizo un análisis cuantitativo para que el Estado de Resultados sea comparable del cual se obtuvo una variación de 24.14%; tras la aplicación del modelo de cálculo se mejora la presentación del Estado de Costos de Producción y Estado de Resultados por lo que ayudan a la toma de decisiones en la empresa.



## RECOMENDACIONES

**PRIMERA.** - Se recomienda realizar revisiones periódicas para evaluar el desempeño y así asegurar el adecuado funcionamiento de la empresa. En específico realizar una revisión detallada de los costos de producción a través del análisis de costos individuales.

**SEGUNDA.** – Se recomienda que los costos unitarios deben ser aplicados a todos los platos de la empresa, de tal manera que los costos de producción individualizados a través del análisis de Estados de Costos de Producción y Estado de Resultados se suministren de una forma correcta. Así mismo controlar la relación porcentual de la mano de obra directa e indirecta, costos indirectos de fabricación y de la materia prima.

**TERCERA.** – Se recomienda realizar una actualización de los precios ofrecidos al mercado por cada plato, debido a que, por el margen de ganancia resultante, pueden requerir reajustes en base a la variabilidad de precios de la materia prima principalmente.

**BIBLIOGRAFÍA**

- Becerra, L. (2011). *Diseño e implementación de un sistema de contabilidad de costos para una franquicia de los cebiches de la Rumiñahui ubicado en el sector de Carapungo de la ciudad de Quito*. Ibarra, Ecuador: Universidad Técnica del Norte.
- Foro Mundial Economico. (2010). Reporte de competitividad global. Ginebra, Suiza. Obtenido de [http://www3.weforum.org/docs/WEF\\_GlobalCompetitivenessReport\\_2010-11.pdf](http://www3.weforum.org/docs/WEF_GlobalCompetitivenessReport_2010-11.pdf)
- Garzón Moreno, J. A., & Quimbita Cadena, B. V. (2010). *Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería “La Catedral” ubicada en la provincia de Chaco – Resistencia para el mes de junio del 2010*. Corrientes, Argentina: Universidad de la cuenca del Plata.
- Gerencie.com. (22 de Setiembre de 2017). *Gerencie.com*. Obtenido de ¿Qué es un sistema de costos?: <https://www.gerencie.com/que-es-un-sistema-de-costos.html>
- Hernandez Colina, J. J. (2017). *Sistemas de Costos de Producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la empresa El Paisa EIRL, Distrito de Cusco, Periodo agosto – octubre 2016*. Trujillo: Universidad Privada Antenor Orrego.
- Horngren, C. T. (2012). *Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial*. México: Pearson Educación.
- Hoyos Olivares, Á. (2017). *Contabilidad de Costos I*. Huancayo: Universidad Continental.
- Instituto Mexicano de Contadores Públicos. (2019). *Normas de información financiera*. Mexico: Instituto Mexicano de Contadores Públicos.

- Isidro Chambergo, G. (2012). Lineamientos generales para la determinación de costos en establecimientos de actividades gastronómicas. *Actualidad Empresarial nro.257*, s.n.
- Jiménez Huamán, J. C. (2014). *ESTADOS FINANCIEROS NOCIONES, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN*. Arequipa.
- Lazo Palacios, M. (1 de Marzo de 2013). *Contabilidad de Costos II*. Lima: Universidad Peruana Unión.
- Ministerio de Economía y Finanzas. (2010). Obtenido de [www.mef.gob.pe](http://www.mef.gob.pe):  
[https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta\\_publ/con\\_nor\\_co/vigentes/niif/marco\\_conceptual\\_financiera2014.pdf](https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/vigentes/niif/marco_conceptual_financiera2014.pdf)
- Ministerio de Economía y Finanzas. (2018). Recuperado el 24 de Octubre de 2018, de [www.mef.gob.pe](http://www.mef.gob.pe):  
[https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta\\_publ/con\\_nor\\_co/vigentes/nic/1\\_NIC.pdf](https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/vigentes/nic/1_NIC.pdf)
- Perez Bengochea, V. (23 de Setiembre de 2009). *DeGerencia*. Obtenido de Competitividad Empresarial: un nuevo concepto.:  
[https://degerencia.com/articulo/competitividad\\_empresarial\\_un\\_nuevo\\_concepto/](https://degerencia.com/articulo/competitividad_empresarial_un_nuevo_concepto/)
- Polo Garcia, B. E. (2013). *Contabilidad de costos en la alta gerencia*. Bogota, Colombia: Nueva legislacion LDTA.
- Ramirez Molinares, C. V., Garcia Barbosa, M., & Pantoja Algarin, C. R. (2010). *Fundamentos y técnicas de costos*. Cartagena de Indias, Colombia: Universidad Libre Sede Cartagena.
- Reyes, I., & Cadena, L. (2014). La importancia del análisis de los estados financieros en la toma de decisiones. *Xikua*, 2(4).



Román Fuentes, J. C. (2019). *Estados financieros básicos 2019*. México: Editorial ISEF.

Salgado Castillo, J. A., & Calderón Pinzón, L. T. (8 de Octubre de 2014). *XIX Congreso*

*Internacional de Contaduría, Administración e informática*. Obtenido de

Sistemas de control de gestión y desempeño:

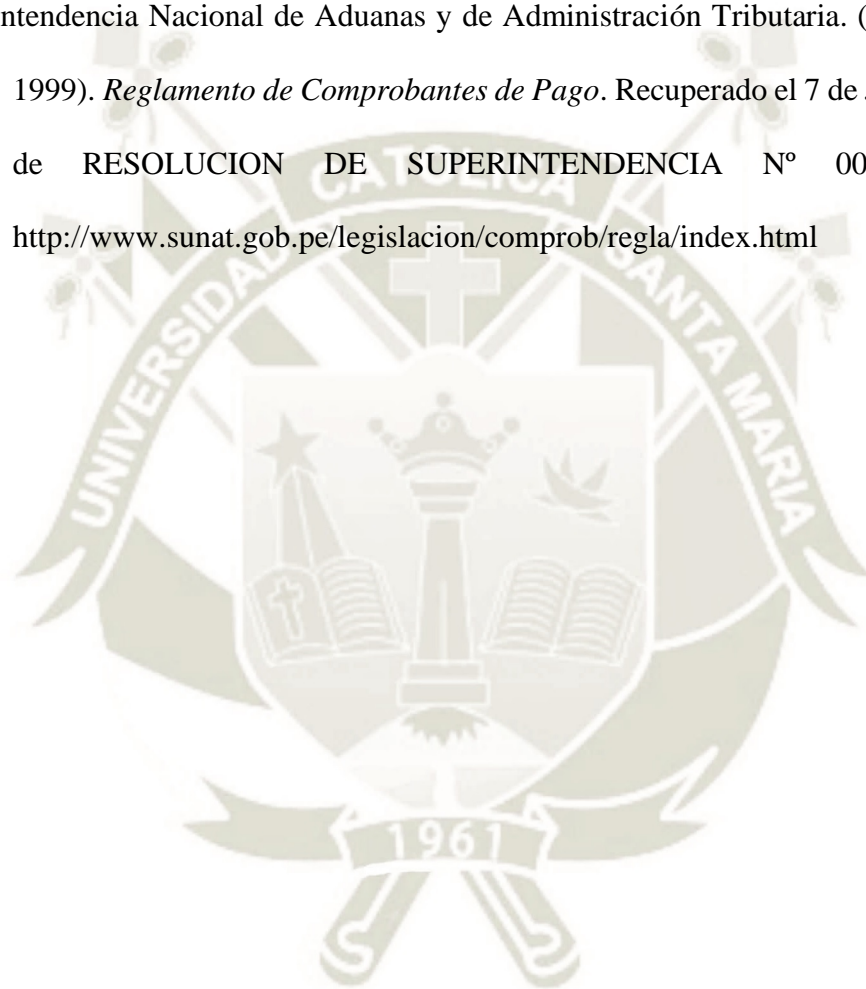
<http://congreso.investiga.fca.unam.mx/docs/xix/docs/17.05.pdf>

Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria. (1 de Enero de

1999). *Reglamento de Comprobantes de Pago*. Recuperado el 7 de Junio de 2019,

de RESOLUCION DE SUPERINTENDENCIA N° 007-99/SUNAT:

<http://www.sunat.gob.pe/legislacion/comprob/regla/index.html>





# ANEXOS

## Anexo A. Matriz de Consistencia

EFICACIA DE UN MODELO DE CÁLCULO DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN EL ESTADO DE RESULTADOS DE LA EMPRESA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS "EL CEBILLANO", AREQUIPA 2018.											
TÍTULO:	Formulación del problema		Objetivos		Hipótesis		Variables	Definición Conceptual	Dimensiones	Sub Dimensiones	Diseño de Investigación
	Problema Principal	Interrogante Principal	Interrogante Específicas	Objetivo Principal	Objetivo Específicos	Hipótesis Principal					
La falta de información detallada con respecto a los costos de producción ha generado que el Estado de Resultados, no muestre información confiable para el Directorio de la empresa objeto de estudio.	¿Cuál es la eficacia de la aplicación de un modelo de los costos de producción individualizados en el Estado de Resultados de la empresa de servicios gastronómicos "El Cebillano"?, Arequipa 2018.	a) ¿Cómo es el Estado de Resultados de la empresa de servicios gastronómicos "El Cebillano" antes de aplicar el modelo de cálculo de los costos de producción individualizados?	Evaluar la eficacia del modelo de cálculo de los costos de producción individualizados en el Estado de Resultados de la empresa de servicios gastronómicos "El Cebillano".	a) Analizar el Estado de Resultados de la empresa de servicios gastronómicos "El Cebillano" antes de aplicar el modelo de cálculo de los costos de producción individualizados.	<b>H1:</b> Si los costos tienen relación con el Estado de Resultados; Entonces, en la empresa de servicios gastronómicos "El Cebillano", la aplicación de un modelo de los costos de producción individualizados debería mejorar el Estado de Resultados.	a) Entonces, en la empresa de servicios gastronómicos "El Cebillano" el Estado de Resultados no es confiable antes de aplicar el modelo de los costos de producción individualizados.	<b>Variable dependiente:</b> Costo de Producción	Registro detallado de actividades de costos y de unidades que intervienen en un proceso productivo.	Materia Prima	Cuenta 24 (Materias Primas) (PCGE)	<b>Tipo de Investigación:</b> Cuasi-Experimental  <b>Nivel de Investigación:</b> Descriptiva - Propositiva  <b>Método de Investigación:</b> Método Científico con tipos de variable cuantitativa  <b>Población y Muestra:</b> Todo el personal de la empresa "El Cebillano"  <b>Técnica:</b> Observación Sistemática  <b>Instrumento:</b> Fichas de Observación
		Mano de Obra		Cuenta 62 (Gastos de personal, directores y gerentes) (PCGE)							
Costos de Producción	Cuenta 91 (Costos de Producción) (PCGE)										
Costos indirectos de fabricación	Cuenta 25 (Materiales auxiliares, suministros y repuestos) (PCGE)										
	Cuenta 26 (Envases y Embalajes) (PCGE)										
	Cuenta 63 (Gastos de servicios prestados por terceros) (PCGE)										
	Cuenta 64 (Gastos por tributos) (PCGE)										
Inventario Inicial / Final de Producción	Cuenta 65 (Otros gastos de gestión) (PCGE)										
	Cuenta 68 (Valuación y Deterioro de Activos y Provisiones) (PCGE)										
Costos Directos de Producción.	Cuenta 24 (Materias Primas) (PCGE)										
	Cuenta 25 (Materiales Auxiliares, Suministros y Repuestos) (PCGE)										
Costos Indirectos de Producción	Cuenta 41 (Remuneraciones y Participaciones por Pagar) (PCGE)										
	Cuenta 42 (Cuentas por Pagar Comerciales Terceros) (PCGE)										
Ingresos	Cuenta 70 (Ventas) (PCGE)										
	Cuenta 74 (Descontos, Rebajas y Bonificaciones Concedidos) (PCGE)										
Costos	Cuenta 69 (Costo de Ventas) (PCGE)										
	Cuenta 91 (Gastos de Producción) (PCGE)										
Gastos	Cuenta 94 (Gastos Administrativos) (PCGE)										
	Cuenta 95 (Gastos de Ventas) (PCGE)										
Estado de Costos de Producción	En él se tiene un registro de los elementos de producción empleados en el proceso de transformación (materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.	b) ¿Cómo es el Estado de Resultados de la empresa de servicios gastronómicos "El Cebillano" después de aplicar el modelo de cálculo de los costos de producción individualizados?	b) Analizar el Estado de Resultados de la empresa de servicios gastronómicos "El Cebillano" después de aplicar el modelo de cálculo de los costos de producción individualizados.	b) Entonces, en la empresa de servicios gastronómicos "El Cebillano", el Estado de Resultados es confiable después de aplicar el modelo de cálculo de los costos de producción individualizados.	b) Entonces, en la empresa de servicios gastronómicos "El Cebillano", el Estado de Resultados es confiable después de aplicar el modelo de cálculo de los costos de producción individualizados.	<b>Variables independientes:</b> Estado de Costos de Producción	Da a conocer ganancias o pérdidas de la empresa en un periodo determinado, o sea muestra la rentabilidad de la empresa. Así mismo, el Gerente puede deducir si se obtuvo utilidad o pérdida en el periodo evaluado.	Estado de Resultados	Inventario Inicial / Final de Producción	Cuenta 24 (Materias Primas) (PCGE)	
										Cuenta 25 (Materiales Auxiliares, Suministros y Repuestos) (PCGE)	

### Anexo B. Cronograma de trabajo

Para el presente trabajo se han determinado las siguientes actividades a desarrollar y se han colocado en un cronograma a través de un Diagrama de Gantt que se detalla a continuación:

Actividades		Cronograma de Trabajo											
		May, 20				Jun, 20				Jul, 20			
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4
1	Identificación del problema	■											
2	Elaboración de Plan de Tesis		■										
3	Presentación de Plan de Tesis			■									
4	Capítulo I. Planteamiento del problema				■								
6	Capítulo II. Plan metodológico					■							
7	Capítulo III. Diagnóstico de la situación actual						■						
8	Capítulo IV. Propuesta de mejora							■					
9	Conclusiones y Recomendaciones								■				
10	Presentación de Borrador de Tesis									■			
11	Sustentación de Tesis										■		

## Anexo C. Recetas

### Achicharrado de pescado

#### Ingredientes

- 200 gr. Pescado merluza
- 80 gr. Huevos
- 150 gr. Harina
- 10 gr. Salsa ostión
- 10 gr. Sillao claro
- 5 gr. Canela china
- 10 gr. Salsa inglesa
- 10 gr. Salsa mostaza
- 3 gr. Condimentos
- 30 gr. Pasta de ajo
- 300 gr. Papa procesada
- 80 gr. Yuca

#### Preparación

1. Corta el pescado en trozos pequeños. Córtalos en forma de dados alargados y asegúrate de retirar todas las espinas.
2. Sazona el pescado. En un recipiente coloca los dados de pescado y agrégalos sal, pimienta, salsa de ostión, sillao claro, canela china, salsa inglesa, pasta de ajo, mostaza y el jugo de limón y deja macerar.
3. Bate los huevos. Una vez pasado el tiempo de maceración, pasa el pescado por la mezcla de huevo.
4. Enharina los trozos de pescado.
5. Fríe el pescado. Calienta una sartén con abundante aceite y fríe los trozos de pescado por ambos lados para que se doren uniformemente.
6. Retira los trozos y colócalos sobre papel absorbente o papel toalla para que se escurran y se absorba la grasa.
7. Acompañar con papa frita y yucas con crema de rocoto.

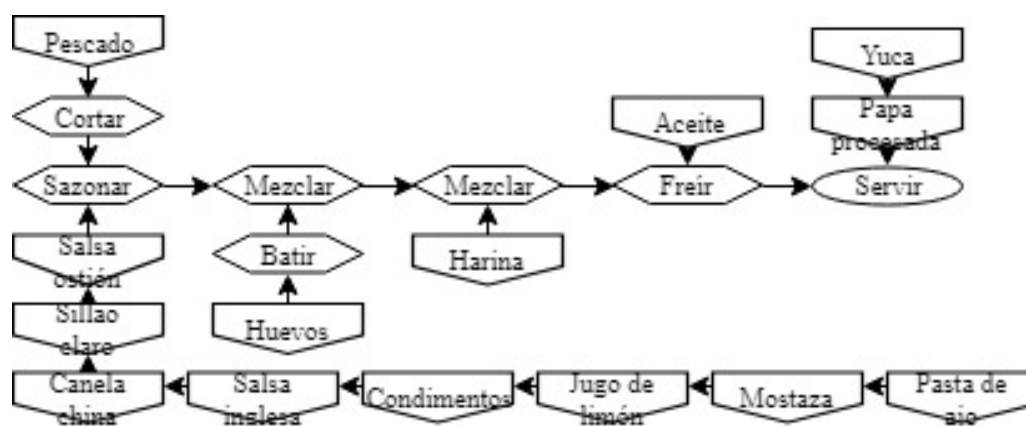


Figura 7. Flujograma de preparación "Achicharrado de pescado"

### Achicharrado mixto

#### Ingredientes

- Filetes de pescado
- 250 gr de calamares
- 1 docena de conchas de abanico
- 1 docena de langostinos
- 2 cucharadas de mostaza
- 2 huevos
- 2 cebollas rojas
- 1 rocoto
- 4 limones
- 1 kg de yuca
- 1 tz de harina
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite vegetal en cantidad necesaria

#### Preparación

1. Limpiar los langostinos, pelarlos y sacarles la vena que tienen en el lomo.
2. Limpiar los calamares y cortarlos en aros de un centímetro de grosor
3. Limpiar las conchas y si se desea desechar el coral.
4. Sazonar los mariscos con sal y pimienta
5. Batir ligeramente los huevos, mezclarlos con la mostaza y bañar los mariscos con esta preparación (guardar un poco para el pescado). Reservar.



6. Cortar el pescado en trozos de dos a tres centímetros, sazonarlos con sal y pimienta y bañarlos con la mezcla de los huevos y mostaza.
7. Picar la cebolla a la pluma y lavarla con abundante agua. Cortar el rocoto en cubos pequeños. Sazonar la cebolla y el rocoto con el jugo de limón, la sal y pimienta.
8. Sancochar la yuca y cortarla en bastones
9. Pasar los mariscos y el pescado por harina y freírlos en abundante aceite. Freír también la yuca
10. Servir inmediatamente y acompañar con la salsa criolla y el rocoto

### Arroz con mariscos

#### Ingredientes

- 150 gr. Mixtura para calientes
- 600 gr. Arroz cocido
- 80 gr. Crema de ají
- 1.5 gr. Pasta de ají
- 3 gr. Culantro macho
- 30 ml. Vino blanco
- 30 gr. Mantequilla
- 20 gr. Queso parmesano molido
- 200 ml. Fondo de pescado
- 10 gr. Pasta de ajo

#### Preparación

Para el Arroz

1. Corte cebolla y ajo en picadillo
2. Poner en una olla o caldero tres cucharadas de aceite con achiote o color.
3. Adicionar la cebolla y el ajo y dejar cocer hasta que la cebolla esté brillante y un poco suave.
4. Incorporar el arroz, revolver y dejar un poco que se sofría un poco.
5. Agregar el caldo, el jugo de limón, las arvejas, sal y pimienta (opcional). Revolver bien, verificar sabor.

6. No revolver más. Dejar que vaya secando a fuego medio alto.
7. Cuando el líquido se haya secado, se pone en fuego bajo, se tapa la olla y se deja cocer por 20 minutos.
8. Con ayuda de un tenedor, se revuelve le arroz.

#### Para los Mariscos

1. En una sartén a fuego medio alto poner el aceite, agregar el ajo y la cebolla.
2. Dejar unos 3 minutos hasta que la cebolla esté brillante y un poco dorada.
3. Incorporar el vino y dejar reducir un poco.
4. Agregar los mariscos, el perejil, sal y pimienta.
5. Dejar cocer y verificar sabor. No deben quedar muy secos.
6. Mezclar el arroz con los mariscos.
7. Servir el arroz caliente acompañado de ensalada, rodajas o cascos de limón, patacones o yuca frita.

#### Causa de camarón

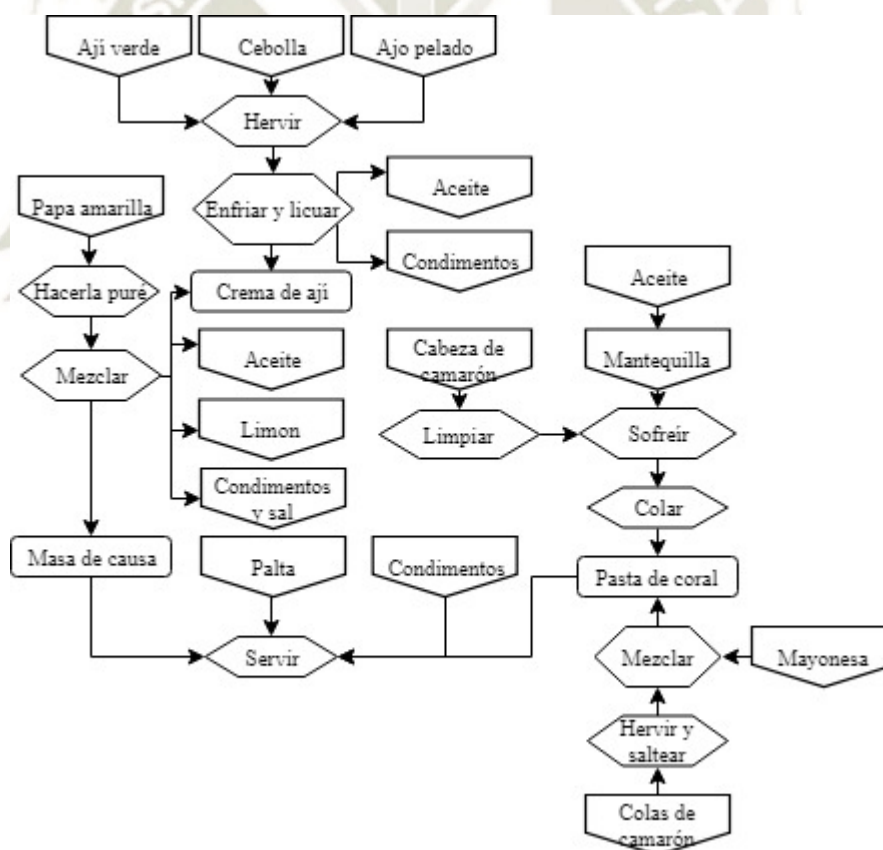
##### Ingredientes

- 80 gr. Colas de camarón
- 400 gr. Masa de causa
- 100 gr. Palta
- 80 gr. Mayonesa
- 10 gr. Pasta de coral
- 80 gr. Limón
- 80 gr. Crema de ají
- 3 gr. Condimentos

##### Preparación

1. Para la crema de ají. Hervir 100gr. de ají, 20 gr. cebolla, 10 gr ajos, enfriar en un tazón de agua fría, en la licuadora verter 10 ml. de aceite a chorros y condimentar.

2. Para la masa de causa. Hervir 100 gramos de papa amarilla, pelar y hacerla puré, mezclar con la crema de ají y 25 ml. De aceite para suavizar agregar gotas de limón y condimentar.
3. Para la pasta de coral. Escoger 100 gr de cabezas de camarón, retirar los desechos cuidando no desperdiciar el coral (crema anaranjada), luego verter en el sartén tibio un chorro de aceite, 10 gr. de mantequilla, y saltear presionando las cabezas, colar y separar.
4. Hervir agua y saltear por 5 min las colas de camarón.
5. Mezclar con pasta de coral, la mayonesa y las colitas frías.
6. En un molde colocar una base de masas de causa de 1 cm, rodajas de palta pelada, seguida de otra capa de masa de causa, las colitas bañadas en las cremas, y otra base de causa.
7. Servir y adornar con hojas de perejil y rayados de mayonesa.



**Figura 8.** Flujograma de preparación "Causa de camarón"

**Fuente:** Elaboración propia



### Cazuela marina

#### Ingredientes

- ¼ taza de aceite
- 100 gramos de panceta picada
- 3 cebollas
- 1 cucharada de harina
- 1 taza de vino blanco
- 1 litro y ½ de agua
- ¼ taza de extracto de tomate
- 1 hoja de laurel
- ¼ taza de perejil picado
- 1 cucharadita de sal
- 2 papas
- 1 ají verde
- 1 pimiento rojo
- 1 kilo de pescado (lenguado, cazón, etc)
- Pizca de nuez moscada

#### Preparación

1. Dorar en el aceite la panceta y las cebollas picadas. Espolvoreamos con la harina y removemos con cuchara de madera pausadamente.
2. Luego agregamos el vino blanco, el agua, el extracto de tomate, laurel, perejil picado y la sal a gusto. Dejamos cocinar durante unos minutos y agregamos las papas cortadas en rodajas finas, el ají verde, el pimiento cortado en tiritas y el pescado cortado en trozos
3. Condimentamos con una pizca de nuez moscada y dejamos cocinar durante 20 minutos. Servimos acompañado de croutons de pan frito

### Cebiche de erizo

#### Ingredientes

- 150 gr. Erizo
- 50 gr. Cebolla
- 80 gr. Camote
- 100 gr. Choclo desgranado
- 10 gr. Lechuga hidropónica
- 50 gr. Ají limo
- 30 gr. Condimentos
- 50 gr. Pasta de ajo
- 300 gr. Limón



## Preparación

1. Cortar en trozos pequeños la cebolla, En un bol preparar el aderezo con el jugo de limón, el jugo de erizo, la pasta de ajo.
2. Combinar en un bol la mezcla de cebolla, el cilantro, el aderezo y sumar los erizos al final con cuidado de no romperlos. Servir acompañado de un choclo desgranado, camote y lechuga hidropónica.

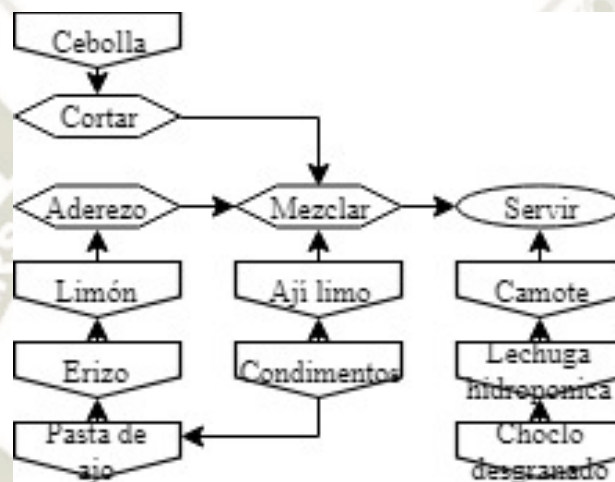


Figura 9. Flujograma de preparación "Ceviche de erizo".

Fuente: Elaboración propia

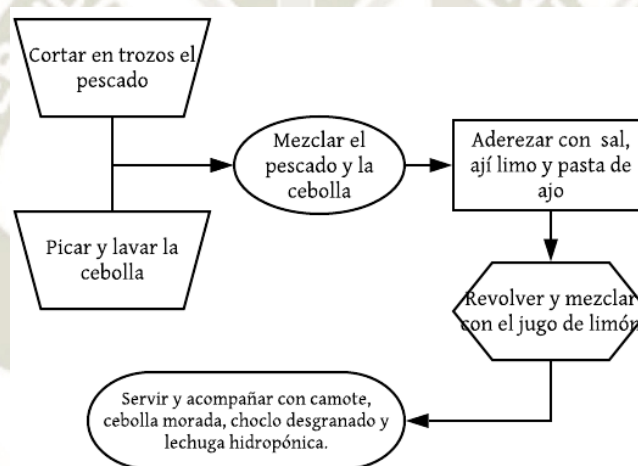
## Cebiche de pescado

### Ingredientes

- 180 gr. Pescado merluza
- 60 gr. Cebolla
- 80 gr. Camote
- 100 gr. Choclo desgranado
- 10 gr. Lechuga hidropónica
- 50 gr. Ají limo
- 30 gr. Condimentos
- 50 gr. Pasta de ajo
- 300 gr. Limón

## Preparación

1. Cortar el pescado en trozos pequeños (cubitos de 1.5 cm de preferencia pescado blanco) y mezclar con la cebolla en un recipiente grande.
2. Lavar y escurrir bien la cebolla y el pescado. Aderezar con sal y ají limo. Revolver rápidamente la mezcla con el jugo de limón. Esperar 5 minutos y refrescar añadiendo un par de cubos de hielo. Mezclando bien y retirándolos inmediatamente, antes de que se derritan.
3. Servir el ceviche inmediatamente en un plato hondo, acompañado de camote, cebolla morada, choclo desgranado y lechuga hidropónica.



**Figura 10.** Flujograma proceso de preparación "Cebiche de pescado"

**Fuente:** Elaboración propia

### Cebiche mixto

#### Ingredientes

- |                          |                              |
|--------------------------|------------------------------|
| - 60 gr. Pescado merluza | - 80 gr. Camote              |
| - 30 gr. Lapa            | - 100 gr. Choclo desgranado  |
| - 30 gr. Aros de pota    | - 10 gr. Lechuga hidropónica |
| - 30 gr. Langostino      | - 3 gr. Ají limo             |
| - 60 gr. Cebolla         | - 3 gr. Condimentos          |

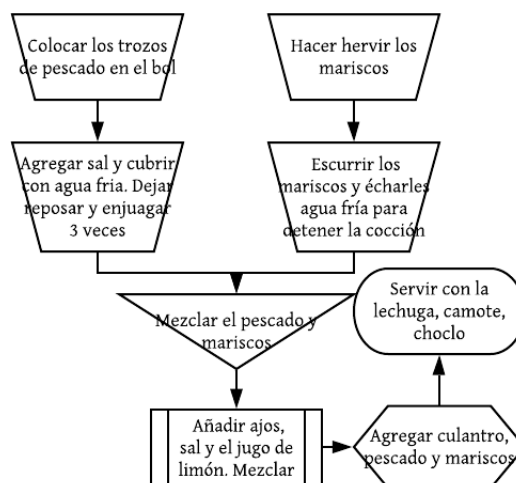
- 50 gr. Pasta de ajo

- 300 gr. Limón

### Preparación

1. Coloque los cubos de pescado en un bol de acero o porcelana. Agregue la sal, cúbralo con agua fría y deje reposar durante tres minutos. Enjuague tres veces y deje escurrir.
2. Aparte, lleve a fuego moderado una olla con tres tazas de agua; cuando hierva, incorpore los calamares, lapas. Después de un hervor, introduzca los demás mariscos empezando con los aros de pota, y terminando con los langostinos. Cocine durante medio minuto aproximadamente. Pasado este tiempo, escurra los mariscos y échelos agua fría para detener la cocción. Escurra nuevamente y reserve.
3. Agregue los mariscos al pescado junto con el pulpo. Añada la pasta de ajos, la sal y el jugo de limón; mezcle y escurra el jugo para verterlo en el vaso de la licuadora junto con el ají limo. Si quiere algo de picante, conserve algunas venas del ají limo o del rocoto. Licúe durante 30 segundos o hasta que se deshaga el ají.
4. Agregue el culantro sobre el pescado y los mariscos, bañe con los ajíes licuados, mueva y, finalmente, rectifique la sazón. En un plato hondo, coloque una hoja de lechuga hidropónica. Agregue una porción del cebiche mixto. Encima, ponga la cebolla roja sazonada con jugo del cebiche. Acompañe con rodajas de camote, choclo desgranado y cancha. Decore con hojas de culantro





**Figura 11.** Flujograma de preparación "Cebiche mixto"

**Fuente:** Elaboración propia

### Cebicopa clásica

#### Ingredientes

- 50 gr. Pescado merluza
- 100 gr. Limón
- 50 gr. Cebolla
- 60 gr. Choclo desgranado
- 220 ml. Base de leche de tigre
- 80 gr. Camote
- 10 gr. Lechuga hidropónica

#### Preparación

1. Verter el pescado en trozos pequeños añadir el limón la cebolla acompañar con la base leche de tigre más camote, lechuga hidropónica y el maíz desgranado.
2. En un recipiente, coloca las verduras: la cebolla morada sin corazón, el apio sin hilos, los tallos de culantro sin hojas, el kion picado, el ajo y finalmente el ají limo sin pepas, si lo prefieres sin picante puedes quitarle las venas.
3. Pica en trozos el pescado y colócalo en el recipiente.
4. Sazonalo con sal y pimienta blanca
5. Vierte el jugo de limón y déjalo reposar por un minuto.
6. Lleva la mezcla a la licuadora, echa el hielo y apenas un chorrillo de agua.



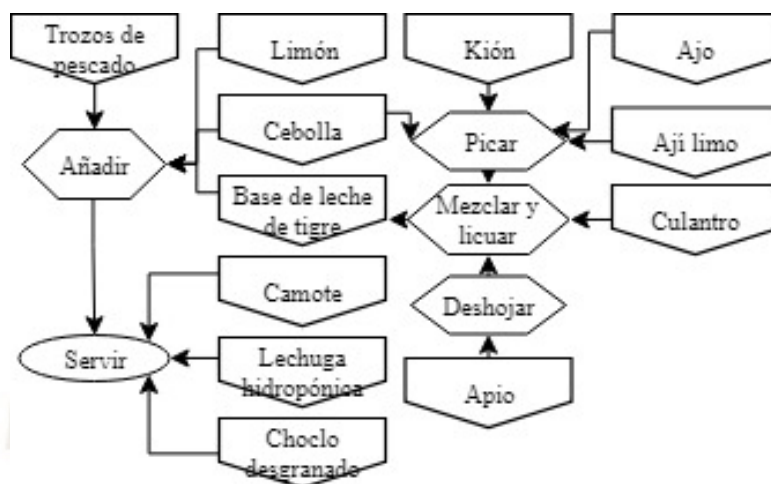


Figura 12. Flujograma de preparación "Cebichop de pescado"

Fuente: Elaboración propia

### Cebicopa mixta

#### Ingredientes

- 50 gr. Mixtura fríos
- 100 gr. Limón
- 50 gr. Cebolla
- 60 gr. Choclo desgranado
- 220 ml. Base de legre de tigre
- 80 gr. Camote
- 10 gr. Lechuga hidropónica

#### Preparación

Verter el pescado en trozos pequeños añadir la mistura salteada 5 minutos, el limón, dejar marinar por 5 min la cebolla acompañar con la leche de tigre más camote, lechuga hidropónica y maíz desgranado.

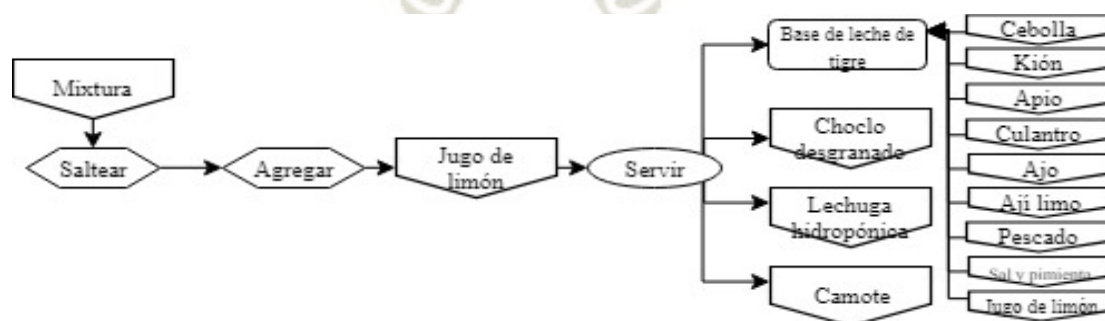


Figura 13. Flujograma de preparación "Cebichop mixto"

Fuente: Elaboración propia

## Chalaquita de choros

### Ingredientes

- 16 a 20 choritos (dependiendo de si cada comensal degustara 4 o 5 unidades)
- 2 cebollas rojas medianas
- 1 ají rocoto
- 1 ají amarillo
- 2 tomates medianos
- 6 limones
- 100 gramos de culantro (cilantro)
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Opcional: 2 choclos (maíz tierno, elote) cocidos.

### Preparación

1. Limpiamos bien los choros, retirando la arena y todo y todo lo que encontremos pegado a las conchas. Es recomendable usar una escobilla para retirar esas impurezas y pasar luego las valvas por abundante agua fría.
2. Una vez limpios ponemos a hervir los choros a fuego lento hasta que se abran las conchas (o valvas, como se dice propiamente).
3. Cuando las conchas estén abiertas las retiramos del agua caliente y las dejamos enfriar.
4. Ahora abrimos totalmente las conchas (se partirán en dos) retiramos la pulpa y la guardamos en un recipiente.
5. En estos momentos nos dedicamos a la salsa: quitamos las venas al ají rocoto y al ají amarillo y los picamos en cuadraditos, pelamos los tomates y luego picamos el culantro. Si queremos desgranamos maíz choclo. Finalmente extraemos el jugo de los limones y mezclamos todo en un recipiente. Agregamos sal y pimienta al gusto, e incorporamos el aceite vegetal. Volvemos a mezclar y dejamos reposar unos pocos minutos mientras preparamos los choritos.

6. Por último, cogemos una valva y colocamos en ella una pulpa de choro, luego la cubrimos con la salsa. Repetimos hasta que no nos quede pulpa.

### Leche de tigre clásica

#### Ingredientes

- 20 gr. Pescado merluza
- 100 gr. Limón
- 20 gr. Cebolla
- 140 gr. Base de legre de tigre
- 10 gr. Lechuga hidropónica

#### Preparación

1. En un recipiente (bowl) coloca las verduras: la cebolla morada sin corazón, el apio sin hilos, los tallos de culantro sin hojas, el kion picado, el ajo y finalmente el ají limo sin pepas, si lo prefieres sin picante puedes quitarle las venas.
2. Pica en trozos el pescado y colócalo en el recipiente.
3. Sazonalo con sal y pimienta blanca
4. Vierte el jugo de limón y déjalo reposar por un minuto.
5. Lleva la mezcla a la licuadora, echa el hielo y apenas un chorrito de agua. Licúalo y está listo.
6. Puedes personalizarlo usando mariscos cocidos, trozos de pescado y/o cebolla cortado a cuadritos.

### Chaufa de mariscos

#### Ingredientes

- 150 gr. Mixtura para calientes
- 600 gr. Arroz cocido
- 0.8 gr. Huevos
- 10 gr. Cebolla china



- 20 gr. Pimiento
- 10 gr. Sillao claro
- 10 gr. Salsa ostión
- 5 gr. Kion
- 5 ml. Aceite de ajonjolí
- 20 gr. Condimentos

### Preparación

1. Poner el aceite en la sartén y esperar que caliente, dorar el ajo y el kion, agregar la cebollita china picada y dorar, aumentar el chilcano.
2. Picar los mariscos y añadirlos al aderezo (salsa de ostión y aceite de ajonjolí), dejar cocer 3 minutos, preparar la tortilla de huevos, picarla y agregar a la sartén.
3. Mezclar el aderezo con el arroz, que previamente ha sido graneado con el chilcano y sazonar con el sillao, sal y pimienta.

### Chilcano de pescado

#### Ingredientes

- 150 gr. Filete de perico
- 50 gr. Cebolla
- 500 ml. Fondo de pescado
- 10 gr. Culantro macho
- 5 gr. Orégano seco
- 10 gr. Condimentos
- 10 ml. Leche
- 5 gr. Queso paria
- 10 gr. Habas
- 50 gr. Choclo desgranado
- 100 gr. Papa
- 30 gr. Ají paprika
- 30 gr. Pasta de ají



### Preparación

1. Lava muy bien la cabeza y el espinazo del pescado, cortar en varios pedazos.
2. En una olla a fuego medio o medio alto, sofríe ajo, cebolla, y culantro. Agrega la cabeza o el espinazo junto con las 10 tazas de caldo y sal al gusto.
3. Dejar hervir a fuego lento y cuela el caldo para retirar la cabeza o el espinazo
4. Agregar la leche, mezclar y servir.

### Chupe de camarón

#### Ingredientes

- 150 gr. Colas de camarón
- 50 gr. Cebolla
- 500 ml. Fondo de pescado
- 10 gr. Huacatay
- 50 gr. Tomate
- 80 gr. Huevos
- 50 gr. Leche

#### Preparación

1. Se fríe la cebolla y los ajos en aceite cuidando que no se quemem los ajos.
2. Se agrega el ají colorado y el huacatay.
3. Cuando corta el aderezo se colocan los camarones enteros y limpios.
4. Apenas los camarones hayan adquirido una alegre tonalidad se agrega el caldo o agua caliente en proporción a los comensales y la sal.
5. Se aplica la leche en el momento en que alcanza el punto de hervor.
6. Una vez que ha agarrado el hervor se echan las verduras picadas.
7. Cuando las verduras están blandas se agregan las papas, el arroz y el zapallo

8. Cuando las papas están en punto se prueba el punto de sazón y se agrega una ramita más de huacatay.
9. Se quiebran los huevos sobre el caldo con cuidado para que no se dispersen.
10. Es conveniente dejar reposar unos 15 a 30 minutos.

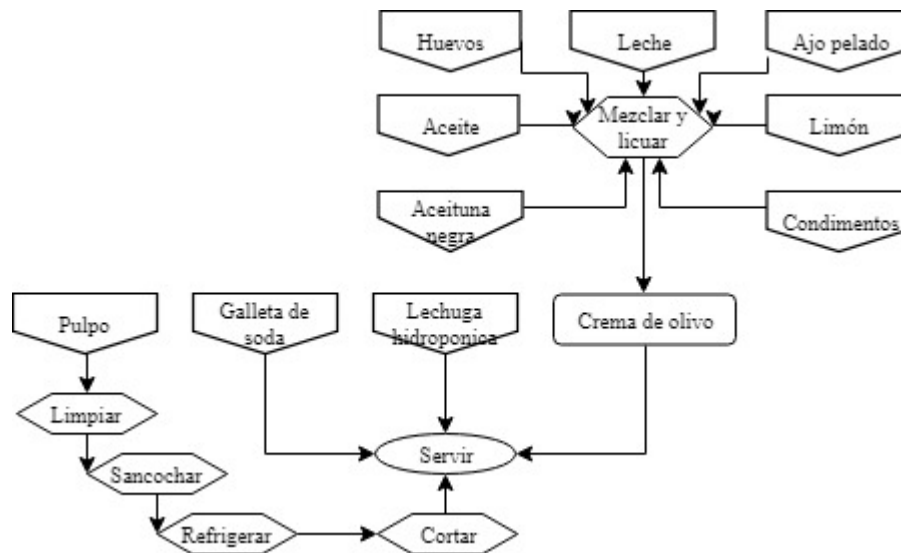
### **Pulpo al olivo**

#### **Ingredientes**

- 130 gr. Pulpo
- 100 gr. Crema de olivo
- 10 gr. Lechuga hidropónica
- 30 gr. Galleta de soda

#### **Preparación**

1. Para la crema de olivo. Hacer mayonesa casera sal condimentada levemente, agregar las 50 gr. aceitunas, 20 gr. crema con leche y 10 gr. Ajos.
2. Dejar reposar el pulpo con sal, lavar y limpiar.
3. Hervir el pulpo y dejar sancochar
4. Cortar en rodajas muy finas y reservar, en una fuente poner las rodajas de pulpo y bañarlas con la salsa.
5. Adornar el plato con lechuga hidropónica y galletas de soda.



**Figura 14.** Flujograma de preparación "Pulpo al olivo"

**Fuente:** Elaboración propia

### Sudado de pescado

**Ingredientes** 150 gr. Filete de perico

- 50 gr. Cebolla
- 600 ml. Fondo de pescado
- 10 gr. Culantro macho
- 50 gr. Tomate
- 15 gr. Pasta de ají
- 30 ml. Vino blanco

### Preparación

1. Cortar el pescado en filetes y reservar.
2. En una olla con aceite dorar el tomate, agregar la pimienta y el comino.
3. Añadir a la preparación ají amarillo, cebolla, vinagre y agua. Tapar la olla.



4. Agregar el kión escurrido y el ajo. Volver a tapar la olla.
5. Una vez que hierva, agregar los filetes de pescado y la sal. Dejar cocinar por 5 minutos y retirar del fuego.
6. En un plato colocar el sudado, decorar con limón, culantro y yuyo.
7. Acompañar con arroz, camote, papa o canchita.

### **Tiradito de pescado en crema de ají**

#### **Ingredientes**

- ½ kilo de pescado
- 2 choclos sancochados y desgranados
- Jugo de seis limones
- ½ taza de ají amarillo
- 2 camotes sancochados
- 1 diente de ajo, sal y pimienta
- 1 cucharada de culantro picado
- 1 chorrito de crema de leche

#### **Preparación**

1. Lavamos y cortamos el pescado en láminas delgadas y las ponemos en una fuente.
2. Sancochamos el ají amarillo sin semillas y lo licuamos junto con el ajo y el jugo de los limones para formar la crema. Sazonamos con sal y pimienta. Agregamos la crema de leche y reservamos.
3. Servir esta crema sobre el pescado y espolvorear con culantro picado. Acompañamos con choclo y camote sancochado.



### Tiradito de pescado en crema de olivo

#### Ingredientes

- 650 gr lenguado o corvina en filetes
- ¼ Cebolla roja pequeña en trozos
- 1 cdta. Ajo molido
- 2 Ajíes limo rojos sin venas ni pepas en trozos
- 1 ¼ cda. Culantro picado
- ¼ cdta. Kion picado
- ¼ tallo de apio
- 4 limones
- ¾ tz. Aceite de oliva extra virgen
- Lechuga hidropónica
- 1 ½ cda. Vino blanco
- 1 cdta. Ají limo rojo sin venas ni pepas, finamente picado
- 1 tz. Cancha chulpi tostada
- Choclo desgranado
- Sal y pimienta blanca

#### Preparación

1. Corte el pescado en láminas finas y reserve en el refrigerador
2. Triture en un mortero la cebolla, el ajo, el ají limo, ¼ de cda. de culantro, el kion, el apio y ¼ de cdta. De sal. Cuele. Mezcle con el jugo de limón y el vino blanco y sazone con sal y pimienta blanca. Añada el aceite de oliva en forma de hilo y emulsione la salsa de tiradito.
3. Cubra la base de un plato con las láminas de pescado y vierta encima la salsa de tiradito. Esparza el ají limo picado, el resto de culantro, la cancha, el choclo desgranado, la lechuga hidropónica y sirva.

### Tiradito de pescado tradicional

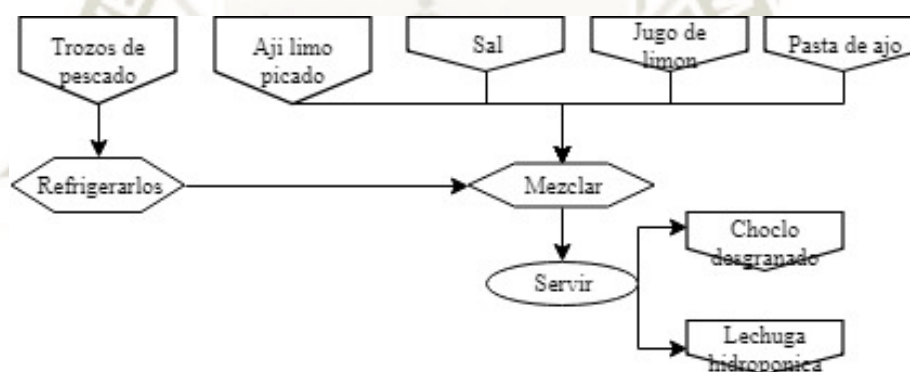
#### Ingredientes

- 180 gr. Pescado merluza
- 150 gr. Choclo desgranado
- 10 gr. Lechuga hidropónica
- 3 gr. Condimentos

- 20 gr. Pasta de ajo
- 300 gr. Limón

### Preparación

1. Coger un cuchillo y realizar cortes delgados a los files de pescado. Luego, colocarlas en un plato y llévalos a la refrigeradora por algunos minutos.
2. Después, en un tazón de vidrio, vierta pedazos frescos de filete de pescado, ají picado, sal, jugo de limón recién exprimido, pasta de ajo. Prueba la sazón y servir colando sobre el plato inicial.
3. Finalmente, adornar con las hojas de culantro. Si deseas, acompañar con lechuga, choclo desgranado.



**Figura 15.** Flujograma de preparación "Tiradito de pescado"

**Fuente:** Elaboración propia

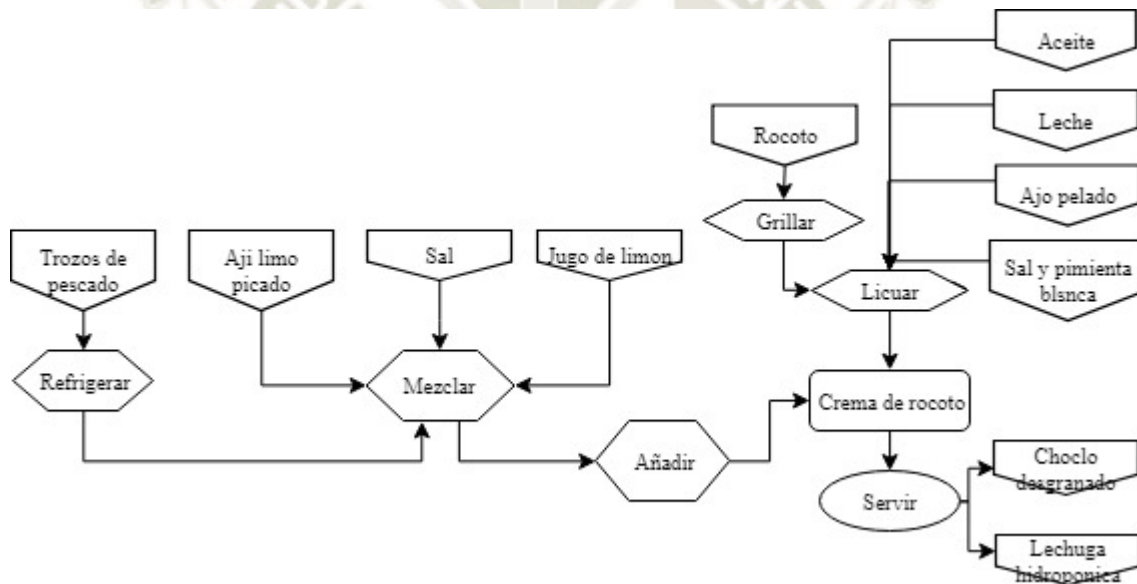
### Tiradito en crema de rocoto

#### Ingredientes

- 180 gr. Pescado merluza
- 150 gr. Choclo desgranado
- 10 gr. Lechuga hidropónica
- 3 gr. Condimentos
- 100 gr. Crema de rocoto
- 300 gr. Limón

## Preparación

1. Para la crema de rocoto. Grillar 20 gr. rocoto, 10 gr. el ajo y licuar con el 15 ml. aceite, la 10 gr. leche y salpimentar.
2. Realizar cortes delgados al pescado. Luego, colocarlas en un plato y llévalos a la refrigeradora por algunos minutos.
3. Después, en un tazón de vidrio, vierta los filetes de pescado, ají picado, sal, jugo de limón recién exprimido. Prueba la sazón. Agrega la crema de rocoto
4. Finalmente, adornar con las hojas de culantro. Si deseas, acompañar con lechuga, choclo desgranado.



**Figura 16.** Flujograma de preparación “Tiradito en salsa de rocoto”

**Fuente:** Elaboración propia



Anexo D. Costo de materia prima por plato

Nombre plato	Insumo	Peso en gramos	Costo insumos (S/)
Achicharrado de pescado	Pulpa de pescado	100	1.00
	Huevos	80	0.56
	Harina sin preparar	80	0.48
	Salsa ostión	10	0.35
	Sillao claro	10	0.25
	Canela china	5	0.30
	Salsa inglesa	10	0.29
	Salsa mostaza	10	0.28
	Condimentos	5	0.25
	Pasta de ajo	30	0.57
	Papa procesada	150	0.45
	Yuca	150	0.90
Achicharrado mixto	Pulpa de pescado	80	0.8
	Mixtura blanqueada	80	4.00
	Huevos	80	0.56
	Harina sin preparar	50	0.30
	Salsa ostión	10	0.35
	Sillao claro	10	0.25
	Canela china	3	0.18
	Salsa inglesa	10	0.29
	Pasta de ajo	10	0.19
	Salsa mostaza	10	0.28
	Condimentos	5	0.25
	Papa procesada	100	0.30
Yuca	100	0.60	
Arroz con mariscos	Mixtura blanqueada	100	5.00
	Arroz cocido	150	0.75
	Pasta de ají	50	0.40
	Culantro macho	30	0.12
	Vino blanco	30	0.54
	Margarina	30	0.36
	Fondo de pescado	100	0.70
	Pasta de ajo	10	0.19
Causa de camarón	Colas de camarón	100	4.50
	Masa de causa	150	0.60
	Palta	80	0.96
	Mayonesa	80	0.72
	Pasta de coral	10	0.32
	Limón	80	0.72
	Crema de ají	80	0.80



	Condimentos	8	0.40
Cazuela marina	Pulpa de pescado	80	0.80
	Mixtura blanqueada	80	4.00
	Cebolla	50	0.20
	Tomate	50	0.20
	Ají paprika	30	0.60
	Pasta de ají	30	0.24
	Fondo de pescado	200	1.40
	Culantro macho	10	0.04
	Orégano seco	5	0.15
	Cebiche de erizo	Erizo	80
Cebolla		50	0.20
Camote		80	0.32
Choclo desgranado		80	0.48
Lechuga hidropónica		10	0.06
Ají limo		50	0.45
Condimentos		30	1.50
Pasta de ajo		50	0.95
Limón		200	1.80
Cebiche de pescado	Pulpa de pescado	80	0.80
	Cebolla	60	0.24
	Camote	80	0.32
	Choclo desgranado	100	0.60
	Lechuga hidropónica	10	0.06
	Ají limo	50	0.45
	Condimentos	1	0.05
	Pasta de ajo	32	0.61
	Limón	200	1.80
Cebiche mixto	Pulpa de pescado	80	0.80
	Mixtura blanqueada	50	2.50
	Cebolla	60	0.24
	Camote	80	0.32
	Choclo desgranado	80	0.48
	Lechuga hidropónica	10	0.06
	Ají limo	3	0.03
	Condimentos	3	0.15
	Pasta de ajo	50	0.95
Limón	200	1.80	
Cebicopa clásica	Pulpa de pescado	80	0.80
	Limón	100	0.90
	Cebolla	50	0.20
	Choclo desgranado	60	0.36
	Base de leche de tigre	220	1.76
	Camote	80	0.32

	Lechuga hidropónica	10	0.06
	Mixtura blanqueada	80	4.00
	Limón	100	0.90
Cebicopa mixta	Cebolla	50	0.20
	Choclo desgranado	60	0.36
	Base de leche de tigre	220	1.76
	Camote	80	0.32
	Lechuga hidropónica	10	0.06
	Choros	200	1.80
	Cebolla	70	0.28
Chalaquita de choros	Choclo desgranado	70	0.42
	Tomate	40	0.16
	Zumo de rocoto	5	0.04
	Limón	200	1.80
	Condimentos	20	1.00
	Culantro macho	30	0.12
	Mixtura blanqueada	100	5.00
Chaufa de mariscos	Arroz cocido	150	0.75
	Huevos	80	0.56
	Cebolla china	10	0.06
	Pimiento morrón	20	0.18
	Sillao claro	10	0.25
	Salsa ostión	10	0.35
	Kion	5	0.05
	Aceite de ajonjolí	5	0.13
	Condimentos	20	1.00
	Pulpa de pescado	150	1.50
Chilcano de pescado	Cebolla	50	0.20
	Fondo de pescado	200	1.40
	Culantro macho	10	0.04
	Orégano seco	5	0.15
	Condimentos	10	0.50
	Leche evaporada	10	0.14
	Colas de camarón	50	2.25
Chupe de camarones	Cebolla	50	0.20
	Fondo de pescado	200	1.40
	Huacatay	10	0.04
	Tomate	50	0.20
	Huevos	80	0.56
	Leche evaporada	50	0.70
	Queso serrano	5	0.07
	Habas	10	0.04
	Choclo desgranado	50	0.30
	Papa procesada	80	0.24
	Ají paprika	30	0.60

	Pasta de ají	30	0.24
	Pulpa de pescado	50	0.50
Leche de tigre clásica	Limón	50	0.45
	Cebolla	20	0.08
	Base de legre de tigre	140	1.12
	Lechuga hidropónica	10	0.06
	Pulpo blanqueado	100	3.80
Pulpo al olivo	Crema de olivo	80	0.64
	Lechuga hidropónica	10	0.06
	Galleta de soda	30	0.33
	Pulpa de pescado	100	1.00
Sudado de pescado	Cebolla	50	0.20
	Fondo de pescado	200	1.40
	Culantro macho	10	0.04
	Tomate	50	0.20
	Pasta de ají	15	0.12
	Vino blanco	30	0.54
		Pulpa de pescado	100
Tiradito de pescado	Choclo desgranado	80	0.48
	Lechuga hidropónica	10	0.06
	Condimentos	3	0.15
	Pasta de ajo	50	0.95
	Limón	200	1.80
		Pulpa de pescado	100
Tiradito de pescado en crema de ají	Choclo desgranado	80	0.48
	Lechuga hidropónica	10	0.06
	Condimentos	8	0.40
	Crema de ají	100	1.00
	Limón	200	1.80
		Pulpa de pescado	100
Tiradito de pescado en crema de olivo	Choclo desgranado	80	0.48
	Lechuga hidropónica	10	0.06
	Condimentos	8	0.40
	Crema de olivo	100	0.80
	Limón	200	1.80
		Pulpa de pescado	100
Tiradito de pescado en crema de rocoto	Choclo desgranado	80	0.48
	Lechuga hidropónica	10	0.06
	Condimentos	3	0.15
	Crema de rocoto	100	1.00
	Limón	200	1.80

Fuente: Elaboración propia



**Anexo E. Matriz de costos - Enero**

Plato Vendido	Unidades Vendidas	Precio Unitario		Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF	Costo Unitario	Costo Materia Prima	Costo MOD	Costo MOI	CIF	Venta Total (Soles)	Costo Total (Soles)	Margen Bruto	Rentabilidad
ACHICHARRADO DE PESCADO	62	30.00	1,860.00	-5.68	-3.80	-2.70	-1.80	-13.98	-352.16	-235.60	-167.40	-111.60	1,860.00	-866.76	993.24	53.40%
ACHICHARRADO MIXTO	69	35.00	2,415.00	-8.35	-3.80	-3.15	-2.10	-17.40	-576.15	-262.20	-217.35	-144.90	2,415.00	-1,200.60	1,214.40	50.29%
ARROZ CON MARISCOS	188	28.00	5,264.00	-8.06	-6.65	-2.52	-1.68	-18.91	-1,515.28	-1,250.20	-473.76	-315.84	5,264.00	-3,555.08	1,708.92	32.46%
CAUSA DE CAMARON	9	35.00	315.00	-9.02	-4.75	-3.15	-2.10	-19.02	-81.18	-42.75	-28.35	-18.90	315.00	-171.18	143.82	45.66%
CAZUELA MARINA	36	32.00	1,152.00	-7.63	-5.70	-2.88	-1.92	-18.13	-274.68	-205.20	-103.68	-69.12	1,152.00	-652.68	499.32	43.34%
CEBICHE DE ERIZO	1	35.00	35.00	-8.88	-2.85	-3.15	-2.10	-16.98	-8.88	-2.85	-3.15	-2.10	35.00	-16.98	18.02	51.49%
CEBICHE DE PESCADO	58	28.00	1,624.00	-4.93	-2.85	-2.52	-1.68	-11.98	-285.82	-165.30	-146.16	-97.44	1,624.00	-694.72	929.28	57.22%
CEBICHE MIXTO	59	28.00	1,652.00	-7.33	-2.85	-2.52	-1.68	-14.38	-432.29	-168.15	-148.68	-99.12	1,652.00	-848.24	803.76	48.65%
CEBICOPA CLÁSICA	78	18.00	1,404.00	-4.40	-2.85	-1.62	-1.08	-9.95	-343.20	-222.30	-126.36	-84.24	1,404.00	-776.10	627.90	44.72%
CEBICOPA MIXTA	34	20.00	680.00	-7.60	-2.85	-1.80	-1.20	-13.45	-258.40	-96.90	-61.20	-40.80	680.00	-457.30	222.70	32.75%
CHALAQUITA DE CHOROS	6	20.00	120.00	-5.62	-3.80	-1.80	-1.20	-12.42	-33.72	-22.80	-10.80	-7.20	120.00	-74.52	45.48	37.90%
CHAUFA DE MARISCOS	33	28.00	924.00	-8.33	-3.80	-2.52	-1.68	-16.33	-274.89	-125.40	-83.16	-55.44	924.00	-538.89	385.11	41.68%
CHILCANO DE PESCADO	6	18.00	108.00	-3.93	-1.62	-1.08	-3.80	-10.43	-23.58	-9.72	-6.48	-22.80	108.00	-62.58	45.42	42.06%
CHUPE DE CAMARONES	6	55.00	330.00	-6.84	-6.65	-4.95	-3.30	-21.74	-41.01	-39.90	-29.70	-19.80	330.00	-130.41	199.59	60.48%
LECHE DE TIGRE CLÁSICA	94	10.00	940.00	-2.21	-2.21	-0.90	-0.60	-5.92	-207.74	-207.74	-84.60	-56.40	940.00	-556.48	383.52	40.80%
PULPO AL OLIVO	14	28.00	392.00	-4.83	-4.75	-2.52	-1.68	-13.78	-67.62	-66.50	-35.28	-23.52	392.00	-192.92	199.08	50.79%
SUDADO DE PESCADO	29	28.00	812.00	-3.50	-6.65	-2.52	-1.68	-14.35	-101.50	-192.85	-73.08	-48.72	812.00	-416.15	395.85	48.75%
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	1	30.00	30.00	-4.44	-3.80	-2.70	-1.80	-12.74	-4.44	-3.80	-2.70	-1.80	30.00	-12.74	17.26	57.53%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJI	3	32.00	96.00	-4.74	-3.80	-2.88	-1.92	-13.34	-14.22	-11.40	-8.64	-5.76	96.00	-40.02	55.98	58.31%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE OLIVO	2	32.00	64.00	-4.54	-3.80	-2.88	-1.92	-13.14	-9.08	-7.60	-5.76	-3.84	64.00	-26.28	37.72	58.94%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE ROCOTO	5	32.00	160.00	-4.49	-3.80	-2.88	-1.92	-13.09	-22.45	-19.00	-14.40	-9.60	160.00	-65.45	94.55	59.09%
<b>TOTAL MENSUAL</b>									<b>-4,928.30</b>	<b>-3,358.16</b>	<b>-1,830.69</b>	<b>-1,238.94</b>	<b>20,377.00</b>	<b>-11,356.09</b>	<b>9,020.91</b>	

Fuente: Elaboración propia en base a la empresa





**Anexo F. Matriz de costos - Febrero**

Plato Vendido	Unidades Vendidas	Precio Unitario	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF	Costo Unitario	Costo Materia Prima	Costo MOD	Costo MOI	CIF	Venta Total (Soles)	Costo Total (Soles)	Margen Bruto	Rentabilidad
ACHICHARRADO DE PESCADO	57	30.00	-5.68	-3.80	-2.70	-1.80	-13.98	-323.76	-216.60	-153.90	-102.60	1,710.00	-796.86	913.14	53.40%
ACHICHARRADO MIXTO	64	35.00	-8.35	-3.80	-3.15	-2.10	-17.40	-534.40	-243.20	-201.60	-134.40	2,240.00	-1,113.60	1,126.40	50.29%
ARROZ CON MARISCOS	173	28.00	-8.06	-6.65	-2.52	-1.68	-18.91	-1,394.38	-1,150.45	-435.96	-290.64	4,844.00	-3,271.43	1,572.57	32.46%
CAUSA DE CAMARON	8	35.00	-9.02	-4.75	-3.15	-2.10	-19.02	-72.16	-38.00	-25.20	-16.80	280.00	-152.16	127.84	45.66%
CAZUELA MARINA	33	32.00	-7.63	-5.70	-2.88	-1.92	-18.13	-251.79	-188.10	-95.04	-63.36	1,056.00	-598.29	457.71	43.34%
CEBICHE DE ERIZO	1	35.00	-8.88	-2.85	-3.15	-2.10	-16.98	-8.88	-2.85	-3.15	-2.10	35.00	-16.98	18.02	51.49%
CEBICHE DE PESCADO	54	28.00	-4.93	-2.85	-2.52	-1.68	-11.98	-266.11	-153.90	-136.08	-90.72	1,512.00	-646.81	865.19	57.22%
CEBICHE MIXTO	54	28.00	-7.33	-2.85	-2.52	-1.68	-14.38	-395.66	-153.90	-136.08	-90.72	1,512.00	-776.36	735.64	48.65%
CEBICOPA CLÁSICA	72	18.00	-4.40	-2.85	-1.62	-1.08	-9.95	-316.80	-205.20	-116.64	-77.76	1,296.00	-716.40	579.60	44.72%
CEBICOPA MIXTA	32	20.00	-7.60	-2.85	-1.80	-1.20	-13.45	-243.20	-91.20	-57.60	-38.40	640.00	-430.40	209.60	32.75%
CHALAQUITA DE CHOROS	6	20.00	-5.62	-3.80	-1.80	-1.20	-12.42	-33.72	-22.80	-10.80	-7.20	120.00	-74.52	45.48	37.90%
CHAUFA DE MARISCOS	30	28.00	-8.33	-3.80	-2.52	-1.68	-16.33	-249.90	-114.00	-75.60	-50.40	840.00	-489.90	350.10	41.68%
CHILCANO DE PESCADO	6	18.00	-3.93	-1.62	-1.08	-3.80	-10.43	-23.58	-9.72	-6.48	-22.80	108.00	-62.58	45.42	42.06%
CHUPE DE CAMARONES	5	55.00	-6.84	-6.65	-4.95	-3.30	-21.74	-34.18	-33.25	-24.75	-16.50	275.00	-108.68	166.33	60.48%
LECHE DE TIGRE CLÁSICA	87	10.00	-2.21	-2.21	-0.90	-0.60	-5.92	-192.27	-192.27	-78.30	-52.20	870.00	-515.04	354.96	40.80%
PULPO AL OLIVO	11	28.00	-4.83	-4.75	-2.52	-1.68	-13.78	-53.13	-52.25	-27.72	-18.48	308.00	-151.58	156.42	50.79%
SUDADO DE PESCADO	25	28.00	-3.50	-6.65	-2.52	-1.68	-14.35	-87.50	-166.25	-63.00	-42.00	700.00	-358.75	341.25	48.75%
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	1	30.00	-4.44	-3.80	-2.70	-1.80	-12.74	-4.44	-3.80	-2.70	-1.80	30.00	-12.74	17.26	57.53%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJÍ	3	32.00	-4.74	-3.80	-2.88	-1.92	-13.34	-14.22	-11.40	-8.64	-5.76	96.00	-40.02	55.98	58.31%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE OLIVO	5	32.00	-4.54	-3.80	-2.88	-1.92	-13.14	-22.70	-19.00	-14.40	-9.60	160.00	-65.70	94.30	58.94%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE ROCO	4	32.00	-4.49	-3.80	-2.88	-1.92	-13.09	-17.96	-15.20	-11.52	-7.68	128.00	-52.36	75.64	59.09%
<b>TOTAL MENSUAL</b>								<b>-4,540.74</b>	<b>-3,083.34</b>	<b>-1,685.16</b>	<b>-1,141.92</b>	<b>18,760.00</b>	<b>-10,451.16</b>	<b>8,308.85</b>	

Fuente: Elaboración propia en base a la Empresa objeto de estudio.



### Anexo G. Matriz de costos - Marzo

Plato Vendido	Unidades Vendidas	Precio Unitario	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF	Costo Unitario	Costo Materia Prima	Costo MOD	Costo MOI	CIF	Venta Total (Soles)	Costo Total (Soles)	Margen Bruto	Rentabilidad
ACHICHARRADO DE PESCADO	69	30.00	-5.68	-3.80	-2.70	-1.80	-13.98	-391.92	-262.20	-186.30	-124.20	2,070.00	-964.62	1,105.38	53.40%
ACHICHARRADO MIXTO	77	35.00	-8.35	-3.80	-3.15	-2.10	-17.40	-642.95	-292.60	-242.55	-161.70	2,695.00	-1,339.80	1,355.20	50.29%
ARROZ CON MARISCOS	210	28.00	-8.06	-6.65	-2.52	-1.68	-18.91	-1,692.60	-1,396.50	-529.20	-352.80	5,880.00	-3,971.10	1,908.90	32.46%
CAUSA DE CAMARON	10	35.00	-9.02	-4.75	-3.15	-2.10	-19.02	-90.20	-47.50	-31.50	-21.00	350.00	-190.20	159.80	45.66%
CAZUELA MARINA	40	32.00	-7.63	-5.70	-2.88	-1.92	-18.13	-305.20	-228.00	-115.20	-76.80	1,280.00	-725.20	554.80	43.34%
CEBICHE DE ERIZO	1	35.00	-8.88	-2.85	-3.15	-2.10	-16.98	-8.88	-2.85	-3.15	-2.10	35.00	-16.98	18.02	51.49%
CEBICHE DE PESCADO	66	28.00	-4.93	-2.85	-2.52	-1.68	-11.98	-325.25	-188.10	-166.32	-110.88	1,848.00	-790.55	1,057.45	57.22%
CEBICHE MIXTO	66	28.00	-7.33	-2.85	-2.52	-1.68	-14.38	-483.58	-188.10	-166.32	-110.88	1,848.00	-948.88	899.12	48.65%
CEBICOPA CLÁSICA	87	18.00	-4.40	-2.85	-1.62	-1.08	-9.95	-382.80	-247.95	-140.94	-93.96	1,566.00	-865.65	700.35	44.72%
CEBICOPA MIXTA	39	20.00	-7.60	-2.85	-1.80	-1.20	-13.45	-296.40	-111.15	-70.20	-46.80	780.00	-524.55	255.45	32.75%
CHALAQUITA DE CHOROS	7	20.00	-5.62	-3.80	-1.80	-1.20	-12.42	-39.34	-26.60	-12.60	-8.40	140.00	-86.94	53.06	37.90%
CHAUFA DE MARISCOS	37	28.00	-8.33	-3.80	-2.52	-1.68	-16.33	-308.21	-140.60	-93.24	-62.16	1,036.00	-604.21	431.79	41.68%
CHILCANO DE PESCADO	7	18.00	-3.93	-1.62	-1.08	-3.80	-10.43	-27.51	-11.34	-7.56	-26.60	126.00	-73.01	52.99	42.06%
CHUPE DE CAMARONES	7	55.00	-6.84	-6.65	-4.95	-3.30	-21.74	-47.85	-46.55	-34.65	-23.10	385.00	-152.15	232.86	60.48%
LECHE DE TIGRE CLÁSICA	105	10.00	-2.21	-2.21	-0.90	-0.60	-5.92	-232.05	-232.05	-94.50	-63.00	1,050.00	-621.60	428.40	40.80%
PULPO AL OLIVO	16	28.00	-4.83	-4.75	-2.52	-1.68	-13.78	-77.28	-76.00	-40.32	-26.88	448.00	-220.48	227.52	50.79%
SUDADO DE PESCADO	34	28.00	-3.50	-6.65	-2.52	-1.68	-14.35	-119.00	-226.10	-85.68	-57.12	952.00	-487.90	464.10	48.75%
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	1	30.00	-4.44	-3.80	-2.70	-1.80	-12.74	-4.44	-3.80	-2.70	-1.80	30.00	-12.74	17.26	57.53%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJI	3	32.00	-4.74	-3.80	-2.88	-1.92	-13.34	-14.22	-11.40	-8.64	-5.76	96.00	-40.02	55.98	58.31%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE OLIVO	4	32.00	-4.54	-3.80	-2.88	-1.92	-13.14	-18.16	-15.20	-11.52	-7.68	128.00	-52.56	75.44	58.94%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE ROCOTO	5	32.00	-4.49	-3.80	-2.88	-1.92	-13.09	-22.45	-19.00	-14.40	-9.60	160.00	-65.45	94.55	59.09%
<b>TOTAL MENSUAL</b>								<b>-5,530.29</b>	<b>-3,773.59</b>	<b>-2,057.49</b>	<b>-1,393.22</b>	<b>22,903.00</b>	<b>-12,754.59</b>	<b>10,148.42</b>	

Fuente: Elaboración propia en base a la Empresa objeto de estudio.



Anexo H. Matriz de costos - Abril

Plato Vendido	Unidades Vendidas	Precio Unitario	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF	Costo Unitario	Costo Materia Prima	Costo MOD	Costo MOI	CIF	Venta Total (Soles)	Costo Total (Soles)	Margen Bruto	Rentabilidad
ACHICHARRADO DE PESCADO	83	30.00	-5.68	-3.80	-2.70	-1.80	-13.98	-471.44	-315.40	-224.10	-149.40	2,490.00	-1,160.34	1,329.66	53.40%
ACHICHARRADO MIXTO	93	35.00	-8.35	-3.80	-3.15	-2.10	-17.40	-776.55	-353.40	-292.95	-195.30	3,255.00	-1,618.20	1,636.80	50.29%
ARROZ CON MARISCOS	252	28.00	-8.06	-6.65	-2.52	-1.68	-18.91	-2,031.12	-1,675.80	-635.04	-423.36	7,056.00	-4,765.32	2,290.68	32.46%
CAUSA DE CAMARON	12	35.00	-9.02	-4.75	-3.15	-2.10	-19.02	-108.24	-57.00	-37.80	-25.20	420.00	-228.24	191.76	45.66%
CAZUELA MARINA	48	32.00	-7.63	-5.70	-2.88	-1.92	-18.13	-366.24	-273.60	-138.24	-92.16	1,536.00	-870.24	665.76	43.34%
CEBICHE DE ERIZO	1	35.00	-8.88	-2.85	-3.15	-2.10	-16.98	-8.88	-2.85	-3.15	-2.10	35.00	-16.98	18.02	51.49%
CEBICHE DE PESCADO	78	28.00	-4.93	-2.85	-2.52	-1.68	-11.98	-384.38	-222.30	-196.56	-131.04	2,184.00	-934.28	1,249.72	57.22%
CEBICHE MIXTO	79	28.00	-7.33	-2.85	-2.52	-1.68	-14.38	-578.83	-225.15	-199.08	-132.72	2,212.00	-1,135.78	1,076.22	48.65%
CEBICOPA CLÁSICA	104	18.00	-4.40	-2.85	-1.62	-1.08	-9.95	-457.60	-296.40	-168.48	-112.32	1,872.00	-1,034.80	837.20	44.72%
CEBICOPA MIXTA	46	20.00	-7.60	-2.85	-1.80	-1.20	-13.45	-349.60	-131.10	-82.80	-55.20	920.00	-618.70	301.30	32.75%
CHALAQUITA DE CHOROS	8	20.00	-5.62	-3.80	-1.80	-1.20	-12.42	-44.96	-30.40	-14.40	-9.60	160.00	-99.36	60.64	37.90%
CHAUFA DE MARISCOS	44	28.00	-8.33	-3.80	-2.52	-1.68	-16.33	-366.52	-167.20	-110.88	-73.92	1,232.00	-718.52	513.48	41.68%
CHILCANO DE PESCADO	8	18.00	-3.93	-1.62	-1.08	-3.80	-10.43	-31.44	-12.96	-8.64	-30.40	144.00	-83.44	60.56	42.06%
CHUPE DE CAMARONES	8	55.00	-6.84	-6.65	-4.95	-3.30	-21.74	-54.68	-53.20	-39.60	-26.40	440.00	-173.88	266.12	60.48%
LECHE DE TIGRE CLÁSICA	126	10.00	-2.21	-2.21	-0.90	-0.60	-5.92	-278.46	-278.46	-113.40	-75.60	1,260.00	-745.92	514.08	40.80%
PULPO AL OLIVO	23	28.00	-4.83	-4.75	-2.52	-1.68	-13.78	-111.09	-109.25	-57.96	-38.64	644.00	-316.94	327.06	50.79%
SUDADO DE PESCADO	40	28.00	-3.50	-6.65	-2.52	-1.68	-14.35	-140.00	-266.00	-100.80	-67.20	1,120.00	-574.00	546.00	48.75%
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	1	30.00	-4.44	-3.80	-2.70	-1.80	-12.74	-4.44	-3.80	-2.70	-1.80	30.00	-12.74	17.26	57.53%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJÍ	4	32.00	-4.74	-3.80	-2.88	-1.92	-13.34	-18.96	-15.20	-11.52	-7.68	128.00	-53.36	74.64	58.31%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE OLIVO	4	32.00	-4.54	-3.80	-2.88	-1.92	-13.14	-18.16	-15.20	-11.52	-7.68	128.00	-52.56	75.44	58.94%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE ROCOTO	6	32.00	-4.49	-3.80	-2.88	-1.92	-13.09	-26.94	-22.80	-17.28	-11.52	192.00	-78.54	113.46	59.09%
<b>TOTAL MENSUAL</b>								<b>-6,628.54</b>	<b>-4,527.47</b>	<b>-2,466.90</b>	<b>-1,669.24</b>	<b>27,458.00</b>	<b>-15,292.15</b>	<b>12,165.85</b>	

Fuente: Elaboración propia en base a la Empresa objeto de estudio.



Anexo I. Matriz de costos - Mayo

Plato Vendido	Unidades Vendidas	Precio Unitario	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF	Costo Unitario	Costo Materia Prima	Costo MOD	Costo MOI	CIF	Venta Total (Soles)	Costo Total (Soles)	Margen Bruto	Rentabilidad
ACHICHARRADO DE PESCADO	82	30.00	-5.68	-3.80	-2.70	-1.80	-13.98	-465.76	-311.60	-221.40	-147.60	2,460.00	-1,146.36	1,313.64	53.40%
ACHICHARRADO MIXTO	92	35.00	-8.35	-3.80	-3.15	-2.10	-17.40	-768.20	-349.60	-289.80	-193.20	3,220.00	-1,600.80	1,619.20	50.29%
ARROZ CON MARISCOS	250	28.00	-8.06	-6.65	-2.52	-1.68	-18.91	-2,015.00	-1,662.50	-630.00	-420.00	7,000.00	-4,727.50	2,272.50	32.46%
CAUSA DE CAMARON	12	35.00	-9.02	-4.75	-3.15	-2.10	-19.02	-108.24	-57.00	-37.80	-25.20	420.00	-228.24	191.76	45.66%
CAZUELA MARINA	48	32.00	-7.63	-5.70	-2.88	-1.92	-18.13	-366.24	-273.60	-138.24	-92.16	1,536.00	-870.24	665.76	43.34%
CEBICHE DE ERIZO	1	35.00	-8.88	-2.85	-3.15	-2.10	-16.98	-8.88	-2.85	-3.15	-2.10	35.00	-16.98	18.02	51.49%
CEBICHE DE PESCADO	78	28.00	-4.93	-2.85	-2.52	-1.68	-11.98	-384.38	-222.30	-196.56	-131.04	2,184.00	-934.28	1,249.72	57.22%
CEBICHE MIXTO	77	28.00	-7.33	-2.85	-2.52	-1.68	-14.38	-564.18	-219.45	-194.04	-129.36	2,156.00	-1,107.03	1,048.97	48.65%
CEBICOPA CLÁSICA	104	18.00	-4.40	-2.85	-1.62	-1.08	-9.95	-457.60	-296.40	-168.48	-112.32	1,872.00	-1,034.80	837.20	44.72%
CEBICOPA MIXTA	46	20.00	-7.60	-2.85	-1.80	-1.20	-13.45	-349.60	-131.10	-82.80	-55.20	920.00	-618.70	301.30	32.75%
CHALAQUITA DE CHOROS	9	20.00	-5.62	-3.80	-1.80	-1.20	-12.42	-50.58	-34.20	-16.20	-10.80	180.00	-111.78	68.22	37.90%
CHAUFA DE MARISCOS	45	28.00	-8.33	-3.80	-2.52	-1.68	-16.33	-374.85	-171.00	-113.40	-75.60	1,260.00	-734.85	525.15	41.68%
CHILCANO DE PESCADO	8	18.00	-3.93	-1.62	-1.08	-3.80	-10.43	-31.44	-12.96	-8.64	-30.40	144.00	-83.44	60.56	42.06%
CHUPE DE CAMARONES	8	55.00	-6.84	-6.65	-4.95	-3.30	-21.74	-54.68	-53.20	-39.60	-26.40	440.00	-173.88	266.12	60.48%
LECHE DE TIGRE CLÁSICA	125	10.00	-2.21	-2.21	-0.90	-0.60	-5.92	-276.25	-276.25	-112.50	-75.00	1,250.00	-740.00	510.00	40.80%
PULPO AL OLIVO	19	28.00	-4.83	-4.75	-2.52	-1.68	-13.78	-91.77	-90.25	-47.88	-31.92	532.00	-261.82	270.18	50.79%
SUDADO DE PESCADO	40	28.00	-3.50	-6.65	-2.52	-1.68	-14.35	-140.00	-266.00	-100.80	-67.20	1,120.00	-574.00	546.00	48.75%
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	1	30.00	-4.44	-3.80	-2.70	-1.80	-12.74	-4.44	-3.80	-2.70	-1.80	30.00	-12.74	17.26	57.53%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJÍ	4	32.00	-4.74	-3.80	-2.88	-1.92	-13.34	-18.96	-15.20	-11.52	-7.68	128.00	-53.36	74.64	58.31%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE OLIVO	4	32.00	-4.54	-3.80	-2.88	-1.92	-13.14	-18.16	-15.20	-11.52	-7.68	128.00	-52.56	75.44	58.94%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE ROCOTO	6	32.00	-4.49	-3.80	-2.88	-1.92	-13.09	-26.94	-22.80	-17.28	-11.52	192.00	-78.54	113.46	59.09%
<b>TOTAL MENSUAL</b>								<b>-6,576.15</b>	<b>-4,487.26</b>	<b>-2,444.31</b>	<b>-1,654.18</b>	<b>27,207.00</b>	<b>-15,161.90</b>	<b>12,045.10</b>	

Fuente: Elaboración propia en base a la Empresa objeto de estudio.





**Anexo J. Matriz de costos - Junio**

Plato Vendido	Unidades Vendidas	Precio Unitario	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF	Costo Unitario	Costo Materia Prima	Costo MOD	Costo MOI	CIF	Venta Total (Soles)	Costo Total (Soles)	Margen Bruto	Rentabilidad
ACHICHARRADO DE PESCADO	112	30.00	-5.68	-3.80	-2.70	-1.80	-13.98	-636.16	-425.6	-302.4	-201.6	3,360.00	-1565.76	1,794.24	53.40%
ACHICHARRADO MIXTO	125	35.00	-8.35	-3.80	-3.15	-2.10	-17.4	-1043.75	-475	-393.75	-262.5	4,375.00	-2175	2,200.00	50.29%
ARROZ CON MARISCOS	340	28.00	-8.06	-6.65	-2.52	-1.68	-18.91	-2740.4	-2261	-856.8	-571.2	9,520.00	-6429.4	3,090.60	32.46%
CAUSA DE CAMARON	16	35.00	-9.02	-4.75	-3.15	-2.10	-19.02	-144.32	-76	-50.4	-33.6	560.00	-304.32	255.68	45.66%
CAZUELA MARINA	66	32.00	-7.63	-5.70	-2.88	-1.92	-18.13	-503.58	-376.2	-190.08	-126.72	2,112.00	-1196.58	915.42	43.34%
CEBICHE DE ERIZO	2	35.00	-8.88	-2.85	-3.15	-2.10	-16.98	-17.76	-5.7	-6.3	-4.2	70.00	-33.96	36.04	51.49%
CEBICHE DE PESCADO	106	28.00	-4.93	-2.85	-2.52	-1.68	-11.978	-522.368	-302.1	-267.12	-178.08	2,968.00	-1269.668	1,698.33	57.22%
CEBICHE MIXTO	106	28.00	-7.33	-2.85	-2.52	-1.68	-14.377	-776.662	-302.1	-267.12	-178.08	2,968.00	-1523.962	1,444.04	48.65%
CEBICOPA CLÁSICA	141	18.00	-4.40	-2.85	-1.62	-1.08	-9.95	-620.4	-401.85	-228.42	-152.28	2,538.00	-1402.95	1,135.05	44.72%
CEBICOPA MIXTA	62	20.00	-7.60	-2.85	-1.80	-1.20	-13.45	-471.2	-176.7	-111.6	-74.4	1,240.00	-833.9	406.10	32.75%
CHALAQUITA DE CHOROS	11	20.00	-5.62	-3.80	-1.80	-1.20	-12.42	-61.82	-41.8	-19.8	-13.2	220.00	-136.62	83.38	37.90%
CHAUFA DE MARISCOS	60	28.00	-8.33	-3.80	-2.52	-1.68	-16.33	-499.8	-228	-151.2	-100.8	1,680.00	-979.8	700.20	41.68%
CHILCANO DE PESCADO	11	18.00	-3.93	-1.62	-1.08	-3.80	-10.43	-43.23	-17.82	-11.88	-41.8	198.00	-114.73	83.27	42.06%
CHUPE DE CAMARONES	10	55.00	-6.84	-6.65	-4.95	-3.30	-21.735	-68.35	-66.5	-49.5	-33	550.00	-217.35	332.65	60.48%
LECHE DE TIGRE CLÁSICA	171	10.00	-2.21	-2.21	-0.90	-0.60	-5.92	-377.91	-377.91	-153.9	-102.6	1,710.00	-1012.32	697.68	40.80%
PULPO AL OLIVO	26	28.00	-4.83	-4.75	-2.52	-1.68	-13.78	-125.58	-123.5	-65.52	-43.68	728.00	-358.28	369.72	50.79%
SUDADO DE PESCADO	54	28.00	-3.50	-6.65	-2.52	-1.68	-14.35	-189	-359.1	-136.08	-90.72	1,512.00	-774.9	737.10	48.75%
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	1	30.00	-4.44	-3.80	-2.70	-1.80	-12.74	-4.44	-3.8	-2.7	-1.8	30.00	-12.74	17.26	57.53%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJÍ	6	32.00	-4.74	-3.80	-2.88	-1.92	-13.34	-28.44	-22.8	-17.28	-11.52	192.00	-80.04	111.96	58.31%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE OLIVO	6	32.00	-4.54	-3.80	-2.88	-1.92	-13.14	-27.24	-22.8	-17.28	-11.52	192.00	-78.84	113.16	58.94%
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE ROCOTO	8	32.00	-4.49	-3.80	-2.88	-1.92	-13.09	-35.92	-30.4	-23.04	-15.36	256.00	-104.72	151.28	59.09%
<b>TOTAL MENSUAL</b>								<b>-8,938.33</b>	<b>-6,096.68</b>	<b>-3,322.17</b>	<b>-2,248.66</b>	<b>36,979.00</b>	<b>-20,605.84</b>	<b>16,373.16</b>	

Fuente: Elaboración propia en base a la Empresa objeto de estudio.



Anexo K Hojas de Costos

EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO				
Hoja de costos				
Fecha de inicio: 01/01/2018		Fecha de cierre: 30/06/2018		
Plato: ACHICHARRADO DE PESCADO				
Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	5.6800	3.8000	2.7000	1.8000
<b>Total</b>	<b>S/5.68</b>	<b>S/3.80</b>	<b>S/2.70</b>	<b>S/1.80</b>
N° de platos: 465				
Materia prima				S/5.68
Mano de Obra Directa				S/3.60
Mano de Obra Indirecta				S/2.40
CIF				S/1.80
<b>Costo total unitario</b>				<b>S/13.48</b>
<b>Precio de venta por unidad</b>				<b>30.00</b>
<b>Rentabilidad</b>				<b>53.40%</b>

MATERIA PRIMA		
ACHICHARRADO DE PESCADO	PESO (gr)	COSTO X (gr)
PULPA DE PESCADO	100	1.00
HUEVOS	80	0.56
HARINA SIN PREPARAR	80	0.48
SALSA OSTION	10	0.35
SILLAO CLARO	10	0.25
CANELA CHINA	5	0.30
SALSA INGLESA	10	0.29
SALSA MOSTAZA	10	0.28
CONDIMENTOS	5	0.25
PASTA DE AJO	30	0.57
PAPA PROCESADA	150	0.45
YUCA	150	0.90
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>5.68</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		<b>3.80</b>
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>		<b>2.70</b>
<b>COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN</b>		<b>1.80</b>
<b>TOTAL COSTO PRODUCCIÓN</b>		<b>13.98</b>
<b>PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO</b>	S/	<b>30.00</b>
<b>RENTABILIDAD</b>		<b>53.40%</b>

EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO				
Hoja de costos				
Fecha de inicio: 01/01/2018		Fecha de cierre: 30/06/2018		
Plato: ACHICHARRADO MIXTO				
Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	8.3500	3.8000	3.1500	2.1000
<b>Total</b>	<b>S/8.35</b>	<b>S/3.80</b>	<b>S/3.15</b>	<b>S/2.10</b>
N° de platos: 520				
Materia prima				S/8.35
Mano de Obra Directa				S/3.60
Mano de Obra Indirecta				S/2.80
CIF				S/2.10
<b>Costo total unitario</b>				<b>S/16.85</b>
<b>Precio de venta por unidad</b>				<b>35.00</b>
<b>Rentabilidad</b>				<b>50.29%</b>

MATERIA PRIMA		
ACHICHARRADO MIXTO	PESO (gr)	COSTO X (gr)
PULPA DE PESCADO	80	0.80
MIXTURA BLANQUEADA	80	4.00
HUEVOS	80	0.56
HARINA SIN PREPARAR	50	0.30
SALSA OSTION	10	0.35
SILLAO CLARO	10	0.25
CANELA CHINA	3	0.18
SALSA INGLESA	10	0.29
PASTA DE AJO	10	0.19
SALSA MOSTAZA	10	0.28
CONDIMENTOS	5	0.25
PAPA PROCESADA	100	0.30
YUCA	100	0.60
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>8.35</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		<b>3.80</b>
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>		<b>3.15</b>
<b>COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN</b>		<b>2.10</b>
<b>TOTAL COSTO PRODUCCIÓN</b>		<b>17.40</b>
<b>PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO</b>	S/	<b>35.00</b>
<b>RENTABILIDAD</b>		<b>50.29%</b>

**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: ARROZ CON MARISCOS**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	8.0600	6.6500	2.5200	1.6800
<b>Total</b>	<b>S/8.06</b>	<b>S/6.65</b>	<b>S/2.52</b>	<b>S/1.68</b>

Nº de platos: 1413

Materia prima	S/8.06
Mano de Obra Directa	S/6.30
Mano de Obra Indirecta	S/2.24
CIF	S/1.68
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/18.28</b>

Precio de venta por unidad 28.00

Rentabilidad **32.46%**

<b>MATERIA PRIMA</b>		PESO (gr)	COSTO X (gr)
<b>ARROZ CON MARISCOS</b>		100	5.00
MIXTURA BLANQUEADA		150	0.75
ARROZ COCIDO		50	0.40
PASTA DE AJÍ		30	0.12
CULANTRO MACHO		30	0.54
VINO BLANCO		30	0.36
MARGARINA		100	0.70
FONDO DE PESCADO		10	0.19
PASTA DE AJO			
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>			<b>8.06</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>			6.65
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>			2.52
<b>COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN</b>			1.68
<b>TOTAL COSTO PRODUCCIÓN</b>			<b>18.91</b>
<b>PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO</b>	S/		28.00
<b>RENTABILIDAD</b>			<b>32.46%</b>



**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: CAUSA DE CAMARÓN**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	9.0200	4.7500	3.1500	2.1000
<b>Total</b>	<b>S/9.02</b>	<b>S/4.75</b>	<b>S/3.15</b>	<b>S/2.10</b>

Nº de platos: 67

Materia prima	S/9.02
Mano de Obra Directa	S/4.75
Mano de Obra Indirecta	S/3.15
CIF	S/2.10
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/19.02</b>

Precio de venta por unidad 35.00

Rentabilidad **45.66%**

<b>MATERIA PRIMA</b>		PESO (gr)	COSTO X (gr)
<b>CAUSA DE CAMARÓN</b>		100	4.50
COLAS DE CAMARÓN		150	0.60
MASA DE CAUSA		80	0.96
PALTA		80	0.72
MAYONESA		10	0.32
PASTA DE CORAL		80	0.72
LIMÓN		80	0.80
CREMA DE AJÍ		8	0.40
CONDIMENTOS			
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>			<b>9.02</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>			4.75
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>			3.15
<b>COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN</b>			2.10
<b>TOTAL COSTO PRODUCCIÓN</b>			<b>19.02</b>
<b>PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO</b>	S/		35.00
<b>RENTABILIDAD</b>			<b>45.66%</b>

**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: CAZUELA MARINA**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	7.6300	5.7000	2.8800	1.9200
<b>Total</b>	<b>S/7.63</b>	<b>S/5.70</b>	<b>S/2.88</b>	<b>S/1.92</b>

Nº de platos: 271

Materia prima	S/7.63
Mano de Obra Directa	S/5.40
Mano de Obra Indirecta	S/2.56
CIF	S/1.92
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/17.51</b>

Precio de venta por unidad 32.00

Rentabilidad **43.34%**

**MATERIA PRIMA**

	PESO (gr)	COSTO X (gr)
<b>CAZUELA MARINA</b>		
PULPA DE PESCADO	80	0.80
MIXTURA BLANQUEADA	80	4.00
CEBOLLA	50	0.20
TOMATE	50	0.20
AJÍ PAPRIKA	30	0.60
PASTA DE AJÍ	30	0.24
FONDO DE PESCADO	200	1.40
CULANTRO MACHO	10	0.04
ORÉGANO SECO	5	0.15
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>7.63</b>

<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	5.70
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>	2.88
<b>COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN</b>	1.92
<b>TOTAL COSTO PRODUCCIÓN</b>	<b>18.13</b>

**PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO** S/ 32.00

**RENTABILIDAD** **43.34%**



**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: CEBICHE DE ERIZO**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	8.8800	2.8500	3.1500	2.1000
<b>Total</b>	<b>S/8.88</b>	<b>S/2.85</b>	<b>S/3.15</b>	<b>S/2.10</b>

Nº de platos: 7

Materia prima	S/8.88
Mano de Obra Directa	S/2.70
Mano de Obra Indirecta	S/2.80
CIF	S/2.10
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/16.48</b>

Precio de venta por unidad 35.00

Rentabilidad **51.49%**

**MATERIA PRIMA**

	PESO (gr)	COSTO X (gr)
<b>CEBICHE DE ERIZO</b>		
ERIZO	80	3.12
CEBOLLA	50	0.20
CAMOTE	80	0.32
CHOCLO DESGRANADO	80	0.48
LECHUGA HIDROPONICA	10	0.06
AJÍ LIMO	50	0.45
CONDIMENTOS	30	1.50
PASTA DE AJO	50	0.95
LIMÓN	200	1.80
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>8.88</b>

<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	2.85
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>	3.15
<b>COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN</b>	2.10
<b>TOTAL COSTO PRODUCCIÓN</b>	<b>16.98</b>

**PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO** S/ 35.00

**RENTABILIDAD** **51.49%**



**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: CEBICHE DE PESCADO**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	4.9280	2.8500	2.5200	1.6800
<b>Total</b>	<b>S/4.93</b>	<b>S/2.85</b>	<b>S/2.52</b>	<b>S/1.68</b>

N° de platos: 440

Materia prima	S/4.93
Mano de Obra Directa	S/2.70
Mano de Obra Indirecta	S/2.24
CIF	S/1.68
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/11.55</b>

Precio de venta por unidad 28.00

**Rentabilidad** 57.22%

<b>MATERIA PRIMA</b>		
	PESO (gr)	COSTO X (gr)
<b>CEBICHE DE PESCADO</b>		
PULPA DE PESCADO	80	0.80
CEBOLLA	60	0.24
CAMOTE	80	0.32
CHOCLO DESGRANADO	100	0.60
LECHUGA HIDROPÓNICA	10	0.06
AJÍ LIMÓN	50	0.45
CONDIMENTOS	1	0.05
PASTA DE AJO	32	0.61
LIMÓN	200	1.80
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>4.93</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		<b>2.85</b>
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>		<b>2.52</b>
<b>COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN</b>		<b>1.68</b>
<b>TOTAL COSTO PRODUCCIÓN</b>		<b>11.98</b>
<b>PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO</b>	S/	28.00
<b>RENTABILIDAD</b>		<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">57.22%</span>



**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: CEBICHE MIXTO**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	7.3270	2.8500	2.5200	1.6800
<b>Total</b>	<b>S/7.33</b>	<b>S/2.85</b>	<b>S/2.52</b>	<b>S/1.68</b>

N° de platos: 441

Materia prima	S/7.33
Mano de Obra Directa	S/2.70
Mano de Obra Indirecta	S/2.24
CIF	S/1.68
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/13.95</b>

Precio de venta por unidad 28.00

**Rentabilidad** 48.65%

<b>MATERIA PRIMA</b>		
	PESO (gr)	COSTO X (gr)
<b>CEBICHE MIXTO</b>		
PULPA DE PESCADO	80	0.80
MIXTURA BLANQUEADA	50	2.50
CEBOLLA	60	0.24
CAMOTE	80	0.32
CHOCLO DESGRANADO	80	0.48
LECHUGA HIDROPÓNICA	10	0.06
AJÍ LIMÓN	3	0.03
CONDIMENTOS	3	0.15
PASTA DE AJO	50	0.95
LIMÓN	200	1.80
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>7.33</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		<b>2.85</b>
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>		<b>2.52</b>
<b>COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN</b>		<b>1.68</b>
<b>TOTAL COSTO PRODUCCIÓN</b>		<b>14.38</b>
<b>PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO</b>	S/	28.00
<b>RENTABILIDAD</b>		<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">48.65%</span>

**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: CEBICOPA CLÁSICA**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	4.4000	2.8500	1.6200	1.0800
<b>Total</b>	<b>S/4.40</b>	<b>S/2.85</b>	<b>S/1.62</b>	<b>S/1.08</b>

Nº de platos: 586

Materia prima	S/4.40
Mano de Obra Directa	S/2.70
Mano de Obra Indirecta	S/1.44
CIF	S/1.08
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/9.62</b>

Precio de venta por unidad 18.00

Rentabilidad **44.72%**

**MATERIA PRIMA**

CEBICOPA CLÁSICA	PESO (gr)	COSTO X (gr)
PULPA DE PESCADO	80	0.80
LIMÓN	100	0.90
CEBOLLA	50	0.20
CHOCLO DESGRANADO	60	0.36
BASE DE LEGRE DE TIGRE	220	1.76
CAMOTE	80	0.32
LECHUGA HIDROPÓNICA	10	0.06
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>4.40</b>

<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	2.85
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>	1.62
<b>COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN</b>	1.08
<b>TOTAL COSTO PRODUCCIÓN</b>	<b>9.95</b>

PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO S/ 18.00

RENTABILIDAD **44.72%**



**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: CEBICOPA MIXTA**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	7.6000	2.8500	1.8000	1.2000
<b>Total</b>	<b>S/7.60</b>	<b>S/2.85</b>	<b>S/1.80</b>	<b>S/1.20</b>

Nº de platos: 441

Materia prima	S/7.60
Mano de Obra Directa	S/2.70
Mano de Obra Indirecta	S/1.60
CIF	S/1.20
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/13.10</b>

Precio de venta por unidad 20.00

Rentabilidad **32.75%**

**MATERIA PRIMA**

CEBICOPA MIXTA	PESO (gr)	COSTO X (gr)
MIXTURA BLANQUEADA	80	4.00
LIMÓN	100	0.90
CEBOLLA	50	0.20
CHOCLO DESGRANADO	60	0.36
BASE DE LEGRE DE TIGRE	220	1.76
CAMOTE	80	0.32
LECHUGA HIDROPÓNICA	10	0.06
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>7.60</b>

<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	2.85
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>	1.80
<b>COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN</b>	1.20
<b>TOTAL COSTO PRODUCCIÓN</b>	<b>13.45</b>

PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO S/ 20.00

RENTABILIDAD **32.75%**

**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: CHALAQUITA DE CHOROS**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	5.6200	3.8000	1.8000	1.2000
<b>Total</b>	<b>S/5.62</b>	<b>S/3.80</b>	<b>S/1.80</b>	<b>S/1.20</b>

Nº de platos: 586

Materia prima	S/5.62
Mano de Obra Directa	S/3.60
Mano de Obra Indirecta	S/1.60
CIF	S/1.20
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/12.02</b>

Precio de venta por unidad: 20.00

Rentabilidad: **37.90%**

**MATERIA PRIMA**

CHALAQUITA DE CHOROS	PESO (gr)	COSTO X (gr)
CHOROS	200	1.80
CEBOLLA	70	0.28
CHOCLO DESGRANADO	70	0.42
TOMATE	40	0.16
ZUMO DE ROCOTO	5	0.04
LIMON	200	1.80
CONDIMENTOS	20	1.00
CULANTRO MACHO	30	0.12
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>5.62</b>

**MANO DE OBRA DIRECTA** 3.80  
**MANO DE OBRA INDIRECTA** 1.80  
**COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN** 1.20  
**TOTAL COSTO PRODUCCIÓN** 12.42

**PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO** S/ 20.00

**RENTABILIDAD** **37.90%**



**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: CHAUF A DE MARISCOS**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	8.3300	3.8000	2.5200	1.6800
<b>Total</b>	<b>S/8.33</b>	<b>S/3.80</b>	<b>S/2.52</b>	<b>S/1.68</b>

Nº de platos: 249

Materia prima	S/8.33
Mano de Obra Directa	S/3.60
Mano de Obra Indirecta	S/2.24
CIF	S/1.68
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/15.85</b>

Precio de venta por unidad: 28.00

Rentabilidad: **41.68%**

**MATERIA PRIMA**

CHAUF A DE MARISCOS	PESO (gr)	COSTO X (gr)
MIXTURA BLANQUEADA	100	5.00
ARROZ COCIDO	150	0.75
HUEVOS	80	0.56
CEBOLLA CHINA	10	0.06
PIMIENTO MORRON	20	0.18
SILLAO CLARO	10	0.25
SALSA OSTION	10	0.35
KION	5	0.05
ACEITE DE AJONJOLI	5	0.13
CONDIMENTOS	20	1.00
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>8.33</b>

**MANO DE OBRA DIRECTA** 3.80  
**MANO DE OBRA INDIRECTA** 2.52  
**COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN** 1.68  
**TOTAL COSTO PRODUCCIÓN** 16.33

**PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO** S/ 28.00

**RENTABILIDAD** **41.68%**

**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: CHILCANO DE PESCADO**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	3.9300	1.6200	1.0800	3.8000
<b>Total</b>	<b>S/3.93</b>	<b>S/1.62</b>	<b>S/1.08</b>	<b>S/3.80</b>

Nº de platos: 46

Materia prima	S/3.93
Mano de Obra Directa	S/1.44
Mano de Obra Indirecta	S/1.08
CIF	S/3.60
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/10.05</b>

Precio de venta por unidad 18.00

Rentabilidad **42.06%**

**MATERIA PRIMA**

	PESO (gr)	COSTO X (gr)
CHILCANO DE PESCADO	150	1.50
PULPA DE PESCADO	50	0.20
CEBOLLA	200	1.40
FONDO DE PESCADO	10	0.04
CULANTRO MACHO	5	0.15
ORÉGANO SECO	10	0.50
CONDIMENTOS	10	0.14
LECHE EVAPORADA		
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>	<b>435</b>	<b>3.93</b>

**MANO DE OBRA DIRECTA** 1.62  
**MANO DE OBRA INDIRECTA** 1.08  
**COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN** 3.80  
**TOTAL COSTO PRODUCCIÓN** 10.43

**PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO** S/ 18.00

**RENTABILIDAD** **42.06%**



**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: CHUPE DE CAMARONES**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	6.8350	6.6500	4.9500	3.3000
<b>Total</b>	<b>S/6.84</b>	<b>S/6.65</b>	<b>S/4.95</b>	<b>S/3.30</b>

Nº de platos: 44

Materia prima	S/6.84
Mano de Obra Directa	S/6.30
Mano de Obra Indirecta	S/4.40
CIF	S/3.30
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/20.84</b>

Precio de venta por unidad 55.00

Rentabilidad **60.48%**

**MATERIA PRIMA**

	PESO (gr)	COSTO X (gr)
CHUPE DE CAMARONES	50	2.25
COLAS DE CAMARÓN	50	0.20
CEBOLLA	200	1.40
FONDO DE PESCADO	10	0.04
HUACATAY	50	0.20
TOMATE	80	0.56
HUEVOS	50	0.70
LECHE EVAPORADA	5	0.07
QUESO SERRANO	10	0.04
HABAS	50	0.30
CHOCLO DESGRANADO	80	0.24
PAPA PROCESADA	30	0.60
AJÍ PAPIRIKA	30	0.24
PASTA DE AJÍ		
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>	<b>6.84</b>	

**MANO DE OBRA DIRECTA** 6.65  
**MANO DE OBRA INDIRECTA** 4.95  
**COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN** 3.30  
**TOTAL COSTO PRODUCCIÓN** 21.74

**PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO** S/ 55.00

**RENTABILIDAD** **60.48%**



**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: LECHE DE TIGRE CLÁSICA**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	2.2100	2.2100	0.9000	0.6000
<b>Total</b>	<b>S/2.21</b>	<b>S/2.21</b>	<b>S/0.90</b>	<b>S/0.60</b>

Nº de platos: 708

Materia prima	S/2.21
Mano de Obra Directa	S/2.21
Mano de Obra Indirecta	S/0.80
CIF	S/0.60
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/5.82</b>

Precio de venta por unidad: 10.00

Rentabilidad: **40.80%**

**MATERIA PRIMA**

LECHE DE TIGRE CLÁSICA	PESO (gr)	COSTO X (gr)
PULPA DE PESCADO	50	0.50
LIMÓN	50	0.45
CEBOLLA	20	0.08
BASE DE LEGRE DE TIGRE	140	1.12
LECHUGA HIDROPÓNICA	10	0.06
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>2.21</b>

**MANO DE OBRA DIRECTA**: 2.21

**MANO DE OBRA INDIRECTA**: 0.90

**COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN**: 0.60

**TOTAL COSTO PRODUCCIÓN**: 5.92

PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO: S/ 10.00

**RENTABILIDAD**: **40.80%**



**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: PULPO AL OLIVO**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	4.8300	4.7500	2.5200	1.6800
<b>Total</b>	<b>S/4.83</b>	<b>S/4.75</b>	<b>S/2.52</b>	<b>S/1.68</b>

Nº de platos: 109

Materia prima	S/4.83
Mano de Obra Directa	S/4.50
Mano de Obra Indirecta	S/2.24
CIF	S/1.68
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/13.25</b>

Precio de venta por unidad: 28.00

Rentabilidad: **50.79%**

**MATERIA PRIMA**

PULPO AL OLIVO	PESO (gr)	COSTO X (gr)
PULPO BLANQUEADO	100	3.80
CREMA DE OLIVO	80	0.64
LECHUGA HIDROPÓNICA	10	0.06
GALLETA DE SODA	30	0.33
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>4.83</b>

**MANO DE OBRA DIRECTA**: 4.75

**MANO DE OBRA INDIRECTA**: 2.52

**COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN**: 1.68

**TOTAL COSTO PRODUCCIÓN**: 13.78

PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO: S/ 28.00

**RENTABILIDAD**: **50.79%**

**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: SUDADO DE PESCADO**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	3.5000	6.6500	2.5200	1.6800
<b>Total</b>	<b>S/3.50</b>	<b>S/6.65</b>	<b>S/2.52</b>	<b>S/1.68</b>

Nº de platos: 222

Materia prima	S/3.50
Mano de Obra Directa	S/6.30
Mano de Obra Indirecta	S/2.24
CIF	S/1.68
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/13.72</b>

**Precio de venta por unidad** 28.00

**Rentabilidad** 48.75%

<b>MATERIA PRIMA</b>		
	PESO (gr)	COSTO X (gr)
SUDADO DE PESCADO	100	1.00
PULPA DE PESCADO	100	0.20
CEBOLLA	50	0.20
FONDO DE PESCADO	200	1.40
CULANTRO MACHO	10	0.04
TOMATE	50	0.20
PASTA DE AJÍ	15	0.12
VINO BLANCO	30	0.54
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>3.50</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		<b>6.65</b>
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>		<b>2.52</b>
<b>COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN</b>		<b>1.68</b>
<b>TOTAL COSTO PRODUCCIÓN</b>		<b>14.35</b>
<b>PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO</b>	S/	<b>28.00</b>
<b>RENTABILIDAD</b>		<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">48.75%</span>



**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	4.4400	3.8000	2.7000	1.8000
<b>Total</b>	<b>S/4.44</b>	<b>S/3.80</b>	<b>S/2.70</b>	<b>S/1.80</b>

Nº de platos: 6

Materia prima	S/4.44
Mano de Obra Directa	S/3.60
Mano de Obra Indirecta	S/2.40
CIF	S/1.80
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/12.24</b>

**Precio de venta por unidad** 30.00

**Rentabilidad** 57.53%

<b>MATERIA PRIMA</b>		
	PESO (gr)	COSTO X (gr)
TIRADITO DE PESCADO TRADICIONAL	100	1.00
PULPA DE PESCADO	80	0.48
CHOCLO DESGRANADO	10	0.06
LECHUGA HIDROPÓNICA	3	0.15
PASTA DE AJO	50	0.95
LIMÓN	200	1.80
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>4.44</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		<b>3.80</b>
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>		<b>2.70</b>
<b>COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN</b>		<b>1.80</b>
<b>TOTAL COSTO PRODUCCIÓN</b>		<b>12.74</b>
<b>PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO</b>	S/	<b>30.00</b>
<b>RENTABILIDAD</b>		<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">57.53%</span>

EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO				
Hoja de costos				
Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018				
Plato: TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJÍ				
Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	4.7400	3.8000	2.8800	1.9200
<b>Total</b>	<b>S/4.74</b>	<b>S/3.80</b>	<b>S/2.88</b>	<b>S/1.92</b>
N° de platos: 23				
Materia prima				S/4.74
Mano de Obra Directa				S/3.60
Mano de Obra Indirecta				S/2.56
CIF				S/1.92
<b>Costo total unitario</b>				<b>S/12.82</b>
<b>Precio de venta por unidad</b>				<b>32.00</b>
<b>Rentabilidad</b>				<b>58.31%</b>

MATERIA PRIMA		
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE AJÍ	PESO (gr)	COSTO X (gr)
PULPA DE PESCADO	100	1.00
CHOCLO DESGRANADO	80	0.48
LECHUGA HIDROPÓNICA	10	0.06
CONDIMENTOS	8	0.40
CREMA DE AJÍ	100	1.00
LIMÓN	200	1.80
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>4.74</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		<b>3.80</b>
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>		<b>2.88</b>
<b>COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN</b>		<b>1.92</b>
<b>TOTAL COSTO PRODUCCIÓN</b>		<b>13.34</b>
<b>PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO</b>	S/	<b>32.00</b>
<b>RENTABILIDAD</b>		<b>58.31%</b>



EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO				
Hoja de costos				
Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018				
Plato: TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE OLIVO				
Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	4.5400	3.8000	2.8800	1.9200
<b>Total</b>	<b>S/4.54</b>	<b>S/3.80</b>	<b>S/2.88</b>	<b>S/1.92</b>
N° de platos: 25				
Materia prima				S/4.54
Mano de Obra Directa				S/3.60
Mano de Obra Indirecta				S/2.56
CIF				S/1.92
<b>Costo total unitario</b>				<b>S/12.62</b>
<b>Precio de venta por unidad</b>				<b>32.00</b>
<b>Rentabilidad</b>				<b>58.94%</b>

MATERIA PRIMA		
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE OLIVO	PESO (gr)	COSTO X (gr)
PULPA DE PESCADO	100	1.00
CHOCLO DESGRANADO	80	0.48
LECHUGA HIDROPÓNICA	10	0.06
CONDIMENTOS	8	0.40
CREMA DE OLIVO	100	0.80
LIMÓN	200	1.80
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>4.54</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		<b>3.80</b>
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>		<b>2.88</b>
<b>COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN</b>		<b>1.92</b>
<b>TOTAL COSTO PRODUCCIÓN</b>		<b>13.14</b>
<b>PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO</b>	S/	<b>32.00</b>
<b>RENTABILIDAD</b>		<b>58.94%</b>

**EMPRESA OBJETO DE ESTUDIO**  
Hoja de costos

Fecha de inicio: 01/01/2018 Fecha de cierre: 30/06/2018

**Plato: TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE ROCOTO**

Fecha	Materia prima	Mano de Obra Directa	Mano de Obra Indirecta	CIF
Ago-18	4.4900	3.8000	2.8800	1.9200
<b>Total</b>	<b>S/4.49</b>	<b>S/3.80</b>	<b>S/2.88</b>	<b>S/1.92</b>

Nº de platos: 34

Materia prima	S/4.49
Mano de Obra Directa	S/3.60
Mano de Obra Indirecta	S/2.56
CIF	S/1.92
<b>Costo total unitario</b>	<b>S/12.57</b>
<b>Precio de venta por unidad</b>	<b>32.00</b>
<b>Rentabilidad</b>	<b>59.09%</b>

<b>MATERIA PRIMA</b>		
TIRADITO DE PESCADO EN CREMA DE ROCOTO	PESO (gr)	COSTO X (gr)
PULPA DE PESCADO	100	1.00
CHOCLO DESGRANADO	80	0.48
LECHUGA HIDROPÓNICA	10	0.06
CONDIMENTOS	3	0.15
CREMA DE ROCOTO	100	1.00
LIMÓN	200	1.80
<b>COSTO DE LA MATERIA PRIMA</b>		<b>4.49</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		<b>3.80</b>
<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>		<b>2.88</b>
<b>COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN</b>		<b>1.92</b>
<b>TOTAL COSTO PRODUCCIÓN</b>		<b>13.09</b>
<b>PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO</b>	S/	<b>32.00</b>
<b>RENTABILIDAD</b>		<b>59.09%</b>

