

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE ALTO AMAZONAS
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
CONTABLES

Escuela Profesional de Contabilidad



TESIS

El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el Sector Restaurante de la Ciudad de
Yurimaguas, 2023

Para optar el título profesional de Contador Público

PRESENTADO POR:

Lady Manuela Armas Salazar
(ORCID:0000-0002-5418-8868)

ASESOR:

Dr. Herbert Víctor Huaranga Rivera
(ORCID:0000-0002-8054-4213)

CO – ASESORA:

Dra. Angelica Sánchez Castro
(ORCID:0000-0003-0680-7836)

Yurimaguas - Perú
2026

MDJ-02. DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Dr. Santiago Luis Vela Del Águila

Coordinador de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables, Programa de Estudios de Contabilidad, de la Universidad Nacional Autónoma de Alto Amazonas.

DECLARO:

Que el presente informe de investigación titulado: **"El sistema de costos y la rentabilidad en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023"**, constituye la memoria que presenta la Bachiller **Lady Manuela Armas Salazar** para aspirar al título de Profesional en **Contador Público**. Ha sido realizado en la Universidad Nacional Autónoma de Alto Amazonas bajo nuestra dirección.

Las opiniones y declaraciones en este informe son de entera responsabilidad del autor, sin comprometer a la institución.

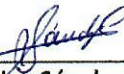
Y estando de acuerdo, firmo la presente constancia en Yurimaguas, a los seis días del mes de abril del año 2026.



Dr. Herbert Victor Huaranga Rivera

DNI: 21124084

ASESOR



Dra. Angelica Sánchez Castro

DNI: 20591496

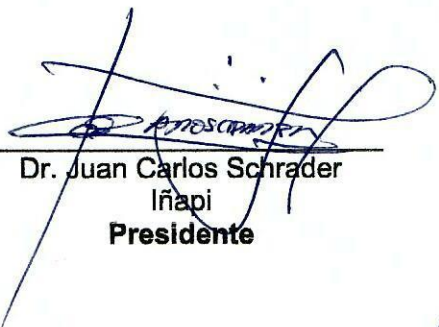
CO-ASESORA

El sistema de costos y la rentabilidad en el sector restaurante de la
ciudad de Yurimaguas, 2023

TESIS

Presentada para optar el Título Profesional de Contador Público

JURADO CALIFICADOR



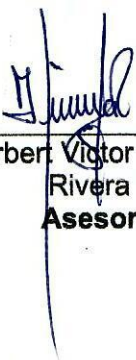
Dr. Juan Carlos Schrader
Iñapi
Presidente



Mg. Richard Zegarra
Estrada
Miembro



Dr. Gilbert Iván Chua
Chua
Miembro



Dr. Herbert Victor Huaranga
Rivera
Asesor



Dra. Angelica Sánchez
Castro
Co-Asesora

Yurimaguas, 06 de abril del 2026

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE ALTO AMAZONAS

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y
CONTABLES**

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

TESIS

**El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el Sector Restaurante de la Ciudad de
Yurimaguas, 2023**

Para optar el título profesional de Contador Público

PRESENTADO POR:

**Lady Manuela Armas Salazar
(ORCID:0000-0002-5418-8868)**

ASESOR:

**Dr. Herbert Víctor Huaranga Rivera
(ORCID:0000-0002-8054-4213)**

CO – ASESORA:

**Dra. Angelica Sánchez Castro
(ORCID:0000-0003-0680-7836)**

**Yurimaguas - Perú
2026**

DEDICATORIA

Dedico a mis queridos padres, por su amor incondicional, apoyo constante y sabia orientación en cada decisión que he tomado. Ellos son el motor de mi vida y la razón que me impulsa a alcanzar mis metas y aspiraciones. Les agradezco profundamente por haberme inculcado el valor de la educación.

A mis amadas hermanas, les agradezco por su paciencia y comprensión al respaldarme en la culminación de mi trabajo de investigación.

Dedico mi tesis a todos ellos como un gesto de agradecimiento por su aliento y bendición, los cuales fueron fundamentales en este desafiante camino profesional.

AGRADECIMIENTO

Expreso mi sincero agradecimiento a la Universidad Nacional Autónoma de Alto Amazonas, por otorgarme la valiosa oportunidad de ampliar mis conocimientos con destacados docentes de amplia experiencia y prestigio académico.

No puedo dejar de agradecer a mi asesor, el Dr. Herbert Víctor Huaranga Rivera y a mi co-asesora, la Dra. Angélica Sánchez Castro, quienes me brindaron orientación y dirección invaluable en mi trabajo de investigación.

También deseo reconocer y agradecer a las empresas y personas que contribuyeron a hacer realidad este trabajo de investigación y permitieron su crecimiento.

RESUMEN

El propósito de esta investigación fue determinar la relación existente entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad en el sector restaurantes de la ciudad de Yurimaguas, 2023. Se llevo a cabo un estudio de tipo básica, de nivelar correlación, con un diseño no experimental. La población y muestra estuvo compuesta por 51 restaurantes con licencia activa en la municipalidad provincial de Alto Amazonas en la ciudad de Yurimaguas, en el año 2023. Se empleó como técnica de recolección de datos la encuesta y como instrumento el cuestionario, los cuales posteriormente fueron evaluados con el coeficiente Alfa de Cronbach para determinar la fiabilidad de los instrumentos. Luego que los datos fueron recolectados fueron procesados con el programa estadístico SPSS v27, De acuerdo con el resultado obtenido nos muestra que la variable sistema de costos alcanzo un nivel bajo en 3.9%, nivel medio en 33.3%, y nivel alto en 62.7%, en el caso de rentabilidad alcanzo un nivel bajo en 7.8%, nivel medio en 43.1%, y nivel alto en 49%. Además, se comprobó que las dimensiones: rentabilidad financiera (ROE), rentabilidad económica (ROA) y rentabilidad sobre las ventas (ROS) presentan relación con la variable de sistema de costos, debido a que la prueba de Chi-cuadrado de Pearson arrojo un valor de 36,316 y un p-valor de 0.000. Se concluyó que existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad en el sector de restaurantes de Yurimaguas, 2023.

Palabras clave: Sistema de costos, rentabilidad, costos, volumen de producción, optimización de gastos.

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine the relationship between the empirical management of the cost system and profitability in the restaurant sector in the city of Yurimaguas, 2023. A basic, correlation leveling study was carried out with a non-experimental design. The population and sample consisted of 51 restaurants with an active license in the provincial municipality of Alto Amazonas in the city of Yurimaguas in the year 2023. The survey was used as a data collection technique and the questionnaire as an instrument, which were later evaluated with Cronbach's Alpha coefficient to determine the reliability of the instruments. After the data were collected, they were processed with the SPSS v27 statistical program. According to the results obtained, the cost system variable reached a low level in 3.9%, medium level in 33.3%, and high level in 62.7%; in the case of profitability, it reached a low level in 7.8%, medium level in 43.1%, and high level in 49%. In addition, it was found that the dimensions: financial profitability (ROE), economic profitability (ROA) and profitability on sales (ROS) are related to the cost system variable, since the Pearson Chi-square test showed a value of 36.316 and a p-value of 0.000. It was concluded that there is a relationship between the empirical management of the cost system and profitability in the restaurant sector in Yurimaguas, 2023.

Key words: Cost system, profitability, costs, production volume, cost optimization.

INTRODUCCIÓN

La tesis, titulada “El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el Sector de Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023”. El sistema de costos se establece como un instrumento esencial para la administración eficaz de restaurantes hoy en día, ya que ofrece la habilidad de establecer los precios de venta ideales para cada producto, además de reconocer el punto de equilibrio y valorar la rentabilidad total del negocio. Además, desempeña un papel crucial al facilitar la optimización de los recursos existentes y la reducción de los costos de operación, sin que esto perjudique la calidad del servicio o la satisfacción del cliente. Por lo tanto, el propósito principal de este estudio fue determinar la relación existente entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad en el sector restaurantes de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

Este trabajo de investigación abarca diversos apartados, los cuales han sido desarrollados de forma exhaustiva. Dichos apartados comprenden:

Capítulo I: Problema de Investigación: En esta sección se detalló la identificación y definición del problema, además de la delimitación temporal, espacial y social, la formulación del problema general y particular, así como la formulación del objetivo general y particular, y finalmente, se reveló la justificación teórica, metodológica y práctica de la investigación.

Capítulo II: Marco Teórico: En esta sección se describieron los antecedentes internacionales y nacionales del estudio, además de la elaboración de los fundamentos teóricos de cada una de las variables, la definición de conceptos fundamentales, la formulación de hipótesis, ya sean generales o específicas, la identificación de variables y finalmente, la operacionalización de las variables.

Capítulo III: Metodología y técnicas de investigación: En esta sección se indicó el tipo, nivel, método general y específico, así como el diseño empleado en el estudio. Además, se reveló la población y la muestra que se empleó. Asimismo, se señaló la elección, verificación y fiabilidad de los instrumentos de investigación, además de la técnica de procesamiento y análisis de los datos. Finalmente, se abordó la dirección ética filosófica y epistemológica.

Capítulo IV: Resultados y Discusión: En este segmento se llevó a cabo la explicación de los hallazgos, el análisis de la hipótesis y el debate sobre los hallazgos de la investigación. En la última sección del trabajo se presentaron las conclusiones, sugerencias, referencias bibliográficas y los apéndices de la investigación.

ÍNDICE

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
RESUMEN	iv
ABSTRACT.....	v
INTRODUCCIÓN	vi
CAPÍTULO I. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	12
1.1 Identificación y determinación del problema	12
1.2 Delimitación de la investigación	16
1.2.1 Temporal.....	16
1.2.2 Espacial.....	16
1.2.3 Social	16
1.3 Formulación del problema.....	16
1.3.1 Problema general	16
1.3.2 Problemas específicos.....	16
1.4 Formulación de Objetivos	17
1.4.1 Objetivo general	17
1.4.2 Objetivos específicos	17
1.5 Justificación de la investigación.....	17
1.5.1 Teórica	17
1.5.2 Metodológica	18
1.5.3 Práctica	18
1.6 Limitaciones de la investigación	18
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	19
2.1 Antecedentes de estudio	19

2.1.1	Antecedentes internacionales	19
2.1.2	Antecedentes nacionales	22
2.2	Bases teóricas - científicas.....	25
2.2.1	Sistema de costos.....	25
2.2.2	Rentabilidad.....	31
2.2.3	Sector Restaurantes.....	36
2.3	Definición de términos básico	36
2.4	Formulación de la Hipótesis.....	37
2.4.1.	Hipótesis general	37
2.4.2.	Hipótesis específicas.....	37
2.5	Identificación de variables.....	38
2.6	Operacionalización de las variables	39
CAPÍTULO III. METODOLOGÍA Y TECNICAS DE INVESTIGACIÓN.....		41
3.1.	Tipo de investigación	41
3.2.	Nivel de investigación	41
3.3.	Métodos de investigación.....	41
3.3.1.	Método general.....	41
3.3.2.	Método específico.....	42
3.4.	Diseño de investigación.....	42
3.5.	Población y muestra	43
3.6.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	43
3.6.1.	Técnicas	43
3.6.2.	Instrumentos	44
3.7.	Selección, validación y confiabilidad de los instrumentos de investigación.....	44
3.7.1.	Validez.....	44

3.7.2. Confiabilidad	45
3.8. Técnica de procesamiento y análisis de los datos	46
3.8.1. Procesamiento de datos	46
3.8.2. Análisis de datos	46
3.9. Orientación ética filosófica y epistemológica	47
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	49
4.1. Presentación, análisis.....	49
4.2.1. Estadística descriptiva	49
4.2.1. Estadística Inferencial.....	53
4.2. Discusión de resultados	56
CONCLUSIONES	61
RECOMENDACIONES.....	63
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	64

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Operacionalización de la variable sistema de costos	39
Tabla 2. Operacionalización de la variable rentabilidad.....	40
Tabla 3. Validez del instrumento de la variable 1	45
Tabla 4. Validez del instrumento de la variable 2.....	45
Tabla 5. Fiabilidad de la variable 1	45
Tabla 6. Fiabilidad de la variable 2.....	45
Tabla 7. Sistema de costos y la rentabilidad sobre ventas en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas.....	49
Tabla 8. Sistema de costos y la rentabilidad financiera en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas.....	50
Tabla 9. Sistema de costos y la rentabilidad económica en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas	51
Tabla 10. Sistema de costos y la rentabilidad sobre ventas en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas.....	52
Tabla 11. Relación entre el sistema de costo y la rentabilidad en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.....	53
Tabla 12. Relación entre el sistema de costos y la rentabilidad financiera en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.	54
Tabla 13. Relación entre el sistema de costos y la rentabilidad económica en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.	55
Tabla 14. Relación entre el sistema de costos y la rentabilidad sobre ventas en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.	56

CAPÍTULO I. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 Identificación y determinación del problema

El sistema de costos engloba una serie de enfoques y utilidades adoptadas por las organizaciones para evaluar y analizar los gastos vinculados con la elaboración y comercialización de bienes o servicios, este método documenta exhaustivamente desembolsos tales como la adquisición de materias primas, la contribución laboral y la utilización de servicios ofreciendo información que favorezca la optimización de la rentabilidad. Al ofrecer una comprensión más profunda y precisa de los gastos, permite que las decisiones se tomen con base en criterios sólidos y proyecciones financieras confiables para futuras iniciativas. Esto, a su vez, posibilitó una mejor asignación de los recursos disponibles, lo que contribuyó a maximizar los beneficios obtenidos. Por otro lado, la rentabilidad se relaciona con lo potencial del negocio, para producir ganancias con el objetivo de cubrir todos los costos operativos y gastos, resultando crucial para asegurar la estabilidad económica y la viabilidad a largo plazo de la empresa.

De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI] (2019), el sector de producción de productos alimenticios y bebidas en México generó 247.360 millones de pesos en 2018, que representa el 1,1% del PBI del país. Durante los últimos diez años, este sector ha conservado una tendencia bastante constante, con excepción de 2013 cuando sufrió una caída del 2,4%. Sin embargo, el 2015 se observó una recuperación significativa, llegando

a contribuir con el 11,3% del total. Desde entonces, su participación se ha mantenido entre el 5% y 6%. Además Galeano y Rodríguez (2016), mencionan que investigaciones realizadas en Nicaragua han detectado dificultades en estas compañías, tales como una gestión deficiente de la materia prima debido a la falta de un control adecuado, así como la inexactitud en la estimación de costos relacionados con la materia y mano de obra. Esta situación ha llevado a limitaciones en la producción de las empresas, ya que enfrentan un alto índice de consumo por unidad producida, lo que dificulta la obtención de la rentabilidad deseada.

A nivel nacional, el informe actualizado del Ministerio de economía y finanzas [MEF] (2023), destaca que el turismo y las actividades conexas, como el comercio, transporte, alojamiento, restaurantes, servicios empresariales y otros, contribuyeron con un 1,1% al Producto Bruto Interno (PBI) debido a la reducción de conflictos sociales y al aumento en la afluencia de visitantes. Además, mencionó los sectores vinculados al consumo, como el comercio y los servicios, experimentaron un crecimiento del 2,2%, impulsado por la demanda interna en el contexto de la gradual reactivación económica. De acuerdo con Figueroa (2019), menciona que las empresas en el Perú, tienen como problema principal la falta de control en las entradas y salidas, lo que resulta en una documentación inexacta de las ventas y las compras. Por lo cual el menciona que es imperativo mejorar el orden y limpieza de los inventarios, sugiriendo el uso de un sistema, lo que no solo simplificaría la administración, sino que también ofrecería una perspectiva clara y minuciosa de las actividades.

En los restaurantes de la ciudad de Yurimaguas, se ha identificado una problemática relacionada a lo mencionado anteriormente. Esta circunstancia se origina porque estos locales gestionan sus gastos de forma convencional, sin emplear sistemas de costos, principalmente debido al poco entendimiento predominante sobre estos sistemas y a la limitada información existente acerca de su capacidad para aumentar la rentabilidad de los restaurantes. La

carencia de un sistema de costos apropiado obstaculiza la determinación de los costos reales de fabricación, impactando negativamente la rentabilidad de los restaurantes. Esta falta puede impedir el desarrollo y ampliación de estos locales en el mercado.

Asimismo, se reveló en un informe técnico que fue presentado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática [INEI] (2023) del sector servicio en el periodo de marzo, dentro del cual se destaca que el subsector de restaurantes registró un aumento del 9,28% en su producción, lo que representó una desaceleración en comparación con el año anterior. Sin embargo, se especificó que el grupo de restaurantes experimentó un incremento del 13,14%, indicando una gestión cuidadosa de los costos, que contribuyó al incremento de la rentabilidad de las entidades y, por ende, a un mayor beneficio. Con respecto al sistema de costos, Soto (2021) hace hincapié en la necesidad de una determinación precisa de los costos en todas las fases de la operación en toda empresa; lo que a su vez se transforma en una necesidad indispensable al momento de tomar decisiones estratégicas acertadas, en particular para la definición de precios a servicios o productos. Este procedimiento es considerado una pieza clave dentro de la búsqueda de la mayor rentabilidad al posibilitar que las organizaciones sean capaces de determinar lugares donde los márgenes de utilidad son superiores. A pesar de la importancia de este proceso, hay que lamentar que las organizaciones no implementen un sistema de costos adecuado. La mayoría de las organizaciones carecen de un sistema de costos o utilizan uno que no se ajusta ni a sus características ni a sus necesidades, lo que pone de relieve un problema importante para la empresa ya que no utilizan esta herramienta que permite gestionar la parte financiera de forma estratégica.

Según las observaciones de Díaz y Vallejos (2022), a falta de un método estructurado de cálculos de costos en una empresa puede afectar negativamente su desempeño durante la ejecución de sus operaciones administrativas, esto conduce a tomar decisiones ineficientes en

cuanto a la administración de recursos y la organización estratégica, lo que puede limitar su participación en el mercado, como también la incapacidad para calcular adecuadamente los costos, llevando a precios no competitivos y por tanto, a la disminución de la cartera de clientes, lo que limita el desarrollo a largo plazo de la empresa, al tiempo que también la falta de control de los gastos por operación, puede dar lugar a déficits generales, incluyen los costos asociados a la logística, inventario y trabajo. Afectando así la rentabilidad de la empresa, por lo que también podría ser complicado descubrir estrategias para mejorar la eficiencia y la calidad de los productos y servicios. Por lo tanto, se infiere que los restaurantes que carecen de un sistema que les facilite obtener un servicio óptimo para su administración, son los menos beneficiados, la cual podría repercutir en futuros problemas (fijación de precios incapaces de sostener una rentabilidad), lo cual sería una limitante para competir, y también, una limitante para que crezca en términos de capacidad de generación de ingresos, generando una rentabilidad muy baja con el tiempo, con perturbaciones que podrían llevar a un exceso de pérdidas y decisiones de funcionamiento erradas en el funcionamiento de los restaurantes.

Los beneficios que conlleva este trabajo de investigación son diversos. Por una parte, se consiguió dar a conocer la situación actual de los restaurantes de la ciudad de Yurimaguas, planteando la situación en la que se encuentran de una forma adecuada y actualizada. Del mismo modo nos permitió localizar locales que carecen de desarrollo e incremento de estrategias, algo que es esencial para un mejor rendimiento de dichos locales. Además, este estudio ha contribuido al entendimiento de las variables de estudio, incrementando la cantidad total de datos acerca de este sector. Por último, ha dado lugar a la creación de un nuevo instrumento de investigación, lo cual conlleva la posibilidad de que se realicen nuevos estudios en este ámbito, proporcionando una herramienta que permitirá la realización de futuros estudios.

1.2 Delimitación de la investigación

1.2.1 Temporal

En el año 2023 se recopilaron y procesaron los datos de la encuesta aplicada a los propietarios de los restaurantes analizados, lo que permitió evaluar la relación del sistema de costos y la rentabilidad, en un contexto de recuperación económica caracterizado por alteraciones en los costos de los materiales, oscilaciones en la demanda y exigencias crecientes en la administración de recursos.

1.2.2 Espacial

El estudio se llevó a cabo en la ciudad de Yurimaguas, provincia de Alto Amazonas, en el departamento de Loreto, elegida por el auge de su sector gastronómico y el escaso uso de sistemas de costos formales, lo que brindó un escenario propicio para analizar la relación del sistema de costos y la rentabilidad en entornos emergentes.

1.2.3 Social

El estudio abordó exclusivamente restaurantes formalmente constituidos con registro de SUNAT o licencia municipal, excluyendo negocios informales por carecer de registros verificables, centrándose en propietarios y gerentes, cuyas decisiones sobre estructura de costos y control financiero resultaron decisivas para establecer la relación.

1.3 Formulación del problema

1.3.1 Problema general

¿Qué relación existe entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023?

1.3.2 Problemas específicos

¿Qué relación existe entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad financiera en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023?

¿Qué relación existe entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad económica en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023?

¿Qué relación existe entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad sobre ventas en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023?

1.4 Formulación de Objetivos

1.4.1 *Objetivo general*

Determinar la relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

1.4.2 *Objetivos específicos*

Determinar la relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad financiera en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

Determinar la relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad económica en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

Determinar la relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad sobre ventas en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

1.5 Justificación de la investigación

1.5.1 *Teórica*

Aportó conocimientos trascendentes para el área contable, obteniendo así un sustento que se puede aprovechar y utilizar en investigaciones futuras vinculadas con respecto a las variables analizadas. Más allá de ser un puerto de conocimientos, la presente investigación constituyó un punto de referencia, permitiendo comparar con los múltiples conceptos abordados en el presente estudio y sus respectivos resultados.

1.5.2 Metodológica

Permitió explorar de manera indirecta cómo estas variables se comprenden y valoran en la práctica cotidiana. Si bien no se aplicaron sistemas de costos de forma experimental, el estudio facilitó el diseño y validación de instrumentos que pueden ser utilizados en futuras investigaciones orientadas a medir percepciones similares. Esto garantiza una aproximación válida y confiable para investigaciones similares.

1.5.3 Práctica

A partir del estudio se buscó presentar un panorama más amplio sobre la interacción de ambas variables y con base en la evidencia obtenida, proponer lineamientos que permitan corregir las deficiencias detectadas en la gestión de costos, mejorar la toma de decisiones estratégicas, optimizar la asignación de recursos y elevar los márgenes de utilidad, fortaleciendo así la sostenibilidad financiera de la gastronomía local.

1.6 Limitaciones de la investigación

El estudio adoptó un diseño transversal de corte correlacional sustentado en cuestionarios de escala Likert aplicados a propietarios y gestores de restaurantes; esta estrategia, si bien es adecuada para captar percepciones contemporáneas, no faculta, a decir verdad, la inferencia de vínculos causales firmes entre el sistema de costos y la rentabilidad. Por otro lado, el carácter autodeclarado de las respuestas inevitable en este tipo de levantamiento de datos expuso los resultados a sesgos de deseabilidad social, de memoria e, incluso, de interpretación de los ítems, situación que, en última instancia, merma la exactitud de las mediciones y, por ende, disminuye la solidez de los hallazgos.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de estudio

2.1.1 Antecedentes internacionales

Munzón et al. (2020), en su artículo titulado “Contabilidad de costes, Sistemas de Control y su relación con la rentabilidad empresarial”, publicado en Ecuador en la Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía, Vol. 6, No. 3, ISSN: 2542-3088, especial: Contabilidad 2020. Su objetivo era desarrollar un método para calcular los costos de los encargos de fabricación en los negocios de menor tamaño dedicados a la producción de alimentos y bebidas en la localidad de Azogues. Su enfoque fue descriptivo e incluyó 368 microempresas en su conjunto de estudio. Resultó que, del total de participantes en la encuesta, el 39% expresó que la ausencia de información contable obstaculizaba la toma de decisiones correctas. Concluyeron destacando que, a pesar de la elevada tasa de mejora de las microempresas en Ecuador, muchas de ellas fracasarán en última instancia debido a la falta de estudios técnicos y registros contables.

Herrera et al. (2023), en su artículo titulado “Elementos de un sistema de costeo para la producción de Sacha Inchi”, publicado en Ecuador en la Revista Journal of Economic and Social Science Research, vol. 3, núm. 1, ISSN: 2953-6790, enero – marzo 2023. Su propósito era presentar las ventajas del Sacha Inchi en todas sus fases. Su enfoque fue una revisión bibliográfica, utilizando el análisis de investigaciones científicas sobre la producción de

Sacha Inchi y la relevancia de la contabilidad en el ámbito agrícola. Los hallazgos logrados facilitaron la detección de los elementos de costo en cada fase del proceso productivo, ofreciendo una descripción minuciosa de los costos en los que los empresarios deberían invertir para obtener ganancias. Llegaron a la conclusión de que, dado que las plantaciones de Sacha Inchi son más resistentes a los hongos y las enfermedades que las plantaciones de palma africana, su estudio es un recurso útil para los empresarios que estén pensando en invertir en plantaciones de Sacha Inchi.

Lagunes et al. (2020), en su artículo titulado “Competitividad y rentabilidad de la producción de frutillas en Jalisco”, publicado en México en la Revista Mexicana Ciencias Agrícolas volumen 11, número 8, ISSN 2007-0934, 12 de noviembre - 31 de diciembre, 2020. Su objetivo fue estudiar y comparar la rentabilidad, competitividad y ventajas comparativas de las cosechas de frambuesa, fresa y zarzamora de Jalisco en 2017. Su metodología fue la matriz de análisis de políticas. Tuvieron como resultado que las 3 variedades de fruta eran lucrativas, pero que los desequilibrios financieros favorecían el cultivo de frambuesas y moras, mientras que perjudicaban la producción de fresas. Concluyeron que el aumento de la superficie dedicada a la frambuesa en 2017 era atribuible sobre todo a las medidas de protección del mercado de las bayas que beneficiaban especialmente a los productores de frambuesas. Esto se atribuyó a los mejores márgenes de beneficio como resultado de las subvenciones a los fertilizantes y a los precios más bajos de la frambuesa en comparación con otros insumos agrícolas.

Díaz (2021), en su investigación titulada “Análisis de la Rentabilidad de los Restaurantes Europeos: Factores Determinantes y Variables de Predicción”, para adquirir el título de Doctor en Turismo en la Universidad de Málaga, España. Su propósito era determinar si los restaurantes de la industria europea pueden generar ingresos. Su enfoque fue Exploratorio longitudinal, empleando un grupo de 959 restaurantes de 18 naciones

europeas. Se obtuvo un Ratio de Deuda de 4,1306, además se estimó que la media de rentabilidad monetaria de los restaurantes continentales era del 19,01% y la media de rentabilidad empresarial del 19,01%. Del 5,9 al 7%, lo que indicaba un alto nivel de endeudamiento financiero en la industria. Concluyó que las ratios de rentabilidad diferían mucho entre los países europeos, y que las pruebas no paramétricas revelaban esta variedad a nivel europeo.

Illingworth (2021), en su investigación titulada “Sistemas de Costos de Producción Por Procesos en el Sector Camaronero y su Incidencia en la Rentabilidad”, para adquirir la titulación de Máster en Contabilidad y Auditoría en la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil, Ecuador. Su objetivo consistía en examinar el sistema de costos de producción por etapas para establecer su influencia en la rentabilidad de la industria del camarón. Su enfoque se fundamentó en una metodología combinada inductiva, la cual incluía componentes descriptivos y de exploración. Contó con una muestra compuesta de dos empresas: Omarsa S.A. y Rodasolsa S.A. Tuvo como resultado que ambas empresas empleaban metodologías insuficientes de atribución de costes y gastos. Concluyó mencionando que se apreció correlación entre las dos variables, no obstante, el comportamiento de una tiene influencia en la otra, lo que repercutía en la rentabilidad de la industria productora de camarones.

Veintemilla (2021), en su investigación titulada “Sistemas de costos en el proceso productivo del sector cacaotero”, Su propósito fue obtener el título de Máster en Contabilidad y Auditoría en la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil-Ecuador. Su método fue no experimental, descriptivo y correlacional, utilizando una perspectiva combinada de tipo transversal. Su investigación tuvo en una población de 20 productores de cacao y contó con la participación de un experto agrónomo. Su muestra incluyó a 12 agricultores y al experto agrónomo. Tuvo como resultado que los agricultores carecían de un método para

documentar con precisión los gastos y desembolsos realizados durante las distintas etapas productivas de sus explotaciones, lo que dificultaba su capacidad para constituir un fondo de seguridad. Finalizó estableciendo un esquema de un sistema de costeo apropiado para las necesidades de los agricultores. Esta táctica permitió a los agricultores alcanzar sus metas de ganancias mientras llevaban a cabo un control exacto de todos los gastos y desembolsos requeridos en las etapas de producción del cacao.

2.1.2 Antecedentes nacionales

Alcalde (2020), en su artículo titulada "Sistema de costos y gestión en las empresas de explotación extensiva de ganado vacuno de carne, provincia de Cajamarca, Perú", difundido en la Revista ciencia y tecnología, V.16, N.3, ISSN 1810-6781, periodo febrero-mayo de 2020. Su propósito consistió en analizar la relación entre la contabilidad de costos y la administración en los negocios dedicados a la cría extensiva de ganado bovino para carne en la provincia de Cajamarca, Perú. Para ello, se utilizó un enfoque basado en métodos cuantitativos, descriptivos y correlacionales. El estudio se realizó con una muestra de 8 empresas, en las que se realizaron encuestas a sus directivos y contadores. Tuvo como resultado que las empresas analizadas emplean mayoritariamente el antiguo método de costes históricos por procesos, pero su aplicación es deficiente, lo que distorsiona el coste de los activos biológicos y produce información poco fiable en Cajamarca, la gran mayoría de las empresas de ganadería de carne se encuentran con dificultades en la administración, donde únicamente el 24% de los administradores son vistos como buenos, mientras que el 38% son considerados malos y el 38% son habituales. Además, se descubrió una relación significativa entre el sistema de costos y la administración de empresas, lo que subraya la relevancia de tener una estructura de costos actualizada que facilite la recolección de datos para la toma de decisiones. Concluyó indicando que, al emplear sistemas de costos convencionales, sin tener en cuenta su metodología integral y debido a las restricciones en la asignación de gastos no

directos, el cálculo de los valores de producción en estas empresas suele presentar una calidad que varía entre deficiente y moderada, lo que resulta en información inútil para la toma de decisiones.

Escobar et al. (2023), en su artículo titulado “Control interno en la rentabilidad de una empresa de servicios generales - Perú”, publicado en la Revista Científica Visión de Futuro, año 27, número 1, ISSN: 1668-8708, periodo de enero a junio de 2023. El estudio tuvo como finalidad evaluar el impacto del control interno en la rentabilidad de una empresa de servicios generales en Chosica durante el año 2021. Para ello, se empleó una metodología cuantitativa, con un diseño no experimental, descriptivo y de enfoque transversal. La recolección de datos se realizó mediante encuestas y análisis documental, permitiendo examinar las variables relevantes. Se registró un grado insuficiente de dominio interno, con índice del 62%. La investigación de rentabilidad mostró un ligero incremento en los índices de rentabilidad en 2021, en comparación con el 2020, con cifras de ROA del 10%, ROE del 19%, ROCE del 21% y ROE del 21% y ROS de un 10%. Se determinó que llevar un dominio de manera interna es necesario y más eficiente porque potencia la rentabilidad de las empresas. Por lo que, sugirieron fomentar valores similares entre los miembros del personal y desarrollar un control interno más eficaz. Esto podría aumentar la rentabilidad y contribuir al mismo tiempo a la consecución de los objetivos institucionales.

Díaz y Vallejos (2022), en su artículo titulado “Propuesta de sistema de costeo por órdenes para determinar los costos de producción en el Restaurant Don Cuy”, publicado en Huaraz en la Revista Sapienza, Vol. 3, Nro. 1, ISSN: 2542-3088, Jan-Mar 2022. El estudio tuvo como finalidad diseñar un modelo de asignación de costos por pedidos para calcular los gastos operativos del restaurante "Don Cuy", ubicado en Huaraz durante el año 2021. La investigación se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo, descriptiva y de estructura descriptiva-propositiva. El desarrollo de su estudio se orientó en todos los informes de gastos

del restaurante referentes al primer trimestre del año 2021. Para recolectar información, emplearon instrumentos como guías para el análisis documental, cuestionarios y observación. Se descubrió que el restaurante carecía de un sistema de costos que permitiera un control detallado de los gastos asociados a los insumos, las materias primas, los servicios públicos y la compensación del personal. Lo que hizo imposible prever correctamente los costes de fabricación. Finalizan indicando que la ausencia de un correcto sistema de costos obstaculizaba la determinación de los precios de comercialización, los márgenes de beneficio y la rentabilidad de la empresa. Así pues, desarrollaron un sistema de cálculo de costos fundamentado en pedidos para adquirir valores específicos de los costos del restaurante, como alimentos, insumos, personal y servicios. Esto provocó que la rentabilidad de la compañía se incrementara significativamente y se fortaleciera su habilidad para competir en el mercado.

Aphan (2022), en su investigación titulada “Aplicación de la ISO 22000 para garantizar la inocuidad alimentaria y mejorar la rentabilidad del restaurante el Paisano Cataquense E.I.R.L. - Catacaos”, para otorgar el título de Profesor en Ciencias Contables y Financieras con especialización en Auditoría y Control en la Universidad Nacional de Piura. Su enfoque fue de naturaleza cuantitativa, no experimental, descriptivo, correlacional y comprensivo. El grupo de estudio se conformó por 15 trabajadores del restaurante y 100 clientes distintos que acudían al restaurante semanalmente. Su estudio contempló a 28 individuos, y las técnicas que emplearon para recopilar datos utilizó las encuestas, análisis documental y cuestionarios. Se descubrió que el valor estimado se encontraba en la zona de rechazo. Esto llevó a rechazar la hipótesis nula y a validar la hipótesis alternativa, considerando un margen de significancia del 5%, Concluyó corroborando la validez de su hipótesis opcional, la cual sostenía que la implementación de la norma ISO 22000 resultaba

efectiva y tuvo un efecto beneficioso en la rentabilidad y seguridad alimentaria del restaurante "El Paisano Cataquense".

Suclupe (2022), en su investigación titulada “Estrategia de gestión administrativa para incrementar rentabilidad en un restaurante en Talara”, para adquirir el título de Maestro en Gestión de Negocios en la Universidad Cesar Vallejo. Su objetivo era sugerir estrategias de gestión para potenciar lo lucrativo de un restaurante en Talara. Su enfoque fue fundamental, no experimental-transaccional. Se utilizó el método del análisis documental, empleando una ficha de anotación de datos como herramienta. Tuvo como resultado un coeficiente de rentabilidad financiera de 0,29 y un coeficiente de rentabilidad económica de 0,028. A pesar de un aumento de los gastos que afectó a la rentabilidad bruta, la rentabilidad neta ascendió al 0,12%. Concluyó sugiriendo estrategias de gestión basadas en operaciones clave para asegurar la rentabilidad sostenida del restaurante, la expansión y la previsión de ventas y compras.

2.2 Bases teóricas - científicas

2.2.1 *Sistema de costos*

García (2014), señala que un método de cálculo de costos es una herramienta moderna, integral y avanzada diseñada para adaptarse a las necesidades empresariales y contribuir al área de los costos y apoyar la operación de estos tipos de empresas. La aplicación de este instruccional garantiza a los establecimientos conseguir mejorar su rentabilidad, obtener con exactitud el coste de producción unitario, y al mismo tiempo frenando si es preciso, la administración de los recursos y el desembolso operativo tal como se ha propuesto, tanto para la elaboración de los alimentos como para su servicio. El sistema de costos ayudará a incorporar el bello arte y los principios del diseño preventivo de un sistema de información que favorezca una rápida respuesta a cada una de las decisiones a que las necesidades de un mercado muy competitivo, en la búsqueda de ser exitoso.

Rojas (2007), reiteran que el modelo de cálculo de costos fue definido como una fuente de información esencial que facilita la evaluación de los costos de producción, especialmente en servicios. Este sistema también brinda la capacidad de proporcionar información más exhaustiva acerca del tipo de costos producidos en todas las etapas de producción y prestación del servicio.

Por otra parte Reveles (2018), es importante destacar que el sistema de costos no se limita a establecer el costo por unidad de productos o servicios. Su objetivo principal consiste en brindar a la empresa las herramientas requeridas para incrementar sus beneficios y simultáneamente, disminuir sus costos de manera eficiente. Este objetivo se logró a través de la implementación de diversos procesos financieros, administrativos y técnicos que garantizaron la integridad y precisión de los datos contables. Así pues, el sistema de costos se convierte en un aliado estratégico fundamental que respalda decisiones empresariales basadas en registros, especialmente en el sector de servicios.

Además, García (2008) destaca la relevancia de llevar a cabo un estudio minucioso del núcleo de la empresa como un paso esencial en la elaboración del sistema de información de costos. A su vez, esto supone llevar a cabo el trabajo de campo con el fin de conocer en detalle las particularidades del proceso de producción de la empresa. Se matiza el profundo conocimiento que se debe tener de todos los procedimientos que interceden en la generación de los productos o servicios finales, que no sólo supone un conocimiento completo de los aspectos técnicos y logísticos; este mismo enfoque también requiere de una capacitación que permita entender y utilizar correctamente el vocabulario usado por los Ingenieros en los informes de producción de las plantas de proceso.

Según Gavelán (2014), un sistema de costos aplicado a servicios se asemeja más a un sistema basado en costos predeterminados y procedimientos de fabricación. Ello obedece al

hecho de que, por lo general, cada servicio que se realiza para el cliente es distinto por su naturaleza. Sin embargo, cuando se registran ciertas similitudes en la prestación de un determinado conjunto de servicios, se pueden incluir bajo un único grupo en el que puedan atribuirse los costos.

Por otro lado Ramírez et al. (2010), mencionan que los sistemas de costos constan de los siguientes elementos fundamentales: recurso humano, materias primas, costos indirectos e información.

2.2.1.1. Recurso humano.

Ramírez et al. (2010), indican que los individuos, cuyos sueldos frecuentemente se ven como costos de trabajo, juegan un papel crucial en la elaboración de productos desde múltiples puntos de vista. Estos individuos desempeñan funciones concretas y realizan labores con distintos niveles de especialización, que difieren dependiendo del papel que jueguen en la estructura y organización de los puestos laborales en una compañía. Estas funciones laborales pueden clasificarse en mano de obra directa e indirecta.

Mano de obra directa: Corresponde al pago destinado a los colaboradores implicados en la producción de productos, que abarca sueldos, beneficios y contribuciones del empleador, fundamentadas en la cantidad de tiempo que invierten, ya sea en tareas manuales o en el funcionamiento de maquinaria que transforma materias primas y otros materiales en productos finales (Montoya et al., 2010). Sin embargo García (2008), menciona que este concepto engloba los salarios, responsabilidades y beneficios vinculados al equipo de la planta cuyas tareas están estrechamente vinculadas y pueden identificar claramente como un elemento fundamental en la elaboración de los bienes finales.

Mano de obra indirecta: Incluye las remuneraciones, beneficios y contribuciones de los empleadores asociados a todos los empleados de la fábrica cuyas responsabilidades están vinculadas con el proceso de producción. Esto incluye tanto a la mano de obra directa, o sea, los empleados de producción, como a aquellos cuyas labores no se relacionan directamente con la producción (Montoya et al., 2010). Mientras que García (2008), señala que los costos de mano de obra indirecta incluyen los sueldos, prestaciones y obligaciones del personal de fábrica cuyas responsabilidades no pueden ser completamente atribuidas o cuantificadas en relación con la producción de los productos terminados

2.2.1.2. Materias Primas.

Según Ramírez et al. (2010), los materiales o insumos se refieren a sustancias o componentes que pueden ser utilizados, alterados o procesados para crear otros elementos, denominados productos finales. Estos productos finales son posteriormente comercializados por la empresa en el entorno socioeconómico o en el mercado de consumo. Estas pueden clasificarse en materia prima directa e indirecta.

Materia prima directa: Se considera material directo aquel que se convierte en una parte esencial y claramente identificable del producto final, siendo el material que experimenta una transformación directa en el proceso de producción (De Anda, 2007). Mientras que García (2008), sostiene que se denomina materiales directos a aquellos que experimentan transformaciones y pueden ser vinculados de manera directa o medidos de forma integral en relación con los productos finales.

Materia prima indirecta: Se percibe como la materia prima indispensable para la producción del producto, incluso si no se puede identificar de manera directa por dificultades de identificación, costos elevados o falta de viabilidad práctica. Su distribución se efectúa mediante un procedimiento de distribución denominado prorrateo (De Anda, 2007). Según

García (2008), este concepto alude a los materiales que sufren modificaciones durante el proceso de producción y que no pueden ser asignados ni medidos de manera total en comparación con los productos finales.

2.2.1.3. Costos Indirectos.

Según Ramírez et al. (2010), los gastos indirectos abarcan una serie de recursos tanto tangibles como intangibles, tales como infraestructuras, maquinaria, activos tecnológicos y otros componentes esenciales para la fabricación de productos. Estos gastos se reparten entre los productos mediante procedimientos de acumulación, proporción y distribución. Son variados y podrían incluir elementos como los combustibles, la energía, el mantenimiento, los impuestos asociados a la producción, la depreciación de los activos, la amortización de cargas diferidas y otros gastos esenciales que son parte del proceso productivo, aunque no se atribuyen directamente a un producto específico.

Recursos tangibles: Hace referencia a los activos, que pueden ser tanto financieros como físicos (Medina y Sánchez, 2014). Por su parte, Blazquez y Mondino (2012), describen los activos como recursos que se perciben mediante los sentidos y que pueden ser depreciados con el paso del tiempo. Estos pueden categorizarse en materiales (infraestructura, servicios, inventarios, insumos, inversiones), tecnológicos (maquinaria y equipo), financieros (dinero, cheques, inversiones), humanos (cantidad de individuos, posición y desempeño), y organizativas.

Recursos intangibles: Se refieren a los activos tecnológicos y a aquellos vinculados con la reputación de la organización (Medina y Sánchez, 2014). Mientras que Blazquez y Mondino (2012), se refieren a los elementos que carecen de visibilidad y tacto, pero poseen existencia, y su consumo no está vinculado al tiempo ni al grado de uso. Estos elementos se dividen en aspectos humanos, que incluyen conocimientos, habilidades, capacidades y

experiencias; aspectos tecnológicos, en términos intangibles como el nivel de tecnología alcanzado; y aspectos administrativos, que abarcan marcas, patentes, aspectos clave del negocio, cultura, valores corporativos, capacidad organizativa, identidad e imagen institucional.

2.2.1.4. Información.

De acuerdo con Ramírez et al. (2010), un sistema de costos proporciona información clave que se divide en dos categorías principales: una relacionada con las cantidades de producción y otra concerniente a los costos de cada producto fabricado. Estos costos se desglosan comúnmente a nivel de artículo, unidad y total. En algunas ocasiones, los informes de cantidades y de costos se presentan junto, aunque en algunas situaciones se presentan por separado. Además, estos informes pueden incluir listados o anexos, que pueden ser resumidos o detallados, según consideren necesarios los responsables, para el análisis o la presentación, sin restricciones en cuanto a diseño o formato.

Volumen de producción: Hace referencia a la elaboración de productos o la prestación de servicios dentro de un lapso de tiempo específico. Este elemento es clave para la gestión de costos, ya que facilita el cálculo del costo unitario y facilita medir la eficiencia del proceso productivo. Además, la cantidad de producción es clave para decidir sobre la estrategia de capacidad productiva, la gestión del control de inventarios o los componentes de fijación de precios (Ramírez et al., 2010). Además Molina (2018), destaca que los costos experimentan cambios significativas en respuesta a las variaciones en el volumen de fabricación, por lo que entender este comportamiento es fundamental, ya que nos proporciona información valiosa del análisis detallado y de las secuencias de la elaboración de presupuestos.

Costos de los productos elaborados: Este concepto hace referencia a los recursos que necesitamos para poder llegar a convertir materias primas en productos físicos a comercializar en el mercado. Los gastos que requieren esfuerzos de planificación y estructuración dada la necesidad de tener en cuenta, además de las condiciones administrativas, el entorno que genera el desarrollo de la producción. El conocimiento que nos permita cómoda y ajustadamente establecer los costes que están asociados a los productos que fabricamos es uno de los primeros elementos para poder tomar de decisiones en lo que tiene que ver con las áreas comerciales, operativas y administrativas Incluyen la implementación de mecanismos o controles en la gestión de los precios, así como en las diversas decisiones respecto al uso, disposición, distribución, en torno de los productos (Ramírez et al., 2010).

2.2.2 Rentabilidad

Según Janampa y Tapia (2016), la rentabilidad se establece como un indicador sumamente efectivo que muestra el rendimiento de la inversión mediante una serie de acciones relacionadas con la venta de activos empresariales y el capital invertido por los dueños, con el objetivo de garantizar la liquidez a futuro.

Siguiendo esta perspectiva, Utami (2014), afirma que la rentabilidad representa un índice crucial de la habilidad de una compañía para producir ganancias.

Por otro lado, Bazán et al.(2019), argumentan que la rentabilidad se traduce en rendimiento, representando la inversión a lo largo del tiempo. En términos sencillos, una empresa es considerada rentable cuando sus gastos son menores que sus ingresos, lo que implica generar fondos a partir de las ganancias obtenidas por el negocio.

Gaytán (2020), enfatiza la relevancia de la rentabilidad en el ámbito empresarial, ya que se convierte en un indicador de la eficacia en la provisión de productos o servicios de las

empresas. Por lo que se convierte en el fortalecimiento de la capacidad de la empresa para cumplir con las expectativas del cliente, lo cual, finalmente, promueve un crecimiento sostenido a largo plazo. Por los motivos mencionados anteriormente, el aumento en la rentabilidad tiene un impacto significativo en la motivación y satisfacción de los empleados, que son parte integral de la empresa.

En relación a lo anterior, se puede entender la rentabilidad como la relación entre cualquier actividad económica o financiera que suponga poner recursos y materiales de la empresa para conseguir los objetivos previamente establecidos. Se debe tener presente que la palabra rentabilidad tiene diferentes significados en lenguaje económico y el concepto que de esta se tenga puede depender de diferentes marcos teóricos. En un contexto más amplio, la variable sería un indicador de rendimiento que establece la eficiencia en el uso de los recursos; es el cociente o la relación que se refiere a todos los recursos utilizados en las actividades de producción de productos y los ingresos vinculados a dichos productos. El propósito de este comentario es obtener información sobre posibles métodos de determinación, ya sea para valorar la eficacia de la acción realizada o para tomar decisiones entre diversas opciones disponibles.

Según Janampa y Tapia (2016), Se puede desglosar la rentabilidad en tres dimensiones fundamentales, que son las siguientes: ROE, ROA y ROS. Estos son fundamentales para medir el triunfo económico de una compañía.

2.2.2.1. Rentabilidad Financiera (ROE).

La habilidad de una entidad para premiar a sus accionistas está vinculada con su rentabilidad económica, que se mide por la correlación entre los ingresos netos y el patrimonio neto. Esta métrica proporciona información crucial sobre el rendimiento financiero de la empresa (Janampa y Tapia 2016). Por otro lado, según Utami (2014), la

rentabilidad financiera refleja la capacidad de aumentar el valor de su empresa, lo que se traduce en el rendimiento del crecimiento del capital en un período de tiempo específico. A diferencia de la rentabilidad económica, que se centra principalmente en los socios o propietarios de la entidad.

Bazán et al. (2019), Por otro lado, subrayan la relevancia de la rentabilidad financiera, dado que este indicador mide el beneficio neto, obtenido tras deducir los costos financieros, impuestos y participación de los empleados, en comparación con la inversión efectuada por los dueños de la compañía. Adicionalmente, la rentabilidad financiera representa las expectativas de los socios o accionistas, que generalmente se manifiestan en el concepto de costo de oportunidad. Este último representa la rentabilidad a la que renuncian al elegir esta inversión frente a opciones más arriesgadas.

Así mismo Janampa y Tapia (2016), señalan que dentro de esta dimensión se incluyen indicadores clave como la utilidad neta y los fondos propios.

Utilidad neta: Es el resultado del ingreso total obtenido por las empresas, y para calcular este valor, se sustrae el impuesto a la renta y los gastos totales, según lo señalan (Janampa y Tapia, 2016).

Fondos propios: Los fondos propios representan el valor contable restante de una entidad y están compuestos por diversas partidas de patrimonio, según lo señalan (Janampa y Tapia, 2016).

2.2.2.2. Rentabilidad Económica (ROA).

Esta ganancia solo está vinculada con la eficiencia en la gestión de los activos de la entidad, sin tener en cuenta los costos financieros, con el objetivo de producir ganancias para recompensar a los propietarios y prestamistas. Esta medida se calcula a través del rendimiento de la inversión (Janampa y Tapia, 2016).

Por otro lado, Utami (2014), destaca que el desempeño de los activos, también denominado rentabilidad económica, refleja el potencial de la empresa para obtener ganancias a través del uso de todos sus activos. Este indicador evidencia la eficacia del capital destinado a todos los activos para generar beneficios para todos los inversores. Es crucial subrayar que posibilita valorar la eficacia de los activos de una compañía a través del tiempo, sin una vinculación directa con el ámbito financiero. Desde un enfoque más extenso, se entiende como la habilidad de generar valor con los activos de la compañía, sin importar su origen de financiación.

Janampa y Tapia (2016), señalan que, al igual que en la dimensión anterior, en esta también se encuentran dos indicadores clave: la utilidad bruta y el activo total.

Utilidad bruta: La ganancia bruta se refiere a los beneficios derivados de los ingresos operativos y ofrece una perspectiva de los beneficios a corto plazo en comparación con los riesgos o la naturaleza de la compañía. Esta cantidad se determina a través de la reducción de ingresos generados frente a los costos incurridos, lo que facilita la determinación de cuánto beneficio se logra por cada unidad vendida (Janampa y Tapia, 2016). Asimismo, Bazán et al. (2019), indican que revela detalles sobre la rentabilidad de las ventas en comparación con su costo, además de la habilidad de la compañía para sufragar los gastos operativos y producir ganancias antes de implementar deducciones e impuestos.

Activo total: Se refiere a un conjunto de recursos económicos, productivos o tangibles, representados en efectivo, que derivan de actividades previas y se proyectan beneficios económicos en el futuro (Janampa y Tapia, 2016).

2.2.2.3. Rentabilidad Sobre las Ventas (ROS).

Janampa y Tapia (2016), mencionan que la rentabilidad sobre las ventas hace referencia a la utilidad anual obtenida a partir de las ventas netas, donde la utilidad bruta es el resultado del margen bruto y las ventas.

Por su parte, Juárez (2011), la rentabilidad en las ventas se define como el caudal de beneficio producido a partir de las ventas. Cuando la utilidad resultante de las ventas no es satisfactoria, la empresa puede mostrar poco interés en vender, a menos que esté obligada a hacerlo por alguna otra razón urgente. Esta métrica es esencial para que una empresa comprenda el volumen real de sus ventas a nivel de unidad, a partir del cual se calculan varios aspectos financieros, incluyendo la utilidad neta, los gastos operativos, las ventas, los gastos administrativos, los gastos financieros y los impuestos estatales, entre otros. En esencia, esta cifra equivale al costo de ventas, lo que nos permite determinar cuántos ingresos generó la empresa por cada venta durante un período económico específico.

Según Janampa y Tapia (2016), en esta dimensión, al igual que en las anteriores, se encuentran dos indicadores clave: ventas y costo de ventas.

Venta: La actividad de ventas significa intercambiar productos o servicios por contraprestaciones económicas, se manifiesta en forma de dinero en efectivo, servicios o bienes. Esta actividad constituye la fuente principal de ingresos para la organización, tal como indican (Janampa y Tapia, 2016).

Costo de venta: Es la cantidad total de dinero intercambiados a cambio de bienes o servicio, calculada sumando el precio de compra y los gastos (Janampa y Tapia, 2016). Además, como destaca Molina (2018), los costos de venta comienzan a lo largo de la fase de comercialización de un servicio o producto.

2.2.3 *Sector Restaurantes*

El sector de la restauración abarca todas las actividades económicas relacionadas con la elaboración y comercialización de comidas y bebidas, para su consumo inmediato, ya sea en locales fijos o en dispositivos portátiles. Este sector abarca una extensa gama de tipos de locales, desde restaurantes de alta gama hasta servicios de comida rápida o entrega a domicilio (Guerra, 2009).

Los establecimientos culinarios pueden categorizarse según su modalidad de servicio (a la carta, buffet, comida rápida, etc.), el precio de los menús, el tipo de cocina que ofrecen y el ambiente que proporcionan. Cada una de estas clasificaciones responde a un tipo de demanda del consumidor, desde el cliente que busca una experiencia gastronómica completa hasta aquellos que buscan comida rápida y accesible (Barten, 2024).

El modelo de negocio de los restaurantes ha evolucionado significativamente, con nuevas tendencias como los food trucks, el delivery a través de plataformas digitales y los restaurantes de concepto. Estos modelos responden a una demanda cada vez más exigente en cuanto a la conveniencia, la rapidez y la calidad (INEGI, 2021).

El ámbito de la restauración es un pilar fundamental de la economía de numerosos países, dado que no solo crea puestos de trabajo, sino que también fomenta otras industrias como la elaboración de alimentos, el transporte y la tecnología. Este sector también es un impulsor clave para el turismo, dado que los turistas generalmente priorizan la comida en sus lugares de destino (Bustamante y Campos, 2020).

2.3 **Definición de términos básico**

Componentes del sistema de costos: Incluye el sistema de contabilidad o el sistema de información de una entidad económica o social (Ramírez et al., 2010).

Costos: Es una herramienta fundamental para dirigir los recursos hacia la elaboración de bienes o la entrega de servicios (Altahona, 2009).

Control de costos: Hace referencia a la administración y monitoreo de los costos en una organización o compañía con la meta de incrementar la rentabilidad y minimizar el desembolso superfluo (Chacón, 2007).

Costo fijo: Hace referencia a los gastos que permanecen estables a corto plazo y que una entidad tiene que abonar sin importar su volumen de producción o ventas (Escudero, 2014).

Costos de producción: Hace referencia a los gastos directamente relacionados con la fabricación de bienes o la prestación de servicios (Navas et al., 2021).

EUPS: Métodos de entradas últimas y salidas primeras, que es una técnica de inventario (Trujillo, 2020).

PEPS: Métodos de entradas iniciales, salidas iniciales, que es un método de inventario (Trujillo, 2020).

2.4 Formulación de la Hipótesis

2.4.1. *Hipótesis general*

Existe relación entre el manejo empírico del sistema de costo y la rentabilidad en el sector restaurantes de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

2.4.2. *Hipótesis específicas*

Existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad financiera en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

Existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad económica en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

Existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad sobre ventas en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

2.5 Identificación de variables

Variable 1: Sistemas de costos

El sistema de costos es un componente versátil que se ajusta a las demandas particulares de un sistema de producción específico, con el propósito de alcanzar sus metas. Este sistema funciona tomando en cuenta todas las cifras que emergen en su ambiente, las cuales se añaden y se incluyen en los costos de los productos que una entidad económica genera y proporciona a la comunidad en su entorno socioeconómico (Ramírez et al., 2010).

Variable 2: Rentabilidad

La rentabilidad es un marcador eficaz que muestra la ganancia de la inversión a través de un conjunto de acciones vinculadas a las ventas de la compañía, los activos y recursos aportados por los dueños, con el objetivo de conseguir liquidez en el futuro (Gutiérrez y Tapia, 2016).

2.6 Operacionalización de las variables

Tabla 1. *Operacionalización de la variable sistema de costos*

Variable 1: Sistema de Costos		
DEFINICIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES
CONCEPTUAL El sistema de costos es un componente versátil que se ajusta a las demandas particulares de un sistema de producción específico, para lograr sus metas. Este sistema funciona tomando en cuenta todas las cifras que emergen en su ambiente, las cuales se añaden y se incluyen en los costos de los productos que una entidad económica genera y proporciona a la comunidad en su entorno socioeconómico (Ramírez et al., 2010). OPERACIONAL Para la evaluación del sistema de costos y sus dimensiones Recurso humano, materias primas, costos indirectos e información, los cuales serán medidos mediante cuestionarios Likert de escalamiento, para establecer los resultados acordes a los objetivos establecidos.	D1: Recurso Humano	I1.1. Mano de obra directa I1.2. Mano de obra indirecta
	D2: Materias primas	I2.1. Materia Prima directa I2.2. Materia prima indirecta
	D3: Costos indirectos	I3.1. Recursos tangibles I3.2. Recursos intangibles
	D4: Información	I4.1. Volúmenes de producción I4.2. Costos de los productos elaborados

Tabla 2. *Operacionalización de la variable rentabilidad*

Variable 2: Rentabilidad		
DEFINICION	DIMENSIONES	INDICADORES
CONCEPTUAL La rentabilidad es un indicador efectivo que refleja el beneficio de la inversión, mediante un conjunto de acciones relacionadas con las ventas de la compañía, los activos y recursos aportados por los dueños, con el objetivo de conseguir liquidez en el futuro (Gutiérrez y Tapia, 2016).	D5: Rentabilidad financiera (ROE)	I5.1. Utilidad neta I5.2. Fondos propios
OPERACIONAL Para evaluar la rentabilidad y sus dimensiones, tales como la rentabilidad financiera (ROE), la rentabilidad económica (ROA) y la rentabilidad sobre las ventas (ROS), que se evaluaron a través de encuestas Likert de escalamiento, con el fin de establecer los resultados conforme a los objetivos propuestos.	D6: Rentabilidad económica (ROA) D7: Rentabilidad sobre ventas (ROS)	I6.1. Utilidad bruta I6.2. Activo total I7.1. Venta I7.2. Costo de venta

CAPÍTULO III. METODOLOGÍA Y TECNICAS DE INVESTIGACIÓN

3.1. Tipo de investigación

El estudio se realizó de manera básica, de acuerdo con Hernández y Mendoza (2018), indicando que los estudios básicos se fundamentan completamente en el pensamiento teórico y su objetivo es ampliar, precisar o validar los conocimientos especializados mediante el descubrimiento de revelaciones o ideas significativas. Se eligió el tipo básico para poder ampliar el conocimiento científico y abrir nuevos caminos el cual se pueda investigar.

3.2. Nivel de investigación

Se enmarca en el nivel correlacional. Hernández y Fernández (2014), indica que en este nivel las variables son acompañadas por una muestra predecible para un conjunto o una población. Se optó este nivel porque se buscaba analizar la conexión que existe entre el sistema de costos y la rentabilidad, y así verificar si existe relación entre ellos.

3.3. Métodos de investigación

3.3.1. Método general

Se empleó el método científico, que, según Bunge (1990), es un conjunto de métodos que permiten formular y examinar los problemas científicos, así como se evalúan las hipótesis científicas. Se tomó este método ya que permitió dar solución a la pregunta correspondiente a las hipótesis, las cuales permitieron llegar a conclusiones adecuada ya sea

atreves de la deducción o intuición de los resultados, de tal forma que los hallazgos sean válidos para la comunidad científica.

3.3.2. *Método específico*

Se utilizó el método relacional, en el cual Ríos (2017), indica que este método evalúa la posible relación de dos o más variables, comenzando con la descripción de cada variable por separado. Además, indica que, aunque no establece relaciones de causa y efecto de manera definitiva, puede proporcionar indicios sugerentes de posibles conexiones causales. Lo cual se pudo ver en la investigación, al momento de recolectar los datos mediante la percepción que tiene los dueños o gerentes del sector restaurant acerca de nuestras variables de estudio, lo cual ayudo a ver si existe relación entre ellos o no.

3.4. **Diseño de investigación**

Se empleó un diseño no experimental según Hernández y Mendoza (2018), estos son estudios que se realizan sin intervenir de manera activa en las variables y se limitan a identificar características inusuales en su entorno original para luego estudiarlas. Este enfoque de investigación fue seleccionado ya que no se aplicó un sistema de costos, sino que se llevaron a cabo encuestas a los propietarios o gerentes de restaurantes para comprender su punto de vista respecto a las variables del sistema de costos y rentabilidad. Adicionalmente, este estudio se realizó de manera transversal, una técnica efectiva para demostrar la relación a través dos o más variables durante un periodo específico.

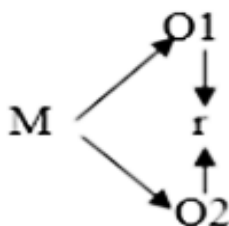
Dónde:

M = Restaurantes

O1=Sistema de costos

O2 = Rentabilidad

r = Relación entre las variables de estudios



3.5. Población y muestra

Como señaló Chávez et al. (2018), la población se describe como el grupo de casos que comparten ciertos rasgos distintivos. Por lo tanto, se incluyeron 183 restaurantes con licencia activa en la municipalidad provincial de Alto Amazonas en la ciudad de Yurimaguas. A estos restaurantes se les aplicaron criterios específicos de inclusión y exclusión.

Criterio de inclusión

Participaron los restaurantes con: dirección existente, con ruc activo en SUNAT, con RUC no repetidos y restaurantes que quisieron participar de las encuestas.

Criterio de exclusión

No participaron los restaurantes con: direcciones no existes, con RUC repetidos, con RUC inactivo en SUNAT y restaurantes que no quisieron participar de las encuestas.

Por lo que la población quedo reducida a 51 restaurantes con licencia activa en la municipalidad provincial de Alto Amazonas de la ciudad de Yurimaguas, las cuales se utilizaran como muestra.

3.6. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.6.1. Técnicas

Se utilizó el procedimiento de la encuesta Razo (2011), que se define como la recolección de información adquirida a través de cuestionarios y sondeos de opinión a gran escala, generalmente de forma anónima, con el objetivo de reconocer los comportamientos y tendencias de los participantes en relación a un evento o fenómeno que se está estudiando. Este método fue elegido para comprender la perspectiva de los dueños o gerentes en relación al sistema de costos y la rentabilidad en el sector de restaurantes de Yurimaguas.

3.6.2. Instrumentos

Se empleó el cuestionario como instrumento, que según Hernández y Fernández (2014), firmó que incluye un conjunto de preguntas vinculadas a una o varias variables que se buscan examinar. Se decidió utilizar este instrumento porque posibilitó la medición de las variables mediante preguntas formuladas sobre la muestra, las cuales se ajustaron al problema propuesto y a sus hipótesis.

Así mismo se puede mencionar que se elaboró instrumentos parcialmente nuevos la cual estuvieron creadas en base a otros instrumentos y en la teoría plasmada anteriormente, los cual fueron validados por experto en la materia. Por lo tanto, se confeccionó un instrumento que contenía para la variable sistema de costos, un cuestionario que contaba con 16 ítems donde las respuestas corresponden a la escala tipo Likert la cual contenía 5 niveles: (5) siempre, (4) casi siempre, (3) a veces, (2) casi nunca, (1) nunca. Así mismo para la variable rentabilidad, se elaboró un cuestionario que contaba con 12 ítems donde las respuestas corresponden a la escala tipo Likert la cual contenía 5 niveles: (5) siempre, (4) casi siempre, (3) a veces, (2) casi nunca, (1) nunca.

3.7. Selección, validación y confiabilidad de los instrumentos de investigación

3.7.1. Validez

Según Hernández et al. (2010), dijo que es el grado en que una técnica se usa para medir eficazmente. Se refiere al hecho de que el resultado final adquirido al hacer uso de la herramienta demuestra que mide lo que sinceramente se supone que debe graduar. Los instrumentos estuvieron validados por tres expertos en la materia, quienes fueron encargados de validar y verificar que los cuestionarios estuvieran contruidos de manera adecuadas y que las preguntas vayan de acuerdo a las variables y relacionado al tema. De los cuales, los expertos emitieron su juicio de que los instrumentos eran muy buenos para ambas encuestas. Tal cual se muestra en los cuadros a continuación, las cuales tienen sustento en el anexo 6.

Tabla 3. *Validez del instrumento de la variable 1*

Variable	Experto o Especialista	Promedio de Validez	Opinión de Experto
Sistema de Costos	Roger Ricardo Rengifo Amasifén	83.4	Muy buena
	Rosa Elena Cueto Orbe	83.5	Muy buena
	Segundo Fabian Chung Diaz	83.6	Muy buena

Tabla 4. *Validez del instrumento de la variable 2*

Variable	Experto o Especialista	Promedio de Validez	Opinión de Experto
Rentabilidad	Roger Ricardo Rengifo Amasifén	82.1	Muy buena
	Rosa Elena Cueto Orbe	84.4	Muy buena
	Segundo Fabian Chung Diaz	81.4	Muy buena

3.7.2. *Confiabilidad*

De acuerdo con Sánchez et al. (2018), la fiabilidad hace referencia a los atributos de estabilidad, consistencia y exactitud de los datos, así como a las tácticas de información e investigación. Por lo que, para determinar la fiabilidad de los instrumentos de las variables 1 y 2, se realizó una muestra piloto con 10 dueños o gerentes de restaurantes en la ciudad de Yurimaguas (expuesto en el anexo 8). Luego, se llevó a cabo una evaluación de la información utilizando el coeficiente Alfa de Cronbach. Los hallazgos, reflejados en las tablas 5 y 6 y corroborados en los anexos 7 y 8, señalan que las herramientas empleadas poseen una excelente validez.

Tabla 5. *Fiabilidad de la variable 1*

Variable	Alfa de Cronbach	N° de Elementos
Sistema de Costos	0.81	16

Tabla 6. *Fiabilidad de la variable 2*

Variable	Alfa de Cronbach	N° de Elementos
Rentabilidad	0.81	12

3.8. Técnica de procesamiento y análisis de los datos

3.8.1. *Procesamiento de datos*

Según Razo (2011), se refiere al método empleado para recopilar, guardar y manejar los datos obtenidos con el objetivo de adquirir datos. Después de aplicar los cuestionarios y recopilar la información, se elaboró un registro en Excel donde se realizó el análisis correspondiente la cual se llevó a cabo una sumatoria en cada dimensión, además de una sumatoria total por cada variable. Luego, se realizó un baremo empleando la información resultante de la suma de ambas variables, así como la sumatoria de las dimensiones 5, 6 y 7, tal como se muestra en el anexo 11. Después, se trasladó la información baremada al software estadístico SPSS V27 para aplicar los procedimientos estadísticos adecuados e identificar si existe relación entre las variables sistema de costos y de rentabilidad.

3.8.2. *Análisis de datos*

Sánchez et al. (2018), señalaron que el procesamiento de información consiste en aplicar técnicas estadísticas para interpretar los datos recopilados. En esta sección del estudio de datos se emplearon dos clases de estadísticas:

Estadística descriptiva. Donde Razo (2011), dijo que el análisis de esta estadística servirá para presentar los resultados en tablas o gráfico. En este punto, con los datos baremados y pasados al SPSS V27 se realizó las tablas cruzadas, lo que nos permitió observar la distribución conjunta de las variables y su vez realizar una interpretación de cada una de las tablas.

Estadística Inferencial. Hernández y Fernández (2014), indican que se utiliza el estudio inferencial de la estadística para comparar las hipótesis. En esta sección se procedió con el análisis estadístico de chi-cuadrado de Pearson, lo que posibilitó evaluar la relación existente entre las dos variables. La prueba de Chi-cuadrado de independencia (también

conocida como Chi-cuadrado de Pearson) es una prueba no paramétrica que se emplea para analizar relaciones entre variables categóricas u ordinales. No requiere asumir normalidad ni homocedasticidad de los datos, y es recomendada cuando se trabaja con frecuencias en tablas de contingencia (McHugh, 2013). Por su parte Vásquez (2021), señala que se utiliza la chi - cuadrado para evidenciar la presencia de asociación entre variables categóricas, ya sean nominales u ordinales. Si dos variables están relacionadas implicaría que una parte de la variabilidad de una variable puede ser justificada por otra. Sin embargo, si bien la prueba revela que existe una relación, no especifica el tipo de relación. Para entender los resultados del chi cuadrado, es imprescindible identificar la intensidad y la dirección de la relación. La intensidad puede ir de débil a muy fuerte. Mientras que la dirección de la relación puede ser directa o inversa, Por lo cual es importante resaltar que este tipo de estudio solo puede realizarse cuando se manejan variables ordinales. Cabe resalta que en la presente investigación no fue necesaria aplicar prueba de normalidad, debido a que las variables estudiadas fueron medidas mediante un cuestionario con escala Likert y al tratarse de datos categóricos y ordinales se emplearon métodos estadísticos no paramétricos, en específico la prueba de chi cuadro de Pearson, la cual no requirió el supuesto de distribución normal.

3.9. Orientación ética filosófica y epistemológica

Este estudio tomó en cuenta los Art. 86 y 87 del capítulo VII del Reglamento General de Investigación que publicó la Universidad Nacional Autónoma de Alto Amazonas (2021), los cuales mencionaron:

Artículo 86°. La UNAAA estableció el código ético para la investigación en ciencia, tecnología y humanística la cual dicta las reglas de las prácticas adecuadas en el proceso de generación del saber científico. Establece la responsabilidad de la actividad científica y norma el comportamiento moral del proceso completo de investigación en ciencia, humanística y tecnología que llevan a cabo los profesores,

unidades e institutos de investigación, conforme al reglamento aprobado. Anexo 87°.

El propósito del código de ética es fomentar que los estudios científicos, humanísticos y tecnológicos se realicen con los requisitos más altos de rigor, honestidad, responsabilidad del investigador y de los participantes en el proceso (p.28).

En lo que en palabras más resumidas dichos artículos hablaban del Código de Ética y el comportamiento ético que debe tener el investigador. Por ende, la autoría de los autores que fueron citados y referenciados en el presente trabajo de investigación fueron respetados, al igual que el consentimiento informado de los encuestados.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Presentación, análisis

4.2.1. Estadística descriptiva

Tabla 7. *Sistema de costos y la rentabilidad en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas.*

			Rentabilidad			Total
			BAJO	MEDIO	ALTO	
Sistema de Costos	BAJO	Recuento	2	2	0	4
		% del total	3.9%	3.9%	0.0%	7.8%
	MEDIO	Recuento	0	12	10	22
		% del total	0.0%	23.5%	19.6%	43.1%
	ALTO	Recuento	0	3	22	25
		% del total	0.0%	5.9%	43.1%	49.0%
Total		Recuento	4	17	32	51
		% del total	7,8%	33.3%	62.7%	100.0%

a. Corrección de significación de Lilliefors

Interpretación

De acuerdo con los hallazgos descriptivos expuestos en la tabla 7 con relación al objetivo general, se evidencia que el 43.1% de los restaurantes encuestados en la ciudad de Yurimaguas evaluaron tanto la variable del sistema de costos como a la de rentabilidad en un nivel alto. Esto señala que los propietarios o gerentes de estos establecimientos ven el sistema de costos como un elemento esencial para lograr una rentabilidad sólida y estable.

Por otro lado, el 23.5% de los participantes en la encuesta valoraron tanto la variable de sistema de costos como a la de rentabilidad en un nivel intermedio. Este hallazgo indica que, de acuerdo con la visión de los propietarios o gerentes de estos restaurantes en Yurimaguas, el sistema de costos no es tan esencial para alcanzar una rentabilidad sólida y estable.

Además, se identificó que el 3.9% de los restaurantes evaluaron tanto a la variable de sistema de costos como la de rentabilidad en un nivel bajo. Esto indica que, para algunos dueños o gerentes, el sistema de costos no es considerado en absoluto como un factor importante para alcanzar una rentabilidad sólida y estable en el restaurante.

Tabla 8. *Sistema de costos y la rentabilidad financiera en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas.*

			Rentabilidad Financiera			Total
			BAJO	MEDIO	ALTO	
Sistema de Costos	BAJO	Recuento	2	0	0	2
		% del total	3,9%	0,0%	0,0%	3,9%
	MEDIO	Recuento	3	7	7	17
		% del total	5,9%	13,7%	13,7%	33,3%
	ALTO	Recuento	0	15	17	32
		% del total	0,0%	29,4%	33,3%	62,7%
Total		Recuento	5	22	24	51
		% del total	9,8%	43,1%	47,1%	100,0%

a. Corrección de significación de Lilliefors

Interpretación

De acuerdo con los hallazgos descriptivos expuestos en la tabla 8 con relación al objetivo específico 1, se notó que el 33.3% de los restaurantes encuestados en la ciudad de Yurimaguas asignaron un valor elevado tanto a la variable sistema de costos como a la dimensión de rentabilidad financiera. Esto indica que, desde la perspectiva de los dueños o gerentes de estos restaurantes, el sistema de costos se ve como un elemento crucial para alcanzar una rentabilidad financiera sólida y estable.

Por otro lado, el 13.7% de los restaurantes calificaron tanto la variable de sistema de costos como a la dimensión de rentabilidad financiera en un nivel medio. Esto significa que, desde la perspectiva de los dueños o gerentes de los restaurantes en Yurimaguas, el sistema de costos no resulta tan crucial para alcanzar una rentabilidad financiera sólida y estable.

Además, se observó que el 3.9% de los restaurantes evaluaron tanto la variable de sistema de costos como a la dimensión de rentabilidad financiera en un nivel bajo. Esto indica que, para algunos dueños o gerentes, el sistema de costos no se considera en absoluto un factor relevante para lograr una rentabilidad financiera sólida y estable.

Tabla 9. *Sistema de costos y la rentabilidad económica en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas*

			Rentabilidad económica			Total
			BAJO	MEDIO	ALTO	
Sistema de Costos	BAJO	Recuento	2	0	0	2
		% del total	3,9%	0,0%	0,0%	3,9%
	MEDIO	Recuento	3	9	5	17
		% del total	5,9%	17,6%	9,8%	33,3%
	ALTO	Recuento	1	4	27	32
		% del total	2,0%	7,8%	52,9%	62,7%
Total		Recuento	6	13	32	51
		% del total	11,8%	25,5%	62,7%	100,0%

a. Corrección de significación de Lilliefors

Interpretación

De acuerdo con los hallazgos descriptivos expuestos en la tabla 9 con relación al objetivo específico 2, se encontró que el 52,9% de los restaurantes encuestados en la ciudad de Yurimaguas le han dado un alto valor tanto a la variable de sistema de costos como a la dimensión de rentabilidad económica. Esto indica que, desde la perspectiva de los dueños o gerentes de estos establecimientos el sistema de costos es altamente valorado para lograr una rentabilidad económica sólida y estable.

Por otro lado, el 17.6% de los restaurantes calificaron tanto a la variable de sistema de costos como a la dimensión de rentabilidad económica en un nivel medio. Esto señala que, conforme a la perspectiva de los dueños o gerentes de los restaurantes en Yurimaguas, el sistema de costos no se considera esencial para lograr una rentabilidad económica estable y buena.

Además, se observó que el 3.9% de los restaurantes calificaron tanto la variable de sistema de costos como a la dimensión de rentabilidad económica en un nivel bajo. Esto indica que, para ciertos propietarios o gerentes, el sistema de costos no se ve en absoluto como un elemento significativo para alcanzar una rentabilidad económica estable y eficaz.

Tabla 10. *Sistema de costos y la rentabilidad sobre ventas en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas*

			Rentabilidad sobre ventas			Total
			BAJO	MEDIO	ALTO	
Sistema de Costos	BAJO	Recuento	1	1	0	2
		% del total	2,0%	2,0%	0,0%	3,9%
	MEDIO	Recuento	4	9	4	17
		% del total	7,8%	17,6%	7,8%	33,3%
	ALTO	Recuento	0	7	25	32
		% del total	0,0%	13,7%	49,0%	62,7%
	Total	Recuento	5	17	29	51
		% del total	9,8%	33,3%	56,9%	100,0%

a. Corrección de significación de Lilliefors

Interpretación

De acuerdo con los hallazgos descriptivos expuestos en la tabla 10 con relación al objetivo específico 3, se descubrió que el 49.0% de los restaurantes encuestados en Yurimaguas consideraron tanto la variable del sistema de costos como la dimensión de rentabilidad en sobre ventas en un nivel alto. Este descubrimiento sugiere que, desde la

perspectiva de los dueños o gerentes de estos establecimientos el sistema de costos es altamente valorado para alcanzar una rentabilidad sobre ventas estable y eficiente.

Por el contrario, el 17.6% de los restaurantes calificaron tanto a la variable de sistema de costos como a la dimensión de rentabilidad sobre ventas en un nivel medio. Esto indica que, de acuerdo con la visión de los propietarios o gerentes de restaurantes en Yurimaguas, el sistema de costos no es considerado esencial para alcanzar una rentabilidad sobre ventas estable y eficaz.

Además, se notó que el 2.0% de los restaurantes calificaron tanto a la variable de sistema de costos como a la dimensión de rentabilidad sobre ventas en un nivel bajo. Esto implica que, para ciertos propietarios o gerentes, el sistema de costos no se ve en absoluto como un elemento significativo para alcanzar una rentabilidad sobre ventas estable y eficaz.

4.2.1. *Estadística Inferencial*

Prueba de Hipótesis General.

H₀: No existe relación entre el manejo empírico del sistema de costo y la rentabilidad en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

H₁: Existe relación entre el manejo empírico del sistema de costo y la rentabilidad en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

Tabla 11. *Relación entre el sistema de costo y la rentabilidad en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023*

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	36,316 ^a	4	,000
Razón de verosimilitud	25,929	4	,000
Asociación lineal por lineal	20,379	1	,000
N de casos válidos	51		

a. 5 casillas (55,6%) anticipaban un conteo inferior a 5. El conteo mínimo previsto es,16.

Interpretación:

Conforme a los datos que han sido expuestos en la Tabla 11, la prueba de chi-cuadrado de Pearson arrojó un valor de 36,316 y un p-valor de 0.000, al ser el p-valor menor que el nivel de significancia establecido ($p < 0.05$), llevó a la aceptación de la hipótesis alternativa (H_1) y al rechazo de la hipótesis nula (H_0), confirmando que existe relación entre el manejo empírico del sistema de costo y la rentabilidad en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

Prueba de Hipótesis Específica 1.

H_0 : No existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad financiera en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

H_1 : Existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad financiera entre el manejo empírico del sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

Tabla 12. *Relación entre el sistema de costos y la rentabilidad financiera en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.*

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	23,098 ^a	4	,000
Razón de verosimilitud	16,911	4	,002
Asociación lineal por lineal	8,537	1	,003
N de casos válidos	51		

a. 5 casillas (55,6%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,20.

Interpretación:

Según los descubrimientos expuestos en la tabla 12, la prueba de chi-cuadrado de Pearson arrojó un valor de 23,098 y un p-valor de 0.000, al ser el p-valor menor que el nivel de significancia establecido ($p < 0.05$), llevo a la aceptación de la hipótesis alternativa (H_1) y al desestimó la hipótesis nula (H_0), confirmando que existe relación entre el manejo empírico

del sistema de costos y la rentabilidad financiera entre el manejo empírico del sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

Prueba de Hipótesis Específica 2.

H₀: No existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad económica en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

H₁: Existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad económica en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

Tabla 13. *Relación entre el sistema de costos y la rentabilidad económica en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.*

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	30,071 ^a	4	,000
Razón de verosimilitud	24,215	4	,000
Asociación lineal por lineal	19,948	1	,000
N de casos válidos	51		

a. 6 casillas (66,7%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,24.

Interpretación:

Conforme a los resultados expuestos en la Tabla 13, la prueba de chi-cuadrado de Pearson arrojó un valor de 30.071 y un p-valor de 0.000, al ser el p-valor menor que el nivel de significancia establecido ($p < 0.05$), se cumple la hipótesis alternativa (H₁) y se descarta la hipótesis nula (H₀), corroborando así que existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad económica en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

Prueba de Hipótesis específica 3.

H₀: No existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad sobre ventas en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

H₁: Existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad sobre ventas en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

Tabla 14. *Relación entre el sistema de costos y la rentabilidad sobre ventas en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.*

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	20,091 ^a	4	,000
Razón de verosimilitud	22,328	4	,000
Asociación lineal por lineal	19,013	1	,000
N de casos válidos	51		

a. 5 casillas (55,6%) anticipaban un conteo inferior a 5. El conteo mínimo previsto es,20.

Interpretación:

De acuerdo con los resultados expuestos en la Tabla 14, la prueba de chi-cuadrado de Pearson arrojó un valor de 20.091 y un p-valor de 0.000, al ser el p-valor menor que el nivel de significancia establecido ($p < 0.05$), se aceptó la hipótesis alternativa (H_1) y se desestimó la hipótesis nula (H_0), validando que existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad sobre ventas en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.

4.2. Discusión de resultados

En el objetivo general, se determinó que existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023. Esta relación se respalda en el valor de la prueba Chi-cuadrado de Pearson la cual arrojó un valor de 36.316 y un p-valor de 0.000. Estos hallazgos sugieren que mejorar la eficiencia del sistema de costos se traduce en un aumento positivo en la rentabilidad, ya que un sistema bien gestionado permite un mejor control de los costos, lo cual puede resultar en la entrega de servicios de mayor calidad y, por ende, en una rentabilidad más alta. Además, se observó que el 43.1% de los restaurantes valoraron ambas variables en un nivel alto, lo cual indica que los

dueños o gerentes consideran el sistema de costos fundamental para obtener una rentabilidad sólida y estable. Este hallazgo es consistentemente respaldado por investigaciones previas, particularmente, el estudio de Díaz y Vallejos (2022), realizado en el Restaurant “Don Cuy” en Huaraz, Perú, encontró que la carencia de un sistema de costos preciso dificultaba la determinación de los costos de producción, los precios de venta, los márgenes de ganancia y, crucialmente, la rentabilidad del negocio. Sus conclusiones señalaron que la creación de un sistema de costeo por órdenes aumentó considerablemente la rentabilidad de la empresa. Esta observación coincide directamente con nuestros resultados estadísticos, al confirmar una relación significativa entre el manejo de costos y la rentabilidad, evidenciando que la falta o deficiencia en dicho manejo afecta negativamente, mientras que su adecuada implementación, contribuye positivamente. Además, los hallazgos coinciden con lo afirmado por Munzón et al. (2020), quienes en su estudio en Ecuador resaltaron que la escasez de datos contables dificultaba la toma de decisiones acertadas y conducía al fracaso de las microempresas, incluidas las del sector de alimentos y bebidas, lo que subraya la necesidad de una gestión de costos para la rentabilidad general. De manera similar Alcalde (2020), al analizar empresas ganaderas en Cajamarca, Perú, encontró que el uso deficiente de métodos de costos históricos distorsionaba la información necesaria para decidir, impactando negativamente la calidad de la gestión.

Respecto al objetivo específico 1, se determinó que existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad financiera en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023. Esta relación se respaldada en resultados de la prueba Chi-cuadrado de Pearson la cual arrojo un valor de 23.098 y un p-valor de 0.000. Estos resultados sugieren que el sistema de costos está vinculado con la rentabilidad financiera de los restaurantes. Mejorar la eficiencia del sistema de costos conlleva a un aumento positivo en la rentabilidad financiera, dado que un sistema eficaz proporciona un mejor control sobre los

costos, lo que permite ofrecer servicios de mayor calidad y, como consecuencia, alcanzar una mayor rentabilidad financiera. Además, el 33.3% de los encuestados valoraron tanto a la variable sistema de costos como a la dimensión rentabilidad financiera en un nivel alto. Esto revela que un manejo eficiente de los costos favorece la sostenibilidad financiera de los negocios. Estos hallazgos se alinean con la perspectiva de Escobar et al. (2023), quienes, en su investigación en Perú sobre el control interno y la rentabilidad, concluyeron que un mejor control interno (que abarca la gestión de costos) aumenta la rentabilidad de las empresas, observando una mejora en los índices de ROA, ROE y ROCE. Además, los resultados también se alinean con Diaz (2021), ya que, en su estudio sobre restaurantes europeos, aunque no profundizó en el sistema de costos, pero se, encontró una rentabilidad financiera promedio del 19.01% y un elevado apalancamiento, lo que sugiere que la optimización de costos es clave para el desempeño financiero, independientemente del contexto geográfico. Asimismo, se relaciona con Diaz y Vallejos (2022) en Huaraz, Perú, que destaca la importación de regular y disminuir los gastos operativos para garantizar la sostenibilidad financiera y el crecimiento económico en la industria gastronómica.

Respecto al objetivo específico 2, se determinó que existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad económica en el sector de restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023. Esta relación se respaldada en resultados de la prueba Chi-cuadrado de Pearson la cual arrojó un valor de 30.071 y un p-valor de 0.000. Los resultados muestran que la eficacia del sistema de costos está vinculada con la rentabilidad económica de los restaurantes. Mejorar el sistema de costos conduce a un aumento positivo en la rentabilidad económica, ya que un sistema eficiente proporciona un mejor control sobre los costos, permitiendo ofrecer servicios de mayor calidad y, como resultado, lograr una mayor rentabilidad económica. Además, se observó que el 52.9% de los encuestados valoraron en un nivel alto tanto al sistema de costos como la rentabilidad económica. Lo que evidenció que

una gestión adecuada de los costos favorece la eficiencia y optimización de los recursos, generando beneficios económicos sostenibles. Este resultado es congruente con la investigación de Illingworth (2021), quien, al estudiar el sector camaronero de Ecuador, encontró una correlación entre los sistemas de costos de producción y la rentabilidad, a pesar de metodologías de atribución de costos insuficientes. Sus hallazgos de que el comportamiento de una variable influye en la otra repercutiendo en la rentabilidad de la industria productora, se alinea con nuestro resultado. De igual forma Veintemilla (2021), también en Ecuador, al establecer un modelo guía de costeo para productores de cacao, mostró cómo un seguimiento preciso de los gastos ayuda a cumplir objetivos de beneficios, reforzando la idea de que la gestión de costos, independientemente de su formalidad, es fundamental para la rentabilidad económica. El resultado de Herrera et al. (2023), es congruente con la relevancia de la gestión de costos para la eficiencia operativa. aunque en el sector agrario, expusieron la utilidad de identificar los factores de costo en cada etapa de producción para conseguir beneficios, lo que subraya la importancia transversal del control de costos para la rentabilidad económica.

Respecto al objetivo específico 3, se determinó que existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad sobre ventas en el sector de restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023. Esta relación se respaldada en resultados de la prueba Chi-cuadrado de Pearson la cual arrojo un valor de 20.091 y p-valor de 0.000. Los resultados muestran que el sistema de costos está asociado con la rentabilidad sobre ventas de los restaurantes. Mejorar el sistema de costos resulta en un incremento positivo en la rentabilidad sobre ventas, dado que un sistema eficiente proporciona un mejor control sobre los costos, permitiendo ofrecer servicios de mayor calidad y como consecuencia, alcanzar una mayor rentabilidad sobre ventas. Además, el 49.0% de los encuestados calificaron tanto a la variable sistema de costos como a la dimensión rentabilidad sobre venta en un nivel alto, lo que

sugiere que quienes controlan sus costos con mayor eficacia obtienen un mejor rendimiento en relación con sus ventas. Estos hallazgos resuenan con Suclupe (2022), quien propuso estrategias de gestión administrativa para incrementar la rentabilidad en un restaurante en Talara, evidenciando que, a pesar de los aumentos de gastos, la rentabilidad neta (asociada a la rentabilidad sobre ventas) puede mejorarse con una gestión adecuada. Los resultados de Díaz y Vallejos (2022), se alinean con la importancia del control de costos con el fin de determinar precios y la optimización de márgenes, elementos clave de la rentabilidad sobre ventas, en su estudio sobre el restaurante "Don Cuy" en Huaraz, Perú, donde concluyeron que la falta de un sistema de costos dificultaba la determinación de precios de venta y los márgenes de ganancia. Asimismo, Lagunes et al. (2020), en el contexto agrícola, ilustraron cómo la gestión de costos (subsídios a fertilizantes, precios de insumos) impactó positivamente en los márgenes de beneficio, un principio aplicable a la rentabilidad sobre ventas en restaurantes.

CONCLUSIONES

Se determinó la relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023, respaldada por un p-valor 0.000 y un valor de Chi-cuadrado de Pearson de 36.316, de modo que permite aceptar la hipótesis alternativa. En este contexto, se puede decir que el 43.1% de los restaurantes que han sido encuestados en Yurimaguas calificaron tanto el sistema de costos como la rentabilidad en un nivel alto, comprendiendo que, un sistema de costos es fundamental para la rentabilidad de los restaurantes. Además, se puede añadir que un sistema de costos capaz de gestionar correctamente tanto los gastos como las ganancias permite a los restaurantes experimentar un crecimiento mucho más considerable en términos de rentabilidad.

Se determinó la relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad financiera en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023, respaldada por un p-valor 0.000 y un valor de Chi-cuadrado de Pearson de 23.098, lo cual permite aceptar la hipótesis alternativa. En este contexto, se puede decir que el 33.3% de los restaurantes encuestado en la ciudad de Yurimaguas considerando tanto la variable del sistema de costos como la dimensión de rentabilidad financiera en un nivel alto, esto revela que, implementar un sistema de costos es clave para la rentabilidad financiera. Además, se puede sostener que un sistema de costos eficaz, enfocado en la correcta administración de gastos y beneficios, facilita a los restaurantes el aumento del crecimiento en proceso de la rentabilidad financiera.

Se determinó la relación que relaciona el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad económica en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023, respaldada por un p-valor 0.000 y un valor de Chi-cuadrado de Pearson de 30.071, que equivale a aceptar la hipótesis alternativa. En este contexto, se puede decir que el 52,9% de los restaurantes encuestado en la ciudad de Yurimaguas valoran tanto la variable del sistema de costos como

la dimensión de la rentabilidad económica en un nivel alto, lo que permite concluir que, contar con sistema de costos permite incrementar la rentabilidad económica. Además, se puede afirmar que un sistema de costos que opere correctamente permito a los restaurantes disfrutar de un incremento en la rentabilidad económica.

Se determinó la relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad sobre ventas en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023, respaldada por un p-valor de 0.000 y un valor de Chi-cuadrado de Pearson de 20.091, lo que permite la aceptación de la hipótesis alternativa. Por lo tanto, es evidente que el 49.0% de los restaurantes encuestado en la ciudad de Yurimaguas señalaron con un nivel alto tanto a la variable del sistema de costos como en la dimensión de rentabilidad sobre ventas, lo que indica que, contar con un sistema de costos beneficia a la rentabilidad sobre venta. Por otra parte, también se puede sintetizar que un sistema de costos que permita un equilibrio correcto entre los gastos y las ganancias por parte de los restaurantes les permita en el tiempo obtener un crecimiento más significativo de las ventas en cuanto a rentabilidad sobre ventas.

RECOMENDACIONES

Al sector restaurantes, se le recomienda aplicar sistemas de costos que sean muy eficientes y actualizados, donde se apliquen tecnologías de uso innovador, con instrumentos específicos. De este modo hacemos posible optimizar el equilibrio entre gastos y entradas, lo que aporta a una mejora concreta en la rentabilidad de los restaurantes.

Al sector restaurantes, se recomienda hacer un análisis periódico de la estructura de costos y de las oportunidades de reducir gastos superfluos, así como buscar diversificación de ingresos y expansión de servicios que puedan optimizar la rentabilidad financiera de los restaurantes a largo plazo.

Al sector restaurantes, se recomienda participar en la optimización constante de la gestión interna para potenciar la eficiencia operativa de la empresa. Así como la formación del personal ante la correcta gestión de los recursos y la ocupación de prácticas sostenibles para poder incidir en esta mejora continua; por tanto, cabe la pena explorar la inclusión de nuevas ofertas o servicios que generen valor añadido y que contribuyan a mejorar el crecimiento de la rentabilidad económica.

Al sector restaurantes, se recomienda realizar un análisis exhaustivo del comportamiento del consumidor para comprender sus preferencias y necesidades e implementar estrategias de fijación de precios dinámicas basadas en la evaluación minuciosa de los costos de los platillos y la demanda del mercado, la cual puede aumentar paulatinamente la rentabilidad sobre ventas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alcalde, J. (2020). Sistema de costos y gestión en las empresas de explotación extensiva de ganado vacuno de carne, provincia de Cajamarca, Perú. *Revista CIENCIA Y TECNOLOGÍA*, 16(3), Article 3.
- Altahona Quijano, T. de J. (2009). *Contabilidad de Costos*.
<https://www.bibliotecaenlinea.universidaddorados.edu.mx/contaduriapublica/Contabilidad%20de%20Costos%20I/67928792-contabilidad-costos.pdf>
- Aphan Rodríguez, H. F. (2022). *Aplicación de la ISO 22000 para garantizar la inocuidad alimentaria y mejorar la rentabilidad del restaurante El Paisano Cataquense E.I.R.L. - Catacaos* [Universidad Nacional de Piura].
<http://repositorio.unp.edu.pe/handle/20.500.12676/3632>
- Barten, M. (2024, enero 6). *Industria de restaurantes: Descripción general, tipos, ejemplos y más*. Revfine.com. <https://www.revfine.com/es/restaurante-industria/>
- Bazán, Y. J. C., Aguedita, T. S. R., & Barrantes, C. E. U. (2019). Costos de producción y rentabilidad de la empresa RUTSBEL dedicada a la Fabricación de Calzado, El Porvenir 2016. *YACHAQ*, 1(2), Article 2. <https://doi.org/10.46363/yachaq.v1i2.69>
- Blazquez, M., & Mondino, A. (2012). Recursos organizacionales: Concepto, clasificación e indicadores. *Técnica administrativa*, 11(49), 3.
- Bunge, M. (1990). *La ciencia. Su método y su filosofía*. 37.
- Bustamante Ubilla, M. A., & Campos Troncoso, R. (2020). Caracterización de la industria de restaurantes en la región de O'Higgins de Chile. *Revista Empresarial*, 14(2), 39-46.
- Chacón, G. (2007). La Contabilidad de Costos, los Sistemas de Control de Gestión y la Rentabilidad Empresarial. *Actualidad Contable Faces*, 10(15), 29-45.

Chávez Epiquén, A., Chenet Zuta, M. E., Huaranga Rivera, H. V., & Patiño Rivera, A. R.

(2018). *El Proyecto de Tesis*. Soluciones Graficas SAC.

<https://isbn.cloud/9786124760181/el-proyecto-de-tesis/>

De Anda Hernández, L. A. (2007). *Contabilidad de Costos*.

<https://noxservices.files.wordpress.com/2015/09/clase-6-libro-contabilidad-de-costos.pdf>

Díaz Huaman, C. Y., & Vallejos Tafur, J. B. (2022a). Propuesta de sistema de costeo por

órdenes para determinar los costos de producción en el Restaurant “Don Cuy”, Huaraz

– 2021. *Sapienza: International Journal of Interdisciplinary Studies*, 3(1), Article 1.

<https://doi.org/10.51798/sijis.v3i1.201>

Díaz Huaman, C. Y., & Vallejos Tafur, J. B. (2022b). Propuesta de sistema de costeo por

órdenes para determinar los costos de producción en el Restaurant “Don Cuy”, Huaraz

– 2021. *Sapienza: International Journal of Interdisciplinary Studies*, 3(1), 312-335.

<https://doi.org/10.51798/sijis.v3i1.201>

Díaz Puche, M. (2021). *Análisis de la Rentabilidad de los Restaurantes Europeos: Factores*

Determinantes y Variables de Predicción [UMA Editorial].

<https://riuma.uma.es/xmlui/handle/10630/23191>

Escobar Zurita, H. W., Surichaqui Carhuallanqui, L. M., & Calvanapón Alva, F. A. (2023).

Control interno en la rentabilidad de una empresa de servicios generales—Perú.

Visión de futuro, 27(1), 160-181.

<https://doi.org/10.36995/j.visiondefuturo.2023.27.01.005.es>

Escudero Ospina, J. M. (2014). *Los costos fijos: Una mirada desde la estrategia al eterno*

paradigma del volumen. [https://repository.eia.edu.co/entities/publication/35a896a1-](https://repository.eia.edu.co/entities/publication/35a896a1-0433-4e34-8cbd-d1830019f7b3)

[0433-4e34-8cbd-d1830019f7b3](https://repository.eia.edu.co/entities/publication/35a896a1-0433-4e34-8cbd-d1830019f7b3)

- Figueroa, M. E. P. (2019). La importancia de implementar un Sistema de Gestión de Costos en las pymes del Perú para lograr un adecuado desarrollo. *Revista Lidera*, 14, 44-47.
- Galeano, G. E., & Rodríguez Vásquez, A. M. (2016). *Sistema de acumulación de costos por ordenes específicas*. <https://repositorio.unan.edu.ni/3135/>
- García Colín, J. (2008). *Contabilidad de costos* (Tercera edición). <http://fullseguridad.net/wp-content/uploads/2016/11/Contabilidad-de-costos-3ra-Edici%C3%B3n-Juan-Garc%C3%ADa-Col%C3%ADn.pdf>
- García Colín, J. (2014). *Contabilidad de costos* (4a ed). McGraw-Hill Interamericana. <https://www.studocu.com/es-mx/document/universidad-autonoma-de-nuevo-leon/contabilidad-de-costos/contabilidad-de-costos-garcia-colin-4a-ed/17350683>
- Gavelán Izaguirre, J. J. (2014). Sistema de costos en MYPES industriales y de servicios en condiciones de desorganización. *Quipukamayoc*, 22(41), 121. <https://doi.org/10.15381/quipu.v22i41.10077>
- Gaytán Cortés, J. (2020). El plan de negocios y la rentabilidad. *Mercados y negocios*, 21(42), 143-156. <https://doi.org/10.32870/myn.v1i42>
- Guerra, J. L. (2009). *El sector de la restauración en España*. https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_dyc/dyc_2009_103_32_39.pdf
- Gutiérrez, J., & Tapia, J. (2016). Liquidez y rentabilidad. *Revista de Investigación Valor Contable*, 3Gutiérrez(1), 9-32.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. del P. (2010). *Metodología de la investigación* (Quinta edición). <https://www.icmujeres.gob.mx/wp-content/uploads/2020/05/Sampieri.Met.Inv.pdf>

- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (Sexta edición). McGraw-Hill Education.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=775008>
- Hernández Sampieri, R., & Mendoza Torres, C. P. (2018). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta* (First edition). McGraw-Hill Education.
- Herrera-Sánchez, M. J., Navarrete-Zambrano, C. M., Núñez-Liberio, R. V., & López-Pérez, P. J. (2023). Elementos de un sistema de costeo para la producción de Sacha Inchi. *Journal of Economic and Social Science Research*, 3(1), Article 1.
<https://doi.org/10.55813/gaea/jessr/v3/n1/58>
- Illingworth Potes, J. R. (2021). *Sistemas de costos de producción por procesos en el sector camaronero y su incidencia en la rentabilidad* [masterThesis, Guayaquil: ULVR, 2021.]. <http://repositorio.ulvr.edu.ec/handle/44000/4795>
- Instituto Nacional de Estadística e Informática [INEI]. (2023). *Encuesta Mensual de Servicios* (Tecnico No. 03; p. 14). Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI).
<https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/03-informe-tecnico-enc-mensual-de-serv-ene-2023.pdf>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI]. (2019). *La industria restaurantera en México. Censos Económicos 2019*.
https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/702825199357.pdf
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2021). *Colección de estudios sectoriales y regionales. Conociendo la Industria Restaurantera. 2021*.
https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/889463903369.pdf

Janampa, J. A. G., & Tapia, J. (2016). Liquidez y rentabilidad. Una revisión conceptual y sus dimensiones. *Revista de Investigación Valor Contable*, 3(1), Article 1.

<https://doi.org/10.17162/rivc.v3i1.1229>

Juárez Tárraga, A. (2011). Uso de indicadores financieros para evaluar el impacto de las Prácticas de Alta Implicación. *WPOM*, 2(2), 32-43.

Lagunes Fortiz, E. R., Lagunes Fortiz, E., Gómez Gómez, A. A., Leos Rodríguez, J. A., & Omaña Silvestre, J. M. (2020). Competitividad y rentabilidad de la producción de frutillas en Jalisco. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 11(8), 1815-1826.

<https://doi.org/10.29312/remexca.v11i8.2595>

McHugh, M. L. (2013). The Chi-square test of independence. *Biochemia Medica*, 23(2), 143-149. <https://doi.org/10.11613/BM.2013.018>

Medina, E. A. R., & Sánchez, J. A. G. (2014). RECURSOS TANGIBLES E INTANGIBLES PARA LA COMPETITIVIDAD DE PyMES: ESTUDIO DE CASO DE EMPRESAS INDUSTRIALES DEL SECTOR GRÁFICO DEL GRAN ASUNCIÓN. *Reportes Científicos de la FACEN*, 5(2), Article 2.

Ministerio de economía y finanzas [MEF]. (2023). *Informe de Actualización de Proyecciones Macroeconómicas 2023-2026* (p. 129).

https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol_econ/marco_macro/IAPM_2023_2026.pdf

Molina, R. S. (2018). *CONTABILIDAD DE COSTOS*.

[https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56744482/CONTABILIDAD_DE_COSTOS_m](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56744482/CONTABILIDAD_DE_COSTOS_modulo-libre.pdf?1528336400=&response-content-)

[odulo-libre.pdf?1528336400=&response-content-](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56744482/CONTABILIDAD_DE_COSTOS_modulo-libre.pdf?1528336400=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DInstituto_Profesional_Diego_Portales.pdf&Expires=1695331817&Signature=U9OqFfd3-)

[disposition=inline%3B+filename%3DInstituto_Profesional_Diego_Portales.pdf&Expi](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56744482/CONTABILIDAD_DE_COSTOS_modulo-libre.pdf?1528336400=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DInstituto_Profesional_Diego_Portales.pdf&Expires=1695331817&Signature=U9OqFfd3-)

mr-qd51WTereGDT5qM1ZS3ANN2cuN-
 t6e8Q1dTJJ3veiWNeT8Rr8A4vzgmD2CJiW55HGnsl78urKznmyfZSiCO9FCwGFvh
 VHjt74IWxf7jpaWdWf69BLbOcc8Ut6lA6PlkhvLeXZjO-
 Z4TLfTroYwXdxyYG1cEudcuBNgbUv93nsmTE9HyeficKMIaUG0tsvquYUNbxNl2
 eiXTDuEBPj-USTm~RDshbSjiqoggAGu5no6jp9OnkyL6bt4XjGaoCiWZsUbRH-E-
 g__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA

Montoya, L. A., Arias, L. M. P. D., & Henao, S. A. F. (2010). La Distribucion de Costos Indirectos de Fabricacion, Factor Clave al Costear Productos. *Scientia Et Technica*, XVI(45), 79-84.

Munzón-Romero, A. A., Cuadrado-Sánchez, G. P., & Ormaza-Andrade, J. E. (2020). Determinación de costos en la industria de alimentos y bebidas para la toma de decisiones. *Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía*, 5(4), 503.
<https://doi.org/10.35381/r.k.v5i4.969>

Navas Espín, G. R., Peña Suárez, D., Silva Álvarez, N. D., Mayorga Díaz, M. P., Navas Espín, G. R., Peña Suárez, D., Silva Álvarez, N. D., & Mayorga Díaz, M. P. (2021). Costos de producción y la determinación de precios del chocolate de la asociación “Las Delicias del Triunfo”. *Dilemas contemporáneos: educación, política y valores*, 9(SPE1). <https://doi.org/10.46377/dilemas.v9i.3027>

Palella Stracuzzi, S., & Martins Pestana, F. (2012). *Metodología de la investigación cuantitativa*. <https://metodologiaecs.files.wordpress.com/2015/09/metodologc3ada-de-la-investigacic3b3n-cuantitativa-3ra-ed-2012-santa-palella-stracuzzi-feliberto-martins-pestana.pdf>

Ramirez Molinares, C. V., Garcia Barbosa, M., & Pantoja Algarin, C. R. (2010). *Fundamentos y técnicas de costos*. Universidad Libre, Sede Rodríguez.

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

Razo, C. M. (2011). *Cómo elaborar y asesorar una investigación de Tesis* (Segunda edición). PEARSON EDUCACIÓN.

<https://drive.google.com/file/d/0B7sxs1YfEpNfVkJmZERuRzAtaW8/view?resourcekey=0-zZlyPNyTXylgB2hHl-w5dw>

Reveles Lopez, R. (2018). *Cómo entender los costos elementales sin ser contador* (1.^a ed.). Institucion mexicano de Contadores Publico.

https://books.google.com.pe/books/about/C%C3%B3mo_entender_los_costos_elementales_si.html?id=aD2dDwAAQBAJ&redir_esc=y

Ríos Ramírez, R. R. R. (2017). *Metodología para la investigación y redacción* (Primera edición). Servicios Académicos Intercontinentales S.L.

<https://apps.utel.edu.mx/recursos/files/r161r/w25947w/Metodologia%20para%20la%20investigacion%20y%20redaccion.pdf>

Rojas Medina, R. A. (2007). *Sistemas de costos: Un proceso para su implementación*. Universidad Nacional de Colombia - Sede Manizales.

<https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/9803>

Sánchez, C. H., Reyes, R. C., & Mejía, S. K. (2018). *Manual de términos en investigación científica, tecnológica y humanística* (Primera Edición). Universidad Ricardo Palma.

<https://www.urp.edu.pe/pdf/id/13350/n/libro-manual-determinos-en-investigacion>.

Soto Mujica, J. C. H. (2021). Propuesta de sistema de costos e incidencia en la utilidad de la lavandería Industrial Wash S.A.C. *Quipukamayoc*, 29(61), Article 61.

<https://doi.org/10.15381/quipu.v29i61.20969>

- Suclupe Sánchez, R. J. (2022). *Estrategia de gestión administrativa para incrementar rentabilidad en un restaurante en Talara* [Universidad César Vallejo].
<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/94366>
- Trujillo Leon, J. A. (2020). Sistema para el control de inventarios en la empresa “inversiones novillo de oro S.A.S”. *Revista Ingeniería, Matemáticas y Ciencias de la Información*, 7(14), 105-116.
- Universidad Nacional Autónoma de Alto Amazonas [UNAAA]. (2021). *Reglamento General de Investigación de la Universidad Nacional Autónoma de Alto Amazonas*.
http://www.unaaa.edu.pe/ver/archivo/documento/210511135237_xerox-scan-04052021191710.pdf
- Utami, W. B. (2014). ANÁLISIS PENGARUH EVA, ROA DAN ROE TERHADAP RETURN SAHAM PADA PERUSAHAAN MANUFAKTUR DI BURSA EFEK JAKARTA TAHUN 2006-2008. *Jurnal Akuntansi Dan Pajak*, 14(02), Article 02.
<https://doi.org/10.29040/jap.v14i02.72>
- Vásquez, I. (2021). *Nota Técnica 1: Prueba CHI Cuadrado*.
<https://doi.org/10.13140/RG.2.2.11681.94565>
- Veintemilla Alba, A. J. (2021). *Sistemas de costos en el proceso productivo del sector cacaotero* [masterThesis, Guayaquil: ULVR, 2021.].
<http://repositorio.ulvr.edu.ec/handle/44000/4248>

ANEXOS

ANEXO 1: MATRIZ DE CONSISTENCIA

Título: El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el Sector Restaurante de la Ciudad de Yurimaguas, 2023.

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPÓTESIS	VARIABLES –DIMENSIONES E INDICADORES	METODOLOGÍA
Problema general: ¿Qué relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la rentabilidad en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023?	Objetivos generales: Determinar la relación entre el manejo empírico del Sistema de costos y la rentabilidad en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.	Hipótesis general: Existe relación entre el manejo empírico del Sistema de costos y la rentabilidad en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.	V1: Sistema de Costos D1: Recurso humano I1: Mano de obra directa I2: Mano de obra indirecta D2: Materias Primas I1: Materia Prima directa I2: Materia Prima indirecta D3: Costos Indirectos I1: Recursos Tangibles I2: Recursos Intangibles D4: Información I1: Volumen de Producción I2: Costos de los Productos Elaborados V2: Rentabilidad D4: Rentabilidad financiera (ROE) I1: Utilidad neta I2: Fondos propios D5: Rentabilidad económica (ROA) I1: Utilidad bruta I2: Activo total D6: Rentabilidad sobre ventas (ROS) I1: Venta I2: Costo de venta	Método general: Método Científico Método específico: Método Relacional Tipo de investigación: Básica Nivel de investigación: correlacional Diseño de investigación: No experimental Esquema:  Dónde: M = Restaurantes O1= Sistema de costos O2 = Rentabilidad r = Relación entre las variables de estudios Población y muestra: 183 restaurantes, los cuales cuentan con licencia activa en la municipalidad provincial de Alto Amazonas de la ciudad de Yurimaguas. A la cual se aplicó términos de inclusión y exclusión, quedando 51 restaurantes de la ciudad de Yurimaguas, para luego aplicar los instrumentos correspondientes a los dueños o gerentes de dichos restaurantes. Técnicas e Instrumentos de recolección de datos Técnica: Encuesta Instrumentos: Cuestionario Técnicas de procesamiento y análisis de datos Se utilizará como técnica construir una base de datos, con la ayuda del programa de Excel, además del uso del programa estadístico SPSS V27, para hacer el análisis de datos y pruebas estadística.
Problemas específicos: ¿Qué relación existe entre el manejo empírico del sistema de costos y la Rentabilidad financiera en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023?	Objetivos específicos: Determinar la relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la Rentabilidad financiera en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.	Hipótesis específicas Existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la Rentabilidad financiera en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.		
¿Qué relación existe entre el manejo empírico del sistema de costos y la Rentabilidad económica en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023?	Determinar la relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la Rentabilidad económica en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.	Existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la Rentabilidad económica en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.		
¿Qué relación existe entre el manejo empírico del sistema de costos y la Rentabilidad sobre ventas en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023?	Determinar la relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la Rentabilidad sobre ventas en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.	Existe relación entre el manejo empírico del sistema de costos y la Rentabilidad sobre ventas en el sector restaurante de la ciudad de Yurimaguas, 2023.		

ANEXO 2: MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLES	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA DE MEDICION
SISTEMA DE COSTOS	El sistema de costos es un elemento flexible que se adapta a las necesidades específicas de un sistema de producción particular, con el fin de lograr sus objetivos. Este sistema opera considerando todas las cifras que surgen en su entorno, las cuales se suman y se incorporan en los costos de los productos que una entidad económica produce y ofrece a la comunidad su contexto socioeconómico (Ramírez et al.,2010).	Para la evaluación del sistema de costos y sus dimensiones personas, materias primas, costos indirectos, comportamiento del sistema e información, los cuales serán medidos por medio de cuestionarios del escalamiento tipo Likert, para determinar los resultados de acuerdo a los objetivos planteados.	D1: Recurso humano	I1,1: Mano de obra directa I1,2: Mano de obra indirecta	Escala Ordinal: Alternativas: 1) Nunca (2) Casi Nunca (3) A veces (4) Casi Siempre (5) Siempre
			D2: Materias Primas	I2,1 Materia Prima directa I2,2 Materia Prima indirecta	
			D3: Costos Indirectos	I3,1: Recursos Tangibles I3,2: Recursos Intangibles	
			D4: Información	I4,1 Volumen de Producción I4,2 Costos de los Productos Elaborados	
RENTABILIDAD	La rentabilidad es un indicador de eficiencia que muestra el beneficio obtenido al realizar ciertas actividades y se vincula con las ventas de una empresa, los activos y el capital de los dueños, creando liquidez futura (Gutiérrez y Tapia, 2016),	Para la evaluación de la rentabilidad y sus dimensiones, rentabilidad financiera (ROE), rentabilidad económica (ROA) y la rentabilidad sobre ventas (ROS), los cuales serán medidos por medio de cuestionarios del escalamiento tipo Likert, para determinar los resultados de acuerdo a los objetivos planteados.	D5: Rentabilidad financiera (ROE)	I5,1 Utilidad neta I5,2 Fondos propios	Escala Ordinal: Alternativas: 1) Nunca (2) Casi Nunca (3) A veces (4) Casi Siempre (5) Siempre
			D6: Rentabilidad económica (ROA)	I6,1 : Utilidad bruta I6,2 : Activo total	
			D7: Rentabilidad sobre ventas (ROS)	I7,1 : Venta I7,2 : Costo de venta	

**ANEXO 3: SOLICITUD DE RELACIÓN DE RESTAURANTES A LA MUNICIPAL
PROVINCIAL DE ALTO AMAZONAS-YURIMAGUAS**

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

Yurimaguas, 10 de enero de 2024

SEÑOR: **WILLIAM ROY SALDAÑA REYES**
ALCALDE PROVINCIAL DE LTO AMAZONAS



ASUNTO: SOLICITO LISTADO DE LOS RESTAURANTES CON LICENCIA ACTIVA
DE LA CIUDAD DE YURIMAGUAS DESDE EL PERIODO ENERO 2023
HASTA DICIEMBRE DEL 2023, PARA LA ELABORACIÓN DE MI TESIS

Yo LADY MANUELA ARMAS SALAZAR, identificada con N° D.N.I.74919193, con código universitario 1261904204, cursando el X ciclo en la escuela profesional de Contabilidad de la Universidad Nacional de Alto Amazonas, ante usted con el debido respeto me presento y expongo lo siguiente.

Que, estando en la última etapa académica de la carrera profesional de Contabilidad, solicito a su despacho un listado de los restaurantes con licencia activa de la ciudad de Yurimaguas desde el periodo enero 2023 hasta diciembre del 2023 (donde figure el nombre del solicitante, nombre comercial, ruc, ubicación, giro del negocio, N° de licencia), para poder desarrollar mi tesis titulado *“El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el Sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023”*. Asimismo, cabe mencionar que el instrumento a aplicar en dicho proyecto es el *“Cuestionario”*, para lo cual el grupo de personas que indica la lista solicitada será tomado como parte de mi población.

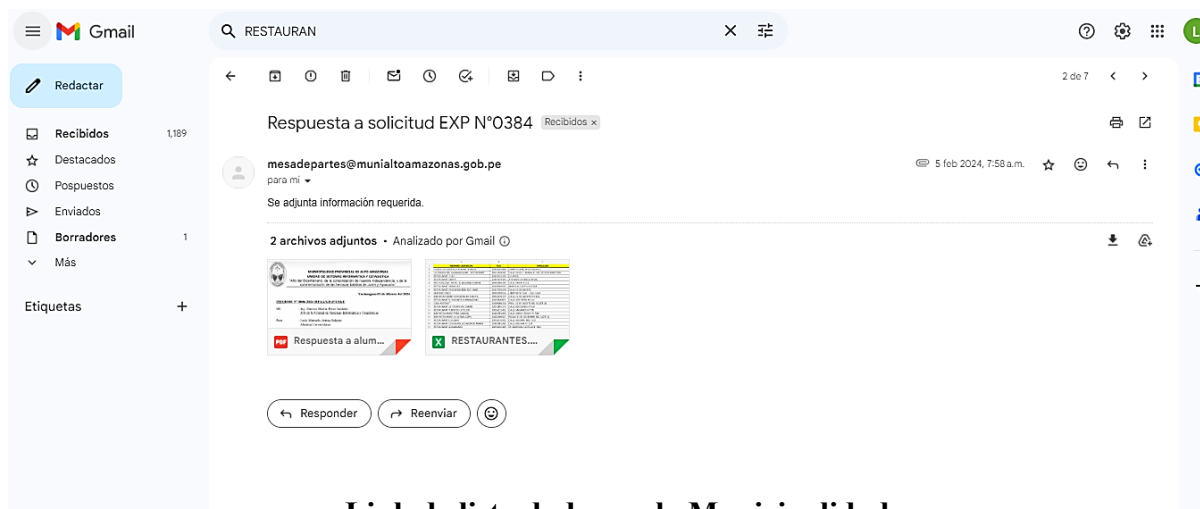
Con saludos cordiales, apróvecho la oportunidad de reiterarle mi más alta consideración y estima. Sin más preámbulos y deseando que se encuentre con buena salud, me despido, esperando su pronta respuesta.

Atentamente,

.....
LADY MANUELA ARMAS SALAZAR
DNI: 74919193
ESTUDIANTE DE CONTABILIDAD

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ALTO AMAZONAS YURIMAGUAS	
AREA TRAMITE DOCUMENTARIO	
EXP N°: 0384	FECHA: 10.ENE 2024
FOLIO: 01	HORA: 2:57pm FIRMA: [Signature]

ANEXO 4: RESPUESTA A SOLICITUD DE RELACIÓN DE RESTAURANTES A LA MUNICIPAL PROVINCIAL DE ALTO AMAZONAS-YURIMAGUAS



Link de lista dada por la Municipalidad

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1IL6nfsuSlcOF0vBpnmadlJ3mibFi9B2N/edit?usp=sharing&ouid=112655079543412329359&rtpof=true&sd=true>



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ALTO AMAZONAS
UNIDAD DE SISTEMAS INFORMÁTICA Y ESTADÍSTICA
 "Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Yurimaguas 02 de febrero del 2024

INFORME N° 0006-2024 MPAA/GP/vP/USIvE

DE : Ing. Darwin Martín Pérez Saldaña
 Jefe de la Unidad de Sistemas Informática y Estadísticas

Para : Lady Manuela Armas Salazar
 Alumna Universitaria

ASUNTO : Respuesta a la solicitud adjunta a la referencia.

Ref. : EXP N°0384

Por medio del presente me dirijo a usted, para saludarlo cordialmente e informarle lo siguiente:

Se adjunta información solicitada para la gerencia de rentas, unidad de Administración Tributaria.

Sobre la solicitud del listado de los restaurantes con licencia activa en la ciudad de Yurimaguas desde el periodo enero 2023 hasta diciembre del 2023.

Sin otro particular me despido de usted, agradeciendo su atención e indicándole que puede contar con nosotros para cualquier inquietud que pueda tener.

Atentamente,



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ALTO AMAZONAS
 ING. DARWIN M. PÉREZ SALDAÑA
 JEFE DE LA UNIDAD DE SISTEMAS INFORMÁTICA Y ESTADÍSTICA

ANEXO 5: LISTA DE RESTAURANTES QUE FORMAN PARTE DE LA MUESTRA

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1uFSImXHEU5IaPaz2KYWfR0nyFUYCXwjx/edit?usp=sharing&ouid=112655079543412329359&rtfpof=true&sd=true>

# LIC	PERSONA	NOMBRE COMERCIAL	RUC	DIRECCION	GIRO DEL NEGOCIO	AREA	ESTADO LIC
2321	REATEGUI MACEDO KENETH	CEVICHERIA "RIO Y MAR"	10806083203	CALLE MAYNAS N° 613	RESTAURANT - VENTA DE COMIDA PREPARADA Y BEBIDAS GASIFICADAS	30	EMITIDO
2302	PIPA VIUDA DE PINEDO MARLITH	CEBICHERIA Y MARISQUERIA "BURGA"	10055926986	CALLE MAYNAS N° 354 - BARRIO AGUAMIRO	RESTAURANTE - VENTA DE COMIDA PREPARADA Y SIMILARES	80	EMITIDO
2007	PEREDES HERNANDEZ SEGUNDO	CEVICHERIA LA MORROPANITA	10176223192	CALLE VICTOR SIFUENTES MZ T LOT 21	RESTAURANT - CEVICHERIA Y VENTA DE COMIDA RAPIDA	80	EMITIDO
1820	PEREZ PANAIFO GASTON	RESTAURANT CEVICHERIA GASTON	10802716210	CALLE ZAMORA N° 408-B	RESTAURANT CEVICHERIA	45	EMITIDO
1674	CASTERNOQUE CORDOVA WILTER	CEVICHERIA JEJ	10404667497	CALLE YURIMAGUAS MZ H LT 12 - AA.HH INDEPENDENCIA	ACTIVIDAD DE RESTAURANTE Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDA	40	EMITIDO
879	MEDINA SUAREZ VICTOR STEVEN	CEVICHERIA "DE LA CONCHA SU MAR"	10711366046	CALLE SARGENTO LORES N° 706 - BARRIO LA LOMA	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MOVIL DE COMIDA	40	EMITIDO
199	SANGAMA MURAYARI GRETTE JISSENY	CEVICHERIA FABRIZIO	10412044211	SARGENTO LORES NRO. 144	CEVICHERIA	24	EMITIDO
2810	REATEGUI MEZA RENE DAVID	LA PLAYA CEVICHERIA	10723085204	CALLE ATAHUALPA N° 129	ACTIVIDADES DE RESTAURANTE Y SERVICIO MOVIL DE COMIDA	72	EMITIDO
2049	CURINUQUI OJANAMA LENY LALY	RESTAURANT POLLERIA "MILAGRITOS"	10455499823	PSJE LOS OLIVOS N° 101 BARRIO ROMAN RUIZ HIDALGO	RESTAURANT POLLERIA	25	EMITIDO
2009	TUANAMA CACHIQUE DORIS	POLLERIA PIOS CHICKEN CENTRAL	10427970146	CALLE JULIO C. ARANA N° 523	POLLERIA Y VENTA DE COMIDA RAPIDA	60	EMITIDO
1910	RAMIREZ HERNANDEZ ROSA EMERITA	POLLERIA Y BROSTERIA LUPITA	10447652001	PROLON. 15 DE AGOSTO MZ C1 LOT 17	POLLERIA Y BROSTERIA	80	EMITIDO
1506	GONZALES OJANAMA CHERLY	POLLERIA "LA POSADA DE CHERLY"	10053877902	CA ANGAMOS N° 725	POLLERIA	53	EMITIDO
250	VALERA SORIA DALVA	POLLERIA BITTO'S	10053642808	CALLE MARISCAL CACERES N° 117	POLLERIA	240	EMITIDO
344	YAP AREVALO MARCO ANTONIO	PLAZA PROSPERIDAD S.A.C.	20494061857	CALLE PROGRESO N° 111	ACTIVIDADES DE RESTAURANTE	90	EMITIDO
409	DA SILVA SALAZAR ZULITH	RESTAURANTE Y POLLERIA "COCOLIZO"	10463291468	ALFONSO UGARTE N° 433 EQUINA CON FCO. BARDALES	ACTIVIDADES DE RESTAURANTE.	280	EMITIDO
1027	PINCHI HUAYNACARI DIGNA GRIMANEZA	POLLERIA-CHIFA "EL GRINGO"	10484768043	CALLE TENIENTE ZECADA N°426	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MOVIL DE COMIDA	60	EMITIDO
1043	RODRIGUEZ RENGIFO RONAR	RESTAURANT- POLLERIA "LA LORETANA"	10011475821	CALLE COMERCIO N°512 - BARRIO LA LOMA	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MOVIL DE COMIDAS	50	EMITIDO
1118	VASQUEZ TINOCO MARIA CONSUELO	RESTAURANT- POLLERIA "MISTI'K & SABOR"	10450640871	AV. JAUREGUI N°407-B	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MOVIL DE COMIDA	40	EMITIDO
1531	PINEDO DE GARCIA YOLANDA	POLLERIA CUATRO HERMANOS	10055887506	CALLE FRANCISCO BARDALEZ N° 803	RESTAURANTE Y SALA DE OTROS USOS	280	EMITIDO
1849	TORRES LINARES ARTEMIA	POLLOS A LA BRASA DON CAIPO'S	10056137209	JR FRANCISCO BOLOGNESI N° 517	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	30	EMITIDO
2778	APAGUEÑO ARIRAMA NOLBERTO	CHIFA CENTRAL	10440142830	CALLE MARISCAL CASTILLA N° 118 A	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SEVICIO MOVIL DE COMIDAS Y BEBIDAS	240	EMITIDO
2032	GASTON LANCHI LOPEZ	RESTAURANT CHIFA "EL CHINO"	10442802161	CA. ARICA N° 412	RESTAURANTE - CHIFA	100	EMITIDO
1611	ANGULO DEL AGUILA CRISTIAN JHONATAN	RESTAURANT - CHIFA "ANGULO'S"	10460957261	CA TENIENTE CESAR LOPEZ N° 747	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MOVIL DE COMIDA	40	EMITIDO
1791	VASQUEZ INGA DE TENAZOA NELY	CHIFA MORAILLOS	10479190050	CALLE FRANCISCO BARDALEZ N° 701	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	172	EMITIDO
2809	SANGAMA MURAYARI MANUEL	RESTAURANT - LAS AVISPAS	10053867991	PASAJE MORONA N° 100-BARRIO LA LOMA	ACTIVIDADES DE RESTAURANTE Y SERVICIO MOVIL DE COMIDA	80	EMITIDO
2297	PEREZ GUERRA MARTIN	KASPI WASI	10056305004	CALLE MAYNAS N° 135	RESTAURANTE - VENTA DE COMIDA PREPARADA Y BEBIDAS GASIFICADAS	20	EMITIDO
2230	CORPORACIÓN DE SERVICIOS TURISTICOS LIRIO S.A.C.	"RIO HUALLAGA HOTEL"	20493995295	CALLE ARICA N° 111	ACTIVIDADES DE HOTELERIA, RESTAURANT Y SIMILARES	1329.72	EMITIDO
2180	CARREON ZELADA ERESVITA MARLENE	RESTAURANT "CARRION"	10189855813	CALLE 15 DE AGOSTO N° 1124	RESTAURANTE - VENTA DE COMIDA PREPARADA Y SIMILARES	14	EMITIDO
2151	CLUB VERGARA CAMPO VERDE E.I.R.L.	CLUB VERGARA "CAMPO VERDE" E.I.R.L.	20605222014	CALLE MARISCAL CASTILLA N° 721	RESTAURANTE - VENTA DE COMIDA PREPARADA Y BEBIDAS GASIFICADAS	250	EMITIDO
1702	SABOYA FASABI NORMA AYDE	RESTAURANT LA PERLA	10421890477	AV. SARGENTO LORES N° 144	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES	60	EMITIDO
1668	PIZANGO DIAZ ERICK AUGUSTO	RESTAURANT PARRILLAS "LA ESQUINA"	10413837231	CALLE RAYMONDI N° 616	ACTIVIDAD DE RESTAURANTE Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	90	EMITIDO
1552	LANCHA PIZANGO BERTHA	RESTAURANT "EXPLOSION NORTEÑA"	10473179542	CALLE TRIPLAVERA MZ F LOTE 17	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIOS MOVIL DE COMIDA	60	EMITIDO
1484	HIDALGO RODRIGUEZ JENNY MARGOTH	RESTAURANT "LA ESQUINA DEL SABOR"	10053880491	CALLE 28 DE JULIO N° 336	RESTAURANTE	72	EMITIDO
632	DIAZ CARRASCO JOSMELL HILDEBRANDT	RESTAURANT "JOS & MAR"	10462690474	CALLE TACNA N° 731	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES	45	EMITIDO
1267	SALINAS DE TORRES NERI FELIPA	RECRO TURISTICO "EL BOSQUE"	10055906349	CALLE MARCIO AMPUERO N°308	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MOVIL DE COMIDA Y BEBIDAS EN GENERAL	25000	EMITIDO
917	TORRES PEZO ELMER	COMIDA REGIONAL "LETELIER"	10056115451	CALLE HUALLAGA N°200	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MOVIL DE COMIDA	100	EMITIDO
924	INVERSIONES TURISTICAS DE LOS ANGELES II SAC	HOSTAL DE LOS ANGELES II	20601725127	CALLE 15 DE AGOSTO 200-D	SERVICIOS DE ALOJAMIENTO, RESTAURANTES Y SIMILARES.	390	EMITIDO
867	GONZALES CHAVEZ KLEINE PATSY	RESTAURANT "MARONA"	10707627161	CALLE ANGAMOS N°422B	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIOS MOVIL DE COMIDA	24	EMITIDO
783	CHUNG INUMA PETER	RESTAURANT TURISTICO "ROSITA"	10055941993	CALLE FRANCISCO BARDALES N°806	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y SERVICIO MOVIL DE COMIDA	48	EMITIDO
618	GOMEZ SAAVEDRA MERLIN	RESTAURANT LA CRUZ	10400312325	PASAJE LA LOMA N°118	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MOVIL DE COMIDA	42	EMITIDO
584	ZEGARRA VASQUEZ LUIS ENRIQUE	"DON PEPE"	10431753320	CALLE LIBERTAD N°215	RESTUARANTES, BARES Y CANTINAS	50	EMITIDO
423	HURTADO SAN MARTIN ELADIO	LA POSADA DEL CAJAMARQUINO - RESTAURANT.	10011628261	CALLE JULIO C. ARANA N° 126 Y/O SEGUNDO PISO.	ACTIVIDAD DE RESTAURANTE Y DE SERVICIOS MÓVIL DE COMIDAS.	110	EMITIDO
2729	PEREZ RAMOS MARLENY	RESTAURANT SAZON CAJAMARQUINA	10430152004	TACNA N° 720	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MOVIL DE COMIDAS	80	EMITIDO
1256	HERNANDEZ MORI BLANCA	JUGERIA Y REFRIGERIO "BLANQUITA"	10053823039	CALLE ANGAMOS N°306	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIOS MOVIL DE COMIDA	100	EMITIDO
1955	MORI BARDALES KELA ISABEL	COMIDAS Y REFRIGERIOS ENITA	10427208627	CA. 15 DE AGOSTO N° 506	PREPARACIÓN, VENTA DE COMIDAS Y REFRIGERIOS	30	EMITIDO
2678	SERVICIOS DAVADI S.A.C	YACUMAMA BAR	20609017326	CALLE ARICA N° 213	ACT. DE SERVICIOS DE BEBIDAS, ACT. DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MOVIL DE COMIDAS	100	EMITIDO
1723	RIVERA HERHUAY CESAR AUGUSTO	RESTAURANT EL OJE	10339512740	CALLE MALECON PARANAPURA MZ. 5H1 LT. 17	RESTAURANTES	100	EMITIDO
1867	VARGAS MILHO TANITH	SNACK RESTAURANT CHE BOMBOM	10160155707	CALLE TNTE CESAR LOPEZ N° 403A 2DO PISO	RESTAURANT Y SIMILARES	66	EMITIDO
1848	ORTIZ NAVARRO EVELING ESTEFITA	YU'QUI CAFE	10763770295	CALLE MIGUEL GRAU N° 128	RESTAURANTES Y SERVICIOS MOVIL DE COMIDA	36	EMITIDO
620	PEREZ CARDENAS ROSARIO	SALCHIPOLLOS CHARITO	10056157064	CALLE ZAMORA N°527	ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	20	EMITIDO
1985	RODRIGUEZ FLORES MACEDONIO	SALCHIPOLLOS Y SALCHIPAPAS EL CHINO GABRIELITO	10053884381	CALLE JOSE RIERA N° 341	RESTAURANT Y VENTA DE COMIDA RAPIDA	98	EMITIDO

ANEXO 6: INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS Y CONSENTIMIENTO INFORMADO.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE ALTO AMAZONAS FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLAS CARRERA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CUESTIONARIO V1

Mediante el presente cuestionario, me presento ante Usted, a fin de que dé respuesta a las preguntas formuladas, esta información relevante servirá para el desarrollo de la tesis titulada: El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023, el que permitirá medir las variables de estudio y probar la hipótesis, por tal propósito acudo a Ud. Para que apelando a su buen criterio de respuestas con toda honestidad; quedando agradecida (o) por su intervención.

Instrucciones:

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

1	2	3	4	5
Nunca	Casi Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre

Consentimiento Informado

Acepto participar voluntariamente en esta investigación, conducida por: Lady Manuela Armas Salazar. He sido informado(a) de que la meta de este estudio es desarrollar un trabajo de investigación.

Me han indicado también que tendré que responder las preguntas del cuestionario, lo cual tomará aproximadamente 15 minutos. Reconozco que la información que yo provea en el trabajo de esta investigación es estrictamente confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de este estudio sin mi consentimiento. He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi persona.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido.

Título del cuestionario: SISTEMA DE COSTOS

Ítems	1	2	3	4	5
	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
DIMENSIÓN 1: RECURSO HUMANO					
¿Considera que el aumento en las ventas se traduciría en un incremento significativo en los costos asociados a la mano de obra directa del restaurante?					
¿Cree que existe una clara comunicación entre la administración y la mano de obra directa para mejorar continuamente los procesos de trabajo?					
¿Considera que la mano de obra indirecta en la empresa contribuye significativamente a la eficiencia de los procesos de producción?					
¿Considera que los costos asociados con la mano de obra indirecta están justificados por el valor agregado que aportan a la producción?					
DIMENSIÓN 2: MATERIAS PRIMAS					
¿Realizan un seguimiento efectivo del inventario de materias primas directas para evitar interrupciones en la producción?					
¿Cree que la calidad de los platillos se ve influenciada por la elección de proveedores de insumos de alta calidad?					
¿Incluye los materiales de empaque para alimentos para llevar dentro de los costos de materia prima indirecta en su establecimiento?					
¿Busca constantemente mejorar la eficiencia en el uso de materias primas indirectas en los procesos de producción?					
DIMENSIÓN 3: COSTOS INDIRECTOS					
¿Considera que los activos físicos, como instalaciones y maquinaria, están bien mantenidos y contribuyen eficientemente a los procesos de producción?					
¿Utiliza tecnología moderna y actualizada para optimizar los procesos y reducir los costos operativos?					

¿Cree que la reputación de la empresa se gestiona proactivamente para fortalecer la confianza del cliente y la lealtad del mercado?					
¿Considera que la gestión de Recursos Intangibles en el restaurante contribuye eficientemente a la optimización de costos?					
DIMENSIÓN 5: INFORMACIÓN					
¿Realiza análisis de costos y rentabilidad en relación con los volúmenes de producción de sus platos o productos?					
¿Cuenta con sistemas eficientes para medir y registrar el volumen de producción en un período específico?					
¿Mantiene un registro minucioso de los costos de producción asociados a cada platillo o producto en su restaurante?					
¿Utiliza algún sistema de contabilidad o software especializado para gestionar y analizar los costos de los productos?					

Gracias por su colaboración

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE ALTO AMAZONAS
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLAS
CARRERA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CUESTIONARIO V2

Mediante el presente cuestionario, me presento ante Usted, a fin de que dé respuesta a las preguntas formuladas, esta información relevante servirá para el desarrollo de la tesis titulada: El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023, el que permitirá medir las variables de estudio y probar la hipótesis, por tal propósito acudo a Ud. Para que apelando a su buen criterio de respuestas con toda honestidad; quedando agradecida (o) por su intervención.

Instrucciones:

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

1	2	3	4	5
Nunca	Casi Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre

Consentimiento Informado

Acepto participar voluntariamente en esta investigación, conducida por: Lady Manuela Armas Salazar. He sido informado(a) de que la meta de este estudio es desarrollar un trabajo de investigación.

Me han indicado también que tendré que responder las preguntas del cuestionario, lo cual tomará aproximadamente 15 minutos. Reconozco que la información que yo provea en el trabajo de esta investigación es estrictamente confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de este estudio sin mi consentimiento. He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi persona.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido.

Título del cuestionario: RENTABILIDAD

Ítems	1	2	3	4	5
	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
DIMENSIÓN 4: RENTABILIDAD FINANCIERA (ROE)					
¿Considera que los ingresos generados por su restaurante son suficientes para garantizar su rentabilidad?					
¿Cree que realizar préstamos tendrá un impacto negativo en las utilidades netas del restaurante?					
¿Evalúa periódicamente el capital invertido en su restaurante?					
¿Considera que los fondos propios se utilizan como indicador para evaluar la capacidad de endeudamiento de la empresa?					
DIMENSIÓN 5: RENTABILIDAD ECONÓMICA (ROA)					
¿Cree que un aumento en los costos de producción tendría un efecto negativo en la utilidad bruta?					
¿Considera que la empresa utiliza estrategias para maximizar la utilidad bruta, como negociación de costos y eficiencia en la cadena de suministro?					
¿Cree usted que el rendimiento del activo total se considera un indicador crucial para la toma de decisiones estratégicas?					
¿Considera que el activo total de la empresa se gestiona eficientemente para generar beneficios a lo largo del tiempo?					
DIMENSIÓN 6: RENTABILIDAD SOBRE VENTAS (ROS)					
¿Realiza algún estudio para determinar el margen de utilidad de sus platillos en el restaurante?					
¿Cree que su restaurante es rentable en relación con sus ventas?					
¿Considera que el costo de ventas está relacionado con los precios de los insumos?					
¿Cree que calcular el costo de ventas de forma regular podría tener un impacto positivo en la rentabilidad del restaurante?					

Gracias por su colaboración

ANEXO 7: VALIDEZ DE LOS INSTRUMENTOS



Yurimaguas, 8 de enero de 2024.

Doctor: Segundo Fabian Chung Diaz

Presente. -

Por la presente, reciba usted el saludo cordial y fraterno a nombre de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables de la Universidad Nacional Autónoma de Alto Amazonas; luego para manifestarle, que estamos desarrollando la tesis intitulada: **El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023**; por lo que conocedores de su trayectoria profesional y estrecha vinculación en el campo de la investigación, le solicitamos su colaboración en emitir su **JUICIO DE EXPERTO**, para la validación de los instrumentos **“Cuestionario de encuesta sobre sistema de costos y rentabilidad”** investigación.

Agradeciéndole por anticipado su gentil colaboración como experto, nos suscribimos de usted.

Atentamente,

Lady Manuela Armas Salazar
DNI: 74919193
Cód. Univ.: 1261904204

Adjunto:

1. Matriz de consistencia.
2. Operacionalización de variables.
3. Instrumentos de investigación.
4. Ficha de juicio de experto.

REGISTRO NACIONAL DE GRADOS ACADÉMICOS Y TÍTULOS PROFESIONALES

Graduado	Grado o Título	Institución
CHUNG DIAZ, SEGUNDO FABIAN DNI 05387628	CONTADOR PUBLICO Fecha de diploma: 24/11/1997 Modalidad de estudios: -	UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES <i>PERU</i>
CHUNG DIAZ, SEGUNDO FABIAN DNI 05387628	BACHILLER EN CIENCIAS FINANCIERAS Y CONTABLES Fecha de diploma: 25/01/93 Modalidad de estudios: PRESENCIAL Fecha matrícula: Sin información (***) Fecha egreso: Sin información (***)	UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES <i>PERU</i>
CHUNG DIAZ, SEGUNDO FABIÁN DNI 05387628	MAESTRO EN GESTIÓN PÚBLICA Fecha de diploma: 19/07/21 Modalidad de estudios: PRESENCIAL Fecha matrícula: 09/05/2015 Fecha egreso: 12/08/2018	UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO S.A.C. <i>PERU</i>



ANEXO 4: FICHAS DE VALIDACIÓN

INFORME DE OPINIÓN DEL JUICIO DE EXPERTO

DATOS GENERALES

1.1. Título de la Investigación: El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el Sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023.

1.2. Nombre de los instrumentos motivo de evaluación: Cuestionario de Sistema de Costos

ASPECTOS DE VALIDACIÓN

Indicadores	Criterios	Deficiente				Baja				Regular				Buena				Muy bueno			
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. Claridad	Está formulado con lenguaje apropiado																	84			
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables																		89		
3. Actualidad	Adecuado al avance de la ciencia.																	81			
4. Organización	Existe una organización lógica.																			94	
5. Suficiencia	Comprende los aspectos en cantidad y calidad																78				
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar los instrumentos de investigación																	82			
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																80				
8. Coherencia	Entre los índices, indicadores																	81			
9. Metodología	La estrategia responde al propósito del diagnóstico.																			87	
10. Pertinencia	Es útil y adecuado para la investigación																80				

PROMEDIO DE VALORACIÓN:

83.6

OPINIÓN DE APLICABILIDAD: a) Deficiente b) Baja c) Regular d) Buena ☒ e) Muy buena

Nombres y Apellidos:	Segundo Fabián Chung Díaz	DNI N°	05387628
Dirección domiciliaria:	Calle: Teniente Cordero Lopez N° 608A	Teléfono/Celular:	969821599
Grado Académico:	MAESTRO		
Mención:	Gestión Pública		

Firma

Lugar y fecha: Yurimaguas 08 Enero 2024



ANEXO 4: FICHAS DE VALIDACIÓN

INFORME DE OPINIÓN DEL JUICIO DE EXPERTO

DATOS GENERALES

1.1. Título de la Investigación: El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el Sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023.

1.2. Nombre de los instrumentos motivo de evaluación: Cuestionario de Rentabilidad

ASPECTOS DE VALIDACIÓN

Indicadores	Criterios	Deficiente				Baja				Regular				Buena				Muy bueno			
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. Claridad	Está formulado con lenguaje apropiado																	81			
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables																	83			
3. Actualidad	Adecuado al avance de la ciencia.																76				
4. Organización	Existe una organización lógica.																80				
5. Suficiencia	Comprende los aspectos en cantidad y calidad																79				
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar los instrumentos de investigación																		87		
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																	81			
8. Coherencia	Entre los índices, indicadores																70				
9. Metodología	La estrategia responde al propósito del diagnóstico.																		84		
10. Pertinencia	Es útil y adecuado para la investigación																		83		

PROMEDIO DE VALORACIÓN: 81.4

OPINIÓN DE APLICABILIDAD: a) Deficiente b) Baja c) Regular d) Buena ☒ e) Muy buena

Nombres y Apellidos:	SEGUNDO FOSION CHUNG DÍAZ	DNI N°	053 87628
Dirección domiciliaria:	CALLE TENIENTE CESAR LOPEZ N° 608A	Teléfono/Celular:	969821599
Grado Académico:	MAESTRO		
Mención:	Gratificación Pública		

Firma
 Lugar y fecha: Yurimaguas 08 Enero 2024



Yurimaguas, 14 de diciembre de 2023.

Doctora: Rosa Elena Cueto Orbe

Presente. -

Por la presente, reciba usted el saludo cordial y fraterno a nombre de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables de la Universidad Nacional Autónoma de Alto Amazonas; luego para manifestarle, que estamos desarrollando la tesis intitulada: **El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023**; por lo que conocedores de su trayectoria profesional y estrecha vinculación en el campo de la investigación, le solicitamos su colaboración en emitir su **JUICIO DE EXPERTO**, para la validación de los instrumentos **“Cuestionario de encuesta sobre sistema de costos y rentabilidad”** investigación.

Agradeciéndole por anticipado su gentil colaboración como experto, nos suscribimos de usted.

Atentamente,

Lady Manuela Armas Salazar
DNI: 74919193
Cód. Univ.: 1261904204

Adjunto:

1. Matriz de consistencia.
2. Operacionalización de variables.
3. Instrumentos de investigación.
4. Ficha de juicio de experto.

REGISTRO NACIONAL DE GRADOS ACADÉMICOS Y TÍTULOS PROFESIONALES

Graduado	Grado o Título	Institución
CUETO ORBE, ROSA ELENA DNI 01117140	CONTADOR PUBLICO Fecha de diploma: 14/09/1998 Modalidad de estudios: -	UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA <i>PERU</i>
CUETO ORBE, ROSA ELENA DNI 01117140	BACHILLER EN CONTABILIDAD Fecha de diploma: 03/05/1998 Modalidad de estudios: - Fecha matrícula: Sin información (***) Fecha egreso: Sin información (***)	UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA <i>PERU</i>
CUETO ORBE, ROSA ELENA DNI 01117140	MAESTRO/MAGISTER EN EDUCACION CON MENCION EN DOCENCIA Y GESTION EDUCATIVA Fecha de diploma: 06/05/17 Modalidad de estudios: PRESENCIAL Fecha matrícula: 02/03/2009 Fecha egreso: 31/12/2011	UNIVERSIDAD PRIVADA CÉSAR VALLEJO <i>PERU</i>
CUETO ORBE, ROSA ELENA DNI 01117140	DOCTOR EN GESTIÓN EMPRESARIAL Fecha de diploma: 26/09/2023 Modalidad de estudios: PRESENCIAL Fecha matrícula: 11/05/2018 Fecha egreso: 07/02/2021	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN <i>PERU</i>



ANEXO 4: FICHAS DE VALIDACIÓN

INFORME DE OPINIÓN DEL JUICIO DE EXPERTO

DATOS GENERALES

1.1. Título de la investigación: El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el Sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023.

1.2. Nombre de los instrumentos motivo de evaluación: Cuestionario de Sistema de Costos

ASPECTOS DE VALIDACIÓN

Indicadores	Criterios	Deficiente				Baja				Regular				Buena				Muy bueno			
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. Claridad	Está formulado con lenguaje apropiado																	83			
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables																	85			
3. Actualidad	Adecuado al avance de la ciencia.																	81			
4. Organización	Existe una organización lógica.																	80			
5. Suficiencia	Comprende los aspectos en cantidad y calidad																	85			
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar los instrumentos de investigación																	86			
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																	84			
8. Coherencia	Entre los índices, indicadores																	84			
9. Metodología	La estrategia responde al propósito del diagnóstico.																	85			
10. Pertinencia	Es útil y adecuado para la investigación																	82			

PROMEDIO DE VALORACIÓN: 83.5

OPINIÓN DE APLICABILIDAD: a) Deficiente b) Baja c) Regular d) Buena ☒ Muy buena

Nombres y Apellidos:	Rosa Elana Cueto Orbe	DNI N°	01117140
Dirección domiciliaria:	Jr. Malapi N° 104 - Yurimaguas	Teléfono/Celular:	982423290
Grado Académico:	Doctora		
Mención:	Gestión Empresarial		


 Firma
 Lugar y fecha: Yurimaguas, 14 Dic. 23



ANEXO 4: FICHAS DE VALIDACIÓN

INFORME DE OPINIÓN DEL JUICIO DE EXPERTO

DATOS GENERALES

1.1. Título de la Investigación: El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el Sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023.

1.2. Nombre de los instrumentos motivo de evaluación: Cuestionario de Rentabilidad

ASPECTOS DE VALIDACIÓN

Indicadores	Criterios	Deficiente				Baja				Regular				Buena				Muy bueno			
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. Claridad	Está formulado con lenguaje apropiado																	81			
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables																		86		
3. Actualidad	Adecuado al avance de la ciencia.																	83			
4. Organización	Existe una organización lógica.																	85			
5. Suficiencia	Comprende los aspectos en cantidad y calidad																	81			
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar los instrumentos de investigación																		86		
7. Consistencia	Basado en aspectos técnicos científicos																	85			
8. Coherencia	Entre los índices, indicadores																	82			
9. Metodología	La estrategia responde al propósito del diagnóstico.																		87		
10. Pertinencia	Es útil y adecuado para la investigación																		88		

PROMEDIO DE VALORACIÓN: 84.4

OPINIÓN DE APLICABILIDAD: a) Deficiente b) Baja c) Regular d) Buena ☒ Muy buena

Nombres y Apellidos:	Rosa Elana Cuato Orbe	DNI N°	01117140
Dirección domiciliar:	Jr. Malapí N° 104 - Yurimaguas	Teléfono/Celular:	982423290
Grado Académico:	Doctora		
Mención:	Gestión Empresarial		


 Firma
 Lugar y fecha: Yurimaguas, 14 Dic. 23



Yurimaguas, 14 de diciembre de 2023.

Doctor: Roger Ricardo Rengifo Amasifén

Presente. -

Por la presente, reciba usted el saludo cordial y fraterno a nombre de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables de la Universidad Nacional Autónoma de Alto Amazonas; luego para manifestarle, que estamos desarrollando la tesis intitulada: **El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023**; por lo que conocedores de su trayectoria profesional y estrecha vinculación en el campo de la investigación, le solicitamos su colaboración en emitir su **JUICIO DE EXPERTO**, para la validación de los instrumentos “Cuestionario de encuesta sobre sistema de costos y rentabilidad” investigación.

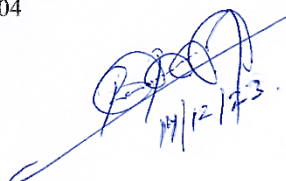
Agradeciéndole por anticipado su gentil colaboración como experto, nos suscribimos de usted.

Atentamente,


.....
Lady Manuella Armas Salazar
DNI: 74919193
Cód. Univ.: 1261904204

Adjunto:

1. Matriz de consistencia.
2. Operacionalización de variables.
3. Instrumentos de investigación.
4. Ficha de juicio de experto.



REGISTRO NACIONAL DE GRADOS ACADÉMICOS Y TÍTULOS PROFESIONALES

Graduado	Grado o Título	Institución
RENGIFO AMASIFEN, ROGER RICARDO DNI 40842290	CONTADOR PUBLICO Fecha de diploma: 29/12/2006 Modalidad de estudios: -	UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN DE HUÁNUCO <i>PERU</i>
RENGIFO AMASIFEN, ROGER RICARDO DNI 40842290	BACHILLER EN CIENCIAS CONTABLES Fecha de diploma: 06/12/2005 Modalidad de estudios: - Fecha matrícula: Sin información (***) Fecha egreso: Sin información (***)	UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA <i>PERU</i>
RENGIFO AMASIFEN, ROGER RICARDO DNI 40842290	MAESTRO EN GESTIÓN PÚBLICA Fecha de diploma: 29/12/17 Modalidad de estudios: PRESENCIAL Fecha matrícula: 07/09/2014 Fecha egreso: 02/05/2017	UNIVERSIDAD PRIVADA CÉSAR VALLEJO <i>PERU</i>
RENGIFO AMASIFEN, ROGER RICARDO DNI 40842290	DOCTOR EN GESTIÓN EMPRESARIAL Fecha de diploma: 11/11/22 Modalidad de estudios: PRESENCIAL Fecha matrícula: 11/05/2018 Fecha egreso: 01/02/2021	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN <i>PERU</i>



ANEXO 4: FICHAS DE VALIDACIÓN

INFORME DE OPINIÓN DEL JUICIO DE EXPERTO

DATOS GENERALES

1.1. Título de la Investigación: El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el Sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023.

1.2. Nombre de los instrumentos motivo de evaluación: Cuestionario de Sistema de Costos

ASPECTOS DE VALIDACIÓN

Indicadores	Criterios	Deficiente				Baja				Regular				Buena				Muy bueno			
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. Claridad	Está formulado con lenguaje apropiado																78				
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables																	83			
3. Actualidad	Adecuado al avance de la ciencia.																79				
4. Organización	Existe una organización lógica.																		86		
5. Suficiencia	Comprende los aspectos en cantidad y calidad																	82			
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar los instrumentos de investigación																	81			
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																80				
8. Coherencia	Entre los índices, indicadores																	85			
9. Metodología	La estrategia responde al propósito del diagnóstico.																		90		
10. Pertinencia	Es útil y adecuado para la investigación																		90		

PROMEDIO DE VALORACIÓN: 83.4

OPINIÓN DE APLICABILIDAD: a) Deficiente b) Baja c) Regular d) Buena ☒ Muy buena

Nombres y Apellidos:	ROGER RICARDO RENGIFO AMASIEVEN	DNI N°	40842290
Dirección domiciliaria:	JR. MALAPI No 104 - YURIMAGUAS	Teléfono/Celular:	962601375
Grado Académico:	DOCTOR		
Mención:	GESTIÓN EMPRESARIAL		


 Dr. SPOL. Roger R. Rengifo Amasífen
 MAT. N° 14-1090
 Firma
 Lugar y fecha: YURIMAGUAS, 14 Dic. 23



ANEXO 4: FICHAS DE VALIDACIÓN

INFORME DE OPINIÓN DEL JUICIO DE EXPERTO

DATOS GENERALES

1.1. Título de la Investigación: El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el Sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023.

1.2. Nombre de los instrumentos motivo de evaluación: Cuestionario de Rentabilidad

ASPECTOS DE VALIDACIÓN

Indicadores	Criterios	Deficiente				Baja				Regular				Buena				Muy bueno			
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. Claridad	Está formulado con lenguaje apropiado																	81			
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables																80				
3. Actualidad	Adecuado al avance de la ciencia.																80				
4. Organización	Existe una organización lógica.																		86		
5. Suficiencia	Comprende los aspectos en cantidad y calidad																83				
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar los instrumentos de investigación																76				
7. Consistencia	Basado en aspectos teóricos científicos																		87		
8. Coherencia	Entre los índices, indicadores																76				
9. Metodología	La estrategia responde al propósito del diagnóstico.																		85		
10. Pertinencia	Es útil y adecuado para la investigación																			87	

PROMEDIO DE VALORACIÓN: **82.1**

OPINIÓN DE APLICABILIDAD: a) Deficiente b) Baja c) Regular d) Buena ☒ Muy buena

Nombres y Apellidos:	ROGER RICARDO RENGIFO AMASIFUEN	DNI N°	40842290
Dirección domiciliaria:	JR. MALAPI N° 104 - YURIMAGUAS	Teléfono/Celular:	962601375
Grado Académico:	DOCTOR		
Mención:	GESTIÓN EMPRESARIAL		

Dr. CPCC Roger R. Rengifo Amasifuen
 MAT. N° 14-1999

Firma

Lugar y fecha: YURIMAGUAS, 19 Dic. 23

ANEXO 8: CONFIABILIDAD DE INSTRUMENTOS

VARIABLE 1 : SISTEMA DE COSTOS

Items	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Suma de Items
RESTAURANTES																	
A	4	5	5	4	4	3	3	4	4	4	5	3	5	4	4	2	63
B	4	5	5	5	5	5	2	5	5	5	5	4	5	5	5	3	73
C	3	4	5	5	5	4	5	5	3	4	5	5	5	1	5	1	65
D	5	5	5	5	2	5	3	5	5	4	5	5	5	2	2	1	64
E	4	4	4	3	3	5	4	4	4	4	5	5	2	3	3	1	58
F	5	5	4	3	3	5	3	5	5	3	5	4	3	5	5	3	66
G	3	2	4	5	5	5	5	5	5	2	5	4	2	1	2	1	56
H	2	5	5	5	5	3	4	5	5	5	5	5	5	3	5	2	69
I	3	5	4	5	4	5	4	5	5	4	5	4	5	4	5	3	70
J	3	3	2	3	1	3	5	1	2	2	4	3	4	1	4	1	42
VARs	0.93	1.12	0.90	0.90	2.01	0.90	1.07	1.60	1.12	1.12	0.10	0.62	1.66	2.54	1.56	0.84	79.16 ST^2:
Si^2:	19.00																

ALFA DE CRONBACH	0.81
------------------	------

5	Siempre	4	Casi siempre	3	A veces	2	Casi nunca	1	Nunca
---	---------	---	--------------	---	---------	---	------------	---	-------

$$\alpha = \frac{K}{K-1} \left[1 - \frac{\sum S_i^2}{S_T^2} \right]$$

K: El número de Items
Si^2: Sumatoria de Varianzas de los Items
ST^2: Varianza de la suma de los Items
α: Coeficiente de Alfa de Cronbach

INTERPRETACIÓN:

El coeficiente Alfa de Cronbach aplicado a los ítems del instrumento de sistema de costos, el cual se calculó a través del Programa Excel, obtuvo como resultado 0.81, lo cual según la interpretación de Palella & Martins (2012), tiene una “confiabilidad muy alta” (p.169), porque se encuentra en el rango 0.81 a 1. Por tanto, se concluye que la consistencia interna del instrumento utilizado es aceptable y procede su aplicación.

VARIABLE 2 : RENTABILIDAD

Items	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Suma de Items
RESTAURANTES													
A	4	3	4	5	5	4	5	5	4	4	5	5	53
B	3	4	4	3	3	5	5	5	5	5	4	5	51
C	3	5	5	5	4	1	5	5	1	2	4	5	45
D	5	1	5	5	2	5	5	5	1	5	5	5	49
E	4	3	4	4	1	2	2	3	2	3	4	4	36
F	4	5	3	4	5	3	3	5	2	4	5	5	48
G	5	3	5	5	3	4	4	5	2	4	5	2	47
H	4	3	4	3	3	4	5	5	5	3	5	5	49
I	3	1	2	1	2	3	2	3	2	3	2	2	26
J	2	3	4	3	4	5	3	4	3	4	4	2	41
VARs	0.90	1.88	0.89	1.73	1.73	1.82	1.66	0.72	2.23	0.90	0.90	2.00	66.72 ST^2:
SI^2:	17.37												

ALFA DE CRONBACH	0.81
-------------------------	-------------

$$\alpha = \frac{K}{K-1} \left[1 - \frac{\sum S_i^2}{S_T^2} \right]$$

K: El número de Items
SI^2: Sumatoria de Varianzas de los Items
ST^2: Varianza de la suma de los Items
α: Coeficiente de Alfa de Cronbach

5 Siempre
 4 Casi siempre
 3 A veces
 2 Casi nunca
 1 Nunca

INTERPRETACIÓN:

El coeficiente Alfa de Cronbach aplicado a los ítems del instrumento de rentabilidad, el cual se calculó a través del Programa Excel, obtuvo como resultado 0.81, lo cual según la interpretación de Palella & Martins (2012), tiene una “confiabilidad muy alta” (p.169), porque se encuentra en el rango 0.81 a 1. Por tanto, se concluye que la consistencia interna del instrumento utilizado es aceptable y procede su aplicación.

ANEXO 9: FIABILIDAD EN SPPS V27

VARIBLE 1: Sistema de costos

Resumen de procesamiento de casos

		N	%
Casos	Válido	10	100,0
	Excluido ^a	0	,0
	Total	10	100,0

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

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,811	16

VARIBLE 2: Rentabilidad

Resumen de procesamiento de casos

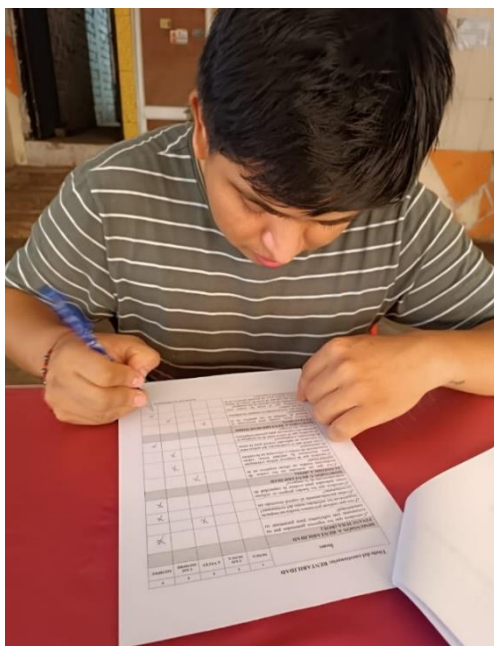
		N	%
Casos	Válido	10	100,0
	Excluido ^a	0	,0
	Total	10	100,0

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

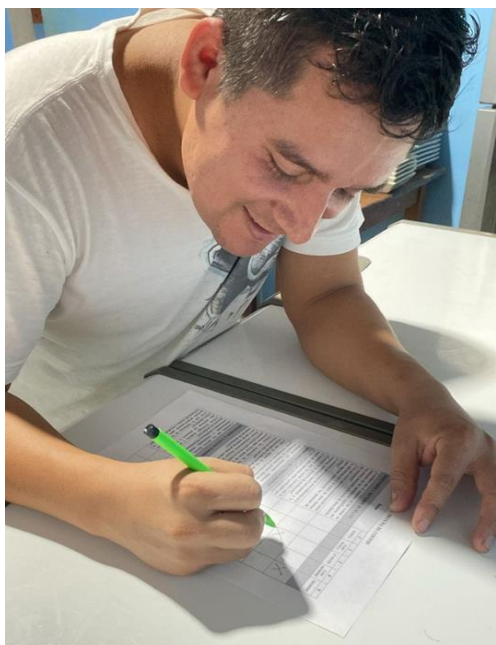
Estadísticas de fiabilidad

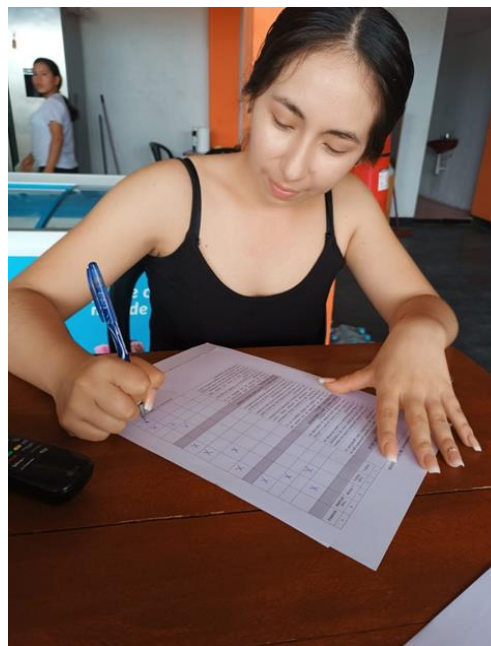
Alfa de Cronbach	N de elementos
,807	12

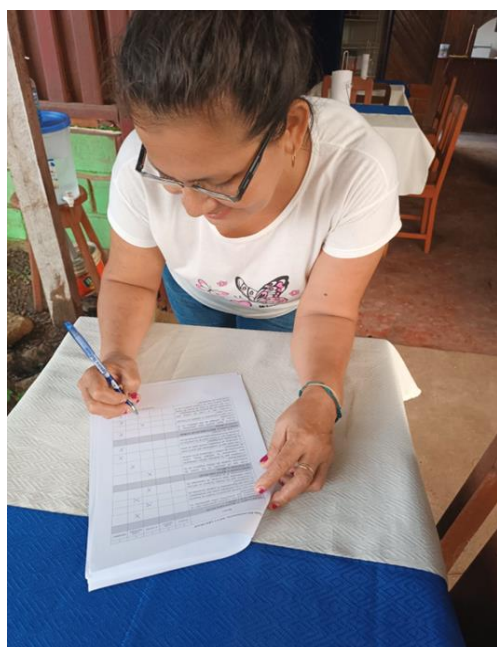
ANEXO 10: MUESTRA PILOTO











ANEXO 11: BASE DE DATO DE LA MUESTRA

VARIABLES:		VI: SISTEMA DE COSTOS																V2: RENTABILIDAD																					
		D1:Recurso humano				D2:Materias Primas				D3:Costos Indirectos				D4:Información				D5: Rentabilidad financiera (ROE)				D6: Rentabilidad económica (ROA)				D7: Rentabilidad sobre ventas (ROS)				SUMA DE DIMENSIONES									
INDICADORES:		I1:Mano de obra directa		I2:Mano de obra indirecta		Suma D 1	I3:Materia Prima directa		I4:Materia prima indirecta		Suma D 2	I5:Recursos tangibles		I6:Recursos intangibles		Suma D 3	I7:Volúmenes de producción		I8:Costos de los productos elaborados		Suma D4	I9: Utilidad neta		I10: Fondos propios		Suma D 5	I11: Utilidad bruta		I12: Activo total		Suma D 6	I13: Venta		I14: Costo de venta		Suma D 7			
RESTAURANTES		Items1	Items2	Items3	Items4		Items5	Items6	Items7	Items8		Items9	Items10	Items11	Items12		Items13	Items14	Items15	Items16		Items17	Items18	Items19	Items20		Items21	Items22	Items23	Items24		Items25	Items26	Items27	Items28				
1	CEVICHERIA "RIO Y MAR"	4	4	5	5	18	5	4	5	4	18	4	2	5	1	12	4	1	4	4	13	61	2	5	5	4	16	4	5	5	5	19	1	5	5	5	16	51	
2	CEBACHERIA Y MARISQUERIA "BURGA"	3	1	5	5	14	3	5	5	5	18	5	1	5	5	16	5	5	5	5	20	68	1	3	5	5	14	1	5	5	5	16	5	3	5	5	18	48	
3	CEVICHERIA LA MORROPANTA	3	5	5	5	18	5	5	5	5	20	5	2	5	5	17	5	5	5	5	1	16	71	5	3	5	5	18	3	5	5	5	18	5	5	5	5	20	56
4	RESTAURANT CEVERIA GASTON	5	5	5	5	20	5	5	5	5	20	5	5	5	4	19	5	4	4	4	4	17	76	4	3	4	4	16	5	4	4	4	16	5	5	5	5	20	52
5	CEVICHERIA IEI	2	5	5	3	15	5	5	1	5	16	5	2	5	5	17	5	2	2	2	1	10	58	5	3	5	5	18	5	2	3	5	15	5	5	5	5	20	53
6	CEVICHERIA "DE LA CONCHA SU MAR"	2	5	5	1	13	5	5	5	5	20	5	5	5	5	20	5	5	5	5	5	20	73	5	5	4	5	19	5	5	5	5	20	5	5	5	5	20	59
7	CEVICHERIA FABRIZO	5	3	5	5	18	5	1	5	4	15	4	1	5	1	5	5	4	4	4	4	17	55	3	4	2	4	13	5	3	5	4	17	1	3	5	5	14	44
8	LA PLAYA CEVERIA	4	5	4	4	17	5	5	5	5	20	4	4	5	4	17	5	4	5	5	5	19	73	4	3	5	5	17	5	5	5	5	20	5	5	5	4	19	56
9	RESTAURANT POLLERIA "MILAGROS"	2	4	5	4	15	5	4	5	3	17	5	1	5	3	14	4	1	1	2	8	54	2	4	5	5	16	4	1	5	5	15	3	1	4	5	13	44	
10	POLLERIA PIOS CHICKEN CENTRAL	3	5	5	3	16	1	5	5	5	16	5	3	4	5	17	5	3	3	5	5	18	67	5	3	3	3	14	5	5	5	5	20	3	2	3	5	13	47
11	NYQUI CAFE	4	5	3	3	15	4	5	4	4	17	5	5	5	5	20	4	3	4	5	5	16	68	3	3	4	5	15	4	5	4	4	17	3	3	4	4	14	46
12	POLLERIA "LA POSADA DE CHERLY"	2	3	4	5	14	3	3	5	3	14	3	4	4	4	15	5	4	4	3	3	16	59	4	3	5	5	17	3	5	5	4	17	3	3	3	4	13	47
13	POLLERIA BITTO S	5	4	5	3	17	5	5	3	5	18	3	2	5	4	14	3	4	5	1	13	62	3	5	4	3	15	2	3	2	5	12	3	3	3	4	14	41	
14	PLAZA PROSPERIDAD S.A.C.	4	3	3	3	13	2	5	3	2	12	3	2	5	3	13	5	5	5	3	18	56	4	2	5	1	12	3	3	2	3	11	5	5	3	4	17	40	
15	RESTAURANTE Y POLLERIA "COCCOLZO"	4	5	3	2	14	4	4	4	4	16	5	5	5	4	19	4	3	4	3	14	63	4	3	4	3	14	2	4	4	4	14	3	5	5	4	17	45	
16	POLLERIA CHIFA "EL GRINGO"	5	5	4	4	18	4	5	4	5	18	5	3	5	4	17	5	3	4	2	14	67	5	3	5	4	17	3	4	4	4	16	4	5	5	5	19	52	
17	RESTAURANT POLLERIA "LA LORETANA"	3	5	4	4	16	3	5	5	4	17	4	3	5	3	15	5	4	4	4	4	17	65	4	3	3	3	14	3	4	3	4	14	4	5	5	4	18	46
18	RESTAURANT POLLERIA "MISTI & B SABOR"	5	3	2	1	11	4	4	4	3	15	2	4	5	5	16	4	2	1	1	8	50	3	1	2	4	10	4	2	3	2	11	4	5	4	5	18	39	
19	POLLERIA CUATRO HERMANOS	3	5	5	5	18	5	5	5	5	20	5	5	5	5	20	5	5	5	5	5	20	78	4	3	5	5	17	3	5	5	5	18	5	5	5	5	20	55
20	POLLOS A LA BRASA DON CAPO'S	1	5	5	5	16	5	5	5	5	20	5	5	5	5	20	5	5	5	5	5	20	76	1	3	5	5	14	5	5	5	5	20	5	1	5	5	16	50
21	CHIFA CENTRAL	3	3	3	3	12	3	4	3	4	14	4	3	4	4	15	4	4	4	4	4	16	57	4	3	4	4	15	3	3	3	4	13	4	4	3	4	15	43
22	RESTAURANT CHIFA "EL CHINO"	5	5	5	5	20	5	5	5	5	20	5	1	5	5	16	5	5	5	1	1	16	72	3	3	5	5	16	5	5	5	5	20	5	5	5	5	20	56
23	RESTAURANT CHIFA "ANGULO S"	5	5	5	5	20	5	5	4	4	18	5	3	5	3	16	3	4	3	4	4	14	68	5	3	4	5	17	5	5	4	5	19	3	5	4	5	17	53
24	CHIFA MORAILLOS	5	5	5	5	20	5	1	5	5	16	5	5	5	5	18	5	5	5	5	5	20	74	5	1	5	5	16	1	5	5	5	16	3	3	5	5	16	48
25	RESTAURANT LAS AVISPAS	4	5	3	5	17	5	5	5	5	20	5	3	5	5	18	5	3	5	5	4	17	72	3	2	5	5	15	3	5	5	3	16	5	4	5	5	19	50
26	KASPI WASI	5	5	5	5	20	5	5	5	5	20	1	1	5	5	12	5	5	5	5	1	16	68	5	3	5	5	18	1	5	5	5	16	5	5	5	5	20	54
27	"RIO HUALLAGA HOTEL"	3	5	5	4	16	5	5	3	5	18	5	5	5	5	20	5	5	5	5	5	20	74	4	3	4	4	15	3	4	4	3	14	3	4	4	4	15	44
28	RESTAURANT "CARBON"	5	5	4	4	18	3	5	5	3	17	4	5	5	3	16	5	3	1	2	12	63	5	5	4	5	19	1	5	5	5	16	2	5	5	5	17	52	
29	CLUB VIRGANA "CAMPO VERDE" E.I.R.L.	5	5	4	4	18	5	5	5	5	20	4	3	5	4	16	5	3	3	5	5	18	72	3	2	3	5	13	5	4	5	5	19	5	5	5	5	20	52
30	RESTAURANT LA PERLA	4	4	5	3	16	4	3	3	4	14	3	3	4	4	14	4	4	3	2	13	57	5	5	4	4	18	4	3	4	3	14	3	3	4	4	15	46	
31	RESTAURANT PABILLAS "LA ESQUINA"	5	5	4	5	19	5	5	5	5	20	5	5	5	2	17	2	5	3	3	13	69	4	5	5	5	19	4	4	5	5	18	5	5	5	5	20	57	
32	RESTAURANT "EXPLOSION NORTEÑA"	3	4	3	3	13	5	5	4	4	15	4	5	5	2	16	5	5	4	5	5	19	67	3	3	5	5	13	3	5	4	4	16	5	5	4	5	19	48
33	RESTAURANT "LA ESQUINA DEL SABOR"	1	5	5	3	14	1	5	2	5	13	3	5	5	5	18	5	5	5	5	5	20	65	3	5	3	5	16	5	5	5	5	20	2	5	5	5	17	53
34	RESTAURANT "JOS & MAR"	4	5	5	5	19	5	5	2	5	17	5	5	5	5	20	5	5	5	5	5	20	76	5	3	5	3	16	3	4	5	5	17	5	5	5	5	20	55
35	RECREO TURISTICO "EL BOSQUE"	3	3	2	1	9	4	3	2	3	12	5	5	4	5	19	4	2	4	2	4	12	52	3	3	2	3	11	1	2	5	4	12	3	1	2	4	10	33
36	COMIDA REGIONAL "LETEUER"	1	1	5	1	8	1	1	1	1	5	8	1	1	1	4	1	1	1	1	5	8	28	3	1	3	3	10	5	1	1	1	8	1	1	5	1	8	26
37	HOSTAL DE LOS ANGELES II	5	2	1	5	13	5	5	5	4	19	3	4	5	4	16	1	3	2	1	7	55	3	3	4	5	15	1	5	5	5	16	5	4	3	4	16	47	
38	RESTAURANT "MARONIA"	2	5	5	5	17	5	5	5	5	20	5	1	5	1	12	5	1	5	4	4	15	64	5	3	5	5	18	4	4	5	5	18	3	5	5	5	18	54
39	RESTAURANT TURISTICO "TOSTITA"	4	4	3	3	14	3	1	3	3	10	4	5	2	3	14	5	1	3	5	1	14	52	4	3	4	4	15	4	4	3	4	15	4	3	1	1	9	38
40	RESTAURANT LA CRUZ	5	2	1	5	13	1	3	2	2	8	2	2	2	5	11	2	2	4	1	9	41	2	1	3	3													

ANEXO 12: EVIDENCIA DE RECOLECCION DE DATOS

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE ALTO AMAZONAS
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
CARRERA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CUESTIONARIO V1

Mediante el presente cuestionario, me presento ante Usted, a fin de que dé respuesta a las preguntas formuladas, esta información relevante servirá para el desarrollo de la tesis titulada: El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023, el que permitirá medir las variables de estudio y probar la hipótesis, por tal propósito acudo a Ud. Para que apelando a su buen criterio de respuestas con toda honestidad; quedando agradecida (o) por su intervención.

Instrucciones:

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

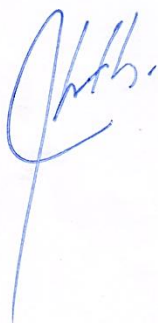
1	2	3	4	5
Nunca	Casi Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre

Consentimiento Informado

Acepto participar voluntariamente en esta investigación, conducida por: Lady Manuela Armas Salazar. He sido informado(a) de que la meta de este estudio es desarrollar un trabajo de investigación.

Me han indicado también que tendré que responder las preguntas del cuestionario, lo cual tomará aproximadamente 15 minutos. Reconozco que la información que yo provea en el trabajo de esta investigación es estrictamente confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de este estudio sin mi consentimiento. He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi persona.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido.



Título del cuestionario: SISTEMA DE COSTOS

Ítems	1	2	3	4	5
	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
DIMENSIÓN 1: RECURSO HUMANO					
¿Considera que el aumento en las ventas se traduciría en un incremento significativo en los costos asociados a la mano de obra directa del restaurante?				X	
¿Cree que existe una clara comunicación entre la administración y la mano de obra directa para mejorar continuamente los procesos de trabajo?				X	
¿Considera que la mano de obra indirecta en la empresa contribuye significativamente a la eficiencia de los procesos de producción?					X
¿Considera que los costos asociados con la mano de obra indirecta están justificados por el valor agregado que aportan a la producción?					X
DIMENSIÓN 2: MATERIAS PRIMAS					
¿Realizan un seguimiento efectivo del inventario de materias primas directas para evitar interrupciones en la producción?					X
¿Cree que la calidad de los platillos se ve influenciada por la elección de proveedores de insumos de alta calidad?				X	
¿Incluye los materiales de empaque para alimentos para llevar dentro de los costos de materia prima indirecta en su establecimiento?					X
¿Busca constantemente mejorar la eficiencia en el uso de materias primas indirectas en los procesos de producción?				X	
DIMENSIÓN 3: COSTOS INDIRECTOS					
¿Considera que los activos físicos, como instalaciones y maquinaria, están bien mantenidos y contribuyen eficientemente a los procesos de producción?				X	
¿Utiliza tecnología moderna y actualizada para optimizar los procesos y reducir los costos operativos?		X			
¿Cree que la reputación de la empresa se gestiona proactivamente para fortalecer la confianza del cliente y la lealtad del mercado?					X

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE ALTO AMAZONAS
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
CARRERA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CUESTIONARIO V2

Mediante el presente cuestionario, me presento ante Usted, a fin de que dé respuesta a las preguntas formuladas, esta información relevante servirá para el desarrollo de la tesis titulada: El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023, el que permitirá medir las variables de estudio y probar la hipótesis, por tal propósito acudo a Ud. Para que apelando a su buen criterio de respuestas con toda honestidad; quedando agradecida (o) por su intervención.

Instrucciones:

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

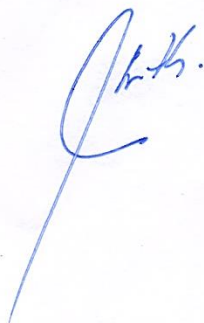
1	2	3	4	5
Nunca	Casi Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre

Consentimiento Informado

Acepto participar voluntariamente en esta investigación, conducida por: Lady Manuela Armas Salazar. He sido informado(a) de que la meta de este estudio es desarrollar un trabajo de investigación.

Me han indicado también que tendré que responder las preguntas del cuestionario, lo cual tomará aproximadamente 15 minutos. Reconozco que la información que yo provea en el trabajo de esta investigación es estrictamente confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de este estudio sin mi consentimiento. He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi persona.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido.



Título del cuestionario: RENTABILIDAD

Ítems	1	2	3	4	5
	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
DIMENSIÓN 4: RENTABILIDAD FINANCIERA (ROE)					
¿Considera que los ingresos generados por su restaurante son suficientes para garantizar su rentabilidad?		X			
¿Cree que realizar préstamos tendrá un impacto negativo en las utilidades netas del restaurante?					X
¿Evalúa periódicamente el capital invertido en su restaurante?					X
¿Considera que los fondos propios se utilizan como indicador para evaluar la capacidad de endeudamiento de la empresa?				X	
DIMENSIÓN 5: RENTABILIDAD ECONÓMICA (ROA)					
¿Cree que un aumento en los costos de producción tendría un efecto negativo en la utilidad bruta?				X	
¿Considera que la empresa utiliza estrategias para maximizar la utilidad bruta, como negociación de costos y eficiencia en la cadena de suministro?					X
¿Cree usted que el rendimiento del activo total se considera un indicador crucial para la toma de decisiones estratégicas?					X
¿Considera que el activo total de la empresa se gestiona eficientemente para generar beneficios a lo largo del tiempo?					X
DIMENSIÓN 6: RENTABILIDAD SOBRE VENTAS (ROS)					
¿Realiza algún estudio para determinar el margen de utilidad de sus platillos en el restaurante?	X				
¿Cree que su restaurante es rentable en relación con sus ventas?					X
¿Considera que el costo de ventas está relacionado con los precios de los insumos?					X
¿Cree que calcular el costo de ventas de forma regular podría tener un impacto positivo en la rentabilidad del restaurante?					X

Gracias por su colaboración

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE ALTO AMAZONAS
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
CARRERA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CUESTIONARIO VI

Mediante el presente cuestionario, me presento ante Usted, a fin de que dé respuesta a las preguntas formuladas, esta información relevante servirá para el desarrollo de la tesis titulada: El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023, el que permitirá medir las variables de estudio y probar la hipótesis, por tal propósito acudo a Ud. Para que apelando a su buen criterio de respuestas con toda honestidad; quedando agradecida (o) por su intervención.

Instrucciones:

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

1	2	3	4	5
Nunca	Casi Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre

Consentimiento Informado

Acepto participar voluntariamente en esta investigación, conducida por: Lady Manuela Armas Salazar. He sido informado(a) de que la meta de este estudio es desarrollar un trabajo de investigación.

Me han indicado también que tendré que responder las preguntas del cuestionario, lo cual tomará aproximadamente 15 minutos. Reconozco que la información que yo provea en el trabajo de esta investigación es estrictamente confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de este estudio sin mi consentimiento. He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi persona.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido.


MANUEL SANABRIA M.
REST. LAS AVISPAS

Título del cuestionario: SISTEMA DE COSTOS

Ítems	1	2	3	4	5
	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
DIMENSIÓN 1: RECURSO HUMANO					
¿Considera que el aumento en las ventas se traduciría en un incremento significativo en los costos asociados a la mano de obra directa del restaurante?				X	
¿Cree que existe una clara comunicación entre la administración y la mano de obra directa para mejorar continuamente los procesos de trabajo?					X
¿Considera que la mano de obra indirecta en la empresa contribuye significativamente a la eficiencia de los procesos de producción?			X		
¿Considera que los costos asociados con la mano de obra indirecta están justificados por el valor agregado que aportan a la producción?					X
DIMENSIÓN 2: MATERIAS PRIMAS					
¿Realizan un seguimiento efectivo del inventario de materias primas directas para evitar interrupciones en la producción?					X
¿Cree que la calidad de los platillos se ve influenciada por la elección de proveedores de insumos de alta calidad?					X
¿Incluye los materiales de empaque para alimentos para llevar dentro de los costos de materia prima indirecta en su establecimiento?					X
¿Busca constantemente mejorar la eficiencia en el uso de materias primas indirectas en los procesos de producción?					X
DIMENSIÓN 3: COSTOS INDIRECTOS					
¿Considera que los activos físicos, como instalaciones y maquinaria, están bien mantenidos y contribuyen eficientemente a los procesos de producción?					X
¿Utiliza tecnología moderna y actualizada para optimizar los procesos y reducir los costos operativos?			X		
¿Cree que la reputación de la empresa se gestiona proactivamente para fortalecer la confianza del cliente y la lealtad del mercado?					X

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE ALTO AMAZONAS
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
CARRERA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CUESTIONARIO V2

Mediante el presente cuestionario, me presento ante Usted, a fin de que dé respuesta a las preguntas formuladas, esta información relevante servirá para el desarrollo de la tesis titulada: El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023, el que permitirá medir las variables de estudio y probar la hipótesis, por tal propósito acudo a Ud. Para que apelando a su buen criterio de respuestas con toda honestidad; quedando agradecida (o) por su intervención.

Instrucciones:

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

1	2	3	4	5
Nunca	Casi Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre

Consentimiento Informado

Acepto participar voluntariamente en esta investigación, conducida por: Lady Manuela Armas Salazar. He sido informado(a) de que la meta de este estudio es desarrollar un trabajo de investigación.

Me han indicado también que tendré que responder las preguntas del cuestionario, lo cual tomará aproximadamente 15 minutos. Reconozco que la información que yo provea en el trabajo de esta investigación es estrictamente confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de este estudio sin mi consentimiento. He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi persona.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido.


Samuel Sangama
 Rest. Las Avispas

Título del cuestionario: RENTABILIDAD

Ítems	1	2	3	4	5
	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
DIMENSIÓN 4: RENTABILIDAD FINANCIERA (ROE)					
¿Considera que los ingresos generados por su restaurante son suficientes para garantizar su rentabilidad?			X		
¿Cree que realizar préstamos tendrá un impacto negativo en las utilidades netas del restaurante?		X			
¿Evalúa periódicamente el capital invertido en su restaurante?					X
¿Considera que los fondos propios se utilizan como indicador para evaluar la capacidad de endeudamiento de la empresa?					X
DIMENSIÓN 5: RENTABILIDAD ECONÓMICA (ROA)					
¿Cree que un aumento en los costos de producción tendría un efecto negativo en la utilidad bruta?			X		
¿Considera que la empresa utiliza estrategias para maximizar la utilidad bruta, como negociación de costos y eficiencia en la cadena de suministro?					X
¿Cree usted que el rendimiento del activo total se considera un indicador crucial para la toma de decisiones estratégicas?					X
¿Considera que el activo total de la empresa se gestiona eficientemente para generar beneficios a lo largo del tiempo?			X		
DIMENSIÓN 6: RENTABILIDAD SOBRE VENTAS (ROS)					
¿Realiza algún estudio para determinar el margen de utilidad de sus platillos en el restaurante?					X
¿Cree que su restaurante es rentable en relación con sus ventas?				X	
¿Considera que el costo de ventas está relacionado con los precios de los insumos?					X
¿Cree que calcular el costo de ventas de forma regular podría tener un impacto positivo en la rentabilidad del restaurante?					X

Gracias por su colaboración

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE ALTO AMAZONAS
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
CARRERA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CUESTIONARIO V1

Mediante el presente cuestionario, me presento ante Usted, a fin de que dé respuesta a las preguntas formuladas, esta información relevante servirá para el desarrollo de la tesis titulada: El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023, el que permitirá medir las variables de estudio y probar la hipótesis, por tal propósito acudo a Ud. Para que apelando a su buen criterio de respuestas con toda honestidad; quedando agradecida (o) por su intervención.

Instrucciones:

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

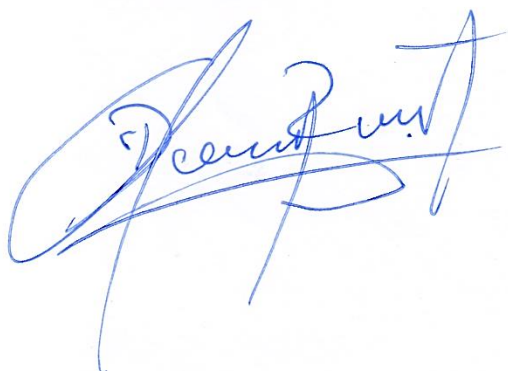
1	2	3	4	5
Nunca	Casi Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre

Consentimiento Informado

Acepto participar voluntariamente en esta investigación, conducida por: Lady Manuela Armas Salazar. He sido informado(a) de que la meta de este estudio es desarrollar un trabajo de investigación.

Me han indicado también que tendré que responder las preguntas del cuestionario, lo cual tomará aproximadamente 15 minutos. Reconozco que la información que yo provea en el trabajo de esta investigación es estrictamente confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de este estudio sin mi consentimiento. He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi persona.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido.



Título del cuestionario: SISTEMA DE COSTOS

Ítems	1	2	3	4	5
	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
DIMENSIÓN 1: RECURSO HUMANO					
¿Considera que el aumento en las ventas se traduciría en un incremento significativo en los costos asociados a la mano de obra directa del restaurante?				X	
¿Cree que existe una clara comunicación entre la administración y la mano de obra directa para mejorar continuamente los procesos de trabajo?				X	
¿Considera que la mano de obra indirecta en la empresa contribuye significativamente a la eficiencia de los procesos de producción?					X
¿Considera que los costos asociados con la mano de obra indirecta están justificados por el valor agregado que aportan a la producción?				X	
DIMENSIÓN 2: MATERIAS PRIMAS					
¿Realizan un seguimiento efectivo del inventario de materias primas directas para evitar interrupciones en la producción?					X
¿Cree que la calidad de los platillos se ve influenciada por la elección de proveedores de insumos de alta calidad?					X
¿Incluye los materiales de empaque para alimentos para llevar dentro de los costos de materia prima indirecta en su establecimiento?					X
¿Busca constantemente mejorar la eficiencia en el uso de materias primas indirectas en los procesos de producción?					X
DIMENSIÓN 3: COSTOS INDIRECTOS					
¿Considera que los activos físicos, como instalaciones y maquinaria, están bien mantenidos y contribuyen eficientemente a los procesos de producción?					X
¿Utiliza tecnología moderna y actualizada para optimizar los procesos y reducir los costos operativos?				X	
¿Cree que la reputación de la empresa se gestiona proactivamente para fortalecer la confianza del cliente y la lealtad del mercado?					X

¿Considera que la gestión de Recursos Intangibles en el restaurante contribuye eficientemente a la optimización de costos?					X
DIMENSIÓN 5: INFORMACIÓN					
¿Realiza análisis de costos y rentabilidad en relación con los volúmenes de producción de sus platos o productos?					X
¿Cuenta con sistemas eficientes para medir y registrar el volumen de producción en un período específico?					X
¿Mantiene un registro minucioso de los costos de producción asociados a cada platillo o producto en su restaurante?					X
¿Utiliza algún sistema de contabilidad o software especializado para gestionar y analizar los costos de los productos?					X

Gracias por su colaboración

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE ALTO AMAZONAS
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
CARRERA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CUESTIONARIO V2

Mediante el presente cuestionario, me presento ante Usted, a fin de que dé respuesta a las preguntas formuladas, esta información relevante servirá para el desarrollo de la tesis titulada: El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el sector Restaurantes de la Ciudad de Yurimaguas, 2023, el que permitirá medir las variables de estudio y probar la hipótesis, por tal propósito acudo a Ud. Para que apelando a su buen criterio de respuestas con toda honestidad; quedando agradecida (o) por su intervención.

Instrucciones:

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

1	2	3	4	5
Nunca	Casi Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre

Consentimiento Informado

Acepto participar voluntariamente en esta investigación, conducida por: Lady Manuela Armas Salazar. He sido informado(a) de que la meta de este estudio es desarrollar un trabajo de investigación.

Me han indicado también que tendré que responder las preguntas del cuestionario, lo cual tomará aproximadamente 15 minutos. Reconozco que la información que yo provea en el trabajo de esta investigación es estrictamente confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de este estudio sin mi consentimiento. He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi persona.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido.



Título del cuestionario: RENTABILIDAD

Ítems	1	2	3	4	5
	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
DIMENSIÓN 4: RENTABILIDAD FINANCIERA (ROE)					
¿Considera que los ingresos generados por su restaurante son suficientes para garantizar su rentabilidad?					X
¿Cree que realizar préstamos tendrá un impacto negativo en las utilidades netas del restaurante?			X		
¿Evalúa periódicamente el capital invertido en su restaurante?					X
¿Considera que los fondos propios se utilizan como indicador para evaluar la capacidad de endeudamiento de la empresa?	X				
DIMENSIÓN 5: RENTABILIDAD ECONÓMICA (ROA)					
¿Cree que un aumento en los costos de producción tendría un efecto negativo en la utilidad bruta?			X		
¿Considera que la empresa utiliza estrategias para maximizar la utilidad bruta, como negociación de costos y eficiencia en la cadena de suministro?					X
¿Cree usted que el rendimiento del activo total se considera un indicador crucial para la toma de decisiones estratégicas?				X	
¿Considera que el activo total de la empresa se gestiona eficientemente para generar beneficios a lo largo del tiempo?				X	
DIMENSIÓN 6: RENTABILIDAD SOBRE VENTAS (ROS)					
¿Realiza algún estudio para determinar el margen de utilidad de sus platillos en el restaurante?					X
¿Cree que su restaurante es rentable en relación con sus ventas?					X
¿Considera que el costo de ventas está relacionado con los precios de los insumos?					X
¿Cree que calcular el costo de ventas de forma regular podría tener un impacto positivo en la rentabilidad del restaurante?					X

Gracias por su colaboración

ANEXO 13: INFORME DE REPORTE DE SIMILITUD (TURNITIN Y IA) A CARGO DEL ASESOR.



Página 1 de 68 - Portada

Identificador de la entrega: trn:oid::15388:508771779

LADY MANUELA ARMAS SALAZAR

El Sistema de Costos y la Rentabilidad en el Sector Restaurante de la Ciudad de Yurimaguas, 2023.pdf

My Files

My Files

Universidad Nacional Autónoma de Alto Amazonas

Detalles del documento

Identificador de la entrega

trn:oid::15388:508771779

Fecha de entrega

6 oct 2025, 3:28 p.m. GMT-5

Fecha de descarga

6 oct 2025, 3:31 p.m. GMT-5

Nombre del archivo

RESUMEN-RECOMENDACIONES - LADY MANUELA ARMAS SALAZAR.pdf

Tamaño del archivo

12.2 MB

60 páginas

15.402 palabras

88.760 caracteres



Página 1 de 68 - Portada

Identificador de la entrega: trn:oid::15388:508771779

16% Similitud general

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

Filtrado desde el informe

- Bibliografía
- Texto citado
- Texto mencionado
- Coincidencias menores (menos de 10 palabras)

Fuentes principales

- 14%  Fuentes de Internet
- 5%  Publicaciones
- 14%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alertas de integridad para revisión

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

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

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

