

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y FINANZAS



TESIS
EL CONTROL DE COSTOS Y GASTOS EN LOS RESTAURANTES Y SU
INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA
ANTICUCHOS DEL PERU S.A.C. – “PANCHITA”
LIMA METROPOLITANA AÑO 2018

PRESENTADO POR EL BACHILLER
Z'SERGIO MENDOZA ALCOSER

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
CONTADOR PÚBLICO

LIMA, PERÚ

2019

Dedico el presente trabajo, a mis padres que son el motivo de mi energía permanente, por todo el esfuerzo y sacrificio demandado hacia mi persona, y hacerme un hombre de bien; con honradez, con respeto, y solidario hacia los demás.

AGRADECIMIENTOS

A ti mi Dios, que me diste la oportunidad de vivir, y lograr otra de mis metas, a mis padres por su apoyo en cada uno de mis objetivos, a mis seres queridos que han sido mi fortaleza, alegría y compañía; a mi asesor por su valioso apoyo y sugerencias en la elaboración de este trabajo.

INTRODUCCIÓN

La elaboración de la presente Tesis “El control de costos y gastos en los restaurantes y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Anticuchos del Perú S.A.C - Panchita”, tiene como objetivo establecer y demostrar su comportamiento y sus causas para poder tomar decisiones correctivas, mejorando el control de los costos y gastos en la empresa, para que de este modo se logre el equilibrio correspondiente en la rentabilidad de la empresa.

El trabajo de investigación está dividido en cinco capítulos:

En el primer capítulo, se presenta a la empresa en estudio, el problema de la investigación, los objetivos, la justificación e importancia, alcance y limitaciones.

En el segundo capítulo, se aborda el marco teórico conceptual que consiste en conocer los antecedentes, bases teórico-científicas, y definiciones para comprender el valor que tiene el control de los costos y gastos en la empresa.

En el tercer capítulo, se plantea la formulación de la hipótesis y variables de la investigación.

En el cuarto capítulo, se describe el método de la investigación que nos permitirá ordenar las ideas de forma coherente, con lo cual se determina el tipo, método, diseño de la investigación, identificación de la población, toma de muestra, técnicas, instrumentos de recogida de datos y procesamiento de la ejecución del estudio.

En el quinto capítulo, se revela la parte más importante del estudio, los datos cuantitativos, análisis de resultados y discusión de estos.

Finalizando, se expone las conclusiones y recomendaciones a que se ha llegado en el trabajo de investigación.

ÍNDICE

CARÁTULA	i
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTOS	iii
INTRODUCCIÓN.....	iv
ÍNDICE	v
LISTA DE TABLAS	vii
LISTA DE FIGURAS	ix
LISTA DE GRÁFICOS	x
RESUMEN.....	xii
ABSTRACT	xiii
CAPÍTULO I.....	1
PLANTEAMIENTO DEL ESTUDIO.....	1
1.1 Formulación del problema	1
1.2 Objetivos general y específicos.....	4
1.3 Justificación e importancia del estudio	4
1.4 Alcance y limitaciones	5
CAPÍTULO II.....	6
MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	6
2.1 Antecedentes de la investigación	6
2.2 Bases teóricas-científicas.....	15
2.3 Definición de términos básicos	23
CAPÍTULO III.....	27
HIPÓTESIS Y VARIABLES	27
3.1 Hipótesis y/o supuestos básicos	27
3.2 Identificación de variables o unidades de análisis.....	27
3.3 Matriz lógica de consistencia.....	29
CAPÍTULO IV	30
MÉTODO.....	30
4.1 Tipo y método de investigación	30
4.2 Diseño específico de investigación.....	30
4.3 Población, muestra o participantes.....	30
4.4 Instrumentos de recogida de datos	31

4.5	Técnicas de procedimiento y análisis de datos.....	31
4.6	Procedimiento de ejecución del estudio.....	32
4.7	Caso práctico.....	32
	CAPÍTULO V.....	60
	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	60
5.1	Datos cuantitativos	60
5.2	Análisis de Resultados.....	60
5.3	Discusión de resultados	84
	CAPÍTULO VI.....	88
	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	88
6.1	Conclusiones.....	88
6.2	Recomendaciones.....	89
	REFERENCIAS	91
	APÉNDICE.....	96

LISTA DE TABLAS

<i>Tabla 1: Comparativo de empresas</i>	<i>3</i>
<i>Tabla 2: Esquema de los elementos del costo</i>	<i>20</i>
<i>Tabla 3: Variable independiente: Control de costos y gastos en los restaurantes</i>	<i>27</i>
<i>Tabla 4: Variable dependiente: Rentabilidad</i>	<i>28</i>
<i>Tabla 5: Matriz lógica de consistencia</i>	<i>29</i>
<i>Tabla 6: Costos Fijos Panchita y La Mar 2017</i>	<i>48</i>
<i>Tabla 7: Distribución de clientes en servicios higiénicos - MINSA</i>	<i>52</i>
<i>Tabla 8: Sexo</i>	<i>60</i>
<i>Tabla 9: Edad</i>	<i>60</i>
<i>Tabla 10: Enunciado 1</i>	<i>61</i>
<i>Tabla 11: Enunciado 2</i>	<i>62</i>
<i>Tabla 12: Enunciado 3</i>	<i>62</i>
<i>Tabla 13: Enunciado 4</i>	<i>63</i>
<i>Tabla 14: Enunciado 5</i>	<i>64</i>
<i>Tabla 15: Enunciado 6</i>	<i>65</i>
<i>Tabla 16: Enunciado 7</i>	<i>65</i>
<i>Tabla 17: Enunciado 8</i>	<i>66</i>
<i>Tabla 18: Enunciado 9</i>	<i>67</i>
<i>Tabla 19: Enunciado 10</i>	<i>67</i>
<i>Tabla 20: Enunciado 11</i>	<i>68</i>
<i>Tabla 21: Enunciado 12</i>	<i>69</i>
<i>Tabla 22: Enunciado 13.</i>	<i>70</i>
<i>Tabla 23: Enunciado 14</i>	<i>70</i>
<i>Tabla 24: Enunciado 15</i>	<i>71</i>
<i>Tabla 25: Enunciado 16</i>	<i>72</i>
<i>Tabla 26: Enunciado 17</i>	<i>73</i>
<i>Tabla 27: Enunciado 18</i>	<i>73</i>
<i>Tabla 28: Enunciado 19</i>	<i>74</i>
<i>Tabla 29: Enunciado 20</i>	<i>75</i>
<i>Tabla 30: Enunciado 21</i>	<i>76</i>
<i>Tabla 31: Enunciado 22</i>	<i>76</i>
<i>Tabla 32: Enunciado 23</i>	<i>77</i>

<i>Tabla 33: Enunciado 24</i>	78
<i>Tabla 34: Enunciado 25</i>	79
<i>Tabla 35: Enunciado 26</i>	79
<i>Tabla 36: Enunciado 27</i>	80
<i>Tabla 37: Enunciado 28</i>	81
<i>Tabla 38: Enunciado 29</i>	82
<i>Tabla 39: Enunciado 30</i>	82
<i>Tabla 40: Enunciado 31</i>	83
<i>Tabla 41: Tabla de Contingencia</i>	85
<i>Tabla 42: Tabla de Contingencia</i>	87
<i>Tabla 43: Tabla de calificaciones y de opciones de decisión</i>	96

LISTA DE FIGURAS

<i>Figura 1: Esquema de la contabilidad de costos</i>	16
<i>Figura 2: Esquema de la contabilidad de costos Cuevas (2010)</i>	18
<i>Figura 3: Esquema de los elementos del costo. Albuquerque (2009).....</i>	19

LISTA DE GRÁFICOS

<i>Gráfico 1: Sexo</i>	60
<i>Gráfico 2: Edad</i>	61
<i>Gráfico 3: Enunciado 1</i>	61
<i>Gráfico 4: Enunciado 2</i>	62
<i>Gráfico 5: Enunciado 3</i>	63
<i>Gráfico 6: Enunciado 4</i>	63
<i>Gráfico 7: Enunciado 5</i>	64
<i>Gráfico 8: Enunciado 6</i>	65
<i>Gráfico 9: Enunciado 7</i>	66
<i>Gráfico 10: Enunciado 8</i>	66
<i>Gráfico 11: Enunciado 9</i>	67
<i>Gráfico 12: Enunciado 10</i>	68
<i>Gráfico 13: Enunciado 11</i>	68
<i>Gráfico 14: Enunciado 12</i>	69
<i>Gráfico 15: Enunciado 13</i>	70
<i>Gráfico 16: Enunciado 14</i>	71
<i>Gráfico 17: Enunciado 15</i>	71
<i>Gráfico 18: Enunciado 16</i>	72
<i>Gráfico 19: Enunciado 17</i>	73
<i>Gráfico 20: Enunciado 18</i>	74
<i>Gráfico 21: Enunciado 19</i>	74
<i>Gráfico 22: Enunciado 20</i>	75
<i>Gráfico 23: Enunciado 21</i>	76
<i>Gráfico 24: Enunciado 22</i>	77
<i>Gráfico 25: Enunciado 23</i>	77
<i>Gráfico 26: Enunciado 24</i>	78
<i>Gráfico 27: Enunciado 25</i>	79
<i>Gráfico 28: Enunciado 26</i>	80
<i>Gráfico 29: Enunciado 27</i>	80
<i>Gráfico 30: Enunciado 28</i>	81
<i>Gráfico 31: Enunciado 29</i>	82
<i>Gráfico 32: Enunciado 30</i>	83

Gráfico 33: Enunciado 3183

RESUMEN

La presente investigación se llevó a cabo con el objetivo de determinar la incidencia del control de costos y gastos en la rentabilidad en el Restaurante Panchita durante el año 2017, el estudio fue de tipo descriptivo, de corte transversal, teniendo como población a los trabajadores de los locales de Panchita en Miraflores y San Borja, en quienes se aplicó una encuesta para la recogida de datos.

Al analizar la encuesta se determinó, que el restaurante muestra una constante mejora respecto al año 2016, originando que el restaurante presente ganancias económicas, y obtuviera una razonable rentabilidad, aceptándose la hipótesis planteada, se llega a la conclusión de que, comparando los resultados de los estados financieros, se genera un efecto positivo en la rentabilidad del restaurante, lo cual se evidencia en el incremento de 4% a 10%, con una variación de 6%.

Palabras Claves: Control de costos y gastos, rentabilidad, restaurante.

ABSTRACT

The present investigation was carried out with the objective of determining the incidence of cost and expense control on the profitability of Panchita Restaurant during the year 2017. The study was descriptive, cross sectional, having as population the workers of the local Panchita in Miraflores and San Borja; in whom a survey was applied for data collection.

When analyzing the survey it was determined that the restaurant shows a constant improvement with respect to 2016, causing the restaurant to present economic profits, and obtain a reasonable profitability, accepting the hypothesis put forward, it is concluded that by comparing the results of the financial statements, a positive effect is generated in the profitability of the restaurant, which is evidenced in the increase of 4% to 10 % with a variation of 6 %.

Keywords: Control of costs and expenses, profitability, restaurant.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL ESTUDIO

1.1 Formulación del problema

Los negocios de los restaurantes de hoy requieren contar con una información contable exacta mediante el control de los costos y gastos los cuales les permita tomar decisiones estratégicas y maximizando la rentabilidad del negocio.

En la ciudad de Lima hay gran captación en el sector gastronómico y turístico, lo cual ha dado lugar al desarrollo del negocio de restaurantes, es ahí donde vemos la necesidad de disponer con costos precisos de los servicios y atenciones que se ofertan en un restaurante de categoría.

Uno de los restaurantes con aceptación por turistas y ejecutivos es el restaurante “Panchita”, por su ubicación estratégica: uno de sus locales en el corazón del distrito de Miraflores y el otro en San Borja, a precios razonables y excelencia en el servicio.

La labor de supervisión la ejerce el departamento de costos de cada unidad, desde la compra de víveres, recepción, almacenamiento y transformación. Los costos que se incurre en la preparación de alimentos hasta la venta, es en el proceso de producción y preparación de alimentos donde suelen ocurrir diversos inconvenientes que pueden hacer que los niveles de utilidad se vean disminuidos.

Para ello en el control de costos en los alimentos y bebidas, la tecnología puede ayudar a maximizar las utilidades; el diseño de la estructura de costos para un restaurante debe empezar por la gestión de la mano de obra y de los inventarios, que juntos en promedio representa más del 50% de los gastos.

En la última auditoría interna realizada se identificaron las siguientes observaciones:

- Se ha evidenciado que los empleados a menudo se distraen y malgastan un tiempo valioso en la planificación de los turnos.
- Hay una excesiva inversión de tiempo en la gestión de inventarios.
- El tamaño excesivo de porciones y desperdicios de alimentos son las principales causas de pérdidas.
- Los responsables del gasto no se alinean a la política de “Adquisición de bienes y servicios” y “Pago a Proveedores” ya que coordinan con sus proveedores condiciones de pago de manera inmediata la cual difiere de lo pactado en el contrato.

Por último, debemos indicar que toda estructura de control interno se encuentra sujeta a riesgos de control operativo el cual se apoya en los principios de autorización y ejecución, y de acuerdo con criterios directivos tiene como finalidad la implementación de controles en los diferentes procesos del área de compras y control contable los cuales evitan riesgos, y velan por el cumplimiento de la normativa contable y societaria, favoreciendo la transparencia.

También el restaurante La Mar del distrito de Miraflores de Cinco Millas S.A.C. reúne los mismos problemas en el control de costos y gastos, y la rentabilidad; cuentan con mayor recepción de turistas por platos que seducen al paladar.

En la tesis de Ventura (2017) afirma: Estas empresas tienden a manejar el costeo tradicional, teniendo como consecuencia que no se conozca con exactitud el costo real de acuerdo con las actividades que se realizan.

En el siguiente cuadro se puede apreciar una comparación de ambas

empresas.

	Panchita Anticuchos del Peru S.A.C.	La Mar Cinco Millas S.A.C.
Control de Costos y Gastos	Excesiva inversion de tiempo en la gestion de Inventarios.	Falta de planeacion y control informal en la gestion de Inventarios.
	La capacitacion, contratacion y retencion del personal son preocupaciones relacionadas con la mano de obra.	La rotacion del personal es latente en estos casos.
	Las recetas son estandarizadas, lo cual lleva a retrasos de tiempo y espacio.	Las recetas estandar, en opinion de los cocineros perjudican en la elaboracion de platillos.
Rentabilidad	La capacitacion en la prevesion de faltantes y desechos se lleva a cabo al menos una vez al año.	No hay una planificacion respecto a las compras de insumos, generando muchos sobrantes y desechos.
	El tamaño excesivo de porciones y desperdicios de alimentos son las principales causas de perdidas.	Organizar de forma razonable la adquisicion de insumos para evitar el desecho.
	Aplicación inadecuada en los procedimientos de para el control y registro de sus costos.	Los costos no son distribuidos de una forma tecnica, por lo tanto, no permite gestionar los costos con la finalidad de reducirlos o aplicarlos de una manera adecuada.

Tabla 1: Comparativo de empresas

Fuente: Elaboración propia

1.1.1 Problema General

¿En qué medida el control de costos y gastos en los restaurantes tiene incidencia significativa en la rentabilidad en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018?

1.1.2 Problemas Específicos

1. ¿De qué manera el control de costos y gastos en los restaurantes incide en la rentabilidad de ventas, del activo, del patrimonio en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018?
2. ¿Cómo el control de costos y gastos en los restaurantes incide en el control financiero en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018?

1.2 Objetivos general y específicos

1.2.1 Objetivo General

Establecer la incidencia del control de costos y gastos en los restaurantes en la rentabilidad en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018.

1.2.2 Objetivos Específicos

1. Demostrar la incidencia del control de costos y gastos en los restaurantes y la rentabilidad de ventas, del activo, del patrimonio en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018.
2. Determinar la incidencia del control de costos y gastos en los restaurantes en el control financiero en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018.

1.3 Justificación e importancia del estudio

1.3.1 Justificación

Se justifica la necesidad de tomar en consideración la importancia del control de costos y gastos en la organización, un medio que contribuya al desarrollo efectivo de la rentabilidad de la empresa. En la presente investigación se encontraron problemas desde la selección del proveedor hasta el cobro del cliente, y los riesgos de no contar con reportes operativos y reportes automatizados.

1.3.2 Importancia

En el ámbito social, el presente estudio puede ser utilizado como referencia para futuras investigaciones los cuales sirven como base o incentivo para otras investigaciones que quieran profundizar sobre el tema.

1.4 Alcance y limitaciones

1.4.1 Alcance

La presente investigación describe y analiza el control de costos y gastos en los restaurantes y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita de Lima Metropolitana año 2018. Se ubica en la siguiente delimitación conceptual:

Línea de investigación: Globalización, economía, administración y turismo.

Especialidad: Contabilidad y Finanzas.

Área: Finanzas

1.4.2 Limitaciones

La presente investigación no tiene limitaciones significativas salvo aquellas para encontrar las referencias bibliográficas sobre el tema.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

2.1 Antecedentes de la investigación

Con el propósito de apoyar la fundamentación teórica de esta investigación, se hizo necesaria la realización de una exhaustiva revisión de diversos trabajos de investigación, culminados con anterioridad, que se han insertado en la temática correspondiente al control de costos y gastos y su incidencia en la rentabilidad de la empresa. A la luz de lo expuesto se puede citar los siguientes trabajos de investigación.

2.1.1 Antecedentes Internacionales

En la tesis de Naiara Nieto Mengod (2012). **“ANÁLISIS Y PROPUESTA DE MEJORA DE UN RESTAURANTE EN LAS ARENAS DE VALENCIA”**, tesis para optar el Título profesional de Licenciado en Administración en la Universidad Politécnica de Valencia, España.

Tuvo como objetivos conocer la situación del sector, analizar el entorno de las operaciones y procesos, la estrategia de Marketing y sobre todo detectar la FODA de la empresa y elaborar una serie de propuestas de mejora.

Se detectó deficiencias en la calidad en distintos puntos del proceso productivo. Este proceso suele generar bloqueos en el sistema que hacen aumentar los tiempos de espera de los clientes y el nivel de estrés de los empleados. Es necesario hacer modificaciones en el proceso de servicio.

La metodología usada por la tesista ha utilizado varios análisis del entorno de las operaciones y procesos, del marketing y el análisis económico y financiero.

La tesista concluyó que la competitividad en el sector gastronómico es intensa, esto se debe a la existencia de una alta rivalidad entre los competidores y un elevado grado de amenaza de entrada de nuevos competidores y productos sustitutivos.

En el área de operaciones y procesos, no se utilizó todo el potencial del sistema informático de gestión para eliminar desplazamientos innecesarios y reducir tiempos de espera en el servicio.

En el área de Marketing, se debió definir un protocolo de servicio y darlo a conocer a todo el personal implicado buscando la excelencia a través de la minimización de errores.

El FODA sirvió para detectar cuáles son los factores críticos de la empresa y, una vez identificados poder reorientar su estrategia.

Como propuesta de mejora seleccionada del análisis económico de la misma se desprende que se trata de una inversión con una alta rentabilidad, y un corto plazo de recuperación, lo que la hace altamente recomendable.

En la tesis de Jenny Alexandra Eugenio Arias (2013). **“LA PLANIFICACIÓN FINANCIERA Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA INCUBANDINA S.A.”**, tesis para optar el Título profesional de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría en la Universidad técnica de Ambato, Ecuador.

El principal objetivo de la investigación fue analizar la situación financiera de la empresa.

El problema de la empresa radicó en una inadecuada planificación financiera, las actividades se desarrollan de una manera rutinaria, no se ha realizado un diagnóstico de la organización que permita establecer los objetivos

que guíen la actividad de esta.

Su metodología se consiguió de la información confiable obtenida de la muestra de los dieciséis empleados de la empresa, con respecto a las variables se analizó utilizando un enfoque cualitativo, orientada a dar un realce en los resultados evaluados y contrastar la hipótesis propuesta, arribando a la conclusión que la carencia de una Planificación Financiera disminuye la optimización de recursos debido a que no faculta el uso de estos.

Luego de la investigación y la verificación que se hizo en la empresa se concluyó, que no se maneja indicadores de gestión e indicadores financieros para el análisis de la situación financiera ya que estos le permitirán conocer las falencias que se presentan en la organización en un periodo de tiempo corto.

Dentro de sus recomendaciones resalta la de implementar una planificación financiera en la empresa ya que es la base para el desarrollo y crecimiento de esta, debido a que esta logra determinar objetivos de tiempo y espacio con lo que permite mejorar el manejo de recursos económicos.

En la tesis de Antonela Perata (2016). **“UN SISTEMA DE INFORMACIÓN BASADO EN COSTOS PARA LA TOMA DE DECISIONES SOBRE PRECIOS: CASO APLICADO A UNA EMPRESA MULTIPRODUCTORA DEL SECTOR GASTRONÓMICO”**, tesis para optar al grado de Magister en Administración en la Universidad Nacional del Sur, Argentina.

El objetivo de la investigación se basó en un estudio de una empresa gastronómica cuya principal necesidad radica en poder identificar y cuantificar los costos de cada uno de los productos vendidos, así como también mejorar la forma en la que se toman las decisiones en lo que respecta a los precios de venta

de sus productos.

Como problema, en este caso del negocio bajo análisis, se observó que uno de los principales desafíos a los que se enfrenta el empresario radica en la necesidad de poder identificar y cuantificar los costos de cada uno de los productos que se venden, así como también intentar mejorar la forma en la que se toman las decisiones en los precios de venta.

El método de investigación, como actividad inicial se realizó un mapeo de la situación actual de la empresa con respecto al sistema de información y la forma en que son tomadas las decisiones sobre precios. Se busca comprender su estructura de costos para definir y aplicar un método de costeo adaptado a su estructura.

Finalmente, concluye que este estudio buscó desarrollar un método que permita fijar precios de venta en una empresa multiproducto del sector gastronómico, basado principalmente en costos. Para ello se analizó a la empresa en forma general, para luego concentrarse en su estructura de costos y el proceso de toma de decisiones.

Se propuso un nuevo modelo, desarrollado en base a las necesidades observadas en la fase de diagnóstico, como recomendación.

2.1.2 Antecedentes Nacionales

En la tesis de los ingenieros Carlos Enrique Alvites Torres y Jonathan Josep Prado Mendoza (2012). **“ESTUDIO DE PRE-FACTIBILIDAD DE UN RESTAURANT BUFFET CRIOLLO EN LA CIUDAD DE LIMA”**. Tesis para optar el Título de Ingeniero Industrial en la Universidad Pontificia Católica del Perú.

Los objetivos se basaron en una cultura de peruanidad y de excelencia en

el servicio, se propone la creación de un restaurant buffet de comida criolla en la búsqueda de aprovechar una ventana que el mercado actualmente no cubre.

Lamentablemente, en este intento se dejó de lado la cocina tradicional peruana, pero sobre todo el gusto del consumidor peruano por comer variedad y cantidad. Considerando ello y un servicio de excelencia, se forjan las bases para la evaluación de un restaurant buffet criollo en la ciudad de Lima.

Su metodología se basó en su análisis interno que define los factores internos (fortalezas y debilidades) y factores externos (oportunidades y amenazas).

Finalmente se concluyó, con lo evaluado del negocio del Restaurant Buffet es altamente rentable aún si se hace inversiones altas como la compra de un local propio (Margen EBITDA del primer año 33%); así mismo a pesar de las variaciones de precios (+ 5% a partir del segundo año), y/o inversiones existe un mercado potencial muy vasto por lo que el restaurant, de tener un nivel de cocina buena será siempre rentable.

De la misma manera se recomendó establecer criterios sólidos junto con expertos en recursos humanos para contratar personal con mayor vocación de servicio para sostener el modelo de negocio basado en excelencia de servicio.

En la tesis de Wilder Alfaro Domínguez (2016). **“LOS MECANISMOS DEL CONTROL INTERNO ADMINISTRATIVO Y SU IMPACTO EN LOS RESULTADOS DE GESTIÓN DE LOS RESTAURANTES DE LA PROVINCIA DE AYABACA, AÑO 2015”**. Tesis para optar el Título profesional de Contador Público en la Universidad Católica Los Ángeles – Chimbote.

El objetivo fue describir las principales características de los propietarios,

gerentes y/o representantes legales de las empresas, y mecanismos de Control interno Administrativo, y el impacto en los resultados de gestión del ámbito de estudio en el año 2015.

En ese momento el problema de ausencia de mecanismos de control interno, en los restaurantes de la provincia de Ayabaca no son ajena a la realidad nacional; se percibe que no cuentan con un sistema de control de costos que les permita tener información actualizada de sus gastos e ingresos de su actividad para la toma de decisiones optimas que conlleven una rentabilidad mayor.

En la metodología, la investigación utilizó el diseño:

No experimental: Aquella que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Se basa fundamentalmente en la observación de fenómenos tal y como se dan en su contexto natural para analizarlos con posterioridad.

Transeccional: Recolectan datos en un sólo momento, en un tiempo único. Su propósito es describir variables, y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado.

Y descriptivo: Indaga la incidencia y los valores en que se manifiestan las variables y proporcionar su descripción.

Por consiguiente, se concluyó que los restaurantes de la provincia de Ayabaca adolecen de políticas, procedimientos y mecanismos de control interno adecuados para la revisión y evaluación de las actividades y operaciones que ayuden a la mejora del negocio y así puedan mejorar y lograr sus expectativas.

Al observar las carencias en estas empresas dedicadas al servicio de restaurante en la provincia de Ayabaca fue necesario, diseñar un sistema de control interno ya que sus operaciones se manejan de manera empírica, por lo cual este sistema define procesos y actividades, las cuales se describen y plasman

en flujogramas y organigramas, facilitando la realización de las operaciones y logrando así la calidad en los procesos y actividades.

En la tesis de Carlos Machado Salvador (2017). **“DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN MODELO LOGÍSTICO PARA MEJORA DEL PROCESO DE COMPRAS EN UNA CADENA DE RESTAURANTES”**, Tesis para optar el Título profesional de Ingeniero Industrial en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

La investigación tuvo como objetivo diseñar e implementar un modelo logístico y que este sirva para mejorar el proceso de compras actual en una empresa del rubro de restaurantes.

El problema radicó en la falta de un modelo logístico a ejecutarse; para lo cual, en principio se ha realizado un análisis de la situación actual del proceso, y determinar cómo se encuentra su entorno y describir y analizar los problemas hallados en este.

Como metodología, fue descriptiva y explicativa, define que buscan desarrollar una imagen o fiel representación (descripción) del fenómeno estudiado a partir de sus características. El énfasis está en el estudio independiente de cada característica, es posible que de alguna manera se integren las mediciones de dos o más características con el fin de determinar cómo es o cómo se manifiesta el fenómeno.

Durante el diagnóstico obtenido, se concluyó con la finalidad de diseñar e implementar una mejora para el proceso de compras, utilizando herramientas, flujogramas, técnicas, etc.

Se recomendó implementar una Tecnología de la Información (TI) en los procesos de compras que permita tener estandarizado cada mejora aplicada en la

investigación, porque ello nos dará la información real del estatus de cada requerimiento por artículo.

En la tesis de Vexsy Monzón Rivera (2017). **“PRESUPUESTO OPERATIVO Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD EN EL RESTAURANTE CAMPESTRE DON ISAAC DURANTE EL AÑO 2017”**, Tesis para optar el Título profesional de Contador Público en la Universidad Cesar Vallejo.

La investigación se llevó a cabo con el objetivo de determinar la incidencia del presupuesto operativo en la rentabilidad en el Restaurante Campestre Don Isaac durante el año 2017.

La problemática radica en que el restaurante no realizó un presupuesto anual, donde incorpore los costos y gastos de todas las áreas involucradas con el desarrollo de las actividades, tampoco se proyectan las ventas que esperan para cada mes, por ello se cocina platos en excedente que al final del día sobran, así mismo pasa con los postres, ya que estos se realizan sin prever los cambios a los que puede estar afecto dentro de un periodo.

La metodología aplicada en el estudio fue de tipo descriptivo, de corte transversal, teniendo como población el Restaurante Campestre Don Isaac, para ello se utilizó para la recolección de datos, la entrevista y la guía de análisis documental, al analizar la documentación se determinó, que el restaurante no cuenta con la herramienta de planificación operativa como el presupuesto operativo, originando que el restaurante presente pérdidas económicas, y obtuviera baja rentabilidad, aceptándose la hipótesis planteada.

Se llegó a la conclusión de que, comparando los resultados de los estados financieros del restaurante con presupuesto operativo y sin presupuesto

operativo, genera un efecto positivo en la rentabilidad, lo cual se evidencia al comparar la condición actual con la situación con presupuesto operativo, la rentabilidad se incrementa de 5.88% a 11.60%, con una variación de 5.72%.

Se recomendó, la implementación de un presupuesto operativo adecuado, donde se integre todas las actividades del restaurante, ya que es la base para el desarrollo y crecimiento de esta, debido a que permite mejorar el manejo de los recursos económicos.

En la tesis de Álvaro Aguirre La Torre (2015). **“INCIDENCIA DEL SISTEMA DE PRESUPUESTOS EN LA GESTION ECONOMICA Y FINANCIERA EN EL SECTOR RESTAURANTES PROVINCIA DE PIURA”**, Tesis para optar el Título profesional de Contador Público en la Universidad Nacional de Trujillo.

El trabajo de investigación se realizó con el objetivo en determinar como el sistema de Presupuestos incide en la gestión económica y financiera en el sector restaurantes de la provincia de Piura.

Los problemas que se detectaron, entre ellos resalta la mucha informalidad al llevar este tipo de negocios, así como que se carece de adecuados sistemas de planificación económicos y financieros, que permitan una evolución favorable.

La metodología fue mediante el diseño descriptivo explicativo.

Se concluyó que el sistema de presupuestos si afecta de forma positiva en la gestión económica financiera del sector restaurantes de la provincia de Piura, facilitando la toma de decisiones, ya que es un instrumento muy vital para poder conducir a la organización a un progreso o soporte a través del tiempo a un paso firme.

Se recomendó implementar un sistema de planificación económico y financiero para este tipo de negocio, para facilitar la obtención de objetivos y metas y de esta manera gestionar resultados favorables de la empresa.

2.2 Bases teóricas-científicas

2.2.1 Control

La enciclopedia cubana EcuRed (2017) en su publicación Control (Administración) afirma: “Es el proceso que usan los administradores para asegurarse de que las actividades realizadas se corresponden con los planes, el control también puede utilizarse para evaluar la eficacia del resto de las funciones administrativas: la planeación, la organización y la dirección”.

Según Holmes (1999) nos dice “que es una función de la gerencia que tiene por objetivo salvaguardar y preservar los bienes de la empresa, evitar desembolsos indebidos y ofrecer la seguridad de que no se contraerán obligaciones sin autorización. El cual proporciona a la administración la seguridad de que los informes contables en los que se basa sus decisiones son dignos de crédito en beneficio de la entidad”.

Cano (2013) manifiesta: “En la gestión contable es útil el proceso de control pues muestra el rumbo que sigue la empresa en una dirección, motiva a la gerencia a mejorar la actuación, evalúa resultados y con base en el análisis, se implementan soluciones, herramientas importantes para el control son los costos estándar, presupuestos, centros de responsabilidad y obras. Puede ser definida como un sistema de información dirigido hacia el interior de la empresa con el propósito de mejorar la planeación, la organización, la dirección y el control de las unidades económicas”.

Coopers & Lybrand (1997) indican: “Las actividades de control consisten

en las políticas y los procedimientos que tienden a asegurar que se cumplen la directrices de la dirección. También tienden a asegurar que se toman las medidas necesarias para afrontar los riesgos que ponen en peligro la consecución de los objetivos de la entidad. Las actividades de control se llevan a cabo en cualquier parte de la organización, en todos sus niveles y en todas sus funciones y comprenden una serie de actividades tan diferentes como pueden ser aprobaciones y autorizaciones, verificaciones, conciliaciones, el análisis de los resultados de las operaciones, la salvaguarda de activos y la segregación de funciones.”

2.2.2 Contabilidad de Costos

Ramírez (2008) afirma: “Es la rama de la contabilidad que trata de la distribución, clasificación y recopilación de información de los costos en los que incurre la organización, la determinación por departamentos, actividades o productos, así mismo, los costos futuros previstos o estimados y los costos estándar, como también los costos históricos, la comparación de los costos de diferentes periodos, de los costos reales con los estimados, y de los costos alternativos.”



Figura 1: Esquema de la contabilidad de costos

RAMIREZ (2008)

Davidson & Weil (1990) nos comentan que costos se asocian con todos los tipos de organizaciones, lucrativas y sin fines de lucro, de manufactura, comerciales y de servicios. En general, los tipos de costos en los que se incurre y

el modo de clasificarlos dependen del tipo de organizaciones que se trate. La contabilidad administrativa se aplica tanto a un tipo de organización como a otro. Por esta razón, consideraremos las características de los costos de diversas organizaciones: las de manufactura, de comercialización y de servicios.

Barrera (2013) manifiesta que también se le conoce como contabilidad gerencial, es una herramienta en la cual se acumulan y obtienen datos relacionados con la producción de bienes o servicios. Estos sirven para determinar el costo por cada unidad de producción, como sería en este caso los materiales, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación. Esta información le sirve al contador para brindar información para la toma de decisiones.

Cuevas (2010) comenta: “la contabilidad de costos desempeña un papel destacado en los informes financieros, pues los costos del producto o del servicio tienen una importancia significativa en la determinación del ingreso y en la posición financiera de toda organización. La asignación de los costos es, también, básica en la preparación de los estados financieros. En general, la contabilidad de costos se relaciona con la estimación de los costos, los métodos de asignación y la determinación del costo de bienes y servicios”.

La contabilidad de costos actúa como una conexión entre la contabilidad financiera y la contabilidad gerencial. Aunque esto podría parecer una simplificación de las relaciones involucradas, sí indica que los conceptos y técnicas de la contabilidad de costos se utilizan en la contabilidad financiera y en la gerencial.

Los principales componentes de un sistema contable pueden visualizarse en la figura 2.

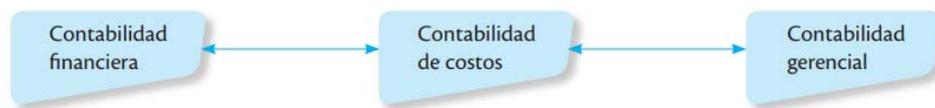


Figura 2: Esquema de la contabilidad de costos Cuevas (2010)

Martins (2009) refiere: “la contabilidad de costos en el último tiempo pasó de ser una asistencia para la evaluación de stocks y resultados generales a ser una importante arma de control y decisión gerencial”.

2.2.3 Costo

Polimeni, et al (1997) comenta: Es el valor sacrificado para adquirir bienes o servicios, que se mide en cantidades monetarias mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en el que se obtienen los beneficios.

Calderón (2016) refiere: Es el valor recuperable a través de la venta o su uso relacionado con la producción de bienes o servicios; con el fin de obtener beneficios económicos futuros.

Cascarini (2006) define: “Costo como el esfuerzo económico originado en el desarrollo de determinada actividad, a través de la cual se busca cumplir un objetivo dado. Esta definición, abarca tanto el concepto de costo total, referido a la actividad global, como el de costo unitario, referido a cada una de sus unidades.”

La primera preocupación de los contadores, auditores y financistas siempre fue la de hacer a la contabilidad de costos una forma de resolver sus problemas de medición monetaria de stock y resultados, pero no de hacerla un instrumento de administración, resultando su utilización escasa en el ámbito gerencial.

La Norma Internacional de Contabilidad N°2 (2017) indica, es el desembolso o sacrificio que hace la entidad para obtener un producto, fabricar un bien o prestar un servicio.

2.2.4 Elementos del Costo

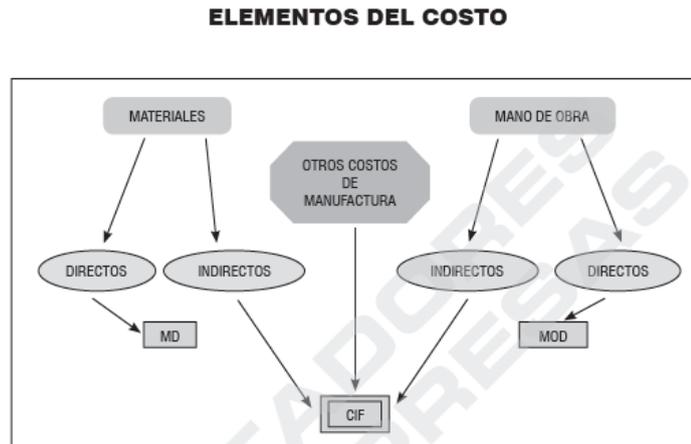


Figura 3: Esquema de los elementos del costo. Albuquerque (2009)

- a. Materia Prima: bienes que se miden e identifican para usarlos en el proceso productivo.

Horgren et al (2006) menciona: “Costos de adquisición de todas las materias primas que una compañía identifica como parte de los bienes manufacturados y que puede rastrear hasta los bienes fabricados de forma económicamente factible”.

- b. Mano de Obra: fuerza del hombre que transforma la materia prima y se remunera con el pago de sueldos y salarios.

Bravo (2007) señala: Es el esfuerzo físico o mental que realizan los trabajadores que intervienen en la elaboración del producto.

- c. Carga Fabril (Costos Indirectos de Fabricación - CIF): gastos que participan en el proceso sin formar parte del producto y por el grado de dificultad, no conviene relacionarlo.

Cuevas (2010) refiere: “Costos generales de fabricación, se definen

simplemente como todos los costos de producción, excepto los materiales directos y la mano de obra directa. En esta clasificación podría esperarse encontrar costos como: de materiales indirectos, mano de obra indirecta, servicios públicos, seguros, depreciación de las instalaciones de la fábrica, reparación, mantenimiento y todos lo demás costos de operación de la planta”.

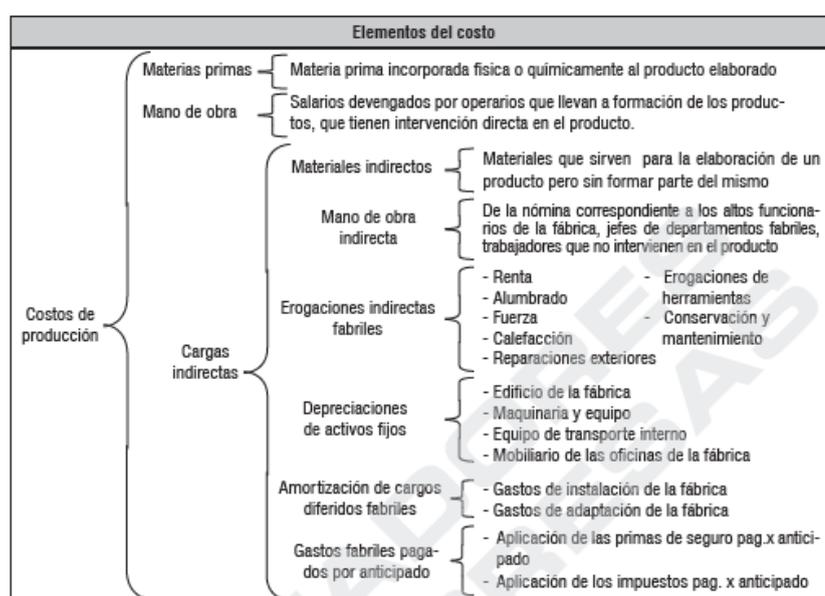


Tabla 2: Esquema de los elementos del costo

Albuquerque (2009)

2.2.5 Gasto

El Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (2010) indica: Son disminuciones que se da para producir ingresos, lo cual reduce los beneficios económicos en el patrimonio de la empresa.

Roman (2010) afirma: “Dicho criterio, ha sido recogido expresamente por nuestra Ley del Impuesto a la Renta (en adelante, LIR) como criterio para reconocer los ingresos y los gastos. Se debe reconocer el gasto cuando surge la obligación de pagarlo”.

Picón (2007) afirma: “La relación existente entre un hecho (egreso, gasto

o costo) y su efecto deseado o finalidad (generación de rentas gravadas o el mantenimiento de la fuente). Debe tenerse presente que este principio no se considerará incumplido con la falta de consecución del efecto buscado con el gasto o costo, es decir, se considerará que un gasto cumplirá con el principio de causalidad, aun cuando no se logre la generación de la renta”.

2.2.6 Presupuesto

Del Río (1998) refiere que la palabra presupuesto se deriva de dos raíces latinas: Pre cuyo significado es antes de o delante de, y el sufijo Supuesto significa hecho, formado; por lo tanto, Presupuesto significa “antes de lo hecho”. Desde el punto de vista técnico la palabra se deriva del francés antiguo bougette o bolsa dicha acepción intento perfeccionarse posteriormente en el sistema inglés con el término budget de conocimiento común y que recibe en nuestro idioma la denominación de presupuesto.

Calderón (2016) define: “Herramienta de planeamiento, coordinación y control que se formula para ayudar a conseguir las metas y objetivos trazados. Sirve de instrumento auxiliar a la gerencia para proyecciones y controles de las actividades y responsabilidades con mayor eficiencia y eficacia”.

Polimeni et al (1997) afirma: “El presupuesto representa la cuantificación de los objetivos y planes de la empresa, así mismo el presupuesto no solo es una herramienta de planificación sino también y un medio para controlar el progreso hacia ellos, ya que actúa como control y evaluación de desempeño, integrador y coordinador de actividades e implementador de planes, con el propósito de que la entidad alcance sus objetivos planteados”.

2.2.7 Punto de equilibrio

Carro (1998) define: “El punto de equilibrio es aquel donde el volumen de

ventas de la empresa ha conseguido, mediante la contribución marginal generada, cubrir los costos fijos, y, por ende, comenzar a producir utilidades al negocio”.

Fernández (2016) define: “El Punto de Equilibrio o Punto de Ruptura o Punto de Quiebra es el punto donde el importe de las ventas netas absorbe los costos variable y los costos fijos, es decir, es el momento económico donde se produce un equilibrio entre los ingresos y los costos totales, en ese punto se ha dejado de tener pérdida y no se ha empezado a tener beneficio”.

Cuevas (2002) afirma: “Es conocer el comportamiento de los costos y los gastos e indica cual debe ser el nivel de ventas en una empresa para que esta no pierda ni gane dinero, indicador que sirve también para conocer el tamaño mínimo de un restaurante antes de construirlo”.

2.2.8 Estados Financieros

Según la Resolución del Consejo Nacional de Contabilidad N°003-2017-EF/30 (2017), una empresa debe preparar la información, entre otros, sobre la base contable del devengado, lo que implica que los ingresos y los costos y gastos se reconocen cuando se ganan o se incurren y no cuando se cobran o se pagan o mostrándose en los libros contables y expresándose en los estados financieros a los cuales corresponden.

Constituyen una representación estructurada de la situación financiera y el rendimiento financiero de una entidad. Y el objetivo es suministrar información acerca de la situación financiera, del rendimiento financiero y de los flujos de efectivo de una entidad, que sea útil a una amplia variedad de usuarios a la hora de tomar sus decisiones económicas.

2.3 Definición de términos básicos

Capitán de Mozos

Según Decreto Supremo N°025-2004-Mincetur (2004), es la Persona encargada de apoyar al maître o al jefe de comedor, así como de supervisar la labor de los mozos.

Chef

Según Decreto Supremo N°025-2004-Mincetur (2004), es la persona que desempeña la función de jefe de cocina del restaurante.

Cliente

Según Debitoor (2019) es la Persona que recibe un producto y/o servicio.

Costo o valor neto realizable

La NIC 2 (2017) señala: Los inventarios deben medirse al costo o al valor neto realizable, el que fuera menor. De esta forma, bajo el criterio, según el cual, los activos no deben valorarse en libros por encima de los importes que se espera obtener a través de su venta o su uso, mediante la aplicación de la regla de costo o valor neto realizable, si se produce cualquier pérdida en los inventarios como consecuencia de encontrarse dañado, parcial o totalmente obsoleto o bien sus precios de mercado han caído, se debe reconocer la misma como un gasto.

Estados Financieros

La NIC 1 (2017) señala: Los estados financieros con propósito de información general (denominados “estados financieros”) son aquéllos que pretenden cubrir las necesidades de los usuarios que no están en condiciones de exigir informes a la medida de sus necesidades específicas de información.

Según Cano (2013) : Fuentes de información sobre la marcha de la entidad empresarial. Los más requeridos son el Estado de Situación Financiera y el Estado

del Resultado; estos documentos contables permiten efectuar el análisis financiero a través de indicadores para conocer la posición de liquidez, solvencia, gestión y rentabilidad.

Indicadores Financieros

Del Rio (1998) afirma: Herramientas que se diseñan utilizando la información financiera de la empresa, y son necesarias para medir la estabilidad, la capacidad de endeudamiento, la capacidad de generar liquidez, los rendimientos y las utilidades de la entidad, a través de la interpretación de las cifras, de los resultados y de la información en general.

Maître

Según Decreto Supremo N°025-2004-Mincetur (2004), es la persona encargada de supervisar el servicio y funcionamiento del comedor, de recibir y atender a los clientes, así como de cuidar la buena presentación de los platos.

Mermas

El Reglamento de la Ley del Impuesto a la Renta (2004) dice: Se entiende a la pérdida física, en el volumen, peso o cantidad de las existencias, ocasionada por causas inherentes a su naturaleza y al proceso productivo.

Norma Internacional de Contabilidad (NIC) 2: Existencias (2017)

Norma que tiene como objetivo prescribir el tratamiento contable de los inventarios, en especial del importe que debe reconocerse como activo; es decir, diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos.

Norma Internacional de Contabilidad (NIC) 16: Activo Inmovilizado (2017)

Norma que tiene como objetivo prescribir el tratamiento contable del inmovilizado material, conocer la información acerca de la inversión que la entidad tiene en su inmovilizado material, así como los cambios que se hayan

producido en dicha inversión.

Norma Internacional de Información Financiera (NIIF) 1: Adopción por primera vez (2017)

Norma que tiene como objetivo es asegurar que los primeros estados financieros conforme a las NIIF de una entidad, así como sus informes financieros intermedios relativos, a una parte del periodo cubierto por tales estados financieros, contienen información de alta calidad.

Proceso

La norma ISO 9000:2005 (2005) indica: Conjunto de actividades mutuamente relacionadas o que interactúan, las cuales transforman elementos de entrada en resultados.

Restaurante

Según Decreto Supremo N°025-2004-Mincetur (2004), es aquel establecimiento, comercio en el que se ofrece a los clientes comidas y bebidas de diverso tipo para su consumo in situ, es decir, las personas que asisten a un restaurante se sientan en las mesas, eligen aquello que quieren comer y beber de una carta o menú que se les facilita, lo ordenan a un mozo o camarero, una vez listos los alimentos se los sirven en la mesa para que consuman.

Tipos de Restaurantes

Según Alfaro (2016) tenemos los siguientes tipos de restaurantes:

Restaurantes de alta cocina (gourmet): Los alimentos son de gran calidad y se sirven a la mesa. El pedido es "a la carta", por lo que los alimentos se cocinan al momento. El costo depende del servicio y de la calidad de lo que se consume. Existen mozos o camareros, dirigidos por un Maître.

Restaurantes temáticos: Se clasifican por el tipo de comida ofrecida, los más

comunes dependen del origen de la cocina, y los más populares en todo el mundo son: la cocina italiana y la china, pero también la cocina peruana, la mexicana, japonesa, española y los restaurantes espectáculo, entre otros.

Restaurantes bares: Se sirve comida y bebida, y generalmente no se requiere consumir alimentos para poder pedir bebidas alcohólicas. Muy parecidos a las cantinas.

Restaurante familiar: Sirve alimentos sencillos a precios moderados, accesibles a la familia. Su característica radica en la confiabilidad que ofrece a sus clientes, en términos de precios y servicio estándar. Por lo General, estos establecimientos pertenecen a cadenas, o bien, son operados bajo una franquicia consistente en arrendar el nombre y sistema de una organización.

Resumen de Costos

Martins (2009). Reporte en el que se declara los costos de ventas después de la toma de inventario realizada de forma física.

Toma de inventario

Proceso de revisión física de los insumos y producciones para determinar las existencias.

CAPÍTULO III

HIPÓTESIS Y VARIABLES

3.1 Hipótesis y/o supuestos básicos

3.1.1 Hipótesis General

El control de costos y gastos en los restaurantes incide significativamente en la rentabilidad en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018.

3.1.2 Hipótesis Específicas

1. El control de costos y gastos en los restaurantes incide significativamente en la rentabilidad de ventas, del activo, del patrimonio en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018.

2. El control de costos y gastos en restaurantes incide significativamente en el control financiero en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018.

3.2 Identificación de variables o unidades de análisis

a. Variable independiente: Control de costos y gastos en los restaurantes.

VARIABLE INDEPENDIENTE	DIMENSIONES	INDICADORES
CONTROL DE COSTOS Y GASTOS EN LOS RESTAURANTES	Control de la cantidad	Inventario permanente Costo de ventas
	Control de la calidad	Planificación de las recetas base. Gestión de los RRHH
	Control del proceso	Reducción de los desperdicios y mermas.
	Gastos operativos	Análisis y optimización de gastos variables y fijos.

Tabla 3: Variable independiente: Control de costos y gastos en los restaurantes

b. Variable dependiente: Rentabilidad.

VARIABLE DEPENDIENTE	DIMENSIONES	INDICADORES
RENTABILIDAD	Rentabilidad de las ventas	Margen bruto Margen Operacional Margen neto
	Rentabilidad del activo	Rendimiento del activo Rendimiento del activo fijo
	Rentabilidad del patrimonio	Rendimiento del capital Utilidad por acción Relación precio y ganancia
	Control financiero	Estado de Resultados Estado de Situación Financiera Estado de Flujo de Efectivo

Tabla 4: Variable dependiente: Rentabilidad

3.3 Matriz lógica de consistencia

EL CONTROL DE COSTOS Y GASTOS EN LOS RESTAURANTES Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD. CASO: ANTICUCHOS DEL PERU S.A.C. – PANCHITA – LIMA METROPOLITANA AÑO 2018						
PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	INSTRUMENTOS
<p>Problema General ¿En qué medida el control de costos y gastos en los restaurantes tiene incidencia significativa en la rentabilidad en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018?</p>	<p>Objetivo General Establecer la incidencia del control de costos y gastos en los restaurantes en la rentabilidad en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018.</p>	<p>Hipótesis General El control de costos y gastos en los restaurantes incide significativamente en la rentabilidad en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018.</p>	<p>Variable Independiente X: CONTROL DE COSTOS Y GASTOS EN LOS RESTAURANTES</p> <p>El control de costos está relacionado con el producto y comprende el control de calidad, el control de la cantidad y el control del proceso. El control de gastos son aquellos asociados a la administración y ventas.</p>	Control de la cantidad	Inventario permanente Costo de ventas	<p>La técnica empleada fue la encuesta y como instrumento se utilizó el cuestionario, el cual es estructurado en base a un conjunto de preguntas para obtener información del problema investigado.</p>
				Control de la calidad	Planificación de las recetas base. Gestión de los RRHH	
				Control del proceso	Reducción de los desperdicios y mermas.	
				Gastos operativos	Análisis y optimización de gastos variables y fijos.	
<p>Problemas Específicos 1. ¿De qué manera el control de costos y gastos en los restaurantes incide en la rentabilidad de ventas, del activo, del patrimonio en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018? 2. ¿Cómo el control de costos y gastos en los restaurantes incide en el control financiero en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018?</p>	<p>Objetivos Específicos 1. Demostrar la incidencia del control de costos y gastos en los restaurantes y la rentabilidad de ventas, del activo, del patrimonio en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018. 2. Determinar la incidencia del control de costos y gastos en los restaurantes y en el control financiero en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018.</p>	<p>Hipótesis Específica 1. El control de costos y gastos en los restaurantes incide significativamente en la rentabilidad de ventas, del activo, del patrimonio en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018. 2. El control de costos y gastos en restaurantes incide significativamente en el control financiero en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018.</p>	<p>Variable Dependiente Y: RENTABILIDAD</p> <p>Se refiere a la capacidad de generar beneficios procedentes de una inversión realizada con anterioridad.</p>	Rentabilidad de las ventas	Margen bruto Margen Operacional Margen neto	
				Rentabilidad del activo	Rendimiento del activo Rendimiento del activo fijo	
				Rentabilidad del patrimonio	Rendimiento del capital Utilidad por acción Relación precio y ganancia	
				Control financiero	Estado de Resultados Estado de Situación Financiera Estado de Flujo de Efectivo	

Tabla 5: Matriz lógica de consistencia

CAPÍTULO IV

MÉTODO

4.1 Tipo y método de investigación

Según el propósito de la investigación, el tipo es descriptivo el cual consiste en evaluar ciertas características de una situación particular en uno o más puntos del tiempo para formular, en base a esto, hipótesis precisas. Y el método es cuantitativo porque se utilizó la estadística, para analizar y comprobar información y datos tomados de la encuesta.

4.2 Diseño específico de investigación

Esta investigación, tiene como diseño no experimental porque las variables serán observadas, pero no manipuladas. Transversal debido a que recolecta datos en un solo momento en un tiempo único; y explicativa ya que se explicará las causas a los problemas en las conclusiones.

4.3 Población, muestra o participantes

4.3.1 Población

La población del estudio es la totalidad del personal de los restaurantes de Panchita (Miraflores y San Borja) e incluida el área de soporte que suman 180 trabajadores.

4.3.2 Muestra

Está conformado por trabajadores de las áreas de cocina central, bar, cava, almacén central, administración y soporte; a partir de la población señalada, la muestra no probabilística se calculó utilizando la fórmula de variables cualitativas o pruebas no paramétricas, siendo la siguiente:

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$$

Dónde:

Z: Es el valor asociado a un nivel de confianza, es el cuantil de la Tabla Normal Estándar, para una probabilidad del 95% de confianza; el valor asociado a la tabla normal estándar de $z= 1.96$.

p: Proporción de trabajadores varones que trabajan en las diferentes áreas de la organización; para el presente estudio representa un valor de $(p=0.5)$.

q: Proporción de trabajadores damas que trabajan en las diferentes áreas de la organización; para el presente estudio representa un valor de $(p=0.5)$.

d: Es el máximo error permisible que existe en términos de proporción.

n: Tamaño óptimo de la muestra

Esto es,

$$n = \frac{180 (1.96)^2 (0.5 * 0.5)}{(0.05)^2 (180 - 1) + (1.96)^2 (0.5 * 0.5)} = 123$$

Esto muestra que debemos encuestar a $n = 123$ trabajadores

4.4 Instrumentos de recogida de datos

La técnica de la encuesta utilizó como instrumento el cuestionario, el cual estará conformado por preguntas relacionadas a los indicadores de cada una de las variables en la escala tipo Likert.

La técnica de análisis documental utilizó como instrumento la ficha de registro de datos, la cual ayudará a extraer la información más relevante para la presente investigación.

4.5 Técnicas de procedimiento y análisis de datos

El procedimiento para la ejecución del estudio fue la recolección de información de datos, luego se tabulará la información a partir de los datos obtenidos, haciendo uso del programa SPSS (*Statistical Package for Social*

Sciences) y Microsoft Excel para realizar las tabulaciones, conteo respectivo y añadir los gráficos de la muestra y población; cada tabla con su respectiva figura tendrá una breve descripción y una interpretación de los resultados.

4.6 Procedimiento de ejecución del estudio

El procedimiento para la recolección de datos es el siguiente:

Primero, se elaboraron las preguntas de la encuesta teniendo en cuenta las variables, dimensiones e indicadores del estudio.

Segundo, realizar un cuestionario a los trabajadores en base a los puntos planteados.

Por último, recolectar la información obtenida para poder evaluarla y que sean analizados a través del programa estadístico SPSS y obtener los resultados.

4.7 Caso práctico

- Estado de Situación Financiera
- Estado de Resultados
- Notas a los Estados Financieros
- Análisis de las Razones Financieras
- Análisis Vertical
- Análisis Horizontal
- Sistema de Costos de Panchita
- Composición de los costos y gastos: Panchita y La Mar
- Punto de equilibrio: Panchita y La Mar
- Requisitos formales, legales, de difusión, tributarios y salubridad del negocio.

CASO PRÁCTICO

Para el desarrollo de esta investigación se tomó el caso de la empresa Anticuchos del Perú SAC para lo cual se muestra lo siguiente:

ANTICUCHOS DEL PERÚ SAC ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA AL 31 DE DICIEMBRE DE 2017 y 2016 (En Soles)

	Notas	2017	2016
ACTIVOS			
ACTIVOS CORRIENTES			
Efectivo y equivalentes al efectivo	2	1,049,511	463,256
Cuentas por Cobrar Comerciales (neto)	3	115,555	1,831
Otras cuentas por cobrar (neto)	4	738,960	723,800
Cuentas por Cobrar a entidades relacionadas	5	2,641	27,778
Anticipos	6	47,082	287
Inventarios	7	171,364	223,892
Otros activos no financieros	8	41,835	28,464
Total activos corrientes		2,166,948	1,469,308
ACTIVOS NO CORRIENTES			
Propiedades de inversión	9	9,611,342	9,511,342
Propiedades, planta y equipo (neto)	10	4,802,945	3,233,528
Activos intangibles distintos de la plusvalía	11	69,171	74,315
Activos por impuestos diferidos	12	299,932	170,255
Total activos no corrientes		14,783,390	12,989,440
TOTAL DE ACTIVOS		16,950,338	14,458,748

	Notas	2017	2016
PASIVOS Y PATRIMONIO			
PASIVOS CORRIENTES			
Otros pasivos financieros	13	773,167	768,801
Cuentas por pagar comerciales	14	785,221	926,744
Otras cuentas por pagar	15	1,786,697	982,637
Cuentas por pagar a entidades relacionadas	16	262,972	440,553
Otras provisiones	17	74,457	123,265
Total pasivos corrientes		3,682,514	3,242,000
PASIVOS NO CORRIENTES			
Otros pasivos financieros	13	1,595,398	1,421,822
Total pasivos no Corrientes		1,595,398	1,421,822
Total pasivos		5,277,912	4,663,822
PATRIMONIO			
Capital Emitido	18	1,887,760	1,887,760
Otras reservas de patrimonio	19	377,553	377,553
Resultados Acumulados	20	9,407,113	7,529,613
Total patrimonio		11,672,426	9,794,926
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		16,950,338	14,458,748

ANTICUCHOS DEL PERÚ SAC
ESTADO DE RESULTADOS
POR LOS AÑOS TERMINADOS EL 31 DE DICIEMBRE DE 2017 Y 2016
(En Soles)

	Notas	2017	2016
Ingresos de actividades ordinarias	21	19,069,008	16,248,870
Costo de ventas	22	-6,000,077	-5,274,921
Ganancia (pérdida) Bruta		13,068,931	10,973,949
Gastos de producción	23	-5,168,529	-4,416,979
Gastos de administración	24	-2,551,279	-2,140,899
Gastos de ventas y distribución	25	-2,464,513	-2,113,073
Otros ingresos operativos	26	524,401	261,710
Otros gastos operativos	27	-620,717	-1,348,980
Ganancia (pérdida) por actividades de operación		2,788,294	1,215,728
Gastos financieros	28	-265,104	-351,477
Diferencia de cambio neto	29	-1,228	-55,463
Resultado antes de impuesto a las ganancias		2,521,962	808,788
Gasto por impuesto a las ganancias	30	-644,462	-151,603
Ganancia (pérdida) neta del ejercicio		1,877,500	657,185

NOTAS A LOS ESTADOS FINANCIEROS

NOTA 1

Identificación de la identidad, actividad económica y aspectos societarios.

Identificación

Anticuchos del Perú es una empresa de Sociedad Anónima Cerrada de capitales peruanos y su nombre comercial es PANCHITA con domicilio fiscal calle 2 de Mayo N° 298 en el distrito de Miraflores en Lima Metropolitana.

Actividad

Económica

La actividad principal de Anticuchos son la actividad de restaurantes y la venta de alimentos y bebidas. Y categorizada en el régimen tributario general.

Aspectos

Societarios

Los socios de la empresa son:	Porcentaje
Cinco Millas SAC	50
Wu Chang Juan Alberto	37.5
Wu Chang Arnold Henry	6.3
Wu Chang Edwin Alberto	6.2

NOTA 2

Efectivo y equivalentes al efectivo	2017	2016
CUENTAS CORRIENTES		
Banco de Crédito		
M.N. 193-1737381-0-02	771,545	107,181
M.E. 193-1743458-1-95	20,573	20,713
Banco de la Nación - Detracción		
Cta Detracciones M/N 00-010-001293	28,876	101
Banco de Crédito		
M.N. 193-2181366-0-98 Los Valientes	1,045	85,318
M.E. 193-2195566-1-42 Los Valientes	1,570	10,341
TOTAL CUENTAS CORRIENTES	823,609	223,654
EFFECTIVO Y FONDO FIJO		
Caja Soles	40,604	28,687
Caja Dólares	-	2,732
Fondo Fijo soles - Miraflores	7,579	5,500
Fondo Fijo soles - Chacarilla	4,089	3,000
TOTAL EFECTIVO Y FONDO FIJO	52,272	39,919
TARJETAS DE CREDITO Y DÉBITO EN TRÁNSITO		
Mastercard	21,603	24,164
Diners Club	4,736	1,505
Visanet	86,311	106,945
American Express	411	-
Tarjetas en tránsito	60,569	67,069
TOTAL TARJETAS	173,630	199,683
TOTAL	1,049,511	463,256

NOTA 3

Cuentas por Cobrar Comerciales (neto)	2017	2016
Cuentas por cobrar comerciales	114,356	-
CxC M.N. - Otros (Canjes, Tarjetas de Regalo, etc.)	1,199	1,831
TOTAL	115,555	1,831

NOTA 4

Otras cuentas por cobrar (neto)	2017	2016
CUENTAS POR COBRAR AL PERSONAL, ACCIONISTAS (SOCIOS), DIRECTORES Y GERENTES		
Entregas a rendir	-	4,473
TOTAL CUENTAS POR COBRAR DIVERSAS - RELACIONADAS	-	4,473
CUENTAS POR COBRAR DIVERSAS		
Depósitos en Garantía M.E.	104,393	108,068
Subsidios por accidentes de trabajo	31,255	9,067
Otras cuentas por pagar diversas	4,569	3,449
TOTAL CUENTAS POR COBRAR DIVERSAS	140,217	120,584
CRÉDITOS TRIBUTARIOS		
Pagos a cuenta de Renta	518,760	518,760
Percepciones Diferidas	433	433
ITAN	58,275	58,275
IGV - Crédito fiscal no aplicado	21,275	21,275
TOTAL CRÉDITOS TRIBUTARIOS	598,743	598,743
TOTAL	738,960	723,800

NOTA 5

Cuentas por Cobrar a entidades relacionadas	2017	2016
Cuentas por cobrar vinculadas	2,171	27,610
Otras Cuentas por Cob. diversas M.N.	470	168
TOTAL	2,641	27,778

NOTA 6

Anticipos	2017	2016
Anticipos a proveedores M.N.	36,366	287
Anticipos a proveedores M.E.	10,716	-
TOTAL	47,082	287

NOTA 7

Inventarios	2017	2016
Alimentos	30,237	196,496
Bebidas-Licores	115,808	-
Vinos	17,222	21,203
Retail	3,951	-
Descartables	4,146	6,193
TOTAL	171,364	223,892

NOTA 8

Otros activos no financieros	2017	2016
Seguro - Vida Ley	15,622	-
IGV Diferido	13,363	13,363
Alquileres M.N.	6,750	-
Otras Cargas Diferidas	6,100	15,101
TOTAL	41,835	28,464

NOTA 9

Propiedades de inversión	2017	2016
Inversión en Acciones	9,611,342	9,511,342
TOTAL	9,611,342	9,511,342

NOTA 10

Propiedades, planta y equipo (neto)	2017	2016
Instalaciones	4,258,523	2,625,929
Maquinaria y Equipo	295,239	201,516
Muebles y Enseres	145,807	151,187
Equipos Diversos	85,012	237,598
Equipos de Computo	18,364	17,298
TOTAL	4,802,945	3,233,528

NOTA 11

Activos intangibles distintos de la plusvalía	2017	2016
Marcas	28,106	28,106
Licencias	9,628	-
Aplicaciones Informáticas	31,437	46,209
TOTAL	69,171	74,315

NOTA 12

Activos por impuestos diferidos	2017	2016
Impuesto a la Renta Diferido Activo	299,932	170,255
TOTAL	299,932	170,255

NOTA 13

Otros pasivos financieros	2017	2016
Leasing bancarios corto plazo	271,351	100,320
Préstamos bancarios corto plazo	501,816	668,481
Préstamos bancarios largo plazo	1,595,398	1,421,822
TOTAL	2,368,565	2,190,623

NOTA 14

Cuentas por pagar comerciales	2017	2016
Facturas por pagar Soles	733,737	875,466
Facturas por pagar Dólares	51,484	51,278
TOTAL	785,221	926,744

NOTA 15

Otras cuentas por pagar	2017	2016
TRIBUTOS POR PAGAR		
IGV	143,678	107,227
Detracciones	13,326	37,282
Renta de 5ta. Categoría	16,330	10,800
ONP por Pagar	2,714	5,163
Essalud por Pagar	23,105	22,893
Provisión Impuesto a la Renta	515,384	277,876
Créditos Tributarios	277,876	-
Impuesto a los dividendos	12,983	-
AFP	27,237	27,907
TOTAL TRIBUTOS POR PAGAR	1,032,633	489,148
REMUNERACIONES POR PAGAR		
Remuneraciones del personal	7,819	9,324
Gratificaciones por Pagar	30,434	-
Provisiones de vacaciones por Pagar	171,495	201,691
Compensación por Tiempo de Servicio por Pagar	49,027	37,881
Participaciones a los trabajadores	209,090	79,393
TOTAL REMUNERACIONES POR PAGAR	467,865	328,289
CUENTAS POR PAGAR DIVERSAS - TERCEROS		
Propinas al personal	126,241	93,650
Recargo al consumo	133,047	68,535
Depósitos no identificados	19,357	-
Caja chica	7,554	3,015
TOTAL CUENTAS POR PAGAR DIVERSAS	286,199	165,200
TOTAL	1,786,697	982,637

NOTA 16

Cuentas por pagar a entidades relacionadas	2017	2016
FACTURAS POR PAGAR COMERCIALES - VINCULADAS		
Facturas por pagar Soles	189,788	359,717
Facturas por pagar Dólares	8,184	15,836
TOTAL FACTURAS POR PAGAR COMERCIALES - VINCULADAS	197,972	375,553
CUENTAS POR PAGAR DIVERSAS VINCULADAS		
Préstamo Soles	65,000	65,000
TOTAL CUENTAS POR PAGAR VINCULADAS	65,000	65,000
TOTAL	262,972	440,553

NOTA 17

Otras provisiones	2017	2016
Provisiones diversas	74,457	123,265
TOTAL	74,457	123,265

NOTA 18

Capital Emitido	2017	2016
Capital Social	1,887,760	1,887,760
TOTAL	1,887,760	1,887,760

NOTA 19

Otras reservas de patrimonio	2017	2016
Reserva Legal	377,553	377,553
TOTAL	377,553	377,553

NOTA 20

Resultados Acumulados	2017	2016
Resultados Acumulados	7,529,613	6,872,428
Resultados del Ejercicio	1,877,500	657,185
TOTAL	9,407,113	7,529,613

NOTA 21

Ingresos de actividades ordinarias	2017	2016
Alimentos	13,266,905	11,217,102
Bebidas-Licores	5,040,095	4,356,980
Vinos	752,156	666,243
Retail	9,852	8,545
Descartables	-	-
TOTAL	19,069,008	16,248,870

NOTA 22

Costo de ventas	2017	2016
Alimentos	-4,466,831	-3,967,840
Bebidas-Licores	-1,017,553	-836,070
Vinos	-311,866	-265,513
Retail	-3,023	-6,730
Descartables	-200,804	-198,768
TOTAL	-6,000,077	-5,274,921

NOTA 23

Gastos de producción	2017	2016
Gastos Producción	-5,168,529	-4,416,979
TOTAL	-5,168,529	-4,416,979

NOTA 24

Gastos de administración	2017	2016
Gastos Administración	-2,335,873	-2,061,506
Participaciones a trabajadores 8%	-215,406	-79,393
TOTAL	-2,551,279	-2,140,899

NOTA 25

Gastos de ventas y distribución	2017	2016
Gastos de ventas y distribución	-2,464,513	-2,113,073
TOTAL	-2,464,513	-2,113,073

NOTA 26

Otros ingresos operativos	2017	2016
Ingresos diversos	-	4,122
Otros Ingresos	524,401	257,588
TOTAL	524,401	261,710

NOTA 27

Otros gastos operativos	2017	2016
Provisiones del ejercicio	-620,717	-343,333
Gastos Pre-Operativos	-	-956,720
Impuesto General a las Ventas	-	-15,938
Otros egresos	-	-15,084
Inmuebles Maquinaria y Equipos	-	-17,905
TOTAL	-620,717	-1,348,980

NOTA 28

Gastos financieros	2017	2016
Cargas financieras, ITF	-265,104	-351,477
TOTAL	-265,104	-351,477

NOTA 29

Diferencia de cambio neto	2017	2016
Traducción Monetaria/Dif de Cambio Neto	-1,228	-55,463
TOTAL	-1,228	-55,463

NOTA 30

Gasto por impuesto a las ganancias	2017	2016
Impuesto a la Renta Corriente	-774,139	-277,876
Impuesto a la Renta Diferido	129,677	126,273
TOTAL	-644,462	-151,603

ANÁLISIS DE RAZONES FINANCIERAS

INDICADORES FINANCIEROS	FORMULAS	2017	2016	INTERPRETACION
MEDIDAS DE LIQUIDEZ				
1. Capital de trabajo neto	$\frac{\text{Activos corrientes (AC)}}{\text{Pasivos corrientes (PC)}}$	2,166,948 - 3,682,514 ■ -1,515,566	1,469,308 - 3,242,000 ■ -1,772,692	El flujo de caja generado por los AC no cubriría las obligaciones a corto plazo, una opción para poder cubrir puede ser financiado mediante capitalización por los socios o la adquisición de nuevos pasivos.
2. Liquidez general	$\frac{\text{Activo Cte.}}{\text{Pasivo Cte.}}$	$\frac{2,166,948}{3,682,514}$ ■ 0.59	$\frac{1,469,308}{3,242,000}$ ■ 0.45	Hay una constante mejora respecto al año anterior, permitiendo cumplir con las obligaciones y generando intereses por el uso de capitales ajenos.
3. Índice de Caja	$\frac{\text{Efectivo y equivalentes al efectivo}}{\text{Pasivo Cte.}}$	$\frac{1,049,511}{3,682,514}$ ■ 0.28	$\frac{463,256}{3,242,000}$ ■ 0.14	La tendencia es favorable respecto al año anterior, por cada S/ 1 de obligación, Panchita cuenta con 0.28 y 0.14 como dinero en efectivo disponible para los años 2017 y 2016 respectivamente.
MEDIDAS DE APALANCAMIENTO				
1. Solvencia Financiera	$\frac{\text{Total Pasivos}}{\text{Total Activos}}$	$\frac{5,277,912}{16,950,338}$ ■ 31%	$\frac{4,663,822}{14,458,748}$ ■ 32%	El total de activos es financiado con deuda en un 31% y 30% correspondiente a los años 2017 y 2016 por ende debe asumir nuevos compromisos.
2. Independencia Financiera	$\frac{\text{Total Patrimonio}}{\text{Total Activos}}$	$\frac{11,672,426}{16,950,338}$ ■ 69%	$\frac{9,794,926}{14,458,748}$ ■ 68%	El apalancamiento financiero no supera a lo financiado por deudas de terceros, eso indica elevado uso de capitales propios.
3. Endeudamiento Patrimonial	$\frac{\text{Total Pasivos}}{\text{Total Patrimonio}}$	$\frac{5,277,912}{11,672,426}$ ■ 45%	$\frac{4,663,822}{9,794,926}$ ■ 48%	La empresa tiene comprometido su patrimonio en un 45% y 48% correspondiente a los años 2017 y 2016.
MEDIDAS DE RENTABILIDAD				
1. Margen de ganancia bruta	$\frac{\text{Ganancia Bruta}}{\text{Ingresos de actividades ordinarias}}$	$\frac{13,068,931}{19,069,008}$ ■ 69%	$\frac{10,973,949}{16,248,870}$ ■ 68%	La ganancia con relación a las ventas en Panchita tiene como utilidad bruta un 69% y 68% correspondiente a los años 2017 y 2016 respectivamente de utilidad bruta con respecto a su nivel de ventas anuales.
2. Margen de ganancia neta	$\frac{\text{Ganancia (pérdida) neta del ejercicio}}{\text{Ingresos de actividades ordinarias}}$	$\frac{1,877,500}{19,069,008}$ ■ 10%	$\frac{657,185}{16,248,870}$ ■ 4%	Por cada S/ 1 de ingreso neto genera una ganancia del 10% y 4% correspondiente a los años 2017 y 2016.
3. Rentabilidad de las ventas	$\frac{\text{Ganancia (pérdida) por actividades de operación}}{\text{Ingresos de actividades ordinarias}}$	$\frac{2,788,294}{19,069,008}$ ■ 15%	$\frac{1,215,728}{16,248,870}$ ■ 7%	Panchita genera una utilidad operacional del 15% y 7% con respecto al total de ventas por los años 2017 y 2016 respectivamente.

ANTICUCHOS DEL PERÚ SAC
ANÁLISIS VERTICAL DEL ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA
AL 31 DE DICIEMBRE DE 2017 y 2016
(En Soles)

	Notas	2017	%	2016	%
ACTIVOS					
ACTIVOS CORRIENTES					
Efectivo y equivalentes al efectivo	2	1,049,511	6.18	463,256	3.20
Cuentas por Cobrar Comerciales (neto)	3	115,555	0.68	1,831	0.01
Otras cuentas por cobrar (neto)	4	738,960	4.36	723,800	5.01
Cuentas por Cobrar a entidades relacionadas	5	2,641	0.02	27,778	0.19
Anticipos	6	47,082	0.28	287	0.01
Inventarios	7	171,364	1.01	223,892	1.55
Otros activos no financieros	8	41,835	0.25	28,464	0.20
Total activos corrientes		2,166,948	12.78	1,469,308	10.17
ACTIVOS NO CORRIENTES					
Propiedades de inversión	9	9,611,342	56.70	9,511,342	65.78
Propiedades, planta y equipo (neto)	10	4,802,945	28.34	3,233,528	22.36
Activos intangibles distintos de la plusvalía	11	69,171	0.41	74,315	0.51
Activos por impuestos diferidos	12	299,932	1.77	170,255	1.18
Total activos no corrientes		14,783,390	87.22	12,989,440	89.83
TOTAL DE ACTIVOS		16,950,338	100.00	14,458,748	100.00
PASIVOS Y PATRIMONIO					
PASIVOS CORRIENTES					
Otros pasivos financieros	13	773,167	14.65	768,801	16.48
Cuentas por pagar comerciales	14	785,221	14.88	926,744	19.87
Otras cuentas por pagar	15	1,786,697	33.85	982,637	21.07
Cuentas por pagar a entidades relacionadas	16	262,972	4.98	440,553	9.45
Otras provisiones	17	74,457	1.41	123,265	2.64
Total pasivos corrientes		3,682,514	69.77	3,242,000	69.51
PASIVOS NO CORRIENTES					
Otros pasivos financieros	13	1,595,398	30.23	1,421,822	30.49
Total pasivos no Corrientes		1,595,398	30.23	1,421,822	30.49
Total pasivos		5,277,912	100.00	4,663,822	100.00
PATRIMONIO					
Capital Emitido	18	1,887,760	16.17	1,887,760	19.27
Otras reservas de patrimonio	19	377,553	3.24	377,553	3.86
Resultados Acumulados	20	9,407,113	80.59	7,529,613	76.87
Total patrimonio		11,672,426	100.00	9,794,926	100.00
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		16,950,338	100.00	14,458,748	100.00

ANTICUCHOS DEL PERÚ SAC
ANÁLISIS VERTICAL DEL ESTADO DE RESULTADOS
POR LOS AÑOS TERMINADOS EL 31 DE DICIEMBRE DE 2017 Y 2016
(En Soles)

	Notas	2017	%	2016	%
Ingresos de actividades ordinarias	21	19,069,008	100.00	16,248,870	100.00
Costo de ventas	22	-6,000,077	31.47	-5,274,921	32.46
Ganancia (pérdida) Bruta		13,068,931	68.53	10,973,949	67.54
Gastos de producción	23	-5,168,529	27.10	-4,416,979	27.18
Gastos de administración	24	-2,551,279	13.38	-2,140,899	13.18
Gastos de ventas y distribución	25	-2,464,513	12.92	-2,113,073	13.00
Otros ingresos operativos	26	524,401	2.75	261,710	1.61
Otros gastos operativos	27	-620,717	3.26	-1,348,980	8.30
Ganancia (pérdida) por actividades de operación		2,788,294	14.62	1,215,728	7.48
Gastos financieros	28	-265,104	1.39	-351,477	2.16
Diferencia de cambio neto	29	-1,228	0.01	-55,463	0.34
Resultado antes de impuesto a las ganancias		2,521,962	13.23	808,788	4.98
Gasto por impuesto a las ganancias	30	-644,462	3.38	-151,603	0.93
Ganancia (pérdida) neta del ejercicio		1,877,500	9.85	657,185	4.04

ANTICUCHOS DEL PERÚ SAC
ANÁLISIS HORIZONTAL DEL ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA
AL 31 DE DICIEMBRE DE 2017 y 2016
(En Soles)

	Notas	2017	2016	VARIACION	%
ACTIVOS					
ACTIVOS CORRIENTES					
Efectivo y equivalentes al efectivo	2	1,049,511	463,256	586,255	126.55
Cuentas por Cobrar Comerciales (neto)	3	115,555	1,831	113,724	6,211.03
Otras cuentas por cobrar (neto)	4	738,960	723,800	15,160	2.09
Cuentas por Cobrar a entidades relacionadas	5	2,641	27,778	-25,137	90.49
Anticipos	6	47,082	287	46,795	16,304.88
Inventarios	7	171,364	223,892	-52,528	23.46
Otros activos no financieros	8	41,835	28,464	13,371	46.98
Total activos corrientes		2,166,948	1,469,308	697,640	47.48
ACTIVOS NO CORRIENTES					
Propiedades de inversión	9	9,611,342	9,511,342	100,000	1.05
Propiedades, planta y equipo (neto)	10	4,802,945	3,233,528	1,569,417	48.54
Activos intangibles distintos de la plusvalía	11	69,171	74,315	-5,144	6.92
Activos por impuestos diferidos	12	299,932	170,255	129,677	76.17
Total activos no corrientes		14,783,390	12,989,440	1,793,950	13.81
TOTAL DE ACTIVOS		16,950,338	14,458,748	2,491,590	17.23
PASIVOS Y PATRIMONIO					
PASIVOS CORRIENTES					
Otros pasivos financieros	13	773,167	768,801	4,366	0.57
Cuentas por pagar comerciales	14	785,221	926,744	-141,523	15.27
Otras cuentas por pagar	15	1,786,697	982,637	804,060	81.83
Cuentas por pagar a entidades relacionadas	16	262,972	440,553	-177,581	40.31
Otras provisiones	17	74,457	123,265	-48,808	39.60
Total pasivos corrientes		3,682,514	3,242,000	440,514	13.59
PASIVOS NO CORRIENTES					
Otros pasivos financieros	13	1,595,398	1,421,822	173,576	12.21
Total pasivos no Corrientes		1,595,398	1,421,822	173,576	12.21
Total pasivos		5,277,912	4,663,822	614,090	13.17
PATRIMONIO					
Capital Emitido	18	1,887,760	1,887,760	-	0.00
Otras reservas de patrimonio	19	377,553	377,553	-	0.00
Resultados Acumulados	20	9,407,113	7,529,613	1,877,500	24.93
Total patrimonio		11,672,426	9,794,926	1,877,500	19.17
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		16,950,338	14,458,748	2,491,590	17.23

ANTICUCHOS DEL PERÚ SAC
ANÁLISIS HORIZONTAL DEL ESTADO DE RESULTADOS
POR LOS AÑOS TERMINADOS EL 31 DE DICIEMBRE DE 2017 Y 2016
(En Soles)

	Notas	2017	2016	VARIACION	%
Ingresos de actividades ordinarias	21	19,069,008	16,248,870	2,820,138	17.36
Costo de ventas	22	-6,000,077	-5,274,921	725,156	13.75
Ganancia (pérdida) Bruta		13,068,931	10,973,949	2,094,982	19.09
Gastos de producción	23	-5,168,529	-4,416,979	751,550	17.02
Gastos de administración	24	-2,551,279	-2,140,899	410,380	19.17
Gastos de ventas y distribución	25	-2,464,513	-2,113,073	351,440	16.63
Otros ingresos operativos	26	524,401	261,710	262,691	100.37
Otros gastos operativos	27	-620,717	-1,348,980	-728,263	53.99
Ganancia (pérdida) por actividades de operación		2,788,294	1,215,728	1,572,566	129.35
Gastos financieros	28	-265,104	-351,477	-86,373	24.57
Diferencia de cambio neto	29	-1,228	-55,463	-54,235	97.79
Resultado antes de impuesto a las ganancias		2,521,962	808,788	1,713,174	211.82
Gasto por impuesto a las ganancias	30	-644,462	-151,603	492,859	325.10
Ganancia (pérdida) neta del ejercicio		1,877,500	657,185	1,220,315	185.69

Sistema de Costos de Panchita

El sistema de costos manejado por Panchita en el año 2016 generaba un nivel de rentabilidad bajo, y no permitía gestionar los costos con la finalidad de reducirlos o aplicarlos de una manera adecuada.

Para el año 2017 se cambió al sistema de costeo por órdenes de producción, la cual en su elaboración sigue la receta base de cada platillo ya que según Horgren et al (2006) afirma: cada uno de los costos incurridos dentro del proceso productivo se puede identificar directamente con el producto y por lo tanto, se le asigna a la orden que lo genera.

Por ende, el sistema es el apropiado cuando la elaboración de las recetas base son uniformes y el patrón es repetitivo o continuo.

Esto se ve reflejado en los estados financieros de un año a otro.

Composición de los costos y gastos: Panchita y La Mar

Costos Fijos a Diciembre del 2017
en miles de soles

Rubro	Panchita	La Mar
Alquiler	972	750
Sueldos	2,701	2,103
Gastos de insumos y servicios	864	646
Mantenimiento del local y equipos	3,458	1,630
Gastos de ventas	1,837	928
Publicidad	973	484
Total	10,805	6,541

Tabla 6: Costos Fijos Panchita y La Mar 2017

Fuente: Elaboración propia

Punto de Equilibrio de Panchita y La Mar del 2017

En miles de soles

Panchita

$$PE = \frac{\text{Costos Fijos}}{1 - \frac{CV}{Vtas}} = \frac{10,805}{1 - \frac{31}{100}} = \frac{10,805}{.69} = 15,659$$

Leyenda

PE Punto de equilibrio
CV Costo de Venta

La Mar

$$PE = \frac{\text{Costos Fijos}}{1 - \frac{CV}{Vtas}} = \frac{6,541}{1 - \frac{34}{100}} = \frac{6,541}{.66} = 9,911$$

Leyenda

PE Punto de equilibrio
CV Costo de Venta

Requisitos formales legales, de difusión, tributarios y salubridad del negocio.

- Requisitos formales legales

Para el funcionamiento de las actividades, el restaurant se encuentra inscrito en el Registro Único de Contribuyentes, según la Ley N° 26935, Ley sobre simplificación de procedimientos para obtener los Registros Administrativos y las autorizaciones sectoriales para el inicio de las actividades de las empresas, también cuenta con la Licencia Municipal de Funcionamiento.

Licencia de Funcionamiento

Requisitos

1. Solicitud de Licencia de Funcionamiento, con carácter de declaración jurada, que incluya:

Número de R.U.C.

D.N.I. o Carné de Extranjería del representante legal.

2. Vigencia de poder de representante legal.
3. Declaración Jurada de Observancia de Condiciones de Seguridad o Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil de Detalle o Multidisciplinaria, según corresponda.

Registro Sanitario

Se cuenta con el debido Registro para poder comercializar los alimentos preparados en nuestro establecimiento, según DIGESA (2016).

Proceso del trámite

1. Llenar el formulario y Anexo, que serán entregados previa presentación de análisis físico - químico y microbiológico, con carácter de Declaración Jurada, suscrito por el Representante Legal, consignando la siguiente información:

Nombre o Razón Social, domicilio y número de RUC. (adjuntar copia) del solicitante.

Nombre o razón social, dirección y país del fabricante.

Nombre comercial y marca del producto o grupo de productos (indicar de manera general en el formulario y de manera específica en los Anexos).

Relación de ingredientes y composición cuantitativa de los aditivos, identificando a estos últimos por su nombre genérico y su No. SIN o el nombre comercial.

Condiciones de conservación y almacenamiento. Ej.: temperatura ambiente, congelado, etc.

Datos sobre el envase utilizado, considerando tipo y material. Ej.: bolsa de polipropileno, de 10 gramos de capacidad, etc.

2. Llevar el (los) producto(s) final(es) a analizar en cualquier laboratorio acreditado por INDECOPI, los análisis son: físicos, químicos y microbiológico.

3. Adjuntar los resultados de los análisis físico - químicos y microbiológicos del producto terminado. La vigencia es de 01 año.

4. Adjuntar copia de RUC.

5. Luego de la revisión y V.B., efectuar el depósito por concepto de pago, en la Cuenta Corriente del Banco de la Nación.

Costo del trámite según cartilla de precios establecida por DIGESA.

Duración del Trámite • Siete días útiles

Vigencia del Registro • Cinco años

Licencia para licores

Según el artículo 53 de las Normas Legales de la Municipalidad de Miraflores (2018), el expendio de las bebidas alcohólicas se da únicamente en los siguientes casos:

1. Venta de licor envasado con registro sanitario para llevar en Bodegas, Minimarkets, Hipermercados, Supermercados, Autoservicios y Licorerías.

2. Venta de licor por copas y preparados con registro sanitario para consumir en el establecimiento únicamente como acompañamiento de comidas en los casos de restaurants, restaurants turísticos, Pubs y afines.

3. Venta de licor con registro sanitario en las Actividades Sociales.

4. Venta de licor con registro sanitario en los establecimientos de venta de productos vitivinícolas en las zonas autorizadas.

Como restaurante turístico, se considera en el punto 2, por lo que no se tiene problemas para el manejo de licores dentro del establecimiento.

Ubicación

Según la Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurants y servicios afines. Resolución Ministerial No 449-2006/MINSA:

Los establecimientos destinados al funcionamiento de restaurants y servicios afines deben estar ubicados en lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación.

Servicios higiénicos para el público

Los servicios higiénicos están separados para cada sexo y su distribución por frecuencia de comensales es la siguiente según MINSA (2006)

Frecuencia de Comensales/día	Hombres			Mujeres	
	Inodoros	Urinarios	Lavatorios	Inodoros	Lavatorios
Menos de 60	1	1	1	1	1
De 60 a 150 (*)	2	2	2	2	2
Por cada 100 Adicionales	1	1	1	1	1

(*) Los establecimientos en este rango de frecuencia de comensales deben adicional un servicio higiénico para minusválidos.

Fuente: Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurants y servicios afines. Resolución Ministerial No 449-2006/MINSA

Tabla 7: Distribución de clientes en servicios higiénicos - MINSA

Equipos y Utensilios

Los equipos y utensilios que se empleen deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

Para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos y vasos se debe tomar las siguientes precauciones:

Retirar primero los residuos de comidas.

Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente.

Enjuagarlos con agua potable corriente.

Después del enjuague se procederá a desinfectar con cualquier producto comercial aprobado por el Ministerio de Salud para dicho uso o, con un enjuague final por inmersión en agua a un mínimo de temperatura de 80° C por tres minutos.

Almacenamiento

Para el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios, una vez limpios y desinfectados deben tomarse las siguientes precauciones:

La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.

Guardar los vasos, copas y tazas colocándolos hacia abajo.

Guardar los equipos y utensilios, limpios y desinfectados en un lugar aseado, seco, a no menos de 0.20 m. del piso.

Cocina

La cocina está ubicada próxima al comedor y tiene fácil acceso al área de almacenamiento de las materias primas. El área de la cocina debe ser suficiente para el número de raciones de alimentos a preparar según la carga del establecimiento. Las estructuras internas están indicadas en el Artículo 5° de la presente Norma Sanitaria.

- Requisitos de difusión

En este punto se define la visión, la misión, el negocio y la estrategia competitiva.

Visión

Llegar a ser la cadena de restaurantes más exitoso en nuestra especialidad y constituirnos como franquicia, así como en una muy atractiva fuente de trabajo.

Misión

Alcanzar el primer lugar en el mercado como el mejor restaurante de comida típica de la región, con un excelente servicio y calidad en nuestros productos, para

lograr la consolidación en la preferencia de nuestros clientes.

Negocio

Se basa en 3 aspectos: ofrecer platos de la alta cocina peruana, servicio personalizado en todo momento atento a las necesidades del comensal durante la permanencia en el local, y difusión de la cultura gastronómica peruana a través de los colaboradores e infraestructura.

Estrategia competitiva

Panchita combina dos estrategias genéricas. De esta manera se ofrecerá productos y servicios que son superiores a los de la competencia y de manera personalizada al estar focalizada en un segmento. Además, se decide competir solo en aquellas áreas donde la empresa tenga importantes fortalezas y aporte alto valor.

Producto

Entre los productos podrán encontrar: entradas, sopas, platos de fondo, postres, salsas, cocteles y bebidas. La marca del restaurant es “Panchita”. Para su elección se tomó en cuenta puntos importantes:

Simpleza: Fácil de escribir, la vista y logo es apropiado para ser utilizado en todo tipo de medios.

Consistente: Necesario que en la creación de marca se refleje en cada una de las piezas de comunicación elaboradas por la compañía.

Único: Elaboración de una marca excelente, con un nombre sobresaliente, que refleje los valores que se quiere se perdería ante la percepción del consumidor si se asemeja a otra marca que ya existe.

Memorable: Fácil de recordar por el logo, el tipo de letras, el color, entre otros.

Reflejo: Refleja los objetivos de la compañía y principalmente transmite el posicionamiento que se quiere lograr.

En esta etapa de difusión se usa mailling sectorizado y volantes en las zonas de alrededor del restaurant y en los distritos a los que pertenece nuestro público objetivo: La Molina, Miraflores, Surco, San Borja y San Isidro. En los distritos de Miraflores y San Isidro se detectará las zonas empresariales para comunicar a través de volantes.

Para el mailling se invierte con una agencia por el alquiler de la base de datos de los centros empresariales; igual para el volanteo.

Se usará personal del restaurant para volanteo por lo que no habrá inversión en mano de obra.

Persona

Se trabaja en dos puntos para conseguir la fidelización de los clientes:

1. El marketing relacional: Es la herramienta que ayudará a conseguir la confianza del cliente a largo plazo que generará la recompra y que recomienden el producto.
2. La gestión del valor percibido: Trata de aumentar el valor de la compra realizada para el cliente, con lo que estará más satisfecho y aumentará la competitividad de la empresa.

Excelencia de servicio

Se detalla el servicio a brindar:

Valet Parking: Si el cliente llega en auto, el primer servicio que se le ofrece, sin costo adicional, es el de Valet Parking, donde un acomodador recibe el auto del cliente y lo llevará hasta el estacionamiento del Restaurant.

Llegada a la puerta (Anfitriona): La anfitriona verifica que existan mesas disponibles. Si todas las mesas están ocupadas, la anfitriona lo conduce a un ambiente de espera, donde el cliente aguarda su turno para ser acomodado. Una vez que se encuentre una mesa disponible, la anfitriona conduce al cliente a su mesa.

Ingreso al interior del restaurant y entrega de carta: Una vez dentro del restaurant, luego que la anfitriona lo ha conducido hasta la mesa, el cliente recibe la carta, donde encuentra los platos del día disponibles. Luego la anfitriona se retira.

Aparición del Mozo y explicación del sistema: Le explica al cliente cómo es el funcionamiento del restaurante.

Ofrecimiento de aperitivos y bebidas: ofrece al cliente toda la gama de bebidas y aperitivos disponibles, y espera a que el cliente tome una decisión: ordenar o no aperitivos/bebidas.

Ingreso de pedidos del cliente al software: Se cuenta con un sistema en donde se ingresa la información de los pedidos del cliente (sus requerimientos) y este sistema automáticamente generará la factura, calculando el monto a pagar.

Servir al cliente según su gusto: Una vez que el cliente elige qué plato(s) consumir.

Entrega de comprobante: el proceso de facturación consta de un sistema que genera las boletas o facturas con tan solo ingresar los requerimientos o pedidos del cliente.

Entrega de autos: Al momento del retiro de los clientes, se les entregarán los autos a aquellos que los dejaron en el Valet Parking. A la vez se les agradecerá por haber preferido nuestro servicio y amablemente se les invitará a que regrese pronto.

- Requisitos tributarios

Constitución de la empresa

La forma de organización es la de persona jurídica. Se entiende por persona jurídica a aquella organización de personas naturales o jurídicas, que la ley les concede existencia legal.

Categorización y/o calificación del Restaurant

El restaurante es de Cinco Tenedores, por lo tanto debemos solicitar el Certificado de categorización y/o calificación. Para esto se deberá presentar al Órgano Regional Competente una solicitud consignando la información señalada en el artículo 113° de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, a la que se adjuntará los siguientes documentos:

1. Fotocopia simple del RUC.

2. Fotocopia simple de la constancia o certificado vigente otorgado por el Sistema Nacional de Defensa Civil, en el que se señale que el establecimiento reúne los requisitos de seguridad para prestar el servicio.

3. Si el Restaurant se ubica en zonas que correspondan al Patrimonio Monumental, Histórico, y Arqueológico, Área Natural Protegida, o en cualquier otra zona de características similares, se adjuntará a la solicitud los informes favorables de las entidades competentes.

4. Copia del Recibo de pago por derecho de trámite establecido en el TUPA correspondiente.

Defensa Civil

Se realizará una ITSDC (Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil) por la Municipalidad, con posterioridad al otorgamiento de la licencia de funcionamiento, de manera aleatoria de acuerdo con los recursos disponibles y priorizando los establecimientos que representen un mayor riesgo de seguridad.

SUNAT

Cuando la empresa se encuentra constituida contrae ciertas obligaciones con la SUNAT que tiene que cumplir tales como el pago del Impuesto a la Renta (IR), llevar libros y registros contables, emitir y entregar comprobantes de pago, declaración y pago

del Impuesto General a las Ventas (IGV).

Para la inscripción en la Superintendencia Nacional de Administración Tributaria dentro del Registro Único de Contribuyentes se presentarán los requisitos especificados en la tabla de requisitos de inscripción.

1. Minuta de Constitución
2. Escritura Pública de la propiedad en Registros Públicos
3. Formato de Inscripción de RUC de la SUNAT (Formulario No 2119 – Solicitud de inscripción o comunicación de afectación de tributos)
4. Documento de Identidad original del representante legal.

Los impuestos más importantes a los que se encuentran afecto el Restaurante son:

Impuesto a la Renta

El Impuesto a la Renta grava las rentas que provengan del capital, del trabajo y de la aplicación conjunta de ambos factores, entendiéndose como tales a aquellas que provengan de una fuente durable y susceptible de generar ingresos periódicos.

Impuesto General a las Ventas

El Impuesto General a las Ventas (impuesto al valor agregado), grava la venta en el país de bienes muebles, la importación de bienes, la prestación o utilización de servicios en el país, los contratos de construcción y la primera venta de inmuebles que realicen los constructores de estos.

Impuesto de Promoción Municipal

Este Impuesto se aplica en los mismos supuestos y de la misma forma que el Impuesto General a las Ventas, con una tasa de 2%, por lo tanto, funciona como un aumento de dicho Impuesto.

En la práctica, en todas las operaciones gravadas con el Impuesto General a las Ventas se aplica la tasa del 18%, que resulta de la sumatoria de este impuesto con

el de Promoción Municipal.

Impuesto Predial

El Impuesto Predial es un tributo municipal de periodicidad anual que grava el valor de los predios urbanos o rústicos. Para este efecto, se consideran predios a los terrenos, las edificaciones e instalaciones fijas y permanentes.

La Tasa del Impuesto es acumulativa y progresiva variando entre 0.2% y 1%, dependiendo del valor del predio.

CAPÍTULO V

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

5.1 Datos cuantitativos

Para la presente investigación se recolectaron datos de una muestra de 123 colaboradores de la empresa Anticuchos del Perú S.A.C. de las áreas de cocina central, bar, cava, almacén central, administración y soporte.

Se desarrolló una encuesta de 31 preguntas con 5 opciones de respuesta basados en los indicadores de la matriz de consistencia.

A continuación, se presentan los resultados de las encuestas.

5.2 Análisis de Resultados

A continuación, se presentan los resultados de las encuestas.

Tabla 1: Sexo

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 Masculino	86	70%
2 Femenino	37	30%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

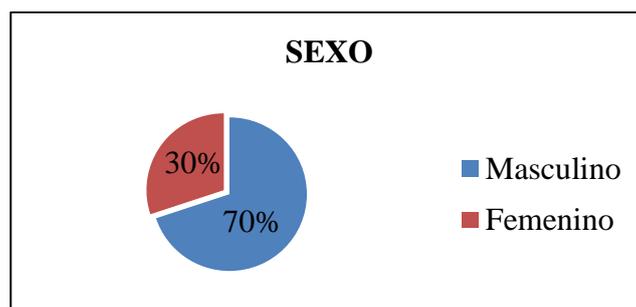


Gráfico 1: Sexo

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Tabla 2: Edad

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 Jovenes : 17 a 25	26	21%
2 Adultos : 26 a 59	95	77%
3 Adultos Mayores : 60 a +	2	2%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

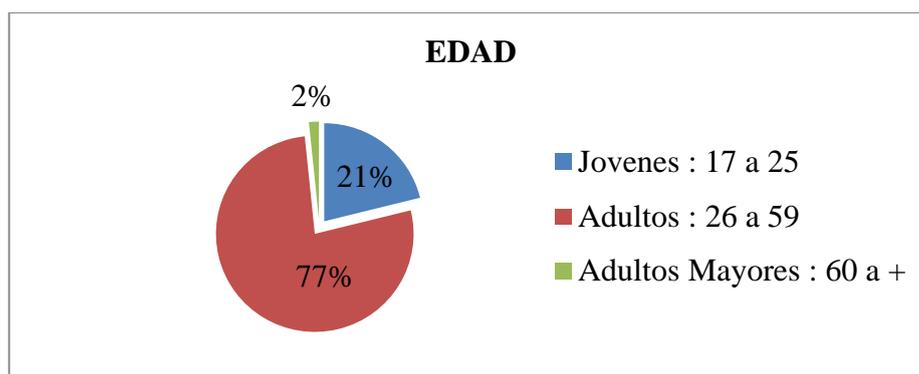


Gráfico 2: Edad

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Enunciado 1: Cuando tengo una duda con un artículo, suelo avisar, a mi superior o al encargado del inventario.

Tabla 10: Enunciado 1

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	7	6%
2 en desacuerdo	2	2%
3 indiferente	11	9%
4 de acuerdo	54	44%
5 muy de acuerdo	49	40%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

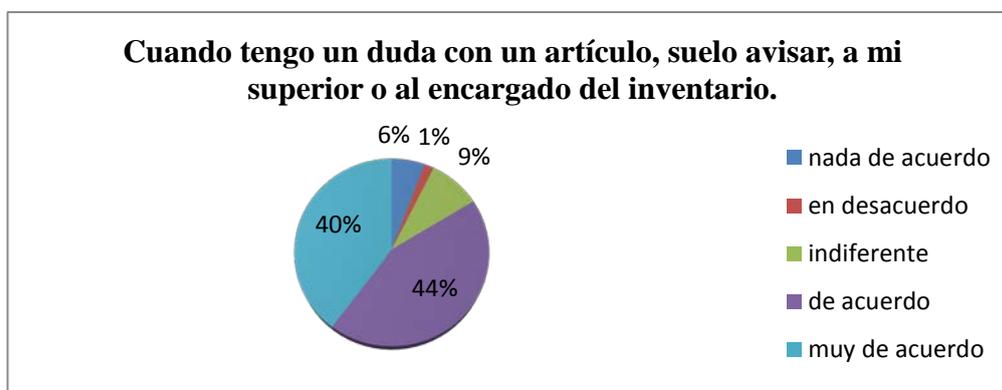


Gráfico 3: Enunciado 1

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 40% de los encuestados están muy de acuerdo cuando tienen una duda con un artículo, suelen avisar, a su superior o al encargado del inventario, el 44% están de acuerdo, el otro 9% les es indiferente, otro 2% están en desacuerdo y el 6% están nada de acuerdo.

Enunciado 2: Cuando hay toma de inventario, usted se presta para participar en ello.

Tabla 11: Enunciado 2

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	7	6%
2 en desacuerdo	10	8%
3 indiferente	17	14%
4 de acuerdo	50	41%
5 muy de acuerdo	39	32%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

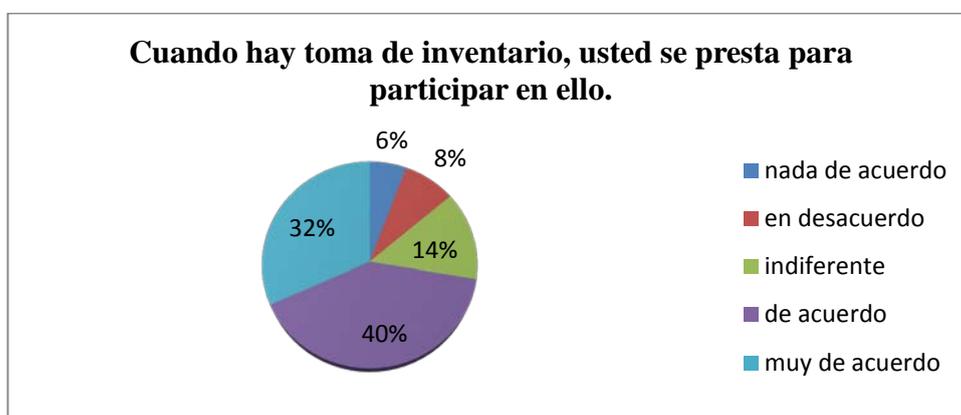


Gráfico 4: Enunciado 2

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 32% de los encuestados están muy de acuerdo en que cuando hay toma de inventario, usted se presta para participar en ello, el 41% están de acuerdo, el otro 14% les es indiferente, el otro 8% están en desacuerdo y el 6% están nada de acuerdo.

Enunciado 3: Está detallado el proceso del control de compras y el procedimiento de almacén.

Tabla 12: Enunciado 3

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	8	7%
2 en desacuerdo	15	12%
3 indiferente	25	20%
4 de acuerdo	49	40%
5 muy de acuerdo	26	21%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

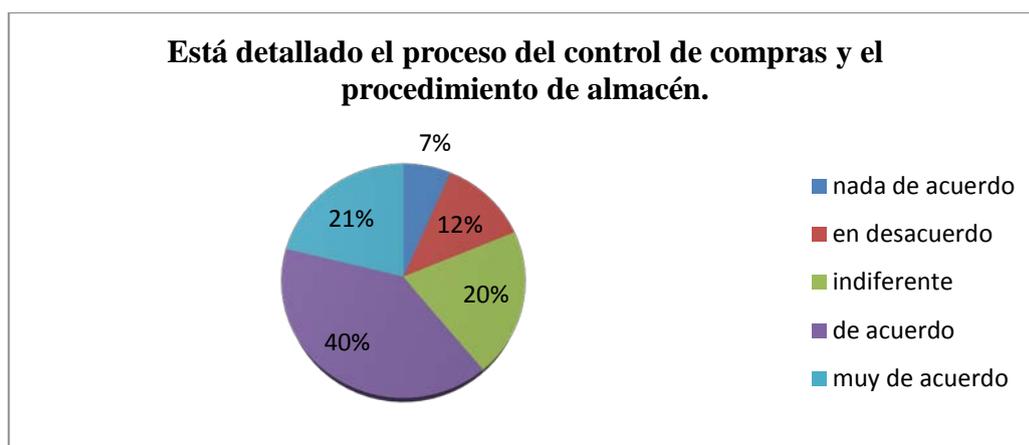


Gráfico 5: Enunciado 3

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 21% de los encuestados están muy de acuerdo en que está detallado el proceso del control de compras y el procedimiento de almacén, el 40% están de acuerdo, el otro 20% les es indiferente, el otro 12% están en desacuerdo y el 7% están nada de acuerdo.

Enunciado 4: El espacio para almacenar los productos es el adecuado.

Tabla 13: Enunciado 4

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	8	7%
2 en desacuerdo	23	19%
3 indiferente	22	18%
4 de acuerdo	48	39%
5 muy de acuerdo	22	18%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

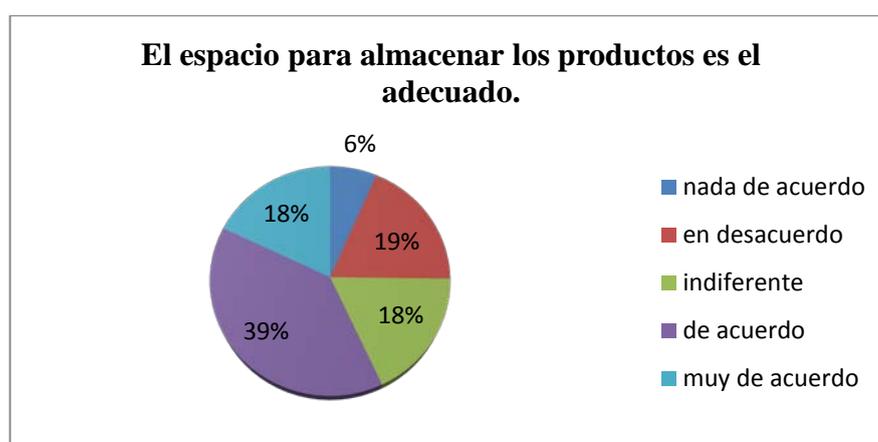


Gráfico 6: Enunciado 4

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 18% de los encuestados están muy de acuerdo en que el espacio para almacenar los productos es el adecuado, el 39% están de acuerdo, el otro 18% les es indiferente, el otro 19% están en desacuerdo y el 7% están nada de acuerdo.

Enunciado 5: El costo de ventas se obtiene dentro de las fechas propuestas por la gerencia.

Tabla 14: Enunciado 5

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	5	4%
2 en desacuerdo	13	11%
3 indiferente	31	25%
4 de acuerdo	46	37%
5 muy de acuerdo	28	23%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

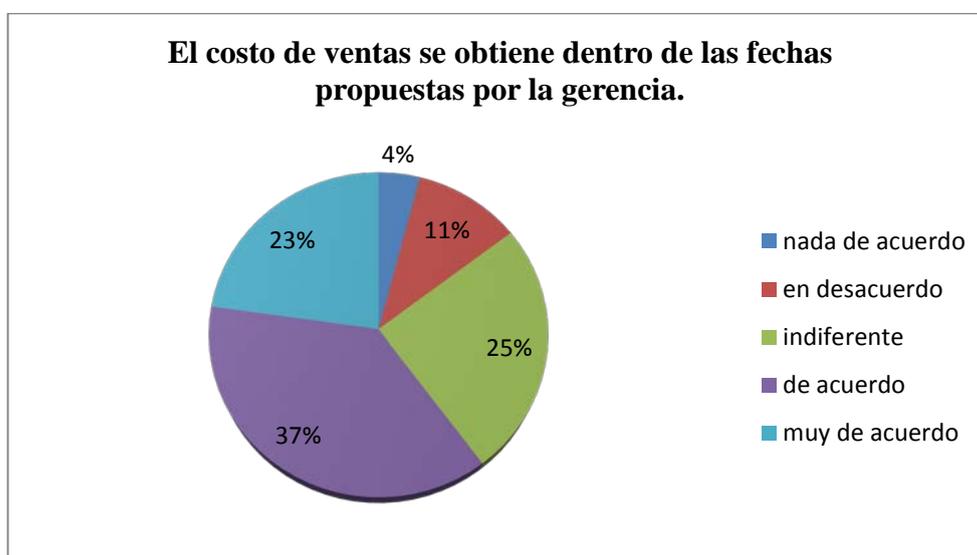


Gráfico 7: Enunciado 5

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 23% de los encuestados están muy de acuerdo en que el costo de ventas se obtiene dentro de las fechas propuestas por la gerencia, el 37% están de acuerdo, el otro 25% les es indiferente, el otro 11% están en desacuerdo y el 4% están nada de acuerdo.

Enunciado 6: Las correcciones que realizan los administradores que se detectan en el costo de ventas se solucionan a la brevedad.

Tabla 15: Enunciado 6

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	6	5%
2 en desacuerdo	15	12%
3 indiferente	33	27%
4 de acuerdo	56	46%
5 muy de acuerdo	13	11%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Las correcciones que realizan los administradores que se detectan en el costo de ventas se soluciona a la brevedad.



Gráfico 8: Enunciado 6

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 11% de los encuestados están muy de acuerdo en las correcciones que realizan los administradores que se detectan en el costo de ventas se soluciona a la brevedad, el 46% están de acuerdo, el otro 27% les es indiferente, el otro 12% están en desacuerdo y el 5% están nada de acuerdo.

Enunciado 7: La empresa aplica medidas de salubridad como solicitar su carnet de salubridad a los nuevos colaboradores.

Tabla 16: Enunciado 7

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	5	4%
2 en desacuerdo	19	15%
3 indiferente	15	12%
4 de acuerdo	29	24%
5 muy de acuerdo	55	45%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

La empresa aplica medidas de salubridad como solicitar su carnet de salubridad a los nuevos colaboradores.



Gráfico 9: Enunciado 7

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 45% de los encuestados están muy de acuerdo en que la empresa aplica medidas de salubridad como solicitar su carnet de salubridad a los nuevos colaboradores, el 24% están de acuerdo, el otro 12% les es indiferente, el otro 15% están en desacuerdo y el 4% están nada de acuerdo.

Enunciado 8: El tipo de cocina que propone la empresa es del gusto de la zona y si es compatible con ella.

Tabla 17: Enunciado 8

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	10	8%
2 en desacuerdo	11	9%
3 indiferente	20	16%
4 de acuerdo	43	35%
5 muy de acuerdo	39	32%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

El tipo de cocina que propone la empresa es del gusto de la zona y si es compatible con ella.



Gráfico 10: Enunciado 8

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 32% de los encuestados están muy de acuerdo en el tipo de cocina que propone la empresa es del gusto de la zona y si es compatible con ella, el 35% están de acuerdo, el otro 16% les es indiferente, el otro 9% están en desacuerdo y el 8% están nada de acuerdo.

Enunciado 9: El diseño de la carta es amigable para el entendimiento del cliente.

Tabla 18: Enunciado 9

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	10	8%
2 en desacuerdo	17	14%
3 indiferente	23	19%
4 de acuerdo	38	31%
5 muy de acuerdo	35	28%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS



Gráfico 11: Enunciado 9

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 28% de los encuestados están muy de acuerdo en el diseño de la carta es amigable para el entendimiento del cliente, el 31% están de acuerdo, el otro 19% les es indiferente, el otro 14% están en desacuerdo y el 8% están nada de acuerdo.

Enunciado 10: El sueldo que percibe está acorde al de la zona.

Tabla 19: Enunciado 10

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	7	6%
2 en desacuerdo	25	20%
3 indiferente	29	24%
4 de acuerdo	41	33%
5 muy de acuerdo	21	17%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

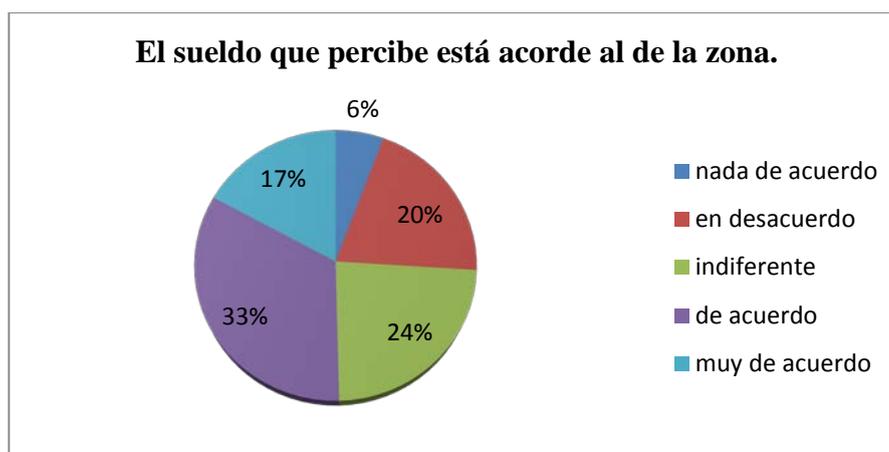


Gráfico 12: Enunciado 10

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 17% de los encuestados están muy de acuerdo en que el sueldo que percibe está acorde al de la zona, el 33% están de acuerdo, el otro 24% les es indiferente, otro 20% están en desacuerdo y el 6% están nada de acuerdo.

Enunciado 11: Es muy seguida la rotación promedio del personal en la unidad.

Tabla 20: Enunciado 11

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	9	7%
2 en desacuerdo	21	17%
3 indiferente	36	29%
4 de acuerdo	43	35%
5 muy de acuerdo	14	11%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

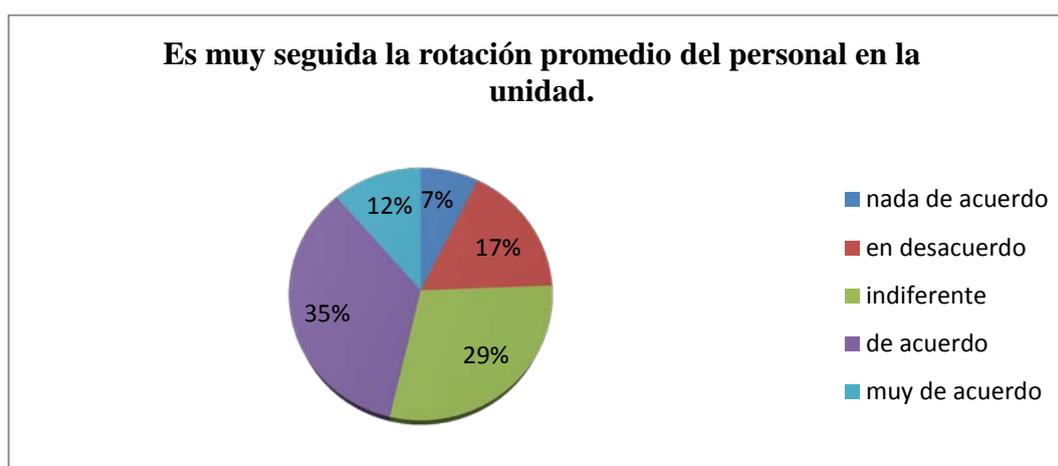


Gráfico 13: Enunciado 11

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 11% de los encuestados están muy de acuerdo en que es muy seguida la rotación promedio del personal en la unidad, el 35% están de acuerdo, el otro 29% les es indiferente, el otro 17% están en desacuerdo y el 7% están nada de acuerdo.

Enunciado 12: Se cumplen las políticas de reclutamiento, selección y capacitación de personal.

Tabla 21: Enunciado 12

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	4	3%
2 en desacuerdo	15	12%
3 indiferente	18	15%
4 de acuerdo	59	48%
5 muy de acuerdo	27	22%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

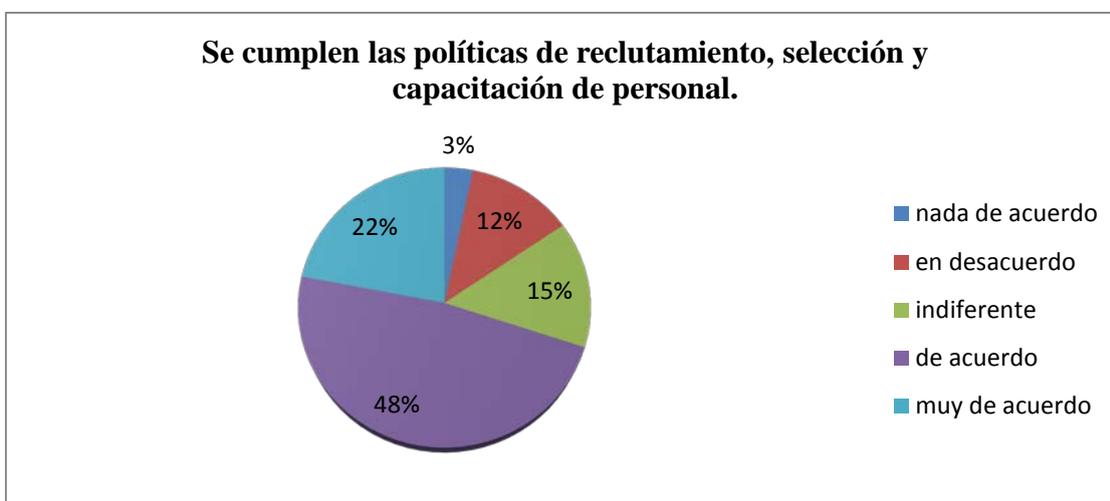


Gráfico 14: Enunciado 12

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 22% de los encuestados están muy de acuerdo en que se cumplen las políticas de reclutamiento, selección y capacitación de personal, el 48% están de acuerdo, el otro 15% les es indiferente, el otro 12% están en desacuerdo y el 3% están nada de acuerdo.

Enunciado 13: Las políticas de procesamiento y almacenamiento de productos en cocina y bar se llevan a cabo.

Tabla 22: Enunciado 13.

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	10	8%
2 en desacuerdo	19	15%
3 indiferente	21	17%
4 de acuerdo	46	37%
5 muy de acuerdo	27	22%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

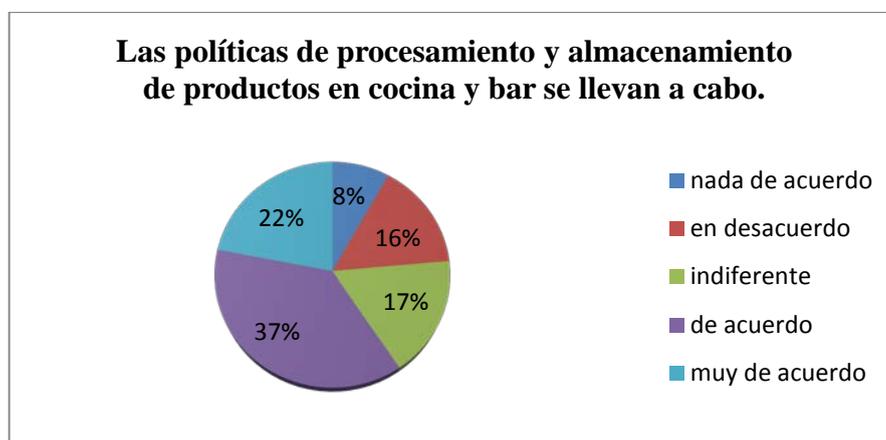


Gráfico 15: Enunciado 13

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 22% de los encuestados están muy de acuerdo en las políticas de procesamiento y almacenamiento de productos en cocina y bar se llevan a cabo, el 37% están de acuerdo, el otro 17% les es indiferente, el otro 15% están en desacuerdo y el 8% están nada de acuerdo.

Enunciado 14: Se verifica y corrigen aspectos de funcionalidad, mantenimiento y limpieza de local.

Tabla 23: Enunciado 14

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	8	7%
2 en desacuerdo	22	18%
3 indiferente	28	23%
4 de acuerdo	38	31%
5 muy de acuerdo	27	22%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

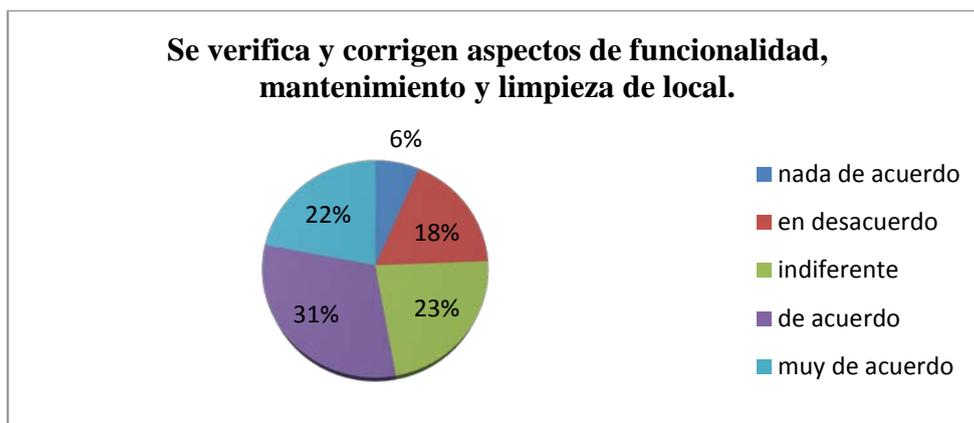


Gráfico 16: Enunciado 14

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 22% de los encuestados están muy de acuerdo en que se verifiquen y corrigen aspectos de funcionalidad, mantenimiento y limpieza de local, el 31% están de acuerdo, el otro 23% les es indiferente, el otro 18% están en desacuerdo y el 7% están nada de acuerdo.

Enunciado 15: Se cumple a cabalidad las políticas sobre servicio y atención al cliente.

Tabla 24: Enunciado 15

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	3	2%
2 en desacuerdo	11	9%
3 indiferente	23	19%
4 de acuerdo	55	45%
5 muy de acuerdo	31	25%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

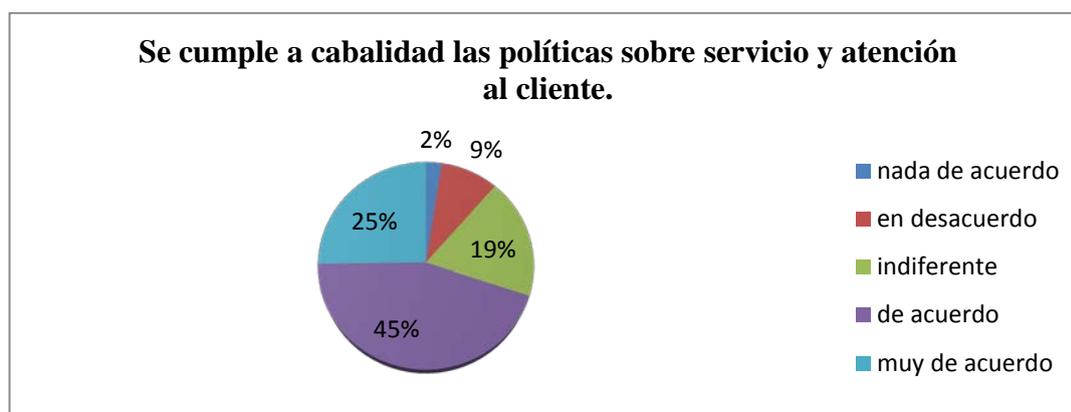


Gráfico 17: Enunciado 15

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 25% de los encuestados están muy de acuerdo en que Se cumple a cabalidad las políticas sobre servicio y atención al cliente., el 45% están de acuerdo, el otro 19% les es indiferente, otro 9% están en desacuerdo y el 2% están nada de acuerdo.

Enunciado 16: Es consciente del punto de equilibrio del restaurante y si es factible alcanzarlo en función de la plaza, el aforo y el consumo.

Tabla 25: Enunciado 16

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	2	2%
2 en desacuerdo	9	7%
3 indiferente	25	20%
4 de acuerdo	55	45%
5 muy de acuerdo	32	26%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

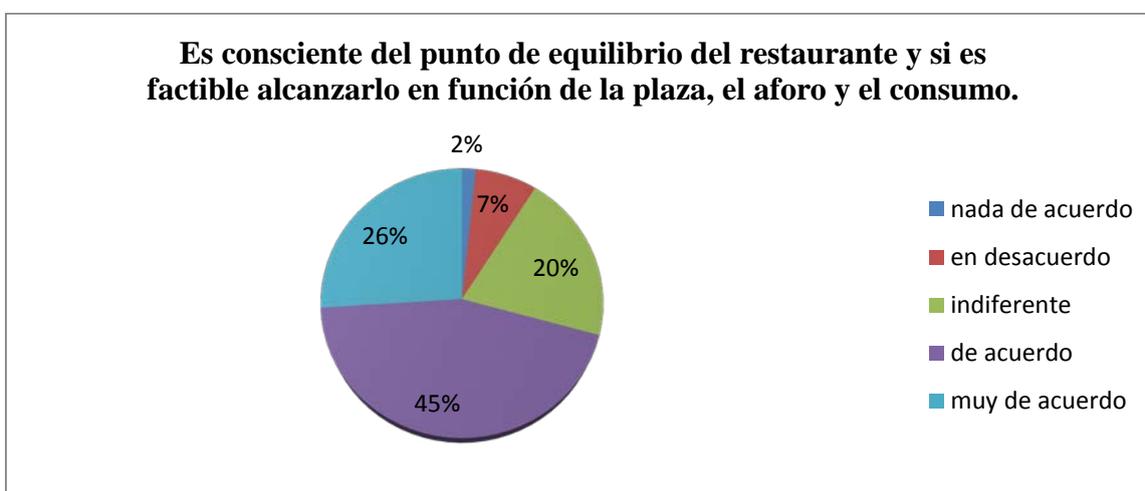


Gráfico 18: Enunciado 16

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 26% de los encuestados están muy de acuerdo en que se es consciente del punto de equilibrio del restaurante y si es factible alcanzarlo en función de la plaza, el aforo y el consumo, el 45% están de acuerdo, el otro 20% les es indiferente, el otro 7% están en desacuerdo y el 2% están nada de acuerdo.

Enunciado 17: Esta informado del status de la empresa respecto al control y optimización de gastos.

Tabla 26: Enunciado 17

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	9	7%
2 en desacuerdo	22	18%
3 indiferente	55	45%
4 de acuerdo	28	23%
5 muy de acuerdo	9	7%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

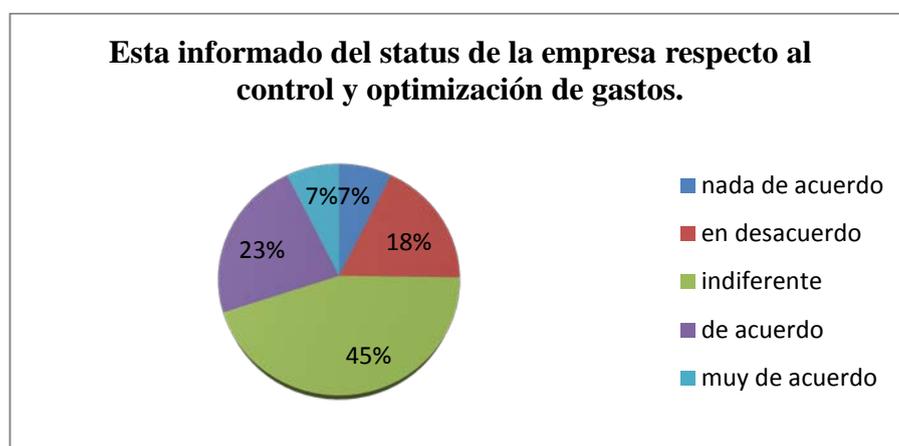


Gráfico 19: Enunciado 17

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 7% de los encuestados están muy de acuerdo en que está informado del status de la empresa respecto al control y optimización de gastos, el 23% están de acuerdo, el otro 45% les es indiferente, el otro 18% están en desacuerdo y el 7% están nada de acuerdo.

Enunciado 18: Considera usted que el personal de producción, utiliza los recursos eficientemente para la disminución de los costos.

Tabla 27: Enunciado 18

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	10	8%
2 en desacuerdo	21	17%
3 indiferente	24	20%
4 de acuerdo	47	38%
5 muy de acuerdo	21	17%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Considera usted que el personal de producción, utiliza los recursos eficientemente para la disminución de los costos.



Gráfico 20: Enunciado 18

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 17% de los encuestados están muy de acuerdo en que considera usted que el personal de producción, utiliza los recursos eficientemente para la disminución de los costos, el 38% están de acuerdo, el otro 20% les es indiferente, el otro 17% están en desacuerdo y el 8% están nada de acuerdo.

Enunciado 19: Considera que el manejo de los costos que actualmente tenemos es el ideal para el aumento de la rentabilidad.

Tabla 28: Enunciado 19

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	14	11%
2 en desacuerdo	22	18%
3 indiferente	25	20%
4 de acuerdo	37	30%
5 muy de acuerdo	25	20%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Considera que el manejo de los costos que actualmente tenemos es el ideal para el aumento de la rentabilidad.

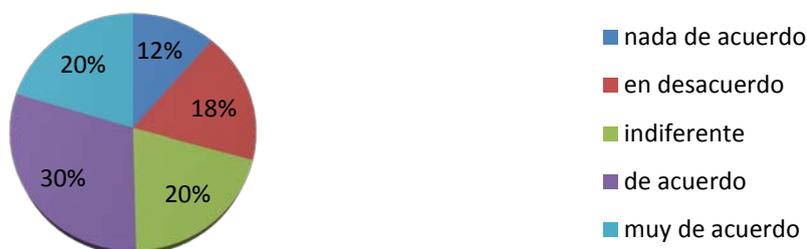


Gráfico 21: Enunciado 19

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 20% de los encuestados están muy de acuerdo en que considera que el manejo de los costos que actualmente tenemos es el ideal para el aumento de la rentabilidad, el 30% están de acuerdo, el otro 20% les es indiferente, el otro 18% están en desacuerdo y el 11% están nada de acuerdo.

Enunciado 20: Los recursos mal empleados, generan disminución en la rentabilidad de la empresa.

Tabla 29: Enunciado 20

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	9	7%
2 en desacuerdo	16	13%
3 indiferente	21	17%
4 de acuerdo	36	29%
5 muy de acuerdo	41	33%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

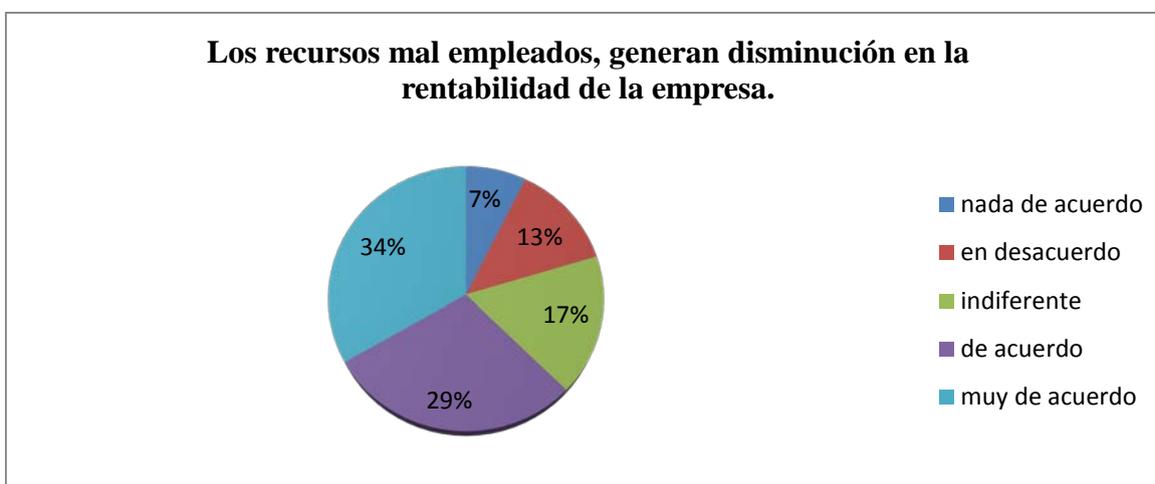


Gráfico 22: Enunciado 20

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 33% de los encuestados están muy de acuerdo en que los recursos mal empleados, generan disminución en la rentabilidad de la empresa, el 29% están de acuerdo, el otro 17% les es indiferente, el otro 13% están en desacuerdo y el 7% están nada de acuerdo.

Enunciado 21: Considera que una eficiente rotación de inventarios no eleva la rentabilidad de la empresa.

Tabla 30: Enunciado 21

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	27	22%
2 en desacuerdo	39	32%
3 indiferente	19	15%
4 de acuerdo	20	16%
5 muy de acuerdo	18	15%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

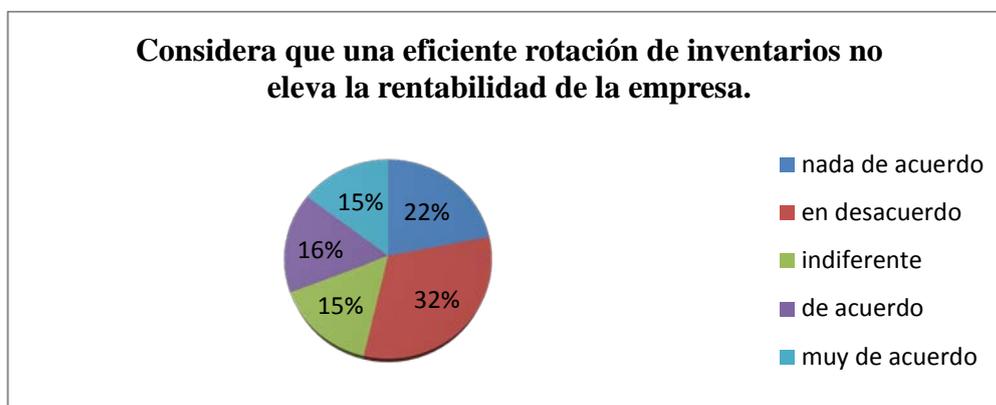


Gráfico 23: Enunciado 21

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 15% de los encuestados están muy de acuerdo en que considera que una eficiente rotación de inventarios no eleva la rentabilidad de la empresa, el 16% están de acuerdo, el otro 15% les es indiferente, el otro 32% están en desacuerdo y el 22% están nada de acuerdo.

Enunciado 22: El rendimiento de activos, contribuye al beneficio de los costos generados por la rentabilidad obtenida.

Tabla 31: Enunciado 22

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	4	3%
2 en desacuerdo	11	9%
3 indiferente	41	33%
4 de acuerdo	52	42%
5 muy de acuerdo	15	12%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

El rendimiento de activos, contribuye al beneficio de los costos generados por la rentabilidad obtenida.



Gráfico 24: Enunciado 22

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 12% de los encuestados están muy de acuerdo en que el rendimiento de activos, contribuye al beneficio de los costos generados por la rentabilidad obtenida, el 42% están de acuerdo, el otro 33% les es indiferente, el otro 9% están en desacuerdo y el 3% están nada de acuerdo.

Enunciado 23: Supone usted que será mayor la rentabilidad de ventas con un costeo real de la empresa.

Tabla 32: Enunciado 23

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	4	3%
2 en desacuerdo	17	14%
3 indiferente	32	26%
4 de acuerdo	51	41%
5 muy de acuerdo	19	15%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Supone usted que será mayor la rentabilidad de ventas con un costeo real de la empresa.



Gráfico 25: Enunciado 23

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 15% de los encuestados están muy de acuerdo en que supone usted que será mayor la rentabilidad de ventas con un costeo real de la empresa, el 41% están de acuerdo, el otro 26% les es indiferente, el otro 14% están en desacuerdo y el 3% están nada de acuerdo.

Enunciado 24: Piensa usted que se debe usar el capital de la empresa para implementar un sistema de costos diferente al que se usa actualmente.

Tabla 33: Enunciado 24

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	7	6%
2 en desacuerdo	11	9%
3 indiferente	44	36%
4 de acuerdo	36	29%
5 muy de acuerdo	25	20%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

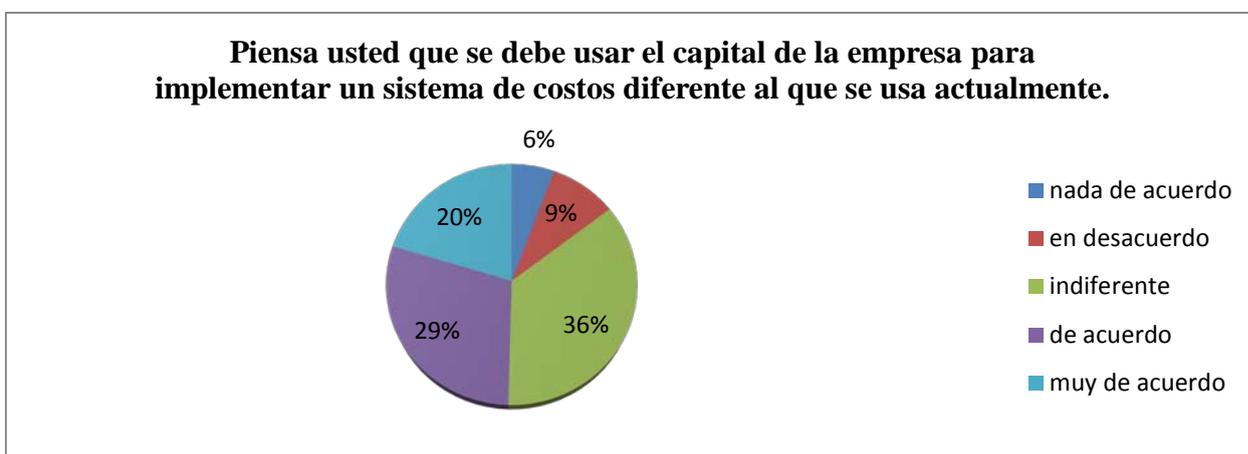


Gráfico 26: Enunciado 24

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 20% de los encuestados están muy de acuerdo en que se piensa usted que se debe usar el capital de la empresa para implementar un sistema de costos diferente al que se usa actualmente, el 29% están de acuerdo, el otro 36% les es indiferente, el otro 9% están en desacuerdo y el 6% están nada de acuerdo.

Enunciado 25: Cree usted que el adecuado manejo de los costos asegura la generación de la utilidad de la empresa.

Tabla 34: Enunciado 25

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	4	3%
2 en desacuerdo	9	7%
3 indiferente	42	34%
4 de acuerdo	57	46%
5 muy de acuerdo	11	9%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

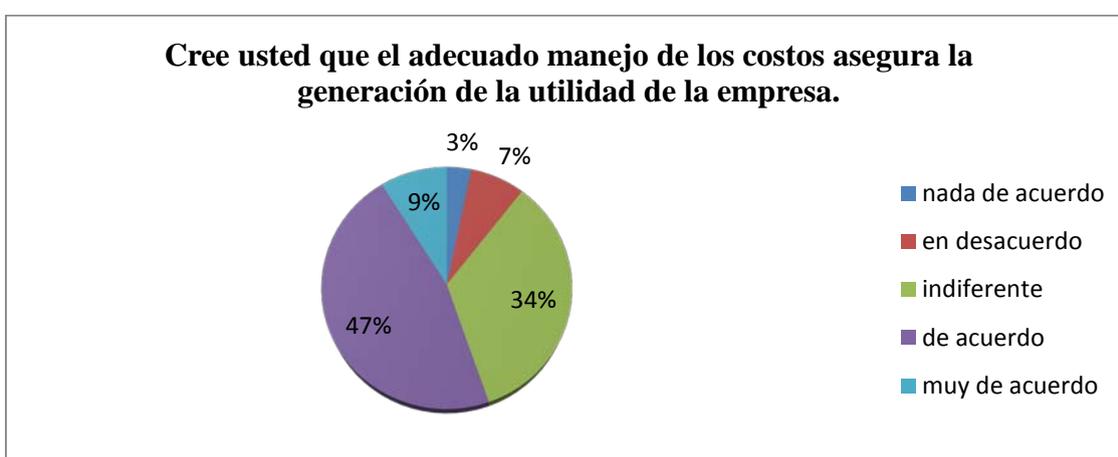


Gráfico 27: Enunciado 25

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 9% de los encuestados están muy de acuerdo en que se cree que el adecuado manejo de los costos asegura la generación de la utilidad de la empresa, el 46% están de acuerdo, el otro 34% les es indiferente, el otro 7% están en desacuerdo y el 3% están nada de acuerdo.

Enunciado 26: La empresa invierte en nuevos proyectos.

Tabla 35: Enunciado 26

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	8	7%
2 en desacuerdo	14	11%
3 indiferente	46	37%
4 de acuerdo	36	29%
5 muy de acuerdo	19	15%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS



Gráfico 28: Enunciado 26

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 15% de los encuestados están muy de acuerdo en que la empresa invierte en nuevos proyectos, el 29% están de acuerdo, el otro 37% les es indiferente, el otro 11% están en desacuerdo y el 7% están nada de acuerdo.

Enunciado 27: Se repone el capital de la empresa, en un periodo de mediano plazo.

Tabla 36: Enunciado 27

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	1	1%
2 en desacuerdo	16	13%
3 indiferente	51	41%
4 de acuerdo	48	39%
5 muy de acuerdo	7	6%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

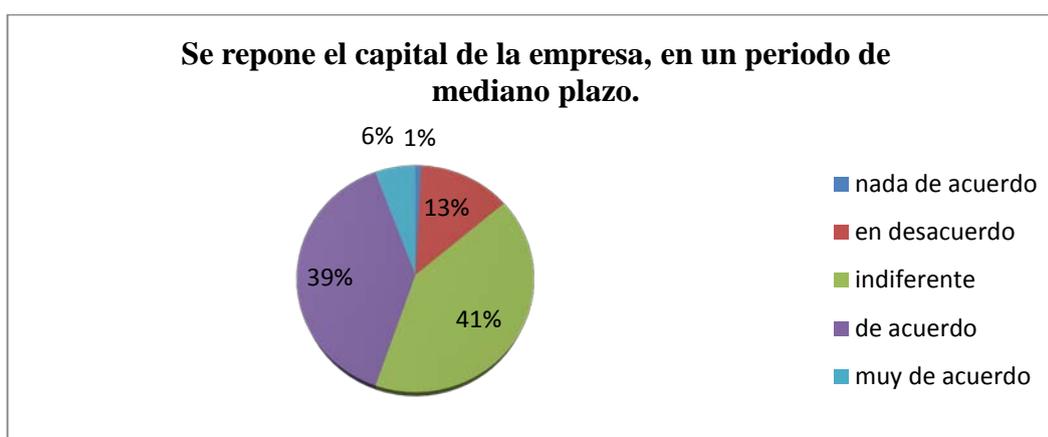


Gráfico 29: Enunciado 27

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 6% de los encuestados están muy de acuerdo en que se repone el capital de la empresa, en un periodo de mediano plazo, el 39% están de acuerdo, el otro 41% les es indiferente, el otro 13% están en desacuerdo y el 1% están nada de acuerdo.

Enunciado 28: Se gestiona de manera óptima los activos para generar utilidades a la empresa.

Tabla 37: Enunciado 28

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	2	2%
2 en desacuerdo	5	4%
3 indiferente	47	38%
4 de acuerdo	56	46%
5 muy de acuerdo	13	11%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

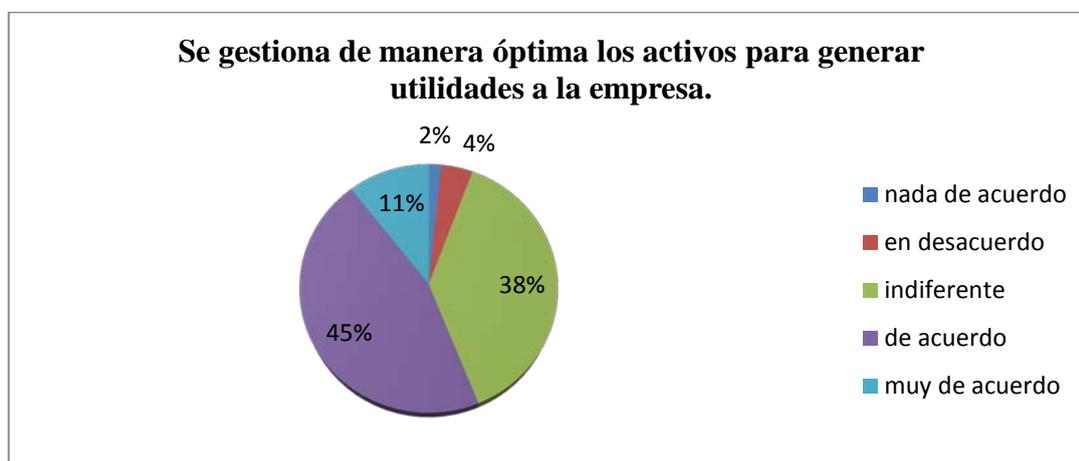


Gráfico 30: Enunciado 28

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 11% de los encuestados están muy de acuerdo en que se gestiona de manera óptima los activos para generar utilidades a la empresa, el 46% están de acuerdo, el otro 38% les es indiferente, el otro 4% están en desacuerdo y el 2% están nada de acuerdo.

Enunciado 29: Los activos fijos se utilizan en el negocio.

Tabla 38: Enunciado 29

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	4	3%
2 en desacuerdo	16	13%
3 indiferente	32	26%
4 de acuerdo	51	41%
5 muy de acuerdo	20	16%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

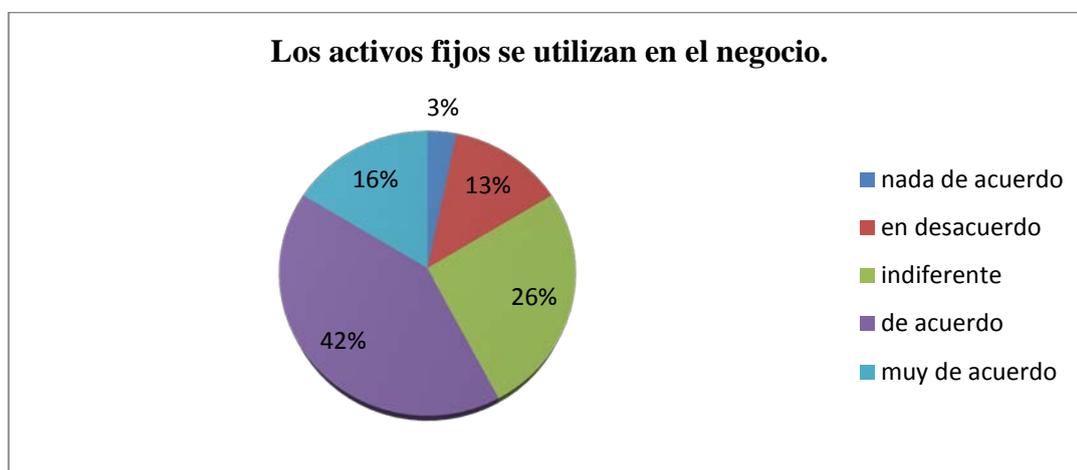


Gráfico 31: Enunciado 29

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 16% de los encuestados están muy de acuerdo en que los activos fijos se utilizan en el negocio, el 41% están de acuerdo, el otro 26% les es indiferente, el otro 13% están en desacuerdo y el 3% están nada de acuerdo.

Enunciado 30: Considera que la rentabilidad de la empresa se logra con el adecuado uso de sus activos.

Tabla 39: Enunciado 30

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	3	2%
2 en desacuerdo	21	17%
3 indiferente	59	48%
4 de acuerdo	35	28%
5 muy de acuerdo	5	4%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Considera que la rentabilidad de la empresa se logra con el adecuado uso de sus activos.



Gráfico 32: Enunciado 30

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 4% de los encuestados están muy de acuerdo en que considera que la rentabilidad de la empresa se logra con el adecuado uso de sus activos, el 29% están de acuerdo, el otro 48% les es indiferente, el otro 17% están en desacuerdo y el 2% están nada de acuerdo.

Enunciado 31: Se suele delegar al personal actividades que no le corresponde.

Tabla 40: Enunciado 31

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
1 nada de acuerdo	18	15%
2 en desacuerdo	22	18%
3 indiferente	35	28%
4 de acuerdo	37	30%
5 muy de acuerdo	11	9%
Total	123	100%

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Se suele delegar al personal actividades que no le corresponde.

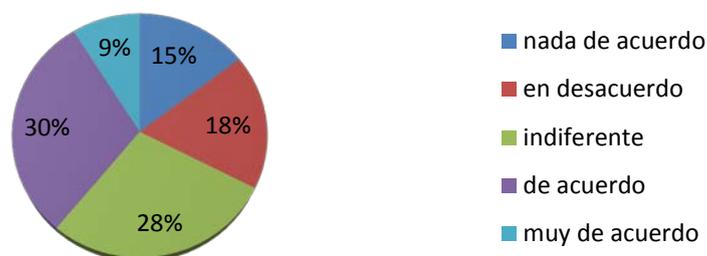


Gráfico 33: Enunciado 31

Fuente: Elaboración propia – Resultados SPSS

Interpretación: El 9% de los encuestados están muy de acuerdo en que se suele delegar al personal actividades que no le corresponde, el 30% están de acuerdo, el otro 28% les es indiferente, el otro 18% están en desacuerdo y el 15% están nada de acuerdo.

5.3 Discusión de resultados

Prueba de hipótesis

Las hipótesis del presente trabajo de tesis son:

Hipótesis General: El control de costos y gastos en los restaurantes incide significativamente en producir rentabilidad en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018.

Hipótesis Específicas:

- El control de costos y gastos en los restaurantes incide significativamente en la rentabilidad de ventas, del activo, del patrimonio en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018.

- El control de costos y gastos en restaurantes incide significativamente en el control financiero en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018.

Para contrastar esta hipótesis se recolecto los datos de la muestra que consta de 31 enunciados, las cuales 18 corresponden a la variable independiente y 13 de la variable dependiente. Para probar la hipótesis debemos realizar $18 \times 13 = 234$ cruces de variables generando 234 pruebas de hipótesis. Una prueba cruzada consiste en clasificar las respuestas de las preguntas de la variable independiente con las respuestas de las preguntas de la variable dependiente, dando lugar a una tabla de 2 vías, llamada tabla de contingencia.

Tabla 41: Tabla de Contingencia

	V.D.					TOTAL FILAS
	C1	C2	C3	C4	C5	
C1	FRECUENCIAS					NI +
C2						
V.I. C3						
C4						
C5						
TOTAL COLUMNAS	n + j					n ++ = n

Donde:

i : es la fila
j : es la columna
N : población
n : es la muestra

Prueba de hipótesis Nula – H₀

Para verificar la validez de la hipótesis nula de independencia y la hipótesis alternativa debemos calcular el valor de la estadística de la chi-cuadrada de Person cuyo valor que nos proporciona el SPSS es la siguiente:

$$\chi^2 = \sum_{i=1}^I \sum_{j=1}^J \frac{(n_{ij} - e_{ij})^2}{e_{ij}}$$

Prueba de hipótesis N°01

Para las pruebas de hipótesis se utilizará un nivel de significación del 5%.

H₀: La pregunta de la variable independiente: El control de costos y gastos en los restaurantes, es independiente de la pregunta de la variable dependiente: Rentabilidad.

H₁: La rentabilidad está asociada con el control de la cantidad.

Si el costo de ventas se obtiene dentro de la fechas propuestas por la gerencia; y si el colaborador tiene duda con un artículo, suele avisar, a su superior o al encargado del inventario; y si las correcciones que realizan los administradores

que se detectan en el costo de ventas se soluciona en la brevedad, podemos lograr que se considere que los recursos mal empleados, generan disminución en la rentabilidad de la empresa y los activos fijos se utilicen en el negocio.

Prueba de hipótesis N°02

H₂: La rentabilidad está asociada con el control de la calidad.

Si la empresa aplica medidas de salubridad como solicitar su carnet de salubridad a los nuevos colaboradores; y si el tipo de cocina que propone la empresa es del gusto de la zona; y si es compatible con ella y si el diseño de la carta es amigable para el entendimiento del cliente, podemos lograr que se considere que los recursos mal empleados, generan disminución en la rentabilidad de la empresa.

Prueba de hipótesis N°03

H₃: La rentabilidad está asociada con el control de proceso.

Si las políticas de procesamiento y almacenamiento de productos en cocina y bar se llevan a cabo, y si se cumple a cabalidad las políticas sobre servicio y atención al cliente, podemos lograr que si la rotación de inventarios de la empresa es positiva, el personal considere que eleva la rentabilidad de la misma.

Prueba de hipótesis N°04

H₃: La rentabilidad está asociada con los gastos operativos.

Si el colaborador está informado del status de la empresa respecto al control y optimización de gastos, podemos lograr que ellos consideren que el manejo de los costos que actualmente tenemos es el ideal para el aumento de la rentabilidad y si el capital de la empresa se repone, en un periodo de mediano plazo.

El resultado de la prueba de hipótesis de las 18 preguntas de la variable independiente y 13 preguntas de la variable dependiente nos da como resultado un resumen de 234 contrastes es de acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla 42: Tabla de Contingencia

Variables		Rentabilidad												
		P19	P20	P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27	P28	P29	P30	P31
Control de Cantidad	P01						xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx		
	P02													
	P03		xxx									xxx		
	P04	xxx	xxx									xxx		
	P05	xxx	xxx	xxx		xxx		xxx		xxx			xxx	xxx
	P06			xxx	xxx		xxx						xxx	
Control de Calidad	P07	xxx	xxx	xxx		xxx		xxx				xxx		
	P08	xxx	xxx	xxx		xxx		xxx						
	P09	xxx	xxx	xxx		xxx				xxx				
	P10		xxx					xxx						
	P11	xxx	xxx	xxx										
	P12									xxx				
Control del proceso	P13	xxx		xxx							xxx			
	P14	xxx	xxx	xxx										
	P15		xxx	xxx					xxx					
Gastos operativos	P16	xxx												
	P17	xxx	xxx							xxx	xxx		xxx	
	P18									xxx				

Donde las celdas en blanco indican que no se rechaza la hipótesis nula (H_0) y las celdas de las XXX indican que se rechaza la hipótesis nula (H_0) y por tanto se acepta la hipótesis alternativa (H_i) o la asociación de las variables. Con estos resultados podemos validar la hipótesis de trabajo.

CAPÍTULO VI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 Conclusiones

1. El control de costos y gastos en los restaurantes involucra al control de la cantidad a través del adecuado proceso de control de compras y el procedimiento propicio del almacenamiento de los productos, aunado a determinar el costo de ventas mediante el sistema de inventario permanente valorizado.
2. Respecto al control de la calidad que abarca la adecuada ponderación de la planificación de las recetas base sumada a la eficiente gestión del talento humano, se refleja en la satisfacción del cliente debido a la experiencia que existe en la interacción del personal.
3. El sistema de control de los procesos se perjudica por el inadecuado proceso de almacenamiento, generando un aumento en los desperdicios y las mermas, ya sea por rotación de productos, y la deficiente política de gastos para minimizar las pérdidas, esto a la larga pueden perjudicar a los costos creando sobre costos.
4. El control de costos y gastos tiene incidencia significativa en la rentabilidad de las ventas, con relación al margen bruto, operacional y neto. Asimismo, en la rentabilidad del activo, respecto al rendimiento total del activo y activo fijo. Igualmente, en la rentabilidad del patrimonio, relacionado con el rendimiento del capital, utilidad por acción y relación precio / ganancia; y finalmente, en el control financiero, reflejado en los estados financieros.

6.2 Recomendaciones

1. Realizar informes diarios del proceso desde el inicio al término del servicio, para una adecuada asignación de costos, con la finalidad de disminuir sus deudas y poder trabajar con recursos de terceros y no propios, mediante solicitudes de crédito a los proveedores. Asimismo, implementar nuevos filtros en las interfaces más usadas por el empleado como también añadir nuevas transacciones en los módulos ya existentes.
2. Para lograr una satisfacción completa de los clientes se exhorta a revisar los puntos que implican lograr la calidad total del servicio, no solo se centra en la atención directa del personal con el público sino también en lo que percibe el cliente en la infraestructura del local, el mantenimiento del inmueble, el aseo constante de los baños, etc; eso influye visualmente en la percepción del cliente.
3. La eficacia y el análisis de la reducción de los desperdicios y mermas como control de procesos; y la optimización de gastos variables y fijos para minimizar los gastos operativos, una vez contrastados con la realidad y validar sus resultados óptimos se propone a la gerencia la aplicación del mismo.
4. Se aprecia que, en la rentabilidad económica, se tienen resultados bajos, por lo que, se sugiere, verificar si la inversión de activos se está destinando para la empresa, del mismo modo se debe mejorar la gestión, para administrar eficientemente los recursos como el activo y estos puedan generar un rendimiento por la inversión realizada. Respecto a la rentabilidad financiera, se sugiere optimizar el control de inventario, así puedan administrar sin incurrir de manera excesiva en el costo de

inventario y el almacenaje para conservarlo. Asimismo, poner un mayor énfasis en el capital invertido, la inversión de accionistas; y observar si está obteniendo el retorno del dinero invertido.

REFERENCIAS

AGUIRRE, A. (2015). *“Incidencia del sistema de presupuestos en la gestión económica y financiera en el sector restaurantes provincia de Piura”* – Universidad Nacional de Trujillo.

Recuperado de
http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/unitru/914/aguirrelatorre_alvaro.pdf?sequence=1&isallowed=y

ALBUQUERQUE, L. (2009). *“Contabilidad de Costos”*, Perú, revista Contadores & Empresas.

ALFARO, W. (2016). *“Los mecanismos del control interno administrativo y su impacto en los resultados de gestión de los restaurantes de la provincia de Ayabaca, año 2015”* - Universidad Católica Los Angeles de Chimbote.

Recuperado de
http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/1209/control_interno_administrativo_alfaro_dominguez_wilder.pdf?sequence=1&isallowed=y

ALVITES, C. & PRADO, J. (2012). *“Estudio de pre-factibilidad de un restaurant buffet criollo en la ciudad de Lima”* - Pontificia Universidad Católica del Perú.

Recuperado de
http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/1682/alvites_carlos_y_prado_jonathan_restaurant_buffet_lima.pdf?sequence=1&isallowed=y

AREVALO, K. (2015). *“Los mecanismos de control interno y su impacto en los resultados de gestión de los restaurantes carnes y parrillas de la ciudad de Piura en el año 2014”* - Universidad Católica Los Angeles de Chimbote.

Recuperado de
http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/711/control_interno_arevalo_pintado_kelly_elizabeth.pdf?sequence=4&isallowed=y

BARRERA, M. (2013). “*Costos de la producción de alimentos en un restaurante. Caso práctico: La parrilla de Hector*” - Universidad de Cuenca - Ecuador.

Recuperado de
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1386/1/tcon680.pdf>

BRAVO, M. (2007). “*Contabilidad de Costos*” - 1ra edición, Ecuador, editorial Nuevo Día.

CALDERON, J. (2016). “*Contabilidad de Gestión II*”, Perú, Editorial JCC ediciones.

CALDERON, J. C. (2016). “*Contabilidad de Gestión I*”, Perú, Editorial JCC ediciones.

CANO, A. (2013). “*Contabilidad Gerencial y Presupuestaria*”, Colombia, Ediciones de la U.

CARRO, R. (1998). “*Elementos básicos de Costos Industriales*”. Argentina, Editorial Macchi.

CASCARINI, D. (2006). “*Teoría y práctica de los sistemas de Costos*”. Argentina, Editorial La Ley.

CONSEJO DE NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD. (2010). “*El marco conceptual para la Información Financiera.*”

COOPERS & LYBRAND. (1997). “*Los nuevos conceptos del control interno (informe Coso)*”, España, Editorial Diaz de Santos SA.

CUEVAS, C. (2010). “*Contabilidad de Costos*” - 3ra edición, Colombia, Pearson Educación.

CUEVAS, F. (2002). “*Control de Costos y Gastos en los Restaurantes*”, México, Editorial Limusa SA.

DAVIDSON, S., & WEIL, R. (1990). *“Biblioteca Mcgraw-Hill de Contabilidad”*, México, Mcgraw-Hill.

DEBITOOR. (2018). *“Glosario de Contabilidad”*.

Recuperado de <https://debitoor.es/glosario/cliente>

DEL RIO, C. (1998). *“Presupuesto tradicional, areas y niveles de responsabilidad programas y actividades, base cero, ejercicios practicos” - 3ra edición*, México, Ediciones Contables, Administrativas y Fiscales.

ENCICLOPEDIA ECURED. (2017). *“Control Administración”* - Ecured.

Recuperado de

[https://www.ecured.cu/control_\(administraci%c3%b3n\)#la_definici.c3.b3n_de_mocker_divide_el_control_en_4_etapas](https://www.ecured.cu/control_(administraci%c3%b3n)#la_definici.c3.b3n_de_mocker_divide_el_control_en_4_etapas)

EUGENIO, J. (2013). *“La planificación financiera y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Incubandina S.A.” - Universidad Técnica de Ambato - Ecuador*.

Recuperado de <http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3706/1/ta012-2013.pdf>

FERNANDEZ, R. (2016). *“Zona Económica”*.

Recuperado de <https://www.zonaeconomica.com/punto-de-equilibrio>

HOLMES, A. W. (1999). *“Auditoría soluciones a los problemas y practicas de auditoria”*, Colombia, Noriega Editores.

HORGREN, C., SUNDEM, G., & STRATTON, W. (2006). *“Contabilidad Administrativa” - 13ra edición*, México, Pearson Educación.

ISIDRO, G. (2015). *“Costos de Producción comparativo según la NIC 2”*, Perú, Actualidad Empresarial.

MACHADO, C. (2017). *“Diseño e implementación de un modelo logístico para mejora del proceso de compras en una cadena de restaurantes” – Universidad Nacional*

Mayor de San Marcos.

Recuperado de <http://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/cybertesis/7047>

MARTINS, E. (2009). “*Contabilidad de Costos*”, Brasil, Editorial Atlas.

MINCETUR. (2004). *Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.*

Recuperado de https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/funciones_y_normatividad/normatividad/prestadores_servicios_turisticos/regrestaurant_2004.pdf

MONZON, V. (2017). “*Presupuesto operativo y su incidencia en la rentabilidad en el restaurante campestre Don Isaac durante el año 2017*” - Universidad Cesar Vallejo.

Recuperado de http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/ucv/11660/monzon_rv.pdf?sequence=1&isallowed=y

NIETO, N. (2012). “*Análisis y propuesta de mejora de un restaurante en las arenas de Valencia*” – Universidad Politécnica de Valencia.

Recuperado de <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/27209/tfc%20naiara%20nieto%20mengod.pdf?sequence=1>

PERATA, A. (2016). “*Un sistema de información basado en costos para la toma de decisiones sobre precios: caso aplicado a una empresa multiproductora del sector gastronómico*” – Universidad Nacional del Sur - Argentina.

Recuperado de <http://repositoriodigital.uns.edu.ar/bitstream/123456789/3207/1/documento%20de%20tesis%20-%20v%20final%20para%20encuadernar.pdf>

PICON, J. (2007). “*Deducciones del Impuesto a la Renta Empresarial: ¿quien se llevo mi gasto?. La ley, la Sunat o lo perdí yo*”, Perú, Dogma Ediciones.

POLIMENI, R., FABOZZI, F., & ADELBERG, A. (1997). “*Contabilidad de Costos [traducido al español de Cost Accounting]*”. 3ra edición. Colombia, Editorial Impreandes Presencia S.A.

RAMIREZ, D. (2008). “*Contabilidad Administrativa*” - 8va edición. México, Mcgraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V.

RCNC N°003-2017-EF/30. (2017). *Ministerio de Economía y Finanzas - MEF*.
Recuperado de
https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_public/con_nor_co/vigentes/niif/marco_conceptual_financiera2017.pdf

ROMAN, P. (2010). *Criterios para establecer el “devengo” de las operaciones*, Perú, *Instituto Pacífico*.

SUAREZ, L. (2016). “*Contabilidad de Costos: implementación y aplicación de un sistema de costos por orden de producción*”. Colombia, Universidad Popular del Cesar.

APÉNDICE

ENCUESTA

Instrucciones:

La encuesta que presentamos a continuación, tiene por finalidad recabar información respecto al tema de “El control de costos y gastos en los restaurantes y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Anticuchos del Perú S.A.C - Panchita”.

A continuación, se detallan los enunciados, con sus respectivas alternativas, donde deberá marcar con una aspa (X) en la opción que considere correcta para Ud.

Esta encuesta es anónima y su información servirá para corroborar la hipótesis de esta investigación.

Tabla 43: Tabla de calificaciones y de opciones de decisión

INDICES DE CALIFICACION	NIVEL	PUNTUACION
1	Nada de acuerdo	-2
2	En desacuerdo	-1
3	Indiferente	0
4	De acuerdo	+1
5	Muy de acuerdo	+2

Encuesta sobre el control de costos y gastos en los restaurantes y su incidencia en la rentabilidad – Caso: Panchita



Edad Sexo: 1 = Hombre 2 = Mujer

Tiempo de Servicio en el rubro de restaurantes Tiempo de Servicio en Panchita

Gracias por realizar la *Encuesta*. No tardará más de cinco minutos en completarla y tiene por finalidad buscar información relacionado con el trabajo de investigación en mención. Los datos que en ella se consignen se tratarán de forma anónima.

Por favor, siga los pasos que se le formule.

Clasifique su nivel de satisfacción, marcando con aspa (X) de acuerdo con las siguientes afirmaciones:

1 = nada de acuerdo 2 = en desacuerdo 3 = indiferente 4 = de acuerdo 5 = muy de acuerdo

CUESTIONARIO		1	2	3	4	5
DIMENSION	Control de la cantidad					
1.	Cuando tengo una duda con un artículo, suelo avisar a mi superior o al encargado del inventario.					
2.	Cuando hay toma de inventario, usted se presta para participar en ello.					
3.	Está detallado el proceso del control de compras y el procedimiento de almacén.					
4.	El espacio para almacenar los productos es el adecuado.					
5.	El costo de ventas se obtiene dentro de las fechas propuestas por la gerencia.					
6.	Las correcciones que realizan los administradores que se detectan en el costo de ventas se soluciona en la brevedad.					
DIMENSION	Control de la calidad					
7.	La empresa aplica medidas de salubridad como solicitar su carnet de salubridad a los nuevos colaboradores.					
8.	El tipo de cocina que propone la empresa es del gusto de la zona y si es compatible con ella.					
9.	El diseño de la carta es amigable para el entendimiento del cliente.					
10.	El sueldo que percibe está acorde al de la zona.					
11.	Es muy seguido la rotación promedio del personal en la unidad.					
12.	Se cumplen las políticas de reclutamiento, selección y capacitación de personal.					
DIMENSION	Control del proceso					
13.	Las políticas de procesamiento y almacenamiento de productos en cocina y bar se llevan a cabo.					
14.	Se verifica y corrigen aspectos de funcionalidad, mantenimiento y limpieza de local.					
15.	Se cumple a cabalidad las políticas sobre servicio y atención al cliente.					
DIMENSION	Gastos operativos					
16.	Es consciente del punto de equilibrio del restaurante y si es factible alcanzarlo en función de la plaza, el aforo y el consumo.					
17.	Está informado del status de la empresa respecto al control y optimización de gastos.					
18.	Considera usted que el personal de producción, utiliza los recursos eficientemente para la disminución de los costos.					
DIMENSION	Rentabilidad de las ventas					
19.	Considera que los costos intervienen para el aumento de la rentabilidad.					
20.	Los recursos mal empleados, generan disminución en la rentabilidad de la empresa.					
21.	Considera que una eficiente rotación de inventarios no eleva la rentabilidad de la empresa.					
DIMENSION	Rentabilidad del activo					
22.	El rendimiento de activos, contribuye al beneficio de los costos generados por la rentabilidad obtenida.					
23.	Supone usted que será mayor la rentabilidad de ventas con un costeo real de la empresa.					
DIMENSION	Rentabilidad del patrimonio					
24.	Piensa usted que se debe usar el capital de la empresa para implementar un sistema de costos diferente al que se usa actualmente.					
25.	Cree usted que el adecuado manejo de los costos asegura la generación de la utilidad de la empresa.					
26.	La empresa invierte en nuevos proyectos.					
27.	Se repone el capital de la empresa, en un periodo de mediano plazo.					
28.	Se gestiona de manera óptima los activos para generar utilidades a la empresa.					
DIMENSION	Control financiero					
29.	Los activos fijos se utilizan en el negocio.					
30.	Considera que la rentabilidad de la empresa se logra con el adecuado uso de sus activos.					
31.	Se suele delegar al personal actividades que no le corresponde.					