



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

Costo de producción y su influencia en la fijación de precios de la
Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022.

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Contador público

AUTORAS:

Ardiles Garrido, Tirza Thamara Mayte (orcid.org/0000-0003-2838-4512)

Espinoza Jiménez, Valeria Samanta (orcid.org/0000-0001-7093-2880)

ASESOR:

Mtro. Valentín Elías, Leonel Martín (orcid.org/:0000-0003-2466-1535)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

FINANZAS

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Desarrollo económico, y emprendimiento

CHIMBOTE – PERÚ

2022

DEDICATORIA:

Dedico a Dios por iluminarme y brindarme salud para poder terminar mi carrera con éxito.

A mis padres por su comprensión y dedicación para inculcarme valores, respeto y responsabilidades que han hecho que sea mejor persona, gracias por su amor incondicional.

Los autores

AGRADECIMIENTO:

A los encargados de la empresa evaluada, Cevichería Salpreso, quienes mostraron la ayuda pertinente para realizar el estudio de manera rápida.

A los docentes de la Escuela Profesional de Contabilidad, por su labor de enseñanza y dedicación en la formación de estudiantes de calidad y, sobre todo por haber contribuido al desarrollo de nuestras competencias laborales y profesionales.

A la Universidad Cesar Vallejo por brindar la oportunidad de ser una sede para que los estudiantes puedan realizar las condiciones pertinentes para poder ser profesionales.

Los autores

ÍNDICE DE CONTENIDOS.

Carátula	
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenidos.....	iv
Índice de tablas	v
Índice de gráficos y figuras.....	vi
Resumen	vii
Abstract	viii
I. INTRODUCCIÓN.	1
II. MARCO TEÓRICO.....	4
III. METODOLOGIA.....	12
3.1. Tipo y diseño de investigación	12
3.2. Variables y operacionalización	13
3.3. Población (criterios de selección), muestra, muestreo, unidad de analisis.....	14
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	14
3.5. Procedimientos	15
3.6. Métodos de análisis de datos.....	16
3.7. Aspectos éticos	17
IV. RESULTADOS.....	18
V. DISCUSIÓN.....	23
VI. CONCLUSIONES	26
VII. RECOMENDACIONES.....	29
REFERENCIAS.....	31
ANEXOS	38

INDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1. Trabajadores población</i>	17
<i>Tabla 2. Trabajadores muestra</i>	17
<i>Tabla 3. Instrumentos de recolección de datos</i>	18
<i>Tabla 4. Especialistas en validez</i>	18
<i>Tabla 5. Criterios de decisión de confiabilidad de un instrumento</i>	19
<i>Tabla 6. Estadística de confiabilidad de alfa de Cronbach para cuestionario</i>	1.19
<i>Tabla 7. Estadísticos de confiabilidad de alfa de Cronbach para cuestionario</i>	2.19
<i>Tabla 8. Distribución de los niveles de la variable costos de producción de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote, 2022</i>	18
<i>Tabla 9 Distribución de los niveles de la dimensión costos directos de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote, 2022</i>	19
<i>Tabla 10. Distribución de los niveles de la dimensión costos indirectos de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote,2022</i>	20
<i>Tabla 11 Distribución de los niveles de la variable fijación de precios de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote, 2022</i>	21
<i>Tabla 12. Distribución de los niveles de la dimensión factores internos de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote, 2022</i>	22
<i>Tabla 13 Distribución de los niveles de la dimensión factores externos de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote, 2022</i>	23
<i>Tabla 14 Prueba de normalidad</i>	24
<i>Tabla 15 Coeficiente estadístico entre los costos de producción y la fijación de precios de la cevichería Salpreso Nuevo Chimbote ,2022</i>	31
<i>Tabla 16 Coeficiente estadístico entre los costos de producción y factores externos e internos de la cevichería Salpreso Nuevo Chimbote, 2022</i>	35
<i>Tabla 17 Coeficiente estadístico entre los costos de producción y factores internos de la cevichería Salpreso Nuevo Chimbote, 2022</i>	38

ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1. Distribución de los niveles de la variable costos de producción de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote, 2022</i>	18
<i>Figura 2. Distribución de los niveles de la dimensión costos directos de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote, 2022</i>	19
<i>Figura 3. Distribución de los niveles de la dimensión costos indirectos de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote, 2022</i>	20
<i>Figura 4. Distribución de los niveles de la variable fijación de precios de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote, 2022</i>	21
<i>Figura 5. Distribución de los niveles de la dimensión factores internos de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote, 2022</i>	22
<i>Figura 6. Distribución de los niveles de la dimensión factores externos de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote, 2022</i>	23

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tuvo como propósito principal determinar la influencia del Costo de producción en la fijación de precios de la Cevichería, Salpreso, Nuevo Chimbote 2022.

La metodología del trabajo de investigación fue: de enfoque cuantitativo, con un tipo de estudio aplicada, diseño no experimental trasversal, descriptivo – correlacional. La población y la muestra estuvo conformada por 6 trabajadores de la Cevichería Salpreso. Se utilizó el siguiente instrumento: cuestionarios. Los resultados fueron: Se identificó que los costos de producción influyen de manera positiva a la fijación de precios con una significancia bilateral de 0.000, y un coeficiente de correlación de 0,250. Las conclusiones fueron: Se pudo afirmar que los conocimientos y la gestión de los costos de producción cumplen una influencia positiva en la fijación de precios de los restaurantes, esto debido a que si se conoce cuanto se gasta y cuáles son los costos que se observan en la elaboración de un plato, esto va a determinar la eficiencia de fijar precios de manera correcta y rentable.

Palabras claves: Costos de producción, fijación de precios, costos directo y factores externos.

ABSTRACT

The main purpose of this research work was to determine the influence of the Cost of production in the pricing of the Cevichería, Salpreso, Nuevo Chimbote 2022.

The methodology of the research work was: quantitative approach, with an applied type of study, non-experimental cross-sectional design, descriptive - correlational. The population and the sample consisted of 6 workers from the Cevichería Salpreso. The following instrument was used: questionnaires. The results were: It was identified that production costs have a positive influence on pricing with a bilateral significance of 0.000, and a correlation coefficient of 0.250. The conclusions were: It was possible to affirm in some way that the knowledge and management of production costs have a positive influence on the pricing of restaurants, this is because if it is known how much is spent and what are the costs that are observed in the preparation of a dish, this will somehow determine the efficiency of setting prices correctly and profitably.

Keywords: Production, costs, pricing, direct costs and external factors.

I. INTRODUCCIÓN

En la actualidad, se ha generado un problema económico a nivel mundial, muchos negocios han sufrido una disminución en sus ingresos y uno de los más afectados son los del rubro de restaurantes. (Wang, et. al, 2020).

En ámbito internacional en Ecuador, Mera (2019) menciona: Donde no hay un buen sistema de costos no se puede fijar adecuadamente los precios, es por ello que por ejemplo en un restaurante, se dio escenarios donde se dio un déficit en las ganancias por no conocer los costos de producción y por ende su fijación de precios no era la más adecuada. Es por ello que después aplicaron la gestión de los costos de producción y pudieron ser más competitivos en el mercado.

Restaurantes en algunas veces no equilibran adecuadamente sus precios de esta manera no saben cuáles son sus márgenes de ganancias, por ello que al conocer cuáles son pueden ser más competitivos en el mercado (Principato, et. al., 2018).

En ámbito nacional se tiene a Facundo (2018) en un restaurante no lleva un adecuado control en la gestión de los costos, por eso no sabe porque sus márgenes de las ganancias que tiene son a veces no tan adecuados, lo hace de manera empírica, y lo que sucede es que a veces sus precios no van de acorde a lo que ofrecen (párr.7).

A nivel local se encuentra el Restaurante “El Dorado”, donde la organización también no sabe mucho de gestión de costos de producción eso se ve reflejado en su margen de ganancias, eso hace que no conozcan cuáles son sus precios reales de elaboración de los platos de comida y solo dan precios de manera empírica. (Urquiaga, 2020).

A esto se acarrea la falta de conocimiento de los restaurantes y dueños ya que muchos no conocen cuáles son sus costos de producción por cada plato que ofrecen, viéndose de esta manera que no fijen adecuadamente sus precios, donde a veces las ganancias para ellos no son las esperadas para ello se debe conocer los costos a fin de mejorar los ingresos de los restaurantes.

La cevichera Salpreso, inició en el año 2011 como un negocio informal, se observó los síntomas donde hay un desconocimiento cuales son los gastos directos sobre los costos de producción, a esto se suma a veces un déficit de ganancias, esto a causa de que por que pueden fijar sus precios para que los platos y sus ventas sean más rentables, incrementando sus ganancias. Como pronóstico se puede observar que al no conocer los costos de producción de cada operación de la empresa, no permite obtener una ventaja competitiva de la empresa, es por eso que el control de pronóstico que se debe de tener en cuenta es una buena fijación de cada precio de los productos, esto se debe de realizar conociendo las fórmulas adecuadas de la búsqueda de fijación de precios, siendo así algo favorable para la condición de mercado que requiere una organización; en consecuencia se busca ayudar a emprendedores dedicados al rubro de restaurantes para que realicen de manera correcta los costos de producción y fijación de precio de sus productos a ofrecer.

De acuerdo a la problemática dada se planteó la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuál es la influencia de los costos de producción en la fijación de precios de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022? También se planteó las siguientes interrogantes:

¿Cuál es la influencia de los costos de producción en los factores internos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022?

¿Cuál es la influencia de los costos de producción en los factores externos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022?

Justificación: teniendo la justificación teórica un sustento de las variables costos y precios, donde se desarrolló, la información teórica además tendremos la justificación metodológica donde se elaboró los instrumentos que serán el cuestionario de costos de producción y cuestionario para la fijación de precios y por último tendremos la justificación práctica que nos permitió conocer si existe influencia de los costos de producción en la fijación de precios en la Cevichería Salpreso. También

contiene justificación social, ya que correspondiente a la solución del problema se beneficia la cevichería al aprobar cuán importante es saber la gestión de los costos de producción en la fijación de precios, de esta manera mejorando la condición laboral de los trabajadores.

Se planteó el siguiente objetivo general, determinar los costos de producción y su influencia en la fijación de precios de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote, 2022.

Así mismo, los objetivos específicos: OE1: Describir la influencia de los costos de producción en los factores internos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022. OE2: Describir la influencia de los costos de producción en los factores externos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022.

También se tiene hipótesis de investigación las cuales son H_0 . Los costos de producción influyen a la fijación de precios de la Cevichería. En la hipótesis específica: HE1: Los costos de producción influyen significativamente en los factores internos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022 HE2: Los costos de producción influyen significativamente en los factores externos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022

II. MARCO TEÓRICO.

Además, tenemos los antecedentes nacionales.

Urquiaga (2020), en la investigación: Costos de producción para determinar el margen de ganancia del restaurante “El Dorado”–Nuevo Chimbote Periodo 2019., muestra la evaluación de los costos de producción, tiene como objetivo general evaluar el costo de producción. Se pudo concluir que el restaurante no cuenta con una buena gestión de costos de producción ya que no saben considerar que dentro de la fijación de los precios hay consideraciones como los costos de mano de obra o de repente los costos de fabricación es por ello que calcular y hallar este tipo de costos hace que pueda mejorar las condiciones.

Toro (2021), su investigación, Sistema de costos abc del RESTAURANT LA CABAÑA, 2019, muestra el sistema de costos y la fijación de precios, el objetivo de la investigación es determinar la incidencia del sistema de costos ABC en la fijación de precios. Se concluye conocer adecuadamente los costos de producción de lo que ofrece el restaurante permite mejorar la fijación de los precios de manera más adecuada tal que puede generarse utilidades.

Pascual (2021), su investigación, Sistema de costeo por órdenes para determinar los costos de producción en la empresa “Calle Restaurante Gastronómico”, Huarney–2021., conoce a los costos de producción, tiene como objetivo general determinar los costos de producción. Se pudo concluir que el restaurante tiende a no tener un conocimiento de los costos de producción porque al momento de costear el precio de sus platos no incluye por ejemplo lo que son los servicios no las formas de la mano de obra, es por ello que no genera un adecuado seguimiento

Peñaloza (2019), la investigación: Determinación de los costos de producción y fijación de precios de venta de fideos fortificados en Lima-Perú,2019., estudia los costos de producción, con el objetivo mirar los costos de producción. La conclusión de la investigación es que los costos de producción son aplicados solamente conociendo los directos donde se considera la mano de obra y los suministros, no considera otro tipo de costos es por ello que se

sugiere considerar los costos indirectos para poder de esa manera ser más rentable.

Gutiérrez (2019), Teoría de costos de servicio y su efecto en la fijación de precios: caso Mype Restaurante Rincón Del Mar, 2019., estudia los costos de producción y de fijación, tuvo como objetivo general Analizar el efecto de la teoría de Costos de producción en la fijación de precios. La investigación de estudio concluye que si hay una influencia entre la falta de gestión de costos de producción con la fijación de precios.

Carranza (2018), en su tesis: El sistema de costos basados en actividades y su incidencia en la fijación de precios de la residencial Torre el Polo, periodo 2016 - 2018., tiene como objetivo determinar la incidencia del sistema de costos basados en actividades en la fijación de precios. De los resultados encontrados concluye que los costos de producción y conocer que incluyen dentro de costos como por ejemplo lo inventarios y la mano de obra puede determinar de una manera adecuada la fijación de precios, ya que puede considerar estos costos de elaboración como influencia directa para una buena fijación de precios.

Según Hernández (2016), en su tesis, Sistema de Costos de Producción y su Influencia en la determinación del Costo y Precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L. Distrito del Cuzco, Periodo Agosto - Octubre del 2016". En el objetivo se pudo apreciar que esta información, le permitiría a la empresa conocer los precios reales y utilidad que obtendrán de cada potaje. La investigación tiende a concluir que los costos de producción influyen de manera positiva en la determinación de fijación de los precios.

Antecedentes internacionales.

Kukanja y Planinc (2019), Toward cost-effective service excellence: Exploring the relationship between managers' perceptions of quality and the operational efficiency and profitability of restaurants., busco como objetivo hallar la correlación entre la evaluación de los costos de producción y la fijación de precios. Se llegó a la conclusión que: Los costos de producción se correlacionan con la fijación de los precios de los platos de comida con una prueba de R de Pearson de 0.843.

Flores, Erreyes, y Díaz (2019), "Costos de producción y fijación de precios en empresas artesanales. Caso de estudio: DAYANTEX". Tiene como objetivo determinar la relación que tiene la gestión de costos de producción con la fijación de precios; concluye que las organizaciones evaluadas tienden a tener problemas a la hora de fijar sus precios porque no conocen los costos de producción porque se administran empíricamente.

Balon (2018), "Los costos de producción y la asignación de precios del restaurante Hotel Punta del Mar, cantón La Libertad, provincia de Santa Elena, año 2017". El objetivo principal de esta investigación es evaluar el efecto de los costos de producción se concluye que los efectos de los costos de producción generan buenos resultados en la fijación de los precios ya que pueden a ver un buen conocimiento, se observa que dentro del restaurante no hay un buen conocimiento de los costos de producción en función de los gastos puede generar de alguna manera mejores condiciones de fijación de los precios.

Gonzales (2018), "Determinar costos de producción en la elaboración de platos del restaurante Terra del Quito Tennis (Bachelor's thesis, Quito)". Tiene como objetivo mostrar cómo se encuentra la gestión de los costos de una empresa restaurante para de esa manera tener una fijación de precios, de las cuales se tienen las conclusiones, Los costos de producción en algunas organizaciones no presentan control n los precios de venta ya que hay condiciones como por ejemplo los costos de producción en función de las manos de obra que deben de considerarse para una fijación de precios.

Yeon y Lee (2021), "Impact of the COVID-19 pandemic: Evidence from the U.S. restaurant industry. International Journal of Hospitality Management". Analizo el comportamiento de la gestión de costos y su rentabilidad en centros de comida en EE. UU, durante la pandemia. Concluyeron que los la rentabilidad en la fijación de los precios de las organizaciones han ido sumando situaciones favorables de manera de su evaluación de los costos.

La teoría de la gestión de costos de producción dice:

Según García (2014) "Los costos de producción se deben entender como el proceso que se genera de los costos por los insumos que se utilizan para un producto". (p.16)

La identificación de los tipos de costos es de dos maneras: los directos que son lo que ayudan a la realización directa del producto como insumos y mano de obra y los costos indirectos que son los que ayudan de otra manera la realización de los productos. (Verona, 2020)

Ferrer (2016), nos dice que las empresas tienen costos directos que se mide mediante horas de trabajo; también considera el costo indirecto que es el costo necesario para que el negocio pueda seguir funcionando. (p.515).

Las empresas ofrecen bienes que tienen más costos de intervención muy aparte del costo de la producción. La contabilidad de costos analiza la información financiera y no financiera, sirve de referencia para la adquisición y gasto de insumos, sirve también para un mayor control administrativo y financiero. (Harritong, 2017).

Los costos permiten conocer el nivel de eficiencia de las compras y de la producción en la gestión de una empresa. (Corbin, 2002).

Teniendo en cuenta según Gitman (2007), menciona que un sistema de costos sirve para conocer una serie de procedimientos para determinar el costo unitario de un producto.

La teoría de Ferrer (2016) nos dice que el costo necesario para que la empresa pueda seguir operando es muy importante para poder ofrecer un servicio, el balance es necesario para determinar el valor de venta; mediante un costeo de producción eficiente se obtiene el precio de mercado.

El prototipo de Red de Revistas (2007). Los costos de producción se dividen en varios factores y dentro de ello podemos encontrar las horas laboradas de los trabajadores en cuanto a la realización de tareas con el fin de lograr un buen servicio o producto.

Según Cheong (2012). Los costos de producción permiten de igual forma obtener el certero conocimiento de la capacidad de la empresa cuanto puede llegar a producir o generar ganancia.

Dentro de los sistemas de costos es importante el poder diferenciar el tipo de sistema al que se está acogiendo ya sea para producto o servicio, ya que no son de la misma magnitud. (Córdova, 2018).

Bustamante (2001) señala que la característica del mercado es importante para determinar el tipo de mercado (competencia perfecta,

monopolio o algún tipo intermedio así mismo indica que la relación entre el precio y la demanda depende del bien, si es un bien necesario (la demanda y el precio son opuestos) y en los bienes de lujo ocurre lo contrario de tal forma indica que la percepción de los consumidores en cuanto al precio es importante porque es el consumidor quien decidirá si el precio es adecuado. (p.50)

Bustamante (2001) señala que la estrategia de precios de la competencia obliga a al productor a comparar sus costos y la calidad del artículo que vende con la competencia para saber si está operando en ventaja o desventaja (p.50)

El costo total unitario de un servicio que se ha procesado dentro de la empresa se determina dependiendo de la actividad o al entorno en que gire el negocio, de igual manera mediante los costos ya sean directos e indirectos, Flores, (2014) señala que los costos directos son costos pequeños o que no están relacionados en concreto con el producto o servicio (p.43).

Este tipo de costos son identificados de acuerdo al producto que ofrecen, entre ellos se tiene a dos dimensiones costos directos y costos indirectos:

Costos directos, según Flores, (2014) Son costos que no son necesarios, pero no indispensables en la elaboración del producto o servicio ya que en ocasiones no son utilizados, muchas veces están conformados por suministros que conllevan a la operacionalización el bien o servicio (p.524).

Teniendo como indicadores a los suministros y la mano de obra los cuales según la teoría se define de la siguiente manera:

García, (2014) Los suministros son componentes llamados también indirectos ya que forman parte del total del producto principal para completar la elaboración de manera importante pero no muy notoriamente. (p.46).

Giraldo, (2007) Menciona que la mano de obra directa es indispensable ya que es gracias a este indicador que se llega a la concepción del producto, la mano de obra directa toma forma en contacto con el producto o servicio. (p.24).

En cuanto a la mano de obra directa, la parte básica del costo es para Flores, (2014) Es sumamente importante e indispensable el uso de la mano de obra directa ya se brinda en relación directa con la producción del bien y a su vez

su costo incurre directamente en la producción. (p.43).

Chambergo, (2014). Indica que la mano de obra muchas veces es un trabajo físico, manual o meta que incurre directamente con el proceso del producto al igual que sus costos que generen

Ausenco Rysol, (2017) Señala que el mantenimiento es un recurso que se brinda con el fin de llegar a concretar los objetivos que se hayan planteado dentro de la gestión de los activos. (p.17).

Con el fin de poner a prueba los costos de producción es importante tener en cuenta los costos que se generen ya sean directo e indirectos, los indirectos muchas veces no son ni mencionados en la realización del servicio como por ejemplo la prestación de maquinarias que reconocemos muchas veces como mantenimientos y los servicios que forman parte del producto (Gonzaga, 2018).

Según Flores, (2014) Los costos indirectos son muchas veces señalados como parte inseparable del producto pero que su participación no es totalmente relevante.

Los indicadores según los costos indirecto corresponden a dos uno de ellos son el mantenimiento y los servicios:

Los costos indirectos están compuestos por varios factores como son también el deterioro, el desgaste de equipo, la depreciación y así mismo el mantenimiento, de la forma los gastos que se general como los servicios básicos que incurren dentro de la producción del bien o servicio. (Plaza, 2019)

Para la teoría de la fijación de precios, según Castillo & Cárdenas (2010) La fijación de precio es un sistema que debe ser eficiente para que así las empresas lo utilicen para estableces una ganancia separando los costos realizados y asegurar un porcentaje de rentabilidad para la empresa (p.25)

La fijación de precios de manera cuantitativa se divide en varias dimensiones como son el valor de venta, el margen de utilidad neta y la operativa, con el fin de llegar a la medición mediante las fórmulas procesadas en analizar de datos. (Castillo & Cárdenas, 2010)

En Brown (2019), Señala que para establecer un precio justo y moderado es indispensable ver el costo unitario medio del margen, y así obtener un buen margen de ganancia.

Muñoz (2020) menciona que hay dentro de la fijación de precios se señala las dimensiones indispensables para su elaboración que son el valor de venta, el margen de utilidad y el margen de utilidad operativa.

Muñoz (2020) define al valor de venta como precio de venta que es aquel importe de dinero que el consumidor le da al vendedor a cambio de un bien o servicio. También define a valor de venta como precio de mercado.

Para Muñoz (2020) el margen de utilidad neta es el beneficio que te queda después de deducir los costos de producción, los costos de ventas y todos los costos en lo que se pueda incurrir para producir y vender un bien. También considera que el margen de utilidad operativa es el beneficio después de deducir solo los costos de producción.

Guerrero, et. Al, (2012) “señala que la fijación de precios son los valores monetarios asignados a un bien o servicio que se puede negociar en un proceso de intercambio” (p.5)

De acuerdo a Sangri (2014) “Precio es el valor que se le asigna al producto después de fabricación” $\text{Costos fijos} + \text{Costos variables} + \text{Utilidad} - \text{Descuentos} = \text{Precio}$. (p.79)

Según E.I.P.E (2019) La fijación de precios basados en el costo son las decisiones internas que toma la empresa solo en base a su costo de producción y costo de ventas. (p.1)

Para Apaza (2007) la fijación de precios depende de los costos totales de las empresas y del margen de utilidad esperado (p.49)

Dentro de las Normas Internacionales de Contabilidad párrafo 19 se explica que los costos de inventarios para un prestador de servicios los medirá por los costos de su producción. Estos son la mano de obra y otros costos de personal involucrado en el proceso del servicio, incluyendo un superviso y otros costos indirectos.

Arias (2020) Dentro de una venta se ve muy reflejado la mano de obra y los costos que están en cuestión a la elaboración al producto, estos no son incluidos dentro de los inventarios ya que estos no se van a recuperar es decir es llamado muchas veces gasto de un determinado periodo en el que se haya podido realizar.

Dentro de un servicio, el costo de inventario no incluye el margen de

ganancia, así mismo tampoco se tomará en cuenta los costos indirectos. (Chávez, et. al., 2018).

Nic1 presentación de estados financieros (rentabilidad)

Esta Norma establece estándares para la presentación de los estados financieros para que puedan ser comparables ante cualquier otra entidad. Se establece requerimientos generales mediante guías para determinar su estructura y requisitos.

Nic34 (intermedios) (rentabilidad)

Norma intermedia de datos de rentabilidad en función de normativas establecidas

Según Bustamante (2001) La fijación de precios está dividido en base a dos dimensiones, los cuales son los factores internos y externos, dentro el factor interno se relaciona todo lo que la empresa puede contabilizar y utilizar para determinación del precio y dentro de los factores externos se detalla los factores que no se pueden contabilizar ni controlar que influyen de igualmente en el precio. (p.50)

ENFOQUES CONCEPTUALES:

- **Costo de Producción:** Adquirir el seguro de conocimientos de la suficiencia de una empresa, la cantidad a elaborar o procesar la ganancia lo proporciona el costo de producción.
- **Costo directo:** Son costos pequeños o que no están relacionados en concreto con el producto o servicio
- **Costo indirecto:** Son señaladas como parte del producto pero que su presencia no es totalmente importante.
- **Características del mercado:** Es importante porque permite seleccionar y clasificar el mercado, para enfocarnos en un el tipo de mercado de preferencia.
- **Estrategias de Precio de las competencias:** Es importante porque se debe hacer una regulación en base a los precios establecidos de la competencia para estar al tanto del mercado.
- **Factores internos:** Son los factores que son directamente controlados y

manejados por la empresa según sea el rubro

- **Factores externos:** Son los factores que no dependen de la empresa, pero establecen un límite de fijación de precio.
- **Fijación de Precios:** Es la estimación cuantitativa que puede adquirir un producto o servicio expresado en unidades monetarias, reflejando como consecuencia la decisión del mercado, basándose en dos factores: externos e internos.
- **Mano de obra directa:** La mano de obra directa toma forma en contacto con el producto o servicio.
- **Mantenimiento:** Esto resalta que el sostenimiento ofrecido se da con la finalidad de precisar los objetivos expuestos de la gestión de los activos.
- **Mezcla del mercado:** Es la inclusión en cuanto al precio de venta que se tiene en cuanto los factores de la mezcla del mercado
- **Objetivos de la empresa:** Permite conocer el propósito que tiene la empresa y hasta donde desea llegar frente a la participación del mercado
- **Organización de la empresa:** Es importante ya que permite detectar quien es el encargado de la determinación del precio
- **Percepción del consumidor:** Es indispensable ya que son los consumidores quienes darán el veredicto de aceptación o no en cuanto al precio.
- **Relación precio - demanda:** Es importante porque dependiendo del bien se va a determinar el precio basados en la demanda que haya en el mercado
- **Suministros:** Estas provisiones son elementos que se hacen llamar mediatos porque constituyen una gran parte del producto principal, finalizando su fabricación fundamental de forma no evidente.
- **Servicios:** En el aspecto de una prestación, el costo de inventario no incorpora el margen de ganancia y no se consideran los costos indirectos.

III. METODOLOGÍA.

Enfoque de la investigación.

Se conoce como enfoque cuantitativo porque es estudiado desde las formas numéricas.

Para los autores conocidos como Hernández, et. Al. (2014), menciona que “ya que los resultados estarán presentados a través de porcentajes como también de coeficientes de correlación, lo que delimitan resultados desde números permitiendo enfatizar una investigación cuantitativa” (p.69)

3.1. Tipo y diseño de investigación.

Tipo de la investigación.

Investigación aplicada.

Baena, G. (2014) “ya que el proceso de la investigación se da desde la evaluación de los objetivos y en la búsqueda de la recolección de los datos para alcanzar lo que se está buscando sin tratar de cambiar las situaciones quizá encontradas de las variables” (p.11)

Diseño de la investigación.

El diseño es no experimental, lo que buscó es probar la situación de las variables y observarlas sin alterar la situación de las mismas. Transversal, ya que, según Ochoa, C.(2019) señala que “se realiza la recolección de datos en un solo periodo.” (p.44)

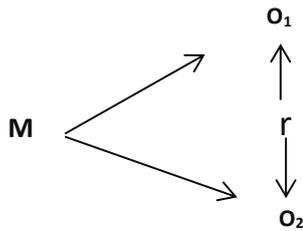
Descriptivo

En tanto Hernández, R. (2014) “Son los tipos de estudio que se enfocan en función de la descripción de resultados” (p.92)

Correlacional

En tanto Hernández, R. (2014) “Estudios correlacionales prueban situaciones estadísticas entre las variables” (p.93)

Esquema de la investigación:



M Muestra

O₁= “Costos de producción”

O₂ = “Fijación de precios”

r = representa a la relación.

3.2. Variables y operacionalización.

Costos de producción.

Definición conceptual

Según García (2014) Los costos de producción son obtenidos mediante el proceso en el cual se transforma un bien ya sea de materia prima a producto terminado o de un proceso de servicio. (p.16)

Definición operacional

Según Viaña (2014) Los costos directos son de fácil identificación ya que son indispensables para la elaboración y para concretar el servicio o producto mientras que los costos indirectos muchas veces no se pueden cuantificar ya que sus utilidades no son de suma relevancia para finalizar el producto. (p.13)

Dimensiones

Costos directos

Costos indirectos

Indicadores

Suministro

Mano de obra directa

Servicios

Mantenimiento

Fijación de precios

Definición conceptual

Según Muñiz (2012) Se puede definir a la fijación de precio es el valor que se determina a un producto de manera monetaria, en la cual también se ve reflejada la asimilación que hay al precio determinado o no por los consumidores finales (p.131)

Definición operacional

Según Bustamante (2001) La fijación de precio tiene como fin complacer a los factores que determina la actividad de la empresa ya sean internos o externos (p.50)

Dimensiones

Factores Internos

Factores Externos

Indicadores

Objetivos de la empresa

Mezcla del mercado

Organización de la empresa

Características del mercado

Relación precio-demanda

Percepción del consumidor

Estrategias de precios de la competencia

3.3. Población, muestra, muestreo y unidad de análisis.

Población:

Según Lopez, P. y Fachelli, S. (2015). Es el grupo seleccionado con una similitud de características entre ellos con la finalidad de obtener un resultado para utilización de un buen estudio. (p.7)

La población cuenta con un total de 15 trabajadores.

Tabla 1

TRABAJADORES QUE FORMAN PARTE DE NUESTRA POBLACIÓN.

N°	TRABAJADORES
1	GERENTE
1	CONTADOR
3	ASISTENTE CONTABLE
1	ADMINISTRADOR
3	ASISTENTE ADMINISTRATIVO
1	TESORERO
1	PROVEEDOR
1	CHEF
2	ASISTENTE CHEF
15	TOTAL

Nota. *Elaboración propia*

Muestra:

Según López, P. y Fachelli, S. (2015) La muestra puede ser señalada como la población finita y que es de mayor importancia y que puede llegar a concretar hasta 100 personas, muchas veces la muestra puede ser del mismo tamaño de la población. (p.6)

La muestra fue constituida por el total de la población debido que el total de integrantes son solo 15 individuos, que son trabajadores que saben sobre lo que se menciona.

Tabla 2

TRABAJADORES QUE FORMAN PARTE DE NUESTRA MUESTRA.

N°	TRABAJADORES
1	GERENTE
1	CONTADOR
3	ASISTENTE CONTABLE
1	ADMINISTRADOR
3	ASISTENTE ADMINISTRATIVO
1	TESORERO
1	PROVEEDOR
1	CHEF
2	ASISTENTE CHEF
15	TOTAL

Nota. *Elaboración propia*

Muestreo:

Según López, P. y Fachelli, S. (2015) El muestreo tiene como finalidad determinar cómo está compuesto una población, sus características comunes o diferentes, tomando como base una selección determinada, con la utilización mínima de los recursos como dinero y tiempo. (p.6)

Unidad de Análisis:

Según López, P. y Fachelli, S. (2015) La unidad de análisis está compuesto por cada parte de la muestra o población que muchas veces es una o varias personas, dentro de todas las unidades de análisis de puede seleccionar la muestra se llama de igual forma como espacio muestral. (p.10)

Dentro de esta investigación la unidad de análisis ha sido la cevichería salpreso y sus trabajadores.

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.

La encuesta es la técnica.

Según López, P. y Fachelli, S. (2015) La técnica es un instrumento que es utilizado por investigador con el fin de recolectar los datos necesario para realizar la investigación tanto como los objetivos o resultados. (p.5)

Tabla 3

TÉCNICAS DE INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.

Técnica	Instrumento	Utilidad
Encuesta	Cuestionario para evaluar los costos de producción	Medir el nivel de costos de producción
Encuesta	Cuestionario para evaluar la fijación de precio	Medir el nivel de la fijación de precios

Nota. *Elaboración propia.*

Validez.

Según Mejía, E. (2005). La validez es una forma de determinar si las pruebas obtenidas o los resultados que se recopilaron puedan medir lo que se busca en la investigación, lo principal a medir serían las características de las variables ya que se crearon con el fin de su medición (p.23).

Nos validaron tres expertos, los cuales dos fueron internos de nuestra Universidad Cesar Vallejo y uno externo. Está ubicado en el Anexo 7,8,9,10,11,12.

Tabla 4*PARTICIPACIÓN DE VALIDEZ POR JUICIO DE EXPERTOS.*

EXPERTOS	ESPECIALIDAD	OPINIÓN
Magister Aguilar Salinas Rafael Jacobo	Contador Público	Aplicable
Magister Sevillano Gamboa Juan Carlos	Economista	Aplicable
Maestría De la Cruz Sifuentes Aida Gladys	Contador Público	Aplicable

Nota. *Elaboración propia.***Confiabilidad**

Según Mejía, E. (2005). Es un proceso estadístico que se realiza para ver si el instrumento de recolección de datos tiene respuestas adecuadas a las preguntas del cuestionario (p.200)

Se hizo con la validación de una técnica de revisión. También debe de mencionarse que la confiabilidad se hizo a través de Alfa de Cronbach

Tabla 5*CRITERIOS DE DECISIÓN PARA LA CONFIABILIDAD DE UN INSTRUMENTO*

Rango	Confiabilidad (dimensiones)
0.81 – 1	Muy alta
0.51 – 0.80	Alta
0.41 - 0.50	Media
0.21 – 0.40	Baja
0 – 0.20	Muy baja

Nota. *Elaboración propia.*

Tabla 6*ESTADÍSTICA DE CONFIABILIDAD DE ALFA DE CRONBACH
CUESTIONARIO 1*

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach en elementos estandarizados	N^a de elementos
0.809	0.800	8

*Nota. Elaboración propia.***Tabla 7***ESTADÍSTICA DE CONFIABILIDAD DE ALFA DE CRONBACH
CUESTIONARIO 2*

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach en elementos estandarizados	N^a de elementos
0.802	0.801	14

Nota. Elaboración propia.

La confiabilidad de los dos instrumentos se hicieron a través de la prueba estadística de alfa de Cronbach donde ambos resultados dieron coeficientes de más de 0.800 lo que quiere decir que ambos cuestionarios son confiables y pueden utilizarse.

3.5. Procedimientos.

Se procedió la descripción de la realidad problemática donde se evalúa las variables dentro de la Cevichería Salpreso. Se seleccionó las variables de investigación las cuales permitieron conocer su teoría relacionada al tema. Se construyó la validez del instrumento y la confiabilidad del mismo. Se procederá a la consulta de los especialistas dando conformidad a los instrumentos utilizados. El proceso de recolección de datos se realizó a través de una fuente de primera mano por parte del investigador frente a la población (trabajadores). Se coordinó con el restaurante cevichería salpreso y la universidad para los fines estudiantiles de permiso.

3.6. Métodos de análisis de datos.

Debido a que es una investigación cuantitativa, se cundiera dos tipos de análisis de resultados de acuerdo a los objetivos:

3.6.1 Análisis descriptivo.

Dentro del análisis descriptivo se debe estudiar los datos recopilados dentro de la investigación, encontrar la relación que hay en cada variable y a la vez diferenciar significativamente entre los grupos. (Hernández, et. al., 2014.)

- El cual solo interpreta los resultados como por ejemplo de las tablas de frecuencia donde se ve los porcentajes y representatividad de los niveles de las variables de estudio.
- Análisis inferencial, es el cual infiere los resultados de los coeficientes de correlación interpretando también la significancia bilateral viendo si se observan las hipótesis dadas. Cabe destacar que para esta investigación se considerara la prueba estadística Rho de Spearman.

3.7. Aspectos éticos.

Solo sirvieron en su perspectiva para fines estudiantiles, de la misma manera se tuvo que realizar la investigación debidamente citada sin encontrar algún plagio dentro del informe, también se consideró la revisión de las normas Apa 7. También se guía de los aspectos éticos de la universidad a través de las formas publicadas por la misma Universidad Cesar Vallejo.

- Originalidad: ya que se evita dejar de citar la información adecuada.
- No maleficencia: se considera la salud en todo ámbito de los investigadores e investigados.
- Justicia: No hubo discriminación alguna al momento de la selección de los encuestados, puesto que todos tuvieron las mismas oportunidades.
- Beneficencia: el conocimiento informado se realiza para fines de la investigación.
- Autonomía: Ya que se investigará solo bajo las finalidades del proyecto

IV. RESULTADOS

Resultados descriptivos.

Tabla 8

DISTRIBUCIÓN DE LOS NIVELES DE LA VARIABLE COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA CEVICHERÍA SALPRESO, NUEVO CHIMBOTE, 2022.

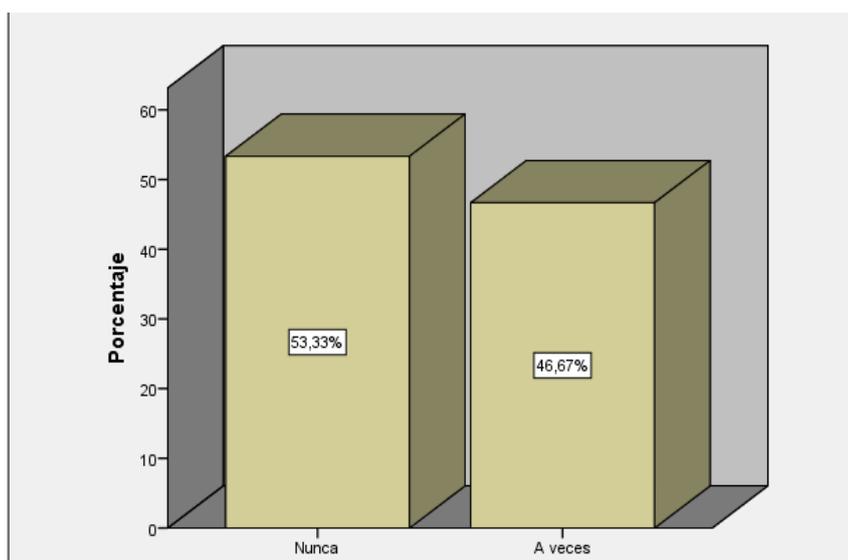
Nivel	Escala	fi	hi%
Nunca	8 – 13	8	53.33%
A veces	14 – 19	7	46.67%
Siempre	20 – 24	0	0.00%
Total		15	100%

Nota. Registro de datos. (anexo)

Descripción. En la tabla 8 se puede observar que el 53.33% (8) de los representantes de la cevichería encuestada ubican a la variable en un nunca, seguido del 46.67% (7) ubican al a veces con respecto a los conocimientos de costos de producción.

Figura 1

DISTRIBUCIÓN DE LOS NIVELES DE LA VARIABLE COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA CEVICHERÍA SALPRESO, NUEVO CHIMBOTE, 2022.



Nota. Tabla 8.

Tabla 9.

DISTRIBUCIÓN DE LOS NIVELES DE LA DIMENSIÓN COSTOS DIRECTOS DE LA CEVICHERÍA SALPRESO, NUEVO CHIMBOTE, 2022.

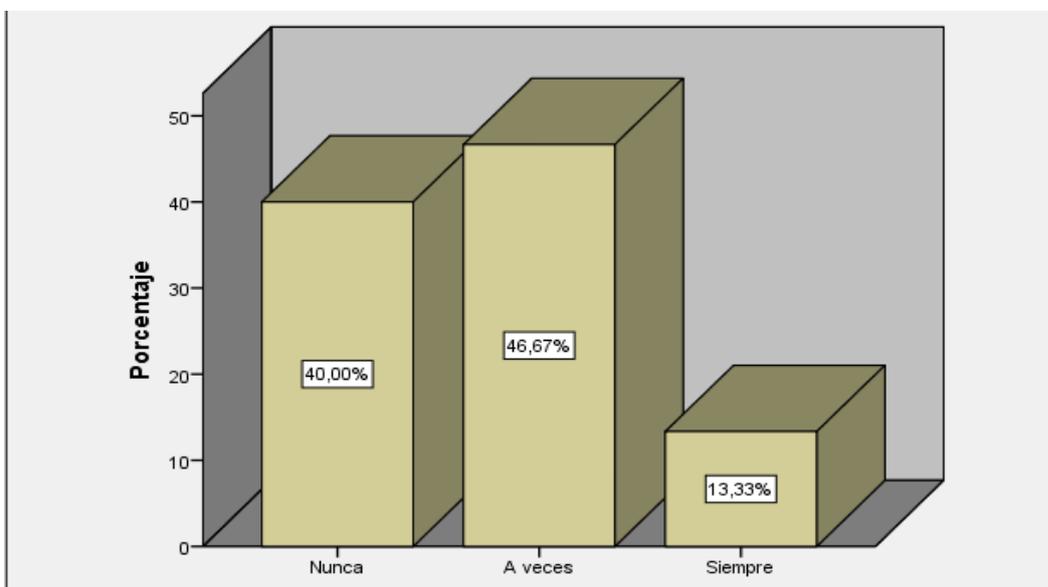
Nivel	Escala	Fi	hi%
Nunca	4 – 6	6	40.00%
A veces	7 – 9	7	46.67%
Siempre	10 – 12	2	13.33%
Total		15	100%

Nota. Registro de datos. (anexo)

Descripción. En la tabla 4.2. y figura 4.2. se puede observar que el 40.00% (6) de los representantes de la cevichería encuestada ubican a la dimensión en un nunca, donde el 46.67% (7) ubican al a veces y un 13.33% (2) en el siempre, con respecto a los conocimientos de costos directos.

Figura 2.

DISTRIBUCIÓN DE LOS NIVELES DE LA DIMENSIÓN COSTOS DIRECTOS DE LA CEVICHERÍA SALPRESO, NUEVO CHIMBOTE, 2022



Nota. Tabla 9

Tabla 10

DISTRIBUCIÓN DE LOS NIVELES DE LA DIMENSIÓN COSTOS INDIRECTOS DE LA CEVICHERÍA SALPRESO, NUEVO CHIMBOTE, 2022.

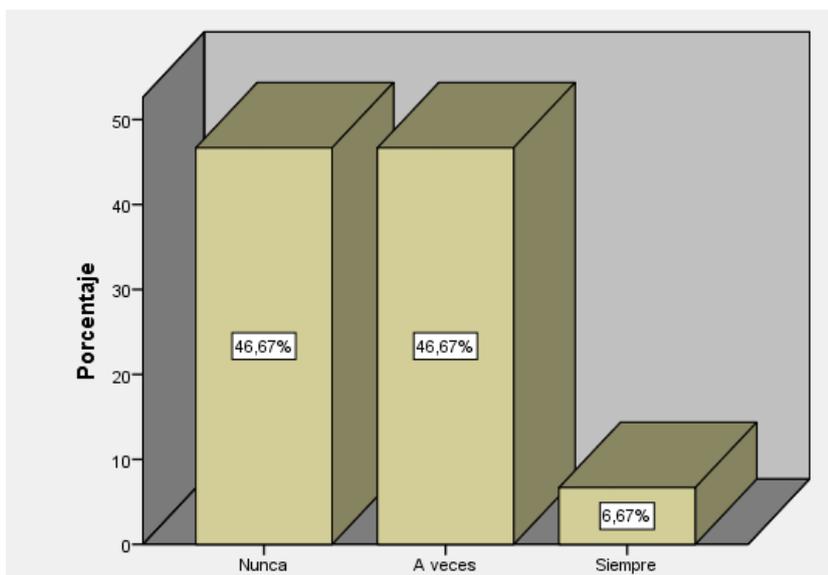
<i>Nivel</i>	<i>Escala</i>	<i>Fi</i>	<i>hi%</i>
Nunca	4 – 6	7	46.67%
A veces	7 – 9	7	46.67%
Siempre	10 – 12	1	6.67%
Total		15	100%

Nota. Registro de datos. (anexo)

Descripción. En la tabla 10 se puede observar que el 46.67% (7) de los representantes de la cevichería encuestada ubican a la dimensión en un nunca, donde también el 46.67% (7) ubican al a veces y un 6.67% (1) en el siempre, con respecto a los conocimientos de costos indirectos.

Figura 3

DISTRIBUCIÓN DE LOS NIVELES DE LA DIMENSIÓN COSTOS INDIRECTOS DE LA CEVICHERÍA SALPRESO, NUEVO CHIMBOTE, 2022.



Nota. Tabla 10.

Tabla 11.

DISTRIBUCIÓN DE LOS NIVELES DE LA VARIABLE FIJACIÓN DE PRECIOS DE LA CEVICHERÍA SALPRESO, NUEVO CHIMBOTE, 2022.

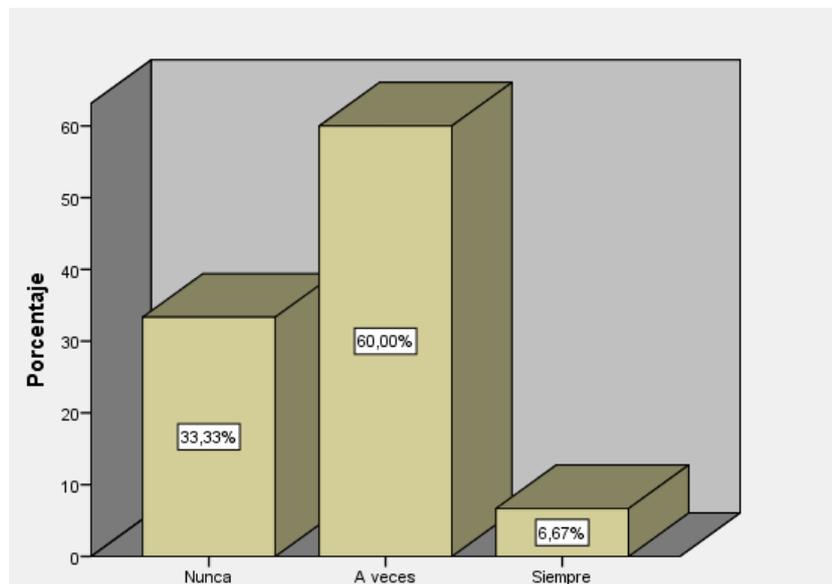
Nivel	Escala	Fi	hi%
Nunca	14 – 23	5	33.33%
A veces	24 – 33	9	60.00%
Siempre	34 – 42	1	6.67%
Total		15	100%

Nota. Registro de datos. (anexo)

Descripción. En la tabla 11 se puede observar que el 33.33% (5) de los representantes de la cevichería encuestada ubican a la variable en un nunca, donde también el 60.00% (9) ubican al a veces y un 6.67% (1) en el siempre, con respecto a fijación de precios.

Figura 4.

DISTRIBUCIÓN DE LOS NIVELES DE LA VARIABLE FIJACIÓN DE PRECIOS DE LA CEVICHERÍA SALPRESO, NUEVO CHIMBOTE, 2022.



Nota. Tabla 11

Tabla 12

DISTRIBUCIÓN DE LOS NIVELES DE LA DIMENSIÓN FACTORES INTERNOS DE LA CEVICHERÍA SALPRESO, NUEVO CHIMBOTE, 2022.

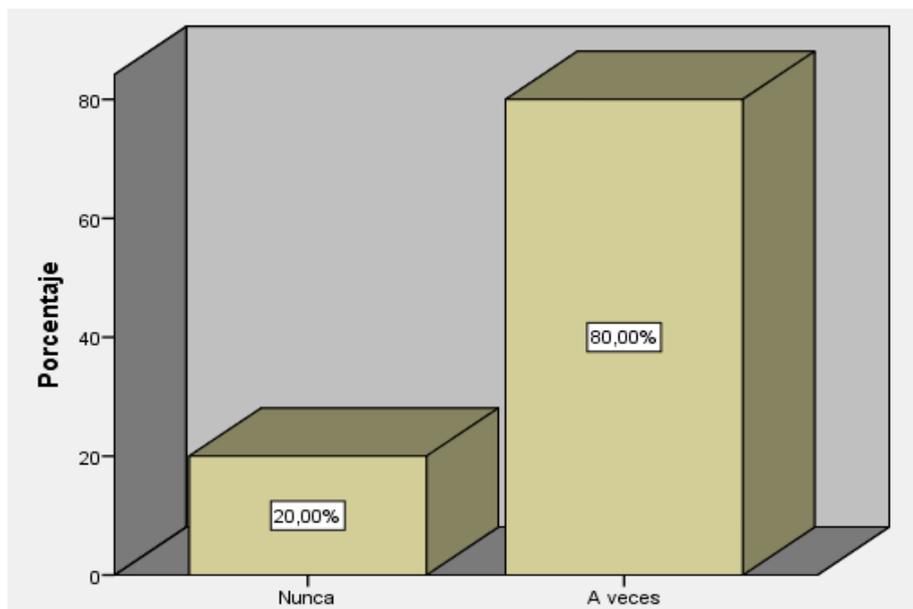
Nivel	Escala	fi	hi%
Nunca	6 – 9	3	20.00%
A veces	10 – 14	12	80.00%
Siempre	15 – 18	0	0.00%
Total		15	100%

Nota. Registro de datos. (anexo)

Descripción. En la tabla 12 se puede observar que el 20.00% (3) de los representantes de la cevichería encuestada ubican a la dimensión en un nunca, donde también el 80.00% (12) ubican al a veces, con respecto a dimensión factores internos.

Figura 5.

DISTRIBUCIÓN DE LOS NIVELES DE LA DIMENSIÓN FACTORES INTERNOS DE LA CEVICHERÍA SALPRESO, NUEVO CHIMBOTE, 2022.



Nota. Tabla 12

Tabla 13

DISTRIBUCIÓN DE LOS NIVELES DE LA DIMENSIÓN FACTORES EXTERNOS DE LA CEVICHERÍA SALPRESO, NUEVO CHIMBOTE, 2022.

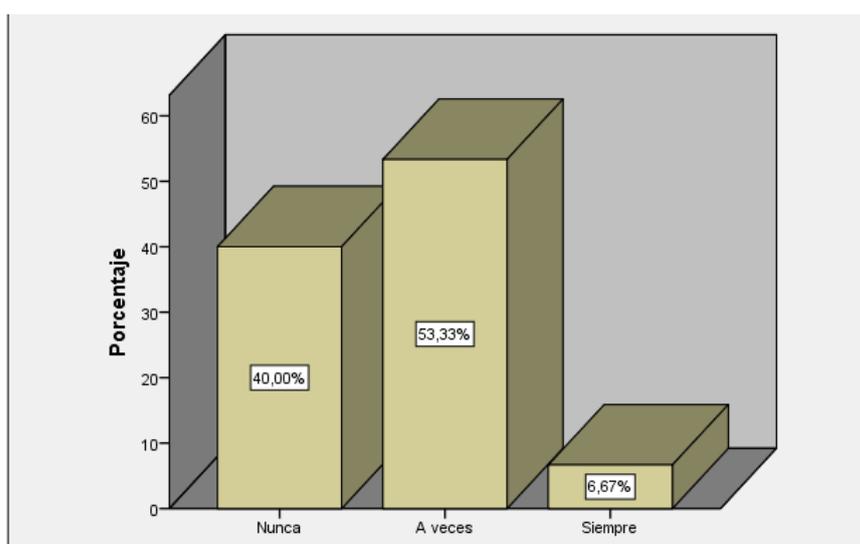
Nivel	Escala	fi	hi%
Nunca	8 – 13	6	40.00%
A veces	14 – 19	8	53.33%
Siempre	20 – 24	1	6.67%
Total		15	100%

Nota. Registro de datos. (anexo)

Descripción. En la tabla 13. se puede observar que el 40.00% (6) de los representantes de la cevichería encuestada ubican a la dimensión en un nunca, donde también el 53.33% (8) ubican al a veces, y 6.67% (1) en el siempre, con respecto a dimensión factores externos.

Figura 6

DISTRIBUCIÓN DE LOS NIVELES DE LA DIMENSIÓN FACTORES EXTERNOS DE LA CEVICHERÍA SALPRESO, NUEVO CHIMBOTE, 2022.



Nota. Tabla 13.

Resultados inferenciales

Prueba de normalidad

Tabla 14.

PRUEBA DE NORMALIDAD KOLMOGOROV SMIRNOV. PRUEBA DE BONDAD DE AJUSTE DE LOS PUNTAJES SOBRE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y FIJACIÓN DE PRECIOS Y SUS RESPECTIVAS DIMENSIONES.

Prueba de Kolmogorov-Smirnov para una muestra							
		Costos de producción	D. Costos Directos	D. Costos Indirectos	Fijación de precios	D. Factores externos	D. Factores internos
N		15	15	15	15	15	15
Parámetros normales ^{a,b}	Media	47,8641	13,7864	17,1650	52,7476	13,4951	19,5728
	Desviación estándar	9,66097	3,54149	4,07551	11,25874	3,56418	4,78888
Máximas diferencias extremas	Absoluta	,121	,101	,099	,114	,109	,083
	Positivo	,121	,101	,099	,114	,109	,082
	Negativo	-,092	-,061	-,077	-,075	-,062	-,083
Estadístico de prueba		,121	,101	,099	,114	,109	,083
Sig. asintótica (bilateral)		,000 ^c	,000 ^c	,000 ^c	,000 ^c	,000 ^c	,000 ^c

Interpretación.

Los resultados muestran que la significancia bilateral es menor a 0.05, lo que hace es rechazar la hipótesis de normalidad lo que permite decir que los datos no se ajustan al nivel de significancia de la distribución normal de la prueba de normalidad. Por eso se debe de realizar una prueba estadística adicional llamada Rho de Spearman.

Contrastación de hipótesis

La Significación bilateral (p-valor) muestra el grado de compatibilidad entre el valor poblacional propuesto y la información muestral disponible.

El contraste bilateral (o de dos colas) se utiliza cuando la Hipótesis Alternativa asigna al parámetro cualquier valor diferente al establecido en la Hipótesis Nula donde debe ser menor a 0.05 para aprobar la hipótesis alterna. (Ballestrini, 2007)

Hipótesis general

Se determina la contratación de la hipótesis a través de una prueba estadística llamada Rho de Spearman, la cual a través de su prueba busca tanto la correlación a través de su coeficiente como también su significancia para poder estudiar su contrastación de hipótesis, donde evalúa las variables costos de producción y fijación de precios.

Se utiliza baremos para poder evaluar el coeficiente de correlación entre las variables.

Valor	Significado
<0.20	Correlación ligera; relación casi insignificante
0.20 – 0.40	Correlación baja; relación definida pero pequeña
0.40 – 0.70	Correlación moderada; relación considerable
0.70. 0.90	Correlación elevada; relación notable
>0.90	Correlación sumamente elevada; relación muy fiable

Tabla 15

COEFICIENTE ESTADÍSTICO DE CORRELACION NO PARAMÉTRICA ENTRE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LA CEVICHERÍA SALPRESO NUEVO CHIMBOTE, 2022

			Costos de producción	Fijación de precios
Rho de Spearman	Costos de producción	Coeficiente	1,000	,250**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	15	15
	Fijación de precios	Coeficiente	,250**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	15	15

Nota. Registros de datos (anexo)

Interpretación:

Se puede observar que ambas variables se correlacionan entre sí, se conocen como influencias positivas ya que el coeficiente de correlación da ,250, con la significancia bilateral (0.000) donde se puede observar que de acuerdo al baremo señalado hay una correlación (influencia) baja o pequeña, pero positiva entre las variables.

Prueba de hipótesis para la variable costos de producción y fijación de precios

Hipótesis general:

Hi. Los costos de producción influyen en la fijación de precios de la Cevichería.

Ho. Los costos de producción no influyen en la fijación de precios de la Cevichería.

Prueba estadística: Significancia estadística (0.000)

$$Z = \frac{t}{\sqrt{2(2n + 5)}}$$

Donde:

$$Z = 1.96$$

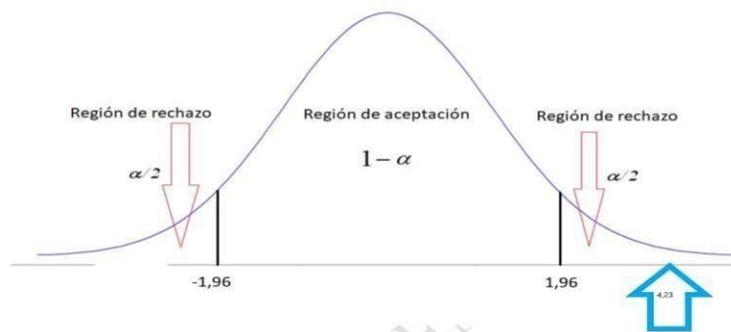
$$t = 0.250$$

$$n = 15$$

$$\sqrt{9n(n - 1)}$$

Remplazando los datos de la ecuación el valor de $Z = 4,23$

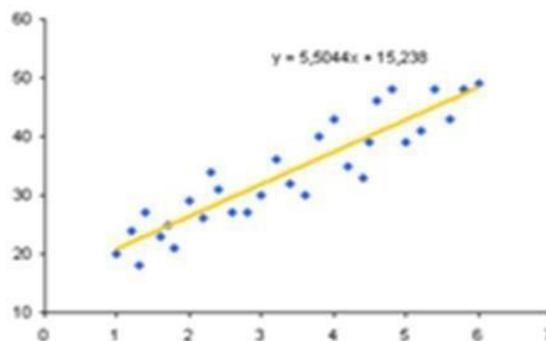
Diagrama de Gauss



La comparación de los resultados arroja que el valor de Z sea menor a el grado de error que es 1.96 , lo que quiere decir es que se rechaza la hipótesis nula.

Al rechazar la hipótesis nula se llega a decir que se aprueba la hipótesis general de investigación donde los costos de producción influencia a la fijación de precios.

Diagrama de Dispersión



Interpretación:

El gráfico observa que existe una influencia positiva (correlación) entre las variables estudiadas, esto quiere decir que el rango de los puntos agrupados da como resultado una relación positiva entre los costos de producción y la fijación de los precios.

Tabla 16

COEFICIENTE ESTADÍSTICO DE CORRELACION NO PARAMÉTRICA ENTRE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y FACTOR INTERNO DE LA CEVICHERÍA SALPRESO NUEVO CHIMBOTE, 2022

Rho de Spearman	Costos de producción	Coeficiente	Costos de producción	Factor interno
			1,000	,523**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	15	15
	Factor interno	Coeficiente	,345**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	15	15

Nota. Registros de datos (anexo)

Interpretación:

Se puede observar que costos de producción y el factor interno se correlacionan entre sí, se conocen como influencias positivas ya que el coeficiente de correlación da ,523, con la significancia bilateral (0.000) donde se puede observar que de acuerdo al baremo señalado hay una correlación (influencia) considerable, pero positiva entre las variables.

Prueba de hipótesis para la variable costos de producción y factor interno

Hipótesis específica:

Hi. Los costos de producción influyen en los factores internos de la Cevichería. Ho. Los costos de producción no influyen en los factores internos de la Cevichería.

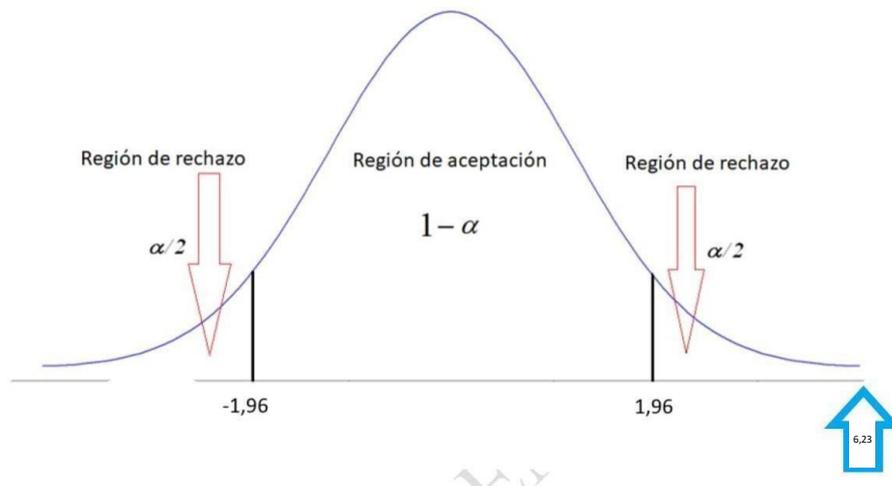
Prueba estadística: Significancia estadística (0.000)

$$Z = \frac{t}{\sqrt{\frac{2(2n+5)}{9n(n-1)}}}$$

Donde:
Z = 1.96
t = 0.523
n = 15

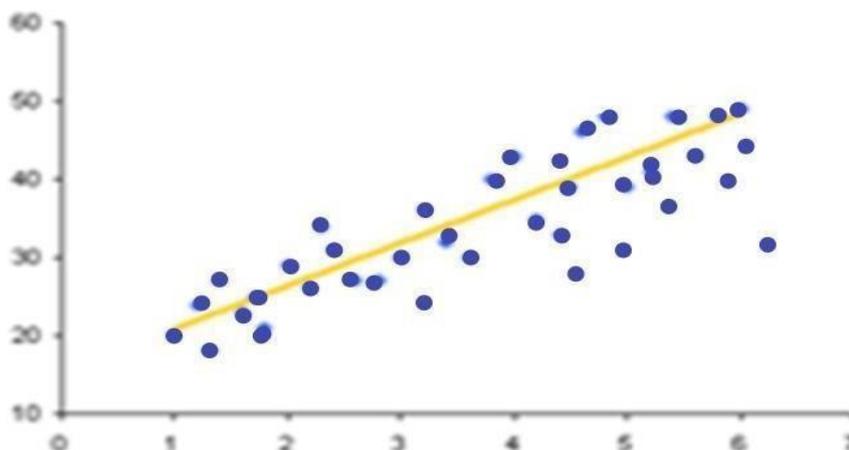
Remplazando los datos $Z = 6,22$

Diagrama de Gauss



La comparación de los resultados arroja que el valor de Z sea menor a el grado de error que es 1.96, lo que quiere decir es que se rechaza la hipótesis nula. Al rechazar la hipótesis nula se llega a decir que se aprueba la hipótesis general de investigación donde los costos de producción influyen al factor interno.

Diagrama de Dispersión



Interpretación:

El gráfico observa que existe una influencia positiva (correlación) entre las variables estudiadas, esto quiere decir que el rango de los puntos agrupados da

como resultado una relación positiva entre los costos de producción factor interno

Tabla 17

COEFICIENTE ESTADÍSTICO DE CORRELACION NO PARAMÉTRICA ENTRE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y FACTOR EXTERNO DE LA CEVICHERÍA SALPRESO NUEVO CHIMBOTE, 2022

			Costos de <u>producción</u>	<u>Factor externo</u>
Rho de Spearman	Costos de producción	Coeficiente	1,000	,432**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	15	15
	Factor externo	Coeficiente	,432**	1,000
Sig. (bilateral)		,000	.	
N		15	15	

Nota. Registros de datos (anexo)

Interpretación:

Se puede observar que costos de producción y el factor externo se correlacionan entre sí, se conocen como influencias positivas ya que el coeficiente de correlación da ,432, con la significancia bilateral (0.000) donde se puede observar que de acuerdo al baremo señalado hay una correlación (influencia) considerable, pero positiva entre las variables.

Prueba de hipótesis para la variable costos de producción y factor externo

Hipótesis específica:

Hi. Los costos de producción influyen en los factores externos de la Cevichería. Ho. Los costos de producción no influyen en los factores externos de la Cevichería.

Prueba estadística: Significancia estadística (0.000)

Donde:

$$Z = \frac{t}{\sqrt{\frac{2(2n + 5)}{9n(n - 1)}}}$$

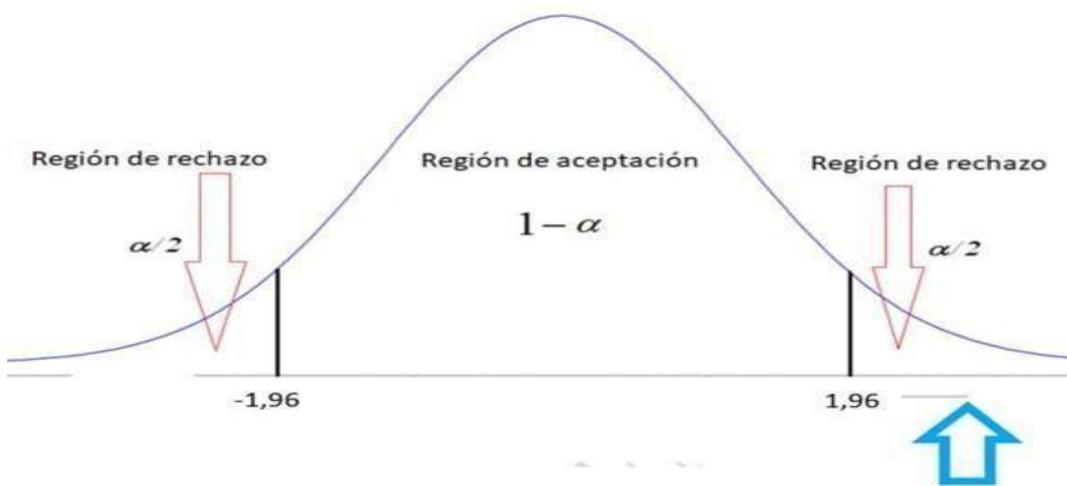
Z = 1.96

t= 0.432

n= 15

Remplazando los datos de la ecuación el valor de Z = 5,2

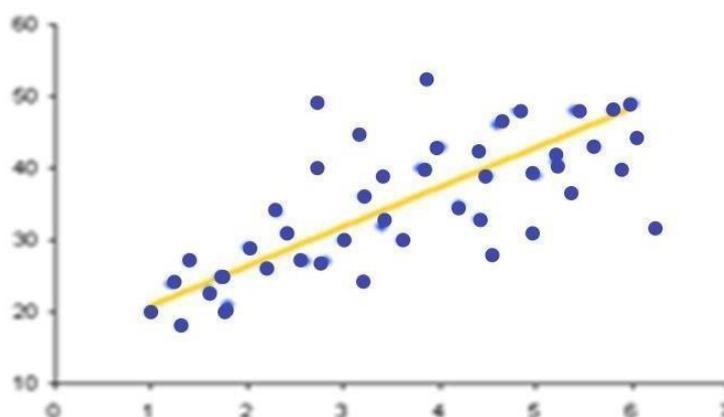
Diagrama de Gauss



La comparación de los resultados arroja que el valor de Z sea menor a ^{5,28} grado de error que es 1.96, lo que quiere decir es que se rechaza la hipótesis nula.

Al rechazar la hipótesis nula se llega a decir que se aprueba la hipótesis general de investigación donde los costos de producción influyen al factor externo.

Diagrama de Dispersión



Interpretación:

El gráfico observa que existe una influencia positiva (correlación) entre las variables estudiadas, esto quiere decir que el rango de los puntos agrupados da como resultado una relación positiva entre los costos de producción factor externo.

V. DISCUSIÓN

La discusión de resultados para el objetivo general se puede observar que ambas variables se correlacionan entre sí, se conocen como influencias positivas ya que el coeficiente de correlación da ,250, con la significancia bilateral se aprueba la hipótesis de la investigación la cual dice que los costos de producción influyen estadísticamente a fijación de precio.

Estos resultados, se pueden ver corroborados en Gutiérrez (2019), concluye que si hay una influencia entre la falta de gestión de costos de producción con la fijación de precios.

Se puede afirmar de alguna manera que los conocimientos y la gestión de los costos de producción cumplen una influencia positiva en la fijación de precios de los restaurantes, esto debido a que si se conoce cuanto se gasta y cuáles son los costos que se observan en la elaboración de un plato, esto va a determinar de alguna manera la eficiencia de fijar precios de manera correcta y rentable.

Contabilidad de costos permite reportar de alguna manera la parte financiera como la no financiera en lo referente a la adquisición de insumos que permitan dar los procesos adecuados de manera administrativa y ser competitivo en el mercado (Harritong, 2017).

Los costos de producción, donde en la presente investigación en la tabla 1 se puede observar que el 53.33% (8) de los representantes de la cevichería encuestada ubican a la variable en un nunca, seguido del 46.67% (7) ubican a veces con respecto a los conocimientos de costos de producción.

Los resultados se pueden ver parcialmente iguales con los encontrados en la investigación de Flores, Erreyes, y Díaz (2019), concluye que las organizaciones evaluadas tienden a tener problemas a la hora de fijar sus precios porque no conocen los costos de producción porque se administran empíricamente.

Se puede observar que ambas investigaciones tienden a tener estos resultados debido a la falta de conocimiento y de gestión de los encargados de dichas organizaciones, se debe al empirismo de los mismos ya que gestionan la organización si saber cuáles son sus costos directos e indirectos.

La teoría de Ferrer (2016) nos dice que el costo necesario para que la empresa pueda seguir operando es muy importante para poder ofrecer un servicio, el balance es necesario para determinar el valor de venta; mediante un costeo de producción eficiente se obtiene el precio de mercado.

La fijación de precios de la Cevichería, donde en la presente investigación en la tabla 4 se observa que el 33.33% (5) de los representantes de la cevichería encuestada ubican a la variable en un nunca, donde también el 60.00% (9) ubican a veces y un 6.67% (1) en siempre, con respecto a fijación de precios.

Estos resultados se pueden diferenciados de alguna manera con la investigación de Carranza (2018), concluye los costos de producción y conocer que incluyen dentro de costos como por ejemplo lo inventarios y la mano de obra puede determinar de una manera adecuada la fijación de precios, ya que puede considerar estos costos de elaboración como influencia directa para una buena fijación de precios.

Se puede observar que la investigación de Carranza a comparación de la presente investigación guarda una distinta gestión de la fijación de precios, ya que hay más conocimiento de gestión en la empresa de Carranza que en la de la Cevichería Salpreso, esto se debe a que se desconoce por ejemplo los factores externos para la fijación de precios (platos de comida de la competencia) entre otras situaciones.

Bustamante (2001) señala que la característica del mercado es importante para determinar el tipo de mercado (competencia perfecta, monopolio o algún tipo intermedio así mismo indica que la relación entre el precio y la demanda depende del bien, si es un bien necesario (la demanda y el precio son opuestos) y en los bienes de lujo ocurre lo contrario de tal forma indica que la percepción de los consumidores en cuanto al precio es importante porque es el consumidor quien decidirá si el precio es adecuado y de tal manera señala que la estrategia de precios de la competencia obliga a al productor a comparar sus costos y la

calidad del artículo que vende con la competencia para saber si está operando en ventaja o desventaja (p.50)

La influencia entre los costos de producción y dimensiones (externas e internas) de la fijación de precios de la cevichería Salpreso donde en la presente investigación en la tabla 5 se observa que ambas relaciones de la variable con las dimensiones de la fijación de precio se conocen como influencias positivas ya que los coeficientes observan eso, con la significancia bilateral se aprueba la hipótesis de la investigación específica la cual dice que los costos de producción influyen de alguna manera a dimensiones factores internos y externos de la fijación de precio.

La fijación de precios basados en el costo según E.I.P.E (2019) “Son las determinaciones de los factores internos de las empresas y el precio será fijado depende al costo de los productos fabricados” (p.1)

Los resultados son corroborados al de Balon (2018), se concluye que los efectos de los costos de producción generan buenos resultados en la fijación de los precios ya que pueden a ver un buen conocimiento, se observa que dentro del restaurante no hay un buen conocimiento de los costos de producción en función de los gastos puede generar de alguna manera mejores condiciones de fijación de los precios.

Bustamante (2001) señala que la organización de la empresa es importante para establecer quien dentro de la empresa determina el precio de venta (p.50)

Bustamante (2001) señala que la característica del mercado es importante para determinar el tipo de mercado (competencia perfecta, monopolio o algún tipo intermedio así mismo indica que la relación entre el precio y la demanda depende del bien, si es un bien necesario (la demanda y el precio son opuestos) y en los bienes de lujo ocurre lo contrario de tal forma indica que la percepción de los consumidores en cuanto al precio es importante porque es el consumidor quien decidirá si el precio es adecuado. (p.50)

Bustamante (2001) señala que la estrategia de precios de la competencia obliga a al productor a comparar sus costos y la calidad del artículo que vende con la competencia para saber si está operando en ventaja o desventaja (p.50)

Se puede observar que el conocimiento de la gestión de los costos de producción influye de manera directa a las dimensiones de la fijación de los precios, donde la fijación de factores internos puede verse de una manera más precisa, y esto debido a que al conocer los costos de producción esto va a ser corroborado en una buena gestión de fijación de precios interna, ya que el encargado de la cevichería puede conocer cuáles son los factores.

Se debe observar que el sustento metodológico al discutir los resultados con la presente investigación delimita que estos están de alguna manera adecuados a la realidad de resultados de otras investigaciones.

VI. CONCLUSIONES

Se determinó que los costos de producción y la fijación de precios se correlacionan entre sí, y que los costos de producción influyen de manera positiva con la fijación de precios ya que el coeficiente de correlación da ,250. Se puede afirmar que los conocimientos y la gestión de los costos de producción cumplen una influencia positiva en la fijación de precios de los restaurantes, esto debido a que si se conoce cuanto se gasta y cuáles son los costos que se observan en la elaboración de un plato se puede determinar la eficiencia de fijar precios de manera correcta y rentable.

Se determinó que los costos de producción y los factores externos se correlacionan entre sí, y que los costos de producción influyen de manera positiva con los factores externos ya que el coeficiente de correlación da ,345. Se puede observar el conocimiento y de gestión de los encargados en la gestión de producción influyen de manera directa para mejorar la fijación de los precios en los factores externos.

Se determinó que los costos de producción y los factores internos se correlacionan entre sí, y que los costos de producción influyen de manera positiva con los factores internos ya que el coeficiente de correlación da ,523. Esto se debe a que si hay una buena gestión de los costos de producción por ejemplo los factores externos para la fijación de precios (platos de comida de la competencia) entre otras situaciones serán más adecuadas.

Se determinó que con la aplicación de un sistema de costeo se puede obtener el total de ganancias obtenida durante un periodo de tiempo, como es en este caso donde la cevichería tiene una ganancia de más de 17 mil nuevos soles por mes

Se determinó que utilizando un costeo adecuado se puede obtener una proyección de ganancias futura, teniendo en cuenta las ventas y la fijación de precio de cada plato

VII. RECOMENDACIONES

Se recomienda al encargado de la Cevichería Salpreso, que realice una capacitación sobre el conocimiento de los costos de producción que tiene dicha organización asistiendo a capacitaciones dadas por la municipalidad de dicha zona, para que de esta manera pueda verse reflejado un mejor manejo de la fijación de los precios de manera más rentable.

Se recomienda al encargado de la organización que contrate una ayuda contable, para que de esta manera lleve un control adecuado de los costos tanto directos como indirectos, a través de facturas, recibos por pagos, entre otros para que de esta manera haya un mejor conocimiento de los costos de producción.

Se recomienda al encargado de la organización, mejorar las consideraciones a la hora de fijar los precios, como por ejemplo conociendo cuanto esta un plato en la competencia, o de repente cuanto es el costo de producir un plato de comida, para que de esta manera haga un buen manejo de los precios de venta y pueda ser más competitivo generando una ganancia económica para la organización.

Se recomiendo al encargado que haga la aplicación de un costeo por órdenes específicas para obtener un conocimiento exacto de sus márgenes de ganancia y mejor organización

Se recomienda a la Universidad que prosiga con lo relacionado a la investigación de estos tema y que a parte del asesor metodólogo también se debe considerar poner a nuestra disposición un asesor especialista en la materia a fin, como es el caso de un profesional experto en contabilidad de costos de producción quien nos podrá orientar de manera adecuada y oportuna en temas específicos relacionados a la investigación práctica .

Referencias

- Arias, I (2020). Los costos de producción industrial en el Ecuador. *Espacios*, 41, 1-11.
- Apaza, M. (2007). Precios de Transferencia en el Perú. 1° Ed. Lima, Perú: Instituto Pacífico S.A.C
- Ausenco, R. (2017). Para Optar el grado académico de Maestro en Dirección de Sistemas y Tecnologías de la Información. (Tesis postgrado). Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Lima – Perú. Recuperado: https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/626720/Erribari_TD.pdf?sequence=11&isAllowed=y
- Baena, G. (2014). "Metodología de la investigación". 1° Ed. México, México: Grupo editorial Patria
- Brown, C. (2014). "Cost Allocation." Encyclopedia of Business and Finance. 3rd ed., vol. 1, Macmillan Reference USA, 2014, (pp. 171-173). Gale Ebooks.
- Balón Vera, P. Z. (2018). *Los costos de producción y la asignación de precios del restaurante Hotel Punta del Mar, cantón La Libertad, provincia de Santa Elena, año 2017* (Bachelor's thesis, La Libertad: Universidad Estatal Península de Santa Elena, 2018.).
- Bustamante, W. (2001). "Manual de gestión de nuevos negocios para la microempresa rural. Manual. Santiago de Chile: Chile: IICA. Recuperado de: <https://repositorio.iica.int/handle/11324/14648>
- Carranza, L. (2019). El sistema de costos basados en actividades y su incidencia en la fijación de precios de la residencial Torre el Polo, periodo 2016 – 2018. Tesis. Cesar Vallejo. [carranza_ch.pdf \(ucv.edu.pe\)](#)
- Castillo, S. & Cárdenas, A. (2010). Estrategia de fijación de precios no lineales. *Análisis Económico*, 25(60), 145-177.
- Cuevas, C. (2002). Fijación de precios (costo más margen) y target costing (costeo objetivo). *Estudios Gerenciales*, 13-30

- Chambergó, C. (2012). *Sistema de Costos*. Lima: Editorial Pacífico.
- Carricano, M. (2020). Poner la inteligencia artificial al servicio de la optimización de precios. *Harvard Deusto Marketing y Ventas*, (161), 34-41.
- Chávez Cruz, G. J., Olaya Cum, R. L., & Maza Iñiguez, J. V. (2018). Costo de producción de cacao clonal ccn-51 en la Parroquia Bellamaria, Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*, 10(4), 179-185.
- Cheong, S. (2018). Restaurant operating expenses and their effects on profitability enhancement. *International Journal of Hospitality Management* 7(1), 68-74
- Corbin, S. (2002). *Bases de la Investigación Cualitativa. Técnicas y Procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada*. Antioquia - Colombia: Editorial Universidad de Antioquia.
- Córdova L. D. (2018). ¿Son rentables las empresas concentradas? El caso del sector de curtido de pieles en el Ecuador. *RETOS. Revista de Ciencias de la Administración y Economía*, 8(15), 153-166.
- E.I.P.E (2019). Fijación de Precios: Método basados en el Coste. Recuperado de <https://www.eipe.es/blog/fijacion-precios>
- ICESI, U. (2013). Relación entre el rendimiento y las estrategias de crecimiento en las sociedades anónimas chilenas. *Directory of Open Access Journals*, 204-212
- Facundo, L. (2018) "Implementación de un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del restaurant Turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio 2017" Chiclayo, Universidad Cesar Vallejo. Recuperado de: <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/25837>
- Ferrer, A. (2016). *Cuentas de Gestión del PCGE Concordado con las NIIF*. Lima: Editorial Pacífico SA.
- Flores, J. (2014). *Costos y Presupuestos*. Lima: Gráfica Santo Domingo
- Flores, J. A., Erreyes, H. B., & Díaz, M. P. M. (2019). Costos de producción y fijación de precios en empresas artesanales. Caso de estudio: DAYANTEX. *Revista Publicando*, 4(12 (2)), 541-553.

- Ford, R & Heaton, Ch. (2001) Atención al cliente en los servicios de ocio. Spain: Editorial Thomson.
- García, J (2014). Contabilidad de costos. 3ª Ed. Mexico D.F, Mexico: McGraw Hill
- Guerrero, G., et. Al, (2012). Metodología para la fijación de precios mediante la utilización de la elasticidad precio-demanda. Revista Apuntes del CENES. 31(54), 9-36.
- Gutiérrez C. V. (2019). Teoría de costos de servicio y su efecto en la fijación de precios: caso Mype Restaurante Rincón Del Mar, 2019. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/46215>
- Gitman, L. J. (2007). Principio de Administración Financiera. San Diego State University: Editorial Pearson.
- Giraldo, D. (2007). Contabilidad de costos - tomo I. Lima: ventura editores - Impresores SAC.
- Gonzales, N. (2018). Determinar costos de producción en la elaboración de platos del restaurante Terra del Quito Tennis (Bachelor's thesis, Quito). <http://repositorio.uisrael.edu.ec/handle/47000/1508>
- Gonzaga A., Castillo, T, & Yáñez S. (2018). Estrategias para la fijación de precios de productos de consumo masivo en la provincia de El Oro. *Revista Universidad y Sociedad*, 10(2), 221-227.
- Harrington, H. J. (2017). *Finanzas y costos para emprendedores*. Lima: Empresa Universidad del Pacifico.
- Hernández, J. (2016). Sistema de Costos de Producción y su Influencia en la determinación del Costo y Precio de las comidas de la empresa El Paisa E.I.R.L. Distrito del Cuzco, Periodo Agosto - Octubre del 2016. Tesis, Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo, Perú. Obtenido de <http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/2349/1/pdf>
- Hernández R., Fernández S., y Baptista R. (2014). *Metodología de la Investigación*. (6a ed). México, D.F. Mc Graw Hill.
- Hernández-Sampieri, R. & Mendoza, C (2014). *Metodología de la investigación*. (6a ed). México, D.F. Mc Graw Hill.

- Hoyos, O. (2017). Contabilidad de Costos I. 1° Ed. Perú, Huancayo: Universidad Continental.
- Kukanja, M. y Planinc, J. (2019). Toward cost-effective service excellence: Exploring the relationship between managers' perceptions of quality and the operational efficiency and profitability of restaurants. *Quality Management Journal*, Vol. 27 (5), pags,45 – 49.
- Lopez, P. y Fachelli, S. (2015). Metodología de la investigación social y cuantitativa. 1° edición. Barcelona: España. Universidad autónoma de Barcelona.
- Mendoza, N., & Apaza, W. (2017). Sistema de Costos y los Efectos Económicos en la Gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC.” Cusco Período 2015. Tesis para Optar al Título Profesional de Contador Público, Universidad Andina del Cusco, Cusco, Perú. Obtenido de http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/786/3/Nurit_Wilian_Tesis_bachiller_2017.pdf
- Mera, D. (2019). Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la Hostería Bascún en el año 2011” Ecuador, Universidad Técnica de Ambato. Recuperado de: <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/3718>
- Mejía, E. (2005). Técnicas e instrumentos de investigación. Perú: UNMSM. Recuperado de: <http://online.aliat.edu.mx/adistancia/InvCuantitativa/LecturasU6/tecnicas.pdf>
- Muñoz, A. (2020). Constitucionalidad de la regulación y fijación de precios: de la excepción constitucional a la normalidad jurídica. *Economía*, 31, 03.
- Peñaloza, J. (2019). Determinación de los costos de producción y fijación de precios de venta de fideos fortificados en Lima-Perú, 2019. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/55326>

- Poussery, L. (06 de junio del 2020). *La lucha de miles de restaurantes por sobrevivir a la crisis por COVID-19 en Colombia*. <https://www.france24.com/es/20200606-lucha-restaurantes-crisis-covid19-colombia>
- Peñaloza, J. (2019). Determinación de los costos de producción y fijación de precios de venta de fideos fortificados en Lima-Perú, 2019. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/55326>
- Pascual, N. (2021). Sistema de costeo por órdenes para determinar los costos de producción en la empresa “Calla Restaurante Gastronómico”, Huarmey–2021. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/75140>
- Penny J. (02 de Julio del 2020). *Pollerías, chifas y cebicherías, los restaurantes de mayor demanda*. <https://lacamara.pe/pollerias-chifas-y-cebicherias-seran-los-restaurantes-de-mayor-demanda/>
- Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, E. y. (2007). *Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal*, 2-5
- Sangri, C. (2014) Introducción a la Mercadotecnia. 1° Ed. México: Grupo Editorial Patria, S.A. DE C.V
- Silva, E. (2019) Escuela online de Marketing Gastronómico Recuperado de: <http://escuelamarketinggastronomico.net/como-controlar-los-costos-de-tu-restaurant/>
- Toro, M. (2020). SISTEMA DE COSTOS ABC DEL RESTAURANT LA CABAÑA, 2019. Tesis de Pregrado. [Toro Fernández María Leonor.pdf \(uss.edu.pe\)](#)
- Plaza, C. P. (2019). Amenazas de las manchas foliares de Sigatoka, *Mycosphaerella* spp., en la producción sostenible de banano en el Ecuador. *Revista Verde de Agroecología e Desarrollo Sustentável*, 14(5), 591-596.
- Principato, L., Pratesi, C. A., & Secondi, L. (2018). Towards zero waste: An exploratory study on restaurant managers. *International Journal of Hospitality Management*, 74, 130-137.

- Ochoa, C. (2019) *Diseño y análisis en investigación*. 1° Ed. Madrid: España, Editorial IMC.
- Verona, J. (04 de Junio del 2020). *El efecto del coronavirus sobre los restaurantes*. <https://grupoverona.pe/el-efecto-del-coronavirus-sobre-losrestaurantes/>
- Urquiaga N. M., (2020). Costos de producción para determinar el margen de ganancia del restaurante “El Dorado”–Nuevo Chimbote Periodo 2019. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/43990>
- Yeon, J. y Lee, S. (2021). Impact of the COVID-19 pandemic: Evidence from the U.S. restaurant industry. *International Journal of Hospitality Management*. 92 (5), p.56 – 68.
- Wang, Q., Lu, Q, Wang, Z., & Lyu,. (2021). Characterization and comparison of the cement produced using clam wreckage and limestone: Cement clinker, freeze–thaw resistance, and hydration products. *Construction and Building Materials*, 310, 125219

ANEXO 1. OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Tabla 1. Operacionalización de las variables.

Variables	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores
Costos de producción	Según García (2014) “Son los costos que se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados”. (p.16)	“Según su identificación; los costos directos Son aquellos que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados o con departamentos o áreas específicas y los costos indirectos son los costos que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados, con departamentos o áreas específicas” (Viaña, 2014 p.13)	Costo Directo Costos Indirectos	Suministros Mano de obra directa Servicios Mantenimiento
Fijación de Precios	Según Muñiz (2012) se puede definir a la fijación de precios como “la estimación cuantitativa que se efectúa sobre un producto y que, traducido a unidades monetarias, expresa la aceptación o no del consumidor hacia el conjunto de atributos de dicho producto, atendiendo a la capacidad para satisfacer necesidades” (p. 131)	Según Bustamante (2001) “La fijación de precios atiende a las dos clases de factores que influyen en la actividad de la empresa: internos y externos de la del entorno. (p.50)	Factores internos Factores externos	Objetivos de la empresa Mezcla del mercado Organización de la empresa Características del mercado Relación precio – demanda Percepción del consumidor Estrategias de precios de la competencia

Nota. Marco teórico

ANEXO 2. MATRIZ DE CONSISTENCIA LÓGICA.

Costo de producción y su influencia en la fijación de precios de la Cevichería, Salpreso, Nuevo Chimbote 2022.

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPOTESIS	MARCO TEORICO	VARIABLE DIMENSIONES E INDICADORES	METODOLOGIA
Problema general:	Objetivo general	Hipótesis general	<p>V1: Costos de producción García (2014) señala que son los costos que se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados. (p.16) García, (2014) Dice que los suministros o materiales indirectos son los elementos que se agregan al material principal para dar forma al producto elaborado. (p.46). Giraldo, (2007) Menciona que la mano de obra directa es consumida en las áreas que tienen una relación directa con la producción o la prestación de algún servicio. (p.24). Ford y Heaton, (2001) Una forma en común de pensar en el servicio es como una forma intangible de una relación de transacción entre una organización proveedora de servicios y su cliente o invitado. Ausenco Rysol, (2017) El mantenimiento es un proceso fundamental para soportar el logro de los objetivos y metas de las gestiones de los activos. (p.17).</p> <p>V2: Fijación de precios Muñiz (2012) indica que se puede definir a la fijación de precios como la estimación cuantitativa que se efectúa sobre un producto y que, traducido a unidades monetarias, expresa la aceptación o no del consumidor hacia el conjunto de atributos de dicho producto, atendiendo a la capacidad para satisfacer necesidades. (p. 131)</p>	<p>Costos de producción</p> <p>D1 Costos directos I1 Suministros I2 Mano de obra directa</p> <p>D2. Costos indirectos I1 Servicios I2 Mantenimiento</p> <p>Fijación de precios</p> <p>D1 Factores internos I1 Objetivos de la empresa</p> <p>I2 Mezcla del mercado</p> <p>I3 Organización de la empresa</p> <p>D2 Factores externos I1 Características del mercado I2 Relación precio – demanda</p>	<p>Método: General: Científico Específico: Descriptivo Hipotético: Deductivo, Estadístico y Análisis y síntesis.</p> <p>Tipo de investigación Aplicada</p> <p>Nivel de investigación Correlacional</p> <p>Diseño de investigación No experimental Transversal Descriptivo correlacional</p> <p>Esquema de la investigación:</p> <pre> graph TD M[Muestra] --> O1[O1] M --> O2[O2] O1 -- r --> O2 </pre> <p>M Muestra O₁= "Costos de producción" O₂ = "Fijación de precios" r = representa a la relación.</p> <p>Población: 15 trabajadores.</p> <p>Técnicas e Instrumentos de</p>
¿Cuál es la influencia de los costos de producción en la fijación de precios de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022?	Determinar la influencia de los costos de producción en la fijación de precios de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote, 2022.	Los costos de producción influyen significativamente en la fijación de precios de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022			
Problema específico	Objetivo Específico	Hipótesis específica			
PE1. ¿Cuál es la influencia de los costos de producción en los factores internos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022?	OE1 Describir la influencia de los costos de producción en los factores internos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022	HE1. Los costos de producción influyen significativamente en los factores internos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022			

			<p>Bustamante (2001) indica que los objetivos de la empresa es determinar qué es lo que busca la empresa, aspira a tener la más alta participación en el mercado o solo mantenerse. (p.50)</p> <p>Bustamante (2001) indica que la mezcla del mercado se refiere a como incluye sobre el precio de venta as decisiones que se tomen sobre otros factores de la mezcla del mercado (p.50)</p> <p>Bustamante (2001) señala que la organización de la empresa es importante para establecer qui dentro de la empresa determina el precio de venta (p.50)</p>	<p>13 Percepción del consumidor</p> <p>14 Estrategias de precios de la competencia</p>	<p>recolección de datos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas: Encuesta • Instrumentos: Cuestionario
<p>PE2. ¿Cuál es la influencia de los costos de producción en los factores externos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022?</p>	<p>OE2 Describir la influencia de los costos de producción en los factores externos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022</p>	<p>HE2 Los costos de producción influyen significativamente en los factores externos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022</p>			<p>Técnica de procesamiento y análisis de datos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mediante la consistencia • Clasificación de la información • Tabulaciones de datos

ANEXO 3. MATRIZ DE COHERENCIA DE LAS CONCLUSIONES

CONCLUSIONES	PROBLEMA	OBJETIVO	HIPOTESIS	MARCO TEÓRICO
Se determinó que los costos de producción y la fijación de precios se correlacionan entre sí, y que los costos de producción influyen de manera positiva con la fijación de precios ya que el coeficiente de correlación da ,250. Se puede afirmar de alguna manera que los conocimientos y la gestión de los costos de producción cumplen una influencia positiva en la fijación de precios de los restaurantes, esto debido a que si se conoce cuanto se gasta y cuáles son los costos que se observan en la elaboración de un plato, esto va a determinar de alguna manera la eficiencia de fijar precios de manera correcta y rentable.	PG ¿Cuál es la influencia de los costos de producción en la fijación de precios de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022?	OG Determinar cuál es la influencia de los costos de producción en la fijación de precios de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote, 2022.	HG Los costos de producción influyen significativamente en la fijación de precios de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022	DOV1: Costos de producción “Según su identificación; los costos directos Son aquellos que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados o con departamentos o áreas específicas y los costos indirectos son los costos que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados, con departamentos o áreas específicas” (Viaña, 2014 p.13) DOV2: Fijación de precios Según Bustamante (2001) “La fijación de precios atiende a las dos clases de factores que influyen en la actividad de la empresa: internos y externos de la del entorno. (p.50)
Se determinó que los costos de producción y los factores externos se correlacionan entre sí, y que los costos de producción influyen de manera positiva con los factores externos ya que el coeficiente de correlación da ,345. Se puede observar el conocimiento y de gestión de los encargados en la gestión de producción influyen de manera directa para mejorar la fijación de los precios en los factores externos.	PE1. ¿Cuál es la influencia de los costos de producción en los factores internos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022?	OE1 Describir la influencia de los costos de producción en los factores internos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022	HE1. Los costos de producción influyen significativamente en los factores internos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022	DD1 •Factores internos: Son los factores que son directamente controlados y manejados por la empresa según sea el rubro (Bustamante, 2001)
Se determinó que los costos de producción y los factores internos se correlacionan entre sí, y que los costos de producción influyen de manera positiva con los factores internos ya que el coeficiente de correlación da ,523... Esto se debe a que si hay una buena gestión de los costos de producción por ejemplo los factores externos para la fijación de precios (platos de comida de la competencia) entre otras situaciones serán más adecuadas.	PE2. ¿Cuál es la influencia de los costos de producción en los factores externos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022?	OE2 Describir la influencia de los costos de producción en los factores externos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022	HE2 Los costos de producción influyen significativamente en los factores externos de la fijación de precios en la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022	DD2 •Factores externos: Son los factores que no dependen de la empresa, pero establecen un límite de fijación de precio (Bustamante, 2001)

ANEXO N°4

Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia

25 de octubre de 2021

Señores
Escuela de Contabilidad
Universidad César Vallejo – Campus Chimbote

A través del presente, Pardo Ardiles Kleiner Alvar, identificado (a) con DNI N° 44879080 representante de la empresa/institución "Cevichería el Salpreso" con el cargo de Propietario, me dirijo a su representada a fin de dar a conocer que las siguientes personas:

- a) Ardiles Garrido Tirza Thamara Mayte
- b) Espinoza Jiménez Valeria Samanta

Están autorizadas para:

- a) Recoger y emplear datos de nuestra organización a efecto de la realización de su proyecto y posterior tesis titulada: Costo de producción y su influencia en la fijación de precios de la Cevichería Salpreso, Nuevo Chimbote 2022.

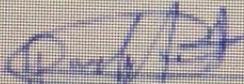
Si No

- b) Emplear el nombre de nuestra organización dentro del referido trabajo

Si No

Lo que le manifestamos para los fines pertinentes, a solicitud de los interesados.

Atentamente,


FIRMA Y SELLO 

Nombre y Apellidos KLEINER PARDO ARDILES
Cargo PROPIETARIO

ANEXO 5: INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CUESTIONARIO

Mediante el presente cuestionario, me presento ante Usted, a fin de que dé respuesta a las preguntas formuladas, esta información relevante servirá para el desarrollo de la tesis titulada: **Costo de producción y su influencia en la fijación de precios de la Cevichería, Salpreso, Nuevo Chimbote 2022.** el que permitirá medir las variables de estudio y probar la hipótesis, por tal propósito acudo a Ud. Para que a pelando a su buen criterio de respuestas con toda honestidad; quedando agradecida (o) por su intervención.

Instrucciones: Por favor, lea cuidadosamente cada una de las preguntas, y marca una sola respuesta que considere la correcta

Nunca = 1
A veces = 2
Siempre = 3

Consentimiento Informado

Estimado colaborador recibe un saludo cordial, y comunicarte que estamos realizando una investigación en el campo empresarial, con el fin de conocer la realidad comercial y contribuir a mejorar el servicio y la productividad, por tal motivo pedimos tu apoyo respondiendo el cuestionario, tu respuesta es anónima y sirve sólo para una cuestión de investigación.

COSTOS DE PRODUCCION

N°	Ítems	Criterios de valoración		
		Nunca	A veces	Siempre
		1	2	3
	Dimensión Costos directos			
	Indicador: Suministros			
1	¿Tiene conocimiento que los suministros forman parte del costo directo para la elaboración de los platos de comida de la Cevichería Salpreso, teniendo en cuenta información de los Costos de Producción?			
2	¿Se lleva un control adecuado del uso de los suministros teniendo conocimiento de los costos directos y de producción que incurre para la preparación de los platos de comida de la Cevichería Salpreso?			
	Indicador: Mano de obra			
3	¿Los costos de producción y los costos indirectos de la Cevichería Salpreso deberían asignarse con base con el costo de mano de obra directa?			
4	¿El chef como parte de la mano de obra directa tiene que estar informado sobre los insumos y materiales directos que forman parte del costo de producción?			
	Dimensión 2: Costos indirectos			

Indicador: Servicios				
5	¿Se evalúa los costos indirectos y de producción de los servicios como la luz y agua e internet en comparativa de los meses, para ver los consumos? Considera dentro de los costos indirectos los servicios de luz agua internet			
6	¿Se evalúa los costos indirectos y de producción de alquiler en comparativa de los meses, para ver los consumos? Considera se considera al alquiler como un costo indirecto			
Indicador: Mantenimiento				
7	¿Efectúa el mantenimiento (costo indirecto) de los electrodomésticos de la empresa?			
8	¿El mantenimiento de los electrodomésticos como costo indirecto de fabricación influye en el costo de producción de la cevichería?			

ANEXO 6: INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CUESTIONARIO

Mediante el presente cuestionario, me presento ante Usted, a fin de que dé respuesta a las preguntas formuladas, esta información relevante servirá para el desarrollo de la tesis titulada: **Costo de producción y su influencia en la fijación de precios de la Cevichería, Salpreso, Nuevo Chimbote 2022.** el que permitirá medir las variables de estudio y probar la hipótesis, por tal propósito acudo a Ud. Para que a pelando a su buen criterio de respuestas con toda honestidad; quedando agradecida (o) por su intervención.

Instrucciones: Por favor, lea cuidadosamente cada una de las preguntas, y marca una sola respuesta que considere la correcta

Nunca = 1
A veces = 2
Siempre = 3

Consentimiento Informado

Estimado colaborador recibe un saludo cordial, y comunicarte que estamos realizando una investigación en el campo empresarial, con el fin de conocer la realidad comercial y contribuir a mejorar el servicio y la productividad, por tal motivo pedimos tu apoyo respondiendo el cuestionario, tu respuesta es anónima y sirve sólo para una cuestión de investigación.

FIJACION DE PRECIOS

N°	Ítems	Criterios de valoración		
		Nunca	A veces	Siempre
		1	2	3
	Dimensión: Factor Interno			
	Indicador: Objetivos de la empresa			
1	¿Cree usted que necesita estar más informado acerca de la fijación de precio y así estar al tanto de los objetivos de la Cevichera Salpreso (factor interno)?			
2	¿Al fijar los precios de los platos de comida de la Cevichería Salpreso tiene en cuenta los objetivos de la empresa y su organización (factor interno)?			
	Indicador: Mezcla del mercado			
3	¿Tiene en cuenta el factor interno (mercado) la mezcla o tipos de mercado del factor interno al fijar los precios de los platos de la Cevichería Salpreso?			

4	¿La mezcla del mercado del factor interno de la Cevichería Salpreso son importantes para la fijación de precios?			
Indicador: Organización de la empresa				
5	¿La organización de la empresa como factor interno es tomado en cuenta para la fijación de precios?			
6	¿La cevichería Salpreso mantiene una buena organización como factor interno en la determinación y fijación de precio?			
Dimensión: Factor Externo				
Indicador: Características del mercado				
7	¿Se evalúa las características del mercado como factor externo para la fijación de precio en los platos ofertados en la Cevichería Salpreso?			
8	¿Esta informado acerca de las características del mercado como factor externo en la fijación de precios de los platos que oferta la Cevichería Salpreso?			
Indicador: Relación precio - demanda				
9	¿La relación de precio/demanda como factores externos son importantes para la fijación de precios?			
10	¿La relación precio/demanda como factor externo influye para determinar la fijación de precios?			
Indicador: Percepción del consumidor				
11	¿Es importante la percepción del consumidor como factor externo para establecer una buena fijación de precio?			
12	La percepción del consumidor como factor externo es evaluada y analizada al momento de establecer la fijación de precios			
Indicador: Estrategias de precios de la competencia				
13	La estrategia de precios de la competencia como factor externo se debe tener en cuenta para establecer una adecuada fijación de precios			
14	¿La fijación de precios establecido por la cevichería salpreso va acorde con las estrategias de los precios de la competencia como factor externo?			

Validación:

Anexo 7

 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

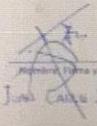
Chimbote, 23 de mayo de 2022

Apellidos y nombres del experto : Sevillano Gamboa, Juan Carlos
DNI : 18227210
Teléfono : 962954183
Título/grados : Economista/Maestro
Cargo e institución en que labora : Docente Universidad Cesar Vallejo
Instrumento a evaluar : Cuestionario para la evaluación de Costos de Producción

Mediante la tabla de evaluación de expertos, Usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SÍ o No.

Nº	Ítem	Si	No	Observaciones
1	¿El Instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?	X		
2	¿El Instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?	X		
3	¿El Instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
4	¿El Instrumento de recolección de datos se relaciona con la(s) variable(s) de estudio?	X		
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se desprenden con cada uno de los indicadores?	X		
6	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema y en un marco teórico?	X		
7	¿el diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?	X		
8	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?	X		
9	¿El Instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?	X		

SUGERENCIAS:


Juan Carlos Sevillano Gamboa
18227210

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

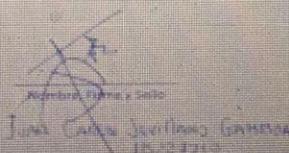
Chimbote, 23 de mayo de 2022

Apellidos y nombres del experto : Sevillano Gamboa, Juan Carlos
 DNI : 18227210
 Teléfono : 962954183
 Título/grados : Economista/Maestro
 Cargo e institución en que labora : Docente Universidad Cesar Vallejo
 Instrumento a evaluar : Cuestionario para la evaluación de Fijación de Precios

Mediante la tabla de evaluación de expertos, Usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SÍ o No.

Nº	Ítem	SI	No	Observaciones
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?	X		
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?	X		
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
4	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con la(s) variable(s) de estudio?	X		
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se desprenden con cada uno de los indicadores?	X		
6	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema y en un marco teórico?	X		
7	¿el diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?	X		
8	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?	X		
9	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?	X		

SUGERENCIAS:


 Juan Carlos Sevillano Gamboa
 18.227.210



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Chimbote, 23 de mayo de 2022

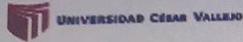
Apellidos y nombres del experto : Aguilar Salinas Rafael Jacobo
 DNI : 32961633
 Teléfono :
 Título/grados : Magister Contador Publico
 Cargo e Institución en que labora :
 Instrumento a evaluar : Cuestionario para la evaluación de Costos de producción

Mediante la tabla de evaluación de expertos, Usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de Sí o No.

Nº	Ítem	Sí	No	Observaciones
1	¿El Instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?	X		
2	¿El Instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la Investigación?	X		
3	¿El Instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la Investigación?	X		
4	¿El Instrumento de recolección de datos se relaciona con la(s) variable(s) de estudio?	X		
5	¿Las preguntas del Instrumento de recolección de datos se desprenden con cada uno de los indicadores?	X		
6	¿Las preguntas del Instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema y en un marco teórico?	X		
7	¿el diseño del Instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?	X		
8	¿El Instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?	X		
9	¿El Instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?	X		

SUGERENCIAS: _____

Aguilar Salinas Rafael Jacobo
 Contador público colegiado / magister
 DNI: 32961633



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Chimbote, 23 de mayo de 2022

Apellidos y nombres del experto : Aguilar Salinas Rafael Jacobo
 DNI : 32961633
 Teléfono :
 Título/grados : Magister Contador Publico
 Cargo e Institución en que labora :
 Instrumento a evaluar : Cuestionario para la evaluación de Fijación de Precios

Mediante la tabla de evaluación de expertos, Usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de Sí o No.

Nº	Item	Sí	No	Observaciones
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?	X		
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?	X		
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
4	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con la(s) variable(s) de estudio?	X		
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se desprenden con cada uno de los indicadores?	X		
6	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema y en un marco teórico?	X		
7	¿el diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?	X		
8	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?	X		
9	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?	X		

SUGERENCIAS: _____

Aguilar Salinas Rafael Jacobo
 Contador público colegiado / magister
 DNI: 32961633

Anexo 11



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

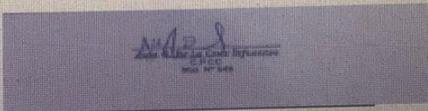
Chimbote, 23 de mayo de 2022

Apellidos y nombres del experto : De la Cruz Sifuentes Aida Gladys
 DNI : 32800430
 Teléfono :
 Título/grados : Magister Contador Público
 Cargo e Institución en que labora :
 Instrumento a evaluar : Cuestionario para la evaluación de Costos de Producción

Mediante la tabla de evaluación de expertos, Usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de Sí o No.

Nº	Ítem	Sí	No	Observaciones
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?	X		
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?	X		
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la Investigación?	X		
4	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con la(s) variable(s) de estudio?	X		
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se desprenden con cada uno de los indicadores?	X		
6	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema y en un marco teórico?	X		
7	¿el diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?	X		
8	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?	X		
9	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?	X		

SUGERENCIAS: _____



De la Cruz Sifuentes Aida Gladys
 Contadora pública colegiada / magister
 DNI: 32800430

Anexo 12

 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Chimbote, 23 de mayo de 2022

Apellidos y nombres del experto : De la Cruz Sifuentes Aida Gladys
DNI : 32800430
Teléfono :
Título/grados : Magister Contador Publico
Cargo e institución en que labora :
Instrumento a evaluar : Cuestionario para la evaluación de Fijación de Precios

Mediante la tabla de evaluación de expertos, Usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de Sí o No.

Nº	Ítem	Sí	No	Observaciones
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?	X		
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?	X		
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
4	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con la(s) variable(s) de estudio?	X		
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se desprenden con cada uno de los indicadores?	X		
6	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema y en un marco teórico?	X		
7	¿el diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?	X		
8	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?	X		
9	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?	X		

SUGERENCIAS: _____


De la Cruz Sifuentes Aida Gladys
Contadora pública colegiada / magister
DNI: 32800430

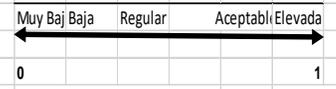
Anexo 13

Análisis de confiabilidad del instrumento.

Cuestionario 1

COEFICIENTE ALFA DE CRONBACH																																													
Requiere de una sola aplicación del instrumento y se basa en la medición de la respuesta del sujeto con respecto a los ítems del instrumento.																																													
$\alpha = \frac{n}{n-1} \left(1 - \frac{\sum_j S_j^2}{\left[\sum_j S_j r_{jx} \right]^2} \right)$																																													
CONFIABILIDAD:																																													
-Se puede definir como la estabilidad o consistencia de los resultados obtenidos																																													
-Es decir, se refiere al grado en que la aplicación repetida del instrumento, al mismo sujeto u objeto, produce iguales resultados																																													
-Ejemplo, si un Test de Inteligencia Emocional se aplica hoy a un grupo de profesores y proporciona ciertos datos; si se aplica un mes después y proporciona valores diferentes y de manera similar en mediciones subsecuentes, tal prueba no es confiable																																													
	Ítem 1	Ítem 2	Ítem 3	Ítem 4	Ítem 5	Ítem 6	Ítem 7	Ítem 8	SUMA																																				
E1	1	1	1	1	1	1	1	2	9																																				
E2	1	1	1	1	2	2	2	2	12																																				
E3	2	2	2	2	2	2	2	2	16																																				
E4	1	1	1	1	1	1	2	1	9																																				
E5	1	1	1	1	1	1	2	1	9																																				
E6	2	3	2	2	3	2	2	2	18																																				
E7	1	2	1	3	2	2	2	2	15																																				
E8	2	2	2	2	2	2	2	2	16																																				
E9	2	3	2	2	3	3	2	2	19																																				
E10	3	3	1	3	3	2	1	1	17																																				
E11	1	2	1	3	1	1	1	3	13																																				
E12	2	2	2	1	2	1	2	1	13																																				
E13	1	1	1	1	1	2	1	2	10																																				
E14	1	2	1	1	2	1	2	1	11																																				
E15	2	2	3	3	2	2	1	3	18																																				
	Varianza	0,410	0,552	0,410	0,743	0,552	0,381	0,238	0,457	12,81																																			
(Varianza de la Población) 3,743																																													
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">K: El número de ítems</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">8</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">8</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">0,2922</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">0,809</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">80,89%</td> </tr> <tr> <td>ΣS_i^2 : Sumatoria de las Varianzas de los Ítems</td> <td style="text-align: center;">3,743</td> <td></td> <td style="text-align: center;">7</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>S_r^2 : La Varianza de la suma de los Ítems</td> <td style="text-align: center;">12,81</td> <td></td> </tr> </table>										K: El número de ítems	8		8		1		0,2922		0,809		80,89%	ΣS_i^2 : Sumatoria de las Varianzas de los Ítems	3,743		7									S_r^2 : La Varianza de la suma de los Ítems	12,81										
K: El número de ítems	8		8		1		0,2922		0,809		80,89%																																		
ΣS_i^2 : Sumatoria de las Varianzas de los Ítems	3,743		7																																										
S_r^2 : La Varianza de la suma de los Ítems	12,81																																												
la confiabilidad es Aceptada																																													

CONFIABILIDAD



0% de confiabilidad en la medición (la medición está contaminada de error) 100% de confiabilidad en la medición (no hay error)

Anexo 15

Anexo: Base de datos

Variable: 1

	Ítem 1	Ítem 2	Ítem 3	Ítem 4	Ítem 5	Ítem 6	Ítem 7	Ítem 8
E1	1	1	1	1	1	1	1	2
E2	1	1	1	1	2	2	2	2
E3	2	2	2	2	2	2	2	2
E4	1	1	1	1	1	1	2	1
E5	1	1	1	1	1	1	2	1
E6	2	3	2	2	3	2	2	2
E7	1	2	1	3	2	2	2	2
E8	2	2	2	2	2	2	2	2
E9	2	3	2	2	3	3	2	2
E10	3	3	1	3	3	2	1	1
E11	1	2	1	3	1	1	1	3
E12	2	2	2	1	2	1	2	1
E13	1	1	1	1	1	2	1	2
E14	1	2	1	1	2	1	2	1
E15	2	2	3	3	2	2	1	3

Variable: 2

	Ítem 1	Ítem 2	Ítem 3	Ítem 4	Ítem 5	Ítem 6	Ítem 7	Ítem 8	Ítem 9	Ítem10	Ítem11	Ítem12	Ítem13	Ítem14
E1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1
E2	1	2	1	2	2	2	1	2	1	3	1	2	1	1
E3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
E4	1	1	1	1	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1
E5	3	3	1	2	3	1	2	2	1	3	3	3	1	3
E6	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	2	1	2	2
E7	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	1
E8	1	2	1	2	3	2	2	3	1	2	2	2	2	2
E9	2	3	2	2	2	1	2	3	2	2	1	1	1	1
E10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	1	3
E11	3	2	3	2	2	2	3	2	3	2	3	2	3	3
E12	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1
E13	2	2	1	1	2	2	2	2	1	1	2	2	1	1
E14	2	2	1	1	3	2	1	3	1	1	3	2	3	3
E15	1	1	2	2	1	1	2	1	2	2	2	1	2	2

ANEXO 16: COSTOS DE PRODUCCION

COMPARACIÓN DE PRECIOS DEL MERCADO			
PLATOS	CEVICHERÍA SALPRESO	CEVICHERÍA EL BUNKER DE VERLAY	CEVICHERÍA MIMBELA
CEVICHE DE PESCADO	S/25.00	S/25.00	S/22.00
CHICHARRON DE PESCADO	S/25.00	S/25.00	S/25.00
ARROZ CON MARISCOS	S/25.00	S/25.00	S/25.00
JUGOSO	S/50.00	S/40.00	S/45.00

CEVICHE					
MATERIA PRIMA					
INGREDIENTE	COSTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
PESCADO	S/22.00	KG	200	GR	S/4.40
LIMON	S/0.30	UND	6	UND	S/1.80
CEBOLLA	S/2.50	KG	150	GR	S/0.38
AJI LIMON	S/3.00	KG	15	GR	S/0.05
AJOS	S/6.00	KG	10	GR	S/0.06
CULANTRO	S/2.50	KG	10	GR	S/0.03
CAMOTE	S/2.50	KG	30	GR	S/0.08
CANCHA	S/6.00	KG	40	GR	S/0.24
CHOCLO	S/6.00	KG	40	GR	S/0.24
LECHUFA	S/3.00	KG	2	GR	S/0.01
AJINOMOTO	S/0.10		0.1	GR	S/0.10
SAL	0.1		0.1	GR	S/0.10
TOTAL					S/7.47

CHICHARRON DE PESCADO					
MATERIA PRIMA					
INGREDIENTE	COSTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
PESCADO	S/22.00	KG	200	GR	S/4.40
YUCA	S/2.50	KG	50	GR	S/0.13
HARINA	S/5.00	KG	300	GR	S/1.50
HUEVOS	S/0.70	UND	0.7	UND	S/0.70
MOSTAZA	S/13.50	KG	30	GR	S/0.41
AJOS	S/6.00	KG	10	GR	S/0.06
ACEITE	S/9.00	LT	200	ML	S/1.80
CEBOLLA	S/2.50	KG	20	GR	S/0.05
CANCHA	S/6.00	KG	30	GR	S/0.18
CHIFLE	S/2.00	KG	20	GR	S/0.04
YUYO	S/12.00	KG	30		S/0.36
TOTAL					S/9.62

JUGOSO DE PESCADO					
MATERIA PRIMA					
INGREDIENTE	COSTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
PESCADO	S/25.00	KG	300	GR	S/7.50
CEBOLLA	S/2.50	KG	200	GR	S/0.50
TOMATE	S/2.50	KG	100	GR	S/0.25
CHICHA	S/6.00	LT	250	ML	S/1.50
AJOS	S/6.00	KG	15	GR	S/0.09
AJI					
ESCABECHE	S/6.00	KG	5	GR	S/0.03
ACEITE	S/9.00	LT	20	ML	S/0.18
CULANTRO	S/2.50	KG	8	GR	S/0.02
YUYO	S/12.00	KG	15	GR	S/0.18
CANCHA	S/6.00	KG	45	GR	S/0.27
CAMOTE	S/2.50	KG	150	GR	S/0.38
YUCA	S/2.50	KG	150	GR	S/0.38
ESPECIAS	S/1.00	UND	1	UND	S/1.00
MARUCHITAS	S/12.00	KG	300	GR	S/3.60
LIMON	S/10.00	KG	5	UND	S/0.50
TOTAL					S/16.37

ARROZ CON MARISCOS					
MATERIA PRIMA					
INGREDIENTE	COSTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO
ARROZ	S/3.50	KG	250	GR	S/0.88
MARISCOS	S/30.00	KG	150	GR	S/4.50
ACEITE	S/9.00	LT	10	ML	S/0.09
CEBOLLA	S/3.50	KG	5	KG	S/0.02
SAL	S/1.20	KG	5	GR	S/0.01
AJOS	S/6.00	KG	15	GR	S/0.09
PIMENTON	S/3.00	KG	15	GR	S/0.05
ZANAHORIA	S/1.50	KG	15	GR	S/0.02
CULANTRO	S/3.00	KG	15	GR	S/0.05
CEBOLLA					
CHINA	S/3.00	KG	15	GR	S/0.05
ALVERJA	S/3.00	KG	15	GR	S/0.05
LECHUGA	S/1.00	KG	2	GR	S/2.00
LIMON	S/10.00	UND	1		S/0.10
TOTAL					S/7.88

PLANILLA		
N°	CARGO	PAGO
1	GERENTE	1500
1	CONTADOR	300
3	ASISTENTE CONTABLE	0
1	ADMINISTRADOR	950
3	ASISTENTE ADMINISTRATIVO	0
1	TESORERO	850
1	PROVEEDOR	950
1	CHEF	1100
1	ASISTENTE 1	700
1	ASISTENTE 2	250
1	ASISTENTE 3	250
15	TOTAL PLANILLA	6850

NOTA 1: Los asistentes 2 y 3, recurren solo los días sábados y domingos donde hay mayor demanda turnándose ya sea de horario o de día

NOTA 2: Los asistentes contables y administrativos realizan sus prácticas ahí pero van por parte del contador y administrador, sus asistencias es solo temporal y específica

	SERVICIOS Y SUMINISTROS	TOTAL
MD	ENERGIA ELECTRICA	S/250.00
MD	AGUA	S/150.00
ADM	INTERNET, TELEFONO Y CABLE	S/150.00
MD	GAS	S/160.00
ADM	SUMINISTRO DE OFICINA	S/100.00
ADM	MARKETING	S/100.00
MI	SUMINISTRO DE LIMPIEZA	S/400.00
	SUBTOTAL	S/1,310.00

	VENTAS X SEMANA							TOTAL DE PLATOS	TOTAL DE PLATOS	PRECIO DE CADA PLATO	EN UND MONETARI	
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	X SEMANA	X MES			
CEVICHE DE PESCADO	10	13	14	14	22	30	30	133	532	S/25.00	S/13,300.00	32.20 %
CHICHARRON DE PESCADO	7	7	8	10	15	27	25	99	396	S/25.00	S/9,900.00	23.97 %
JUGOSO DE PESCADO	8	10	6	9	10	17	20	80	320	S/50.00	S/16,000.00	19.37 %
ARROZ CON MARISCOS	10	15	14	15	12	19	16	101	404	S/25.00	S/10,100.00	24.46 %
								TOTAL DE PLATOS	1652		S/49,300.00	100.00 %

MATERIA PRIMA POR MES			
	UNIDADES DE PLATOS VENDIDOS X MES	COSTO DE MATERIA PRIMA POR PLATO	COSTO DE MATERIA PRIMA POR MES
CEVICHE DE PESCADO	532	S/7.47	S/3,971.91
CHICHARRON DE PESCADO	396	S/9.62	S/3,809.52
JUGOSO DE PESCADO	320	S/16.37	S/5,238.40
ARROZ CON MARISCOS	404	S/7.88	S/3,183.92
TOTALES	1652		S/16,203.76
COSTO DE VENTA			
MATERIA PRIMA	REMUNERACIONES	SERVICIOS Y SUMINISTROS	TOTAL
S/16,203.76	S/2,300.00	S/960.00	S/19,463.76

ESTADO DE RESULTADOS		
VENTAS		S/41,779.66
COSTO DE VENTAS		S/19,463.76
UTILIDAD BRUTA		S/22,315.91
GASTOS ADMINISTRATIVOS		S/3,950.00
GASTOS DE VENTA		S/950.00
UTILIDAD DE NETA		S/17,415.91
	PORCENTAJE	GANANCIA GRUPAL
CEVICHE DE PESCADO	32.20	S/5,608.51
CHICHARRON DE PESCADO	23.97	S/4,174.76
JUGOSO DE PESCADO	19.37	S/3,373.54
ARROZ CON MARISCOS	24.46	S/4,259.10
	100.00	S/17,415.91

ANEXO 17: EVIDENCIAS





UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

TITULO DE TESIS

Costo de producción y su influencia en la fijación de precios de la Cevichería
Salpreso, Nuevo Chimbote 2022.

AUTORAS:

Ardiles Garrido, Tirza Thamara Mayte (ORCID: [0000-0003-2838-4512](#))
Espinoza Jimenez, Valeria Samanta (ORCID: [0000-0001-7093-2680](#))

ASESOR:

Metro, Valentin Elias, Leonel Martin (ORCID: [0000-0003-2466-1535](#))





UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, VALENTIN ELIAS LEONEL MARTIN, docente de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de CONTABILIDAD de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - CHIMBOTE, asesor de Tesis titulada: "Costo de producción y su influencia en la fijación de precios de la Cevichería, Salpreso, Nuevo Chimbote 2022.", cuyos autores son ARDILES GARRIDO TIRZA THAMARA MAYTE, ESPINOZA JIMENEZ VALERIA SAMANTA, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 23.00%, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

En tal sentido, asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

CHIMBOTE, 21 de Julio del 2022

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
VALENTIN ELIAS LEONEL MARTIN DNI: 20023837 ORCID: 0000-0003-2466-1535	Firmado electrónicamente por: LMVALENTINV el 21- 07-2022 22:06:37

Código documento Trilce: TRI - 0358703