



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE
CONTABILIDAD**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

**SISTEMA DE COSTOS ABC DEL RESTAURANT
LA CABAÑA, 2019**

**PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO
PROFESIONAL DE BACHILLER EN CONTABILIDAD**

Autora:

**Toro Fernández María Leonor
ORCID: 0000-0002-2851-0331**

Asesora:

**Dra. Calvanapón Alva Flor Alicia
ORCID: 0000-0003-2721-2698**

Línea de Investigación:

Gestión Empresarial y Emprendimiento

**Pimentel – Perú
2020**

Resumen

El presente trabajo de investigación se realiza con el la finalidad de conocer el sistema de costos ABC con el cual trabaja el Restaurante La Cabaña SAC. Investigación aplicada de nivel descriptivo de diseño no experimental-transversal por que se describen los hechos tal cual se dieron con el respectivo soporte de teorías, así como se recogio información en un solo periodo de tiempo, sin haber manipulado la variable de estudio. La poblacion y muestra estuvo conformada por la empresa Restaurat la Cabaña SRL, 2019. En donde se utilizan las técnicas que son análisis documental y entrevista, en consecuencia los instrumentos utilizados fueron ficha de análisis documental y guía de entrevista. Se concluye el sistema de costos ABC, de la empresa Restaurant La Cabaña SRL, es eficiente ya que nos permite controlar mejor los costos y como resultado obtener una buena ganancia en los cuatro platos elaborados, como son: parihuela tenemos una ganancia de S/ 7.41, arroz con mariscos S/ 9.59, en el ceviche S/ 6.03 y en la jalea mixta S/ 6.49 respectivamente.

Palabras clave: Actividades, Recursos, Sistema.

Abstract

This research work is carried out with the purpose of knowing the ABC cost system with which the Restaurant La Cabaña SAC works. Applied research of a descriptive level of non-experimental-transversal design by describing the facts as they occurred with the respective support of theories, as well as information was collected in a single period of time, without having manipulated the study variable. The population and sample was formed by the company Restaurat la Cabaña SRL, 2019. Where the techniques that are documentary analysis and interview are used, consequently the instruments used were documentary analysis sheet and interview guide. The ABC cost system, from the Restaurant La Cabaña SRL company, is efficient because it allows us to better control costs and as a result obtain a good profit in the four dishes prepared, such as: parihuela we have a profit of S / 7.41 , rice with seafood S / 9.59, in ceviche S / 6.03 and mixed jelly S / 6.49 respectively.

Keywords: *Activities, Resources, System.*

INDICE

Resumen	ii
<i>Abstract</i>	iii
INDICE.....	iv
I. INTRODUCCIÓN	8
1.1. Realidad Problemática	8
1.2. Trabajos previos	9
1.2.1. A nivel internacional.	9
1.2.2. A nivel nacional.	9
1.2.3. A nivel local.	10
1.3. Teorías relacionadas al tema	10
1.3.1. Teorías de la variable independiente: Sistema de Costos ABC.	10
<i>1.3.1.1. Contabilidad de costos.</i>	10
<i>1.3.1.2. Definición de costos.</i>	11
<i>1.3.1.3. Sistema de costos tradicionales.</i>	11
<i>1.3.1.4. Sistema de costos ABC.</i>	11
<i>1.3.1.5. Pasos para el cálculo de los costos.</i>	14
<i>1.3.1.6. Metodología.</i>	14
1.4. Formulación del Problema	15
1.5. Justificación e importancia del estudio	15
1.6. Hipótesis	16
1.7. Objetivos	16
1.7.1. Objetivo General	16
1.7.2. Objetivos Específicos	16
II. MATERIAL Y MÉTODO	18
2.1. Tipo y diseño de investigación	18
2.1.1. Tipo de Investigación.	18
2.1.2. Diseño de investigación	18
2.2. Población y muestra	18
2.2.1. Población:	18
2.2.2. Muestra:	18
2.3. Variables, Operacionalización	18
2.3.1. Variables	18
2.3.2. Operacionalización	19
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	20
2.4.1. Técnicas de recolección de datos.	20

2.4.2. Instrumento de recolección de datos	20
2.5. Procedimientos de análisis de datos.	21
2.6. Aspectos éticos.....	21
2.7. Criterios de Rigor científico.....	21
III. RESULTADOS.....	23
3.1. Análisis de los costos ABC, según las actividades, en el Restaurant La Cabaña:	23
3.2. Análisis de los costos ABC, según los recursos restaurant La Cabaña SRL. Año 2019.....	23
3.3. Análisis del sistema de costos ABC, según los inductores de costo del restaurant La Cabaña SRL.	28
3.4. Analizar el sistema de costos ABC del Restaurant La Cabaña SRL.	33
3.5. Discusión de resultados	34
IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	36
4.1. Conclusiones.....	36
REFERENCIAS	37
ANEXOS	38

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Operacionalización de variables	19
Tabla 2. Instrumentos de Recolección de datos	20
Tabla 3. Relación de actividades realizadas durante la producción en el Restaurant La Cabaña SRL.....	23
Tabla 4. Producción por día en el Restaurant La Cabaña SRL.	23
Tabla 5. Resumen de materia prima, por producto del restaurant La Cabaña SRL.	24
Tabla 6. Tiempo de duración para la elaboración de los platos en el restaurant La Cabaña SRL.....	25
Tabla 7. Costo de mano de obra directa diaria en el restaurant La Cabaña SRL	26
Tabla 8. Mano de obra directa por producto y por área en el Restaurant La Cabaña SRL	26
Tabla 9. Costos indirectos de fabricación del Restaurant La Cabaña SRL	27
Tabla 10. Detalle de los gastos de administración del restaurant La Cabaña SRL.	27
Tabla 11. Detalle de los gastos de ventas en el restaurant La Cabaña SRL.	28
Tabla 12. Recursos e inductores generados en el Restaurant	28
Tabla 13. Determinación de la tasa de asignación de recursos en el Restaurant.....	29
Tabla 14. Determinación del recurso consumido por cada actividad de acuerdo al área en la que fue realizada en el Restaurant.	30
Tabla 15. Determinación del recurso consumido por cada actividad de acuerdo al área en la que fue realizada en el Restaurant. (en unidades monetaria S/)	31
Tabla 16. Distribución del consumo de las actividades a cada producto en el Restaurant La Cabaña SRL.....	32
Tabla 17. Resumen de los costos totales por producto del Restaurant La Cabaña SRL	33
Tabla 18. Resumen de utilidad por plato del Restaurant La Cabaña SRL	33

I. INTRODUCCIÓN

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad Problemática

El sistema de costos ABC (*Activity Based Costing*) es de los más utilizados actualmente por las organizaciones, debido a que garantiza una gestión moderna e innovadora. Es una herramienta muy útil para el aumento de la competitividad y mide, "de modo más exacto, los costos generados por las actividades y tareas que conforman un proceso para la obtención de un producto o servicio". Así lo destaca Freddy Alvarado, docente del PAE en Gestión de Procesos en ESAN.

Según la Cámara de Comercio de Lima (CCL) (2018). Actualmente en el Perú existen aproximadamente 220 mil establecimientos que se dedican al expendio de alimentos y bebidas, esta cifra ha sido promovida por el éxito de la gastronomía peruana a en el mundo, esto ha motivado que muchos emprendedores y empresas en el nuestro país apuesten por el negocio de la cocina. Asimismo, los que invierten en este rubro lo hacen porque las personas podemos dejar de comprar vestimenta o salir a recrearse, pero no podemos dejar de alimentarnos.

La Cámara de Comercio de Lima también señala que el 43% de los turistas llegan motivados por la gastronomía.

“El análisis de los costos es fundamental para prevenir, detectar, reducir y eliminar desperdicios. Para dar solución a estos inconvenientes y basados en el desarrollo de la nueva tecnología informática, tenemos el aporte dado por el sistema de Costeo Basado en Actividades". (Castillo, 2012, p. 3)

En la empresa Restaurant la Cabaña SRL, dedicada a la elaboración de platos a base de pescados y mariscos, controla sus costos mediante el método ABC, sin embargo, los gerentes están preocupados y necesitan saber o conocer si este sistema es lo suficiente adecuado para la empresa, el cual le brinde una información exacta y oportuna de manera que puedan tomar buenas decisiones en cuanto a fijación de precios y obtención de ganancias. Por lo que en la presente investigación se analizará el sistema de costos ABC de la empresa.

1.2. Trabajos previos

1.2.1. A nivel internacional.

Vinsa (2015), en su tesis “Propuesta para la aplicación del método de costeo por actividades ABC (activity based costing) de la industria “gráficas olmedo” de la ciudad de Quito”. Cuyo objetivo principal es “Utilizar el Método de costeo por actividades ABC en Graficas Olmedo, como herramienta para la correcta toma de decisiones, confrontando el método tradicional que han venido utilizando con el actual para su posterior evaluación y posible implementación.” (p. 18) “El método de investigación en la presente propuesta es el inductivo ya que partiré de la información particular para llegar a conclusiones que puedan ser aplicadas,” (p. 19).

Concluye que: En base a la información obtenida y de acuerdo al objetivo general planteado en el capítulo uno, se concluye que el diseño ABC ayuda a la compañía en su estrategia como herramienta útil para la toma de decisiones de la eliminación de costos que no agregan valor. (p.202)

1.2.2. A nivel nacional.

Paredes (2018), en su tesis “Diseño e implementación de un sistema de costeo basado en actividades - ABC”. Tuvo como objetivo principal “Diseñar e implementar un sistema de costeo ABC en la Empresa Autonort Cajamarca S.A.C.” (p.7) “se realizó a través de un diseño Pre experimental, y método descriptivo” (pp.26-27)

Como resultados se obtuvo que “Al comparar los estados financieros elaborados mediante el costeo tradicional y el costeo ABC, respectivamente; se observa que en el primer caso la empresa engloba todos sus ingresos y todos sus gastos sin poder diferenciar las proporciones correspondientes a cada servicio prestado. Por el contrario, mediante la aplicación del costeo ABC es posible identificar los servicios

que no generan valor para la empresa, para adoptar decisiones de reorganización o eliminación de las mismas. (pp.51,52)

Llegando a la conclusión que la implementación de este sistema de costeo ABC permitirá evaluar la eficacia del sistema tradicional de la empresa, el cual tiene deficiencias al no poder identificar los servicios que están generando rentabilidades que no corresponden al nivel de consumo de recursos, tal es el caso del servicio de planchado. Así mismo, se encuentran diferencias del 57.69% en la determinación del Costo de Venta. (p.53)

1.2.3. A nivel local.

Carrillo y Damián (2016), en su tesis “Diseño del sistema de costos basado en actividades para contribuir a una eficiente gestión estratégica en la empresa “North Ceramic Sac”, Chiclayo - Lambayeque” que tiene por objetivo general “diseñar un sistema de costos basado en actividades para la empresa North Ceramic”. (p.22). “el tipo de investigación es aplicada, no experimental y el diseño es descriptiva - explicativa” (p. 41), tiene como resultados que “El sistema de costos ABC ofrece a la empresa datos más exactos, puesto que al compararlos con los determinados por la empresa se aprecia una diferencia en el costo unitario del ladrillo tipo techo mediante el sistema ABC” (p.61)

Dicha investigación concluye que: Mediante el sistema ABC se obtiene un CIF unitario por producto más preciso en comparación a los determinados por la empresa, pues en esta última se realiza de manera general junto a los demás elementos del costo, en base a las unidades producidas, mientras que en el sistema de costos ABC se determina mediante diferentes bases de asignación. Al aplicar el sistema de costos ABC se visualiza la diferencia existente. (p. 88)

1.3. Teorías relacionadas al tema

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

1.3.1.1. Contabilidad de costos.

La contabilidad de costos, tiene como objetivo presentar informes respecto a la conformación del costo unitario de producir y vender un

producto o servicio, para que los administradores y gerentes, puedan tomar decisiones racionales, y trazar estrategias, que conlleven a los negocios a marcos de eficiencia y competencia, sobre todo en la economía globalizada. (Cárdenas, 2016, p. 9)

1.3.1.2. Definición de costos.

“Se define como cualquier erogación o salida de efectivo que realiza la empresa para obtener un bien o servicio del cual se espera un beneficio futuro”. (Morales, Smeke, & Huerta, 2018, p.26).

1.3.1.3. Sistema de costos tradicionales.

“Los sistemas tradicionales de costos basan el proceso de "costeo" en el producto. Los costos se remiten al producto porque se presupone que cada elemento del producto consume los recursos en proporción al volumen producido. Por lo tanto, los atributos de volumen del producto, tales como el número de horas de mano de obra directa, horas máquina, cantidad invertida en materiales, se utilizan como "direccionadores" para asignar costos indirectos. Estos direccionadores de volumen, sin embargo, no tienen en cuenta la diversidad de productos en forma de tamaño o complejidad. No existiendo tampoco una relación directa entre el volumen de producción y el consumo de costos. Castillo, 2012, p. 5)

1.3.1.4. Sistema de costos ABC.

El ABC fue desarrollado por primera vez por dos profesores de la Universidad de Harvard, Robin Cooper y Robert Kaplan.

Donde identificaron las razones principales que justifican la necesidad y practica ABC. “1. El proceso de estructura de costos ha cambiado notablemente Ahora, los gastos generales normalmente hacienden a cerca del 60% del costo del producto, con los materiales en el orden del 30% y la mano de obra directa en tan sólo un 10%, 2. El nivel de competencia que confrontan la mayoría de las firmas ha aumentado notoriamente. Conocer los costos reales de los productos es esencial para sobrevivir en esta nueva situación competitiva. 3. El costo de la medición ha bajado a

medida que mejora la tecnología de procesamiento de la información. Por lo tanto, ABC puede resultar sumamente valioso para una organización, porque proporciona información sobre el alcance, costo y consumo de las actividades operativas. (Castillo, 2012, p.6)

“El ABC fue generado como un método destinado a dar solución a problemas que tiene lugar en la mayoría de las organizaciones que utilizar el sistema tradicional de costeo”:

1. “La incapacidad de reportar los costos de productos individuales a un nivel razonable de exactitud”. (p.6)

2. “La incapacidad de proporcionar retroinformación útil para la administración de la empresa a los efectos del control de las operaciones.” (Castillo, 2012, p. 5)

Costeo Basado en Actividades basa el proceso de costeo en las actividades; lo cual implica que los costos se rastrean de las actividades a los productos, basándose en la demanda de productos para estas actividades durante el proceso de producción. (Castillo, 2012, p. 5)

“La teoría de ABC sostiene que, debido a que virtualmente todas las actividades de la empresa existen para apoyar la producción y la entrega de los bienes y servicios actuales, se les debe incluir integralmente como costos del producto no a los efectos de los inventarios, sino a los de la toma de decisiones”. (Castillo, 2012, p. 5)

“Esto quiere decir que para decidir correctamente no solo se debe tener en cuenta los costos de fabricación del producto, sino también los costos de venta y entrega, costos de publicidad”. (Castillo, 2012, p. 5)

Recursos.

Definición. Es lo que posee la empresa con el cual puede realizar una actividad dentro de ella para lograr sus metas, entre los que tenemos tanto humanos, materiales, equipos y servicios.

Actividades.

Definición de Actividades. (Brimson, 1997 citado por Monteza, 2015), señala que una actividad es una combinación de personas, de tecnología, de materias primas, de métodos y del entorno, que genera un producto o servicio dado. Una actividad describe lo que la empresa hace: la forma en que se emplea el tiempo y las salidas del proceso (p.24).

Características de las Actividades.

El ABC, encuentra a las Actividades el origen del sistema las cuales cuentan con diversidad de particularidades entre las cuales tenemos. Las principales características que (Brimson, 1997 citado por Monteza, 2015), considera que son:

Inductores (Drivers).

Definición de inductor. Un inductor es un factor, hecho o circunstancia que cuenta con la capacidad y habilidad de generar un costo

Clasificación de los inductores.

Inductores de recurso. (Bellido, 2003 citado por Monteza, 2015), define al inductor de recurso como: “una medida de la cantidad de recursos consumidos por una actividad” (p. 30).

Entre la relación de recursos e inductores de recursos tenemos humanos que se relaciona a número de personas, equipos a número de equipos e instalaciones a número de instalaciones.

Inductores de actividades.

Es una medida de las actividades relacionadas en objetos de costos las cuales se aplican para entablar un costo con su objeto de costo entre las que tenemos pedidos de clientes con número de pedidos, pedidos de materia prima con número de pedidos, preparar ordenes de producción con número de órdenes de producción, control de calidad con numero de defectos encontrados, contratación de personal con número de contrataciones, producción con numero de preparaciones, distribución con número de clientes servicio al cliente con

número de clientes atendidos y administración con número de miembros del directorio.

Inductores de costo.

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

1.3.1.5. Pasos para el cálculo de los costos.

El correcto cálculo de los costos a los efectos de control y posterior reducción resulta fundamental a los efectos de poder competir eficazmente. Ello además es también fundamental a la hora generar estrategias válidas para el mercado interior, como:

- “Primero: superar las barreras organizacionales en cuanto a áreas o sectores, para dar preponderancia a los procesos”.
- “Segundo: debe ayudar a detectar aquellas actividades y procesos no generadores de valor agregado para el cliente o la empresa, y por lo tanto ayuda a su eliminación”.
- “Tercero: concentra su atención más en la eliminación de las actividades innecesarias, que en la reducción de los costos de las actividades”.
- “Cuarto: permitir la fijación de precios competitivos para sus productos y/o servicios en el mercado”.
- “Quinto: evitar que actividades superavitarias financien a otras de carácter deficitaria”. (Castillo, 2012, p. 4)

1.3.1.6. Metodología.

La metodología de Costeo Basado en Actividades se basa en el hecho de que una empresa para producir productos o servicios necesita llevar a cabo actividades, las cuales consumen recursos, por lo que primero se costean las actividades y luego el costo de las actividades es asignado a los diferentes objetos de costo (producto, servicios, grupos de clientes y regiones, procesos, etc.) que demandan dichas actividades; de tal forma

lograse una mucho mayor precisión en la determinación de los costos y de la correlativa rentabilidad. (Castillo, 2012, p.3)

1.4. Formulación del Problema

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

1.5. Justificación e importancia del estudio

El estudio es conveniente.

Porque tener un control adecuado de los costos es vital en las empresas, este estudio permite conocer el método ABC con el cual se puede controlar mejor los costos.

Relevancia Social.

Tiene relevancia social porque ayudará a estudiantes en cuanto a que pueden tomar como base para sus investigaciones y empresas ya que lo pueden aplicar según sus necesidades, además a la empresa a tener controlados sus costos y con ello un precio justo para sus clientes.

Implicancias prácticas.

Es un sistema muy eficiente y que puede adaptarse a cualquier a empresas de cualquier rubro.

Valor teórico.

Esta investigación demuestra que la teoría citada es la adecuada y además este trabajo servirá como aporte a próximos estudios.

Utilidad metodológica.

Esta investigación está desarrollada según metodología científica lo cual servirá de ayuda a futuras investigaciones.

1.6. Hipótesis

El sistema de costos ABC en la empresa restaurant La Cabaña SRL. Año 2019, Es eficiente.

1.7. Objetivos

1.7.1. Objetivo General

Analizar el sistema de costos ABC del restaurant La Cabaña SRL, Año 2019

1.7.2. Objetivos Específicos

- Analizar los costos ABC en su dimensión actividades en la empresa Restaurant La Cabaña SRL.
- Analizar los costos ABC en su dimensión recursos del Restaurant La Cabaña SRL.
- Analizar los costos ABC en su dimensión inductores de costo del Restaurant La Cabaña SRL.

II. MATERIAL Y MÉTODO

II. MATERIAL Y MÉTODO

2.1. Tipo y diseño de investigación

2.1.1. Tipo de Investigación.

El presente trabajo de investigación es de alcance descriptivo porque especifica las características y propiedades de la variable estudiada, y el tipo de investigación es de enfoque cuantitativo ya que para la recolección de datos se basa en la medición numérica y análisis estadístico. Según Hernández, Fernández, Baptista (2014)

2.1.2. Diseño de investigación

El diseño de la presente investigación es no experimental porque no se manipulan las variables tan solo se observa los fenomenos para su posterior analisis. Asimismo es Transversal porque los datos se recolectan en un solo periodo de tiempo. según Hernández, Fernández, Baptista (2014).

$$M \longrightarrow Ox$$

Donde:

M: Muestra que se va trabajar

Ox: Observación de la variable sistema de costos ABC

2.2. Población y muestra

2.2.1. Población:

La población estuvo conformada por la empresa Restaurant La Cabaña SRL.

2.2.2. Muestra:

La muestra estuvo conformada por la empresa Restaurant La Cabaña SRL.

2.3. Variables, Operacionalización

2.3.1. Variables

Variable Independiente: Sistema de Costos ABC

2.3.2. Operacionalización

Tabla 1. *Operacionalización de variables*

variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensión	Indicadores	Escala de medición
Sistema de Costos ABC	El costeo ABC, implica que los costos se rastrean de las actividades a los productos, basándose en la demanda de productos para estas actividades durante el proceso de producción. (Castillo, 2012, p. 5)	Variable que fue medida mediante observación y análisis documentarios y Guía de entrevista	Actividades	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de las actividades por área. - Responsables de las actividades de las áreas. 	INTERVALO
			Recursos	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de recursos. - Cantidad requerida por recurso. 	
			Inductores	<ul style="list-style-type: none"> - Rendimiento de los recursos. 	

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

2.4.1. Técnicas de recolección de datos.

Las técnicas utilizadas en el presente trabajo de investigación son las siguientes:

Análisis documental

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

Entrevista

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

2.4.2. Instrumento de recolección de datos

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

Tabla 2. *Instrumentos de Recolección de datos*

Técnica	Instrumento	Objetivo
Entrevista	Guía de Entrevista	Acumular la información que este caso nos dará el administrador y contador de la empresa Restaurant La Cabaña SRL, el cual sirva de apoyo para la aplicación del Sistema de Costos ABC.
Análisis Documental	Ficha de análisis Documental	Estudiar los Costos que la empresa Restaurant La Cabaña SRL. pueda otorgar para analizar la fijación de precios, después de haber aplicado el Sistema.

2.5. Procedimientos de análisis de datos.

Primer se solicita el permiso a la empresa Restaurant La Cabaña SRL, para desarrollar el estudio. Para después de dicho diseño de recolección de datos proceder a elaborar tablas en las cuales se podrá observar el sistema de costos que lleva la empresa.

2.6. Aspectos éticos

La información que nos ha proporcionado la empresa, va a ser utilizada de manera correcta y responsable.

2.7. Criterios de Rigor científico.

Hernández, Fernández y Baptista (2014) sintetizan los criterios de rigor científicos en lo siguiente:

Validez Interna: El proyecto de investigación ha conseguido ejecutar con cada de los objetivos planteados al principio de la investigación.

Validez Externa: En los resultados que se adquieran del proyecto de investigación, mediante técnicas de estudio, obtendremos resultados parecidos con investigaciones posteriores dentro del mismo ambiente.

Fiabilidad: Todo lo mostrado en el proyecto de investigación abarcar total veracidad.

Objetividad: En los resultados de los datos de las tablas ratifican la información brindada.

III. RESULTADOS

III. RESULTADOS

3.1. Análisis de los costos ABC, según las actividades, en el Restaurant La Cabaña:

1: Determinación de las Actividades que se realizan en el proceso de producción.

Se debe organizar y clasificar cada una de las actividades que generan costo desde el comienzo de la producción hasta el término de las mismas.

Tabla 3. *Relación de actividades realizadas durante la producción en el Restaurant La Cabaña SRL.*

N°	Actividades
1	Recepción de Insumos
2	Lavado de insumos
3	Corte de insumos
4	Mezcla de ingredientes
5	Cocción
6	Servido del plato

Nota: Estas son las actividades que se realizan en la producción.

3.2. Análisis de los costos ABC, según los recursos restaurant La Cabaña SRL. Año 2019.

Tabla 4. *Producción por día en el Restaurant La Cabaña SRL.*

Producto	Unidades diarias	% de producción
Parihuela	10	10%
Arroz Con Mariscos	25	24%
Ceviche	40	38%
Jalea mixta	30	29%
Totales	105	100%

Tabla 5. *Resumen de materia prima, por producto del restaurant La Cabaña SRL.*

Producto	costo unitario (S/)	porcentaje %
Parihuela	8.00	19.75%
Arroz Con Mariscos	11.70	28.89%
Ceviche	10.20	25.19%
Jalea mixta	10.60	26.17%
Total	40.50	100%

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

Tabla 6. *Tiempo de duración para la elaboración de los platos en el restaurant La Cabaña SRL.*

Producto	Unidades producidas	Área de lavado y corte de ingredientes		Área de Preparación		Área de cocción		Área de servido del plato	
		tiempo empleado en minutos	%	tiempo empleado en minutos	%	tiempo empleado en minutos	%	tiempo empleado en minutos	%
Parihuela	10	46	10.95%	100	23.81%	70	16.67%	90	21.43%
Arroz Con Mariscos	25	103	24.52%	125	29.76%	175	41.67%	150	35.71%
Ceviche	40	136	32.38%	90	21.43%	85	20.24%	85	20.24%
Jalea mixta	30	135	32.14%	105	25.00%	90	21.43%	95	22.62%
Totales	105	420	100%	420	100%	420	100%	420	100%

Nota: Este es la cantidad de tiempo que se emplea en la cada área en la producción de 04 platos que ofrece el restaurant, para lo cual se ha considerado 07 horas de trabajo por día, cabe indicar que el restaurant tiene controlado sus tiempos por área y por cada plato, además esta información ha sido validada.

Tabla 7. Costo de mano de obra directa diaria en el restaurant La Cabaña SRL

Área	Persona responsable	Salario (S/) diario	Alimentación (S/) diario	Total, salario (S/) diario
Área de lavado y corte de ingredientes	Ayudante de cocina 1	30.00	12.00	42.00
Área de preparación	Ayudante de cocina 2	30.00	12.00	42.00
Área de cocción	Chef principal	55.00	12.00	67.00
	Ayudante de cocina 3	30.00	12.00	42.00
Área de servido del plato	Ayudante de cocina 4	28.00	12.00	40.00
	Ayudante de cocina 5	28.00	12.00	40.00

Tabla 8. Mano de obra directa por producto y por área en el Restaurant La Cabaña SRL

Áreas	Unidades producidas	Parihuela	Arroz Con Mariscos	Ceviche	Jalea mixta
		10	25	40	30
Área de lavado y corte de ingredientes	Ayudante de cocina 1	0.46	0.41	0.34	0.45
Área de preparación	Ayudante de cocina 2	1.00	0.50	0.23	0.35
Área de cocción	chef principal	1.12	1.12	0.34	0.48
	Ayudante de cocina 3	0.70	0.70	0.21	0.30
Área de servido y decoración del plato	Ayudante de cocina 4	0.86	0.57	0.20	0.30
	Ayudante de cocina 5	0.86	0.57	0.20	0.30
Total, por producto		4.99	3.87	1.52	2.18

Nota: se indica la mano de obra directa en las áreas de producción estableciendo por cada plato el % de tiempo utilizado en cada área, tomando los datos de la tabla 3.4, de tal manera que se obtiene un costo unitario de MOD por cada plato.

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

Tabla 9. Costos indirectos de fabricación del Restaurant La Cabaña SRL

Detalle de los CIF	CIF x mes (S/)	CIF x día (S/)	Por producto (S/)
Agua Potable	96.00	3.20	0.02
Energía Eléctrica	273.00	9.10	0.04
Balón de Gas	1,300.00	43.33	0.21
Mano de Obra Indirecta	2,850.00	95.00	0.45
Materiales Indirectos	353.80	11.79	0.06
Mantenimiento y Reparaciones	66.67	2.22	0.01
Alquiler	700.00	23.33	0.11
Útiles de Limpieza	184.50	6.15	0.03
Depreciación	56.02	1.87	0.01
Total	5,879.99	196.00	0.93

Nota: se muestran los CIF empleados en el área de la producción.

Gastos de Administración

Tabla 10. Detalle de los gastos de administración del restaurant La Cabaña SRL.

<i>Gastos Administrativos</i>			
Detalle	Mensual (S/)	Diario (S/)	Por Producto (S)
Alquiler	200.00	6.67	0.03
Agua Potable	32.00	1.07	0.01
Energía Eléctrica	195.00	6.50	0.03
Teléfono	70.00	2.33	0.01
Sueldos	1,860.00	62.00	0.30
Materiales De Limpieza	40.00	1.33	0.01
Depreciación	25.00	0.83	0.00
Totales	2,422.00	80.73	0.38

Gastos de Ventas

Tabla 11. *Detalle de los gastos de ventas en el restaurant La Cabaña SRL.*

<i>Gastos de Ventas</i>			
Detalle	Mensual (S/)	Diario (S/)	Por Producto (S/)
Alquiler	900.00	30.00	0.14
Agua Potable	32.00	1.07	0.01
Energía Eléctrica	312.00	10.40	0.05
Sueldos	2,790.00	93.00	0.44
Depreciación	120.00	4.00	0.02
Publicidad	200.00	6.67	0.03
Materiales De Limpieza	300.00	10.00	0.05
Totales	4,654.00	155.13	0.74

Nota: los gastos de ventas diarias se dividen entre el número total de productos producidos en el día para obtener gasto de ventas unitario.

3.3. Análisis del sistema de costos ABC, según los inductores de costo del restaurant La Cabaña SRL.

1: Determinación de los inductores de los recursos.

Los recursos que generan costos, son los CIF y sus respectivos inductores son los que miden a los recursos.

Tabla 12. *Recursos e inductores generados en el Restaurant*

CIF (recursos)	Inductores de costo
Alquiler	Área de planta m2
Agua Potable	Metros cúbicos
Energía Eléctrica	kW/hora utilizados
Gas	unidades producidas
Materiales Indirectos	unidades producidas
Mano de Obra Indirecta	horas hombre
materiales de Limpieza	Área de planta m2
Mantenimiento y Reparaciones	% de acuerdo al activo
Depreciación	% de acuerdo al activo

Nota: se muestran cada uno de los recursos (CIF) y su inductor que es su unidad de medida de cada uno.

2: Implantación de los recursos en cada actividad.

Aquí se identifican todos los CIF con base a las cuentas de la empresa y luego se determinan en cada uno de los centros de actividad determinando un factor de distribución a través de la tasa de asignación de recursos que es igual valor consumido entre el total de recurso consumido.

Tabla 13. *Determinación de la tasa de asignación de recursos en el Restaurant.*

costos indirectos de Fabricación (recursos)	Inductores de costo	Recurso Consumido	Valor Consumido (S/)	valor del recurso
Agua Potable	Metros cúbicos	1.50	3.20	2.13
Energía Eléctrica	kW/hora utilizados	15.80	9.10	0.58
Gas	unidades producidas	105.00	43.33	0.41
Mano de Obra Indirecta	horas hombre	10.00	95.00	9.50
Materiales Indirectos	unidades producidas	105.00	11.79	0.11
Mantenimiento y Reparaciones	% de acuerdo al activo	100%	2.22	2.22
Alquiler	Área de planta m2	20.00	23.33	1.17
Útiles de Limpieza	Área de planta m2	20.00	6.15	0.31
Depreciación	% de acuerdo al activo	100%	1.87	1.87
Total			196.00	

Nota: Se muestra el valor de asignación para cada recurso el cual es el resultado de la división de valor consumido en soles entre el recurso consumido según su inductor de costo.

3: Prorrateo de los recursos entre las actividades.

Una vez identificadas las actividades que consumen recursos, el proceso termina con la distribución de los recursos a las actividades a través de la tasa de asignación de recursos por el total de recursos consumidos por cada actividad.

Tabla 14. *Determinación del recurso consumido por cada actividad de acuerdo al área en la que fue realizada en el Restaurant.*

Costos indirectos de Fabricación (recursos)	Inductores de costo	Actividades por área						Total
		Área de lavado y corte de ingredientes			Área de preparación	Área de cocción	Área de servido	
		recepción de Insumos	lavado de insumos	corte de insumos	mezcla de ingredientes	cocción	servido del plato	
Agua Potable	Metros cúbicos		1		0.43	0.065		1.50
Energía Eléctrica	kW/hora utilizados	1.5	1.3	1.5	1.7	2.3	7.5	15.8
Gas	unidades producidas					105		105
Mano de Obra Indirecta	horas hombre	0.5	1	1	2.5	3	2	10
Materiales Indirectos	unidades producidas				105			105
Mantenimiento y Reparaciones	% de acuerdo al activo				10%	90%		100%
Alquiler	Área de planta m2	1.5	3.5	3	4.5	5.5	2	20
Útiles de Limpieza	Área de planta m2	1.5	3.5	3	4.5	5.50	2	20
Depreciación	% de acuerdo al activo				10%	90%		100%

Nota: En esta tabla se muestra el consumo de recursos entre cada una de las actividades de la producción.

Tabla 15. Determinación del recurso consumido por cada actividad de acuerdo al área en la que fue realizada en el Restaurant. (en unidades monetaria S/)

Costos indirectos de Fabricación (recursos)	Inductores de costo	Actividades por área						Total
		Área de lavado y corte de ingredientes		Área de preparación	Área de Cocción	Área de servido y decoración del plato		
		recepción de Insumos	lavado de insumos	corte de insumos	mezcla de ingredientes	Cocción	servir el plato	
Agua Potable	Metros cúbicos		2.13		0.92	0.14		3.18
Energía Eléctrica	kW/hora utilizados	0.87	0.75	0.87	0.99	1.33	4.35	9.16
Gas	unidades producidas					43.33		43.33
Mano de Obra Indirecta	horas hombre	4.75	9.5	9.5	23.75	28.5	19	95.00
Materiales Indirectos	unidades producidas				11.79			11.79
Mantenimiento y Reparaciones	% de acuerdo al activo				0.22	2.00		2.22
Alquiler	Área de planta m2	1.76	4.10	3.51	5.27	6.44	2.34	23.40
Útiles de Limpieza	Área de planta m2	0.47	1.09	0.93	1.40	1.71	0.62	6.20
Depreciación	% de acuerdo al activo				0.19	1.68		1.87
Totales		7.84	17.56	14.81	44.51	85.12	26.31	S/. 196.00

Nota: Esta tabla muestra la participación de consumo de cada una de las actividades en soles, que viene a ser la multiplicación del consumo de cada inductor detallada en la tabla 3.12 por la tasa de asignación de recurso determinada en la tabla 3.11

4.- Asignación del consumo por actividades y por productos.

Tabla 16. Distribución del consumo de las actividades a cada producto en el Restaurant La Cabaña SRL

Productos	Actividades por área						Total, por producto (S/)	Total, producción diaria	CIF unitario (S/)	
	Área de lavado y corte de ingredientes		Área de preparación	Área de Cocción	Área de servido					
	recepción de Insumos (S/)	lavado de insumos (S/)	corte de insumos (S/)	mezcla de ingredientes (S/)	cocción de ingredientes (S/)	servir el plato (S/)				
Parihuela	0.86	1.92	1.62	10.60	14.19	5.64	34.83	10	S/.	3.48
Arroz Con Mariscos	1.92	4.31	3.63	13.25	35.47	9.40	67.97	25	S/.	2.72
Ceviche	2.54	5.69	4.80	9.54	17.23	5.32	45.11	40	S/.	1.13
Jalea mixta	2.52	5.65	4.76	11.13	18.24	5.95	48.25	30	S/.	1.61
Totales	7.84	17.56	14.81	44.51	85.12	26.31	196.16	105		

Nota: Para distribuir el consumo de cada actividad al producto de distribuye en relación al % de tiempo que se demora en realizar cada actividad para cada uno de los platos, tomando en cuenta el detalle de la Tabla 3.7

3.4. Analizar el sistema de costos ABC del Restaurant La Cabaña SRL.

Tabla 17. Resumen de los costos totales por producto del Restaurant La Cabaña SRL

Detalle	Parihuela	Arroz Con Mariscos	Ceviche	Jalea mixta
Costo de Materiales directos	8.00	11.70	10.20	10.60
Costo de MOD	4.99	3.87	1.52	2.18
CIF	3.48	2.72	1.13	1.61
Costo de producción	16.47	18.29	12.85	14.39
Gastos de Administración	0.38	3.38	0.38	0.38
Gastos de Ventas	0.74	0.74	0.74	0.74
Costo Total	17.59	22.41	13.97	15.51
Margen de utilidad (20%)	3.52	4.48	2.79	3.10
Valor Venta	21.11	26.89	16.76	18.61
IGV (18%)	3.80	4.84	3.02	3.35
Precio de Venta	24.91	31.73	19.78	21.96
Precio de Venta (Redondeado)	25.00	32.00	20.00	22.00

Tabla 18. Resumen de utilidad por plato del Restaurant La Cabaña SRL

Detalle	Parihuela	Arroz Con Mariscos	Ceviche	Jalea mixta
Costo Total	17.59	22.41	13.97	15.51
Precio de Venta	25.00	32.00	20.00	22.00
Utilidad x plato	7.41	9.59	6.03	6.49

3.5. Discusión de resultados

Según lo analizado en la empresa se puede observar que se tienen identificadas las áreas de producción para poder asignar costos de manera específica, en este caso se tiene identificado 6 actividades dentro del área de elaboración de platos de comida, lo que es de gran ayuda para la empresa porque asigna los costos de mano de obra de manera específica para cada plato. Paredes (2018), en su tesis “Diseño e implementación de un sistema de costeo basado en actividades - ABC”. Nos dice que: “mediante la aplicación del costeo ABC es posible identificar los servicios que no generan valor para la empresa, para adoptar decisiones de reorganización o eliminación de las mismas”. Castillo (2012) nos dice que el costeo basado en actividades “implica que los costos se rastrean de las actividades a los productos, basándose en la demanda de productos para estas actividades durante el proceso de producción. (p. 5).

Se ha podido observar que los costos indirectos de fabricación están calculados a detalle ya que en la empresa estos han sido identificados y tienen asignado un inductor de costo lo que ayuda a que se pueda medir y calcular de manera exacta. Según (Bellido, 2003 citado por Monteza, 2015), define al inductor de recurso como: “una medida de la cantidad de recursos consumidos por una actividad” (p. 30). Carrillo y Damián (2016) concluyen que: “Mediante el sistema ABC se obtiene un CIF unitario por producto más preciso, ya que en el sistema de costos ABC se determina mediante diferentes bases de asignación. Al aplicar los costos ABC se visualiza la diferencia existente”. (p. 88)

VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

Se analizó el sistema de costos ABC, de la empresa Restaurant La Cabaña SRL, donde se concluye que dicho sistema es eficiente ya que nos permite controlar mejor los costos y como resultado tener una buena ganancia en los cuatro platos elaborados, como son: parihuela tenemos una ganancia de S/ 7.41, arroz con mariscos S/ 9.59, en el ceviche S/ 6.03 y en la jalea mixta S/ 6.49 respectivamente.

Se analizó los costos ABC, en relación a las actividades y se puede establecer que, si se tienen identificadas 06 actividades dentro del área de producción, dichas actividades son las más importantes, con ello la estimación de los costos en cuanto a mano de obra es más exacta.

Se analizó los costos ABC, en relación a los recursos y se puede concluir que la empresa está utilizando sus recursos de materia prima, mano de obra y CIF de manera óptima ya que se abastecen de los insumos en proveedores fijos y a precios bajos por ello tenemos los costos de materia prima para cada plato son: parihuela S/8.00, arroz con mariscos S/ 11.70, ceviche S/ 10.20 y jalea mixta S/ 10.60, en cuanto a la mano de obra al tener las identificadas las actividades se puede conocer de manera exacta el costo de mano de obra por plato y en cuanto a los costos indirectos de fabricación tienen asignado un inductor lo cual permite que el cálculo sea exacto para cada producto, así tenemos los CIF para la parihuela es de S/ 3.48, arroz con mariscos S/ 2.72, ceviche S/ 1.13 y jalea mixta S/ 1.61 respectivamente.

Se analizó los costos ABC en relación a sus inductores, donde se concluye que están debidamente asignados a cada recurso según el tipo de recurso, para luego asignarse a las actividades y por ende a los productos producidos.

REFERENCIAS

- GESTION (2019) Sólo 800 de 220 mil restaurantes de Lima tienen certificación de saludables
© Copyright Gestion.pe - Grupo El Comercio - Todos los derechos reservados.
- Castillo, (2012). *Aporte a las nuevas empresas competitivas*. Recuperado de:
<https://ebookcentral.proquest.com>
- Castillo (2005). *Análisis documental*. Biblioteconomía. Segundo cuatrimestre. Curso 2004-2005. Tema 5. Recuperado de: <https://www.uv.es/macas/T5.pdf>
- Carrillo y Damián (2016) “Diseño del sistema de costos basado en actividades para contribuir a una eficiente gestión estratégica en la empresa “North Ceramic” Sac, Chiclayo - Lambayeque 2012-2013. (tesis Para obtener el título de contador público). Universidad Católica Santo Toribio De Mogrovejo. Chiclayo. Perú. Recuperado de:
http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/727/1/TL_CarrilloGalanSusy_DamianGutierrezKeren.pdf
- Cárdenas, (2016). *Costos 1*. Recuperado de <https://ebookcentral.proquest.com>
- Hernández, Fernández y Baptista (2014). *Metodología de la investigación*. 5° edición. México. Editorial: McGRAW-HILL / Interamericana Editores, S.A. De C.V.
- Morales, Smeke, & Huerta, (2018). *Costos gerenciales*. Recuperado de:
<https://ebookcentral.proquest.com>
- Paredes (2018). “*Diseño e implementación de un sistema de costeo basado en actividades – ABC*”. (tesis para optar el título de contador público). Universidad nacional de Trujillo. Perú. Recuperado de:
<http://dspace.unitru.edu.pe/handle/UNITRU/2122>
- Universidad ESAN (2018) ABC: los pasos para implantar el sistema de costos. Conexión ESAN <https://www.esan.edu.pe/apuntes-empresariales/2018/11/abc-los-pasos-para-implantar-el-sistema-de-costos/>
- Vinsa (2015). “*Propuesta para la aplicación del método de costeo por actividades ABC (activity based costing) de la industria “gráficas olmedo” de la ciudad de Quito*”. (Tesis para la obtención del título de ingeniera en finanzas). Universidad central del ecuador. Ecuador. Recuperado de:
<http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/165/1/T-UCE-0005-20.pdf>

ANEXOS

Anexo 1: Observación Directa - Guías de observación para el Sistema de Costos ABC

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

Anexo 2: Entrevista – Guía de Entrevista

1. ¿De dónde se abastecen de la materia prima que utilizan?
2. ¿Qué otros gastos indirectos corresponden a su área según las actividades?
3. ¿Qué actividades realizan dentro del área de producción?
4. ¿Su área otorga servicio a otra área de la empresa?
5. ¿Cuál es la cantidad de trabajadores que están a sus órdenes?
6. ¿Por cada actividad que tiempo se toma cada trabajador?

Entrevista – Guía de Entrevista

1. ¿Cuáles son los costos más representativos de la empresa?
2. ¿Cómo es que realizan su depreciación?
3. ¿Qué tipo de sistema se utiliza en la empresa en la actualidad? ¿Por qué?
4. ¿Usted, considera que dicho método es eficaz? Sustente.
5. ¿Cuál es la cantidad de trabajadores que existe en cada área?
6. ¿Qué tipo de productos ofrecen y cuál de ellos es el que les otorga una mayor cantidad de ingresos?
7. ¿Según el desarrollo de los procesos, se controlan y registran exactamente los costos?

ANEXO: Matriz de consistencia

AUTOR: Toro Fernández María Leonor.

TITULO: Sistema de costos ABC del Restaurant La Cabaña SRL, Jaén 2019

PROBLEMA	OBJETIVOS	VARIABLES	METODOLOGIA
Problema:	Objetivo general	Variable independiente	
¿Cómo es el sistema de costos ABC, en la empresa Restaurant La Cabaña, 2019?	Analizar el sistema de costos ABC del restaurant La Cabaña SRL, Año 2019	Costos ABC Dimensiones: ❖ Recursos. ❖ Actividades. ❖ Inductores.	Tipo de investigación: *Según el enfoque: Cuantitativa *Según el fin: Aplicada. Nivel de investigación: Descriptiva.
Hipótesis	Objetivos específicos	Variable dependiente	
El sistema de costos ABC en la empresa restaurant La Cabaña SRL. Año 2019, Es eficiente.	* Analizar los costos ABC en su dimensión actividades en la empresa Restaurant La Cabaña SRL. * Analizar los costos ABC en su dimensión recursos del Restaurant La Cabaña SRL. * Analizar los costos ABC en su dimensión inductores de costo del Restaurant La Cabaña SRL.		Método: Analítica Diseño de investigación: No Experimental - Transversal Población: Restaurant La Cabaña SRL, año 2019 Muestra: Restaurant La Cabaña SRL año 2019 Técnicas: *Análisis documental. *Observación. Instrumentos: *Ficha de análisis Documentario. *Guía de observación.