

7.8%

Resultados del Análisis de los plagios del 2023-12-21 11:04 UTC

10. Tesis Cielo Azul (4)[1].pdf

Fecha: 2023-12-21 10:51 UTC

* Todas las fuentes 25 | Fuentes de internet 23 | Documentos propios 2 |

<input checked="" type="checkbox"/>	[0]	vsp.info/contabilidad-de-costos-oscar-gomez-bravopdf-5-pdf-free.html 4.7% 61 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[1]	economia.unam.mx/ea20212/INSTRUMENTALES/GONZALEZ_MAYA_CONTADECOSTOS.pdf 1.0% 17 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[2]	www.ablison.com/es/cómo-calcular-el-margen-con-el-costo-y-el-precio-de-venta/ 0.7% 14 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[3]	"4. Informe de tesis completo - engagement laboral y comunicación interna 13-11-2023.pdf" fechado del 2023-12-06 0.5% 8 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[4]	www.cuidatudinero.com/13074322/como-calcular-el-costo-directo-de-mano-de-obra-por-unidad 0.5% 12 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[5]	autonomadeica.edu.pe/wp-content/uploads/2021/10/ANALISIS-DE-LA-GESTION-FINANCIERA-DEL-PRESUPUESTO-PUBLICO-EN-LOS-MUNICIPIOS-DE-LA-PROVINCIA-DE-CHINCHA-2019.pdf 0.5% 7 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[6]	repository.universidadean.edu.co/bitstream/handle/10882/9971/AlvarezFanny2020.pdf?sequence=1 0.2% 4 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[7]	"11. FINAL - Olga (1).pdf" fechado del 2023-12-21 0.3% 5 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[8]	www.lamoncloa.gob.es/presidente/actividades/Documents/2021/200521-Estrategia_Espana_2050.pdf 0.3% 5 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[9]	repository.ucc.edu.co/bitstream/20.500.12494/6427/3/2018_granja_broaster_mercados.pdf 0.3% 5 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[10]	marketinginfluencer.com/gastos-directos-definicion-ejemplos-importancia/ 0.1% 3 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[11]	vsp.info/asignacion-5-costeos-abc-1xlsx-pdf-free.html 0.3% 4 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[12]	www.questionpro.com/blog/es/fijar-el-precio-de-un-producto/ 0.2% 5 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[13]	www.gestipolis.com/estrategia-de-precios-y-fijacion-de-precios/ 0.2% 4 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[14]	repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/8698/4/IV_FIN_110_TI_Matias_Ayma_2020.pdf 0.1% 4 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[15]	www.fing.edu.uy/sites/default/files/2011/3161/Material de lectura-costos.pdf 0.1% 3 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[16]	www.lifeder.com/costo-unitario/ 0.1% 2 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[17]	scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2073-60612017000200024 0.1% 2 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[18]	www.cuidatudinero.com/13074737/como-calcular-ingresos-totales-en-economia 0.1% 2 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[19]	gruposim.eu/blog/gestion-de-costes-mat-moi-y-mod/ 0.1% 2 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[20]	repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/35171 0.1% 2 resultados 1 documento con coincidencias exactas
<input checked="" type="checkbox"/>	[22]	www.facebook.com/groups/377462103639017/posts/1108539857197901/ 0.1% 1 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[23]	espanol.libretexts.org/Ciencias_Sociales/Economia/Libro:_La_economía_de_los_mercados_alimentarios_y_agricolas_(Barkley)/03:_Monopolio_y_poder_de_mercado/3.05:_Poder_Monopoly 0.0% 1 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[24]	historiadelapempresa.com/ingresos-totales-frente-a-ingresos-marginales 0.0% 1 resultados
<input checked="" type="checkbox"/>	[25]	historiadelapempresa.com/que-son-los-gastos 0.1% 1 resultados

69 páginas, 13435 palabras

Nivel del plagio: 7.8% seleccionado / 8.8% en total

114 resultados de 26 fuentes, de ellos 24 fuentes son en línea.

Configuración

Directiva de data: Comparar con fuentes de internet, Comparar con documentos propios

Sensibilidad: Media

Bibliografía: Considerar Texto

Detección de citas: Reducir PlagLevel

Lista blanca: --

UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y ADMINISTRATIVAS

Carrera Profesional de Contabilidad y Finanzas

**EL COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA DETERMINACIÓN ADECUADA
DE PRECIOS DE VENTA DE LOS ALIMENTOS EN LA EMPRESA
SERVICIOS MÚLTIPLES CIELO AZUL E.I.R.L CAJAMARCA, 2023**

Autores:

Br. LLANOS CHUQUILÍN, Santos Hainer

Br. VALENCIA PACHAMANGO, Janeth Marlene

Asesor

Dr. Carlos Andrés Gil Jáuregui

Cajamarca – Perú

Diciembre – 2023

UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y ADMINISTRATIVAS

Carrera Profesional de contabilidad y finanzas

**EL COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA DETERMINACIÓN ADECUADA
DE PRECIOS DE VENTA DE LOS ALIMENTOS EN LA EMPRESA
SERVICIOS MUÚLTIPLES CIELO AZUL E.I.R.L CAJAMARCA, 2023**

Tesis presentada en cumplimiento parcial de los requerimientos para optar el
Título Profesional de Contador Público

Presentado por:

Br. LLANOS CHUQUILÍN, Santos Hainer
Br. VALENCIA PACHAMANGO, Janeth Marlene

Asesor:

Dr. Carlos Andrés Gil Jáuregui

Cajamarca - Perú

Diciembre – 2023

COPYRIGHT © 2023 by
Llanos Chuquilín, Santos Hainer
Valencia Pachamango, Janeth Marlene
Todos los derechos reservados

UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y FINANZAS

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y FINANZAS

APROBACIÓN DE TESIS PARA OPTAR TÍTULO

PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO

EL COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA DETERMINACIÓN
ADECUADA DE PRECIOS DE VENTA DE LOS ALIMENTOS EN
LA EMPRESA SERVICIOS MULTIPLES CIELO AZUL E.I.R.L
CAJAMARCA, 2023

Presidente: Dr. Víctor Montenegro Díaz

Secretario: Mg. Luis Felipe Velasco Luza

Vocal: Mg. Anthony E. Rabanal Soriano

Asesor: Dr. Carlos Andrés Gil Jáuregui

DEDICATORIA:

A Dios por su fuente inagotable de sabiduría y guía en cada paso de este proyecto.

A nuestros padres y hermanos, cuyos valores nos impulsaron a buscar la excelencia. A nuestros profesores, faros de sabiduría que guiaron nuestros pasos en este viaje académico. A nuestros amigos, compañeros incansables en el apoyo y la motivación. ¡Gracias por ser parte de esta travesía intelectual!

Hainer y Janeth

AGRADECIMIENTO:

"Agradecemos a Dios por la valiosa oportunidad de superarnos y alcanzar nuestras metas, guiándonos con su luz y fortaleza en cada paso de nuestro camino.

A nuestra amada familia, pilar fundamental de nuestro proyecto de investigación, cuyo apoyo incondicional ha sido el motor que impulsa nuestras aspiraciones. Sus ánimos, consejos y amor nos han inspirado a esforzarnos aún más en la búsqueda del conocimiento.

A la distinguida universidad UPAGU, expresamos nuestro profundo agradecimiento por abrirnos sus puertas y ofrecernos un espacio donde no solo adquirimos conocimientos académicos, sino también valores que nos acompañarán a lo largo de nuestras vidas. Sus enseñanzas nos han moldeado y guiado, brindándonos las herramientas necesarias para enfrentar los desafíos del futuro.

RESUMEN

El presente estudio tiene como fin estudiar como los costos de producción contribuyen a la determinación del precio de venta de los principales platos en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul, Cajamarca 2023. La metodología se encuadra en un estudio de tipo aplicada, de enfoque cuantitativo, de nivel descriptivo, con un diseño no experimental de corte transversal, la población está conformado por los documentos y registros contables y una muestra de cinco platos. Se empleó como técnica la observación y el análisis documental, como instrumento se utilizó la guía documental y la hoja de cálculo. Los resultados identificaron costos unitarios para el caldo de gallina de S/16.35, Pachamanca de pollo a la olla de S/ 16.69, Lomo saltado de S/ 16.90, Pollo Broaster S/ 16.02 y Saltado de Hígado S/ 16.63; y se fijó los precios de ventas para cada plato: caldo de gallina de S/26.98, Pachamanca de pollo a la olla de S/ 28.63, Lomo saltado de S/ 27.88, Pollo Broaster S/ 26.43 y Saltado de Hígado S/ 27,67. Se concluyó que: los costos de producción si contribuyen de manera efectiva a la fijación del precio de venta de los platos principales de la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul.

Palabras Claves: Costos de Producción, Precio de Venta y Margen de Ganancia.

ABSTRACT

The purpose of this study is to study how production costs contribute to the determination of the sales price of the main dishes in the company Servicios Múltiples Cielo Azul, Cajamarca 2023. The methodology is framed in an applied study, with a quantitative approach, at a level Descriptive, with a non-experimental cross-sectional design, the population is made up of documents and accounting records and a sample of five plates. Observation and documentary analysis were used as a technique, and the documentary guide and spreadsheet were used as instruments. The results identified unit costs for chicken broth of S/16.35, pot-cooked chicken Pachamanca of S/ 16.69, Lomo saltado of S/ 16.90, Broaster Chicken S/ 16.02 and Liver Salt S/ 16.63; and the sales prices were set for each dish: chicken broth of S/26.98, pot-cooked chicken Pachamanca of S/ 28.63, Lomo saltado of S/ 27.88, Broaster Chicken S/ 26.43 and Liver Salt S/ 27. 67. It was concluded that: production costs do contribute effectively to setting the sales price of the main dishes of the Servicios Múltiples Cielo Azul company.

Keywords: Production Costs, Sales Price and Profit Margin.

ÍNDICE

DEDICATORIA:	5
AGRADECIMIENTO:	6
RESUMEN.....	7
ABSTRACT	8
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	15
1. Planteamiento del Problema	15
1.1 Descripción de la Realidad Problemática.....	15
1.2 Definición del Problema.....	16
1.2.1 Problema general.....	16
1.2.2 Problema específico	16
1.3 Objetivos	17
1.3.1 Objetivos general	17
1.3.2 Objetivo específico.....	17
1.4 Justificación.....	18
1.4.1 Justificación teórica	18
1.4.2 Justificación Práctica	18
1.4.3 Justificación Metodológica.....	18
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	20
2.1 Fundamentación teórica de la investigación	20
2.1.1 Antecedentes internacionales	20
2.1.2 Antecedentes nacionales	22
2.1.3 Antecedentes regionales / locales.....	23
2.2 Marco Teórico.....	24
2.2.1 Teoría de la contabilidad de costos	24

2.2.2	Teoría de la producción y los costos	25
2.2.3	Teoría de fijación de precios (Principio).....	25
2.3	Marco Conceptual	26
2.3.1	Costo de producción.....	26
2.3.2	Método de fijación de precios	28
2.4	Definición de términos básicos	32
Capítulo III: Método de investigación		35
3.1	Metodología de la investigación.....	35
3.1.1	Tipo de investigación: Aplicada	35
3.1.2	Según enfoque: Cuantitativa	35
3.1.3	Según nivel: Descriptiva	35
3.2	Diseño de Investigación	36
3.3	Unidad de Investigación	36
3.4	Población	36
3.5	Muestra.....	37
3.6	Método de investigación	37
3.6.1	Inductivo – Deductivo.....	37
3.6.2	Analítico – Sintético.....	37
3.7	Técnicas e Instrumentos de recolección de datos.....	38
3.7.1	Técnicas.....	38
3.7.2	Instrumentos	38
3.8	Técnicas para el procesamiento y análisis de datos.....	38
3.9	Aspectos éticos	39
4.1	Presentación, análisis e interpretación de resultados.....	40
4.1.1	Determinación de los elementos del costo de los principales platos ..	40
4.1.2	Determinación del costo unitario de producción	53

4.1.3	Fijación de precio de venta	55
4.2	Discusión de resultados	65
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES		68
5.1	Conclusiones	68
5.2	Recomendaciones	69
REFERENCIAS		70
ANEXOS		73
Anexo 1. Matriz de Consistencia		74
Anexo 2. Costos de materia prima de los cinco platos más representativos de la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L.		76
Anexo 3. Costos de mano de obra de los cinco platos más representativos de la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L.		83
Anexo 4. Costos de mano de obra de los cinco platos más representativos de la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L.		83
Anexo 5. Carta de autorización de la Empresa Cielo Azul.....		84

LISTA DE TABLAS

Tabla 1 Costeo de la materia prima del caldo de gallina	40
Tabla 2 Costeo de la mano de obra en función a los costos proporcionados por el propietario	41
Tabla 3 Costeo de los costos indirectos de fabricación en función a los costos proporcionados por el propietario	42
Tabla 4 Costeo de la materia prima de la pachamanca de pollo en función a los datos proporcionados por el propietario	43
Tabla 5 Costeo de la de la mano de obra en función a los datos proporcionados por el propietario	45
Tabla 6 Costeo de los costos indirectos de fabricación en función a los datos proporcionados por el propietario	45
Tabla 7 Costeo de la materia prima del lomo saltado en función a los datos proporcionados por el propietario	46
Tabla 8 Costeo de la mano de obra en función a los datos proporcionados por el propietario	47
Tabla 9 Costeo de los costos indirectos de fabricación en función a los datos proporcionados por el propietario	48
Tabla 10 Costeo de la materia prima del pollo broaster en función a los datos proporcionados por el propietario	49
Tabla 11 Costeo de la mano de obra del pollo broaster en función a los datos proporcionados por el propietario	50
Tabla 12 Costeo de los costos indirectos de fabricación del pollo broaster en función a los datos proporcionados por el propietario	50
Tabla 13 Costeo de la materia prima del saltado de hígado en función a los datos proporcionados por el propietario	51
Tabla 14 Costeo de la mano de obra del saltado de hígado en función a los datos proporcionados por el propietario	52
Tabla 15 Costeo de los costos indirectos de fabricación del saltado de hígado en función a los datos proporcionados por el propietario	53
Tabla 16 Precio basado en los costos “Caldo de Gallina”	55
Tabla 17 Precio basado en los costos “Pachamanca de Pollo a la Olla ”	56

Tabla 18 Precio basado en los costos “Lomo Saltado”	56
Tabla 19 Precio basado en los costos “Pollo Broaster”	57
Tabla 20 Precio basado en los costos “saltado de hígado”	57
Tabla 21 Precio basado en la competencia “Caldo de Gallina”	58
Tabla 22 Precio basado en la competencia “Pachamanca de Pollo a la Olla”	59
Tabla 23 Precio basado en la competencia “Lomo saltado”	59
Tabla 24 Precio basado en la competencia “Pollo Broaster”	60
Tabla 25 Precio basado en la competencia “saltado de hígado”	61
Tabla 26 Comparación del precio venta del plato Caldo de Gallina.....	61
Tabla 27 Comparación del precio venta del plato Pachamanca de Pollo a la Olla	62
Tabla 28 Comparación del precio venta del plato Lomo Saltado	63
Tabla 29 Comparación del precio venta basado en costos de producción y el precio de la competencia para el plato Pollo Broaster	63
Tabla 30 Comparación del precio venta basado en costos de producción y el precio de la competencia para el plato saltado de hígado	64

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 Dimensiones del costo de producción	27
Figura 2 Costos total de producción	29
Figura 3 Fijación del precio basada en el valor.....	31

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1. Planteamiento del Problema

1.1 Descripción de la Realidad Problemática

En las condiciones actuales del mercado mundial, el costo es una de las herramientas más importantes con las que cuenta una empresa que le permita gestionar adecuadamente sus recursos. Si las empresas cuentan con suficiente información sobre los costos, la empresa podrá establecer los productos que son más rentables y aquellos que no lo sean, pudiendo fijar un límite o tope del precio de venta hasta donde se pueda bajar (Chirinos & Rodríguez, 2005, pág. 2).

Dentro del sector servicios, una de las líneas más esenciales es la gastronomía, ya que es la de mayor consumo diario y debido a la variación del precio de los alimentos e insumos, esto genera un efecto sobre el cálculo de los costos de producción. No obstante, muchas de estas empresas de gastronomía no cuentan con una metodología o instrumentos para determinar el costo unitario por plato y por ende en el precio, provocando información no fidedigna sobre su utilidad (Sandoval & Orbe, 2022).

En el Perú, la gastronomía es valorada como uno de los elementos motor ya que incide en el progreso descentralizado e incluso de varios sectores, impulsa negocios alimentarios públicos y causa miles de empleos; también contribuye a la cadena de valor que comprende la agricultura, pesca, mercados, empresas de formación culinaria y la fabricación de alimentos. Sin embargo, más del 65% de las empresas dedicadas a la gastronomía presentan problemas en el cómputo de sus costos y utilidad,

debido esencialmente a la falta de formación profesional o al cálculo de manera empírica (Quispe, 2018).

En Cajamarca la empresa de Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L, con RUC N° 20491631342 con domicilio fiscal en el jirón San Camilo N° A 4, urbanización San Carlos Cajamarca. Dicha empresa inició sus actividades el 01 de enero del 2010, dedicándose a la actividad restaurante y servicio de delivery. La empresa presenta diversos problemas uno de ellos es que no cuenta con una estructura de costos que le permita conocer el costo unitario de sus platos y el establecimiento de su precio venta. Además, los ingresos son calculados de forma empírica, lo que no permite calcular la utilidad exacta de la empresa.

Por tal razón, es imperativo que la empresa “Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L” calcule sus costos de producción, que le permita identificar el costo unitario de sus platos o productos y establecer el precio de venta efectivo.

1.2 Definición del Problema

1.2.1 Problema general

¿Cuáles son los costos de producción y la determinación del precio de venta de los alimentos en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L., Cajamarca 2023?

1.2.2 Problema específico

- ¿Cuáles son los elementos del costo de producción (materia prima, mano de obra y costes indirectos de fabricación) en la

empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L., Cajamarca 2023?

- ¿Cuál es el costo unitario de producción de los principales platos en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L., Cajamarca 2023?
- ¿Cuál es el precio de venta de acuerdo con los métodos de fijación de precio en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L., Cajamarca 2023?

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivos general

Determinar el costo de producción y la determinación del precio de venta de los principales platos en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L., Cajamarca 2023.

1.3.2 Objetivo específico

- Identificar los elementos del costo de producción (materia prima, mano de obra y costes indirectos de fabricación) en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L., Cajamarca 2023.
- Establecer el costo unitario de producción de los principales platos en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L., Cajamarca 2023.
- Calcular el precio de venta de acuerdo con los métodos de fijación de precio en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L., Cajamarca 2023.

1.4 Justificación

1.4.1 Justificación teórica

El estudio se justifica teóricamente, ya que se compiló datos correspondientes a la teoría de costos, teoría de fijación de precios, concepciones sobre los costos de producción y métodos de precios que emplean empresas en la actualidad, orientarse en examinar la condición real de la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L, considerando como fundamento esencial los costos de producción como el problema que evidencia gran parte de las empresas, al fijar sus propios costes y precios.

1.4.2 Justificación Práctica

El estudio se justifica de manera práctica, puesto que muestra la forma de como calcular los costos de producción en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L, con el fin de asignar correctamente los costes (materiales, mano de obra y costes indirectos de producción), al instante que se establece el precio de venta de los platos terminados, permitiendo mejorar la administración de costes para tomar las decisiones correctas.

1.4.3 Justificación Metodológica

El estudio se justifica de forma metodológica, dado que se empleó una guía de observación para conseguir datos sobre los costos de producción de los platos que se elaboran en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L. También, se empleó el estudio y análisis

de la literatura de los costos, y registros de costos. Estas herramientas nos permiten recopilar datos para conseguir el objetivo de estudio.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 Fundamentación teórica de la investigación

2.1.1 Antecedentes internacionales

Cisneros (2021) en su tesis titulada *Costos de producción y la fijación del precio de venta en el Granja Avícola Maribel*, sostuvo como fin explicar si los costos de producción son necesarios para la determinación del precio de venta. El estudio presenta una investigación de tipo teórica de carácter cuantitativo y cualitativo, se empleó la técnica de la encuesta y como instrumento el cuestionario para la recolección de la información. Los resultados evidencian un costo materia prima unitario de \$371.74, mano de obra directa unitario de \$0.70 y CIF unitario de \$14.71. Se estableció el precio de venta al público a través del método del costo dando como resultado un precio de \$2.03. La conclusión principal del estudio fue que la Granja avícola “Maribel” estuvo estableciendo el precio del producto de manera empírica, la cual perjudicó la rentabilidad de la granja.

Garcés (2020) en su estudio sobre *Los costos de producción y la fijación del precio de la empresa "Los Andes"*, sostuvo como propósito estudiar el establecimiento de los costos de producción en el precio de venta, donde el método es de campo y bibliográfica, la investigación es de nivel exploratorio y descriptivo. Los datos muestran que el costo total de la empresa de producir aproximadamente 3.351.060 huevos al mes es de \$182.062,38. De estos resultados del análisis interno de la base de datos de la empresa avícola se desprende que la empresa ofrece sus productos a un precio muy competitivo en el mercado (el precio por unidad es de 0,05 céntimos) y obtiene una ganancia

del 30% de para qué se vende. 0,065, después de redondear el valor de cada huevo es 0.07 centavos. Del cálculo porcentual se puede observar que los costos directos de producción participan en un 93% en la determinación del precio de venta, mientras que los costos indirectos participan en un 7% en la determinación del precio. Cabe señalar que la facturación y el éxito del negocio avícola está directamente relacionado con las habilidades y destrezas de las personas que crean y administran la empresa.

Pozo (2019) en su tesis sobre *Costos de producción y la determinación del precio de venta en la empresa Viacusa, 2018*, tuvo como objetivo estimar los costos de producción a través del método por procesos que le ayude a establecer el precio de venta. La investigación es de tipo descriptiva con un enfoque cuantitativo y cualitativo; el método fue inductivo y deductivo; para el levantamiento de los datos se empleó la técnica de la entrevista y como instrumento el cuestionario enfocada a los gerentes y jefes de producción, teniendo como resultados conocer los componentes del costo de producción siendo estas: materia prima \$ 62,054.10; mano de obra \$ 2,655.22 y costos indirectos de fabricación de \$ 7,88.27; dejando como resultado un costo de producción de \$ 72,590.59. La fijación del precio se hizo en función de los costos dando como resultado un precio de \$2.31. El precio fijado en base a la competencia fue de \$2.40. El estudio concluye que: el millar de larvas tiene un precio de \$ 2.40 calculado en función a la competencia; esto debido a las fuerzas del mercado que obligan a las empresas grandes a fijar precios.

2.1.2 *Antecedentes nacionales*

Huamán (2021) en su estudio nombrado *Costos de producción y la determinación del precio de la Marisquería la Caleta del Pescador*, tuvo como fin establecer el costo de un producto de la marisquería “La Caleta del Pescador”; el método de estudio es cuantitativa, se utilizó un diseño no experimental – descriptivo, se empleó como muestra los precios de un producto/plato y utilizando un manual de evaluación de literatura para el recogimiento de la información. Los resultados muestran que, entre los costos de inversión, los costos laborales y los costos indirectos, los costos de las materias primas son los más representativos (49%), los costos laborales (40%) y los costos indirectos solo el 11%. Para ello, se fijó el precio de un plato de ceviche en la marisquería "La Caleta del Pescador" en S/. 12,87 nuevos soles, pero también se constató que el método de determinación fue insuficiente, ya que el precio se fijó en costos basados en un sistema empírico.

Huamán & Mendoza (2021) en su investigación sobre *Análisis de los costos del Restaurant "Cocina Tradicional - Contemporánea"*, tuvo como fin explicar la forma de establecer los costos del Restaurant. El estudio es de carácter descriptivo, con diseño no experimental, la población estuvo constituida por los documentos tributarios del Restaurant, la muestra estuvo conformada por documentos correspondiente a los meses de enero a marzo del 2021. Los resultados evidencian que el restaurante elabora 30 platos de lomo saltado con un costo de mano de obra indirecta de S/. 26.57, para la elaboración de 35 platos de pollo a la leña, con costos indirectos de S/. 31, para el chancho al cilindro corresponde a S/.35.43 de mano de obra indirecta. Se concluyó que

los precios de los platos fueron: el precio unitario del lomo saltado es de S/. 5.71, el pollo a la leña S/. 16.10 y el cerdo al cilindro S/. 10.40.

Urquiaga & Zarzosa (2019) en su estudio sobre *Costos de producción y la determinación del margen de ganancia del restaurante "El Dorado"*, tuvo como propósito medir el costo de producción y el establecimiento del margen de ganancia del restaurant. La metodología fue descriptiva, con un diseño no experimental. En cuanto, a la población está constituida por los documentos y empleados del restaurant, la muestra conformada por el costo y documentos. Los métodos y herramientas empleados fueron una guía de evaluación de documentos y la encuesta. Los resultados muestran un costo unitario del lomo saltado de S/ 5.20, con un costo unitario de materia prima de S/ 3.30, un costo indirecto de S/ 5.20 y no se calculó el costo de mano de obra; un costo unitario del arroz chaufa de S/ 2.10, con un costo unitario de materia prima de S/ 3.30, un costo indirecto de S/ 3.70 y no se calculó el costo de mano de obra y un costo unitario del tallarín saltado de S/ 4.90, con un costo unitario de materia prima de S/ 2.80, un costo indirecto de S/ 4.90 y no se calculó el costo de mano de obra. Se concluyó que la empresa asumió márgenes de alrededor del 50-70%, pero esas cifras estaban equivocadas.

2.1.3 Antecedentes regionales / locales

Cabanillas & Catany (2019) en su estudio titulado *Costo de servicio y su determinación del valor de venta del plato principal de la empresa Corporativos S.A.C.*, sostuvo como fin emplear el costeo de servicio y su determinación en valor de venta del plato principal del Corporativo S.A.C. El método presenta un estudio no experimental – correlacional, como

instrumentos se empleó los registros contables y el uso de hojas de observación. Los resultados muestran que los costos directos e indirectos, no se establecen sobre la base de las unidades producidas, los costos directos unitarios para los platos seco de cabrito S/ 5.69, cuy frito S/ 7.54 y pato a la norteña S/ 6.13; los costos indirectos unitarios para los platos seco de cabrito S/ 4.37, cuy frito S/ 4.57 y pato a la norteña S/ 4.42 y los gastos operativos para los tres platos fue de S/ 0.53. El estudio concluye que el establecimiento de los precios de los platos, suponiendo un margen de utilidad del 10% por cada plato, Seco de Cabrito tiene un valor de ventas de S/.11.70. Cuy Frito S/ 13.90 y S/ 12.20 el Pato a la norteña.

2.2 Marco Teórico

2.2.1 Teoría de la contabilidad de costos

En palabras de Cartier & Yardin (2002) esta conjetura se encarga de las transacciones que se llevan dentro de una organización que no tiene contacto con el entorno externo, especialmente aquellas asociadas con la naturaleza del negocio, y que involucren acciones que conviertan la inversión en bienes y/o servicios adecuados para su propósito. Asimismo, esta teoría pone énfasis en el ciclo de producción como el eje central de la organización, ya que este es el que proporciona los resultados esenciales sobre los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos esenciales para la supervivencia de la organización.

El propósito de la teoría de contabilidad de costos es explicar la verdadera naturaleza de los hechos económicos con respecto a la ocurrencia, el comportamiento, las causas y los efectos de los costos y apoyar el desarrollo

de modelos que reflejen el verdadero flujo de los hechos económicos lo más fielmente posible.

2.2.2 Teoría de la producción y los costos

En palabras de Méndez (1992) la conjetura de la producción y costos evalúa las formas en que los productores en su nivel más avanzado o tecnológico combina diferentes insumos para elaborar cantidades específicas de una manera ahorrativa mente eficiente. Todas las instituciones deben administrar de alguna manera el proceso de producción para solucionar de manera oportuna las deficiencias económicas básicas.

Con el fin de alcanzar objetivos de producción con el máximo beneficio económico y alcanzar niveles de producción con el máximo beneficio y ganancia económica. Cabe señalar que el beneficio total de la entidad precisa de la conexión entre los costos de producción y los ingresos totales obtenidos. Los ingresos de la entidad se establecerán por el precio de venta del producto. En consecuencia, los ingresos y los costos se convierten en los dos factores esenciales que determinan el nivel de producción de maximización de ganancias.

2.2.3 Teoría de fijación de precios (Pricing)

Según Spann & Fischer (2018) la fijación de precios es una conjetura económica que ayuda a establecer precios que proporcionen valor a los clientes; en otras palabras, se consigue una estabilidad entre los usuarios (teniendo en cuenta su confort y resultados reales) y la utilidad de la organización. Este método de fijación de precios resalta la percepción que tiene el cliente del bien o servicio. La fijación de precios armoniosa requiere la

consideración de estrategias que investiguen el mercado, los compradores y el ciclo de vida del oficio y del usuario. Apunte siempre a que todos ganen con los premios; es decir, tener un precio competitivo, pero enfatizar las ventajas del producto ofrecido.

2.3 Marco Conceptual

2.3.1 Costo de producción

Citando a Casanova et al., (2021) el coste de producción o coste operativo son los desembolsos necesarios para empezar o seguir funcionando un proyecto, un proceso o un equipo; estos desembolsos son: la materia prima, mano de obra y coste indirecto de fabricación.

En palabras de Casanova et al., (2020) los costes de fabricación o producción es el producto de los costes comprendidos por la materia prima, la actividad física asociada al proceso de elaboración y acciones realizadas para obtener bienes tangibles o intangibles.

2.3.1.1 Dimensiones del costo de producción

2.3.1.1.1 Materia prima, son los recursos naturales de los cuales se obtienen los materiales que serán transformados en el producto final a lo largo del proceso de fabricación. Estos forman parte del coste variable. Es decir, cuanto más componentes se producen, más materiales se utilizan (Instituto Europeo de Posgrado , 2020).

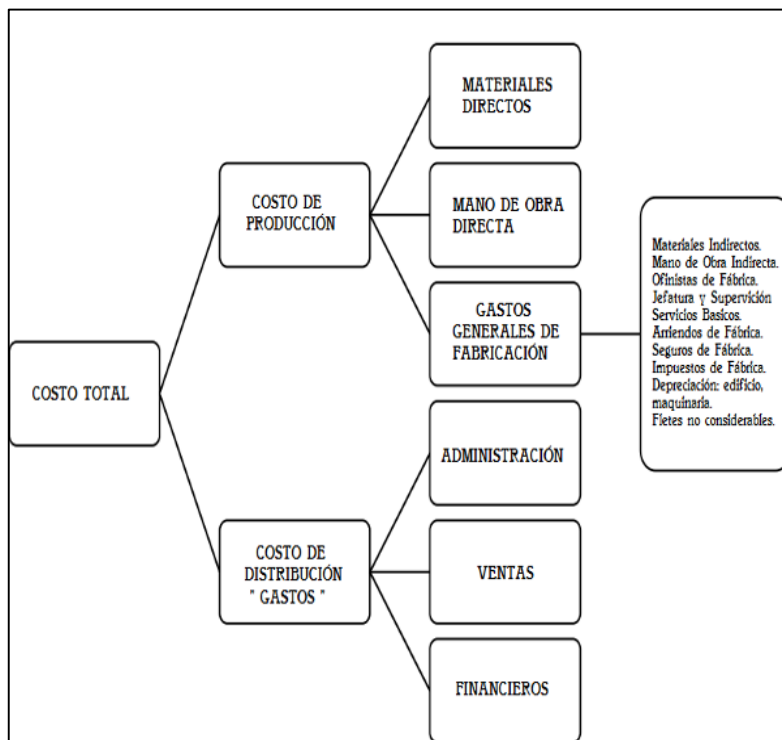
2.3.1.1.2 Mano de obra, citando a Vaca (2012) la mano de obra, son considerados como costos totales de la fuerza laboral asociado a la producción de bienes o prestar servicios. Si

la fuerza laboral está directamente involucrada en la fabricación o suministro de los bienes, este simboliza un costo esencial en la preparación del producto, incluye todos los gastos directamente relacionados con los servicios o bienes.

2.3.1.1.3 Costos Indirectos de Fabricación, como afirma Vaca (2012) son costes que no son fáciles de identificar por su propia naturaleza por unidad de costo u orden de producción, no obstante, no es esencial para la producción del bien o la prestación del servicio. Entre estos costes encontramos materiales indirectos, mano de obra indirecta y varios costes indirectos (equipos, maquinaria, etc.).

Figura 1

Dimensiones del costo de producción



Fuente: Vallejos & Chiliquinga (2017) Costos Modalidades Órdenes de Producción

2.3.2 *Método de fijación de precios*

Como dice Gasbarrino (2022) el método de fijación de precios se utiliza para medir el precio de mercado en un bien o servicio. Para crearlo es necesario tomar en consideración varios aspectos, entre los cuales tenemos la demanda, oferta, la fama de la marca o la empresa, los costes de producción y entrega, etc.

2.3.2.1 Dimensiones del método de fijación de precios

2.3.2.1.1 *Fijación de precios basado en el costo*, Citando a

Rodríguez (2023), el precio se determina en función del costo de producir, distribuir y vender el producto, así como de un margen de esfuerzo y riesgo. Para calcular el precio basado en el costo es necesario conocer los costos de producción que ayuden a asegurar los beneficios de la empresa.

- a) **Costos de producción**, son aquellos son elementales para producir un bien o brindar un servicio y se desintegra en tres clases: Insumos directos, salarios directos y costos indirectos. Asimismo, el costo de producción es el que establece el valor de un producto o servicio, así como una gestión adecuada de estos tres factores puede disminuir los egresos sobrantes en la producción (Casanova, 2020).
- **Materia Prima**, son medios naturales de los que conseguimos los materiales utilizados en nuestras actividades técnicas.

- **Mano de Obra**, se entiende como la cantidad de individuos asalariados en una entidad o aptos para una tarea o actividad específica.
- **Coste indirecto de Fabricación**, surgen de los recursos consumidos en la producción, terminación o edificación de un producto, que perjudican múltiples labores o métodos, los cuales no es posible medir directamente la cuantía consumida por unidad.

En tal sentido, primero se calcula el costo total de producción, como se observa en la figura 2.

Figura 2

Costos totales de producción



Luego se calcula el costo unitario de cada producto, para ello se divide el costo total de producción entre el número total de productos. Según (Cruz, 2014) el costo unitario es el coste que debe pagar una organización para fabricar, acumular, comercializar y vender una unidad de su producto.

$$\text{Costo Unitario} = \frac{\text{Costo total unitario}}{\text{Total de producto producidos}}$$

Finalmente, se calcula el precio de venta, para ello se multiplica el costo unitario por un margen de ganancia que la empresa desea obtener. Para (Echevarría et al., 2021) el precio de venta es el monto que determina el vendedor por la compra de productos o servicios prestados por el cliente. Esta cantidad simboliza el precio económico que los productos tienen en el mercado y se transan en la actividad comercial.

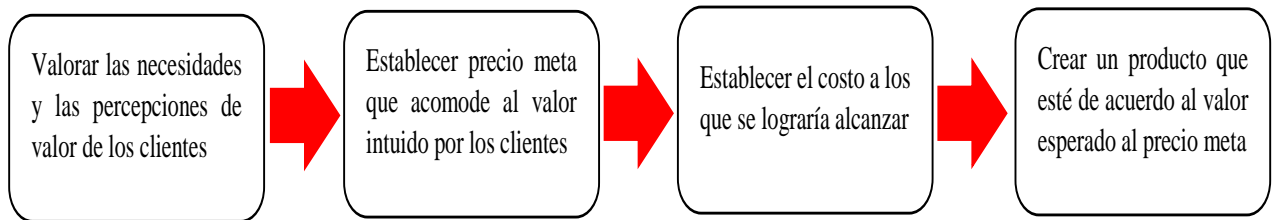
$$\text{Precio de venta} = \text{costo unitario} * \text{margen de ganancia}$$

2.3.2.1.2 Fijación de precios basado en el valor, el establecimiento del precio fundamentado en el consumidor emplea la comprensión del valor por parte del vendedor, en lugar del costo, como factor principal en la fijación de precios. Para determinar el precio se debe considerar dos puntos: a) los precios basados en el consumidor y b) el precio se establece en función del costo y este depende del producto.

En la figura 3, se puede observar el procedimiento para fijar el precio fundamentado en el valor.

Figura 3

Fijación del precio basada en el valor



Fuente: *Marketing Copyrig5ht (2012) Pearson Educación*

2.3.2.1.3 Fijación de precios basado en la competencia, desde la

posición de Reyes (2023) es el planeamiento para fijar el precio de un bien o servicio en relación al precio que manipulan los competidores. Esta estrategia no se enfoca en calcular los costos de producción o el valor que le pueda dar el cliente, sino que se basa en observar los precios fijados por otras entidades semejantes en la misma industria. En otros términos, se fija el precio del producto o servicio en base de lo que cobran sus competidores por bienes o servicios semejantes. En este aspecto, un cambio en el precio de un competidor suele conllevar un cambio inmediato en el precio de la entidad, que se manifiesta como una de las siguientes tres acciones:

- Establece precios iguales o similares a los de tus competidores.
- Colocar siempre los precios más bajos.

- Fijar un precio más alto.

2.4 Definición de términos básicos

Alimentos, son todas aquellas sustancias crudas, semi procesadas o procesadas destinadas al consumo de las personas, incluidas las bebidas y toda esencia utilizada en la fabricación, elaboración o procesamiento de productos o alimentos.

Coste, se entiende como el precio del desembolso para la adquisición de ciertos recursos para elaborar un producto o proporcionar un servicio.

Costo unitario, es el valor unitario de producir, almacenar, comercializar y vender una unidad de un bien o servicio, en la cual incurre una entidad.

Inventarios, es un grupo de bienes o materiales que una empresa pretende transferir a los consumidores para obtener ganancias.

Mano de obra, es el esfuerzo corporal e intelectual que realizan los trabajadores para elaborar un bien o servicio a cambio de dinero.

Platillo, Es un producto culinario destinado al consumo.

Precio, se refiere al monto cobrado por un producto o servicio, o el valor total pagado por un consumidor a cambio de los beneficios asociados con la posesión o el uso del producto o servicio.

Precio basado en costos, es el valor que se determina en función del coste de fabricación, comercialización y venta del bien o servicio, así como de un margen de esfuerzo y riesgo.

Precio basado en la competencia, se compone por el precio de productos o servicios similares de los principales competidores, que manejan sobre sus productos, además, se considera la calidad.

Registro de compras, documentos cuyo fin esencial es consignar o documentar todos los componentes o ingredientes que constituyen un grupo de costos de la empresa.

2.5 Operacionalización de las variables

Tabla 1

Operacionalización de las variables

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Instrumento
Costos de producción	Citando a Casanova et al., (2021) el coste de producción o coste operativo son los desembolsos necesarios para empezar o seguir funcionando un proyecto, un proceso o un equipo; estos desembolsos son: la materia prima, mano de obra y coste indirecto de fabricación.	La adición de los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos da como resultado el costo de producción	Materia prima Mano de Obra Coste indirecto de fabricación	<ul style="list-style-type: none"> • % de materia prima empleada en la producción • Costo de materia prima • % de mano de obra empleada en la producción • Costo de mano de obra • % de coste indirecto de fabricación empleada en la producción • Costo de mano de obra 	Guía de observación Ficha de registro costos
Determinación del Precio de venta	Se refiere al método para calcular el monto cobrado por un producto o servicio, o el valor total pagado por un consumidor a cambio de beneficios asociados con la posesión o el uso del bien o servicio (Echeverría, et al., 2021, pág. 3)	Es la forma en que la empresa fija su precio basándose en sus costos, el valor o en su competencia.	Método de fijación de precios	<ul style="list-style-type: none"> Fijación de precio basado en el costo Fijación de precio basado en la competencia 	Hojas de calculo

Capítulo III: Método de investigación

3.1 Metodología de la investigación

3.1.1 Tipo de investigación: Aplicada

En palabras de Lozada (2014) el propósito de la investigación aplicada es crear conocimiento directamente aplicable y en el mediano plazo en el ámbito social o productivo. En tal sentido, se aplicará los conocimientos adquiridos en la carrera con el fin de calcular los costos de producción y determinar el precio de venta de la empresa “Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L”.

3.1.2 Según enfoque: Cuantitativa

Citando a Amaiquema et al., (2019) el enfoque cuantitativo utiliza la recopilación de información para demostrar hipótesis basadas en mediciones numéricas y análisis estadísticos para identificar pautas de conducta y probar teorías. Por lo tanto, se procesaron los datos obtenidos de los registros contables en tablas y gráficos para una mejor comprensión de los costos de producción.

3.1.3 Según nivel: Descriptiva

Según la Universidad Estatal del Milagro (2020) en este tipo de estudio se conocen las peculiaridades del problema estudiado, nuestro objetivo es iluminar y describir los aspectos que existen en la población. En consecuencia, se detalló cada uno de los costos empleados para la elaboración de los principales platos y la forma como estos son registrados por la empresa “Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L”.

3.2 Diseño de Investigación

3.2.1 *Diseño no experimental, descriptivo de corte transversal*

En palabras de Hwaire (2019) el diseño no experimental se fundamenta en estudios que se ejecutan sin la manipulación deliberada de variables, donde los fenómenos simplemente se observan en su entorno natural y luego se analizan en un tiempo determinado. A continuación, se presenta el esquema del diseño:



Donde:

M: Restaurant “Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L”

O: Costo de producción

P: Determinación del Precio de venta

3.3 Unidad de Investigación

Está compuesta por la Empresa “Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L” localizada en el distrito de Cajamarca, 2023.

3.4 Población

Como afirma Arias et al., (2016) la población es un grupo de casos específicos, condicionado y accesible que constituye una referencia para seleccionar muestras que cumplan un conjunto de criterios predeterminados. Por ello, la población está conformada por los documentos y registros contables de la empresa “Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L”.

- **Criterios de inclusión**, se consideró los 5 principales platos que se elaboran y se venden en la empresa “Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L”.

- **Criterios de exclusión**, se consideró aquellos platos que no se elaboran y venden constantemente en la empresa “Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L”.

3.5 Muestra

A juicio de Arias et al., (2016) la muestra es un subgrupo de referencias que representan un total estadístico que se caracteriza por un gran volumen y del cual se pueden sacar deducciones que sirvan para tomar juicios o proporcionar datos. Por ende, la muestra está conformada por los registros de costos de los 5 principales platos (Caldo de gallina; pachamanca de pollo a la olla, lomo saltado, pollo broaster y saltado de hígado), de la empresa.

3.6 Método de investigación

3.6.1 Inductivo – Deductivo

Citando a Rodríguez (2007) la inducción se basa en supuestos específicos para conseguir datos más comunes sobre el objeto de investigación; mientras que las deducciones se basan en una norma para establecer si se emplea en una situación específica.

3.6.2 Analítico – Sintético

Empleando las palabras de Rodríguez (2007) el análisis implica dividir el objeto de estudio, descomponiendo cada parte del todo y estudiarlo en su forma propia; en tanto la síntesis integra los elementos discretos del objeto de investigación para un análisis holístico.

3.7 Técnicas e Instrumentos de recolección de datos

3.7.1 Técnicas

- **Observación**, citando a Díaz (2011) la observación es una técnica que ayuda al indagador a saber lo que quiere ver y por qué quiere hacerlo, lo que significa que debe planificar detalladamente su observación.
- **Análisis documental**, a juicio de Castillo (2005) es una actividad mental que crea subproductos o documentos de respaldo que actúan como herramienta de indagación intermedia u obligatoria entre el usuario que pide la información y el documento original.

3.7.2 Instrumentos

- **Ficha de análisis documental**, Según el Instituto Morelense de Información Pública y Estadística (2021) la guía documental presenta una explicación general de los documentos de costos recolectados de la empresa “Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L” con el fin de analizarlos de manera ordenada y adecuada.
- **Hojas de cálculo**, registro donde se procesa datos y se realiza operaciones complicadas utilizando funciones y fórmulas.

3.8 Técnicas para el procesamiento y análisis de datos

Los datos se procesaron a través del Software Office Excel, para presentar los datos se empleó tablas o gráficos para ayudar en la descripción y el análisis. Asimismo, se elaboraron registros de costos para una mayor comprensión e interpretación de los datos.

El análisis de los datos, se realizó a través del análisis de los costos, la cual nos permitió identificar la estructura de los costos para la elaboración de los platos principales y determinar el precio de venta.

3.9 Aspectos éticos

El estudio cumple el protocolo propuesto por la Universidad Privada Antonio Guillermo Urrelo, asimismo, se respetó los derechos de autor de los estudios consultados para la presente investigación y se mantiene la credibilidad de los datos proporcionados por la empresa, de igual manera, los datos proporcionados son confiables ya que la información no ha sido alterada ni manipulada.

CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Presentación, análisis e interpretación de resultados

4.1.1 Determinación de los elementos del costo de los principales platos a estudiar

La empresa “Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L”, proporciona el servicio de alimentos a sus diferentes clientes, brindando una diversidad de platos y potajes; los costos de estos productos se calculan de manera empírica por parte de la empresa, y el precio de venta se coloca en base al precio del mercado de la zona. Por lo tanto, se calculó los costos de los principales platos más vendidos por la empresa.

A) Costos para la preparación del plato “Caldo de Gallina”

Tabla 2

Costeo de la materia prima del caldo de gallina

Restaurante Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L					
Receta Estándar					
Nombre del Plato:				Sub receta N°	1
CALDO DE GALLINA				N° porciones	15
N°	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1	Gallina	g	250	2.50	37.50
2	Tallarín grueso nicolini (250)	g	62.5	1.00	15.00
3	Papas amarillas o blancas	g	150	0.15	2.25
4	Rodajitas de kion (4 g)	g	5	0.10	1.50
5	Tallito de apio	g	100	0.10	1.50
6	Huevos	Unid	1	0.50	7.50
7	Cubito de caldo de gallina	g	3	0.10	1.50
8	Cebolla china picada (los tallos)	unid	1	0.10	1.50
9	Pan	unid	1	0.25	3.75
10	Ají	g	3	0.10	1.50
11	Sal	g	13	0.10	1.50
Total				S/ 5.00	S/ 75.00

Nota: Costos proporcionados por el propietario de la empresa.

En la tabla 2, se puede apreciar los costos y cantidades de materia prima (directa e indirecta) requerida para la preparación del Caldo de Gallina. El cálculo se realizó de manera empírica, donde se obtuvo un costo de S/ 75 para 15 platos de Caldo de Gallina. De igual manera, se puede observar que los costos más altos son de la gallina con S/ 37.50 y del tallarín con S/ 15.00; estos costos representan el 70% del total de costos de materia prima.

Tabla 3

Costeo de la mano de obra en función a los costos proporcionados por el propietario

Restaurante " Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L "				
Receta Estándar				
Cargo	Costo mensual	Costo/diario	días	Costo total
Cocinero	3600	60	1	60
Auxiliar de Cocina	4800	40	1	40
Mesero	3600	40	1	40
Total	12000	140		140

Nota: Costos proporcionados por el propietario de la empresa.

En la tabla 3, se puede apreciar los costos diarios de mano de obra (directa e indirecta) requerida para la preparación del Caldo de Gallina. El cálculo se realizó de manera empírica, donde se obtuvo un costo de S/ 140 diarios para 15 platos de Caldo de Gallina. Donde los costos más altos están conformados por los 4 auxiliares de cocina y los 3 mozos con valor de S/ 80 diarios que representa el 57.14% del costo total de mano de obra.

Tabla 4

Costeo de los costos indirectos de fabricación en función a los costos proporcionados por el propietario

Restaurant Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L				
Servicio	Costo mensual	Costo/día	día	Costo total
Gas	180	6.00	1	6.00
Agua	200	6.67	1	6.67
Energía Eléctrica	250	8.33	1	8.33
Internet	79	2.63	1	2.63
Alquiler	1500	50.00	1	50.00
Mantenimiento	400	13.33	1	13.33
Implementos de aseo	400	13.33	1	13.33
Total	3009	100.30		100.30

Nota: Costos proporcionados por el propietario de la empresa.

En la tabla 4, se puede apreciar los costos indirectos de fabricación requerida para la preparación del Caldo de Gallina. El cálculo se realizó de manera empírica, donde se obtuvo un costo de S/ 100.30 diarios para 15 platos de Caldo de Gallina. Donde los costos más altos están conformados por el alquiler del local S/ 50 diarios, el mantenimiento e implementos de aseo S/13.33 cada uno, los cuales representan el 76.43% del total de costos indirectos.

B) Costos para la preparación del plato “Pachamanca de Pollo a la Olla”

Tabla 5

Costeo de la materia prima de la pachamanca de pollo en función a los datos proporcionados por el propietario

Restaurante Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L					
Receta Estándar					
Nombre del Plato:				Sub receta N°	2
PACHAMANCA DE POLLO A LA OLLA + OCOPA AREQUIPEÑA + ESPUMA DE FRESA+ LIMONADA				N° porciones	15
N°	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1	Pollo	g	143	2.25	33.75
2	Chicha de jora	g	80	0.33	4.95
3	Cerveza negra	g	70	0.20	3.00
4	Vinagre tinto	g	70	0.30	4.50
5	Ají panca	g	13	0.10	1.50
6	Ají amarillo	g	13	0.20	3.00
7	Ajo molido	g	14	0.20	3.00
8	Huacatay	und	1	0.20	3.00
9	Hierbabuena	und	2	0.10	1.50
10	Culantro	und	2	0.10	1.50
11	Romero	und	1	0.10	1.50
12	Ñuña	g	13	0.10	1.50
13	Papas	g	80	0.10	1.50
14	Camotes	g	40	0.10	1.50
15	Choclos	und	0.5	0.30	4.50
16	Habas	g	63	0.20	3.00
17	Mix de hierbas	und	3	0.20	3.00
18	Sal	g	13	0.20	3.00

19	Pimienta	g	13	0.10	1.50
20	Comino	g	13	0.10	1.50
21	Cebolla mediana	g	18	0.20	3.00
22	Maní tostado	g	6	0.20	3.00
23	queso fresco	g	25	0.30	4.50
24	30 mml de leche evaporada	ml	30	0.50	7.50
25	Galleta de soda	und	0.5	0.50	7.50
26	Huevo	und	0.5	0.30	4.50
27	Aceituna negra	g	5	0.20	3.00
28	Fresas congeladas	g	75	1.00	15.00
29	Azúcar blanco	g	38	0.40	6.00
30	Zumo de naranja	ml	5	0.30	4.50
31	Huevo	und	0.5	0.20	3.00
32	Limón	und	1	0.10	1.50
33	Azúcar	g	75	0.30	4.50
Total				S/ 9.98	S/ 149.70

Nota: Costos proporcionados por el propietario de la empresa.

En la tabla 5, se puede apreciar los costos y cantidades de materia prima (directa e indirecta) requerida para la preparación del Pachamanca de Pollo a la Olla. El cálculo se realizó de manera empírica, donde se obtuvo un costo de S/ 149.70 para 15 platos de Pachamanca de Pollo a la Olla. De igual manera, se puede observar que los costos más altos son el pollo con S/ 33.75 y las fresas con S/ 15.00; estos costos representan el 32.57% del total de costos de materia prima.

Tabla 6

Costeo de la de la mano de obra en función a los datos proporcionados por el propietario

Restaurante " Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L "				
Receta Estándar				
Cargo	Costo mensual	Costo/diario	días	Costo total
Cocinero	3600	60	1	60
Auxiliar de Cocina	4800	40	1	40
Mesero	3600	40	1	40
Total	12000	140		140

Nota: Costos proporcionados por el propietario de la empresa.

En la tabla 6, se puede apreciar los costos diarios de mano de obra (directa e indirecta) requerida para la preparación de la Pachamanca de Pollo a la Olla. El cálculo se realizó de manera empírica, donde se obtuvo un costo de S/ 140 diarios para 15 platos de Caldo de Gallina. Donde los costos más altos están conformados por los 4 auxiliares de cocina y los 3 mozos con valor de S/ 80 diarios que representa el 57.14% del costo total de mano de obra.

Tabla 7

Costeo de los costos indirectos de fabricación en función a los datos proporcionados por el propietario

Restaurant Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L				
Servicio	Costo mensual	Costo/día	día	Costo total
Gas	180	6.00	1	6.00
Agua	200	6.67	1	6.67
Energía Eléctrica	250	8.33	1	8.33
Internet	79	2.63	1	2.63
Alquiler	1500	50.00	1	50.00
Mantenimiento	400	13.33	1	13.33
Implementos de aseo	400	13.33	1	13.33
Total	3009	100.30		100.30

Nota: Costos proporcionados por el propietario de la empresa.

En la tabla 7, se puede apreciar los costos indirectos de fabricación requerida para la preparación del Caldo de Gallina. El cálculo se realizó de manera empírica, donde se obtuvo un costo de S/ 100.30 diarios para 15 platos de Caldo de Gallina. Donde los costos más altos están conformados por el alquiler del local S/ 50 diarios, el mantenimiento e implementos de aseo S/13.33 cada uno, los cuales representan el 76.43% del total de costos indirectos.

C) Costos para la preparación del plato “Lomo saltado”

Tabla 8

Costeo de la materia prima del lomo saltado en función a los datos proporcionados por el propietario

Restaurante Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L					
Receta Estándar					
Nombre del Plato:				Sub receta N°	3
LOMO SALTADO + CAUSA DE POLLO CON VERDURAS + FRUTA+ LIMONADA				N° porciones	15
N°	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total
ENTRADA					
1	Pollo desmenuzado	g	150	2.00	30.00
2	Cebolla picada	g	38	0.25	3.75
3	Pimiento rojo picado	g	30	0.10	1.50
4	Tomates picados	g	38	0.10	1.50
5	Aceitunas negras	g	38	0.50	7.50
6	Aceite de oliva	g	13	0.25	3.75
7	Sal	g	6	0.05	0.75
8	Pimiento	g	6	0.10	1.50
SEGUNDO					
9	Lomo fino	g	188	6.00	90.00
10	Papa blanca	g	125	0.25	3.75
11	Tomate	g	112	0.18	2.70
12	Cebolla	g	112	0.25	3.75
13	ají amarillo	g	23	0.15	2.25
14	Sillao	ml	60	0.15	2.25
15	Vinagre tinto	ml	6	0.03	0.45

16	Ajo molido	g	3	0.10	1.50
17	Sal	g	6	0.03	0.45
18	Pimienta	g	6	0.04	0.60
19	Culantro picado	Unid	0.25	0.03	0.38
20	Vegetal	ml	13	0.80	12.00
21	Arroz blanco cocido	g	125	0.62	9.30
LIMONADA					
22	Limón	unid	1	0.10	1.50
23	15 gramos de azúcar	g	15	0.10	1.50
FRUTA					
24	Pera	unid	1	1.00	15.00
Total				S/ 13.18	S/ 147.38

Nota: Costos proporcionados por el propietario de la empresa.

En la tabla 8, se puede apreciar los costos y cantidades de materia prima (directa e indirecta) requerida para la preparación del Lomo Saltado. El cálculo se realizó de manera empírica, donde se obtuvo un costo de S/ 147.38 para 15 platos de Lomo Saltado. De igual manera, se puede observar que los costos más altos son el lomo fino con S/ 90.00 y el pollo desmenuzado con S/ 30.00; estos costos representan el 81.42% del total de costos de materia prima.

Tabla 9

Costeo de la mano de obra en función a los datos proporcionados por el propietario

Restaurante " Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L "				
Receta Estándar				
Cargo	Costo mensual	Costo/diario	días	Costo total
Cocinero	3600	60	1	60
Auxiliar de Cocina	4800	40	1	40
Mesero	3600	40	1	40
Total	12000	140		140

Nota: Costos proporcionados por el propietario de la empresa.

En la tabla 9, se puede apreciar los costos diarios de mano de obra (directa e indirecta) requerida para la preparación de Lomo Saltado. El cálculo

se realizó de manera empírica, donde se obtuvo un costo de S/ 140 diarios para 15 platos de Lomo Saltado. Donde los costos más altos están conformados por los 4 auxiliares de cocina y los 3 mozos con valor de S/ 80 diarios que representa el 57.14% del costo total de mano de obra.

Tabla 10

Costeo de los costos indirectos de fabricación en función a los datos proporcionados por el propietario

Restaurant Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L				
Servicio	Costo mensual	Costo/día	día	Costo total
Gas	180	6.00	1	6.00
Agua	200	6.67	1	6.67
Energía Eléctrica	250	8.33	1	8.33
Internet	79	2.63	1	2.63
Alquiler	1500	50.00	1	50.00
Mantenimiento	400	13.33	1	13.33
Implementos de aseo	400	13.33	1	13.33
Total	3009	100.30		100.30

Nota: Costos proporcionados por el propietario de la empresa.

En la tabla 10, se puede apreciar los costos indirectos de fabricación requerida para la preparación de Lomo Saltado. El cálculo se realizó de manera empírica, donde se obtuvo un costo de S/ 100.30 diarios para 15 platos de Lomo Saltado. Donde los costos más altos están conformados por el alquiler del local S/ 50 diarios, el mantenimiento e implementos de aseo S/13.33 cada uno, los cuales representan el 76.43% del total de costos indirectos.

D) Costos para la preparación del plato “Pollo Broaster”

Tabla 11

Costeo de la materia prima del pollo broaster en función a los datos proporcionados por el propietario

Restaurante Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L					
Receta Estándar					
Nombre del Plato:				Sub receta N°	4
POLLO BROASTER + ENROLLADO DE HOT DOG				N° porciones	15
+ PAPA FRITA + COMPOTA DE MANZANA					
N°	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1	Pollo	g	125	2.25	33.75
2	Harina sin preparar	g	36	0.30	4.50
3	Leche	ml	220	0.30	4.50
4	Huevo	Unid	2	0.60	9.00
5	Mostaza	g	6	0.02	0.30
6	Ajo molido	g	7	0.10	1.50
7	Aceite	ml	30	0.80	12.00
8	Sal	g	39	0.01	0.15
9	Sillao	ml	15	0.10	1.50
10	Vinagre	ml	15	0.10	1.50
11	Harina de maíz	g	39	0.30	4.50
12	Chuño	g	39	0.30	4.50
13	Harina preparada	g	36	0.30	4.50
14	Hot dog	unid	1	0.30	4.50
15	Pimienta	g	6	0.02	0.30
16	Papa	g	130	0.40	6.00
17	Manzana	unid	1	0.40	6.00
18	Azúcar	g	100	0.60	9.00
19	Limón	ml	5	0.20	3.00
20	Clara de huevo	unid	1	0.30	4.50
21	Filtrante de anís	unid	1	0.2	3
Total				S/ 7.90	S/ 118.50

Nota: Costos proporcionados por el propietario de la empresa.

En la tabla 11, se puede apreciar los costos y cantidades de materia prima (directa e indirecta) requerida para la preparación del Pollo Broaster. El cálculo se realizó de manera empírica, donde se obtuvo un costo de S/ 118.50 para 15 platos de Pollo Broaster. De igual manera, se puede observar

que los costos más altos son el pollo con S/ 33.75 y el aceite con S/ 12.00; estos costos representan el 38.61% del total de costos de materia prima.

Tabla 12

Costeo de la mano de obra del pollo broaster en función a los datos proporcionados por el propietario

Restaurante " Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L "				
Receta Estándar				
Cargo	Costo mensual	Costo/diario	días	Costo total
Cocinero	3600	60	1	60
Auxiliar de Cocina	4800	40	1	40
Mesero	3600	40	1	40
Total	12000	140		140

Nota: Costos proporcionados por el propietario de la empresa.

En la tabla 12, se puede apreciar los costos diarios de mano de obra (directa e indirecta) requerida para la preparación de Pollo Broaster. El cálculo se realizó de manera empírica, donde se obtuvo un costo de S/ 140 diarios para 15 platos de Pollo Broaster. Donde los costos más altos están conformados por los 4 auxiliares de cocina y los 3 mozos con valor de S/ 80 diarios que representa el 57.14% del costo total de mano de obra.

Tabla 13

Costeo de los costos indirectos de fabricación del pollo broaster en función a los datos proporcionados por el propietario

Restaurant Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L				
Servicio	Costo mensual	Costo/día	día	Costo total
Gas	180	6.00	1	6.00
Agua	200	6.67	1	6.67
Energía Eléctrica	250	8.33	1	8.33
Internet	79	2.63	1	2.63
Alquiler	1500	50.00	1	50.00
Mantenimiento	400	13.33	1	13.33
Implementos de aseo	400	13.33	1	13.33
Total	3009	100.30		100.30

Nota: Costos proporcionados por el propietario de la empresa.

En la tabla 13, se puede apreciar los costos indirectos de fabricación requerida para la preparación de Lomo Saltado. El cálculo se realizó de manera empírica, donde se obtuvo un costo de S/ 100.30 diarios para 15 platos de Lomo Saltado. Donde los costos más altos están conformados por el alquiler del local S/ 50 diarios, el mantenimiento e implementos de aseo S/13.33 cada uno, los cuales representan el 76.43% del total de costos indirectos.

E) Costos para la preparación del plato “Saltado de Hígado”

Tabla 14

Costeo de la materia prima de la Saltado de Hígado en función a los datos proporcionados por el propietario

Restaurante Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L					
Receta Estándar					
Nombre del Plato:				Sub receta N°	1
SOPA DE QUINUA + SALTADO DE HÍGADO + ARROZ + YUCA AL VAPOR + DULCE DE CHICLAYO CON LECHE + CEDRÓN				N° porciones	15
N°	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1	Cebolla china picada	unid	2	0.50	7.50
2	Poro picado	g	200	0.50	7.50
3	Ajo picado	g	20	0.30	4.50
4	Quinua	g	200	1.20	18.00
5	Caldo de vegetales	ml	250	0.60	9.00
6	Rama de cilantro	unid	1	0.20	3.00
7	Zanahoria picada	unid	0.5	0.30	4.50
8	Zapallo	g	20	0.30	4.50
9	Habas verdes	g	20	0.50	7.50
10	Choclo	g	20	0.20	3.00
11	Cebolla roja	g	130	0.30	4.50
12	vinagre tinto	ml	15	0.10	1.50
13	Perejil	g	10	0.20	3.00
14	Sal	g	15	0.30	4.50
15	Arroz blanco cocinado	g	400	0.80	12.00
16	Yuca	g	160	0.30	4.50
17	Azúcar	g	15	0.10	1.50

18	Leche	ml	50	0.30	4.50
19	Chiclayo	g	200	0.10	1.50
20	Rama de cedrón	unid	1	0.02	0.30
21	Hígado	g	150	1.20	18.00
22	Tomate	g	50	0.20	3.00
23	Papa	g	50	0.3	4.5
24	Condimentos variado	g	13	0.3	4.5
Total				S/ 9.12	S/ 132.30

Nota: Costos proporcionados por el propietario de la empresa.

En la tabla 14, se puede apreciar los costos y cantidades de materia prima (directa e indirecta) requerida para la preparación de Saltado de Hígado. El cálculo se realizó de manera empírica, donde se obtuvo un costo de S/ 132.30 para 15 platos de Saltado de Hígado. De igual manera, se puede observar que los costos más altos son la quinua con S/ 18.00 y el hígado con S/ 18.00; estos costos representan el 27.21% del total de costos de materia prima.

Tabla 15

Costeo de la mano de obra de la Saltado de Hígado en función a los datos proporcionados por el propietario

Restaurante " Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L "				
Receta Estándar				
Cargo	Costo mensual	Costo/diario	días	Costo total
Cocinero	3600	60	1	60
Auxiliar de Cocina	4800	40	1	40
Mesero	3600	40	1	40
Total	12000	140		140

Nota: Costos proporcionados por el propietario de la empresa.

En la tabla 15, se puede apreciar los costos diarios de mano de obra (directa e indirecta) requerida para la preparación de Saltado de Hígado. El cálculo se realizó de manera empírica, donde se obtuvo un costo de S/ 140 diarios para 15 platos de Saltado de Hígado. Donde los costos más altos están

conformados por los 4 auxiliares de cocina y los 3 mozos con valor de S/ 80 diarios que representa el 57.14% del costo total de mano de obra.

Tabla 16

Costeo de los costos indirectos de fabricación de la Saltado de Hígado en función a los datos proporcionados por el propietario

Restaurant Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L				
Servicio	Costo mensual	Costo/día	día	Costo total
Gas	180	6.00	1	6.00
Agua	200	6.67	1	6.67
Energía Eléctrica	250	8.33	1	8.33
Internet	79	2.63	1	2.63
Alquiler	1500	50.00	1	50.00
Mantenimiento	400	13.33	1	13.33
Implementos de aseo	400	13.33	1	13.33
Total	3009	100.30		100.30

Nota: Costos proporcionados por el propietario de la empresa.

En la tabla 16, se puede apreciar los costos indirectos de fabricación requerida para la preparación de la Saltado de Hígado. El cálculo se realizó de manera empírica, donde se obtuvo un costo de S/ 100.30 diarios para 15 platos de Saltado de Hígado. Donde los costos más altos están conformados por el alquiler del local S/ 50 diarios, el mantenimiento e implementos de aseo S/13.33 cada uno, los cuales representan el 76.43% del total de costos indirectos.

4.1.2 Determinación del costo unitario de producción

Para cuantificar los costos de producción se debe establecer los costos de materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación, luego se suman estos tres componentes y se divide por el número de porciones, obteniendo el costo unitario de producción.

A continuación, se presenta el costo unitario para cada plato:

A) Determinación del costo del plato “Caldo de Gallina”

Como se puede apreciar el costo unitario para el plato “Caldo de Gallina” en base a los costos de producción es de S/ 16,35.

$$\text{Costo unitario} = \frac{245.30}{15} \quad \mathbf{16.35}$$

B) Determinación del costo del plato “Pachamanca de Pollo a la Olla”

Como se puede apreciar el costo unitario para el plato “Pachamanca de Pollo a la Olla” en base a los costos de producción es de S/ 16.69.

$$\text{Costo Unitario} = \frac{250.28}{15} \quad \mathbf{16.69}$$

C) Determinación del costo del plato “Lomo Saltado”

Como se puede apreciar el costo unitario para el plato “Lomo Saltado” en base a los costos de producción es de S/ 16.90.

$$\text{Costo Unitario} = \frac{253.48}{15} \quad \mathbf{16.90}$$

D) Determinación del costo del plato “Pollo Broaster”

Como se puede apreciar el costo unitario para el plato “Pollo Broaster” en base a los costos de producción es de S/ 14,82.

$$\text{Costo unitario} = \frac{248.20}{15} \quad \mathbf{16.55}$$

E) Determinación del costo del plato “Saltado de Hígado”

Como se puede apreciar el costo unitario para el plato “Saltado de Hígado” en base a los costos de producción es de S/ 15,43.

$$\text{Costo unitario} = \frac{249.42}{15} \quad \mathbf{16.63}$$

4.1.3 Fijación de precio de venta

Para establecer el precio basado en el enfoque de costos, es necesario conocer el costo de producción para 15 porciones. Además, se deberá agregar un porcentaje de ganancias determinado por la empresa “Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L”, siendo este margen del 65% de beneficio. Según el portal Camino Financiamiento (2023) el margen de ganancia para restaurantes que venden comidas rápidas, gourmet y catering el margen de ganancia debe oscilar entre 59% al 70%. Esto debido a sus altos costos de mano de obra y costos indirectos de fabricación.

4.1.3.1 Fijación de precio basado en los costos y margen de ganancia

A) Fijación del precio basado en los costos del plato “Caldo de Gallina”

En la tabla 17 se observa que el precio unitario del plato de Caldo de Gallina es de S/ 26.98. Este precio contiene el porcentaje de utilidad que la empresa espera tener.

Tabla 17

Precio basado en los costos “Caldo de Gallina”

Precio basado en los costos		
Costo de 15 porciones	Porcentaje de utilidad	Precio de venta
16.35	65%	26.98

Fuente: Empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L

**B) Fijación del precio basado en los costos del plato
“Pachamanca de Pollo a la Olla”**

En la tabla 18 se observa que el precio unitario del plato de Caldo de Gallina es de S/ 27.53. Este precio contiene el porcentaje de utilidad que la empresa espera tener.

Tabla 18

Precio basado en los costos “Pachamanca de Pollo a la Olla”

Precio basado en los costos		
Costo de 15 porciones	Porcentaje de utilidad	Precio de venta
16.69	65%	27.53

Fuente: Empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L

**C) Fijación del precio basado en los costos del plato “Lomo
Saltado”**

En la tabla 19 se observa que el precio unitario del plato Lomo saltado es de S/ 27.88. Este precio contiene el porcentaje de utilidad que la empresa espera tener.

Tabla 19

Precio basado en los costos “Lomo Saltado”

Precio basado en los costos		
Costo de 15 porciones	Porcentaje de utilidad	Precio de venta
16.90	65%	27.88

Fuente: Empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L

D) Fijación del precio basado en los costos del plato “Pollo Broaster”

En la tabla 20 se observa el precio unitario del plato Pollo Broaster es de S/ 26.43. Este precio contiene el porcentaje de utilidad que la empresa espera tener.

Tabla 20

Precio basado en los costos “Pollo Broaster”

Precio basado en los costos		
Costo de 15 porciones	Porcentaje de utilidad	Precio de venta
16.55	65%	27.30

Fuente: Empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L.

E) Fijación del precio basado en los costos del plato “Saltado de Hígado”

En la tabla 21 se observa que el precio unitario del plato Saltado de Hígado es de S/ 27.44. Este precio contiene el porcentaje de utilidad que la empresa espera tener.

Tabla 21

Precio basado en los costos “Saltado de Hígado”

Precio basado en los costos		
Costo de 15 porciones	Porcentaje de utilidad	Precio de venta
16.63	65%	27.44

Fuente: Empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L.

4.1.3.2 Fijación de precio basado en la competencia

A. Fijación del precio basado en los costos del plato “Caldo de Gallina”

En la tabla 22 se puede observar que el precio de venta de la competencia es de S/ 24,6. Este precio se obtuvo del promedio de los precios de las tres empresas que brindan el servicio de alimentos a los diferentes tipos de clientes.

Tabla 22

Precio basado en la competencia “Caldo de Gallina”

Precio basado en la competencia		
Competencia	valor	Precio de venta de la competencia
Menú Express	21.9	
Fusión Andina S.A.C	25.9	24.6
Servicios Alimenticios		
Corporativos	26	

Fuente: Carta de Menú de las empresas Menú Express, Fusión Andina y Servicios Alimenticios Corporativos

B. Fijación del precio basado en los costos del plato “Pachamanca de Pollo a la Olla”

En la tabla 23 se puede observar que el precio de venta de la competencia es de S/ 28,6. Este precio se obtuvo del promedio de los precios de las tres empresas que brindan el servicio de alimentos a los diferentes tipos de clientes.

Tabla 23

Precio basado en la competencia “Pachamanca de Pollo a la Olla”

Precio basado en la competencia		
Competencia	valor	Precio de venta de la competencia
Menú Express	30	
Fusión Andina S.A.C	27.9	
Servicios Alimenticios		28.6
Corporativos	28	

Fuente: Carta de Menú de las empresas Menú Express, Fusión Andina y Servicios Alimenticios Corporativos

C. Fijación del precio basado en los costos del plato “Lomo Saltado”

En la tabla 24 se puede observar que el precio de venta de la competencia es de S/ 20.00. Este precio se obtuvo del promedio de los precios de las tres empresas que brindan el servicio de alimentos a los diferentes tipos de clientes.

Tabla 24

Precio basado en la competencia “Lomo Saltado”

Precio basado en la competencia		
Competencia	valor	Precio de venta de la competencia
Menú Express	20	
Fusión Andina S.A.C	22	
Servicios Alimenticios		20.00
Corporativos	18	

Fuente: Carta de Menú de las empresas Menú Express, Fusión Andina y Servicios Alimenticios Corporativos

D. Fijación del precio basado en los costos del plato “Pollo Broaster”

En la tabla 25 se puede observar que el precio de venta de la competencia es de S/ 25. Este precio se obtuvo del promedio de los precios de las tres empresas que brindan el servicio de alimentos a los diferentes tipos de clientes.

Tabla 25

Precio basado en la competencia “Pollo Broaster”

Precio basado en la competencia		
Competencia	valor	Precio de venta de la competencia
Menú Express	25	
Fusión Andina S.A.C	27	
Servicios Alimenticios		25.0
Corporativos	23	

Fuente: Carta de Menú de las empresas Menú Express, Fusión Andina y Servicios Alimenticios Corporativos

E. Fijación del precio basado en los costos del plato “Saltado de Hígado”

En la tabla 26 se puede observar que el precio de venta de la competencia es de S/ 27,7. Este precio se obtuvo del promedio de los precios de las tres empresas que brindan el servicio de alimentos a los diferentes tipos de clientes.

Tabla 26*Precio basado en la competencia “Saltado de Hígado”*

Precio basado en la competencia		
Competencia	valor	Precio de venta de la competencia
Menú Express	28	
Fusión Andina S.A.C	30	27.7
Servicios Alimenticios		
Corporativos	25	

Fuente: Carta de Menú de las empresas Menú Express, Fusión Andina y Servicios Alimenticios Corporativos

4.1.3.3 Comparación de los métodos de fijación de precios por el costo de producción y el precio de la competencia.

Tabla 27*Comparación del precio venta del plato Caldo de Gallina*

Método de fijación de precios	Precio	costo unitario	% utilidad	Diferencia
Precio (costo de producción y margen de ganancia)	26.98	16.35	65.0%	10.63
Precio de la competencia	24.60	16.35	66.5%	8.25

Fuente: Empresa Cielo Azul E.I.R.L y Carta de Menú de las empresas Menú Express, Fusión Andina y Servicios Alimenticios Corporativos

Según los datos obtenidos en la tabla 27, se muestra el contraste de precios de ambos métodos que permitió seleccionar la alternativa más adecuada para establecer el precio de venta. En este sentido, se elige el precio basado en costos, ya que este es el que brinda una mayor ganancia con respecto al precio de la

competencia y porque la empresa ya es conocida en el mercado y los consumidores pagarían este precio S/ 26.98.

Tabla 28

Comparación del precio venta del plato Pachamanca de Pollo a la Olla

Método de fijación de precios	Precio	costo unitario	% utilidad	Diferencia
Precio (costo de producción y margen de ganancia)	27.53	16.69	65.0%	10.07
Precio de la competencia	28.63	16.69	58.3%	11.95

Fuente: Empresa Cielo Azul E.I.R.L y Carta de Menú de las empresas Menú Express, Fusión Andina y Servicios Alimenticios Corporativos

Según los datos obtenidos en la tabla 28, se muestra el contraste de precios de ambos métodos que permitió seleccionar la alternativa más adecuada para establecer el precio de venta. En este sentido, se elige el precio basado en la competencia, debido a que genera una mayor utilidad y permitirá un mejor posicionamiento de la empresa en el mercado y un precio accesible para los clientes. ya que este es el que brinda una mayor ganancia con respecto al precio de las demás empresas y porque la empresa ya es conocida en el mercado y los consumidores pagarían este precio S/ 28.63.

Tabla 29*Comparación del precio venta del plato Lomo Saltado*

Método de fijación de precios	Precio	costo unitario	% utilidad	Diferencia
Precio (costo de producción y margen de ganancia)	27.88	16.90	65.0%	10.98
Precio de la competencia	20.00	16.90	84.5%	3.10

Fuente: Empresa Cielo Azul E.I.R.L y Carta de Menú de las empresas Menú Express, Fusión Andina y Servicios Alimenticios Corporativos

En la tabla 29, se muestra el contraste de precios de ambos métodos que permitió seleccionar la alternativa más adecuada para establecer el precio de venta. En este sentido, se elige el precio basado en los costos, debido a que genera una mayor utilidad, cubre los costos y los clientes pagarían este precio S/ 27.88.

Tabla 30*Comparación del precio venta basado en costos de producción y el precio de la competencia para el plato Pollo Broaster*

Método de fijación de precios	Precio	costo unitario	% utilidad	Diferencia
Precio (costo de producción y margen de ganancia)	27.30	16.55	65.0%	10.75
Precio de la competencia	25.00	16.02	64.1%	8.98

Fuente: Empresa Cielo Azul E.I.R.L y Carta de Menú de las empresas Menú Express, Fusión Andina y Servicios Alimenticios Corporativos

Según los datos obtenidos en la tabla 30, se muestra el contraste de precios de ambos métodos que permitió seleccionar la

alternativa más adecuada para establecer el precio de venta. En este sentido, se elige el precio basado en los costos, debido a que genera una mayor utilidad y permitirá un mejor posicionamiento de la empresa en el mercado y un precio accesible para los clientes. ya que este es el que brinda una mayor ganancia con respecto al precio de las demás empresas y porque la empresa ya es conocida en el mercado y los consumidores pagarían este precio.

Tabla 31

Comparación del precio venta basado en costos de producción y el precio de la competencia para el plato Saltado de Hígado

Método de fijación de precios	Precio	costo unitario	% utilidad	Diferencia
Precio (costo de producción y margen de ganancia)	27.44	16.63	65.0%	10.81
Precio de la competencia	27.67	16.63	60.1%	11.04

Fuente: Empresa Cielo Azul E.I.R.L y Carta de Menú de las empresas Menú Express, Fusión Andina y Servicios Alimenticios Corporativos

Según los datos obtenidos en la tabla 31, se muestra el contraste de precios de ambos métodos que permitió seleccionar la alternativa más adecuada para establecer el precio de venta. En este sentido, se elige el precio basado en la competencia, debido a que genera una mayor utilidad y permitirá un mejor posicionamiento de la empresa en el mercado y un precio accesible para los clientes. ya que este es el que brinda una mayor ganancia con respecto al

precio de las demás empresas y porque la empresa ya es conocida en el mercado y los consumidores pagarían este precio.

4.2 Discusión de resultados

El presente estudio tuvo como fin estudiar como los costos de producción contribuyen a la determinación del precio de venta de los alimentos en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L, Cajamarca 2023. Por lo tanto, se discuten los resultados más importantes encontrados durante el estudio.

Referente al primer objetivo: Identificar los elementos del costo de producción (materia prima, mano de obra y costes indirectos de fabricación) en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L, Cajamarca 2023. Con ese fin se empleó los platos más significativos para la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L, los costos de materia prima de un plato Caldo de Gallina fueron de S/ 75 para quince porciones, el plato Pachamanca de Pollo a la Olla fue de S/ 149.70 para quince porciones, el plato Lomo Saltado S/147.38 para quince porciones, el plato Pollo Broaster fue de S/ 118.50 para quince porciones y el plato Saltado Hígado fue de S/ 132.30 para quince porciones; los costos de mano de obra fueron de S/ 140 y los costes indirectos de fabricación fueron de S/ 100.30; siendo estos los mismos para cada plato, debido que se utiliza la misma fuerza laboral, maquinarias e quipos y demás servicios. Estos resultados son semejantes al estudio de Cisneros (2021), quien encontró un costo materia prima unitario de \$371.74, mano de obra directa unitario de \$0.70 y CIF unitario de \$14.71. De igual manera, lo hallado con Huamán & Mendoza (2021) donde señala que el restaurante elabora 30 platos de lomo saltado con un costo de mano de obra indirecta de S/. 26.57, para la elaboración de 35 platos de pollo a la leña, con

costos indirectos de S/. 31, para el chanco al cilindro corresponde a S/35.43 de mano de obra indirecta. Por último, el estudio de Pozo (2019) presenta resultados semejantes, donde evidencia costos de materia prima por un valor de prima \$ 62,054.10; mano de obra \$2,655.22 y costos indirectos de fabricación de \$7,88.27.

En relación al segundo objetivo: Establecer el costo unitario de producción de los principales platos en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L, Cajamarca 2023. Para lo cual, se empleó un total de quince porciones para el cálculo del costo unitario de los cinco platos más representativos de la empresa. Obteniendo los siguientes resultados: costo unitario para el plato de Caldo de Gallina fue de S/ 16.35, el plato Pachamanca de Pollo a la Olla fue de S/ 16.69, el plato Lomo Saltado fue de S/ 16.90, el plato Pollo Broaster fue de S/ 16.55 y el plato Saltado de Hígado fue de S/ 16.63. Según Cruz (2014) el costo unitario es el coste que debe pagar una organización para fabricar, acumular, comercializar y vender una unidad de su producto. Esta información se complementa con los resultados encontrados por Urquiaga & Zarzosa (2019) donde hallaron un costo unitario del lomo saltado de S/ 5.20, con un costo unitario de materia prima de S/ 3.30, un costo indirecto de S/ 5.20 y no se calculó el costo de mano de obra; un costo unitario del arroz chaufa de S/ 2.10, con un costo unitario de materia prima de S/ 3.30, un costo indirecto de S/ 3.70 y no se calculó el costo de mano de obra y un costo unitario del tallarín saltado de S/ 4.90, con un costo unitario de materia prima de S/ 2.80, un costo indirecto de S/ 4.90 y no se calculó el costo de mano de obra.

En cuanto al tercer objetivo: Calcular el precio de venta de acuerdo con los métodos de fijación de precio en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul

E.I.R.L, Cajamarca 2023. Para lo cual, se realizó una comparación de los precios de venta de cada plato calculado con los precios de la competencia; los resultados muestran que el precio de venta después de la comparación para el plato Caldo de Gallina fue de S/ 26.98, el plato de Pachamanca de Pollo a la Olla fue de S/ 27.53, el precio del Lomo Saltado fue de S/ 27.88, el Pollo Broaster fue de S/ 27.30 y el plato Saltado de Hígado fue de S/ 27.44. Para (Echevarría et al., 2021) el precio de venta es el monto que determina el vendedor por la compra de productos o servicios prestados por el cliente. Esta cantidad simboliza el precio económico que los productos tienen en el mercado y se transan en la actividad comercial. Estos resultados son similares al estudio de Cabanillas & Catany (2019) quien halló un precio de venta de S/ 13.90 para el cuy, S/ 12.20 para el pato a la norteña y para el eco de cabrito S/11.70. Asimismo, el estudio de Huamán & Mendoza (2021) encontró que los precios de los platos fueron: el precio unitario del lomo saltado es de S/. 5.71, el pollo a la leña S/. 16.10 y el cerdo al cilindro S/. 10.40.

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

Se identificó los elementos del costo de producción en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L, Cajamarca 2023, donde se demostró que el cálculo de los costos se realiza de forma empírica, debido a que se registran los costes de compras de forma ordinal. Asimismo, se idéntico los costes para la preparación de 15 porciones de los siguientes platos: Caldo de Gallina es igual a S/ 75, Pachamanca de Pollo a la Olla es igual a S/ 149.70, Lomo Saltado es igual a S/147.38, Pollo Broaster es igual a S/ 118.50 y Saltado de Hígado es igual a S/ 132.30.

Se estableció el costo unitario de producción de los principales platos en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L, Cajamarca 2023. Para lo cual, se empleó un total de quince porciones para el cálculo del costo unitario de los cinco platos más representativos de la empresa. Obteniendo los siguientes resultados: costo unitario para el plato de Caldo de Gallina es igual a S/ 16.35, Pachamanca de Pollo a la Olla es igual a S/ 16.69, Lomo Saltado es igual S/ 16.90, Pollo Broaster es igual a S/ 16.55 y Saltado de Hígado es igual a S/ 16.63.

Se calculó el precio de venta, mediante la comparación de los métodos de fijación de precios basados en los costos de producción y competencia, donde los resultados muestran que los precios de venta para los platos fueron: Caldo de Gallina es igual a S/ 26.98, Pachamanca de Pollo a la Olla es igual a S/ 27.53,

Lomo Salto es igual a S/ 27.88, Pollo Broaster es igual a S/ 27.30 y la Saltado de Hígado es igual a S/ 27.44.

5.2 Recomendaciones

Se recomienda al Gerente de la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L, que cuente con una persona profesional en temas contables en especial en costos, para que capacite al personal que hace las compras o ve los costos dentro de la empresa, en el manejo de hoja de costos, con el fin de saber los costes de la elaboración de los platos de la empresa.

Se sugiere al Gerente considerar la estimación del margen de ganancia en función de su precio de venta, ya que estos márgenes de ganancia se obtienen con referencia a precios de la competencia y se observa que algunos pueden ser muy altos y como efecto de la poca acumulación de clientes, el precio puede ser muy bajo de lo real lo que conduce a un despilfarro de beneficios.

Se recomienda a la empresa a llevar a cabo un sistema de costos para poder establecer el coste diario de cada alimento, que nos ayude a tomar decisiones, un control adecuado, también a determinar el precio, los elementos de costo y asegurar precios para que los clientes tengan un precio equitativo.

REFERENCIAS

- Amaiquema, F. A., Vera, J. A., & Zumba, I. (2019). Enfoques para la formulación de la hipótesis en la investigación científica. *Revista Conrado*, 15(70).
Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1990-86442019000500354
- Arias, J., Villasis, M. Á., & Miranda, M. G. (2016). El protocolo de investigación III: la población de estudio. *Revista Alergia México*.
- Cabanillas, K. J., & Catany, J. C. (2019). Costo de servicio y su determinación del valor de venta del plato principal de la empresa Corporativos S.A.C. *Tesis de pregrado*. Universidad Privada del Norte.
- Cartier, E., & Yardin, A. (2002). Teoría General del Costo. 30(1).
- Casanova, C., Núñez, R., Navarrete, C., & Proaño, E. (10 de diciembre de 2020). Gestión y costos de producción: Balances y perspectivas. *Revista de Ciencias Sociales*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/280/28065533025/html/>
- Castillo, L. (2005). Análisis documental. *Revista Biblioteconomía*.
- Chirinos, A., & Rodríguez, G. (30 de noviembre de 2005). Gestión de costos en la agroindustria de alimentos avícolas del estado Zulia. *Florianópolis*, 14.
- Cruz, I. (2014). Determinación del costo unitario, una herramienta financiera eficiente en las empresas. *Revista del departamento de contaduría y finanzas*.
- Díaz, L. (2011). La observación. *Revista Método Clínico UNAM*.
- Echevarría, O., Martínez, M., & López, I. (2021). Precio en mercadotecnia: Una revisión bibliográfica desde la percepción en Latinoamérica. *Revista de Estudios en Contaduría*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/6379/637968300004/html/>

- Estadística, I. M. (2021). Guía para la elaboración de la guía archivo documental. *IMIPE*.
- Gasbarrino, S. (18 de abril de 2022). *Los 3 métodos de fijación de precios más utilizados*. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/sales/métodos-fijación-precios>
- Huaire, E. J. (2019). Método de investigación. *Revista Material de clase*.
- Huamán, J., & Mendoza, C. (2021). Análisis de los costos del Restaurant "Cocina Tradicional - Contemporánea". *Tesis de pregrado*. Universidad César Vallejo.
- Huamán, R. (2021). Costos de producción y la determinación del precio de la Marisquería la Caleta del Pescador. *Tesis de pregrado*. Universidad Peruana de Ciencias e Informática.
- Instituto Europeo de Posgrado. (14 de enero de 2020). *IEP Universidad Europea*. Obtenido de <https://www.iep-edu.com.co/elementos-costo-de-producción/>
- Lozada, J. (2014). Investigación Aplicada. *Revista de divulgación científica de la Universidad Tecnológica Indo américa*. ¿Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?Codigo=6163749>
- Méndez, M. (1992). Teoría económica de la producción y los costos. *Revista de economía*.
- Quispe, P. E. (2018). Estructura de costos para fijar el precio de venta del café de la Cooperativa. *Tesis de pregrado*. Universidad Señor de Sipán, Pimental.
- Reyes, E. (30 de junio de 2023). *Emprendedor Inteligente*. Obtenido de ¿Qué es la fijación de precios basada en la competencia?: <https://www.emprendedorinteligente.com/que-es-la-fijacion-de-precios-basado-en-la-competencia/>
- Rodríguez, F. (2007). Generalidades acerca de las técnicas de investigación cuantitativa. *Sistema Institucional de Investigación de Unitec*, 2(1).

- Rodríguez, J. (16 de octubre de 2023). *Cómo calcular el precio de un producto (fórmula y ejemplos)*. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/sales/como-calcular-precio-producto>
- Sandoval, M., & Orbe, G. (2022). Costos de producción en el restaurant de la ciudad de Puyo. *Revista Universidad y Sociedad*, 14, 37.
- Spann, M., & Fischer, M. (2018). "Skimming or Penetration? Strategic Dynamic Pricing for New Products". *Marketing Science. Marketing Strategy*.
- Universidad Estatal de Milagro. (2020). Diseño y Planificación del Plan de Investigación. *Revista UNEMI*.
- Urquiaga, N., & Zarzosa, T. (2019). Costos de producción y la determinación del margen de ganancia del restaurante "El Dorado". *Tesis de pregrado*. Universidad César Vallejo.
- Vaca, A. (2 de agosto de 2012). Los sistemas de costeo: Bases y metodologías. *Revista de Investigaciones*, 1(1), 10.
- Vallejos, H., & Chilibingua, J. M. (2017). Costos Modalidad Ordenes de Producción. *Universidad Técnica del Norte*. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/7077/1/LIBRO%20Costos.pdf>

ANEXOS

Anexo 1. Matriz de Consistencia

Problema	Objetivos	Dimensiones	Indicadores	Metodología
Problema General	Objetivo General		<ul style="list-style-type: none"> • % de materia prima empleada en la producción • Costo de materia prima 	<p>Tipo de investigación: Aplicada</p> <p>Nivel de investigación: Descriptivo</p> <p>Diseño de investigación: No experimental</p> <p>Población: Documentos y registros contables</p> <p>Muestra: Registro de costos de los 5 platos más representativos</p> <p>Técnica</p>
¿Cuáles son los costos de producción y la determinación del precio de venta de los alimentos en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L., Cajamarca 2023?	Determinar el costo de producción y la determinación del precio de venta de los principales platos en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L, Cajamarca 2023.	Materia Prima		
Problema Específico	Objetivo Específico		<ul style="list-style-type: none"> • % de mano de obra empleada en la producción • Costo de mano de obra • % de coste indirecto de fabricación empleada en la producción 	
• ¿Cuáles son los elementos del costo de producción (materia prima, mano de obra y costes indirectos de fabricación) en la empresa	• Identificar los elementos del costo de producción (materia prima, mano de obra y costes indirectos de fabricación) en la empresa Servicios	Mano de Obra		
		Costos indirectos de fabricación		

<p>Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L., Cajamarca 2023?</p>	<p>Múltiples Cielo Azul E.I.R.L, Cajamarca 2023.</p>		<p>•Costo de los Costes indirectos de fabricación</p>	<p>Observación Análisis documental Instrumento</p>
<p>• ¿Cuál es el costo unitario de producción de los principales platos en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L., Cajamarca 2023?</p>	<p>• Establecer el costo unitario de producción de los principales platos en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L, Cajamarca 2023.</p>	<p>Método de fijación de precios</p>	<p>Fijación de precios basados en el costo</p>	<p>Ficha de análisis documental Hoja de cálculo</p>
<p>• ¿Cuál es el precio de venta de acuerdo con los métodos de fijación de precio en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L., Cajamarca 2023?</p>	<p>• Calcular el precio de venta de acuerdo con los métodos de fijación de precio en la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L, Cajamarca 2023.</p>	<p>Método de fijación de precios</p>	<p>Fijación de precios basados en la competencia</p>	

Anexo 2. Costos de materia prima de los cinco platos más representativos de la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L.

Anexo 2.1 Caldo de Gallina

Restaurante Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L					
Receta Estándar					
Nombre del Plato:			Sub receta N°		1
CALDO DE GALLINA			N° porciones		15
N°	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1	gallina	g	250	2.50	37.50
	tallarín grueso Nicolini	g			
2	(250)		62.5	1.00	15.00
	papas amarillas o	g			
3	blancas		150	0.15	2.25
4	rodajitas de kion (4 g)	g	5	0.10	1.50
5	tallito de apio	g	100	0.10	1.50
6	huevos	Unid	1	0.50	7.50
7	cupito de caldo de gallina	g	3	0.10	1.50
	cebolla china picada (los	unid			
8	tallos)		1	0.10	1.50
9	pan	unid	1	0.25	3.75
10	ají	g	3	0.10	1.50
11	sal	g	13	0.10	1.50
Total				S/ 5.00	S/ 75.00

Anexo 2.2 Pachamanca de Pollo a la Olla

Restaurante Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L					
Receta Estándar					
Nombre del Plato:				Sub receta N°	1
PACHAMANCA DE POLLO A LA OLLA + OCOPA				N° porciones	15
AREQUIPEÑA + ESPUMA DE FRESA + LIMONADA				Valor unitario	Valor total
N°	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1	pollo	g	143	2.25	33.75
2	chicha de jora	g	80	0.33	4.95
3	cerveza negra	g	70	0.20	3.00
4	vinagre tinto	g	70	0.30	4.50
5	ají panca	g	13	0.10	1.50
6	ají amarillo	g	13	0.20	3.00
7	ajo molido	g	14	0.20	3.00
8	huacatay	und	1	0.20	3.00
9	hierbabuena	und	2	0.10	1.50
10	culantro	und	2	0.10	1.50
11	romero	und	1	0.10	1.50
12	muña	g	13	0.10	1.50
13	papas	g	80	0.10	1.50
14	camotes	g	40	0.10	1.50
15	choclos	und	0.5	0.30	4.50
16	habas	g	63	0.20	3.00
17	Mix de hierbas	und	3	0.20	3.00
18	Sal	g	13	0.20	3.00
19	Pimienta	g	13	0.10	1.50
20	Comino	g	13	0.10	1.50

21	cebolla morada mediana	g	18	0.20	3.00
22	maní tostado	g	6	0.20	3.00
23	queso fresco	g	25	0.30	4.50
24	30 mililitros de leche evaporada	ml	30	0.50	7.50
25	galleta de soda	und	0.5	0.50	7.50
26	huevo	und	0.5	0.30	4.50
27	aceituna negra	g	5	0.20	3.00
28	fresas congeladas	g	75	1.00	15.00
29	azúcar blanco	g	38	0.40	6.00
30	zum de naranja	ml	5	0.30	4.50
31	huevo	und	0.5	0.20	3.00
32	limón	und	1	0.10	1.50
33	azúcar	g	75	0.30	4.50
Total				S/ 9.98	S/ 149.70

Anexo 2.3 Lomo Saltado

Restaurante Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L					
Receta Estándar					
Nombre del Plato:				Sub receta N°	2
LOMO SALTADO + CAUSA DE POLLO CON VERDURAS + FRUTA+ LIMONADA				N° porciones	15
N°	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total
ENTRADA					
1	pollo desmenuzado	g	150	2.00	30.00
2	cebolla picada	g	38	0.25	3.75
3	pimiento rojo picado	g	30	0.10	1.50
4	tomates picados	g	38	0.10	1.50
5	aceitunas negras	g	38	0.50	7.50
6	aceite de oliva	g	13	0.25	3.75
7	sal	g	6	0.05	0.75
8	pimiento	g	6	0.10	1.50
SEGUNDO					
9	lomo fino	g	188	6.00	90.00
10	papa blanca	g	125	0.25	3.75
11	tomate	g	112	0.18	2.70
12	cebolla	g	112	0.25	3.75
13	ají amarillo	g	23	0.15	2.25
14	sillao	ml	60	0.15	2.25
15	vinagre tinto	ml	6	0.03	0.45
16	ajo molido	g	3	0.10	1.50
17	sal	g	6	0.03	0.45
18	pimienta	g	6	0.04	0.60
19	culantro picado	Unid	0.25	0.03	0.38

20	vegetal	ml	13	0.80	12.00
21	arroz blanco cocido	g	125	0.62	9.30
	LIMONADA				
22	limón	unid	1	0.10	1.50
23	15 gramos de azúcar	g	15	0.10	1.50
	FRUTA				
24	PERA	unid	1	1.00	15.00
	Total			S/ 13.18	S/ 147.38

Anexo 2.4 Pollo Broaster

Restaurante Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L					
Receta Estándar					
Nombre del Plato:				Sub receta N°	1
POLLO BROASTER + ENROLLADO DE HOT DOG + PAPA FRITA				N° porciones	15
+ COMPOTA DE MANZANA					
N°	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1	pollo	g	125	2.25	33.75
2	harina sin preparar	g	36	0.30	4.50
3	leche	ml	220	0.30	4.50
4	huevo	Unid	2	0.60	9.00
5	mostaza	g	6	0.02	0.30
6	ajo molido	g	7	0.10	1.50
7	aceite	ml	30	0.80	12.00
8	sal	g	39	0.01	0.15
9	sillao	ml	15	0.10	1.50
10	vinagre	ml	15	0.10	1.50
11	harina de maíz	g	39	0.30	4.50
12	chuño	g	39	0.30	4.50
13	harina preparada	g	36	0.30	4.50
14	hot dog	unid	1	0.30	4.50
15	pimienta	g	6	0.02	0.30
16	papa	g	130	0.40	6.00
17	manzana	unid	1	0.40	6.00
18	azúcar	g	100	0.60	9.00
19	de limón	ml	5	0.20	3.00
20	clara de huevo	unid	1	0.30	4.50
21	filtrante de anís	unid	1	0.2	3
Total				S/ 7.90	S/ 118.50

Anexo 2.5 Saltado de Hígado

Restaurante Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L					
Receta Estándar					
Nombre del Plato:				Sub receta N°	1
SOPA DE QUINUA + SALTADO DE HÍGADO + ARROZ + YUCA AL VAPOR + DULCE DE CHICLAYO CON LECHE + CEDRÓN				N° porciones	15
N°	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1	cebolla china picada	unid	2	0.50	7.50
2	poro picado	g	200	0.50	7.50
3	ajo picado	g	20	0.30	4.50
4	quinua	g	200	1.20	18.00
5	caldo de vegetales	ml	250	0.60	9.00
6	rama de cilantro	unid	1	0.20	3.00
7	zanahoria picada	unid	0.5	0.30	4.50
8	zapallo	g	20	0.30	4.50
9	habas verdes	g	20	0.50	7.50
10	choclo	g	20	0.20	3.00
11	cebolla roja	g	130	0.30	4.50
12	vinagre tinto	ml	15	0.10	1.50
13	perejil	g	10	0.20	3.00
14	sal	g	15	0.30	4.50
15	arroz blanco cocinado	g	400	0.80	12.00
16	yuca	g	160	0.30	4.50
17	azúcar	g	15	0.10	1.50
18	leche	ml	50	0.30	4.50
19	Chiclayo	g	200	0.10	1.50
20	rama de cedrón	unid	1	0.02	0.30
21	hígado	g	150	1.20	18.00
22	tomate	g	50	0.20	3.00
23	papa	g	50	0.3	4.5
24	condimentos variado	g	13	0.3	4.5
Total				S/ 9.12	S/ 132.30

Anexo 3. Costos de mano de obra de los cinco platos más representativos de la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L.

Restaurante " Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L "				
Receta Estándar				
Cargo	Costo mensual	Costo/diario	días	Costo total
Cocinero	3600	60	1	60
Auxiliar Cocina	4800	40	1	40
Mesero	3600	40	1	40
Total	12000	140		140

Anexo 4. Costos de mano de obra de los cinco platos más representativos de la empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L.

Restaurant Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L				
Servicio	Costo mensual	Costo/día	día	Costo total
Gas	180	6.00	1	6.00
Agua	200	6.67	1	6.67
Energía Eléctrica	250	8.33	1	8.33
Internet	79	2.63	1	2.63
Alquiler	1500	50.00	1	50.00
Mantenimiento	400	13.33	1	13.33
Implementos de aseo	400	13.33	1	13.33
Total	3009	100.30		100.30

Anexo 5. Carta de autorización de la Empresa Servicios Múltiples Cielo Azul E.I.R.L.



SERVICIOS MÚLTIPLES CIELO AZUL E.I.R.L.

**LA EMPRESA SERVICIOS MULTIPLES CIELO AZUL E.I.R.L.,
CAJAMARCA**

CAJAMARCA, 10 de NOVIEMBRE de 2023

Yo, Irma Paredes Díaz identificado con DNI Nro 40858580 en mi calidad de Gerente General de la empresa SERVICIOS MULTIPLES CIELO AZUL E.I.R.L., con RUC Nro 20491631342 con domicilio fiscal JR. SAN CAMILO N° A4 URB SAN CARLOS CAJAMARCA-CAJAMARCA-CAJAMARCA, otorgo la autorización a: Janeth Marlene Valencia Pachamango, identificada con DNI N° 71228838, y Santos Hainer Llanos Chuquillin, identificada con DNI N° 47428445, para que utilice la siguiente información de la empresa:

- Datos del área de producción.
- Reportes de ventas.

De nuestra sucursal ubicada en la ciudad de Cajamarca, con la finalidad de que pueda desarrollar su trabajo de investigación para optar por su título profesional.

Atte.

DNI: 40858580

NOMBRES: Irma Paredes Díaz