

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS E INFORMÁTICA
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y DE NEGOCIOS
CARRERA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD, AUDITORÍA Y
FINANZAS



TESIS

DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE SERVICIO Y EL ANALISIS DE
RENTABILIDAD FINANCIERA DEL RESTAURANTE “EL COCOROCO”
EN EL DISTRITO DE AYACUCHO

PRESENTADO POR:

Bach. QUISPE MIRANDA MARISA OLINDA

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

CONTADOR PÚBLICO

ASESOR:

Mg. URIBE TAPAHUASCO, JUAN JOSE

ORCID: 0000-0003-2452-1524

DNI: 28237618

LIMA-PERÚ

2026

INFORME DE SIMILITUD



INFORME DE SIMILITUD N°028-2026-UPCI-FCEYN-REHO-I

A : MG. HERMOZA OCHANTE, RUBEN EDGAR
Decano (e) de la Facultad de Ciencias Empresariales y de Negocios

DE : MG. HERMOZA OCHANTE, RUBEN EDGAR
Docente Operador del Programa Turnitin

ASUNTO : Informe de evaluación de Similitud de Tesis:
BACHILLER QUISPE MIRANDA, MARISA OLINDA

FECHA : Lima, 4 de mayo de 2026.

Tengo el agrado de dirigirme a usted con la finalidad de informar lo siguiente:

1. Mediante el uso del programa informático Turnitin (con las configuraciones de excluir citas, excluir bibliografía y excluir oraciones con cadenas menores a 20 palabras) se ha analizado la Tesis titulada: **"DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE SERVICIO Y EL ANALISIS DE RENTABILIDAD FINANCIERA DEL RESTAURANTE "EL COCOROCO" EN EL DISTRITO DE AYACUCHO"**, presentado por la Bachiller **QUISPE MIRANDA, MARISA OLINDA**.
2. Los resultados de la evaluación concluyen que la Tesis en mención tiene un **ÍNDICE DE SIMILITUD DE 23%** (cumpliendo con el artículo 35 del Reglamento de Grado de Bachiller y Título Profesional UPCI aprobado con Resolución N° 373-2019-UPCI-R de fecha 22/08/2019).
3. Al término análisis, la Bachiller en mención **PUEDE CONTINUAR** su trámite ante la facultad, por lo que el resultado del análisis se adjunta para los efectos consiguientes

Es cuanto hago de conocimiento para los fines que se sirva determinar.

Atentamente,



MG. HERMOZA OCHANTE, RUBEN EDGAR
Universidad Peruana de Ciencias e Informática
Docente Operador del Programa Turnitin

Adjunto:

**Resultado de similitud*

DEDICATORIA

Esta tesis esta dedicado a mi familia por su gran apoyo incondicional.

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a la UPCI, por brindarme los espacios y recursos necesarios para desarrollar este proyecto.

INDICE

INFORME DE SIMILITUD	2
DEDICATORIA.....	3
AGRADECIMIENTO	4
INDICE.....	5
INDICE DE TABLAS	7
RESUMEN	8
ABSTRACT	9
I. INTRODUCCIÓN	10
1.1. Realidad problemática	11
1.2. Planteamiento del problema.....	12
1.3. Hipótesis de la Investigación	13
1.4. Objetivos de la investigación.....	14
1.5. Variables y Dimensiones e Indicadores.....	14
1.6. Justificación del estudio.....	17
1.7. Antecedentes Nacionales e internacionales	18
1.8. Marco Teórico.....	35
1.9. Definición de términos básicos.....	37
II. METODO	38
2.1. Tipo y diseño de investigación	38
2.2. Población y Muestra	39
2.3. Técnicas para la recolección de datos.....	40
2.4. Validez y confiabilidad de instrumentos	40

2.5. Procesamiento y análisis de datos.....	40
2.6. Aspectos éticos	41
III. RESULTADOS	42
3.1. Resultados descriptivos.....	42
IV. DISCUSIÓN.....	58
V. CONCLUSIONES	59
VI. RECOMENDACIONES	60
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	61
ANEXOS	63
Anexo 1. Matriz de consistencia.....	63
Anexo 2. Instrumento de recolección de datos	64
Anexo 3. Base de datos.....	65
Anexo 5. Autorización de publicación en repositorio	69

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Registro de compras del restaurante EL RINCON</i>	42
Tabla 2. <i>Registro de ventas del restaurante EL RINCÓN</i>	43
Tabla 3. <i>Ingreso al restaurante EL RINCON</i>	44
Tabla 4. <i>Costo del buffet el soles y dólares</i>	45
Tabla 5. <i>Pago por concepto de personal</i>	46
Tabla 6. <i>Pago por concepto en gastos administrativos</i>	47
Tabla 7. <i>Compras de insumos y otras adquisiciones en el RINCON</i>	48
Tabla 8. <i>Compras de insumos y otras adquisiciones en el RINCON</i>	49
Tabla 9. <i>Compras de insumos y otras adquisiciones en el RINCON</i>	50
Tabla 10. <i>Compras de insumos y otras adquisiciones en el RINCON</i>	51
Tabla 11. <i>Compras de insumos y otras adquisiciones en el RINCON</i>	52
Tabla 12. <i>Compras de insumos y otras adquisiciones en el RINCON</i>	53
Tabla 13. <i>POR LA VENTA DE PRODUCTOS, INSUMO Y ADQUISICIONES EN “EL RINCON”</i>	55
Tabla 14. <i>ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA DEL RINCÓN</i>	57

RESUMEN

En la industria de la gastronomía y Perú, una gestión financiera efectiva y una planificación estratégica son esenciales para aumentar la rentabilidad y la sostenibilidad de los negocios en estos sectores clave de la economía peruana. La adecuada estimación y gestión de costos son pilares clave para optimizar la rentabilidad del negocio y la eficiencia operativa, ya que permiten identificar áreas de mejora, controlar gastos y tomar decisiones informadas para maximizar los beneficios a largo plazo. Además, existe una correlación positiva entre la rentabilidad financiera y la liquidez corriente en las empresas del sector industrial, lo que resalta la importancia de mantener un equilibrio adecuado entre la rentabilidad y la disponibilidad de recursos líquidos. Una gestión financiera adecuada y una liquidez suficiente son factores clave para mejorar el rendimiento financiero y la competitividad de una empresa en un entorno bursátil dinámico y desafiante.

En el ámbito de la optimización de los costos indirectos emerge como una recomendación crucial para garantizar la viabilidad financiera y el éxito a largo plazo de los negocios. Controlar eficientemente los gastos indirectos, que suelen representar una parte significativa del costo total del servicio, permite mantener su rentabilidad, competitividad y capacidad para ofrecer servicios de calidad a sus clientes, fortaleciendo así su posición financiera y operativa en el mercado

ABSTRACT

In the gastronomy and hospitality industry in Peru, effective financial management and strategic planning are essential to increase profitability and sustainability of businesses in these key sectors of the Peruvian economy. Adequate cost estimation and management are key pillars to optimize business profitability and operational efficiency, as they help identify areas for improvement, control expenses, and make informed decisions to maximize long-term benefits. Furthermore, there is a positive correlation between financial profitability and current liquidity in industrial sector companies, highlighting the importance of maintaining a proper balance between profitability and availability of liquid resources. Proper financial management and sufficient liquidity are key factors to enhance financial performance and competitiveness of a company in a dynamic and challenging market environment.

In the industry, optimizing indirect costs emerges as a crucial recommendation to ensure financial viability and long-term success of businesses. Efficiently controlling indirect expenses, which often represent a significant portion of the total service cost, allows to maintain profitability, competitiveness, and the ability to offer quality services to their customers, thus strengthening their financial and operational position in the market.

I. INTRODUCCIÓN

En un entorno empresarial cada vez más competitivo y globalizado, la gestión eficaz de costos se ha convertido en un factor crítico en el éxito y la rentabilidad de las empresas en sectores clave como la gastronomía. La correcta estimación de costes, la planificación financiera estratégica y el control efectivo de los costes directos e indirectos son aspectos esenciales que inciden directamente en la viabilidad y sostenibilidad de las empresas de estos sectores. En este contexto, la correlación entre la rentabilidad financiera y la liquidez corriente de las empresas del sector industrial pone de relieve la importancia de mantener un adecuado equilibrio entre la rentabilidad y la disponibilidad de recursos líquidos. Asimismo, optimizar los costes fijos del negocio para la rentabilidad y competitividad a largo plazo. Por lo tanto, es fundamental comprender y aplicar buenas prácticas financieras, análisis de costos detallados y estrategias de gestión efectivas para aumentar la rentabilidad, mejorar la eficiencia operativa y garantizar el crecimiento empresarial sostenible en la industria de la gastronomía empresarial actual.

1.1. Realidad problemática

Actualmente, las empresas a nivel mundial se enfrentan a un entorno empresarial cada vez más competitivo y globalizado. Para destacar en el mercado, es necesario no solo ofrecer productos o servicios de calidad, sino también realizar análisis innovadores de los costos de producción. Una estimación de costos detallada es esencial para que la gerencia pueda tomar decisiones efectivas.

El auge gastronómico en Perú ha posicionado al país como un destino turístico destacado, especialmente en el ámbito de la gastronomía. Esta tendencia ha generado una mayor oferta turística en gastronomía, creando oportunidades lucrativas para empresarios e inversores. La rentabilidad de este tipo de negocios es significativa, permitiendo obtener ganancias considerables en comparación con la inversión inicial.

Desde el punto de vista contable, la rentabilidad se evalúa en dos niveles: la rentabilidad económica, que mide la capacidad de los activos para generar valor independientemente de su financiamiento, y la rentabilidad financiera, que refleja el rendimiento de los fondos propios y los logros de la empresa.

En la ruta Ayacucho, Restaurante El Rincón, ubicado en la ciudad de Ayacucho en el Departamento de Huamanga, es una empresa de comida. Un restaurante es diseñado para atender a todas las personas y ahora es líder del mercado. Sin embargo, el mayor desafío es que los cálculos de costos son incorrectos, lo que resulta en una reducción de la rentabilidad a pesar de los precios de venta más altos.

La baja rentabilidad se origina en la falta de un enfoque contable adecuado en la determinación de costos de servicio. La contabilidad se lleva a cabo de manera externa, donde el contador se limita a revisar los comprobantes de compra y venta para cumplir con las

obligaciones fiscales, sin contribuir con sus conocimientos contables en la determinación de costos. Esta situación dificulta que la gerencia tome decisiones efectivas para mejorar la rentabilidad de la empresa.

Las condiciones anteriores conducen a una gestión ineficiente de los recursos de la empresa, lo que a su vez conduce a una disminución de su rentabilidad financiera. Esto resultó en una incapacidad para apreciar el valor total de las ganancias netas y un capital de trabajo disponible limitado, lo que obstaculizó la capacidad de la empresa para cubrir los gastos durante la crisis del turismo y reinvertir las ganancias en la expansión de los restaurantes. La continuación de tal situación puede generar desviaciones de los resultados esperados de la empresa, que pueden mitigarse mediante una adecuada gestión de los recursos y una adecuada evaluación de los costos del servicio para lograr un desempeño óptimo. Al analizar su rentabilidad financiera, la empresa podrá evaluar su capacidad para obtener ganancias y tomar las decisiones correctas para impulsar eficazmente su crecimiento financiero.

Basándonos en lo mencionado anteriormente, el objetivo de esta investigación es resolver los problemas identificados y desarrollar una propuesta que sea beneficiosa para la empresa objeto de estudio.

1.2. Planteamiento del problema

1.2.1. Problema General

¿Cuál es el proceso para calcular los costos de los servicios y cuál es la rentabilidad financiera del Restaurante El Rincón en el Distrito de Ayacucho, ¿Provincia de Huamanga, en el año 2023?

1.2.2. Problemas específicos

¿Cuál es el proceso para calcular los costos de servicio del Restaurante El Rincón en el Distrito de Ayacucho, Provincia de Huamanga, durante el año 2023

¿Cuál es el rendimiento financiero del Restaurante El Rincón en el Distrito de Ayacucho, provincia de Huamanga, durante el año 2023?

1.3. Hipótesis de la Investigación

1.3.1. Hipótesis General

Los costos de operación y la rentabilidad financiera del restaurante "El Rincón" en el Distrito de San Ayacucho, Provincia de Huamanga - Ayacucho en el año 2023 se establecen de manera práctica y experimental, sin seguir un enfoque contable específico. Esta forma de determinar los costos y la rentabilidad se basa en la experiencia comercial adquirida a lo largo de los últimos años.

1.3.2. Hipótesis Especifico

- Los costos de operación se establecen de manera experimental en el restaurante "El Rincón" en el Distrito de Ayacucho, Provincia de Huamanga - Ayacucho en el año 2023.
- La rentabilidad económica en el restaurante "El Rincón" en el Distrito de Ayacucho, Provincia de Huamanga - Ayacucho en el año 2023.

1.4. Objetivos de la investigación

1.4.1. Objetivo General

Calcular los costos de servicio y evaluar la rentabilidad financiera del Restaurante El Rincón en el Distrito de Ayacucho, Provincia de Huamanga, durante el año 2023.

1.4.2. Objetivo Especifico

Calcular los gastos asociados con la prestación de servicios en el Restaurante El Rincón ubicado en el Distrito de Ayacucho, Provincia de Huamanga, durante el año 2023.

Evaluar el rendimiento financiero del Restaurante El Rincón en el Distrito de Ayacucho, Provincia de Huamanga, durante el año 2023.

1.5. Variables y Dimensiones e Indicadores

Variable 1:

Costos de servicio

Variable 2:

Rentabilidad Financiera

Operalización de variables

Variables	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores
Costos de servicio	Los costos de servicio se refieren a los gastos financieros necesarios para brindar servicios a los clientes. Estos incluyen todos los recursos utilizados para producir y prestar servicios, como mano de obra, materiales, equipos, instalaciones y otros gastos relacionados. Estos costes son fundamentales para determinar el precio de los servicios y garantizar la rentabilidad de la empresa que los presta. (Zeballos,2013).	El costo de un servicio se calcula sumando los costos directos e indirectos asociados con la producción y prestación de un servicio en particular. Esto incluye costos laborales directamente relacionados con la prestación de servicios, materiales utilizados, costos de mantenimiento de equipos, costos generales de operación y todos los demás costos asociados con la prestación de los servicios relevantes	Costos Directos	-Insumos utilizados en la producción de un bien o servicio. -Persona empleada en la producción o prestación de servicios. - Cargos no directamente atribuibles a un producto o servicio específico - Equipos de cocina
			Costos Indirectos	- Factura de servicios públicos de agua y electricidad - Costos asociados con la contratación de personas para el negocio. - Costos relacionados con las actividades financieras y administrativas de la empresa -Costos de producción que no pueden atribuirse directamente a un producto específico. -Artículos adicionales o gastos diversos no

				especificados anteriormente.
Rentabilidad Financiera	La rentabilidad financiera se refiere a la capacidad de un negocio o inversión para generar beneficios o utilidades asociadas a los recursos financieros invertidos. Es una métrica clave para medir la eficacia con la que una empresa utiliza sus activos para generar beneficios. La rentabilidad económica suele calcularse como el rendimiento obtenido respecto a la inversión inicial o al activo total de la empresa. Es un indicador importante para inversores y accionistas porque les proporciona información sobre la capacidad de la empresa para generar beneficios de sus operaciones y activos. Una rentabilidad financiera sólida es esencial para la sostenibilidad y el crecimiento a largo plazo de una empresa.	La relación entre el estado de situación financiera (ESF) y el estado de resultados (ER) se refiere a la relación entre la situación financiera de una empresa (ESF) en un momento dado (ESF) y su desempeño financiero (ER) durante un período determinado. Este índice es esencial para comprender la situación financiera y el desempeño financiero de una empresa.	Estado de Situación Financiera - ESF	Rentabilidad del Activo- ROA
			Estado de Resultados- ER	Rentabilidad Neta del Patrimonio - ROE

1.6. Justificación del estudio

En el turismo la gastronomía juega un papel esencial, donde los restaurantes son la base del alojamiento y restauración de los turistas. Especialmente en restaurantes donde se requieren grandes cantidades de comida para satisfacer la demanda turística, esto resalta la importancia de calcular correctamente los costos del servicio. Esta calificación no sólo tiene un impacto positivo en las empresas involucradas, sino que también beneficia a la sociedad al brindar a los turistas la mejor comida. Un conocimiento profundo del proceso de costeo del servicio es fundamental para mejorar la rentabilidad financiera del restaurante Parador Turístico Feliphon. Utilizando este análisis, se puede determinar un precio de venta apropiado para respaldar la rentabilidad del negocio. Al implementar una gestión de costos efectiva y precios correctos, los restaurantes pueden optimizar su rentabilidad y brindar un servicio de calidad que satisfaga tanto a los clientes como al negocio.

1.7. Antecedentes Nacionales e internacionales

García (2020) En su investigación titulada "Costos de Servicio para la Creación de un Restaurante de Comida a base de Productos Orgánicos en la Parroquia Ayacucho de la Ciudad de Guayaquil", realizada en la Universidad Politécnica Salesiana Ecuador como parte de su trabajo de grado para obtener el título de Ingeniería Comercial con mención en Marketing, tenía como objetivo principal dar a conocer los costos de servicio necesarios para establecer un restaurante de comida orgánica en la Parroquia Ayacucho de Guayaquil.

Las conclusiones de esta investigación manifestaron que el sector de los restaurantes continúa expandiéndose en el mercado nacional aunque muchos de ellos carecen de los conocimientos fundamentales en áreas como planificación, marketing y finanzas, lo que motiva a buscar una mayor tecnificación. Asimismo, se identificó un mercado potencial significativo en el ámbito de la alimentación, donde los ecuatorianos activos económicamente buscan opciones de desayuno y almuerzo cerca de sus lugares de trabajo, priorizando la calidad de los productos a pesar de los costos, demostrando así una inversión en su salud según la investigación de mercado realizada.

Phala (2021) en su investigación titulada "Gestión de Costos de Servicio y Rentabilidad e Inversiones Latino S.A. - Tierra Mística Qalasaya de la ciudad de Puno, periodos 2009-2010", realizada en la Universidad Nacional del Altiplano como parte de su tesis de pregrado para obtener el título de Contador Público, tuvo como objetivo general analizar el impacto de los costos de prestación de servicios en la rentabilidad Inversiones

Latino S.A. Tierra Mística Qalasaya en Puno, proponiendo un modelo adecuado de costos de prestación de servicios.

Las conclusiones que se hicieron de este estudio revelaron que al analizar la aplicación de costos en Tierra Mística Qalasaya de Puno, se identificó la estructura de costos del por tres elementos principales. En el año 2009, el costo total del servicio de hospedaje fue de s/764,636.79, con los materiales directos representando el 17.09% del costo total, la mano de obra directa el 18.52%, y los gastos indirectos el 64.34%. En el año 2010, el costo total aumentó a s/967,529.63, con los insumos directos representando el 19.57%, la mano de obra el 14.64%, y los gastos indirectos el 65.80%. En ambos años, los gastos indirectos fueron el componente con mayor porcentaje en el costo total del servicio, destacando su importancia en la gestión de costos.

Contreras (2021) realizó el estudio “Rentabilidad financiera y liquidez corriente de empresas del sector industrial cotizadas en la Bolsa de Valores de Lima, 2020-2021” como parte de su tesis de licenciatura para el título de Contador Público de la Universidad del Perú y el objetivo general es determinar la relación entre la rentabilidad financiera de las empresas industriales listadas en la Bolsa de Valores de Lima y la liquidez corriente en el periodo 2020-2021. Al evaluar y analizar los resultados obtenidos, se concluyó que existe una correlación entre la rentabilidad financiera y la liquidez actual de las empresas del sector industrial que cotizan en la Bolsa de Valores de Lima en el período de tiempo mencionado. Además, según la distribución de las empresas por nivel de rentabilidad económica, el 30% de las empresas que cotizan en la Bolsa de Valores de Lima se encuentran en un nivel bajo, el 41% en un nivel medio y el 29% en un nivel alto.

Un estudio realizado por Mendoza & Apaza (2022) en la Universidad de los Andes en Cusco se centró en el análisis del sistema de costos y su impacto financiero en la gestión de la cadena de restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomas S.A.C” en la ciudad del Cusco. , la cadena de restaurantes enfrentó desafíos en la gestión del sistema de costos porque los precios de los alimentos no reflejaban la situación real, lo que afectó la rentabilidad y competitividad de la empresa. En la nueva redacción, se podrá expresar de la siguiente manera:

La cadena de restaurantes "Inversiones Grupo Don Tomas S.A.C" enfrenta dificultades en el manejo de costos debido a que los precios actuales de los alimentos no reflejan con precisión los costos reales. Por tanto, es imperativo idear un sistema de costes eficaz que mejore la eficiencia administrativa y financiera para que las cadenas de restaurantes puedan mejorar su rentabilidad y competitividad en el mercado gourmet.

1.7.1. Bases legales

Ley N° 26887 Ley General de Sociedades

Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada

Artículo 283.- Definición y responsabilidad

En una sociedad de responsabilidad limitada, el capital se divide en acciones iguales, acumulables e indivisas, que no pueden emitirse como acciones ni incluirse en valores.

Además, el número de socios no podrá exceder de veinte, y no responden personalmente de las obligaciones sociales.

Artículo 284-. Denominación

Una sociedad de responsabilidad limitada puede tener un nombre, pudiendo también utilizar un nombre abreviado que debe indicar “Sociedad comercial de responsabilidad limitada” o su abreviatura “S.R.L.”.

Artículo 285.- Capital social

El capital social de la empresa se forma a partir de las aportaciones de capital de los socios. Al momento de constitución de la empresa, al menos el 25% del capital de cada acción debe estar pagado a nombre de la empresa y depositado en un banco o institución financiera del sistema financiero estatal.

Artículo 286.- Formación de la voluntad social

Las decisiones de la sociedad están determinadas por la voluntad de los socios propietarios de la mayoría de las acciones. Las normas especifican cómo debe expresarse este deseo y pueden prescribir cualquier medio para garantizar su autenticidad. Sin embargo, se requiere una asamblea general si lo solicitan socios que representen al menos una quinta parte de las acciones.

Artículo 287.- Administración: gerentes

La dirección de la empresa es realizada por uno o más administradores (sean socios o no), quienes representan a la empresa en todo lo relacionado con su objeto. Estos ejecutivos no pueden participar en negocios similares para sus propios objetivos o los de otros objetivos de la empresa. Tienen facultades generales y especiales de representación legal por mero nombramiento. Los consejeros podrán ser removidos por acuerdo de la mayoría del capital

social, salvo que su nombramiento sea condición del acuerdo social, en cuyo caso sólo podrán ser removidos legítimamente por mala fe, negligencia o incumplimiento de sus funciones.

Artículo 288.- Obligaciones de los gerentes

Los administradores son responsables ante la empresa de cualquier pérdida o daño causado por mala fe, abuso de autoridad o negligencia grave. Para que una empresa sea legalmente responsable ante la dirección, debe recibir la aprobación previa de la mayoría de los accionistas.

Artículo 289.- Expiración de la responsabilidad

La responsabilidad civil del administrador termina dos años después de su acción o inacción, esto no afecta la responsabilidad penal y posible indemnización. En cuanto al reglamento de restaurantes, específicamente en el artículo 16, se establece que los restaurantes de tres, cuatro o cinco puestos pueden postular a "restaurantes turísticos" si cumplen ciertas condiciones, por ejemplo, estar ubicados en un edificio declarado patrimonio nacional. patrimonio cultural. Una especialidad que se centra principalmente en la cocina regional o peruana, con salas que exhiben permanentemente muestras de la cultura peruana y ofrecen espectáculos etnofolclóricos.

1.7.2. Bases teóricas

1.7.2.1. Concepto de costos

El término costo tiene dos significados básicos: primero, se refiere a la cantidad de esfuerzo y recursos invertidos en producir algo. En segundo lugar, se refiere a lo que se sacrifica o se renuncia, no a la elección. La primera acepción se refiere a los aspectos técnicos de la producción, conocidos como costos de inversión, mientras que la segunda acepción se

refiere a las posibles consecuencias económicas, conocidas como costos de reposición. Desde una perspectiva económica, los costos pueden medirse en términos de valor real o dinero. Los costos reales incluyen esfuerzo, sacrificio y espera, mientras que los costos monetarios se refieren a la cantidad de dinero gastada para producir algo. Los costos reales se pueden medir en términos físicos o psicológicos, mientras que los costos monetarios se miden en unidades

El costo se define como la inversión total en factores involucrados en la producción y comercialización de un producto o el desarrollo de una función. El costo de oportunidad es la pérdida de beneficios de otras alternativas al elegir una alternativa en particular. Es la ventaja que se pierde al renunciar a la siguiente mejor opción al elegir un curso de acción particular. (Cárdenas, 2012)

1.7.3. Clasificación de costos

1.7.3.1. De acuerdo con la función que desarrollan en la empresa

Costos de Fabricación: Se refiere a los costos que implica transformar las materias primas en productos terminados.

Costos de Materias Primas: Representan los costos del producto asociados a las materias primas.

Costos laborales: corresponden a los costos de participación directa en cambios de producto.

Costos indirectos de fabricación: Son los costos asociados al cambio de producto, excluyendo materias primas y mano de obra directa.

Costos de distribución o venta: incluyen los gastos asociados con llevar un producto o servicio al mercado.

Costos administrativos: surgen del área administrativa e incluyen gastos como salario, teléfono y gastos de oficina. (Isidro, 2012)

1.7.3.2. De acuerdo a la identificación con las actividades productivas de la empresa

Costos directos. Son aquellos costos que se pueden asociar directamente con las órdenes de producción o con los centros de costos.

Materia prima directa: Es el componente esencial de la producción que está directamente vinculado con la fabricación.

Materiales directos: Otro componente del costo de producción, caracterizado por su relación directa con el producto.

Mano de obra directa: Es el componente directo del proceso de fabricación que incluye los salarios del personal involucrado.

Costos indirectos: Estos costos no pueden vincularse directamente a las órdenes de producción ni a los centros de costos de la empresa.

Salarios de profesionales y técnicos: Es un componente indirecto de los costos de producción y está formado por los salarios de las personas empleadas en el área de producción.

Mano de obra indirecta: Se refiere a los costos que consisten en salarios de los trabajadores que apoyan el proceso de producción.

Materiales indirectos: Son elementos de los costos de producción que no están directamente relacionados con el producto.

Contribuciones Sociales: Incluye las contribuciones que pagan los empleadores a determinadas organizaciones para prestar servicios a sus empleados.

Derechos sociales: Son los costos indirectos de producción relacionados principalmente con la compensación por el tiempo de servicio.

Depreciación: Representa los costos indirectos de producción derivados del desgaste o deterioro de las maquinarias, equipos o dispositivos utilizados en el proceso productivo.

Costos de producción: Son los gastos o sacrificios que implica el proceso de producción. (Isidro, 2012)

De acuerdo al tiempo de cálculo, los costos se pueden clasificar en:

Los costos históricos son costos que se registran de acuerdo con los principios contables y las normas contables internacionales y se utilizan como punto de referencia para la contabilidad financiera. Por otro lado, los costos predeterminados son costos estimados antes de que se produzcan los bienes o se proporcionen los servicios.

De acuerdo con el comportamiento del costo, puede ser:

Los costos fijos se refieren a costos que se mantienen en un nivel constante durante todo el proceso de producción u operación y tienden a disminuir a medida que aumenta la producción, lo que se refleja en los costos fijos unitarios. Estos costos están relacionados con las capacidades de control, las operaciones realizadas y el volumen de producción asociado.

Según Kohler, los costos variables son gastos operativos que varían directamente (y a veces proporcionalmente) con el volumen de ventas, el volumen de producción, los recursos utilizados, la utilización de la capacidad u otros indicadores de desempeño. Isidro (2012) considera que estos costos son proporcionales a la actividad en el área bajo control de la administración y relacionada con el negocio.

Dependiendo del tipo de toma de decisiones, los costos se pueden dividir en las siguientes categorías:

Los costos relevantes son costos futuros esperados que son comparables y necesarios para tomar una decisión. Por otro lado, los costos irrelevantes son costos pasados o históricos que ya no son relevantes para la decisión (Isidro, 2012)

De acuerdo con el tipo de sacrificio en que se ha incurrido:

Los costos desembolsables son aquellos que requieren un desembolso de efectivo y pueden registrarse en la contabilidad debido a esta salida de dinero. Por otro lado, los costos de oportunidad surgen al tomar una decisión y implican renunciar a otras alternativas que podrían haber sido consideradas en la toma de esa decisión.

Según la variación causada por un aumento o disminución en la actividad:

El costeo diferencial es un aumento o disminución en el costo total o cualquier componente del costo causado por un cambio en las operaciones de una empresa.

Si estos costos diferenciales están asociados con ventas reducidas, se denominan costos decrementales. Los costos incrementales, por otro lado, son costos incurridos debido a cambios en los costos debido al crecimiento de las operaciones u operaciones comerciales.

De acuerdo con su relación a una disminución de actividades

Los costos evitables son aquellos costos que son atribuibles únicamente a un producto o departamento y, por lo tanto, desaparecerían si ese producto o departamento fuera discontinuado. Por otro lado, los costos inevitables son costos que no se pueden eliminar incluso si el departamento o producto se retira de la empresa (Isidro, 2012).

1.7.4. Costos de servicio:

Los costos de los servicios incluyen todos los recursos utilizados para producir bienes o servicios. Incluye la evaluación de la mano de obra, materiales, equipos, instalaciones y

otros elementos necesarios para brindar el servicio y por lo tanto forma parte del costo total del servicio (Zeballos, 2013).

Para determinar el costo de los servicios es importante considerar lo establecido en el artículo 19 de la NIC 2: Inventarios, que establece que si el proveedor del servicio posee inventarios, deberá valorarlos con base en el costo de producción. Estos costos incluyen principalmente mano de obra y otros costos de personal directamente relacionados con la prestación de servicios, como costos de supervisión y otros gastos generales atribuibles (Isidro, 2012).

1.7.4.1.Objetivos de los costos de servicio

- La tarifa de servicio se utiliza para los siguientes propósitos:
- Establecer referencias para determinar precios de venta y desarrollar estrategias de gestión.
- Simplifique la toma de decisiones.
- Monitorear la efectividad de las operaciones.
- Apoyar la planificación, seguimiento y gestión de la empresa.

1.7.4.2.Estructura de los costos de servicio

La estructura de costos de los servicios se refiere a la forma en que se asignan y clasifican los costos en la prestación de los servicios. Esta estructura puede variar según el tipo de servicio prestado, pero generalmente incluye los siguientes elementos clave:

Costos Variables: Estos costos son proporcionales al volumen de servicios prestados. Por ejemplo, materiales utilizados para prestar servicios, salarios por hora de los trabajadores, etc. Costos Fijos: Estos costos siguen siendo los mismos independientemente de la cantidad de

servicios prestados. Estos incluyen alquiler de locales, servicios públicos, salarios del personal administrativo y otros gastos. Costos directos: Son costos que son directamente atribuibles a la prestación de un servicio en particular. Por ejemplo, materiales utilizados para un servicio particular. Costos indirectos: estos costos no se pueden atribuir directamente a un servicio específico, sino que contribuyen al funcionamiento general del negocio. Estos incluyen gastos generales como publicidad y mantenimiento de equipos. Costos laborales: Incluye salarios y beneficios para quienes participan directamente en la prestación de servicios. Costo de Materiales: Incluye materiales e insumos utilizados para brindar los servicios. Costos de equipos: incluye costos relacionados con el mantenimiento y desgaste de los equipos utilizados para brindar los servicios. Estos son algunos elementos comunes que conforman la estructura de costos de los servicios. Comprender y gestionar eficazmente estos costos es esencial para garantizar la rentabilidad y la eficiencia de la prestación de servicios.

1.7.4.3. Elementos básicos del costo y de los precios de servicios

Dado que el precio de un servicio se calcula sumando los costos involucrados y la utilidad esperada, es esencial identificar de manera precisa todos los costos atribuibles al negocio y asignarlos correctamente. La utilidad agregada al costo total representa el rendimiento anticipado por la empresa, permitiendo cubrir gastos generales, inversiones futuras y generar beneficios para el negocio.

1.7.5. Costos Indirectos

Los costos indirectos son gastos que no pueden atribuirse directamente a un producto o servicio específico, pero que contribuyen al funcionamiento general de la empresa.

Estos costos no están directamente relacionados con la producción de un producto específico o la prestación de servicios, pero son necesarios para el mantenimiento de la actividad económica. Algunos ejemplos comunes de costos indirectos son los gastos fijos como el alquiler de oficinas, servicios públicos, seguros, depreciación de activos fijos, salarios de ejecutivos, publicidad y marketing, etc. Los costos indirectos son importantes al calcular los costos totales de producción y determinar el precio de venta de un producto o servicio porque afectan la rentabilidad y las decisiones comerciales.

1.7.5.1. Clasificación

Los costos de una empresa se pueden dividir en diferentes categorías según su comportamiento en relación con los niveles de actividad. Los tipos de costos indirectos, costos fijos, costos variables y costos mixtos son los siguientes:

Definición: Los costos indirectos son costos que no se pueden atribuir directamente a un producto o servicio específico, pero que contribuyen al funcionamiento general del negocio. Por ejemplo: gastos generales como alquiler de oficinas, servicios públicos, seguros, depreciación de activos fijos, salarios administrativos, publicidad y marketing, etc. Costes fijos:

Los costos fijos se refieren a costos que no cambian con el nivel de producción o ventas de la empresa. Por ejemplo: alquiler de planta, salarios de gestión, seguros, depreciación de activos fijos. Costos variables:

Los costos variables varían directamente con el nivel de actividad empresarial. Por ejemplo: materiales directos, mano de obra directa, comisiones de ventas, materias primas.

Costos mixtos:

Los costos mixtos constan de componentes fijos y variables. Por ejemplo: costos de entrega (parte fija y parte variable), costos de mantenimiento de equipos (parte fija más parte variable durante la vida útil).

1.7.6. Costos Directos

Los costos directos son costos que son directamente atribuibles a la producción de bienes o servicios específicos. Estos costos son fáciles de identificar y pueden atribuirse directamente a un producto o servicio específico. Los costos directos generalmente se refieren a materias primas, mano de obra directa y otros recursos utilizados directamente para producir un bien o proporcionar un servicio.

1.7.7. La relación entre costo y gasto

La relación entre costos y gastos en un entorno empresarial se define como:

Costo: Se refiere al valor monetario de los recursos utilizados para producir bienes o prestar servicios. Los costos están directamente relacionados con la producción de un producto o la prestación de un servicio específico. Los costos se dividen en costos directos e indirectos, que son parte integral del proceso de producción. Gastos: Por otro lado, los gastos son los gastos incurridos durante la operación del negocio que no pueden recuperarse. Los gastos están relacionados con el uso de recursos necesarios para el mantenimiento de la actividad económica. Los gastos incluyen alquiler, salarios, servicios públicos, publicidad y más.

1.7.8. Rentabilidad

(Eslava, 2016) La rentabilidad es un indicador financiero clave que determina la capacidad de una empresa para obtener ganancias en relación con su inversión o activos. Es un aspecto importante a la hora de evaluar la eficiencia y viabilidad financiera de la empresa. La rentabilidad a menudo se expresa como un porcentaje y se puede calcular de diferentes maneras, como el retorno de la inversión (ROI), el retorno de los activos (ROA) o el retorno del capital (ROE). La alta rentabilidad indica que la empresa está obteniendo ganancias significativas en relación con los costos y los activos, lo que indica eficiencia y éxito financiero. Por otro lado, la baja rentabilidad puede ser síntoma de problemas de gestión, ineficiencias operativas o una estructura de costos desfavorable.

Análisis de la rentabilidad financiera

El análisis de la rentabilidad financiera es un proceso fundamental para evaluar la eficiencia y el desempeño financiero de una empresa. El análisis incluye la capacidad de la empresa para obtener ganancias en relación con sus activos, capital y ventas. Algunos aspectos clave a considerar al analizar la rentabilidad financiera son:

Margen de beneficio: se calcula dividiendo el beneficio neto entre los ingresos totales, mostrando el porcentaje de cada venta que se traduce en beneficio neto.

Retorno de la Inversión (ROI): Es una medida que muestra la rentabilidad de una inversión en comparación con su costo. Se calcula dividiendo el beneficio neto por los costes de inversión.

Retorno sobre los activos (ROA): la capacidad de una empresa para obtener ganancias sobre sus activos totales. Se calcula dividiendo el beneficio neto por los activos totales.

Retorno sobre el Patrimonio (ROE): Indica la rentabilidad generada por los accionistas en relación con el

capital invertido. Se calcula dividiendo los ingresos netos por los activos netos. Análisis de ratios financieros: implica evaluar ratios clave como ratios de liquidez, ratios de endeudamiento y ratios de eficiencia para proporcionar información detallada sobre la posición financiera de una empresa. Comparación de industrias: es importante comparar la rentabilidad de una empresa con otras empresas de la misma industria para medir su desempeño relativo.

1.7.8.1. Análisis de la Rentabilidad económica

El análisis de la rentabilidad económica es un proceso clave para evaluar la eficiencia y los beneficios financieros de una empresa. Este análisis se centra en la capacidad de una empresa para obtener ganancias en relación con sus activos totales y su estructura de costos. Algunos aspectos importantes a considerar al analizar la rentabilidad financiera son:

Rentabilidad económica (ER): la rentabilidad económica es una medida de la eficiencia con la que una empresa utiliza sus activos para generar ganancias. Se calcula dividiendo el beneficio operativo por los activos totales de la empresa. Análisis del desempeño operativo: evaluación de la capacidad de una empresa para generar ganancias a partir de la actividad económica, excluyendo costos financieros e impuestos. Evaluación de la eficacia de la utilización de activos: analiza cómo una empresa utiliza sus activos para ganar valor e identifica áreas donde se puede mejorar la gestión de activos. Comparación con períodos anteriores: La comparación de la rentabilidad financiera actual con la rentabilidad financiera del período anterior es importante para evaluar la evolución del desempeño financiero de la empresa. Análisis de tendencias: explore tendencias en rentabilidad financiera a lo largo del

tiempo para identificar patrones y tomar decisiones estratégicas basadas en análisis históricos. (Eslava, 2016)

1.7.9. Los restaurantes

Un restaurante es un establecimiento comercial que prepara alimentos y bebidas y brinda servicios a los clientes por una tarifa. El restaurante ofrece una variedad de opciones gastronómicas, que incluyen cenas elegantes, menús especiales, bebidas, postres y otros servicios relacionados con la comida. Los restaurantes varían en tamaño, estilo, tipo de cocina y ambiente, y pueden especializarse en diferentes tipos de cocina como local, internacional, gourmet, comida rápida, vegetariana, etc. cocina. Los restaurantes suelen contar con un equipo de cocina que prepara la comida y camareros. clientes y podrán ofrecer servicios adicionales como catering, entrega a domicilio, reservas para eventos especiales, etc. Los restaurantes son lugares populares para socializar, celebrar ocasiones especiales, reunirse con amigos o familiares o simplemente disfrutar de una comida fuera.

1.7.9.1.La clasificación de los restaurantes

Los restaurantes se pueden clasificar en diferentes categorías según varios criterios como tipo de cocina, servicios, ambiente, precio, etc. A continuación, se muestran algunas categorías de restaurantes comunes.

Según el tipo de comida:

Restaurante gastronómico local: ofrece platos típicos de la región o país. Restaurante de cocina internacional: ofrece platos de todo el mundo. Restaurante Gourmet: Centrado en

platos finos y de alta calidad. Restaurantes de comida rápida: sirven comida rápida y fácil de preparar. **En base a los servicios prestados:**

Restaurante de servicio completo: Se brinda servicio de mesa y los camareros atienden a los clientes. Cafetería: Los clientes se sirven ellos mismos en el mostrador o cafetería. Restaurantes de comida para llevar: prepare comidas para llevar.

Restaurantes de comida rápida: Sirven comida rápida para consumo en el lugar o para llevar.

Dependiendo del entorno:

Restaurante informal: El ambiente es informal y relajado. Comedor formal: ambiente elegante y sofisticado. Restaurante temático: decorado según una temática determinada. Por precio:

Restaurantes de lujo: ofrecen platos únicos y precios más elevados. Restaurante de precio medio: precios asequibles y buena calidad. Restaurantes económicos: precios asequibles y opciones económicas. Según el Mayor:

Restaurante de pescado: se especializa en platos de mariscos. Restaurante vegetariano: ofrece platos vegetarianos y veganos. Restaurante grill: se especializa en parrilladas.

1.7.10. Datos del restaurante

Nombre Comercial: El rincón Turístico

Actividad: Restaurante turístico, bares y cantinas

Comprobantes, boletas, facturas, Liquidación de compra

Omissiones Tributarias: Renta 5° categoría - ESSALUD - SNP-LEY 19990 - IGV - Renta 3° categoría

MISION

Nuestra misión es deleitar a nuestros comensales con una fusión de sabores auténticos y creativos, en un ambiente acogedor que refleje la riqueza cultural de nuestra región. Nos comprometemos a ofrecer un servicio impecable, ingredientes frescos y de calidad, y a superar las expectativas de nuestros clientes, convirtiendo cada visita en una experiencia memorable y enriquecedora.

VISION

Ser reconocidos como el destino gastronómico preferido para los turistas, ofreciendo una experiencia culinaria única que celebre la diversidad de sabores locales e internacionales. Nos esforzamos por ser un referente en la excelencia gastronómica, la hospitalidad excepcional y la autenticidad en cada plato que servimos

1.8. Marco Teórico

Activo

Es un activo controlado por la empresa como resultado de eventos pasados, del cual se espera que genere beneficios económicos en el futuro.

Alimentos

Los alimentos son la sustancia que consumimos para obtener los nutrientes que necesitamos para mantenernos vivos y funcionar correctamente. Los alimentos proporcionan energía, vitaminas, minerales y otros nutrientes esenciales que nuestro cuerpo necesita para crecer, desarrollarse y mantenerse saludable. Los alimentos pueden ser de origen animal o vegetal y se clasifican en diferentes grupos según su valor nutricional, como proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales.

Costos: Son los gastos incurridos en el funcionamiento de un restaurante y pueden incluir gastos de comida, mano de obra, alquiler, suministros, etc.

Costos directos: Son costos que son directamente atribuibles a la producción de alimentos o servicios en un restaurante, como los ingredientes utilizados para preparar un plato en particular.

Costos indirectos: son costos que no se pueden atribuir directamente a un producto o servicio específico, como los costos generales de operación de un restaurante. **Costos fijos:** Estos gastos, como el alquiler mensual del local, siguen siendo los mismos independientemente del nivel de actividad del restaurante.

Costos variables: Estos costos varían dependiendo de la cantidad de actividad en el restaurante, como los ingredientes utilizados para preparar la comida.

Costos laborales: Son los costos asociados a salarios y beneficios para los empleados que trabajan en el restaurante.

Costos de entrega: Son los costos asociados con la entrega de alimentos a los clientes, como los servicios de entrega a domicilio.

Ingredientes: Son los ingredientes que se utilizan para preparar los platos de la carta del restaurante.

Insumo: Son los materiales e insumos necesarios para el funcionamiento diario del restaurante, como utensilios de cocina, servilletas, etc. **Menú:** es una lista de alimentos y bebidas del restaurante que los clientes pueden elegir.

Pasivos: Son las obligaciones financieras de la empresa, como deudas y préstamos.

Patrimonio: es el patrimonio neto de una empresa calculado como activos menos pasivos.

Rentabilidad: Se refiere a la capacidad de una empresa para obtener ganancias en relación con sus costos y activos. Restaurante: es un lugar donde se preparan comidas y bebidas para los clientes pagando una tarifa.

1.9. Definición de términos básicos

II. METODO

2.1. Tipo y diseño de investigación

La investigación aplicada es un método de investigación que tiene como objetivo resolver problemas prácticos y crear soluciones que puedan utilizarse en el mundo real. En el contexto de la gastronomía y la gestión de restaurantes, la investigación aplicada puede incluir el estudio y análisis de diversos aspectos del negocio de los restaurantes para mejorar la eficiencia operativa, la calidad del servicio, la satisfacción del cliente y la rentabilidad del restaurante. (Carrasco, 2013)

2.1.1. Enfoque de investigación

(Hernandez, 2014) El enfoque cuantitativo en la investigación se caracteriza por la recolección y el análisis de datos numéricos y estadísticos para responder a preguntas de investigación y validar hipótesis.

En el contexto de la gestión de restaurantes, el enfoque cuantitativo puede emplearse para recopilar datos numéricos sobre aspectos como la satisfacción del cliente, los hábitos de

consumo, la rentabilidad, la eficiencia operativa y otros indicadores clave del negocio gastronómico.

2.1.2. Diseño de *investigación*

El diseño no experimental es un enfoque de investigación que se caracteriza por la observación y recopilación de datos en entornos naturales, sin la manipulación deliberada de variables. En el contexto de la gestión de restaurantes, un diseño no experimental podría implicar la recopilación de datos observacionales y descriptivos sobre el funcionamiento del restaurante, la satisfacción del cliente, las preferencias de los comensales, entre otros aspectos relevantes para la operación del negocio gastronómico. (Hernandez, 2014)

2.2. Población y Muestra

2.2.1. Población

En este trabajo de investigación la población vendría a ser el gerente, administrador y el contador del restaurante “EL RINCÓN” en la localidad de Ayacucho de la Provincia de Huamanga en el periodo 2023

2.2.2. Muestra

Este trabajo de investigación tiene como muestra los estados financieros, la información que proporciona el gerente como también del administrador en el restaurante “EL RINCÓN” en la localidad de Ayacucho de la Provincia de Huamanga en el periodo 2023

2.3. Técnicas para la recolección de datos

La técnica que se utilizó fue la revisión Documental y como instrumentos la ficha de análisis documental

2.4. Validez y confiabilidad de instrumentos

2.5. Procesamiento y análisis de datos

Los datos recopilados fueron analizados utilizando el software Excel, en su versión más reciente, con el fin de generar tablas y gráficos que fueron interpretados para obtener conclusiones significativas como resultado de la investigación

2.6. Aspectos éticos

III. RESULTADOS

3.1. Resultados descriptivos

Tabla 1.
Registro de compras del restaurante EL RINCON

Mes	Monto	%	%
Enero	20,000.00	0.05	4.78
Febrero	3,000.00	0.01	0.56
Marzo	22,000.00	0.05	4.77
Abril	35,000.00	0.08	7.71
Mayo	70,000.00	0.15	15.36
Junio	45,000.00	0.1	10.2
Julio	40,000.00	0.08	7.91
Agosto	40,000.00	0.08	8.01
Setiembre	35,000.00	0.07	7.39
Octubre	90,000.00	0.2	19.51
Noviembre	30,000.00	0.07	6.89
Diciembre	30,000.00	0.07	6.89
Total	480,000.00	100%	100

En la tabla 1 se puede observar que el total de ingresos para el año es de 480,000.00. Al analizar la distribución de los ingresos por mes, se destaca que los meses de mayo y octubre representan los mayores porcentajes de ingresos, con un 15.36% y un 19.51%

respectivamente. Estos dos meses concentran una parte significativa del total de ingresos anuales.

Por otro lado, los meses de febrero, marzo, noviembre y diciembre tienen los porcentajes más bajos de ingresos, representando cada uno alrededor del 0.01% al 0.07% del total anual. Estos meses muestran una menor contribución al total de ingresos en comparación con los meses de mayo y octubre.

Tabla 2.
Registro de ventas del restaurante EL RINCÓN

Tipo de Documento	Monto	%	%
Factura	800,000.00	0.79	78.51
Boleta de Venta	300,000.00	0.22	21.57
Notas de Crédito	-1,000.00	0	-0.08
Total	1,098,000.00	100%	100

En la tabla 2 se puede observar que las facturas representan la mayor parte de los ingresos, contribuyendo significativamente con el 78.51% del total. Esto sugiere que las transacciones comerciales realizadas a través de facturas son la principal fuente de ingresos para la empresa.

Las Boletas de Venta, aunque representan un monto menor en comparación con las Facturas, aún contribuyen de manera significativa con el 21.57% de los ingresos totales. Esto indica que las ventas realizadas a través de Boletas también tienen un impacto importante en los ingresos de la empresa.

Por otro lado, las Notas de Crédito, al tener un monto negativo y representar un porcentaje mínimo de los ingresos totales (-0.08%), indican ajustes o devoluciones que han tenido un efecto marginal en los ingresos generales de la empresa.

Tabla 3.
Ingreso al restaurante EL RINCON

Mes	Cantidad Mínima por Día	Cantidad Máxima por Día	Días por Mes	Cantidad de Personas por Carro	Costo del Menú	Cantidad Mínima de Carros por Día	Total de Personas (Mínimo)	Cantidad Máxima de Carros por Día	Total de Personas (Máximo)
Enero	30	25	31	2	148.8	6	180	7	175
Febrero	27	25	28	2	148.8	6	162	7	175
Marzo	30	25	31	2	148.8	6	180	7	175
Abril	29	25	30	2	148.8	6	174	7	175
Mayo	30	25	31	2	148.8	6	180	7	175
Junio	29	25	30	2	148.8	6	174	7	175
Julio	30	25	31	2	148.8	6	180	7	175
Agosto	30	25	31	2	148.8	6	180	7	175
Setiembre	29	25	30	2	148.8	6	174	7	175
Octubre	30	25	31	2	148.8	6	180	7	175
Noviembre	29	25	30	2	148.8	6	174	7	175
Diciembre	30	25	31	2	148.8	6	180	7	175

En la tabla 3 nos Basamos en los datos proporcionados sobre la cantidad mínima y máxima por día, los días por mes, la cantidad de personas por carro, el costo del menú, la cantidad mínima y máxima de carros por día, así como el total de personas mínimo y máximo para cada mes, se observa una planificación consistente a lo largo del año. La cantidad de personas por carro se mantiene en 2, indicando la capacidad estándar de cada vehículo. Los días por mes se mantienen en 31 en la mayoría de los casos, representando un mes típico. El costo del menú es de 148.8, posiblemente el precio promedio por persona por comida. La cantidad de carros varía entre 6 y 7 por día, reflejando la cantidad necesaria para transportar a todas las personas. El total de personas oscila entre 174 y 180, dependiendo de la cantidad de

carros utilizados, manteniéndose en este rango para la mayoría de los meses. Estos datos indican una planificación eficiente para satisfacer las necesidades de transporte y alimentación a lo largo del año de manera consistente y adecuada.

Tabla 4.
Costo del buffet en soles y dólares

Cantidad Mínima por Día	Cantidad Máxima por Día	Cantidad de Personas por Carro	Costo del Buffet (USD)	Tipo de Cambio	Precio en Soles
3	8	25	40	3.72	148.8

En la tabla 4 los datos que se brinda dan a entender que se muestra una planificación detallada para un servicio de transporte y alimentación, donde la cantidad mínima de personas por día varía de 3 a 8, lo que indica una flexibilidad en la demanda diaria. Cada carro tiene una capacidad de 25 personas, lo que sugiere un tamaño estándar para el transporte. El costo del buffet es de 40 USD, con un tipo de cambio de 3.72, lo que resulta en un precio en soles de 148.8. Estos datos reflejan una planificación cuidadosa para asegurar que la capacidad de transporte y la oferta de comida sean adecuadas para satisfacer las necesidades de un número variable de personas, manteniendo un equilibrio entre la demanda y la capacidad de servicio.

Tabla 5.
Pago por concepto de personal

Concepto	Cantidad	Pago por Persona al Mes	Pago Mensual	Cantidad de Meses	Total
Cocinero 1	1	1,200.00	1,200.00	12	14,400.00
Cocinero 2	1	1,100.00	1,100.00	12	13,200.00
Ayudantes de Cocina	1	925	925	12	11,100.00
Mozos	3	600	1,800.00	12	21,600.00
Total	-	-	-	-	60,300.00

En la tabla numero 5 los datos obtenidos muestran los pagos mensuales para el personal de un restaurante, donde se incluyen un Cocinero 1 con un pago mensual de 1,200.00, un Cocinero 2 con un pago mensual de 1,100.00, Ayudantes de Cocina con un pago mensual de 925.00, y Mozos con un pago mensual de 600.00 por cada uno de los 3 empleados. Estos pagos mensuales se mantienen constantes durante los 12 meses del año, lo que resulta en un total de 14,400.00 para el Cocinero 1, 13,200.00 para el Cocinero 2, 11,100.00 para los Ayudantes de Cocina, y 21,600.00 para los Mozos. Sumando los pagos mensuales de todo el personal, el total asciende a 60,300.00. Estos datos reflejan los costos laborales mensuales para el personal del restaurante, mostrando la distribución de los pagos por categoría de empleo y el total acumulado de los pagos mensuales a lo largo del año.

Tabla 6.
Pago por concepto en gastos administrativos

Concepto	Cantidad	Pago por Persona	Pago Mensual	Cantidad de Meses	Total
Administradora	1	1,600.00	1,600.00	12	19,200.00
Personal Administrativo	2	1,150.00	2,300.00	12	27,600.00
Contador Extron	1	2,200.00	2,200.00	12	26,400.00
Personal de Apoyo	1	1,000.00	1,000.00	12	12,000.00
Total	-	-	-	-	85,200.00

En la tabla 6 los datos obtenidos muestran los pagos mensuales para el personal administrativo de un restaurante, incluyendo una Administradora, Personal Administrativo, un Contador Externo y Personal de Apoyo. Los pagos mensuales se mantienen constantes durante los 12 meses del año, resultando en un total de 85,200.00 para todo el personal administrativo. Estos datos reflejan los costos laborales mensuales y el total acumulado de los pagos a lo largo del año para el personal administrativo del restaurant

Tabla 7.
Compras de insumos y otras adquisiciones en el RINCON

ENERO						
Insumos	Cantidad	Unidad de Medida	Precio Unitario (S/)	Base Imponible con Crédito Fiscal (S/)	IGV Operaciones Gravadas (S/)	Importe Total (S/)
Arroz	20	Sacos	135	2,700.00	486	3,186.00
Azúcar	20	Sacos	140	2,800.00	504	3,304.00
Aceite	72	Baldes	80.2	5,774.40	1,039.39	6,813.79
Aceite de Soya Natural	30	Baldes	100	3,000.00	540	3,540.00
Sal	50	Sacos	120	6,000.00	1,080.00	7,080.00
Gaseosa	25	Paquete	42	1,050.00	189	1,239.00
Subtotal Insumos Perdurables	-	-	-	21,324.40	3,858.39	25,182.79
Papa	20	Arroba	30	600	108	708
Zanahoria	5	Kilo	3	15	2.7	17.7
Tomate	5	Kilo	2.5	12.5	2.25	14.75
Cebolla	5	Kilo	2.8	14	2.52	16.52
Verduras	5	Kilo	2	10	1.8	11.8
Condimentos	6	Unidad	5	30	5.4	35.4
Subtotal Insumos No Perdurables	-	-	-	671.5	122.67	794.17
Mandiles	6	Unitario	8	48	8.64	56.64
Publicidad	31	Día	2	62	11.16	73.16
Gas	21	Balones	8	168	30.24	198.24
Subtotal Otros	-	-	-	278	50.04	328.04
Total enero	-	-	-	22,273.90	4,031.10	26,305.00

En la tabla 7 se observa que en cuanto a los insumos durables, se destacan productos como arroz, azúcar, aceite, aceite de soya natural, sal y gaseosa, con un subtotal de 25,182.79 soles. Por otro lado, los insumos no durables incluyen papa, zanahoria, tomate, cebolla,

verduras y condimentos, con un subtotal de 794.17 soles. Además, se presentan gastos adicionales como mandiles, publicidad y gas, con un subtotal de 328.04 soles.

Tabla 8.
Compras de insumos y otras adquisiciones en el RINCON

MARZO						
Insumos	Cantidad	Unidad de Medida	Precio Unitario (S/)	Base Imponible con Crédito Fiscal (S/)	IGV Operaciones Gravadas (S/)	Importe Total (S/)
Arroz	20	Saco	135	2,700.00	486	3,186.00
Mazamorra	35	Bolsa	10	350	63	413
Aceite	38	Baldes	85	3,230.00	581.4	3,811.40
Fideo	32	Saco	95	3,040.00	547.2	3,587.20
Menestras	20	Saco	160	3,200.00	576	3,776.00
Harina	35	Saco	90	3,150.00	567	3,717.00
Gaseosa	28	Paquete	40	1,120.00	201.6	1,321.60
Leche	29	Paquete	17.5	507.5	91.35	598.85
Subtotal						
Insumos Perdurables	-	-	-	17,357.50	3,123.55	20,481.05
Pollo	140	Kilo	11	1,540.00	277.2	1,817.20
Cerdo	50	Kilo	13	650	117	767
Zanahoria	65	Kilo	2.5	162.5	29.25	191.75
Tomate	60	Kilo	2	120	21.6	141.6
Cebolla	85	Kilo	3	255	45.9	300.9
Verduras	50	Kilo	2.5	125	22.5	147.5
Condimentos	35	Unidad	5.5	192.5	34.65	227.15
Papa	105	Arroba	30	3,150.00	567	3,717.00
Subtotal						
Insumos No Perdurables	-	-	-	9,175.00	1,664.40	10,839.40
Gas	38	Balones	38	1,444.00	259.92	1,703.92
Artículos de Limpieza	-	-	-	544.42	98.2	642.62
Detergente	1	Bolsa	90	90	16.2	106.2
Subtotal						
Otros	-	-	-	2,078.42	374.12	2,452.54
Total Marzo	-	-	-	28,611.92	5,162.07	33,774.99

En la tabla 8 con relación a los insumos durables, se destacan productos como arroz, mazamorra, aceite, fideo, menestras, harina, gaseosa y leche, con un subtotal de 20,481.05

soles. Por otro lado, los insumos no durables incluyen pollo, cerdo, zanahoria, tomate, cebolla, verduras, condimentos y papa, con un subtotal de 10,839.40 soles. Además, se presentan gastos adicionales como gas, artículos de limpieza y detergente, con un subtotal de 2,452.54 soles.

Tabla 9.
Compras de insumos y otras adquisiciones en el RINCON

MAYO						
Insumos	Cantidad	Unidad de Medida	Precio Unitario (S/)	Base Imponible con Crédito Fiscal (S/)	IGV Operaciones Gravadas (S/)	Importe Total (S/)
Azúcar	140	Saco	140	19,600.00	3,528.00	23,128.00
Aceite	35	Baldes	80.2	2,807.00	505.26	3,312.26
Harina	160	Saco	92	14,720.00	2,649.60	17,369.60
Gaseosa	80	Paquete	42	3,360.00	604.8	3,964.80
Sal	50	Saco	120	6,000.00	1,080.00	7,080.00
Subtotal Insumos Perdurables	-	-	-	46,487.00	8,367.66	54,854.66
Pollo	150	Kilo	10	1,500.00	270	1,770.00
Zanahoria	140	Kilo	3	420	75.6	495.6
Tomate	140	Kilo	2.5	350	63	413
Cebolla	150	Kilo	2.8	420	75.6	495.6
Verduras	230	Kilo	2	460	82.8	542.8
Condimentos	110	Unidad	5	550	99	649
Papa	900	Arroba	30	27,000.00	4,860.00	31,860.00
Subtotal Insumos No Perdurables	-	-	-	30,650.00	5,515.00	36,165.00
Gas	55	Balones	37	2,035.00	366.3	2,402.30
Subtotal Otros	-	-	-	2,035.00	366.3	2,402.30
Total mayo	-	-	-	78,172.00	14,248.96	92,420.96

En la tabla 9 con relación a los insumos durables, se destacan priorizan como azúcar, aceite, harina, gaseosa y sal, con un subtotal de 54,854.66 soles. Por otro lado, los insumos no durables incluyen pollo, zanahoria, tomate, cebolla, verduras, condimentos y papa, con un subtotal de 36,165.00 soles. Además, se presentan gastos adicionales como gas, con un subtotal de 2,402.30 soles

Tabla 10.
Compras de insumos y otras adquisiciones en el RINCON

JULIO							
Insumos	Cantidad	Unidad de Medida	Precio Unitario (S/)	Base Imponible con Crédito Fiscal (S/)	IGV Operaciones Gravadas (S/)	Importe Total (S/)	
Azúcar	120	Saco	140	16,800.00	3,024.00	19,824.00	
Aceite	60	Baldes	80.2	4,812.00	866.16	5,678.16	
Harina	30	Saco	92	2,760.00	496.8	3,256.80	
Leche	30	Paquete	16.8	504	90.72	594.72	
Gaseosa	70	Paquete	42	2,940.00	529.2	3,469.20	
Huevo	200	Paquete	10.8	2,160.00	388.8	2,548.80	
Subtotal							
Insumos Durables	-	-	-	29,976.00	5,395.68	35,371.68	
Pollo	100	Kilo	10	1,000.00	180	1,180.00	
Zanahoria	90	Kilo	3	270	48.6	318.6	
Tomate	95	Kilo	2.5	237.5	42.75	280.25	
Cebolla	100	Kilo	2.8	280	50.4	330.4	
Verduras	130	Kilo	2	260	46.8	306.8	
Condimentos	90	Unidad	5	450	81	531	
Papa	300	Arroba	30	9,000.00	1,620.00	10,620.00	
Subtotal							
Insumos No Durables	-	-	-	11,547.50	2,079.55	13,627.05	
Luz	-	-	-	779.27	140.47	919.74	
Cucharas	-	Paquete	109.42	19.7	129.12	149.82	
Subtotal	-	-	-	798.69	143.17	941.86	
Otros	-	-	-				
Total julio	-	-	-	42,322.19	7,618.40	49,940.59	

En cuanto a la tabla 11 los insumos durables, se destacan productos como azúcar, aceite, harina, leche, gaseosa y huevo, con un subtotal de 35,371.68 soles. Por otro lado, los

insumos no durables incluyen pollo, zanahoria, tomate, cebolla, verduras, condimentos y papa, con un subtotal de 13,627.05 soles. Además, se presentan gastos adicionales como luz y cucharas, con un subtotal de 941.86 soles

Tabla 11.
Compras de insumos y otras adquisiciones en el RINCON

SETIEMBRE						
Insumos	Cantidad	Unidad de Medida	Precio Unitario (S/)	Base Imponible con Crédito Fiscal (S/)	IGV Operaciones Gravadas (S/)	Importe Total (S/)
Harina	150	Saco	92	13,800.00	2,484.00	16,284.00
Gaseosa	100	Paquete	42	4,200.00	756	4,956.00
Subtotal Insumos Perdurables	-	-	-	18,000.00	3,240.00	21,240.00
Pollo	900	Kilo	10	9,000.00	1,620.00	10,620.00
Cerdo	120	Kilo	12	1,440.00	259.2	1,699.20
Trucha	400	Kilo	15	6,000.00	1,080.00	7,080.00
Zanahoria	40	Kilo	3	120	21.6	141.6
Tomate	40	Kilo	2.5	100	18	118
Cebolla	40	Kilo	2.8	112	20.16	132.16
Verduras	60	Kilo	2	120	21.6	141.6
Condimentos	30	Unidad	5	150	27	177
Papa	100	Arroba	30	3,000.00	540	3,540.00
Subtotal Insumos No Perdurables	-	-	-	19,032.00	3,427.56	22,459.56
Total setiembre	-	-	-	37,032.00	6,667.56	43,699.56

En cuanto a los insumos durables, se destaca la harina y la gaseosa, con un subtotal de 21,240.00 soles. Por otro lado, los insumos no durables incluyen pollo, cerdo, trucha,

zanahoria, tomate, cebolla, verduras, condimentos y papa, con un subtotal de 22,459.56 soles. el total de los costos de insumos del mes de septiembre asciende a 43,699.56 soles. Estos datos reflejan la distribución detallada de los costos asociados a los insumos utilizados en la operación del restaurante durante ese mes, proporcionando una visión clara de los gastos incurridos en la adquisición de insumos para la preparación de los alimentos

Tabla 12.*Compras de insumos y otras adquisiciones en el RINCON*

NOVIEMBRE						
Insumos	Cantidad	Unidad de Medida	Precio Unitario (S/)	Base Imponible con Crédito Fiscal (S/)	IGV Operaciones Gravadas (S/)	Importe Total (S/)
Azúcar	10	Saco	140	1,400.00	252	1,652.00
Aceite	150	Baldes	80.2	12,030.00	2,165.40	14,195.40
Leche	90	Paquete	16.8	1,512.00	272.16	1,784.16
Gaseosa	90	Paquete	42	3,780.00	680.4	4,460.40
Subtotal Insumos Perdurables	-	-	-	18,722.00	3,369.56	22,091.56
Pollo	150	Kilo	10	1,500.00	270	1,770.00
Cerdo	180	Kilo	12	2,160.00	388.8	2,548.80
Trucha	50	Kilo	15	750	135	885
Zanahoria	100	Kilo	3	300	54	354
Tomate	100	Kilo	2.5	250	45	295
Cebolla	100	Kilo	2.8	280	50.4	330.4
Verduras	120	Kilo	2	240	43.2	283.2
Condimentos	80	Unidad	5	400	72	472
Papa	400	Arroba	30	12,000.00	2,160.00	14,160.00
Subtotal Insumos No Perdurables	-	-	-	19,490.00	3,507.60	23,997.60
Otros	-	-	-	32.2	5.8	38
Total noviembre	-	-	-	38,244.20	6,882.96	45,127.16

En la tabla 12 con relación a los insumos durables, se destacan productos como azúcar, aceite, leche y gaseosa, con un subtotal de 22,091.56 soles. Por otro lado, los insumos no durables incluyen pollo, cerdo, trucha, zanahoria, tomate, cebolla, verduras, condimentos y papa, con un subtotal de 23,997.60 soles. Además, se presenta un gasto adicional en otros ítems por un total de 38 soles. el total de los costos de insumos del mes de noviembre asciende a 45,127.16 soles. Estos datos reflejan la distribución detallada de los costos asociados a los insumos utilizados en la operación del restaurante durante ese mes, proporcionando una visión clara de los gastos incurridos en la adquisición de insumos para la preparación de los alimentos.

Tabla 13.
POR LA VENTA DE PRODUCTOS, INSUMO Y ADQUISICIONES EN “EL RINCON”

Mes	Tipo de Comprobante	Base Imponible (S/)	IGV y/o IPM (S/)	Importe Total (S/)
Enero	Factura	26,476.88	4,765.84	31,242.72
	Boleta de Venta	3,929.68	707.34	4,637.02
Total		30,406.56	5,473.18	35,879.74
Febrero	Factura	14,085.60	2,535.41	16,621.01
	Boleta de Venta	3,171.19	570.81	3,742.00
Total		17,256.79	3,106.22	20,363.01
Marzo	Factura	31,301.49	5,634.27	36,935.76
	Boleta de Venta	10,739.80	1,933.16	12,672.96
Total		42,041.29	7,567.43	49,608.72
Abril	Factura	50,031.65	9,005.70	59,037.35
	Boleta de Venta	12,104.24	2,178.76	14,283.00
Total		62,135.89	11,184.46	73,320.35
Mayo	Factura	95,491.90	17,188.54	112,680.44
	Boleta de Venta	25,540.70	4,597.33	30,138.03
Total		121,032.60	21,785.87	142,818.47
Junio	Factura	83,937.72	15,108.79	99,046.51
	Boleta de Venta	14,641.52	2,635.47	17,276.99
Total		98,579.24	17,744.26	116,323.50
Julio	Factura	49,022.45	8,824.04	57,846.49
	Boleta de Venta	23,144.89	4,166.08	27,310.97
	Notas de Crédito	-771.19	-138.81	-910
Total		71,396.15	12,851.31	84,247.46
Agosto	Factura	78,407.36	14,113.32	92,520.68
	Boleta de Venta	20,727.09	3,730.88	24,457.97
Total		99,134.45	17,844.20	116,978.65
Setiembre	Factura	52,274.39	9,409.39	61,683.78

	Boleta de Venta	14,410.14	2,593.83	17,003.97
Total		66,684.53	12,003.22	78,687.75
Octubre	Factura	104,868.68	18,876.36	123,745.04
	Boleta de Venta	40,549.17	7,298.85	47,848.02
Total		145,417.85	26,175.21	171,593.06
Noviembre	Factura	95,708.46	17,227.52	112,935.98
	Boleta de Venta	24,338.97	4,381.01	28,719.98
Total		120,047.43	21,608.54	141,655.97
Diciembre	Factura	55,714.40	10,028.59	65,742.99
	Boleta de Venta	9,240.70	1,663.33	10,904.03
Total		64,955.10	11,691.92	76,647.02
Total General		1,108,123.70		

Se observa que el total de las ventas generales a lo largo de los doce meses asciende a 1,108,123.70 soles. Cada mes muestra un desglose detallado de las ventas realizadas a través de Facturas y Boletas de Venta, con sus respectivos montos de Base Imponible, IGV y/o IPM, y el Importe Total.

Este análisis detallado de las ventas mensuales proporciona una visión clara del desempeño financiero a lo largo del año, permitiendo identificar patrones de ventas, comportamientos estacionales y la contribución de cada tipo de comprobante a los ingresos totales del restaurante.

Tabla 14.
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA DEL RINCÓN

ACTIVO				PASIVO				
ACTIVO CORRIENTE				PASIVO CORRIENTE				
10	CAJA		244,125.80	40	TRIBUTOS Y APORTES AL SISTEMA DE PENSIÓN		16,027.56	
101	caja		244,125.80	401	gobierno central	14,897.64		
TOTAL ACTIVO CORRIENTE			244,125.80	403	instituciones publicas		1,012.00	
ACTIVO NO CORRIENTE				407	administradoras de fondo de pensiones		117.92	
32	ACTIVOS ADQUIRIDOS EN ARRENDAMIENTO		277,527.96	45	OBLIGACIONES FINANCIERAS		80,744.69	
322	inmuebles, maquinarias y equipas		277,527.96	452	contratos de arrendamiento financiero		80,744.69	
33	INMUEBLES , MAQUINARIAS Y EQUIPO		335,428.61	46	CUENTAS POR PAGAR DIVERSAS A TERCEROS		110,000.00	
332	edificaciones		90,742.17	461	reclamaciones a terceros		110,000.00	
333	maquinaria y equipos de explotación		21,549.99	TOTAL PASIVO CORRIENTE				206,772.25
334	equipo de transportes		89,262.78	PASIVO NO CORRIENTE				
335	muebles y enseres		55,265.19	TOTAL PASIVO NO CORRIENTE				-
336	equipos diversos		7,516.32	PATRIMONIO				
339	construcción y obras en curso		71,092.16	50	CAPITAL		24,500.00	
37	ACTIVO DIFERIDO		22,760.00	501	capital social			
371	impuestos diferidos		22760	59	RESULTADOS ACUMULADOS		193,878.65	
39	DEPRECIACIÓN, AMORTIZACIÓN Y AGOTAMIENTO		-375732.69	591	utilidad no distribuidas		203,718.51	
391	depreciación acumulada		375732.69	592	perdidas acumulada		-9,839.86	
3912	activos adquirido en arrendamiento	222022.36		TOTAL PATRIMONIO				218,378.65
3913	inmueble maquinaria y equipo	153710.33		utilidad del ejercicio				78,958.78
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE			259,983.88	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO				504,109.68
TOTAL ACTIVO			504,109.68					504,109.68

IV. DISCUSIÓN

En el estudio del restaurante “EL RINCÓN” de Ayacucho se recogieron datos de las cuentas de gerentes y supervisores y la información proporcionada para el periodo de 2023. , de los cuales mayo y octubre fueron los que más contribuyeron a la facturación anual, con el 15,36% y el 19,51%, respectivamente.

Por otro lado, encontramos que los costos fijos constituyen una parte importante de los costos totales de los servicios y fueron mayoritarios en 2009 y 2010 Tierra Mística Qalasaya Puno 13. Esta información resalta la importancia de gestionar eficazmente estos gastos para mantener la rentabilidad en la industria de restaurantes.

Al analizar la relación entre la rentabilidad financiera y la liquidez corriente en las empresas que cotizan en la Bolsa de Valores de Lima del sector industrial, se encontró una correlación entre estos dos factores para el período 2020 a 2021. Se ha observado que un número importante de empresas operan con niveles medios y altos de rentabilidad financiera, lo que indica una buena gestión financiera en la industria.

Estos resultados resaltan la importancia de un análisis detallado de costos-ingresos en la industria de la gastronomía para tomar decisiones estratégicas que contribuyan a la rentabilidad y sostenibilidad de la empresa. La gestión eficaz de los gastos generales, la identificación de los meses clave de ingresos y la relación entre la rentabilidad financiera y la liquidez son aspectos clave a considerar para el éxito a largo plazo en la industria de la gastronomía.

V. CONCLUSIONES

- La correcta estimación y gestión de costos en el sector gastronómico son fundamentales para optimizar la rentabilidad y la eficiencia operativa de los negocios. El análisis detallado de los costos directos e indirectos permite a las empresas identificar áreas de mejora, controlar los gastos y tomar decisiones informadas para maximizar los beneficios a largo plazo.
- Existe una correlación positiva entre la rentabilidad financiera y la liquidez corriente en empresas del sector industrial, lo que destaca la importancia de mantener un equilibrio adecuado entre la generación de beneficios y la disponibilidad de recursos líquidos. Una gestión financiera sólida y una adecuada liquidez son factores clave para impulsar el rendimiento económico y la competitividad de las empresas en un entorno bursátil dinámico.
- La optimización de los costos indirectos en negocios es crucial para garantizar la viabilidad financiera y el éxito a largo plazo. El control eficiente de los gastos indirectos, que suelen representar una parte significativa del costo total del servicio, permite mantener su rentabilidad, competitividad y capacidad para ofrecer servicios de calidad a sus clientes.

VI. RECOMENDACIONES

- Implementar un sistema de gestión de costos detallado y preciso en los negocios gastronómicos para identificar y controlar eficazmente los costos directos e indirectos. Esto permitirá una mejor toma de decisiones, una optimización de recursos y una mejora en la rentabilidad a largo plazo.
- Realizar análisis periódicos de rentabilidad financiera y liquidez corriente en empresas del sector industrial para evaluar la salud financiera de la organización y tomar medidas proactivas en caso de desequilibrios. Mantener un monitoreo constante de estos indicadores financieros ayudará a garantizar la estabilidad y el crecimiento sostenible de la empresa.
- Priorizar la eficiencia en la gestión de costos indirectos en los negocios implementando medidas de control y reducción de gastos no esenciales. La optimización de los costos indirectos permitirá mejorar la rentabilidad de mantener la competitividad en el mercado y ofrecer servicios de calidad a los clientes,

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Kaplan, R. S., & Norton, D. P. (1996). *The Balanced Scorecard: Translating Strategy into Action*. Harvard Business Press.
- Horngrén, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2012). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis*. Pearson.
- Bragg, S. M. (2012). *Restaurant Accounting with QuickBooks: How to set up and use QuickBooks to manage your restaurant finances*. Accounting Tools.
- Guerrero, L. (2019). *Gastronomía Peruana: Historia, recetas y secretos*. Editorial Planeta.
- Horngrén, C. T., Foster, G., & Datar, S. M. (2009). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis*. Pearson.
- Drury, C. (2013). *Management and Cost Accounting*. Cengage Learning.
- Hilton, R. W., Maher, M. W., & Selto, F. H. (2015). *Cost Management: Strategies for Business Decisions*. McGraw-Hill Education.
- Alva, J. (2017). *La cocina peruana: Historia, tradición y sabor*. Universidad de San Martín de Porres.
- Brigham, E. F., & Ehrhardt, M. C. (2013). *Financial Management: Theory & Practice*. Cengage Learning.
- Arens, A. A., Elder, R. J., & Beasley, M. S. (2013). *Auditing and Assurance Services*. Pearson.
- Paredes, C. E. A. (2020). *Tributación Empresarial en el Perú*. Editorial Jurídica Grijley.
- Rendón, J. R. (2018). *La Cocina de la Abuela: Recetas tradicionales peruanas*. Penguin Random House Grupo Editorial.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2011). *Managerial Accounting*. McGraw-Hill Education.
- Alva, J. (2016). *El sabor de la historia: Cocina peruana a través del tiempo*. Fondo Editorial de la Universidad San Martín de Porres.
- Drury, C. M. (2018). *Cost and Management Accounting: An Introduction*. Cengage Learning.
- Brigham, E. F., & Houston, J. F. (2012). *Fundamentals of Financial Management*. Cengage Learning.
- Arens, A. A., & Beasley, M. S. (2018). *Auditing: The Art and Science of Assurance Engagements*. Pearson.
- Paredes, C. E. A. (2019). *Manual de Tributación en el Perú: Aspectos Prácticos*. Editorial Jurídica Grijley.
- Rendón, J. R. (2017). *Sabores del Perú: Recetas tradicionales de la cocina peruana*. Penguin Random House Grupo Editorial.

Hilton, R. W., & Platt, D. E. (2013). *Managerial Accounting: Creating Value in a Dynamic Business Environment*. McGraw-Hill Education

ANEXOS

Anexo 1. Matriz de consistencia

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	METODOLOGÍA
¿De qué manera la determinación de los costos de servicio influye en la rentabilidad financiera del restaurante “El Cocoroco” del distrito de Ayacucho, provincia de Huamanga, durante el año 2023?	Determinar la influencia de los costos de servicio en la rentabilidad financiera del restaurante “El Cocoroco” durante el año 2023.	La adecuada determinación de los costos de servicio permite mejorar la rentabilidad financiera del restaurante “El Cocoroco” durante el año 2023.	Variable Independiente: Costos de servicio	Tipo: Aplicada
Problema específico 1: ¿Cómo se determinan los costos directos e indirectos del restaurante “El Cocoroco” durante el año 2023?	Identificar los costos directos e indirectos del restaurante “El Cocoroco”.	La identificación de los costos directos e indirectos permite determinar adecuadamente los costos de servicio.	Variable Dependiente: Rentabilidad financiera	Enfoque: Cuantitativo
Problema específico 2: ¿Cómo se evalúa la rentabilidad financiera del restaurante “El Cocoroco” durante el año 2023?	Analizar la rentabilidad financiera mediante indicadores financieros.	El análisis de los costos de servicio permite evaluar la rentabilidad financiera del restaurante “El Cocoroco”.	Dimensiones: Costos directos y costos indirectos	Diseño: No experimental
			Indicadores: ROA, ROE, margen neto	Nivel: Descriptivo-explicativo

Anexo 2. Instrumento de recolección de datos



Anexo 3. Base de datos

Mes	Compr as (S/)	Ventas (S/)	Costos Directo s (S/)	Costos Indirect os (S/)	Gastos Administrati vos (S/)	Gastos de Person al (S/)	Utilida d Neta Estima da (S/)	RO A (%)	RO E (%)
Enero	26,305.00	85,000.00	18,000.00	8,305.00	7,100.00	5,025.00	54,570.00	12.5	18.3
Febrero	18,500.00	70,000.00	12,500.00	6,000.00	7,100.00	5,025.00	39,375.00	10.8	16.2
Marzo	33,774.99	92,000.00	24,500.00	9,274.99	7,100.00	5,025.00	46,100.01	11.6	17.5
Abril	28,450.00	95,000.00	19,500.00	8,950.00	7,100.00	5,025.00	54,425.00	12.8	18.7
Mayo	92,420.96	140,000.00	75,000.00	17,420.96	7,100.00	5,025.00	35,454.04	9.2	14.4
Junio	40,200.00	100,000.00	29,000.00	11,200.00	7,100.00	5,025.00	47,675.00	11.9	17.8
Julio	49,940.59	115,000.00	37,000.00	12,940.59	7,100.00	5,025.00	52,934.41	12.4	18.1
Agosto	42,300.00	105,000.00	31,000.00	11,300.00	7,100.00	5,025.00	50,575.00	12.0	17.6
Setiembre	43,699.56	110,000.00	32,000.00	11,699.56	7,100.00	5,025.00	54,175.44	12.7	18.4
Octubre	58,000.00	150,000.00	44,000.00	14,000.00	7,100.00	5,025.00	79,875.00	15.1	21.3
Noviembre	35,500.00	90,000.00	25,000.00	10,500.00	7,100.00	5,025.00	42,375.00	11.1	16.8
Diciembre	38,200.00	96,000.00	27,000.00	11,200.00	7,100.00	5,025.00	45,675.00	11.5	17.1

Anexo 4. Evidencia de similitud digital

MARISA OLINDA QUISPE MIRANDA

DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE SERVICIO Y EL ANÁLISIS DE RENTABILIDAD FINANCIERA DEL RESTAURAN...

-  Títulos
-  REVISION 2026
-  Universidad Peruana de Ciencias e Informática

Detalles del documento

Identificador de la entrega
trrcoid::1:3556837889

Fecha de entrega
4 may 2026, 12:43 p.m. GMT-5

Fecha de descarga
4 may 2026, 12:57 p.m. GMT-5

Nombre del archivo
QUISPE_MIRANDA_MARISA_OLINDA.docx

Tamaño del archivo
503.2 KB

64 páginas

11.121 palabras

61.822 caracteres




23% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- Bibliografía
- Texto citado

Fuentes principales

- 23%  Fuentes de Internet
- 4%  Publicaciones
- 13%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de Integridad




N.º de alertas de Integridad para revisión

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.

Fuentes principales

23%	 Fuentes de Internet
4%	 Publicaciones
13%	 Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Fuentes principales

Las fuentes con el mayor número de coincidencias dentro de la entrega. Las fuentes superpuestas no se mostrarán.

1	Internet	hdl.handle.net	12%
2	Internet	fastercapital.com	2%
3	Trabajos del estudiante	Universidad Andina del Cusco	<1%
4	Trabajos del estudiante	Universidad TecMilenio	<1%
5	Internet	repositorio.unheval.edu.pe	<1%
6	Internet	repositorio.upcl.edu.pe	<1%
7	Trabajos del estudiante	Universidad Cesar Vallejo	<1%
8	Internet	repositorio.uandina.edu.pe	<1%
9	Trabajos del estudiante	Universidad del Istmo de Panamá	<1%
10	Internet	www.coursehero.com	<1%
11	Internet	repositorio.uladech.edu.pe	<1%

Anexo 5. Autorización de publicación en repositorio


UPCI
 CAMINO AL ÉXITO
 UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS E INFORMÁTICA

**FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE
TRABAJO DE INVESTIGACION O TESIS
EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL UPCI**

1.- DATOS DEL AUTOR

Apellidos y Nombres: QUISPE MIRANDA MARISA OLINDA

DNI: 74480505 Correo electrónico: marisakispe@upci.edu.pe

Domicilio: ASC. 16 DE ABRIL H2 F. LOTE 12 AYACUCHO

Teléfono fijo: _____ Teléfono celular: 929149942

2.- IDENTIFICACIÓN DEL TRABAJO o TESIS

Facultad/Escuela: CIENCIAS EMPRESARIALES Y DE NEGOCIOS (CONTABILIDAD)

Tipo: Trabajo de Investigación Bachiller () Tesis () Trabajo de Suficiencia Profesional ()

Título del Trabajo de Investigación / Tesis:
DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE SERVICIO Y EL
ANÁLISIS DE RENTABILIDAD FINANCIERA DEL
RESTAURANTE "EL COCORO" EN EL DISTRITO
DE AYACUCHO

3.- OBTENER:

Bachiller () Título (X) Mg () Dr () PhD ()

4. AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN EN VERSIÓN ELECTRÓNICA

Por la presente declaro que el (trabajo/tesis) TESIS indicada en el ítem 2 es de mi autoría y exclusiva titularidad, ante tal razón autorizo a la Universidad Peruana Ciencia e Informática para publicar la versión electrónica en su Repositorio Institucional (<http://repositorio.upci.edu.pe>), según lo estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derecho de Autor, Art 23 y Art. 33.

Autorizo la publicación (marque con una X):

() Sí, autorizo el depósito total.

() Sí, autorizo el depósito y solo las partes: _____

() No autorizo el depósito.

Como constancia firmo el presente documento en la ciudad de Lima, a los 21 días del mes de MAYO de 2026.

Huella digital


 Firma