



**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, ECONÓMICAS Y FINANCIERAS
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y FINANZAS**

**SISTEMA DE COSTO ESTÁNDAR PARA MEJORAR LA
RENTABILIDAD DE LOS RESTAURANTES EN LA
CIUDAD DE MOLLENDO 2022**

**PRESENTADO POR
AYNA GUTIERREZ JORGE LUIS
RAMOS FLORES GIANCARLO ERICK**

**ASESOR
CRISTIAN ALBERTO YONG CASTAÑEDA**

**TESIS
PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO**

**LIMA – PERÚ
2024**



CC BY-NC-ND

Reconocimiento – No comercial – Sin obra derivada

El autor sólo permite que se pueda descargar esta obra y compartirla con otras personas, siempre que se reconozca su autoría, pero no se puede cambiar de ninguna manera ni se puede utilizar comercialmente.

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>



**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES ECONÓMICAS Y FINANCIERAS
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y FINANZAS**

TESIS

**SISTEMA DE COSTO ESTÁNDAR PARA MEJORAR LA
RENTABILIDAD DE LOS RESTAURANTES EN LA CIUDAD DE
MOLLENDO 2022**

**PARA OPTAR
EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO**

**PRESENTADO POR:
AYNA GUTIERREZ JORGE LUIS
RAMOS FLORES GIANCARLO ERICK**

**ASESOR:
DR. CRISTIAN ALBERTO YONG CASTAÑEDA**

LIMA, PERÚ

2024

**SISTEMA DE COSTO ESTÁNDAR PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DE LOS
RESTAURANTES EN LA CIUDAD DE MOLLENDO 2022**

ASESOR Y MIEMBROS DEL JURADO

ASESOR:

DR. CRISTIAN ALBERTO YONG CASTAÑEDA

MIEMBROS DEL JURADO:

PRESIDENTE:

DR. JUAN AMADEO ALVA GÓMEZ

SECRETARIO:

DRA. MARÍA EUGENIA VÁSQUEZ GIL

MIEMBRO DEL JURADO:

DR. SABINO TALLA RAMOS

DEDICATORIA:

Con mucho amor, gratitud y cariño al padre celestial y a nuestros padres pues fueron los pilares fundamentales en la vida, su lucha y perseverancia han sido el motor de impulso hacia el logro de los objetivos académicos.

A nuestros amigos con los que compartimos momentos inolvidables, cuando comenzaron las clases en la universidad nunca pensamos llegar a conocer personas tan geniales. Los extrañaremos y siempre los recordaremos con mucha nostalgia.

AGRADECIMIENTO:

Agradecer a la Universidad San Martín de Porres, a la Facultad de Ciencias Contables y Financieras por el aporte a nuestra educación y formación profesional, a todos los catedráticos de la universidad de la Escuela de Contabilidad, porque fueron parte del desarrollo del presente trabajo y por la formación que nos dieron en las aulas durante todos estos años.

PAPER NAME

**Tesis Ayna Gutierrez y Ramos Flores 3.d
ocx**

AUTHOR

JORGE LUIS AYNA GUTIERREZ

WORD COUNT

21494 Words

CHARACTER COUNT

115248 Characters

PAGE COUNT

129 Pages

FILE SIZE

2.9MB

SUBMISSION DATE

Nov 27, 2023 5:00 PM GMT-5

REPORT DATE

Nov 27, 2023 5:16 PM GMT-5

● **14% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 13% Internet database
- 1% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 8% Submitted Works database

● **Excluded from Similarity Report**

- Bibliographic material
- Quoted material
- Cited material
- Small Matches (Less than 10 words)

ÍNDICE

PORTADA	i
TÍTULO	2
ASESOR Y MIEMBROS DEL JURADO	3
DEDICATORIA:	4
AGRADECIMIENTO:	5
ÍNDICE	7
ÍNDICE DE TABLAS	ix
ÍNDICE DE FIGURAS	xi
RESUMEN	xii
ABSTRACT	xiii
INTRODUCCIÓN	xiv
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	17
1.1 Descripción de la Realidad Problemática.....	17
1.2 Formulación del Problema	22
1.2.1 Problema Principal	22
1.2.2 Problemas Específicos.....	22
1.3 Objetivos de la Investigación	23
1.3.1 Objetivo Principal	23
1.3.2 Objetivos Específicos	23
1.4 Justificación de la Investigación.	23
1.4.1. Importancia de la Investigación.....	24
1.4.2 Viabilidad de la investigación.	24
1.5. Limitaciones.....	24
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	25

2.1 Antecedentes de la Investigación	25
2.1.1 Antecedentes Nacionales.....	25
2.1.2 Antecedentes Internacionales	29
2.2 Bases Teóricas	34
2.2.1 Costo Estándar	34
Mano de obra directa.....	38
2.2.2 Rentabilidad.....	41
2.3 Definición Conceptuales	46
CAPÍTULO III: HIPÓTESIS Y VARIABLES.....	48
3.1 Hipótesis Principal	48
3.2 Hipótesis Secundario.....	48
3.3 Operacionalización de variables	49
3.3.1. Variable Independiente: Sistema de Costo Estándar	49
3.3.2. Variable Dependiente: Rentabilidad.....	49
CAPÍTULO IV: METODOLOGÍA	51
4.1Diseño metodológico	51
4.1.1 Tipo de Investigación	51
4.1.2 Nivel de Investigación	51
4.1.3 Método.....	51
4.1.3 Diseño.....	52
4.2 Población y muestra	52
4.2.1. Población	38
4.2.2. Muestra.....	39
4.3 Técnicas de recolección de datos.....	56
4.3.1. Técnicas.....	56

4.3.2. Instrumentos	56
4.3.3 Procedimiento de comprobación de validez y confiabilidad	56
4.3.4 Confiabilidad	57
4.4 Técnicas para el procesamiento de la información	59
4.5 Aspectos Éticos	59
CAPÍTULO V: RESULTADOS.....	61
5.1 Presentación.....	61
5.2 Interpretación de resultados	62
5.3 Contrastación de hipótesis	78
CAPÍTULO VI.....	109
DISCUSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	109
6.1 Discusión	109
6.2 Conclusiones.....	112
6.3 Recomendación	98
FUENTES DE INFORMACIÓN	116
ANEXOS	120
ANEXO N°01.....	121
ANEXO - N°02.....	122
ANEXO - N°03.....	127

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Operacionalización Variable Independiente: Sistema de Costo Estándar---	34
Tabla 2. Operacionalización de la Variable Dependiente: Rentabilidad-----	35
Tabla 3. Población considerada especializada para encuestas-----	40
Tabla 4. Distribución muestral para las encuestas-----	41
Tabla 5. Tabla de validez-----	42
Tabla 6. Sistema de muestreo aleatorio sistemático-----	42
Tabla 7. Rangos de Nivel de Confiabilidad-----	43
Tabla 8. Sistema de costo estándar-----	47
Tabla 9. Cantidad de materia prima-----	48
Tabla 10. Precio de los insumos en el mercado-----	50
Tabla 11. Costo de la mano de obra directa-----	51
Tabla 12. Determinación de la hora estándar de la mano de obra directa-----	52
Tabla 13. Pagos de los servicios y la utilidad bruta de los restaurantes-----	54
Tabla 14. Pago de los alquileres y la utilidad neta de los restaurantes-----	55
Tabla 15. La rentabilidad y el control de los costos de los restaurantes-----	56
Tabla 16. El capital de trabajo y para las obligaciones a corto plazo-----	57
Tabla 17. La liquidez y la optimización de los recursos y la producción-----	58
Tabla 18. Aumento de ventas y su contribución al crecimiento de las empresas----	59
Tabla 19. Control de costos-----	60
Tabla 20. EDBITA indicador que ayuda a determinar la rentabilidad-----	61
Tabla 21. Rendimientos de los fondos propios-----	62
Tabla 22. La materia prima y la inversión de los restaurantes-----	65

Tabla 23. Valores esperados calculados a partir de los datos observados de la TABLA N°22-----	67
Tabla 24. Resumen de procesamiento de casos de la hipótesis secundaria (a) -----	68
Tabla 25. Tabla cruzada de la hipótesis secundaria (a) -----	68
Tabla 26. Pruebas de Chi-cuadrado – Hipótesis secundaria (a) -----	69
Tabla 27. Mano de obra directa Vs Utilidad neta-----	72
Tabla 28. Valores esperados calculados a partir de los datos observados de la tabla n°27-----	74
Tabla 29. Resumen de procesamiento de casos de la hipótesis secundaria (b) -----	75
Tabla 30. Tabla cruzada de la hipótesis secundaria (b) -----	75
Tabla 31. Pruebas de Chi-cuadrado – hipótesis secundaria (b) -----	76
Tabla 32. Costo indirecto Vs Ratio financiero – ROA-----	80
Tabla 33. Valores esperados calculados a partir de los datos observados de la TABLA N°32-----	81
Tabla 34. Resumen de procesamiento de casos de la hipótesis secundaria (c) -----	82
Tabla 35. Tabla cruzada de la hipótesis secundaria (c) -----	83
Tabla 36. Pruebas de chi-cuadrado – hipótesis secundaria (c) -----	83
Tabla 37. Costo estándar Vs Rentabilidad-----	87
Tabla 38. Valores esperados calculados a partir de los datos observados de la tabla n°37-----	89
Tabla 39. Resumen de procesamiento de casos de la hipótesis general-----	90
Tabla 40. Tabla cruzada de la hipótesis general-----	90
Tabla 41. Pruebas de chi-cuadrado – hipótesis general-----	91

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Distribución Chi cuadrado de hipótesis secundaria (a).....	70
Figura 2. Información adicional de los indicadores materia prima e inversión.....	71
Figura 3. Distribución Chi cuadrado de hipótesis secundaria (b).....	77
Figura 4. Información adicional de los indicadores mano de obra y utilidad.....	78
Figura 5. Distribución Chi cuadrado de hipótesis secundaria (c).....	84
Figura 6. Información adicional de los indicadores costo indirecto y ratio financiero – ROA.....	85
Figura 7. Distribución Chi cuadrado de hipótesis general.....	91
Figura 8. Información adicional de las variables costo estándar y rentabilidad.....	92

RESUMEN

El resumen del presente trabajo de investigación titulado “sistema de costo estándar para mejorar la rentabilidad de los restaurantes en la ciudad de Mollendo 2022”, tiene como objetivo principal demostrar si el costo estándar incide en la rentabilidad de los restaurantes en la ciudad de Mollendo.

Asimismo, el tipo de investigación desarrollada fue aplicada y específica. El método empleado en esta investigación es analítico porque se evaluaron variables con sus correspondientes indicadores e índices. La población estuvo conformada por gerentes, administradores, contadores, y dueños de empresas y negocios del sector gastronómico de la ciudad de Mollendo.

Los principales hallazgos se establecerán al final esta investigación, tales como las conclusiones y recomendaciones.

Finalmente, la investigación realizada servirá como un antecedente para el desarrollo de temas similares de investigación relacionados con el Sistema de costo estándar para mejorar la rentabilidad de los restaurantes en la ciudad de Mollendo.

Palabras clave: Costo estándar, Rentabilidad.

ABSTRACT

The summary of this research work entitled "standard cost system to improve the profitability of restaurants in the city of Mollendo 2022", has as its main objective to demonstrate if the standard cost affects the profitability of restaurants in the city of Mollendo.

Likewise, the type of research developed was applied and specific. The method used in this research is analytical because variables were evaluated with their corresponding indicators and indices. The population was made up of managers, administrators, accountants, and owners of companies and businesses in the gastronomic sector of the city of Mollendo.

The main findings will be established at the end of this investigation, such as the conclusions and recommendations.

Finally, the research carried out will serve as a background for the development of similar research topics related to the Standard Cost System to improve the profitability of restaurants in the city of Mollendo.

Keywords: Standard cost, Profitability.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación titulada “sistema de costo estándar para mejorar la rentabilidad de los restaurantes en la ciudad de Mollendo 2022” tiene como objetivo determinar cómo un sistema de costo estándar incide en la rentabilidad de los restaurantes, el cual debe ser implementado en toda organización del rubro gastronómico, sin embargo, son pocas las organizaciones implementan este sistema.

Como se sabe en nuestro país el desempleo es muy alto, es por eso que muchas personas apuestan por iniciar su propio negocio; sin embargo, en muchos casos que se dan, estos pequeños negocios fracasan antes de completar el primer año del inicio de sus actividades es por esta razón que al no tener un control adecuado de sus costos no se logra generar los suficientes flujos de dinero que les permita obtener una rentabilidad a la empresa y poder mantenerse en el negocio operativo.

En la actualidad muchas de las empresas del sector gastronómico deben utilizar de manera óptima los recursos que tienen, para que puedan cumplir con los objetivos trazados a corto y largo plazo. Crear un sistema de control de costo estándar favorecerá a reducir los gastos que se presentan en la empresa, para que la alta dirección tome las decisiones más óptimas.

El presente trabajo de investigación busca despertar el interés de la alta dirección de las empresas dedicadas al rubro gastronómico que no cuentan con un sistema de control de sus costos, ya que su correcta aplicación mejorará la rentabilidad de la empresa y esto conllevaría a una buena sostenibilidad en el tiempo.

La tesis, está desarrollada en seis (6) capítulos, que se detallan a continuación:

Capítulo I - Planteamiento del Problema, donde se detalla la realidad problemática como soporte de la investigación y que sirvieron de base para formular los problemas, objetivos e hipótesis del presente trabajo de investigación.

Capítulo II – Marco Teórico, donde se desarrolla los antecedentes de la investigación, bases teóricas y los términos básicos.

Capítulo III – Hipótesis y Variables, donde se desarrolla la hipótesis general, las hipótesis específicas y la Operacionalización de variables independientes como dependientes.

Capítulo IV – Metodología, donde se desarrolla el diseño metodológico, población y muestra, técnicas de recolección de datos, técnicas para el procesamiento de la información y aspectos éticos.

Capítulo V – Resultados.

Capítulo VI – Discusión, conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Descripción de la Realidad Problemática.

En los últimos años en muchos países las empresas del rubro gastronómico como también de otros rubros están en la necesidad de adecuarse a los constantes cambios políticos, sociales y sobre todo económicos los cuales afectan directamente a estas organizaciones por lo que deben de estar en constantes cambios, los cuales están vinculados directamente al control de sus costos tanto para la gestión de sus recursos humanos y la adquisición de los insumos necesarios para sus operaciones.

En el Perú año tras año son muchas las personas que ven en la actividad gastronómica una gran oportunidad para crecer económicamente y mejorar sus estándares de vida, así como también generar empleos decentes para otras personas, sin embargo, gran parte de ellos lo hacen abriendo por su propia cuenta, riesgo y con recursos propios su negocio de restaurante, pues una gran parte de estos emprendedores carece de los conocimientos necesarios sobre lo que involucra administrar un restaurante y ponen todo sus esfuerzos y esperanzas en lo empírico pues creen que conociendo algunas recetas o tener una buena sazón

es suficiente para incursionar en este tipo de negocios donde la competencia en el mercado es cada vez mayor, donde es necesario aplicar un sistema de costo estándar para tener una ventaja sobre la competencia y poder mejorar la rentabilidad.

Según el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) indica que la actividad de restaurantes aumentó un 4,50% en diciembre, impulsada por las celebraciones de navidad y año nuevo, gracias al desempeño positivo en tres de sus cuatro componentes. También informó que la industria creció un 22,16% de enero a diciembre de 2022, el grupo de restaurantes subió un 6,20%, con crecimientos en pollerías, comida rápida, restaurantes, chifas, carnes y asados, restaurantes turísticos, cafés restaurantes y empresas de comida italiana, que mostraron actividad relacionada con el aumento en el número de consumidores durante las fiestas navideñas y largas vacaciones adicional a ello este grupo se vio favorecido por las celebraciones de navidad, año nuevo y el día de la parrilla peruana así como de ferias gastronómicas como “Perú Mucho Gusto”, “Ruraq Maki” y “Feria de los Deseos” realizadas en Arequipa y en Lima, gracias a ello también crecen negocios especializados en comida japonesa, sandwicherías, comida criolla, cevicherías, heladerías, confiterías y pizzerías. El servicio de bebidas se incrementó en 13,97%, en 25,57% creció el suministro de comidas por encargo y otras actividades de servicio de comidas disminuyeron en 6,48%.

Los gastos que los restaurantes realizan para la compra de la materia prima y la correcta preservación de estos insumos son factores claves que inciden para reducir los riesgos de la inversión económica de un restaurante, también es

importante que la mano de obra directa conozca el manejo de una buena agenda de compras y que a su vez realicen el control de inventarios con cierta frecuencia para monitorear el stock de insumos, esto permitirá llevar un gasto más sostenible, evitando así que el área de logística o de compras provoque un almacenamiento nada productivo que genere pérdidas creando un impacto en la utilidad neta.

Actualmente en los restaurantes de la ciudad de Mollendo en el distrito de Islay, no cuentan con un sistema que permita la información de los costos que se da en un mercado altamente competitivo, también es necesario que se tomen medidas del sector gastronómico y sean capaces de determinar sus costos con exactitud y utilizar sus recursos con racionalidad. De allí es importante para las empresas del rubro gastronómico contar con un mejor control en sus costos estándar y así poder obtener el mejor precio de venta de los productos que salgan al mercado y con ello mejorar su rentabilidad y proyectar una mejor inversión a largo plazo.

Observamos también el sistema de costo estándar como parte de los sistemas previstos dan a conocer los indicadores y los rendimientos de la principal fuente de ingreso que son los insumos para la elaboración de los platos en los restaurantes. Al haberse definido con anticipación y de manera sutil los precios de la materia prima, permitirá evaluar los gastos de la fabricación del producto que ofreceremos al público dando a conocer su eficiencia y eficacia en cantidades y precios, lo que logrará un mejor control de los costos para tomar mejores decisiones y aumentar la rentabilidad.

Los costos en general nos permiten identificar y analizar los gastos producidos en la fabricación de un producto, esto nos permite tomar decisiones y aplicar estrategias para que de esta forma nos demos cuenta que costo es elevado en comparación con el impacto que genera dicho producto. Sin embargo, los costos indirectos son aquellos que no son debidamente causado en la producción de un bien, podemos decir que los costos indirectos son algunos gastos en la que la empresa incurre durante el ejercicio de su actividad.

Según Ulloa, L. (2023), “el rendimiento sobre los activos - ROA se enfoca en la rentabilidad de los activos de la empresa, independientemente de la fuente de financiamiento”. Por lo tanto, este ratio es una medida más objetiva de la rentabilidad de la empresa, ya que no se ve afectado por la estructura de financiamiento, de esta forma con los costos indirectos nos permitirá que generen beneficios futuros a los restaurantes ubicado en la ciudad de Mollendo obteniendo mayor rentabilidad, mediante el ROA se encargara de medir cual rentable sería.

El propósito de este trabajo de investigación es que los restaurantes conozcan el beneficio de aplicar el sistema de costo estándar, el cual ayudará a los empresarios a tener el conocimiento de los costos reales para que de esta manera se pueda hacer un mejor análisis de los costos unitarios en la preparación de cada plato que se elabore, puesto que de manera empírica solo se guían acorde al precio del mercado, esta investigación también servirá como un punto de partida para nuevas investigaciones que busquen demostrar que una buena aplicación de los costos estándar ayuda a elaborar un buen presupuesto y el control de los costos y la detección de variaciones.

Delimitación de la investigación

Delimitación espacial

Nuestra investigación se realizó en los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.

Delimitación temporal

El periodo en el cual se realizó la investigación comprenderá el periodo 2022.

Delimitación social

El instrumento elegido para el desarrollo de la investigación como recolector de datos es la encuesta, se aplicó a gerentes, administradores, contadores, y dueños de empresas y negocios involucrados con el manejo de información de los restaurantes en la ciudad de Mollendo.

Delimitación conceptual

- **Costo estándar**

Según, **Ossandon, J. (2018)**, indica que el Sistema de costo estándar:

El precio unitario de un bien o servicio durante un período de tiempo específico se denomina "costo estándar", que está determinado por una serie de índices de eficiencia, condiciones del mercado y otras variables específicas de la empresa. (p.15)

- **Rentabilidad**

Al respecto, en la revista: La contabilidad de costos, los sistemas de control de Gestión y la Rentabilidad empresarial, el autor **CHACON, G. (2007)** sostienen que:

La rentabilidad es un indicador, que, confrontando los ingresos obtenidos con los recursos utilizados, provee de elementos de juicio económicos y financieros que posibilitan la elección entre diferentes alternativas, valora la eficiencia en el uso de los recursos y determinar hasta donde se han alcanzado los objetivos organizacionales. (p.40).

En mi opinión lo descrito por el autor considera como un punto de referencia los ingresos recibidos y los recursos utilizados crean una gama de alternativas económicas y financieras, que permite elegir entre diferentes opciones para poder evaluar el nivel de eficiencia alcanzado en el uso de los recursos, analizando así el cumplimiento de objetivos de la empresa.

1.2 Formulación del Problema

1.2.1 Problema Principal

¿De qué manera el Sistema de Costo Estándar incide en la rentabilidad de los restaurantes de la ciudad de Mollendo en el año 2022?

1.2.2 Problemas Específicos

- a) ¿De qué manera la materia prima incide en la inversión para la mejora de los restaurantes en la ciudad de Mollendo 2022?

- b) ¿De qué manera la mano de obra directa impacta en la utilidad neta de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022?

- c) ¿De qué manera el costo indirecto incide en el ratio financiero-ROA de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022?

1.3 Objetivos de la Investigación

1.3.1 Objetivo Principal

Determinar si el Sistema de costo Estándar incide en la Rentabilidad de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.

1.3.2 Objetivos Específicos

- a. Demostrar si la materia prima influye en la inversión para la mejora de los restaurantes en la ciudad de Mollendo 2022.

- b. Analizar si la mano de obra directa impacta con la utilidad neta de los restaurantes en la ciudad de Mollendo 2022.

- c. Determinar si el costo indirecto incide con el ratio financiero-ROA en los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.

1.4 Justificación de la Investigación.

El presente estudio se justifica porque se encontró la ausencia de un sistema de costo estándar como parte del control, para aumentar la eficiencia en las actividades de preparación de platos en los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.

1.4.1. Importancia de la Investigación

Este estudio es muy importante porque ayudará a los restaurantes a resolver sus problemas de costeo estándar y dará una idea de cómo relacionarlo con su rentabilidad, con la implementación del sistema de costo estándar contribuirá a saber si se está obteniendo provecho de manera óptima de los recursos disponibles y de no ser así será más fácil detectar y mejorar donde se está generando el problema, lo que favorecerá con el logro de metas y objetivos trazados.

1.4.2 Viabilidad de la investigación.

La investigación es viable, debido a que se contó con accesos de información a materiales informativos y los recursos necesarios. Así mismo, se contó con el tiempo requerido y la experiencia necesaria en el rubro para llevar a cabo dicha investigación.

1.5. Limitaciones

Como en toda investigación existen limitaciones en cuanto al acceso a la información de algunas empresas, esto es debido a la desconfianza pues dicha información es de carácter reservado y puede que sea malinterpretada. Se levantó esta limitación a través de encuestas inopinadas al personal involucrado para que tenga una mayor confianza al responder a las observaciones que se le plantea.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la Investigación

Realizamos una búsqueda meticulosa en diferentes repositorios de las Facultades de Ciencias Contables, Económicas y Financieras de las universidades nacionales e internacionales que guarden relación con nuestra tesis titulada “EL SISTEMA DE COSTO ESTÁNDAR PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD EN LA CIUDAD DE MOLLENDO 2022”, se obtuvo lo siguiente:

2.1.1 Antecedentes Nacionales

Campos, J. y Berrospi, K. (2016) en su tesis titulada “Propuesta de un sistema de costos estándar para mejorar la rentabilidad de la empresa estructuras industriales EGA S.A.”, Tesis para optar el título de Contador Público, Facultad de Negocios, Universidad Privada del Norte, Perú.

El propósito del estudio tuvo como objetivo conocer la propuesta de un sistema de costo estándar, aplicado mejorará la rentabilidad en la empresa estructuras industriales EGA S.A. que es una de las mejores del sector metalmecánico, muy competitivo en todos los aspectos. El informe de los costos que se maneja está

lejos de la realidad del negocio, lo cual últimamente carece de un inadecuado control de los recursos utilizados en el proceso productivo. Por el cual proponemos poner en marcha un sistema de costo estándar cuyo fin es mejorar la determinación del costo de producción, lo cual el objetivo principal de esta tesis es demostrar de qué manera la propuesta de un sistema de costo estándar que ayudará a mejorar la rentabilidad de la empresa.

Al respecto de esta investigación, los autores consideran que es relevante aplicar el sistema de costo estándar a la empresa EGA S.A. ya que en los últimos años el problema de los costos es muy importante para poder medir la rentabilidad ya que lo consideran así porque últimamente no tienen un coste establecido de los recursos para mejorar la rentabilidad y generar mayores ingresos a corto plazo, esta tesis de investigación nos ayuda a comprender que los costos estándar no solo pueden ser aplicados al rubro gastronómico sino también a empresas de otros rubros económicos como los industriales.

Arrestegui, A. (2020), en su tesis titulada **“Efectos de los costos de los productos en la rentabilidad de las mypes de ventas de material de construcción en la ciudad de Chachapoyas”**, Tesis para obtener el título profesional de Contador Público, Facultad de ciencias contables económicas y financieras, Universidad de San Martín de Porres, Perú.

El presente estudio de investigación, fue realizado con el objetivo de poder estudiar el impacto que tienen los costos incurridos de los productos relacionados con la construcción desde el punto de compra hasta llegar al consumidor final, con el propósito de saber que las empresas del sector están obteniendo una rentabilidad en sus operaciones, con el presente trabajo

buscamos brindar los conocimientos necesarios acerca de la importancia del correcto manejo que tienen ambas variables acerca del valor correcto y del manejo que tienen ambas variables en este tipo de negocios. La información recopilada enfatiza el análisis de esta herramienta de gestión, por lo que estas empresas necesitan tener un mejor conocimiento financiero y obtener un correcto manejo y distribución de los costos originados en las operaciones diarias. Desde el punto de vista metodológico la presente investigación es aplicada, de nivel descriptivo y el diseño descriptivo correlacional, el procedimiento para la recolección de datos fue aplicar la encuesta al personal administrativo de la muestra tomadas en las empresas seleccionadas, de ahí se recopiló, procesó y analizó la información conseguida. El tamaño de la muestra fue de 40 personas que trabajan a nivel administrativo entre (contadores, administradores gerentes). Se ha confirmado que el efecto de los costos en los productos afecta la situación actual de las empresas medianas y pequeñas empresas - MYPES de la venta de materiales de construcción en la ciudad de Chachapoyas.

El estudio que realizó el autor tiene como objetivo de poder estudiar los efectos que tienen los costos incurridos en los productos relacionados a la construcción desde el momento de su compra hasta llegar al consumidor final, con el fin de saber que las empresas del sector están obteniendo una rentabilidad en sus operaciones, con el presente trabajo buscamos brindar los conocimientos acerca de la importancia del correcto manejo que tiene ambas variables en estos tipos de empresas. La información fue recolectada haciendo un énfasis en el análisis de esta herramienta de gestión, por lo que estas empresas

necesitan tener un mejor conocimiento financiero para el correcto manejo y distribución de los costos originados en las operaciones que se llevan a cabo.

Por lo tanto, podemos concluir que el autor hace referencia hacia los gastos que incurren y no generan rentabilidad porque no están determinados sus costos mediante un sistema que obtengan mayor beneficio para las empresas. De esta manera la investigación muestra los resultados obtenidos para una mejor toma de decisiones con el fin de proporcionar los costos adecuados para obtener una mejor rentabilidad y lograr mejorar las operaciones o corto y mediano plazo.

Zamora, M. (2018). En su tesis: “Costos estándar y la rentabilidad en los restaurantes del distrito de San Martín de Porres – 2018”. Tesis para obtener el título profesional de contador publicado, Facultad de Ciencias Empresariales, Universidad Cesar Vallejo, Perú.

Su objetivo es determinar la relación entre costos estándar y rentabilidad de restaurantes de la región de San Martín de Porres en el año 2018. Al realizar este estudio, consideramos que es un diseño no experimental transversal porque ninguna de las variables seleccionadas necesita ser manipulada en el estudio y se realizará un análisis apropiado de sus relaciones durante un período de tiempo. Está integrado por más de 6.000 personas que trabajan en diversos restaurantes del distrito de San Martín de Porres. Para calcular la muestra se utilizó una fórmula estadística con un margen de error de 0,15 para obtener un tamaño mayor. También se utilizó un nivel de confianza del 95% ya

que se observó que este distrito tenía un alto número de empleados, por lo que la muestra estuvo conformada por 42 empleados que habían adquirido conocimientos o estaban directamente involucrados en el cálculo de costos estándar. Para la recolección de datos se utilizó encuestas validadas por expertos de la Universidad César Vallejo y coeficientes alfa de Cronbach. Para probar adecuadamente la hipótesis se utilizó la prueba de Rho Spearman y el resultado aceptó la hipótesis de que mientras más aumenta el costo estándar menor es la rentabilidad, según la fórmula utilizada, muestra una relación inversa entre las variables.

Esta tesis refuerza nuestro proyecto de investigación pues el autor concluye que los costos estándar aplicables a las empresas del sector de la gastronomía son importantes porque sin un control adecuado de estos costos pueden afectar negativamente la rentabilidad, y debido a ello puede aumentar o disminuir la utilidad durante un período de tiempo.

2.1.2 Antecedentes Internacionales

Godoy, S. y Salas, M. (2019). En su tesis: “Comportamiento de los costos reales versus costos estándar, en los productos lomo en trozos y lomo solido de la marca Sardimar, en la empresa Alimentos Prosalud S.A, para el II semestre del año 2017, ubicada en el Roble de Puntarenas.” Tesis para optar el título de licenciatura de contaduría pública, Facultad de Comercio y Administración, Universidad Técnica Nacional, Costa Rica.

Esta tesis se centra en el sector de costes que abarca este proceso y la evaluación de las políticas necesarias que se desarrollan en este ámbito. De esta forma se preservan los parámetros que forman la base del trabajo diario del departamento y se evitan cálculos incorrectos de costes por falta de sistemas adecuados. Actualmente, todas las empresas de la organización deben contar con un sistema de costos adecuado para calcular adecuadamente los costos de los productos y realizar auditorías para facilitar la gestión, y el seguimiento de las operaciones. El control de costos es esencial para cualquier empresa que intente producir cualquier tipo de producto, ya que determinará el precio de venta y las ganancias obtenidas. Cabe señalar que la contabilidad de costos según principios generalmente aceptados no sólo se aplica a las grandes empresas, también se aplica a las pequeñas y medianas empresas, independientemente de si son públicas o privadas, con o sin fines de lucro, porque estos principios se pueden adaptar a cada tipo de organización según sus necesidades especiales.

La presente investigación el autor concluye que el sistema de coste estándar es una herramienta muy útil porque permite que todas las empresas funcionen mejor y además promueve una mejor gestión administrativa y operativa, también nos da a entender que hay dos formas para incrementar los beneficios económicos: una disminuyendo los ingresos y la otra aumentando los ingresos, la primera forma que es disminución de costos es más estable mientras que la segunda forma es difícil de controlar.

Esta tesis nos ayuda a entender que los costos estándar no sustituyen a los costos reales en un sistema de acumulación de costos, pues estos se relacionan por el costeo por unidad y sirve esencialmente como un presupuesto.

León, K. (2021), en su tesis titulada “Rentabilidad del restaurante de bolones altanerías del chino en la ciudad de Esmeraldas”, Tesis para optar el título de ingeniería en contabilidad y auditoría (CPA), Facultad de Ciencias Administrativas y Contables, Pontificia universidad católica del ecuador sede Esmeraldas, Ecuador.

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo determinar la rentabilidad del restaurante de bolones altanerías del chino en la ciudad de esmeraldas en el año 2019. El método utilizado fue un método mixto con un diseño de transacción no experimental, nos permite tener una idea más clara de la situación actual en bolones altanerías del chino. Se creó un método para recolectar información, mediante encuesta, entrevista y observación, la encuesta constó de 12 preguntas, empleadas a 100 clientes que consumen los productos del restaurante. Se hizo entrevistas con dueños de negocios para comprender cómo se calculan los costos, gastos comerciales y otros datos para facilitar el uso de diagnósticos y métricas, y observaciones para comprender la rentabilidad de sus gastos e ingresos e información contable para su uso en impuestos. Se concluye que el administrador no tiene conocimiento de sus costos de inversión en la empresa antes de procesar sus herramientas de gestión financiera y además aplicando indicadores financieros, refleja que su

rentabilidad está disminuyendo en gran medida porque sus gastos operativos no lo reflejan adecuadamente.

El autor nos muestra la situación restaurante de bolones altanerías del chino, en el cual administrador no conoce el costo de inversión en su negocio y por lo tanto no ha determinado el margen de utilidad de su producto porque carece de conocimiento gerencial de su proceso de gestión financiera, lo cual nos hace pensar la importancia del control de costos al momento de iniciar la producción, finalmente, la métrica de rentabilidad utilizada por el restaurante de bolones altanerías del chino nos permite concluir que el restaurante está bien gestionado, con buenos márgenes de producción, pero al observar sus costes operativos Se vislumbra que su rentabilidad ha caído significativamente y no puede alcanzar el nivel óptimo de rentabilidad para el desarrollo de restaurantes.

Los responsables de los restaurantes necesitan llevar registros detallados de los costos reales incurridos en sus locales para no dejarse engañar por precios competitivos y así obtener registros reales que puedan ayudar a generar una buena rentabilidad.

Esta tesis para nuestra investigación nos ayuda a entender que de nada sirve enfocarse únicamente en reducir lo que se invierte en la actividad productiva, porque puede suponer una reducción en la calidad de los productos o servicios que se ofrecen, lo que en última instancia puede tener un impacto negativo en nuestro resultado a largo plazo.

Chávez, J. (2019). En su tesis: **“Estudio de Rentabilidad de las concesionarias del Ministerio de obras públicas”**. Tesis para optar al grado de magíster en análisis económico, Facultad de Economía y negocios, Universidad de Chile, Chile.

El objetivo de este trabajo es estimar los retornos privados en las concesionarias de la carretera del Ministerio de Obras Públicas para así poder lograr evaluar si dichos retornos son los adecuados relativos a los riesgos del proyecto. La metodología para lograrlo tiene principalmente 3 partes: el primer lugar, obtener el cálculo de los indicadores de rentabilidad, para lo cual fue necesario reconstruir los flujos de cada concesionaria y hacer los empalmes necesarios para crear una serie de activos ante la adopción de las FRS. Luego calcular el Benchmark por medio de un CAPM para el cálculo de las betas de la industria y un WACC para el cálculo del costo alternativo. Posteriormente, se realizan diversas agregaciones para determinar si existen características de un contrato con rentabilidad sistemáticamente diferente. Los resultados muestran que la inclusión de los activos de reserva dentro en la evaluación cambia significativamente la rentabilidad reduciéndolas a la mitad, además las concesionarias que poseen solo activo financiero, tienen una rentabilidad mayor que aquellas concesiones mixtas sin ningún tipo de garantía. Finalmente, las concesiones con contratos VPI son los más rentables que aquellas con contrato fijo, aunque menos riesgosas.

La presente investigación analizó qué tan importante es la aplicación de los indicadores de rentabilidad en los proyectos de licitación de las concesionarias de ministerio de obras públicas, también se dan diferentes patrones que buscaran medir y condicionar su rentabilidad mediante el tipo de estructura que presenta, la antigüedad y el contrato establecido.

2.2 Bases Teóricas

2.2.1 Costo Estándar

Definición:

En opinión del autor **Lazo, M. (2013)**, en su libro Contabilidad de costos I, comenta lo siguiente:

“Los costos estándar toman en cuenta los niveles normales de materiales y suministros, mano de obra, eficiencia y capacidad de producción utilizada. Estos costos se revisan periódicamente y, si es necesario, se revisan en función de nuevas circunstancias”.

(p.88).

Los Costos Estándar son una medición de qué tanto debe costar producir una unidad de producto o servicio en condiciones de eficiencia (es decir, sin desperdicio, tiempo de inactividad, etc.). Por lo tanto, estos costos estándares deben ser analizados con regularidad ante eventos extraordinarios en el mercado, y de ser inevitable estos deben ser modificados.

El costeo estándar también se conoce como costeo planificado, costeo proyectado, costeo planificado y costeo por especificación. Los costos estimados en esta lista se omiten intencionalmente debido a la palabra "estándar", pues históricamente, el costo estimado se ha utilizado como una previsión de lo que serán los costos unilaterales durante un periodo de tiempo, mientras que el costeo estándar representa el coste por unidad del producto, por esta razón, mientras los costos estimados son simplemente una anticipación de los resultados reales, los costos estándar son objetivos fijados por la gerencia, que funcionan como controles para supervisar los resultados reales.

Para **Polimeni, R. (1997)**. En su libro Contabilidad de Costos tercera edición, indica que:

“Los costos estándares son aquellos que esperan lograrse en determinado proceso de producción en condiciones normales o en un proceso ordinario. El costeo estándar se relaciona con el costo por unidad y cumple básicamente el mismo propósito de un presupuesto”. (p.394).

Según lo señalado por el autor los costos estándar se refieren a los costos que se espera obtener en un proceso de producción particular bajo circunstancias normales, pues en un contexto donde haya inflación obliga a cambiar constantemente estos estándares haciendo que estos no sean tan confiables, cuando los cambios realizados superan los pronósticos recurrentes que sirvieron como base del costo estándar, entonces se revisa el costo estándar, esto no quiere decir que estos costos estándar

cambian para cada producción, pero una vez calculados, se mantienen hasta que se decide cambiarlos por algún motivo (como actualizaciones de costos o capacidad).

También nos indica que el costeo estándar se refiere a los costos unitarios y esencialmente tiene el mismo propósito que el presupuesto, pues este ayuda a las empresas a presupuestar sus compras y predecir los gastos futuros relacionados con las operaciones y la producción.

Finalmente podemos decir que, se deben de realizar los ajustes necesarios si los costos reales difieren de los costos estándar para poder determinar las causas de estas diferencias y tomar las medidas necesarias para incrementar la efectividad y la rentabilidad del negocio.

Finalmente, **Chambergo, I.** (2012) En su libro Sistema de Costos – 1ra edición, indica lo siguiente:

“Un sistema de costos estándar es un conjunto de procedimientos y reglas basadas en investigaciones técnicas de diversas disciplinas como administrativas, Ingeniería, contabilidad, etc., que intentan determinar de manera integral los costos estándar que deberían ser lo más próximo al que debió incurrirse para producir estos productos”. (p.329).

Podemos decir según el autor que el sistema de costo estándar es un conjunto de directrices y normas derivadas de estudios técnicos de diversos campos que sigue una serie de variables que pueden utilizarse para determinar los beneficios de la actividad

económica de una empresa. Por tanto, se pueden utilizar modelos estándar para comprender si una empresa es eficiente o rentable, para calcular el costo unitario estándar de producción, es necesario determinar los estándares de los componentes físicos y monetarios de la estructura de costos por línea de producción fabricados por la empresa, esto significa que se debe enfatizar los estudios técnicos de producción o capacidad máxima real, consumo directo de los materiales y las horas de la mano de obra directa, como también los análisis económicos de los precios respecto a la adquisición de materiales, costo de mano de obra directa por hora y el costo total indirecto de fabricación.

Por otro lado, el costeo estándar, se calcula teniendo en mente una gestión óptima, proporciona un control regular sobre el grado real de eficiencia alcanzado en comparación con los costes reales, en este sentido, sirve como medida de eficiencia.

Materia Prima

Al respecto, en el libro: **Fundamentos y técnicas de costos**, los autores **Ramírez, C., García, M. y Pantoja, C. (2010)**, sostienen que:

Los materiales y/o materias primas también se dividen en materiales directos y materiales indirectos, que forman elementos u objetos que se consumen, modifican o utilizan, se transforman para producir otros elementos, llamados productos finales, que el ente empresarial devuelve a su entorno socioeconómico o mercado de consumo. (p.32).

Las materias primas son materiales que se obtienen de otros materiales y que luego se utilizan o se transforman para producir nuevos materiales que luego se convertirán en productos de consumo, por lo tanto, se utilizan en la fabricación o producción de productos y, a menudo, es necesario refinarlos antes de poder utilizarlos en el proceso de fabricación del producto.

En el proceso de fabricación de cualquier bien existe una materia prima principal llamada materia prima directa (MPD), sin embargo, además de los materiales con los que se fabrica principalmente el producto, se requieren muchos otros materiales para fabricarlos, y todos aquellos materiales que no son materias primas directas son llamados también materia prima indirecta (MPI). Para poder diferenciar qué son las materias primas directas simplemente pregúntese: ¿Cuáles son las materias primas utilizadas para fabricar el producto? Y todo el material adicional necesaria pero no esencial es material indirecto también conocido como materia prima indirecta.

Mano de obra directa

En el libro: **Fundamentos y técnicas de costos**, los autores **Ramírez, C., García, M. y Pantoja, C. (2010)**, sostienen que:

La mano de obra consiste en que los trabajadores reciben una remuneración por el tiempo que realizan tareas de transformación o modificación de materias primas o materiales directos utilizados en la elaboración de un producto, las cuales pueden identificarse mediante lotes de producción u órdenes de producción o con procesos de producción separados o específicos. Otros costos y

pagos laborales que no cumplen con los requisitos del apartado anterior, es decir, costos y pagos laborales que no pueden atribuirse a un lote o proceso de producción específico, se clasifican bajo el concepto de costos indirectos y se denominan como mano de obra indirecta. (p37.).

En mi opinión lo descrito por el autor es fundamental diferenciar la mano de obra de producción de la que no es de producción, porque la mano de obra de producción se asigna a los productos que se están fabricando, mientras que el trabajo realizado por la mano de obra no relacionada con la fabricación se considera un gasto corriente o mano de obra indirecta.

Para decirlo de otra manera, también es necesario tener en cuenta los costos de mano de obra, que se componen de los sueldos, salarios y beneficios pagados a los empleados que hacen posible la fabricación de los productos, es decir aquellos que trabajan en el lugar. Sin embargo, los salarios pagados a los trabajadores que hacen posible la producción deben ser parte del costo de los productos, pero así como las materias primas se dividen en directa e indirecta, la mano de obra también se divide en mano de obra directa (MOD) y mano de obra indirecta (MOI).

Costos Indirectos

Al respecto en el libro: Sistema de Costos: Un proceso para su implementación, el autor **Rojas, R. (2007)**, sostiene que:

Los costos indirectos de fabricación, también denominados costos generales de fábrica, carga fabril o gastos generales de fábrica,

comprenden todos los costos de producción que no están catalogados como materiales directos, ni como mano de obra directa. Dentro de ellos se pueden mencionar como ejemplo los siguientes: Mano de obra indirecta, material indirecto, calefacción, luz y energía para la planta, arriendo del edificio de fábrica, depreciación de las edificaciones donde se levanta la planta, depreciación maquinaria y equipo, combustible, servicios públicos de la planta productora, mantenimiento, aseo de la planta de producción, servicio de vigilancia de la planta de producción, etc. (p58.).

Se entiende que los costos indirectos de fabricación se refieren a los costos requeridos en el proceso de fabricación distintos de las materias primas y la mano de obra directa, este tipo de costos afectan el proceso de producción de uno o más productos en la empresa y que, por su propia naturaleza, no pueden medirse, asignarse o contabilizarse directamente dentro del presupuesto para una etapa específica de la producción del producto. En lugar de ello, una alternativa sería utilizar un criterio de distribución común, esto significa que es un gasto compartido, los costos indirectos de fabricación tienen varios nombres como costos indirectos de producción, costo de fabricación, carga de fábrica, costo general de fabricación, etc.

2.2.2 Rentabilidad

Al revisar información relacionada con la rentabilidad de las empresas, descubrimos que los autores dan diferentes opciones sobre el tema:

Forsyth, J. (2012), en su libro *Rentabilidad y Valor*, menciona lo siguiente:

“La mayor preocupación de los inversores y de los directivos de las empresas es la determinación de la rentabilidad que se obtenga del capital invertido, donde se muestren una cantidad de indicadores que pretenda medirlo y se muestren resultados”.

(p.36)

El autor nos dice que el objetivo de la rentabilidad es maximizar el valor de las empresas, por la que cualquier decisión tomada debe analizarse desde esta perspectiva. De esta forma se aceptan actividades o proyectos que proporcionan una rentabilidad lo suficientemente adecuada para incrementar su valor y se rechazan las que no alcanzan este propósito. También nos indica que la rentabilidad hace referencia a los beneficios que se obtienen o se logran obtener gracias a la inversión realizada previamente, con relación a la inversión la rentabilidad permite al inversor dar a conocer en qué posición se encuentra la empresa frente a las organizaciones y así medir su eficiencia hacia las demás.

También nos explica que el objetivo de la rentabilidad es maximizar el valor que pueda obtener la empresa, por lo que la decisión que se tome debe ser bien analizada desde este punto de vista.

De la misma manera **Zamora, I. (2019)**. En su libro Rentabilidad ventaja comparativa señala que:

“El concepto de rentabilidad ha ido cambiando con el tiempo y se utiliza de diferentes formas, siendo este uno de los indicadores más importantes para medir el éxito de un sector, subsector o incluso de una empresa”, (p.10)

Aquí el autor nos indica una reinversión de las utilidades adecuadamente significa la expansión en la capacidad que tiene la organización y actualización de la tecnología existente de esfuerzos para encontrar mercados o una mezcla de dichos puntos. Como sabemos el término de rentabilidad lo usamos de forma variada con relación que existe entre las ganancias y la inversión necesaria para lograrlo. El autor nos dice que para medir la rentabilidad se utilizan indicadores financieros y así lograr evaluar la efectividad de la administración de la organización.

También nos dice que la rentabilidad es la relación que existe entre las ganancias y las inversiones necesarias para lograr una mejor eficiencia, ya que mide la rentabilidad de la gestión de la empresa demostrada por las ganancias obtenidas por la utilización de inversiones, este beneficio es el resultado a través de una gestión competente y una planificación integral de los costos y gastos y el cumplimiento general de todas las medidas para obtener beneficios.

La rentabilidad también se entiende como un concepto que hace referencia a todas las actividades económicas en las que se movilizan recursos, materiales económicos y financieros para lograr los resultados deseados.

Finalmente, **Gitman, L. y Zutter, Ch. (2012)** en su libro Principios de Administración Financiera – Decimosegunda edición afirma que:

“Existen muchas medidas para determinar la rentabilidad, las cuales les permiten a los inversionistas determinar las ganancias de la empresa con respecto a un determinado nivel de ventas, cierto nivel de activos o la inversión de los accionistas”. (p.73).

Podemos decir según el autor que la rentabilidad es una herramienta mayormente utilizada para evaluar los costos respecto a sus ventas, en el estado de ganancias y pérdidas de cada rubro se mide con un porcentaje de las ventas. Los estados de ganancias y pérdidas de tamaño común son de gran utilidad al comparar a lo largo de los años, a causa de su facilidad para demostrar su cierta clase de gastos que tienen tendencias al alza o a la baja con un porcentaje del total de los negocios que efectúa la empresa. También nos menciona que existen 3 índices que se puede medir la rentabilidad y también se pueden ver directamente en los estados de ganancias y pérdidas los cuales serían: el margen de utilidad bruta, el margen de utilidad operativa y el margen de utilidad neta.

Es decir, que para obtener una rentabilidad hay que aprovechar todos los recursos que se obtengan de las inversiones hechas por las organizaciones, esta variable es muy importante tanto como en el mundo de las inversiones y en el mundo empresarial ya

que es un buen indicador para medir la capacidad de las empresas y lograr recuperar los recursos financieros utilizados.

Inversión

Al respecto, en su libro Principios de Administración Financiera – Decimosegunda edición los autores **Gitman, L. y Zutter Ch. (2012)** nos dice que:

“Los periodos de recuperación de la inversión a menudo se utilizan para evaluar las inversiones propuestas. Este periodo de recuperación es el tiempo que tarda una empresa en recuperar su inversión al iniciar un proyecto requerido para que una compañía recupere su inversión inicial. En el caso de anualidad el periodo de recuperación de la inversión se calcula dividiendo la inversión inicial entre las entradas de efectivo anuales”. (p.364).

El autor nos da a conocer que el invertir siempre conlleva a un riesgo, como sabemos si alguien invierte no se va hacer rico de la noche a la mañana, es un proceso y toma tiempo en dar frutos. Sin embargo, no todos los que invierten llegan a obtener una estabilidad empresarial adecuada. Es por eso que cuando se realiza una inversión se asume una oportunidad para llegar al éxito, por el cual todo aquel que realiza una inversión asume cierto riesgo, pero a cambio a lo largo del tiempo se espera obtener rendimientos favorables por dicha inversión, ganando mucho más de lo que se invirtió.

Podemos decir que toda inversión conlleva a un riesgo y el rendimiento de este es proporcional al riesgo, es decir a mayor rentabilidad, mayor riesgo y viceversa. Sin

embargo, el hecho de que el retorno de la inversión sea muy probable, no significa sea seguro, porque pueden ocurrir eventos fortuitos que podrían afectar la inversión.

Utilidad Neta

Al respecto, en su libro: Principios de Administración Financiera los autores **Gitman, L. y Zutter Ch. (2012)** menciona que:

“La utilidad neta mide el porcentaje que queda de cada dólar de ventas después que se dedujeron todos los costos y gastos, incluyendo intereses, impuestos y dividendos de acciones preferentes, cuanto más alto es el margen de utilidad neta es mejor. (p.75)

La utilidad neta es el beneficio final que obtiene una organización después de deducir todos los gastos, impuestos y costos operativos de los ingresos totales. En otras palabras, representa los resultados financieros reales después de cumplir con todas las obligaciones necesarias para mantener y operar el negocio. Estas obligaciones y desembolsos que pueden ser como, en el pago de salarios y beneficios a los empleados, también en el alquiler de los locales comerciales, los costos de suministros y materiales, servicios públicos, los gastos de marketing y publicidad, los seguros y cualquier otro gasto relacionado con la operación de la empresa.

También en autor nos explica que para conocer la utilidad de una empresa es indispensable saber si es que las decisiones que se ha tomado son las correctas y así continuar con los planes de mejora. También nos explica que al obtener un margen de utilidad óptimo para así nos permita a la empresa crecer y seguir operando a lo largo

de tiempo. Este concepto es fundamental en el mundo de las finanzas porque nos da a conocer nuestro verdadero beneficio que la empresa después de considerar todos sus factores que se dan las operaciones y del rendimiento económico.

Ratio Financiero (ROA)

Al respecto en el libro: Rentabilidad y Valor, el autor **Forsyth, J. (2012)**, sostiene que:

Es un indicador de rentabilidad que nos muestra el nivel de eficiencia en donde se manejan los activos de empresa, ya que compara el nivel de utilidad obtenida por la organización en el ejercicio contra el promedio de activos totales de la empresa durante los últimos periodos. Dicho de otra manera, muestra que rentable es con respecto a sus activos. (p.112)

El ROA es un ratio que nos da a conocer cuánto beneficio es capaz de generar la organización con la inversión de sus activos. También nos explica de como la utilidad del ROA nos permite dar a conocer si realmente se están usando eficientemente sus activos. Esto es porque este indicador es fundamental para poder calcular la rentabilidad sobre los activos de la organización, es decir un ratio de rendimiento.

2.3 Definición Conceptuales

Costos Reales: Son los costos que verdaderamente han incurrido por la empresa, es decir, no es una estimación ni aproximación.

Gestión financiera: Acto estratégico de planificar, organizar y controlar todos los recursos financieros para lograr los objetivos comerciales de la entidad.

Impuestos: Los impuestos son tributos que los ciudadanos pagan al gobierno para cubrir los gastos públicos, estos valores son obligatorios y se calcula como un porcentaje, estos impuestos deben ser pagados por personas naturales y jurídicas.

Logística: Es la actividad de planificación, gestión y control de inventarios, cuyo principal objetivo es gestionar de la forma más eficiente todas las actividades relacionadas con la circulación de materias primas o productos.

Mypes: Es una entidad comercial creada por personas naturales o jurídicas con la intención de participar en actividades relacionadas con la extracción, modificación, producción, comercio o prestación de servicios de recursos.

Presupuesto: Estrategia que describe los ingresos y desembolsos previstos durante un período de tiempo específico.

Ratios Financieros: Son indicadores financieros cuya función es medir la situación financiera de la empresa. Estos indicadores nos permitirán comparar los resultados financieros con valores óptimos definidos.

Recursos Financieros: Son los recursos que determinan si tienen un alto grado de liquidez, ya sea activos o diferentes herramientas de financiamiento que tengan para sobrevivir a una crisis.

Rubro: Sector de la actividad económica que engloba a las empresas que actúan en una misma área.

CAPÍTULO III: HIPÓTESIS Y VARIABLES

3.1 Hipótesis Principal

Existe relación entre el Sistema de Costo Estándar y la rentabilidad de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.

3.2 Hipótesis Secundario

- a) La materia prima influye en la inversión de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.
- b) La mano de obra directa impacta en la utilidad neta de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.
- c) El costo indirecto incide con el ratio financiero-ROA de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.

3.3 Operacionalización de variables

3.3.1. Variable Independiente: Sistema de Costo Estándar

Tabla 1. Operacionalización de la Variable Independiente: Sistema de Costo Estándar

<p>Definición Conceptual</p>	<p>Según Chambergó, I. (2014) Los costos estándares constituyen un mecanismo de costos para medir la eficiencia de la gestión productiva de la empresa, los cuales se deben aplicar en épocas normales de la economía del país.</p>	
<p>Definición Operacional</p>	<p>Indicadores</p>	<p>Índices</p>
	<p>X1: Materia Prima</p>	<p>X1.1 Cantidad X1.2 Precio</p>
	<p>X2: Mano de obra directa</p>	<p>X2.1 Costo X2.2 Hora estándar</p>
	<p>X3: Costos indirectos</p>	<p>X3.1 Servicios X3.2 Alquileres</p>
<p>Escala Valorativa</p>	<p><i>Nominal/Ordinal</i></p>	

Tabla. Operacionalización de la variable independiente Costo Estándar.

Fuente: Elaboración propia.

3.3.2. Variable Dependiente: Rentabilidad

Tabla 2. Operacionalización de la Variable Dependiente: Rentabilidad

Definición Conceptual	Para Apaza, M. (2011) La rentabilidad se relaciona al uso eficiente de los recursos en el sentido que la entidad, luego de haber ejecutado las actividades relacionadas al giro del negocio y haber deducido todos los componentes que implican el desarrollo de las operaciones, ha sido capaz de obtener ganancias en beneficio de los socios.	
Definición Operacional	Indicadores	Índices
	Y1: Inversión	Y1.1 Capital de trabajo Y1.2 Liquidez
	Y2: Utilidad neta	Y2.1 Aumento de ventas Y2.2 Control de costo
Escala Valorativa	<i>Nominal/Ordinal</i>	

CAPÍTULO IV: METODOLOGÍA

4.1 Diseño metodológico

4.1.1 Tipo de Investigación

De acuerdo al propósito de la investigación, naturaleza de los problemas y objetivos formulados, el presente trabajo reúne las condiciones necesarias para ser denominado como: "INVESTIGACIÓN APLICADA". Este tipo de investigación confronta la teoría con la realidad resolviendo un determinado problema o planeamiento específico y fue explorativa, porque se utilizaron encuestas y entrevistas.

4.1.2 Nivel de Investigación

De acuerdo a los objetivos de la presente investigación está centrada en el nivel descriptivo, analítico y estadístico.

4.1.3 Método

En el presente trabajo de investigación se utilizó el método descriptivo, estadístico y analítico, el deductivo e inductivo, los cuales conforme se desarrolle la tesis se explicará.

4.1.3 Diseño

Según el presente trabajo de investigación, el diseño propuesto es no experimental, en cual se usó una muestra con los siguientes datos:

$$M = O \times r \ O y$$

Donde:

M = Muestra

O = Observación

x = Costo Estándar

y = Rentabilidad

r = Relación de variables

4.1.4 Enfoque

En el presente proyecto de tesis titulado “Sistema de costo estándar para mejorar la rentabilidad de los restaurantes en la ciudad de Mollendo 2022” se utilizó el enfoque cuantitativo, ya que nuestras hipótesis fueron sometidas a mediciones numéricas y sus resultados analizados de forma estadística, sin embargo, se han considerado documentos, opiniones de expertos, percepciones de los empresarios.

4.2 Población y muestra

4.2.1. Población

La población, objeto de estudio estuvo conformado por aproximadamente 13 empresas vinculadas al sector comercial gastronómico, la información recopilada se realizó a

través de la plataforma SUNAT, transitando por la ciudad de Mollendo y por contacto telefónico. La población a entrevistar cuenta con la participación de gerentes, administradores, contadores, y dueños de empresas y negocios involucrados con el manejo de información de los restaurantes, o de algún personal con cargo de responsabilidad que pueda responder a las interrogantes, esta población estará constituido por 129 trabajadores y su población especializada estará establecido por 61 personas.

Tabla 3. *Población considerada especializada para encuestas*

RUC	NOMBRE	TOTAL DE TRABAJADORES	POBLACIÓN ESPECIALIZADA
10415881784	La Caleta Marina	7	4
20454638001	Marco Antonio Rest. S.A.C	10	5
20603265417	Rest. Cebicheria y eventos Alejo EIRL.	12	5
20608619101	Restaurante Cevicheria Zorritos Mar EIRL.	9	4
20600633733	Pollería La Brisa EIRL.	8	4
20604072060	Restaurante Pollería Pollo Pollito con Papas Scrl.	11	5
20454396155	Pollos y Parrillas El Rancho EIRL.	12	5
10296977999	Rest. Pollería El Pio	9	4
20498053573	Restaurant Cebicheria Mary EIRL.	10	6
20600612353	Gaba Restaurant EIRL.	9	4
10308567988	Polleria la Pechuga Dorada	11	5
20455625492	Qingdao EIRL.	9	4
20606261820	Mininomar Cevicheria EIRL.	12	6
	Total	N1 = 129	N2= 61

Fuente: SUNAT – *Tabla elaboración Propia*

4.2.2. Muestra

Para la determinación óptima del tamaño de la muestra se utilizó la siguiente fórmula del muestreo aleatorio simple que se usa en variables cualitativas, para técnicas de encuestas que se detalla a continuación, para estimar proporciones para una población conocida.

$$n = \frac{Z^2 * p * q * N}{[(N - 1) * e^2 + Z^2 * p * q]}$$

Donde:

N = Tamaño de la población que consiste en **61** personas de las empresas dedicadas al rubro gastronómico integradas por gerentes de las organizaciones, contadores y administradores ubicados en la ciudad de Mollendo.

Z =1.96 es valor crítico de la distribución de probabilidades normal para un nivel de confiabilidad 95%.

p = Probabilidad de éxito (0.50)

q = Probabilidad de fracaso (0.50)

e = margen de error 5%. Error estándar de la estimación o el máximo error permisible en el trabajo de investigación, para el presente trabajo de investigación se está considerando un error del 5%.

n = Tamaño de la muestra.

Aplicando la formula, se obtiene

$$n = \frac{(1.96)^2(0.5)(0.5)(61)}{[(61 - 1)(0.05)^2 + (1.96)^2(0.5)(0.5)]}$$

$$n = \frac{58.58}{1.11}$$

$$n = 53$$

Un total de 53 personas representa la muestra que se realizó a los gerentes, administradores, contadores, y dueños de empresas y negocios involucrados con el manejo de información de los restaurantes ubicados en la ciudad de Mollendo, con este valor se consigue el factor de distribución muestral.

$$(f_{dm}) = n/N \quad n_i = \frac{n}{N} * N_i, \text{ donde } i = 1, 2, 3 \dots, k$$

k = número de estratos en la población

$$F_{dm} = 53/61$$

$$f_{dm} = 0.8689$$

Verificación

$$61 \times 0.8689 = 53.0029, \text{ aproximadamente un total de 53 personas}$$

coincidiendo de esta manera con la muestra seleccionada en la fórmula de la sección 4.2.2

TABLA 4: *Distribución muestral para las Encuestas*

CÓDIGO	NOMBRE	POBLACIÓN (N)	Muestra (n): Índice: 0.8689
6666668634	XXX Ceta ZXCC	4	3
66666661814	WDVSD Antonio SVSDS	5	4
66666660964	RGBFGB y eventos TRBR EIRL.	5	4
66666665296	DGBF Cevicheria GBFDD EIRL.	4	3

66666664359	PDDDLa TRGEIRL.	4	3
66666660843	RBF PolleFPollo GFFGFBSscr.	5	4
66666661854	PYUI y Parrillas EI RTFD EIRL.	5	4
66666699429	Rest. PIIIMKO	4	3
66666665269	Restaurant DFGRC EIRL.	6	5
66666669877	DFHDDRestaurant EIRL.	4	3
66666661961	MVVFGGr CeviFGFia EIRL.	5	4
66666660842	FDGDBDD EIRL.	4	3
66666662343	Mfggg evheia EIRL.	6	5
TOTAL		61	53

Fuente: SUNAT – Tabla elaboración Propia

4.3 Técnicas de recolección de datos

4.3.1. Técnicas

Se utilizó la encuesta, la cual está planteado en 14 preguntas.

4.3.2. Instrumentos

Para la recolección se utilizó el cuestionario que por intermedio de una encuesta compuesta por diferentes preguntas en la modalidad de 5 opciones de respuesta de la escala de Likert.

4.3.3 Procedimiento de comprobación de validez y confiabilidad

La validación de un instrumento de investigación se refiere al proceso de evaluar las preguntas de la encuesta para asegurar su confiabilidad. Para la validez de esta investigación se utilizó el criterio de juicios de asesores expertos.

Tabla 5: Tabla de validez

Calificación del instrumento de la validez por juicio de expertos

Nro.	Expertos	Calificación	Firma
01	Dr. Cristian Alberto Yong Castañeda	Aprobado	CAYC

02	Dr. Josué Giraldo Centeno Cárdenas	Aprobado	JGCC
03	Dr. Javier Marcelo Huarca Ochoa	Aprobado	JMHO

Fuente: Tabla elaboración Propia

4.3.4 Confiabilidad

La confiabilidad hace referencia a la solidez de los instrumentos que se aplicó en la presenta investigación como prueba, por ende, se realizará una prueba piloto.

Para tener la confiabilidad en el presente trabajo de investigación, se utilizó los cuestionarios como instrumentos a 100% de la muestra de gerentes, administradores, contadores, y dueños de negocios como prueba piloto cuyos datos se procesaron con el SPSS para la obtención del indicador de confiabilidad llamado el Alfa de Cronbach y los datos para el cálculo o la información completa está en el anexo 3.

Tabla 6. *Sistema de muestreo global.*

Resumen de procesamiento de casos

		N	%
Casos	Válido	53	100.0
	Excluido ^a	0	.0
	Total	53	100.0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
.933	14

Estadísticas de escala

Media	Varianza	Desv. estándar
58.13	61.655	7.852

Fuente: Extraído de SPSS28

Interpretación:

Después de realizar la prueba de confiabilidad, se obtuvo un resultado de 0.933, lo que, a partir de este valor del coeficiente de Alfa de Cronbach, se concluye que las preguntas del cuestionario están bien estructuradas y correlacionadas. Es decir, la confiabilidad es excelente.

Tabla 7. Rangos de Nivel de Confiabilidad

Intervalo al que pertenece el coeficiente alfa de Cronbach	Valoración de la fiabilidad de los ítems analizados
[0 ; 0,5[Inaceptable
[0,5 ; 0,6[Pobre
[0,6 ; 0,7[Débil
[0,7 ; 0,8[Aceptable
[0,8 ; 0,9[Bueno
[0,9 ; 1]	Excelente

Fuente: Análisis de confiabilidad y validez de un cuestionario sobre entornos personales de aprendizaje

4.4 Técnicas para el procesamiento de la información

En la investigación se utilizó las siguientes técnicas: Gráficos, técnicas estadísticas e interpretación. Las hipótesis fueron probadas y contrastadas utilizando el SPSS 28.

4.5 Aspectos Éticos

Durante el proceso de estudio, se tendrá en consideración los lineamientos del Código de ética de la Universidad San Martín de Porres. Además, se resalta la veracidad de los datos obtenidos, así como la imparcialidad de los resultados.

Asimismo, se ha dado cumplimiento a la Ética Profesional, desde su punto de vista especulativo con los principios fundamentales de la moral individual y social; y el punto de vista práctico a través de normas y reglas de conducta para satisfacer el bien común, con juicio de valor que se atribuye a las cosas por su fin existencial y a las personas por su naturaleza racional, enmarcadas en el Código de Ética de los miembros de la Junta de decanos y de los Colegios de Contadores Públicos del país, dando observancia obligatoria a los siguientes principios fundamentales:

- a) Integridad.
- b) Objetividad.
- c) Competencia profesional.
- d) Confidencialidad.
- e) Comportamiento profesional ético.
- f) Actualización profesional.
- g) Respeto a la persona humana.

- h) Búsqueda de la verdad.
- i) Honestidad intelectual.

En general, esta investigación se desarrollará en el marco de los valores morales imperantes, como un proceso minucioso, organizado, coherente, continuo y racional en busca de nuevos conocimientos, con el objetivo de revelar la verdad o falsedad de supuestos y conclusiones con el fin de contribuir al desarrollo de la ciencia contable.

CAPÍTULO V: RESULTADOS

5.1 Presentación

En este capítulo mostramos el proceso que lleva a la demostración de cumplimiento y la coherencia de las hipótesis de la investigación “costo estándar para mejorar la rentabilidad de los restaurantes en la ciudad de Mollendo 2022”

Comprende demostrar el cumplimiento de los objetivos secundarios de la investigación planteadas en la sección 1.2 formulación del problema.

- a. Se demostró si la materia prima influye en la inversión para la mejora de los restaurantes en la ciudad de Mollendo 2022.
- b. Se analizó si la mano de obra directa impacta con la utilidad neta de los restaurantes en la ciudad de Mollendo 2022.
- c. Se determinó si el costo indirecto incide con el ratio financiero-ROA en los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.

5.2 Interpretación de resultados

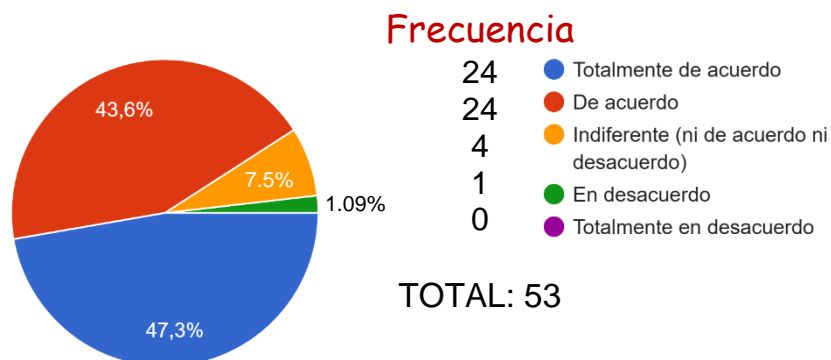
El trabajo de campo se llevó a cabo aplicando la técnica científica de la encuesta efectuada a la muestra obtenida de 53 colaboradores entre gerentes, administradores, contadores, y dueños de empresas y negocios involucrados con el manejo de información de los restaurantes en la ciudad de Mollendo.

Como resultado de la recolección de datos, se procedió a la presentación, interpretación y análisis de las respuestas de los encuestados.

Variable Independiente (x): Costo Estándar

5.2.1 La pregunta X: ¿Está usted de acuerdo que si se aplica el sistema de costo estándar ayudará a mejorar la rentabilidad de los restaurantes en la ciudad de Mollendo?

Tabla 8. sistema de costo estándar



Fuente: Gerentes, Administradores, Contadores, y dueños de empresas y negocios. Elaboración propia.

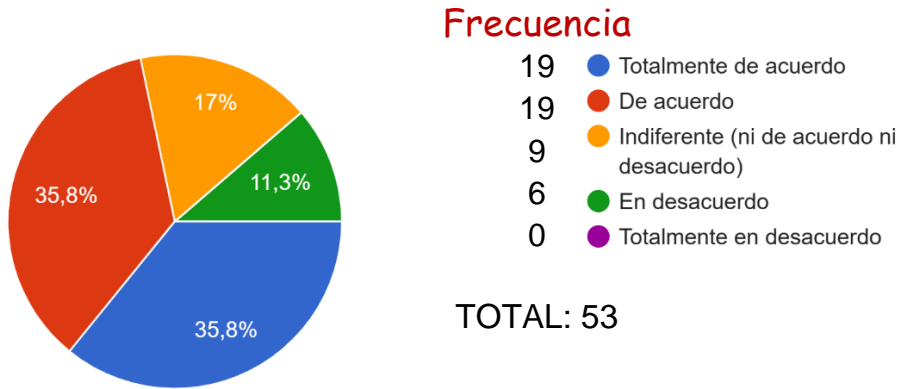
En lo concerniente a esta interrogante, se encontró que el 90.9% de los encuestados (48 colaboradores) respondieron que están de acuerdo (De acuerdo + Totalmente de acuerdo) en que el sistema de costo estándar ayudará a mejorar la

rentabilidad de los restaurantes como una medida estratégica para así tener un mejor margen de utilidad. Sin embargo, existe un reducido grupo de colaboradores que representa el 7.5% (4 encuestados del total) los cuales se muestran indiferente (ni de acuerdo ni desacuerdo) respecto a la aplicación del costo estándar. Por otro lado, un encuestado que representa el 1.9% (1 del total) que se muestra en desacuerdo con la aplicación del costo estándar.

Según el resultado de la siguiente encuesta, podemos deducir que la mayor parte de los encuestados están de acuerdo en aplicar un sistema de costo estándar para mejorar la rentabilidad de los restaurantes teniendo así una ventaja sobre la competencia para así lograr mejores beneficios en relación a las utilidades.

5.2.2 La pregunta X1.1 ¿Está usted de acuerdo que si se obtiene mayor cantidad de materia prima mejorará la rentabilidad de los restaurantes?

Tabla 9. Cantidad de materia prima



Fuente: Gerentes, Administradores, Contadores, y dueños de empresas y negocios. Elaboración propia.

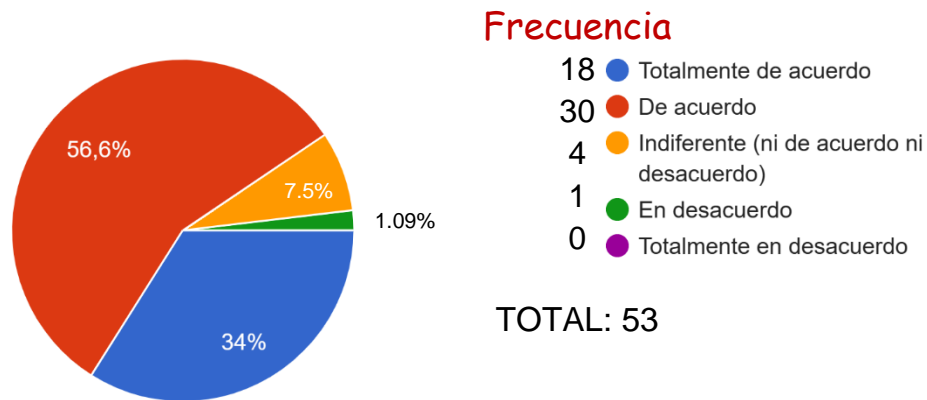
Respecto a esta interrogante, sobre la tabla 9, se encontró que el 71.6% (38 colaboradores) del total de 53 encuestados respondieron que están de acuerdo (De

acuerdo + Totalmente de acuerdo) sobre si se obtiene mayor cantidad de materia prima mejorará la rentabilidad de los restaurantes. Por otro lado, se observa que 9 encuestados (17% del total) muestran una indiferencia en relación con la cantidad de materia prima, observamos también que un 11.3% (6 empresarios) señalan que están en desacuerdo respecto a si se obtiene mayor cantidad de materia prima mejorará la rentabilidad de los restaurantes.

En cuanto a la pregunta anterior, sobre la obtención de mayor materia prima la mayoría de los encuestados se encuentran de acuerdo pues entienden que si se compra mayor cantidad de materia prima se obtendrá descuentos y eso se reflejará en menos erogación de dinero, sin embargo, también notamos que algunos encuestados ven con indiferencia esta interrogante y otro grupo reducido de encuestados están en desacuerdo pues consideran irrelevante la cantidad de materia prima en relación a la mejora de la rentabilidad.

5.2.3 La pregunta X1.2 ¿Está usted de acuerdo que el precio de los insumos en el mercado influye en el logro de los objetivos y metas trazados por la gerencia?

Tabla 10. Precio de los insumos en el mercado



Fuente: Gerentes, Administradores, Contadores, y dueños de empresas y negocios. Elaboración propia.

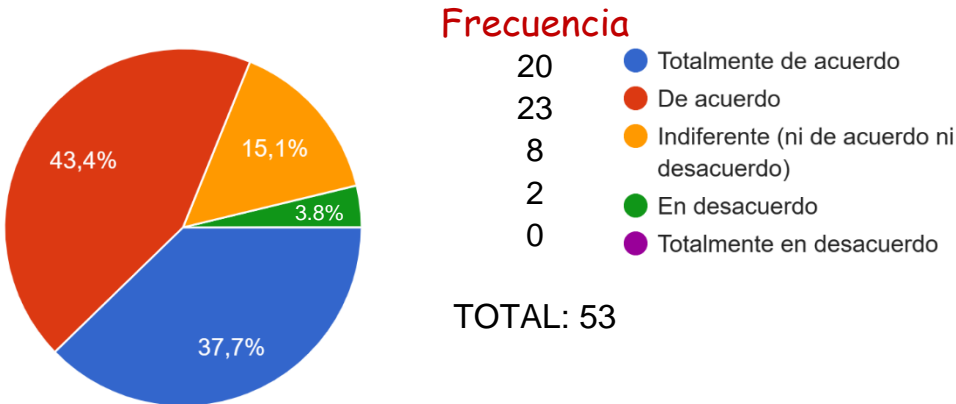
En lo referente a esta interrogante, tal como se muestra en la tabla 10, se encontró que el 90.6% (48 encuestados) están de acuerdo (De acuerdo + Totalmente de acuerdo) porque consideraban que el precio de los insumos en el mercado influye en el logro de los objetivos y metas trazados. Sin embargo, se observaron también que 4 encuestados (7.5% del total) muestran su indiferencia y que el precio de los insumos no afecta a las metas trazadas. Por otro lado 1 encuestado (1.09% del total) muestra un desacuerdo respecto al precio de los insumos y que no incide en los objetivos y metas.

Haciendo un análisis sobre el resultado anterior, la mayor parte de los encuestados se encuentran de acuerdo sobre el impacto que tiene el precio de los insumos en el mercado para lograr los objetivos y metas trazados por la alta dirección, pues si estos tienden a variar constantemente afectan tanto a la producción como a las finanzas de la empresa pues cuando el precio de los insumos disminuye, la rentabilidad es mayor y se obtiene más ganancias pero cuando el precio aumenta entonces trae consigo

repercusiones negativas que requieren implementar medidas para no afectar a la empresa.

5.2.4 La pregunta X2.1 ¿Está usted de acuerdo que el costo de la mano de obra directa ayuda a tener un mejor presupuesto para los restaurantes?

Tabla 11. Costo de la mano de obra directa



Fuente: Gerentes, Administradores, Contadores, y dueños de empresas y negocios. Elaboración propia.

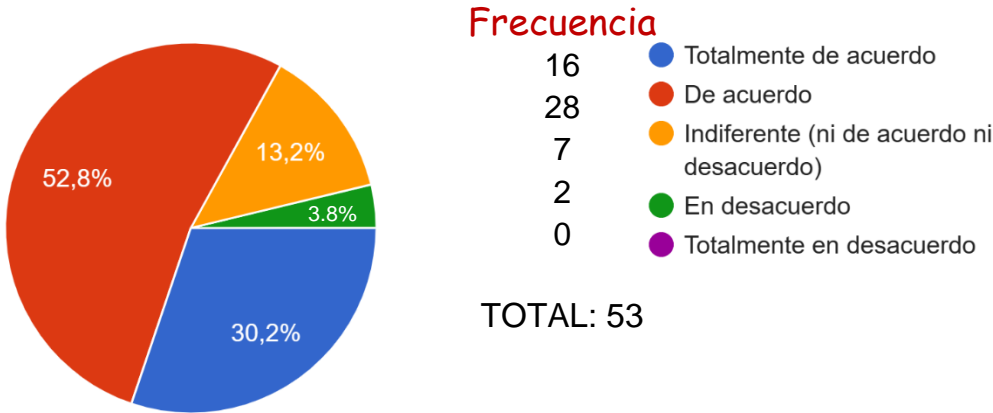
En lo referente a esta interrogante, tal como se muestra en la tabla 11, se encontró que el 81.1% (43 encuestados) están de acuerdo (De acuerdo + Totalmente de acuerdo) pues consideran que el costo de la mano de obra directa ayuda a tener un mejor presupuesto para los restaurantes. Por otro lado, también se observa que 8 encuestados (15.1% del total) muestran su indiferencia, sin embargo 2 encuestados (3.8% del total) se muestran en desacuerdo hacia el hecho de que el costo de la mano de obra directa no ayuda a tener un mejor presupuesto para los restaurantes.

Este resultado permite deducir que un gran número de encuestados se muestran de acuerdo en que identificando el costo de la mano de obra directa beneficiará a tener

un mejor presupuesto para los restaurantes lo cual les permite calcular de manera anticipada los ingresos y los gastos, también observamos que un grupo de encuestados se muestran indiferentes frente a esta interrogante y algunos en desacuerdo pues consideran que el costo de mano de obra directa no incide necesariamente en el presupuesto de los restaurantes.

5.2.5 La pregunta X2.2 ¿Está usted de acuerdo que la determinación de la hora estándar de la mano de obra directa ayudará a reducir los gastos innecesarios en los restaurantes?

Tabla 12. Determinación de la hora estándar de la mano de obra directa



Fuente: Gerentes, Administradores, Contadores, y dueños de empresas y negocios. Elaboración propia.

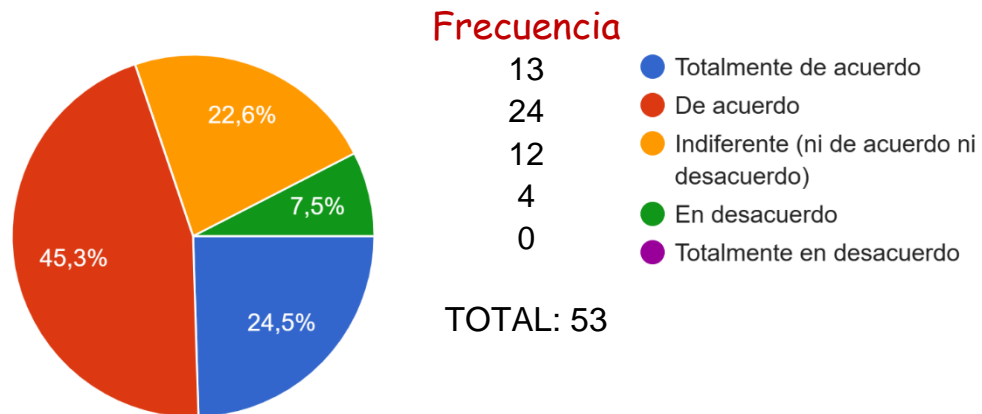
Con relación a la tabla 12, se observó que el 83% (44 encuestados) están de acuerdo (De acuerdo + Totalmente de acuerdo) pues consideran que la determinación de la hora estándar de la mano de obra directa ayuda a reducir los gastos innecesarios en los restaurantes, también observamos que 7 encuestados (13.2% del total) muestran una indiferencia frente a la interrogante, por otra parte 2

encuestados (3.8% del total) indican estar en desacuerdo pues consideran que la determinación de la hora estándar de la mano de obra directa no influye en los gastos de los restaurantes.

Según el resultado de la siguiente encuesta se observa que la mayor parte de los encuestados están de acuerdo en que la determinación de la hora estándar de la mano de obra directa si les ayuda a reducir los gastos innecesarios en los restaurantes, pues así permitirá a la alta dirección establecer los valores reales que debe asignarse a la mano de obra directa como también a la materia prima que intervienen en la elaboración de los platos. Otro grupo de encuestados ven con indiferencia esta interrogante pues no lo consideran relevante, y un grupo minoritario están en desacuerdo porque consideran que la determinación de la hora estándar de la mano de obra directa no tiene efecto en los gastos de los gastos de los restaurantes.

5.2.6 La pregunta X3.1 ¿Está usted de acuerdo que los pagos de los servicios afectan a la utilidad bruta de los restaurantes?

Tabla 13. Pagos de los servicios y la utilidad bruta de los restaurantes



Fuente: Gerentes, Administradores, Contadores, y dueños de empresas y negocios. Elaboración propia.

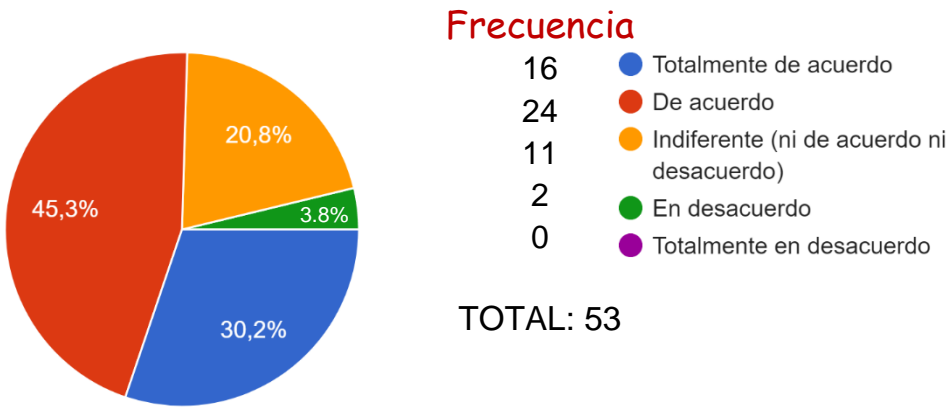
Respecto a esta interrogante, tal como se muestra en la tabla 13, se observó que el 69.8% (37 encuestados) están de acuerdo (De acuerdo + Totalmente de acuerdo) ya que estos consideran que los pagos de los servicios afectan a la utilidad bruta de los restaurantes, por otro lado 12 encuestados (22.6% del total) se muestran indiferentes, mientras que 4 encuestados (7.5% del total) están en desacuerdo por lo que creen que los pagos de los servicios no afectan a la utilidad bruta de los restaurantes.

Haciendo un análisis sobre el resultado anterior, la mayor parte de los encuestados se encuentran de acuerdo respecto a que los pagos de los servicios si tienen un impacto en la utilidad bruta de los restaurantes, pues este nos ayuda a determinar cuánto dinero va a quedar para pagar todos los gastos fijos que tienen los restaurantes como en este caso los servicios. Además, se observó que otro grupo de encuestados se muestran indiferentes frente a la interrogante dando a entender que no les toman mucha

importancia a los gastos de servicios y un porcentaje menor de encuestados indican que no hay una incidencia directa.

5.2.7 La pregunta X3.2 ¿Está usted de acuerdo que el pago de los alquileres impacta a la utilidad neta de los restaurantes?

Tabla 14. Pago de los alquileres y la utilidad neta de los restaurantes



Fuente: Gerentes, Administradores, Contadores, y dueños de empresas y negocios. Elaboración propia.

En cuanto a la tabla 14, se observó que el 75.5% (40 encuestados) están de acuerdo (De acuerdo + Totalmente de acuerdo) pues consideran que el pago de los alquileres impacta a la utilidad neta de los restaurantes, por otro lado 11 encuestados (20.8% del total) muestran una indiferencia y 2 encuestados (3.8% del total) se muestran en desacuerdo.

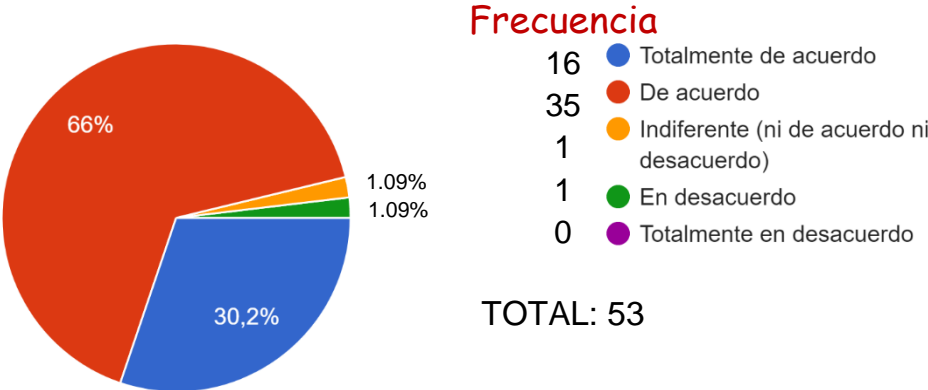
Según el resultado obtenido de la encuesta se observa que la mayor parte de los encuestados están de acuerdo que los alquileres si tienen un impacto directo en la utilidad de los restaurantes, aunque dependerá también de la ubicación en donde este el negocio. Por otro lado, un grupo de colaboradores muestran una indiferencia

pues no sienten que sea así, y otros colaboradores respondieron estar en desacuerdo pues indican que los alquileres no tienen un impacto en sus utilidades.

Variable Dependiente (Y): Rentabilidad

5.2.8 La pregunta Y ¿Está usted de acuerdo que la rentabilidad se debe al eficiente control de los costos en los restaurantes?

Tabla 15. La rentabilidad y el control de los costos de los restaurantes



Fuente: Gerentes, Administradores, Contadores, y dueños de empresas y negocios. Elaboración propia.

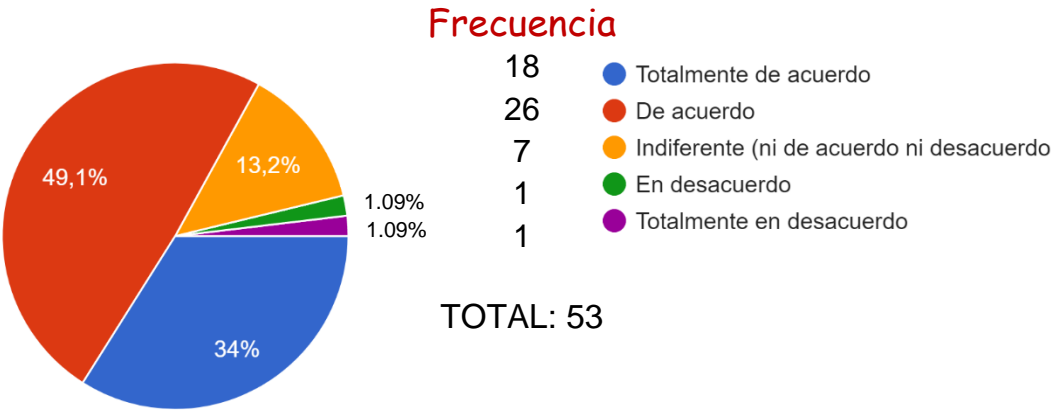
Con relación a la tabla 12, se observó que el 96.2% (51 encuestados) están de acuerdo (De acuerdo + Totalmente de acuerdo) puesto que consideran que el control de costos tiene una fuerte relación con la rentabilidad, por otra parte 1 encuestado (1.09% del total) se muestra indiferente y 1 encuestado (1.09% del total) respondió estar en desacuerdo.

Este resultado nos permite deducir que la mayor parte de los encuestados se muestran de acuerdo en que la rentabilidad y el control de costos tienen una fuerte relación, pues al definir los costos de los insumos y servicios utilizados ayudará a los restaurantes a

determinar la rentabilidad de los mismos a partir de la comparación de precios en el mercado.

5.2.9 La pregunta Y1.1 ¿Está usted de acuerdo que el capital de trabajo solo debe ser utilizado para las obligaciones a corto plazo del restaurante?

Tabla 16. El capital de trabajo y para las obligaciones a corto plazo



Fuente: Gerentes, Administradores, Contadores, y dueños de empresas y negocios. Elaboración propia.

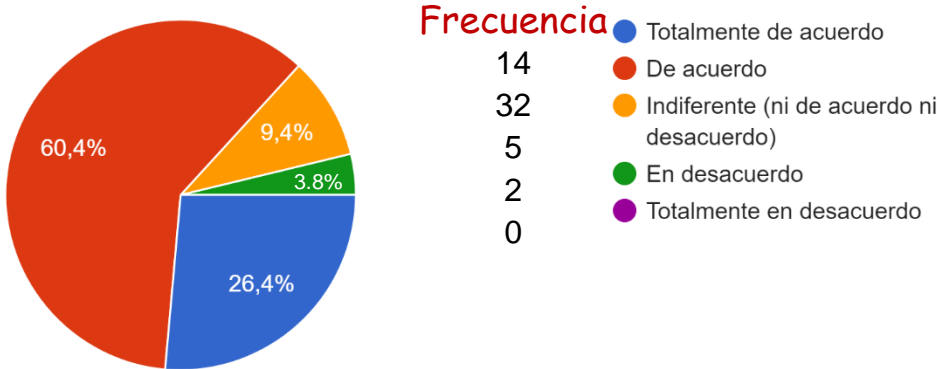
Al respecto de la tabla 16, observamos que el 83.1% (44 encuestados) están de acuerdo (De acuerdo + Totalmente de acuerdo) en que el capital de trabajo solo debe ser utilizado para las obligaciones a corto plazo del restaurante. Sin embargo, un reducido grupo de 7 encuestados (13.2% del total) que se muestran indiferentes, 1 encuestado (1.09% del total) se muestra en desacuerdo y 1 encuestado (1.09% del total) respondió totalmente en desacuerdo

Haciendo un análisis sobre el resultado anterior, la mayor parte de los encuestados se encuentran de acuerdo en que el capital de trabajo solo debe ser usado para las obligaciones a corto plazo, pues este es el recurso que la empresa necesita para poder

realizar sus operaciones y debe de estar disponible a corto plazo para así poder cubrir las necesidades del restaurante a tiempo. Asimismo, un grupo muestra indiferencia a la interrogante quizás porque no lo consideran así.

5.2.10 La pregunta Y1.2 ¿Está usted de acuerdo que la liquidez ayuda a optimizar los recursos y la producción de los restaurantes?

Tabla 17. La liquidez y la optimización de los recursos y la producción



Fuente: Gerentes, Administradores, Contadores, y dueños de empresas y negocios. Elaboración propia.

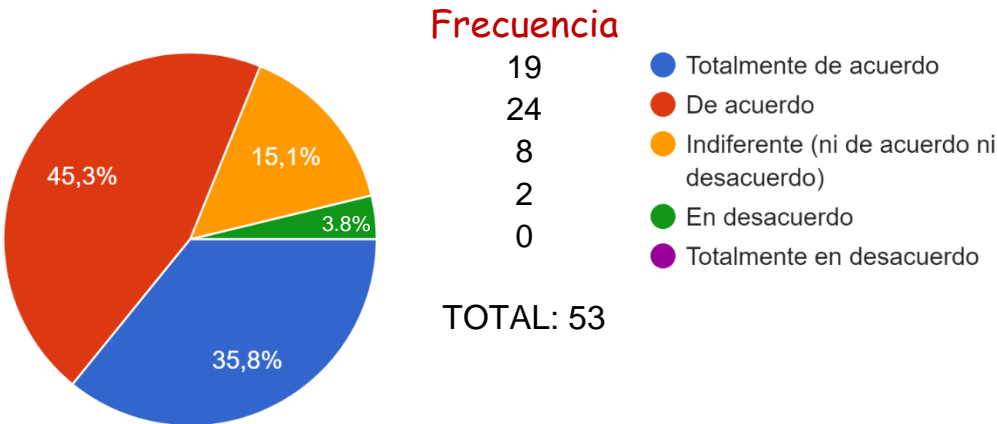
Con relación a la tabla 17, se observa que el 86.8% (46 encuestados) están de acuerdo (De acuerdo + Totalmente de acuerdo) en que la liquidez ayuda a optimizar los recursos y la producción de los restaurantes. Por otro lado, también hay un grupo de 5 encuestados (9.4% del total) que se muestran indiferentes frente a esta interrogante, sin embargo, observamos también que 2 encuestados (3.8% del total) respondieron en desacuerdo.

Según el resultado obtenido de la encuesta se observa que la mayor parte de los encuestados se muestran de acuerdo en que la liquidez tiene mucha importancia pues ayuda a optimizar los recursos y la producción de los restaurantes, pues con

una correcta liquidez permitirá a la empresa aprovechar oportunidades de negociación como también genera confianza entre los acreedores y los inversores.

5.2.11 La pregunta Y2.1 ¿Está usted de acuerdo que el aumento de ventas contribuye al crecimiento de las empresas del sector gastronómico?

Tabla 18. Aumento de ventas y su contribución al crecimiento de las empresas



Fuente: Gerentes, Administradores, Contadores, y dueños de empresas y negocios. Elaboración propia.

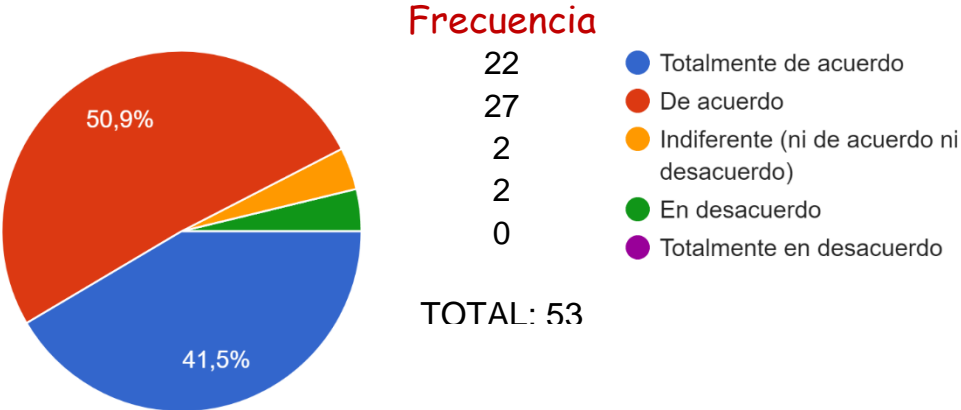
Con relación a la tabla 18, se observó que el 81.1% (43 encuestados) están de acuerdo (De acuerdo + Totalmente de acuerdo) sobre el aumento de ventas y su contribución al crecimiento de las empresas del sector gastronómico, también se observa 8 encuestados (15.1% del total) que se muestran indiferentes respecto a la interrogante y también se observa a 2 encuestados (3.8% del total) que se muestran en desacuerdo sobre la pregunta.

Según el resultado de la siguiente encuesta, podemos deducir que la mayor parte de los encuestados están de acuerdo en que el aumento de ventas si contribuye al

crecimiento de las empresas del sector gastronómico, el incremento de las ventas es clave para el éxito de las empresas pues sirven para impulsarlas y transformarlas en organizaciones capaces de satisfacer las necesidades de los comensales. Por otro lado, algunos encuestados se muestran indiferentes y en desacuerdo quizás porque consideran que no hay mucha relación entre el aumento de ventas y el crecimiento de las empresas del sector gastronómico.

5.2.12 La pregunta Y2.2 ¿Está usted de acuerdo que con un buen control de costos permitirá a los restaurantes poder ofrecer sus servicios a un precio inferior del que ofrece la competencia?

Tabla 19. Control de costos



Fuente: Gerentes, Administradores, Contadores, y dueños de empresas y negocios. Elaboración propia.

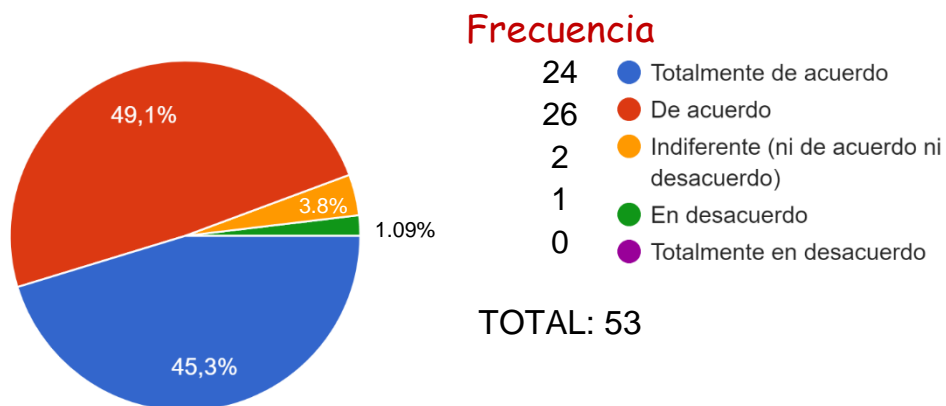
Al respecto de la tabla 19, observamos que el 92.4% (49 encuestados) están de acuerdo (De acuerdo + Totalmente de acuerdo) en que con un buen control de costos permitirá a los restaurantes poder ofrecer sus servicios a un precio inferior del que

ofrece la competencia. Por otro lado 2 encuestados (3.8% del total) se muestran indiferentes y otros 2 encuestados (3.8% del total) indican estar en desacuerdo.

Haciendo un análisis sobre el resultado anterior, la mayor parte de los encuestados se encuentran de acuerdo respecto al buen control de costos pues este les permite conocer el estado por ejemplo de sus inventarios y así poder identificar las compras innecesarias y saber que insumos no son necesarios y que cantidades son las que se deben de comprar evitando gastos y así poder ofrecer los platos con un menor coste.

5.2.13 La pregunta Y3.1 ¿Está usted de acuerdo que el EDBITA es un indicador que ayuda a determinar de manera precisa si los restaurantes tienen rentabilidad?

Tabla 20. EDBITA indicador que ayuda a determinar la rentabilidad



Fuente: Gerentes, Administradores, Contadores, y dueños de empresas y negocios. Elaboración propia.

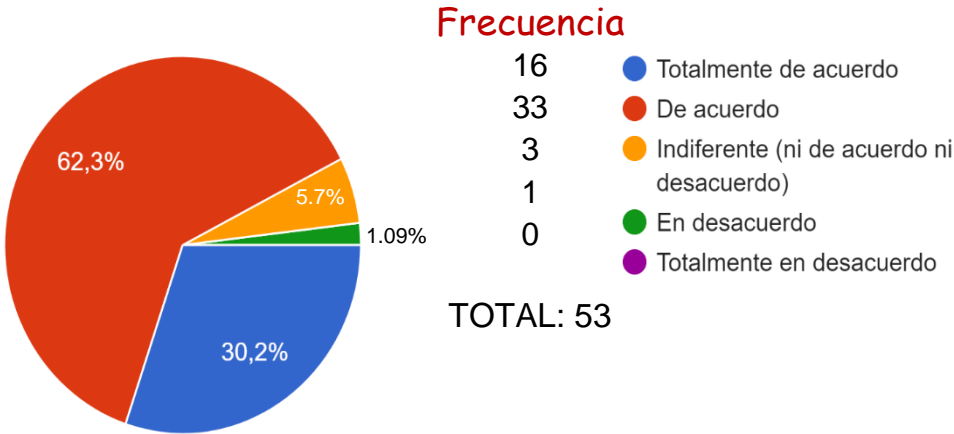
Con relación a la tabla 20, se observa que el 94.4% (50 encuestados) están de acuerdo (De acuerdo + Totalmente de acuerdo) en que el EDBITA es un indicador que ayuda a determinar de manera precisa la rentabilidad. También observamos

que 2 encuestados (3.8% del total) se muestran indiferentes y 1 encuestado (1.09% del total) se muestra en desacuerdo.

Este resultado nos permite deducir que la mayor parte de los encuestados se muestran de acuerdo respecto al EDBITA porque este indicador ayuda a proporcionar información sobre la rentabilidad de las actividades de la empresa, por lo que se utiliza también a la hora de evaluar la solvencia de las empresas y un grupo reducido de encuestados se mostraron indiferente y en desacuerdo frente a esta interrogante.

5.2.14 La pregunta Y3.2 ¿Está usted de acuerdo que con una buena gestión los rendimientos de los fondos propios permitirán a los restaurantes obtener mayor rentabilidad?

Tabla 21. Rendimientos de los fondos propios



Fuente: Gerentes, Administradores, Contadores, y dueños de empresas y negocios. Elaboración propia.

En lo concerniente a esta interrogante, se encontró que el 92.5% (49 encuestados del total) respondieron que están de acuerdo (De acuerdo + Totalmente de acuerdo) en que una buena gestión los rendimientos de los fondos propios

permitirán a los restaurantes obtener mayor rentabilidad, también observamos a 3 encuestados (5.7% del total) que se mostraron indiferentes y 1 encuestado (1.09% del total) que indica estar en desacuerdo.

Haciendo un análisis sobre el resultado anterior, la mayor parte de los encuestados se muestran de acuerdo en que los fondos propios permiten a los restaurantes obtener mayor rentabilidad siempre y cuando estos sean manejados con una buena gestión, pues estos están conformados por las aportaciones efectuadas por los socios para la constitución de la sociedad. Por otro lado, se observa que algunos colaboradores muestran indiferencia e incluso uno no está de acuerdo a la interrogante, quizás porque no lo ven relevante.

5.3 Contrastación de hipótesis

Para contrastar las hipótesis planteadas en nuestra investigación sección (3.1) se aplicó la distribución Chi cuadrado de Pearson, la distribución Chi cuadrado es una herramienta adecuada para este estudio debido a que las variables costo estándar y rentabilidad en tratamiento son cualitativas y tienen respuestas nominales, ordinales en orden de jerarquía, desde totalmente desacuerdo a totalmente de acuerdo.

Concretamente se siguió el procedimiento general de una hipótesis y la decisión se optó siguiendo el método tradicional, con verificación del uso del método de valor de la probabilidad p comparado con el valor de nivel de significancia $\alpha=0.05$ recordemos que el nivel de confianza es del 95%.

En general, la hipótesis nula H_0 que queremos contrastar sustenta que no existe asociación de dependencia entre las variables en estudio versus la hipótesis alternativa H_1 que afirma que si existe asociación de dependencia entre las variables.

De acuerdo con el orden de las hipótesis planteadas en la sección 3.1 iniciamos la contrastación de la hipótesis secundaria.

5.3.1 Hipótesis secundaria (a)

Paso 1: Planteamos la hipótesis nula y su alternativa.

H_0 : La materia prima no influye en la inversión de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.

H_1 : La materia prima sí influye en la inversión de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.

Paso 2: Seleccionamos el nivel de significancia $\alpha = 0.05$ y el estadístico de prueba

Chi cuadrado:

$$\chi^2_{(\text{calculado})} = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^c \frac{(o_{ij} - e_{ij})^2}{e_{ij}}$$

Donde:

O_{ij} = Valor observado de la fila "i" y la columna "j"

E_{ij} = Valor esperado de la fila "i" y la columna "j"

$r = 5$ número de filas

c = 5 número de columnas en la Tabla de contingencia, compuesta por las alternativas de respuestas de las variables, que en este caso resulta $5 \times 5 = 25$ celdas, escala Likert de 5 alternativas por cada variable.

Paso 3: Cálculo del estadístico de prueba Chi cuadrada calculado.

La evidencia que sustenta el cálculo del estadístico de prueba, para ejecutar la prueba de hipótesis, es la información recolectada mediante la encuesta, cuyas respuestas han sido tabuladas en la tabla 22.

Tabla 22. La materia prima y la inversión de los restaurantes

Materia Prima (X1)	Inversión (Y1)					
	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Total
Totalmente en desacuerdo	0	0	0	0	0	0
En desacuerdo	0	0	0	0	0	0
Indiferente	0	0	3	2	2	7
De acuerdo	0	2	0	14	2	18
Totalmente de acuerdo	0	0	0	8	20	28
Total	0	2	3	24	24	53

Fuente: Elaboración propia

Esta tabla de contingencia brinda mucha información a nuestro estudio. Por ejemplo, se observan que 20 encuestados están totalmente de acuerdo en que la materia influye en la inversión de las empresas de restaurantes de la ciudad de Mollendo, además, 3 encuestados indican que es indiferente a estas afirmaciones. Pero, se busca un indicador numérico que indique el grado de existencia en esa relación. Esa respuesta nos dará el valor de la Chi cuadrado de Pearson, usada para la conclusión de esta prueba de hipótesis.

Notamos que en esta tabla de contingencia existen dos filas (totalmente en desacuerdo y otra fila en desacuerdo) y una columna (totalmente en desacuerdo) de cero respuestas.

Procedemos a dejar sin efecto en los cálculos, aquí y en las siguientes pruebas. Es decir, en este caso la tabla se reduce a la distribución Chi cuadrado con **(3-1) x (4-1) = 6** grados de libertad que para un nivel de significancia **$\alpha = 0.05$** damos lectura en la tabla de la Chi cuadrado cuyo valor teórico es **$X^2_{(6, 0.05)} = 12.592$ (*)**

Proseguimos con el cálculo de la **X^2** (calculado) usando las frecuencias de la tabla 22 se construye la Tabla 23, en él se muestra las frecuencias esperadas e_{ij} : Por ejemplo,

$$e_{ij} = \frac{7 \times 2}{53} = 0.3 \text{ y } e_{ij} = \frac{7 \times 3}{53} = 0.4 \quad e_{ij} = \frac{7 \times 24}{53} = 3.2 \quad e_{ij} = \frac{7 \times 24}{53} = 3.2$$

TABLA N° 23 – Valores esperados calculados a partir de los datos observados de la TABLA N°22

Materia Prima (X1)	Inversión (Y1)					
	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Total
Totalmente en desacuerdo	0	0	0	0	0	0
En desacuerdo	0	0	0	0	0	0
Indiferente	0	0.3	0.4	3.2	3.2	7.0
De acuerdo	0	0.7	1.0	8.2	8.2	18.0
Total de acuerdo	0	1.1	1.6	12.7	12.7	28.0
Total	0	2.0	3.0	24.0	24.0	53.0

Fuente: Elaboración propia

Reemplazando en la fórmula del estadístico de prueba

$$\chi^2_{(\text{calculado})} = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^c \frac{(o_{ij} - e_{ij})^2}{e_{ij}}$$

$$\frac{(0 - 0.03)^2}{0.3} + \frac{(3 - 0.04)^2}{0.4} + \frac{(2 - 3.2)^2}{3.2} + \dots + \frac{(20 - 12.7)^2}{12.7} = 39.259$$

Verificamos los resultados utilizando el programa SPSS, la tabla de Contingencia de Orden 3x4 para la prueba Chi cuadrado con (3-1) (4-1) =6 grados de libertad.

**TABLA N° 24 - Resumen de procesamiento de casos de la hipótesis secundaria
(a)**

Resumen de procesamiento de casos

	Válido		Casos Perdidos		Total	
	N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
	MATERIA PRIMA * INVERSION	53	100.0%	0	0.0%	53

Fuente: SPSS
Procesamiento utilizando programa SPSS

**TABLA N° 25 - Tabla cruzada de la hipótesis secundaria (a)
X1: MATERIA PRIMA Vs Y1: INVERSIÓN**

			EN DESACUERDO	INDIFERENTE (NI DE ACUERDO NI DESACUERDO)	DE ACUERDO	TOTALMENTE DE ACUERDO	Total
MATERIA PRIMA	INDIFERENTE (NI DE ACUERDO NI DESACUERDO)	Recuento	0	3	2	2	7
		Recuento esperado	.3	.4	3.2	3.2	7.0
	DE ACUERDO	Recuento	2	0	14	2	18
		Recuento esperado	.7	1.0	8.2	8.2	18.0
	TOTALMENTE DE ACUERDO	Recuento	0	0	8	20	28
		Recuento esperado	1.1	1.6	12.7	12.7	28.0
Total	Recuento	2	3	24	24	53	
	Recuento esperado	2.0	3.0	24.0	24.0	53.0	

Fuente: SPSS
Procesamiento utilizando programa SPSS

TABLA N° 26 - Pruebas de Chi-cuadrado – Hipótesis secundaria (a)

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	39.259 ^a	6	<.001
Razón de verosimilitud	33.170	6	<.001
Asociación lineal por lineal	13.422	1	<.001
N de casos válidos	53		

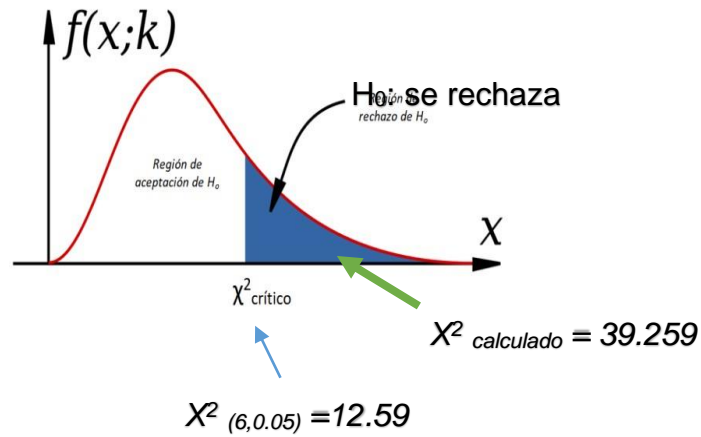
Fuente: SPSS
Procesamiento utilizando programa
SPSS

Paso 4. Decisión

Siguiendo las reglas de la decisión establecidas en el capítulo 4.1.5 se observa que en (*) el valor teórico de la Chi cuadrado es menor que su valor calculado. Por lo tanto, procedemos a aceptar la hipótesis alternativa. Es decir,

Ocurre que χ^2 (calculado)= 39.259 > χ^2 (6,0.05) = 12.59, entonces el valor calculado cae en la región de rechazo. Dicho de otra manera, la hipótesis nula se rechaza. En otras palabras, es **FALSA**.

Figura N° 1 - Distribución Chi cuadrado de hipótesis secundaria (a)



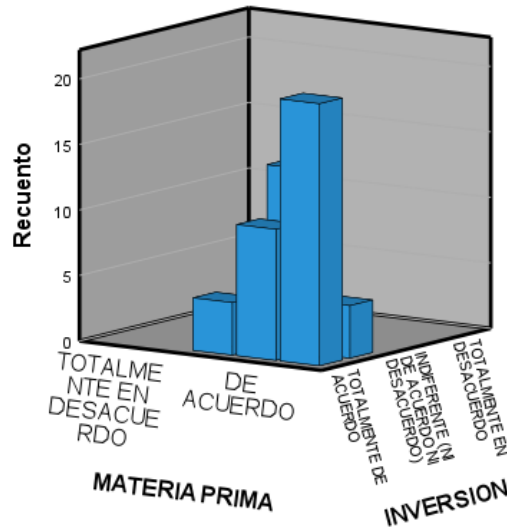
Fuente: Elaboración propia

Paso 5. Conclusión e interpretación

Si la hipótesis nula H_0 es falsa (rechazar) entonces la Hipótesis alternativa H_1 es verdadera (aceptar). Es decir, existe sustento y evidencia que indica que la materia prima sí influye en la inversión de los restaurantes de la ciudad de Mollendo. Ya que a medida que aumenta el precio de las materias primas, los empresarios deben tener más capital de trabajo para suministrarlas, lo que genera una inversión inicial adicional que no siempre se puede cumplir, por lo tanto, los aumentos continuos e inesperados de la materia prima provoca un descontrol sobre la gestión del efectivo y los precios.

Lo cual se probó mediante la prueba Chi Cuadrado, usando el software SPSS, por el cual se adjunta evidencias, consistentes en la tabla cruzada obtenido de la prueba estadística Chi Cuadrado. Adicionalmente adjuntamos el grafico tridimensional entre los indicadores de la prueba de hipótesis de arriba.

Figura 2 - Información adicional de los indicadores materia prima e inversión



Fuente: SPSS
 Procesamiento utilizando programa
 SPSS

En la figura 2 en la que se muestra el indicador X1 vs el indicador Y1 se puede observar que la mayoría de los 53 encuestados están de acuerdo y una minoría se muestra indiferente y ninguno está en desacuerdo.

5.3.2 Hipótesis secundaria (b)

Paso 1: Planteamos la hipótesis nula y su alternativa.

H₀: La mano de obra directa no impacta en la utilidad neta de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022

H₁: La mano de obra directa sí impacta en la utilidad neta de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022

Paso 2: Seleccionamos el nivel de significancia $\alpha = 0.05$ y el estadístico de prueba

Chi cuadrado:

$$\chi^2_{(calculado)} = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^c \frac{(o_{ij} - e_{ij})^2}{e_{ij}}$$

Donde:

O_{ij} = Valor esperado de la fila "i" y la columna "j"

E_{ij} = Valor esperado de la fila "i" y la columna "j"

r = 5 número de filas

c = 5 número de columnas en la Tabla de contingencia, compuesta por las alternativas de respuestas de las variables, que en este caso resulta $5 \times 5 = 25$ celdas, escala Likert de 5 alternativas por cada variable.

Paso 3: Cálculo del estadístico de prueba Chi cuadrado calculado.

El fundamento detrás del cálculo estadístico utilizado en la prueba de hipótesis se basa en la información obtenida a través de encuestas, que se ha registrado en la Tabla 27.

TABLA N° 27 – Mano de obra directa Vs Utilidad neta

Mano de obra directa (X2)	Utilidad neta (Y2)					
	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Total
Totalmente en desacuerdo	0	0	0	0	0	0
En desacuerdo	0	0	0	0	0	0
Indiferente	0	0	0	3	2	5
De acuerdo	0	0	0	18	6	24
Totalmente de acuerdo	0	0	2	0	22	24
Total	0	0	2	21	30	53

Fuente: Elaboración propia

En la tabla de contingencia líneas arriba nos brinda información que enriquece nuestro estudio. Por ejemplo, podemos ver que hay 6 personas que están de acuerdo que la mano de obra impacta en la en la utilidad neta de los restaurantes de la ciudad de Mollendo, también tenemos 22 encuestados que se encuentra totalmente de acuerdo que la mano de obra impacta en la en la utilidad neta de los restaurantes. Sin embargo, se busca un indicador numérico que indique el grado de existencia de esa relación. La respuesta nos la dará el valor Chi cuadrado de Pearson, usada para la conclusión de esta prueba de hipótesis.

Notamos que en esta tabla de contingencia existen dos filas y dos columnas de la misma categoría con cero respuestas. Procedemos a dejar sin efecto en los cálculos, aquí y en las pruebas posteriores. Es decir, en este caso la tabla se reduce a la distribución Chi cuadrado con $(3-1) \times (3-1) = 4$ grados de libertad que para un nivel de significancia $\alpha = 0.05$ damos lectura en la tabla de la Chi cuadrado cuyo valor teórico es:

$$\chi^2_{(4, 0.05)} = 9.488 (*)$$

Proseguimos con el cálculo de la χ^2 (calculado) usando las frecuencias de la Tabla 27 se construye la Tabla 28 en él se muestra las frecuencias esperadas e_{ij}

Por ejemplo, $e_{ij} = \frac{5 \times 2}{53} = 5.32$, $e_{ij} = \frac{5 \times 21}{53} = 2.77$, $e_{ij} = \frac{5 \times 30}{53} = 5.0$

TABLA N° 28 – Valores esperados calculados a partir de los datos observados de la tabla n°27

Mano de obra directa (X2)	Utilidad neta (Y2)					
	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Total
Totalmente en desacuerdo	0	0	0	0	0	0
En desacuerdo	0	0	0	0	0.0	0
Indiferente	0	0	.2	2.0	2.8	5.0
De acuerdo	0	0	.9	9.5	13.6	24.0
Totalmente de acuerdo	0	0	.9	9.5	13.6	24.0
Total	0	0	25	21.0	30.0	53.0

Fuente: Elaboración propia

Reemplazando en la fórmula del estadístico de prueba:

$$\chi^2_{(calculado)} = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^c \frac{(o_{ij} - e_{ij})^2}{e_{ij}}$$

$$\frac{(0 - 0.2)^2}{0.2} + \frac{(3 - 2)^2}{2} + \frac{(2 - 2.8)^2}{2.8} + \dots + \frac{(22 - 13.6)^2}{13.6} = \mathbf{29.71}$$

Verificamos los resultados utilizando el programa estadístico SPSS:

Resultados descriptivos y la tabla de Contingencia de Orden 3x3 para la prueba Chi cuadrado con $(3-1) (3-1) = 4$ grados de libertad.

TABLA N° 29 - Resumen de procesamiento de casos de la hipótesis secundaria (b)

Resumen de procesamiento de casos

	Válido		Casos Perdidos		Total	
	N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
MANO DE OBRA DIRECTA * UTILIDAD NETA	53	100.0%	0	0.0%	53	100.0%

Fuente: SPSS
Procesamiento utilizando programa SPSS

TABLA N° 30 - Tabla cruzada de la hipótesis secundaria (b)

X2: MANO DE OBRA DIRECTA Vs Y2: UTILIDAD NETA

		UTILIDAD NETA			Total	
		INDIFERENTE (NI DE ACUERDO NI DESACUERDO)	DE ACUERDO	TOTALMENTE DE ACUERDO		
MANO DE OBRA DIRECTA	INDIFERENTE (NI DE ACUERDO NI DESACUERDO)	Recuento	0	3	2	5
		Recuento esperado	.2	2.0	2.8	5.0
	DE ACUERDO	Recuento	0	18	6	24
		Recuento esperado	.9	9.5	13.6	24.0
	TOTALMENTE DE ACUERDO	Recuento	2	0	22	24
		Recuento esperado	.9	9.5	13.6	24.0
Total	Recuento	2	21	30	53	
	Recuento esperado	2.0	21.0	30.0	53.0	

Fuente: SPSS
Procesamiento utilizando programa SPSS

TABLA N° 31 - Pruebas de Chi-cuadrado – hipótesis secundaria (b)

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	29.722 ^a	4	<.001
Razón de verosimilitud	38.646	4	<.001
Asociación lineal por lineal	8.634	1	.003
N de casos válidos	53		

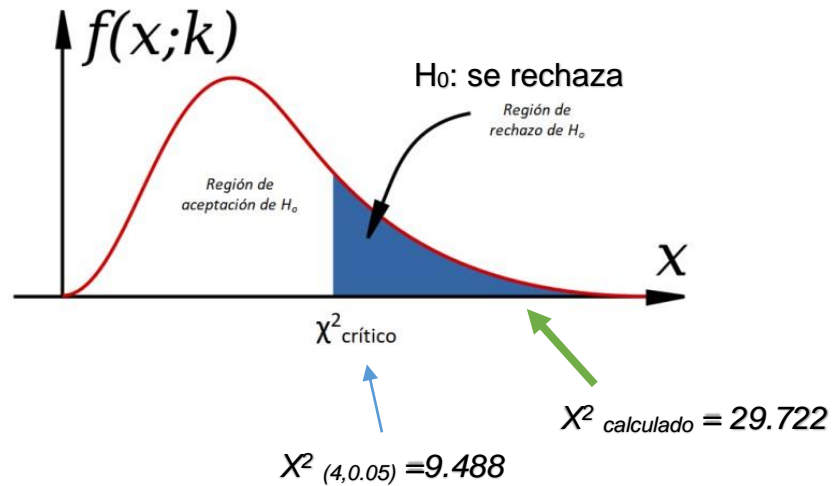
Fuente: SPSS
Procesamiento utilizando programa SPSS

Paso 4. Decisión

Siguiendo las reglas de la decisión establecidas en el capítulo 4.1.5 se observa que en (*) el valor teórico de la Chi cuadrado es menor que su valor calculado. Por lo tanto, procedemos a aceptar la hipótesis alternativa. Es decir,

Ocurre que χ^2 (calculado) = 29.722 > χ^2 (4,0.05) = 9.488, entonces el valor calculado cae en la región de rechazo. Dicho de otra manera, la hipótesis nula se rechaza. En otras palabras, es **FALSA**.

Figura N° 3 - Distribución Chi cuadrado de hipótesis secundaria (b)



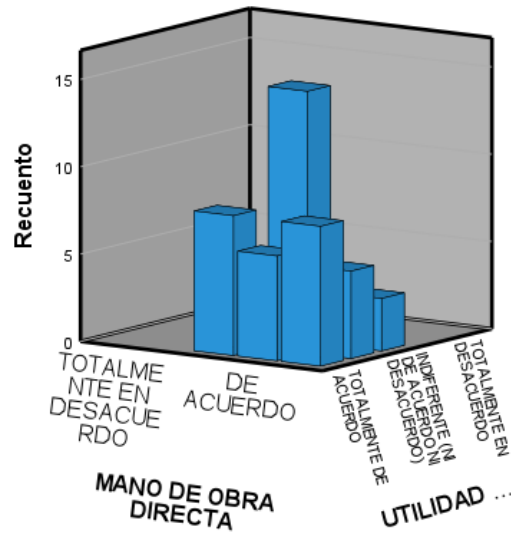
Fuente: Elaboración propia

Paso 5. Conclusión e interpretación

Si la hipótesis nula H_0 es falsa (rechazar) entonces la Hipótesis alternativa H_1 es verdadera (aceptar). Es decir, existe sustento y evidencia que nos confirma que la mano de obra directa sí impacta en la utilidad neta de los restaurantes de la ciudad de Mollendo. Pues si un restaurante cambia su política y esto genera un cambio emocional negativo entre los empleados, obviamente afectará la producción, la rentabilidad se verá afectada significativamente y el empresario se quedará solo con cifras y confusión de no entender el porqué de su baja utilidad neta.

Lo cual se probó mediante la prueba Chi Cuadrado, usando el software SPSS, por el cual se adjunta evidencias, consistentes en la tabla cruzada obtenido de la prueba estadística Chi Cuadrado. Adicionalmente adjuntamos el grafico tridimensional entre los indicadores de la prueba de hipótesis de arriba.

Figura 4 - Información adicional de los indicadores mano de obra y utilidad



Fuente: SPSS
 Procesamiento utilizando programa SPSS

En la figura 4 en la que se muestra el indicador X2. Mano de obra directa vs el indicador Y2. Utilidad, se puede observar que la mayoría de los 53 encuestados están totalmente de acuerdo y de acuerdo, sin embargo, una minoría se muestra indiferente.

5.3.3 Hipótesis secundaria (c)

Paso 1: Planteamos la hipótesis Nula y su Alternativa

Hipótesis nula (H₀) El costo indirecto no incide con el ratio financiero-ROA de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022

Hipótesis alternante (H₁) El costo indirecto sí incide con el ratio financiero-ROA de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022

Paso 2: Seleccionamos el nivel de significancia $\alpha = 0.05$ y el estadístico de prueba

Chi cuadrado:

$$\chi^2_{(\text{calculado})} = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^c \frac{(o_{ij} - e_{ij})^2}{e_{ij}}$$

Donde:

O_{ij} = Valor esperado de la fila "i" y la columna "j"

E_{ij} = Valor esperado de la fila "i" y la columna "j"

$r = 5$ número de filas

$c = 5$ número de columnas en la Tabla de contingencia, compuesta por las alternativas de respuestas de las variables, que en este caso resulta $5 \times 5 = 25$ celdas, escala Likert de 5 alternativas por cada variable.

Paso 3: Cálculo del estadístico de prueba Chi cuadrado calculado.

El fundamento detrás del cálculo estadístico utilizado en la prueba de hipótesis se basa en la información obtenida a través de encuestas, que se ha registrado en la tabla 32.

TABLA N° 32 – Costo indirecto Vs Ratio financiero - ROA

Costo indirecto (X3)	Ratio financiero – ROA (Y3)					
	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Total
Totalmente en desacuerdo	0	0	0	0	0	0
En desacuerdo	0	0	0	0	0	0
Indiferente	0	0	0	2	10	12
De acuerdo	0	0	0	17	8	25
Totalmente de acuerdo	0	0	0	0	16	16
Total	0	0	0	19	34	53

Fuente: Elaboración propia

Esta tabla de contingencia da mucha información a nuestro trabajo de investigación. Por ejemplo, se observa que 16 personas están totalmente de acuerdo con el costo indirecto y su incidencia en el ratio financiero-ROA de los restaurantes de la ciudad de Mollendo, y a la vez 8 encuestados está de acuerdo con la incidencia del costo indirecto.

Sin embargo, se busca un indicador numérico que confirme el grado de existencia en esa relación. Esa respuesta nos la otorgará el valor de la Chi cuadrado de Pearson, usada para la conclusión de esta prueba de hipótesis.

Notamos que en esta Tabla de contingencia existe dos filas (totalmente en desacuerdo y en desacuerdo) y tres columnas (Totalmente en desacuerdo y total de acuerdo e indiferente) con cero respuestas.

Procedemos a dejar sin efecto en los cálculos, aquí y en las siguientes pruebas. Es decir, en este caso la Tabla se reduce a la distribución Chi cuadrado con $(3-1) \times (2-1) = 2$ grados de libertad que para un nivel de significancia $\alpha = 0.05$ damos lectura en la tabla de la Chi cuadrado cuyo valor teórico es $\chi^2_{(2, 0.05)} = 5.992^*$

Proseguimos con el cálculo de la χ^2 (calculado) usando las frecuencias de la Tabla 32 se construye la tabla 33 en él se muestra las frecuencias esperadas e_{ij}

Por ejemplo, $e_{ij} = \frac{12 \times 19}{53} = 4.3$ y $e_{ij} = \frac{12 \times 34}{53} = 7.7$

TABLA N° 33 – Valores esperados calculados a partir de los datos observados de la TABLA N°32

Costo indirecto (X3)	Ratio financiero – ROA (Y3)					
	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Total
Totalmente en desacuerdo	0	0	0	0	0	0
En desacuerdo	0	0	0	0	0	0
Indiferente	0	0	0	4.3	7.7	12.0
De acuerdo	0	0	0	9.0	16.0	25.0
Totalmente de acuerdo	0	0	0	5.7	10.3	16.0
Total	0	0	0	19.0	34.0	53.0

Fuente: Elaboración propia

Reemplazando en la fórmula del estadístico de prueba

$$\chi^2_{(\text{calculado})} = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^c \frac{(o_{ij} - e_{ij})^2}{e_{ij}}$$

$$\frac{(2 - 4.3)^2}{4.3} + \frac{(10 - 7.7)^2}{10.7} + \frac{(17 - 9)^2}{9} + \dots + \frac{(16 - 10.3)^2}{10.3} = \mathbf{22.09}$$

Verificamos los resultados obtenidos mediante el software estadístico SPSS versión 26, y se obtuvo:

Resultados descriptivos y la tabla de Contingencia de Orden 3x3 para la prueba Chi cuadrado con (3-1) (2-1) =2 grados de libertad.

TABLA N° 34 - Resumen de procesamiento de casos de la hipótesis secundaria (c)

	Resumen de procesamiento de casos					
	Válido		Casos Perdidos		Total	
	N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
COSTOS INDIRECTOS * RATIO FINANCIERO - ROA	53	100.0%	0	0.0%	53	100.0%

Fuente: SPSS
Procesamiento utilizando programa SPSS

**TABLA N° 35 - Tabla cruzada de la hipótesis secundaria (c)
X3: COSTOS INDIRECTOS Vs Y3: RATIO FINANCIERO – ROA**

			DE ACUERDO	TOTALMEN TE DE ACUERDO	TOTAL
COSTOS INDIRECTOS	INDIFERENTE (NI DE ACUERDO NI DESACUERDO)	Recuento	2	10	12
		Recuento esperado	4.3	7.7	12.0
	DE ACUERDO	Recuento	17	8	25
		Recuento esperado	9.0	16.0	25.0
	TOTALMENTE DE ACUERDO	Recuento	0	16	16
		Recuento esperado	5.7	10.3	16.0
Total	Recuento	19	34	53	
	Recuento esperado	19.0	34.0	53.0	

Fuente: SPSS
Procesamiento utilizando programa SPSS

TABLA N° 36 - Pruebas de chi-cuadrado – hipótesis secundaria (c)

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	22.098 ^a	2	<.001
Razón de verosimilitud	27.013	2	<.001
Asociación lineal por lineal	1.816	1	.178
N de casos válidos	53		

Fuente: SPSS
Procesamiento utilizando programa SPSS

Paso 4. Decisión

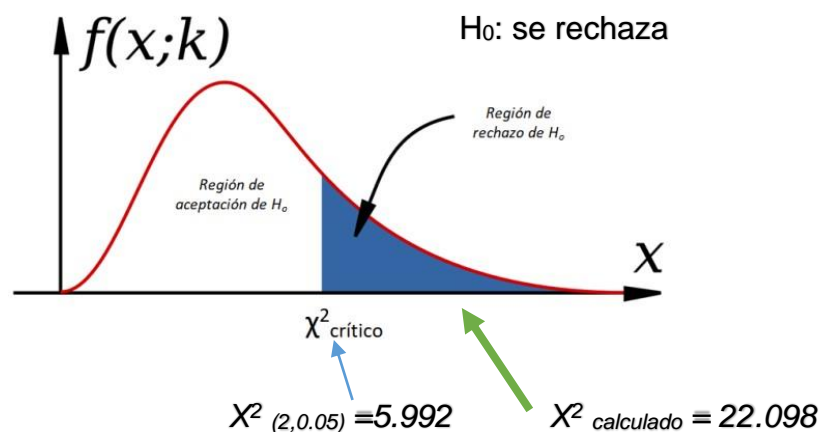
Siguiendo las reglas de la decisión establecidas en el capítulo 4.1.5 se observa que en

(*) el valor teórico de la Chi cuadrado es menor que su valor calculado. Por lo tanto,

procedemos a aceptar la hipótesis alternativa. Es decir, Ocurre que χ^2 (calculado)= 22.098 > χ^2 (2,0.05) = 5.992, entonces el valor calculado cae en la región de rechazo.

Dicho de otra manera, la hipótesis nula se rechaza. En otras palabras, es **FALSA**.

Figura N° 5 - Distribución Chi cuadrado de hipótesis secundaria (c)



Fuente: elaboración propia

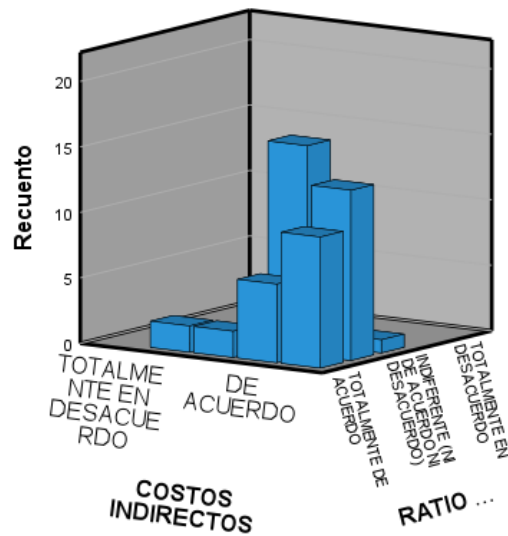
Paso 5. Conclusión e interpretación

Si la hipótesis nula H_0 es falsa (rechazar) entonces la Hipótesis alternativa H_1 es verdadera (aceptar). Es decir, existe sustento y evidencia que indica que el costo indirecto sí incide con el ratio financiero-ROA de los restaurantes de la ciudad de Mollendo, entonces por lo que se comprueba a nuestra hipótesis planteada, así que, las empresas para poder realizar una acción que implique cambios en los costos indirectos, aquellos que tengan relación con los productos de fabricación se debe realizar un análisis previo del efecto que se ocasionaría.

Lo cual se probó mediante la prueba Chi Cuadrado, usando el software SPSS, por el cual se adjunta evidencias, consistentes en la tabla cruzada obtenido de la prueba

estadística Chi Cuadrado. Adicionalmente adjuntamos el grafico tridimensional entre los indicadores de la prueba de hipótesis de arriba.

Figura 6 - Información adicional de los indicadores costo indirecto y ratio financiero -ROA



Fuente: SPSS
 Procesamiento utilizando programa SPSS

En la figura 6 en la que se muestra el indicador X3. Costos indirectos vs el indicador Y2. Ratio financiero – ROA, se puede observar que la mayoría de los 53 encuestados están totalmente de acuerdo y de acuerdo, sin embargo, una minoría se muestra indiferente y ninguno se muestra en desacuerdo.

5.3.4 Hipótesis general

Paso 1: Planteamos la hipótesis Nula y su Alternativa

Hipótesis nula (H₀) No existe relación entre el Sistema de Costo estándar y la rentabilidad de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.

Hipótesis alternante (H₁) Sí existe relación entre el Sistema de Costo estándar y la rentabilidad de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.

Paso 2: Seleccionamos el nivel de significancia $\alpha = 0.05$ y el estadístico de prueba

Chi cuadrado:

$$\chi^2_{(\text{calculado})} = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^c \frac{(o_{ij} - e_{ij})^2}{e_{ij}}$$

Donde:

O_{ij} = Valor observado de la fila "i" y la columna "j".

E_{ij} = Valor esperado de la fila "i" y la columna "j".

r = 5 número de filas.

c = 5 número de columnas en la Tabla de contingencia, compuesta por las alternativas de respuestas de las variables, que en este caso resulta 5 x 5 = 25 celdas, escala Likert de 5 alternativas por cada variable.

Paso 3: Cálculo del estadístico de prueba Chi cuadrado calculado.

El fundamento detrás del cálculo estadístico utilizado en la prueba de hipótesis se basa en la información obtenida a través de encuestas, que se ha registrado en la tabla 37.

TABLA N° 37 – Costo estándar Vs Rentabilidad

Costo estándar (X)	Rentabilidad (Y)					
	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Total
Totalmente en desacuerdo	0	0	0	0	0	0
En desacuerdo	0	0	0	0	0	0
Indiferente	0	0	1	4	2	7
De acuerdo	0	0	2	20	2	24
Totalmente de acuerdo	0	0	0	6	16	22
Total	0	0	3	30	20	53

Fuente: Elaboración propia

Esta tabla de contingencia da mucha información a nuestro estudio por ejemplo podemos apreciar que 16 encuestados están totalmente de acuerdo en que existe relación entre el Sistema de Costo estándar y la rentabilidad de los restaurantes de la ciudad de Mollendo, también podemos apreciar que 1 persona se encuentra indiferente ante esta afirmación y ninguna persona se encuentra en desacuerdo con lo afirmado.

Sin embargo, debemos buscar un indicador numérico que indique el grado de existencia de esa relación, El valor Chi cuadrado de Pearson es la respuesta y será usada para la conclusión de esta prueba de hipótesis.

Notamos que en esta Tabla de contingencia existen dos filas (totalmente en desacuerdo y en desacuerdo) y dos columnas (Totalmente en desacuerdo y en desacuerdo) con cero respuestas. Procedemos a dejar sin efecto en los cálculos, aquí y en las siguientes pruebas.

Es decir, en este caso la tabla se reduce a la distribución Chi cuadrado con $(3-1) \times (3-1) = 4$ grados de libertad que para un nivel de significancia $\alpha = 0.05$ damos lectura en la tabla de la Chi cuadrado cuyo valor teórico es:

$$\chi^2 (4, 0.05) = 9.488 (*)$$

Proseguimos con el cálculo de la χ^2 (calculado) usando las frecuencias de la Tabla 36 se construye la Tabla 37 en él se muestra las frecuencias esperadas e_{ij}

$$\text{Por ejemplo, } e_{ij} = \frac{7 \times 3}{53} = 0.4, e_{ij} = \frac{7 \times 30}{53} = 4.0, e_{ij} = \frac{7 \times 20}{53} = 2.6$$

TABLA N° 38 – Valores esperados calculados a partir de los datos observados de la tabla n°37

Costo estándar (X)	Rentabilidad (Y)					
	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	Total
Totalmente en desacuerdo	0	0	0	0	0	0
En desacuerdo	0	0	0	0	0	0
Indiferente	0	0	.4	4.0	2.6	7.0
De acuerdo	0	0	1.4	13.6	9.1	24.0
Totalmente de acuerdo	0	0	1.2	12.5	8.3	22.0
Total	0	0	3.0	30.0	20.0	53.0

Fuente: Elaboración propia

Reemplazando en la fórmula del estadístico de prueba

$$\chi^2_{(calculado)} = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^c \frac{(o_{ij} - e_{ij})^2}{e_{ij}}$$

$$\frac{(1 - 0.4)^2}{0.4} + \frac{(4 - 0.4)^2}{0.4} + \frac{(2 - 2.6)^2}{2.6} + \dots + \frac{(16 - 8.3)^2}{8.3} = 21.57$$

Verificamos los resultados obtenidos mediante el software estadístico SPSS versión 26, y se obtuvo:

Resultados descriptivos y la tabla de Contingencia de Orden 3x3 para la prueba Chi cuadrado con $(3-1)(3-1) = 4$ grados de libertad.

TABLA N° 39 - Resumen de procesamiento de casos de la hipótesis general

Resumen de procesamiento de casos

	Válido		Casos Perdidos		Total	
	N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
COSTO ESTANDAR *						
RENTABILIDAD	53	100.0%	0	0.0%	53	100.0%

Fuente: SPSS
Procesamiento utilizando programa SPSS

**TABLA N° 40 - Tabla cruzada de la hipótesis general
X3: COSTO ESTANDÁR Vs Y3: RENTABILIDAD**

		RENTABILIDAD			Total	
		INDIFERENTE (NI DE ACUERDO NI DESACUERDO)	DE ACUERDO	TOTALMENTE DE ACUERDO		
COSTO ESTANDAR	INDIFERENTE	Recuento	1	4	2	7
	(NI DE	Recuento	.4	4.0	2.6	7.0
	ACUERDO NI	esperado				
	DESACUERDO)					
	DE ACUERDO	Recuento	2	20	2	24
		Recuento	1.4	13.6	9.1	24.0
	esperado					
	TOTALMENTE	Recuento	0	6	16	22
	DE ACUERDO	Recuento	1.2	12.5	8.3	22.0
	esperado					
Total	Recuento	3	30	20	53	
	Recuento	3.0	30.0	20.0	53.0	
	esperado					

Fuente: SPSS
Procesamiento utilizando programa SPSS

TABLA N° 41 - Pruebas de chi-cuadrado – hipótesis general

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	21.634 ^a	4	<.001
Razón de verosimilitud	24.024	4	<.001
Asociación lineal por lineal	12.427	1	<.001
N de casos válidos	53		

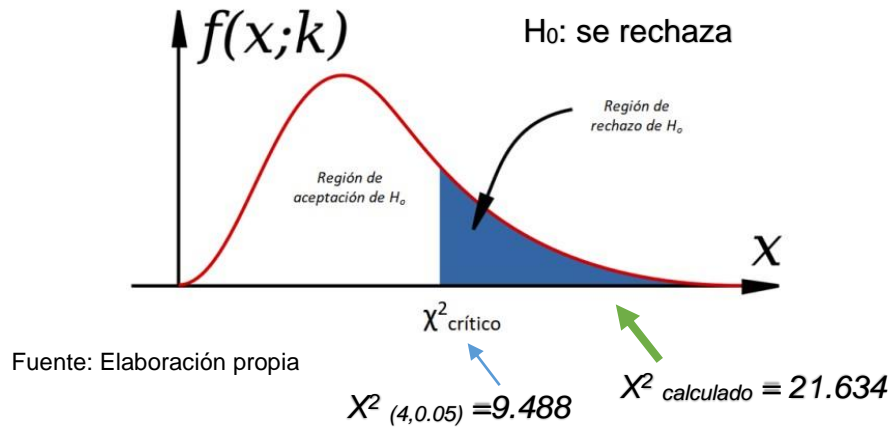
Fuente: SPSS
Procesamiento utilizando programa SPSS

Paso 4. Decisión

Siguiendo las reglas de la decisión establecidas en el capítulo 4.1.5 se observa que en (*) el valor teórico de la Chi cuadrado es menor que su valor calculado. Por lo tanto, procedemos a aceptar la hipótesis alternativa. Es decir,

Ocurre que χ^2 (calculado) = 21.634 > χ^2 (4,0.05) = 9.488, entonces el valor calculado cae en la región de rechazo. Dicho de otra manera, la hipótesis nula se rechaza. En otras palabras, es **FALSA**.

Figura N° 7 - Distribución Chi cuadrado de hipótesis general

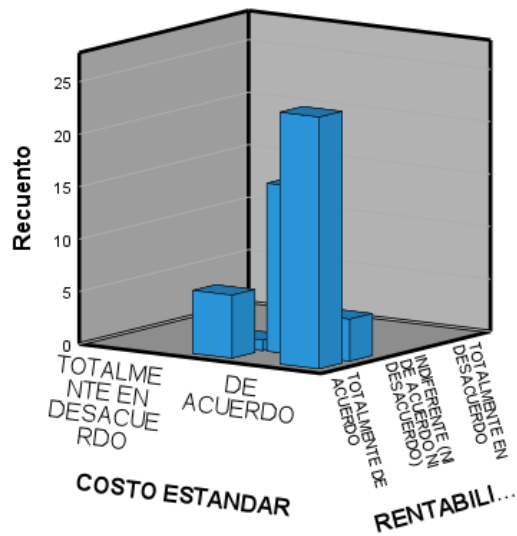


Paso 5. Conclusión e interpretación

Si la hipótesis nula H_0 es falsa (rechazar) entonces la Hipótesis alternativa H_1 es verdadera (aceptar). Es decir, existe sustento y evidencia que indica que sí existe una relación entre el sistema de costo estándar y la rentabilidad de los restaurantes de la ciudad de Mollendo. Por lo que, si se observa un avance positivo en la rentabilidad de la empresa, tal como una mejor cultura organizacional, innovación y gestión, se estará mejorando eficientemente el proceso de producción a esto aplicado los costos estimados en la fabricación del producto mejorará considerablemente lo rentabilidad de los restaurantes.

Lo cual se probó mediante la prueba Chi Cuadrado, usando el software SPSS, por el cual se adjunta las evidencias, consistentes en la tabla cruzada obtenido de la prueba estadística Chi Cuadrado. Adicionalmente adjuntamos el grafico tridimensional entre los indicadores de la prueba de hipótesis de arriba.

Figura 8 - Información adicional de las variables costo estándar y rentabilidad



Fuente: SPSS
 Procesamiento utilizando programa
 SPSS

En la figura 8 en la que se muestra la variable independiente costo estándar vs la variable dependiente rentabilidad, se puede observar que la mayoría de los 53 encuestados están totalmente de acuerdo y de acuerdo, sin embargo, una minoría se muestra indiferente y ninguno se muestra en desacuerdo.

CAPÍTULO VI

DISCUSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 Discusión

Luego de hacer uso de los instrumentos de recopilación de información adecuados dentro de la investigación “**SISTEMA DE COSTO ESTÁNDAR PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DE LOS RESTAURANTES EN LA CIUDAD DE MOLLENDO 2022**” se pudieron identificar los hallazgos siguientes:

- a) En opinión de los encuestados el 71.6% consideran que si se obtiene mayor cantidad de materia prima esta se verá reflejado en la mejora en la rentabilidad, es decir, ellos están de acuerdo en que si se compra los insumos en cantidades mayores se podrá aprovechar una estrategia de descuentos por cantidad lo cual se verá reflejado en menos gasto de dinero, o también tener la ventaja de poder reducir el precio de venta de los platos al público obteniendo así una ventaja en el mercado.

El párrafo anterior también hace mención por el autor **Forsyth, J. (2012)**, indica que la mayor preocupación de los inversores y de los directivos de las empresas es la determinación de la rentabilidad que se obtenga del capital invertido, donde se muestren una cantidad de indicadores que pretenda medirlo y se muestren resultados.

b) El 81.1% del total de encuestados sostienen estar de acuerdo respecto al costo de mano de obra y su incidencia en el presupuesto de los restaurantes, pues este presupuesto muestra la estimación de la mano de obra requerida para crear los platos solicitados, y este se elabora tomando en cuenta conceptos tales como los sueldos, salarios y otras compensaciones que cubrirán las necesidades del esfuerzo humano imprescindible para producir el tipo y la cantidad de platos que los consumidores requieren.

Ramírez, C., García, M. y Pantoja, C. (2010), sostienen que La mano de obra consiste en que los trabajadores reciben una remuneración por el tiempo que realizan tareas de transformación o modificación de materias primas o materiales directos utilizados en la elaboración de un producto, las cuales pueden identificarse mediante lotes de producción u órdenes de producción o con procesos de producción separados o específicos.

c) El 94.4% de los encuestados indican que efectivamente el EBIDTA es un indicador muy útil para determinar de manera precisa la rentabilidad en los restaurantes, pues es una herramienta valiosa para la toma de decisiones y la comprensión de la situación financiera, lo que indica que es básico que la mayoría de empresas del rubro gastronómico hagan un uso adecuado de esta herramienta.

d) Por otro lado, el 83.1% de los encuestados manifiestan estar de acuerdo al hecho de que el capital de trabajo debe ser utilizado solo para las obligaciones a corto plazo de los restaurantes así mismo los pilares en lo que se apoya la administración del capital de trabajo de las empresas lo podemos sostener en medida que podamos hacer un buen manejo sobre el nivel de la liquidez, por

otro lado mientras más amplio sea el margen entre los activos corrientes que posee la empresa y sus pasivos circulantes, mayor será la capacidad para hacer frente a las obligaciones a corto plazo. Frente a dicha consideraciones **Gitman, L. y Zutter Ch. (2012)** nos dice que la importancia de una gestión eficaz del capital de trabajo es incuestionable, por lo que la viabilidad de las operaciones de una organización depende de la capacidad del director financiero para así administrar con eficiencia las cuentas por cobrar, el inventario y las cuentas por pagar. La gestión del capital de trabajo tiene como objetivo administrar cada uno de los activos corrientes de la empresa, así como los pasivos corrientes para poder lograr un equilibrio entre la rentabilidad y el riesgo que nos ayude aumentar el valor de las empresas.

- e) El 92.4% de los encuestados sostiene que están de acuerdo que buen control de costos permitirá a los restaurantes poder ofrecer sus servicios a un precio inferior del que ofrece la competencia, así mismo podemos decir que el control de costo implica poder identificar y reducir los gastos que ocasionan que la empresa no pueda llegar a tener un adecuado aumento de las ventas en el sector gastronómico, para eso deben ser estratégicos al momento de plantear los servicios usando ya sea la tecnología o también obteniendo aliados estratégicos para la mayor captación de clientes. El párrafo anterior también hace mención por el autor **Arrestegui, A. (2020)**, nos dice los gastos que se incurren y no generen rentabilidad están determinados en sus costos mediante un sistema que obtengan mayor beneficio para las empresas. De esta manera lograr gestionar el aumento de ventas con un control de costo adecuado. No se puede controlar lo que no se puede medir.

f) El 69,8 % de los encuestados indican que están de acuerdo que los pagos de servicios afectan a la utilidad bruta, así mismo podemos decir que pago de los alquileres es un costo fijo que se debe pagar sin importar si se produce o no, en cambio los servicios son costos variables que cambian según lo consumido o producido. Lo cual los restaurantes deberían tercerizar el servicio de delivery con la finalidad de atender a diversos clientes en los tiempos establecidos y poder generar mayores ingresos y aprovechar una mayor rentabilidad. Según **Gitman, L. y Zutter Ch. (2012)** nos dice que la utilidad bruta mide el porcentaje que queda de cada sol invertido en las ventas después de haber realizado el pago todos sus bienes. También nos dice que cuanto más alto es el margen de la utilidad bruta es mejor. En este sentido el área de producción cuenta con costos operativos que pueden estar por encima del valor real y así llegar a obtener una mayor utilidad bruta al fin del año.

6.2 Conclusiones

a) **La materia prima** influye en la **inversión** de los restaurantes de la ciudad de Mollendo, pues uno de los factores básicos para un buen restaurante es el precio de los ingredientes o insumos que se utilizará para la elaboración de los platos y sobre todo la calidad que estos tengan, ante un posible escenario inflacionario si aumenta el costo de las materias primas utilizadas en la elaboración de los platos, puede impactar de manera significativa en su rentabilidad pues esta se verá reducida y podría incluso causar el cese de operaciones poniendo en riesgo la inversión.

b) **La mano de obra directa** impacta en la **utilidad neta** de los restaurantes de la ciudad de Mollendo, teniendo en cuenta que la mano de obra directa es el costo que

se realiza dentro del proceso para la elaboración de los platos, aquí nos referimos a todos los empleados de cocina y camareros porque son ellos quienes realmente tienen contacto directo con los ingredientes, por lo tanto, si estos no se sienten bien respecto a su clima laboral repercutirá negativamente en la elaboración de los platos, reduciendo así las ventas y por lo tanto impactando en la utilidad neta.

c) **El costo indirecto** incide con el **ratio financiero-ROA** de los restaurantes de la ciudad de Mollendo, asimismo se debe contar con una adecuada política de pago de servicios y poder establecer un proceso adecuado y así lograr verificar el vencimiento de los pagos sin afectar incumplir con las otras responsabilidades económicas, también se ha dado a conocer que aplicar el sistema de costo estándar a empresas de restaurantes que incide en la identificación de los costos indirectos de producción como gastos de operaciones deducibles para tales efectos del impuesto a la renta, y así poder obtener mayor rentabilidad y generar beneficios, cuanto más alto sea el porcentaje del ROA será más atractiva para algún futuro inversionistas y seguir creciendo progresivamente para lograr ser una marca consolidada en el mercado.

Con respecto al objetivo principal “Determinar si el Sistema de costo Estándar incide en la Rentabilidad de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022”, se concluye que sí existe incidencia, pues dado que la aplicación de un adecuado sistema de costo estándar ayuda activamente a los restaurantes a reconocer todos los costos incurridos para la determinación de los precios para cada plato, mostrando una buena rentabilidad y cumplir con las metas trazadas como empresa.

6.3 Recomendaciones

a) Se recomienda a los propietarios y gerentes de restaurantes que consideren tener un mejor inventario y compras bien pensadas ayudan a reducir el desperdicio y por lo tanto también los costos al momento de invertir, también evitar comprar materias primas caras que sólo se utilizan en determinados platos o como guarniciones y elegir ingredientes que combinen con el menú. Implementar una política de compras donde se asigne a un empleado específico para controlar la calidad y la cantidad, evitar compras de gran volumen de productos perecederos como verduras frutas y carnes para reducir el desperdicio debido al deterioro.

b) Se recomienda a los propietarios y gerentes de restaurantes fortalecer el clima laboral pues esto permitirá a los colaboradores directos la oportunidad de trabajar de forma cómoda y armoniosa, lo que resulta beneficioso para el desarrollo sostenible de los restaurantes, también es importante formar a cada empleado para mejorar sus habilidades y capacidades en el puesto de trabajo.

c) Se recomienda, para fines del impuesto a la renta, identificar todos los costos indirectos que sean deducibles y nos genere un beneficio tributario que nos permita llevar un registro detallado en donde se pueda verificar contablemente todo lo realizado. Así mismo identificar el índice de rentabilidad sobre los activos o también llamado ROA, que nos genere futuros beneficios en cuanto a posibles inversores que deseen obtener nuestra marca y seguir creciendo a futuro ya sea en la ciudad de Mollendo o demás provincias.

Se recomienda a los dueños, gerentes y administradores la implementación de un sistema de costos estándar porque se adapta adecuadamente a las necesidades de

este tipo de empresas o negocios pues permite monitorizar el consumo de las materias primas, mano de obra y los costos indirectos de fabricación, esto implica que con un adecuado uso de esta herramienta de gestión se tendrá un impacto significativo en la rentabilidad.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Referencias Bibliográficas

- Chacón, G. La contabilidad de costos, los sistemas de control de Gestión y la Rentabilidad empresarial, disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/257/25701504.pdf>
- Godoy, S. y Salas, M. (2019). Comportamiento de los costos reales versus costos estándar, en los productos lomo en trozos y lomo solido de la marca Sardimar, en la empresa Alimentos Prosalud S.A, para el II semestre del año 2017, ubicada en el Roble de Puntarenas.” Tesis para optar el título de Licenciatura de contaduría pública, Facultad de Comercio y Administración, disponible en: [Comportamiento costos reales versus costos estándar.pdf \(utn.ac.cr\)](#)
- Chávez, J. (2019). Estudio de Rentabilidad de las concesionarias del Ministerio de Obras Públicas. Tesis para optar al grado de magíster en análisis económico, Facultad de Economía y negocios, disponible en: <https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/175608/Tesis.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- León, K. (2021). Rentabilidad del restaurante de bolones altanerías del chino en la ciudad de esmeraldas, Tesis para optar el título de ingeniería en contabilidad y auditoría (CPA), Facultad de ciencias administrativas y contables, disponible en: <https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/2303/1/LE%c3%92N%20BUENO%20KAREN%20YANNELLA.pdf>
- Córdova, I., Manguinuri, L. y Farfán, S. (2022). La mejora de la rentabilidad mediante el control de inventario, disponible en: <https://repositorio.upeu.edu.pe/handle/20.500.12840/5611>

- Berrospi, K. y Campos J. (2018). Propuesta de un sistema de costos estándar para mejorar la rentabilidad de la empresa Estructuras Industriales EGA S. A. - Lima 2016 , disponible en:
<https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/13076/Berrospi%20Garcia%2c%20Kimberli%20Yessina.pdf?sequence=14&isAllowed=y>
- Arrestegui, A. (2022). Efectos de los costos de los productos en la rentabilidad de las mypes de ventas de material de construcción en la ciudad de Chachapoyas 2019-2020, disponible en:
https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/10344/arrestegui_mam.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Muñoz, J. (2021). Rentabilidad: Lo que debes saber para potenciar tu negocio. Obtenido de AGICAP. disponible en:
<https://agicap.com/es/articulo/rentabilidad-empresarial/>
- Alter Finance. (s.f.). Que es el ROE. Obtenido de Alter Finance. disponible en:
<https://www.alterfinancegroup.com/blog/diccionario/roe/>
- La contabilidad de costos y el registro contable del proceso productivo, el autor Chambergo, I. disponible en:
<https://www.yumpu.com/es/document/read/32335716/iv-revista-actualidad-empresarial>
- Año, S. (s/f). Org.pe. Recuperado el 02 de septiembre de 2023, de
<https://www.ccpaqp.org.pe/index.php/institucional/revista-institucional/2016/septiembre/download>
- Chávez, J. (s/f). Presupuesto: Qué es, tipos e importancia. Ceupe. Recuperado el 02 de septiembre de 2023, de
<https://www.ceupe.com/blog/presupuesto.html>

- Importancia de la logística empresarial: qué es, objetivos y tipos. (s/f). Element Fleet Management. Recuperado el 04 de septiembre de 2023, de <https://www.elementfleet.com.mx/recursos/blog/importancia-de-la-logistica-empresarial-que-es-objetivos-y-tipos>
- Bienes de consumo - Concepto, características y ejemplos. (s/f). Recuperado el 04 de septiembre de 2023, de <https://concepto.de/bienes-de-consumo/>
- Promedio, P. (2022, mayo 26). ¿Qué es la gestión financiera? Guía para principiantes. El blog de Pepe Promedio. <https://www.barymont.com/pepepromedio/blog/que-es-la-gestion-financiera-guia-para-principiantes/>
- Mares Ruiz, C. (2013). El régimen jurídico de las Micro y Pequeñas Empresas (MYPEs) en el Perú. <https://repositorio.ulima.edu.pe/handle/20.500.12724/4768>
- Aliat, P. (2020, febrero 19). Contador ¿Qué son los impuestos y para qué sirven? Edu.mx. <https://www.etac.edu.mx/blog-etac/index.php/que-son-los-impuestos>
- Pérez Porto, J., & Merino, M. (2010, enero 19). Rubro. Definición.de; Definicion.de. <https://definicion.de/rubro/>
- *Actividad de restaurantes se incrementó 4,50% en diciembre 2022.* (s/f). Gob.pe. Recuperado el 1 de octubre de 2023, de <https://www.gob.pe/institucion/inei/noticias/718802-actividad-de-restaurantes-se-incremento-4-50-en-diciembre-2022>
- Fundamentos y técnicas de costos Edu.co Recuperado el 3 de octubre de 2023,

https://www.unilibre.edu.co/cartagena/pdf/investigacion/libros/ceac/FUNDAMENTOS_Y_TECNICAS%20DE%20COSTO.pdf

- Sistema de costos: Un proceso para su implementación. Edu.co. Recuperado el 3 de octubre de 2023, de http://www.fadmon.unal.edu.co/fileadmin/user_upload/investigacion/centro_educativo/libros/sistemas_de_costos_un_proceso_para_su_implementacion.pdf
- Finanzas Empresariales: Rentabilidad y Valor, el autor Forsyth, J. (2012) disponible en https://www.researchgate.net/profile/Juan-Forsyth/publication/343053971_Forsyth_Finanzas_Empresariales_Rentabilidad_y_Valor/links/5f13c23da6fdcc3ed7153ba3/Forsyth-Finanzas-Empresariales-Rentabilidad-y-Valor.pdf
- Principios de administración financiera, los autores Gitman, L. y Zutter Ch. (2012) disponible en: https://economicas.unsa.edu.ar/afinan/informacion_general/book/principios-admin-finan-12edi-gitman.pdf

ANEXOS

ANEXO N°1

TÍTULO: SISTEMA DE COSTO ESTÁNDAR PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD EN LOS RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE MOLLENDO 2022

MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES E INDICADORES	METODOLOGÍA
<p>1. Problema principal</p> <p>¿De qué manera el Sistema de Costo Estándar incide en la rentabilidad de los restaurantes en el año 2022?</p> <p>2. Problemas específicos</p> <p>A. ¿De qué manera la materia prima influye en la inversión para la mejora de los restaurantes en la ciudad de Mollendo 2022?</p> <p>B. ¿De qué manera la mano de obra directa impacta en la utilidad neta de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022?</p> <p>C. ¿De qué manera el costo indirecto incide en la ratio financiero-ROA de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022?</p>	<p>1. Objetivo general</p> <p>Determinar si el Sistema de costo Estándar incide en la Rentabilidad de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.</p> <p>2. Objetivos específicos</p> <p>A. Demostrar como la materia prima influye en la inversión para la mejora de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022</p> <p>B. Analizar si la mano de obra directa impacta con la utilidad neta de los restaurantes en la ciudad de Mollendo 2022.</p> <p>C. Determinar si el costo indirecto incide con la ratio financiero-ROA en los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.</p>	<p>1. Hipótesis principal</p> <p>Existe relación entre el Sistema de Costo Estándar y la rentabilidad de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022</p> <p>2. Hipótesis secundarias</p> <p>A. La materia prima influye en la inversión en los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.</p> <p>B. La mano de obra directa impacta en la utilidad neta de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.</p> <p>C. El costo indirecto incide con el ratio financiero-ROA de los restaurantes de la ciudad de Mollendo 2022.</p>	<p>1. Variable Independiente</p> <p>X. Sistema de costo estándar</p> <p>Indicadores:</p> <p>X1. Materia Prima</p> <p>X2. Mano de obra directa</p> <p>X3. Costos indirectos</p> <p>2. Variable Dependiente</p> <p>Y. Rentabilidad</p> <p>Indicadores:</p> <p>Y1. Inversión</p> <p>Y2. Utilidad neta</p> <p>Y3. Ratio Financiero-ROA</p>	<p>1. Diseño Metodológico: Investigación no experimental: Transeccional correlacional.</p> <p>2. Tipo de Investigación Aplicada.</p> <p>3. Estrategias o procedimiento de contratación de hipótesis: Distribución chi cuadrado.</p> <p>4. Población: La población que conformará la investigación estuvo delimitada por 13 empresas a nivel de 61 personas.</p> <p>5. Muestra: Se utilizó la fórmula de muestreo aleatorio simple propuesto por R.B Ávila Acosta en su libro Metodología de la investigación. Donde: Z :1.65 P: 0.5 Q: 0.5 E: Margen de error 10 N: 65 n: Tamaño óptimo de muestra Entonces, a un nivel de significancia de 90% y 10% como margen de error n es: $n = \frac{(1.96)^2(0.5)(0.5)(61)}{[(61 - 1)(0.05)^2 + (1.96)^2(0.5)(0.5)]}$ $n = 53$</p> <p>6. Descripción de los métodos, técnicas e instrumentos: Como métodos: Descriptivo, estadístico, análisis - síntesis, etc. Como técnica: Guía de observación y encuesta.</p> <p>7. Técnicas para el procesamiento y análisis de la información: Statal Package for the Social Sciences, conociendo por sus siglas de SPSS, edición IBM® SPSS® Statistics 22 versión en español</p>

ANEXO - N° 2

Encuesta

La presente técnica de encuesta, busca recoger información relacionada con el trabajo de investigación titulado: “**SISTEMA DE COSTO ESTANDAR PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DE LOS RESTAURANTES EN LA CIUDAD DE MOLLENDO 2022**”, al respecto, se pide elegir la alternativa que considere correcta, marcando con un aspa (X) al lado derecho, en las preguntas que a continuación se acompaña, su aporte será de mucho interés en este trabajo de investigación. Se agradece su participación.

Variable Independiente (X): Costo Estándar

X. ¿Está usted de acuerdo que si se aplica el sistema de costo estándar ayudará a mejorar la rentabilidad de los restaurantes en la ciudad de Mollendo?

- a) Totalmente de acuerdo ()
- b) De acuerdo ()
- c) Indiferente (ni de acuerdo ni desacuerdo) ()
- d) En desacuerdo ()
- e) Totalmente en desacuerdo ()

X1: Materia Prima

X1.1 ¿Está usted de acuerdo que si se obtiene mayor cantidad de materia prima mejorará la rentabilidad de los restaurantes?

- a) Totalmente de acuerdo ()
- b) De acuerdo ()
- c) Indiferente (ni de acuerdo ni desacuerdo) ()
- d) En desacuerdo ()
- e) Totalmente en desacuerdo ()

X1.2 ¿Está usted de acuerdo que el precio de los insumos en el mercado influye en el logro de los objetivos y metas trazados por la gerencia?

- a) Totalmente de acuerdo ()
- b) De acuerdo ()
- c) Indiferente (ni de acuerdo ni desacuerdo) ()
- d) En desacuerdo ()
- e) Totalmente en desacuerdo ()

X2: Mano de obra directa

X2.1 ¿Está usted de acuerdo que el costo de la mano de obra directa ayuda a tener un mejor presupuesto para los restaurantes?

- a) Totalmente de acuerdo ()
- b) De acuerdo ()
- c) Indiferente (ni de acuerdo ni desacuerdo) ()
- d) En desacuerdo ()
- e) Totalmente en desacuerdo ()

X2.2 ¿Está usted de acuerdo que la determinación de la hora estándar de la mano de obra directa ayudará a reducir los gastos innecesarios en los restaurantes?

- a) Totalmente de acuerdo ()
- b) De acuerdo ()
- c) Indiferente (ni de acuerdo ni desacuerdo) ()
- d) En desacuerdo ()
- e) Totalmente en desacuerdo ()

X3: Costos Indirectos

X3.1 ¿Está usted de acuerdo que los pagos de los servicios afectan a la utilidad bruta de los restaurantes?

- a) Totalmente de acuerdo ()
- b) De acuerdo ()
- c) Indiferente (ni de acuerdo ni desacuerdo) ()
- d) En desacuerdo ()
- e) Totalmente en desacuerdo ()

X3.2 ¿Está usted de acuerdo que el pago de los alquileres impacta en la utilidad neta de los restaurantes?

- a) Totalmente de acuerdo ()
- b) De acuerdo ()
- c) Indiferente (ni de acuerdo ni desacuerdo) ()
- d) En desacuerdo ()
- e) Totalmente en desacuerdo ()

Variable Dependiente (Y): Rentabilidad

Y. ¿Está usted de acuerdo que la rentabilidad se debe al eficiente control de los costos en los restaurantes?

- a) Totalmente de acuerdo ()
- b) De acuerdo ()
- c) Indiferente (ni de acuerdo ni desacuerdo) ()
- d) En desacuerdo ()
- e) Totalmente en desacuerdo ()

Y1: Inversión

Y1.1 ¿Está usted de acuerdo que el capital de trabajo solo debe ser utilizado para las obligaciones a corto plazo del restaurante?

- a) Totalmente de acuerdo ()
- b) De acuerdo ()
- c) Indiferente (ni de acuerdo ni desacuerdo) ()

- d) En desacuerdo ()
- e) Totalmente en desacuerdo ()

Y1.2 ¿Está usted de acuerdo que la liquidez ayuda a optimizar los recursos y la producción de los restaurantes?

- a) Totalmente de acuerdo ()
- b) De acuerdo ()
- c) Indiferente (ni de acuerdo ni desacuerdo) ()
- d) En desacuerdo ()
- e) Totalmente en desacuerdo ()

Y2: Utilidad Neta

Y2.1 ¿Está usted de acuerdo que el aumento de ventas contribuye al crecimiento de las empresas del sector gastronómico?

- a) Totalmente de acuerdo ()
- b) De acuerdo ()
- c) Indiferente (ni de acuerdo ni desacuerdo) ()
- d) En desacuerdo ()
- e) Totalmente en desacuerdo ()

Y2.2 En su opinión ¿Cree usted que con un buen control de costos permitirá a los restaurantes poder ofrecer sus servicios a un precio inferior del que ofrece la competencia?

- a) Totalmente de acuerdo ()
- b) De acuerdo ()
- c) Indiferente (ni de acuerdo ni desacuerdo) ()
- d) En desacuerdo ()
- e) Totalmente en desacuerdo ()

Y3: Ratio Financiero - ROA

Y3.1 ¿Está usted de acuerdo que el EDBITA es un indicador que ayuda a determinar de manera precisa si los restaurantes tienen rentabilidad?

- a) Totalmente de acuerdo ()
- b) De acuerdo ()
- c) Indiferente (ni de acuerdo ni desacuerdo) ()
- d) En desacuerdo ()
- e) Totalmente en desacuerdo ()

Y3.2 ¿Está usted de acuerdo que con una buena gestión los rendimientos de los fondos propios permitirán a los restaurantes obtener mayor rentabilidad?

- a) Totalmente de acuerdo ()
- b) De acuerdo ()
- c) Indiferente (ni de acuerdo ni desacuerdo) ()
- d) En desacuerdo ()
- e) Totalmente en desacuerdo ()

ANEXO - N° 3

Respuestas del formulario

1	X. ¿Esta us	X1.1 ¿Esta	X1.2 ¿Esta	X2.1 ¿Esta	X2.2 ¿Esta	X3.1 ¿Esta	X3.2 ¿Esta	Y. ¿Esta us	Y1.1 ¿Esta	Y1.2 ¿Esta	Y2.1 ¿Esta	Y2.2 ¿Esta	Y3.1 ¿Esta	Y3.2 ¿Esta	u
2	Totalmente	Indiferente	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	Totalmente	Totalmente	Indiferente	De acuerd	Totalmente	De acuerd	De acuerd	De acuerdo	
3	De acuerd	En desac	De acuerd	Totalmente	De acuerd	Totalmente	De acuerd	De acuerd	De acuerd	Totalmente	De acuerd	Totalmente	Totalmente	De acuerdo	
4	Totalmente	De acuerd	Totalmente	De acuerd	Totalmente	Totalmente	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	d
5	De acuerd	De acuerd	Totalmente	En desac	De acuerd	En desac	Indiferente	De acuerd	De acuerd	De acuerd	Totalmente	De acuerd	De acuerd	Totalmente	d
6	Totalmente	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	Totalmente	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerdo	
7	De acuerd	En desac	De acuerd	Totalmente	De acuerd	En desac	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	Totalmente	Totalmente	Totalmente	De acuerdo	
8	De acuerd	Indiferente	De acuerd	Totalmente	En desac	De acuerd	Totalmente	De acuerd	Totalmente	De acuerd	En desac	Indiferente	De acuerd	De acuerdo	
9	De acuerd	Indiferente	De acuerd	De acuerd	Indiferente	Indiferente	De acuerd	Totalmente	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerdo	
10	De acuerd	De acuerd	De acuerd	Totalmente	Indiferente	Indiferente	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	Totalmente	De acuerd	Indiferente	De acuerdo	
11	Totalmente	De acuerd	De acuerd	Indiferente	De acuerd	De acuerd	Totalmente	Totalmente	De acuerd	De acuerd	De acuerd	Totalmente	Totalmente	De acuerdo	
12	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	d
13	De acuerd	Indiferente	De acuerd	Indiferente	De acuerd	De acuerd	Indiferente	Totalmente	Totalmente	De acuerd	Indiferente	De acuerd	De acuerd	Totalmente	d
14	Indiferente	Indiferente	De acuerd	Indiferente	De acuerd	Indiferente	Indiferente	De acuerd	Indiferente	De acuerd	Indiferente	De acuerd	Totalmente	De acuerdo	
15	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	d
16	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerdo	
17	Totalmente	De acuerd	Totalmente	Totalmente	De acuerd	Indiferente	De acuerd	De acuerd	Totalmente	De acuerd	De acuerd	Totalmente	Totalmente	De acuerdo	
18	Totalmente	Totalmente	De acuerd	De acuerd	Totalmente	De acuerd	Indiferente	De acuerd	De acuerd	De acuerd	Totalmente	De acuerd	De acuerd	De acuerdo	
19	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerdo	
20	Totalmente	Totalmente	De acuerd	De acuerd	Totalmente	Totalmente	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	Indiferente	De acuerd	De acuerd	De acuerdo	
21	En desac	En desac	En desac	En desac	En desac	En desac	En desac	En desac	Totalmente	En desac	En desac	En desac	En desac	En desac	u
22	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	Indiferente	(r
23	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	d
24	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerd	De acuerdo	
25	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	d
26	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	Totalmente	d
27	Totalmente	De acuerd	Indiferente	De acuerd	De acuerd	Indiferente	De acuerd	De acuerd	De acuerd	Indiferente	De acuerd	De acuerd	De acuerd	Indiferente	(r

