

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL  
DE HUAMANGA**

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

**ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**



**TESIS:**

**Gestión de costos en la rentabilidad de los recreos  
campestres del distrito de Luricocha, 2021**

Para optar el título profesional de:

**CONTADORA PÚBLICA**

PRESENTADO POR:

**Bach. Mery Flor NEYRA MORALES**

ASESOR:

**CPC. Luis Renán HUAMÁN MEJÍA**

**AYACUCHO - PERÚ**

**2025**

A Dios, por la vida y por los obstáculos que pone en mi camino para superarme cada día.

A mis padres: Floriana y Grimaldo, por enseñarme a luchar por mis sueños; gracias por su paciencia y apoyo incondicional.

A mis hermanas: Karina Yaneth y Liz Margot, que han formado parte de esta investigación, siempre sacando lo mejor de mí y a superar cada obstáculo que se atraviesa en mi camino, son las mejores, las quiero.

**Mery**

## **AGRADECIMIENTOS**

“El mayor estímulo para esforzarnos en el estudio y en la vida es el placer del mismo trabajo, el placer de los resultados y la conciencia del valor de los resultados para esa comunidad” (Albert Einstein).

Al CPC. Luis Renán Huamán Mejía, por contribuir con sus ideas, experiencia, y guiarme durante el desarrollo de la presente investigación.

Y en forma especial a los propietarios, que formaron parte de esta investigación, por la confianza, por abrirme las puertas de su empresa y brindarme su valioso tiempo, sin ellos no se habría podido desarrollar el presente estudio, gracias por su apoyo invaluable.

## RESUMEN

En los últimos años la gestión de costos sobre todo en el rubro de restaurantes se ha convertido en una herramienta de vital importancia, ya que de utilizarlos los gestores buscarían formas de reducir costos y buscar estrategias que ayuden a mejorar la rentabilidad, que es uno de los objetivos al que se le brinda mayor importancia. En el distrito de Luricocha los propietarios de los recreos gestionan sus costos solo en base a los conocimientos de su experiencia, sin llegar a identificar sus costos de manera detallada, ni determinar el costo de cada uno de los platos ni evaluar el rendimiento del capital y activos. El objetivo principal de esta investigación es describir cómo se manifiesta la gestión de costos y la rentabilidad en los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021. El nivel de la investigación fue descriptivo comparativo con enfoque cuantitativo y el diseño adoptado fue la triangulación concurrente (DITRIAC), la muestra estuvo conformada por 3 recreos campestres, y las técnicas que se utilizaron para la recolección de datos fueron la observación, análisis documental y entrevista. Del análisis conjunto de los datos obtenidos se concluyó que la gestión de costos contribuye a la obtención de rentabilidad en los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021.

**Palabras claves:** Gestión de costos, rentabilidad, recreos campestres.



## **ABSTRAC**

In recent years, cost management, especially in the restaurant industry, has become a vitally important tool. Using it, managers would look for ways to reduce costs and seek strategies that help improve profitability, which is one of the objectives to which the greatest importance is given. In the Luricocha district, recreation center owners manage their costs solely based on their experience, without identifying their costs in detail, determining the cost of each dish, or evaluating the return on capital and assets. The main objective of this research is to describe how cost management and profitability manifest themselves in rural recreation centers in the Luricocha district in 2021. The research level was descriptive and comparative with a quantitative approach, and the design adopted was concurrent triangulation (DITRIAC). The sample consisted of three rural recreation centers, and the techniques used for data collection were observation, documentary analysis and interview. From the joint analysis of the data obtained, it was concluded that cost management contributes to achieving profitability in rural recreation areas in the Luricocha district, 2021.

**Keywords:** Cost management, profitability, country recreation.

## ÍNDICE

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| DEDICATORIA.....                             | II   |
| AGRADECIMIENTOS .....                        | III  |
| RESUMEN .....                                | IV   |
| ABSTRAC .....                                | V    |
| ÍNDICE .....                                 | VI   |
| ÍNDICE DE TABLAS .....                       | VIII |
| ÍNDICE DE FIGURAS .....                      | XIV  |
| INTRODUCCIÓN .....                           | XV   |
| CAPÍTULO I REVISIÓN DE LITERATURA.....       | 1    |
| 1.1 Marco histórico.....                     | 1    |
| 1.1.1 Gestión de costos .....                | 1    |
| 1.1.2 Rentabilidad .....                     | 3    |
| 1.2 Sistema teórico .....                    | 5    |
| 1.2.1 Gestión de costos .....                | 5    |
| 1.2.2 Rentabilidad .....                     | 16   |
| 1.3 Marco conceptual .....                   | 18   |
| 1.3.1 Gestión de costos .....                | 18   |
| 1.3.2 Rentabilidad .....                     | 19   |
| 1.4 Marco referencial.....                   | 20   |
| 1.4.1 A nivel nacional.....                  | 20   |
| 1.4.2 A nivel internacional.....             | 23   |
| CAPÍTULO II MATERIALES Y MÉTODOS.....        | 25   |
| 2.1 Tipo y nivel de investigación.....       | 25   |
| 2.1.1 Tipo de investigación .....            | 25   |
| 2.1.2 Nivel de investigación .....           | 25   |
| 2.2. Población y muestra .....               | 26   |
| 2.2.1 Población .....                        | 26   |
| 2.2.2 Muestra .....                          | 26   |
| 2.3 Fuentes de información .....             | 27   |
| 2.4 Diseño de investigación.....             | 27   |
| 2.5 Métodos de investigación.....            | 27   |
| 2.6 Técnicas e instrumentos.....             | 27   |
| 2.7 Procesamiento de datos.....              | 28   |
| CAPÍTULO III RESULTADOS .....                | 29   |
| 3.1 Validación de instrumentos.....          | 29   |
| 3.2 Resultados de la observación .....       | 31   |
| 3.2.1 Variable 1. Gestión de costos .....    | 31   |
| 3.3 Resultados del análisis documental ..... | 36   |
| 3.3.1 Variable 1: gestión de costos.....     | 36   |

|                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| 3.3.2 Variable 2: rentabilidad .....                                     | 43  |
| 3.4 Resultados de la entrevista.....                                     | 46  |
| 3.5 Análisis de resultados cuantitativos y cualitativos.....             | 52  |
| 3.6 Contrastación y demostración de la hipótesis con los resultados..... | 61  |
| CAPÍTULO IV DISCUSIÓN .....                                              | 64  |
| CONCLUSIONES .....                                                       | 68  |
| RECOMENDACIONES .....                                                    | 70  |
| REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....                                          | 71  |
| GLOSARIO .....                                                           | 78  |
| ANEXO .....                                                              | 79  |
| Anexo1 Matriz de consistencia .....                                      | 80  |
| Anexo 2 Matriz de operacionalización de variables.....                   | 81  |
| Anexo 3 Recreos campestres del distrito de Luricocha .....               | 82  |
| Anexo 4 tablas de resultados de la observación.....                      | 83  |
| Anexo 5 Ficha de observación.....                                        | 86  |
| Anexo 6 Guía de entrevista .....                                         | 92  |
| Anexo 7 Ficha de registro de datos.....                                  | 94  |
| Anexo 8 Validación por juicio de expertos .....                          | 95  |
| Anexo 9 Evidencias .....                                                 | 101 |
| Anexo 10 Tabla de resultados del Recreo Campestres “A” .....             | 102 |
| Anexo 11 Cuadros de resultados del Recreo Campestres “B” .....           | 131 |
| Anexo 12 Cuadros de resultados del recreo Campestres “C” .....           | 160 |

## ÍNDICE DE TABLAS

|                                                                                                                                                   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tabla 1</b> Resultados de validación – ficha de observación .....                                                                              | 29  |
| <b>Tabla 2</b> Resultados de validación – guía de entrevista .....                                                                                | 30  |
| <b>Tabla 3</b> Resumen de costo del servicio unitario de los principales platos de los recreos<br>campestres del distrito de Luricocha, 2021..... | 36  |
| <b>Tabla 4</b> Costo del servicio anual - 2021 .....                                                                                              | 38  |
| <b>Tabla 5</b> Resumen de costo operativo unitario de los principales platos de los recreos<br>campestres del distrito de Luricocha, 2021.....    | 40  |
| <b>Tabla 6</b> Costo operativo anual - 2021 .....                                                                                                 | 41  |
| <b>Tabla 7</b> Rentabilidad sobre el capital y activo .....                                                                                       | 43  |
| <b>Tabla 8</b> Estructura económica – financiera - 2021 .....                                                                                     | 45  |
| <b>Tabla 9</b> Preguntas Generales.....                                                                                                           | 47  |
| <b>Tabla 10</b> Preguntas para la variable: gestión de costos.....                                                                                | 48  |
| <b>Tabla 11</b> Preguntas para la variable. Rentabilidad.....                                                                                     | 49  |
| <b>Tabla 12</b> Resumen general de costos y rentabilidad del periodo 2021 .....                                                                   | 55  |
| <b>Tabla 13</b> Gestión de costos de los ingredientes .....                                                                                       | 83  |
| <b>Tabla 14</b> Gestión de costos de personal.....                                                                                                | 83  |
| <b>Tabla 15</b> Gestión de costos indirectos .....                                                                                                | 84  |
| <b>Tabla 16</b> Gestión de costos administrativos y de ventas .....                                                                               | 84  |
| <b>Tabla 17</b> Gestión de costos .....                                                                                                           | 85  |
| <b>Tabla 18</b> Cantidad de platos vendidos en el 2021 - recreo "A" .....                                                                         | 102 |
| <b>Tabla 19</b> Ingreso por venta de platos en el 2021 - recreo "A" .....                                                                         | 102 |
| <b>Tabla 20</b> Detalle de compra de ingredientes - recreo "A" .....                                                                              | 103 |
| <b>Tabla 21</b> Costo de ingredientes por plato - recreo "A" .....                                                                                | 104 |
| <b>Tabla 22</b> Identificación de activos fijos - recreo "A" .....                                                                                | 108 |
| <b>Tabla 23</b> Detalle de los menajes - recreo "A" .....                                                                                         | 109 |
| <b>Tabla 24</b> Distribución de la depreciación de activos fijos - recreo "A" .....                                                               | 110 |
| <b>Tabla 25</b> Otros costos indirectos - recreo "A" .....                                                                                        | 110 |

|                                                                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tabla 26</b> Detalle de compra de materiales indirectos - recreo "A".....                                            | 111 |
| <b>Tabla 27</b> Material indirecto utilizado en un mes - recreo "A" .....                                               | 111 |
| <b>Tabla 28</b> Distribución de material indirecto utilizado en un mes - recreo "A" .....                               | 112 |
| <b>Tabla 29</b> Distribución de otros costos indirectos - recreo "A" .....                                              | 112 |
| <b>Tabla 30</b> Detalle de compra de suministros - recreo "A" .....                                                     | 113 |
| <b>Tabla 31</b> Suministros utilizados en un mes - recreo "A" .....                                                     | 113 |
| <b>Tabla 32</b> Valor de terreno y construcciones - recreo "A" .....                                                    | 113 |
| <b>Tabla 33</b> Identificación de personal - recreo "A" .....                                                           | 114 |
| <b>Tabla 34</b> Planilla de remuneración - recreo "A" .....                                                             | 114 |
| <b>Tabla 35</b> Distribución de los costos de personal directo e indirecto (MO).....                                    | 115 |
| <b>Tabla 36</b> Identificación de costos de personal directo para la prestación de servicio .....                       | 115 |
| <b>Tabla 37</b> Distribución del costo de personal directo entre todos los platos.....                                  | 116 |
| <b>Tabla 38</b> Prorratio - recreo "A" .....                                                                            | 116 |
| <b>Tabla 39</b> Determinación del % de distribución de los costos - recreo "A" .....                                    | 116 |
| <b>Tabla 40</b> Identificación de actividades y recursos – recreo “A” .....                                             | 117 |
| <b>Tabla 41</b> Determinación del costo de las actividades bajo el sistema ABC - recreo "A" .....                       | 118 |
| <b>Tabla 42</b> Determinación de costos unitarios por actividad - recreo "A" .....                                      | 122 |
| <b>Tabla 43</b> Asignación de costos indirectos por actividad a los objetos de costos - recreo "A" .....                | 123 |
| <b>Tabla 44</b> Determinación de costos indirectos unitarios por plato - recreo "A" .....                               | 124 |
| <b>Tabla 45</b> Costo de la prestación del servicio Unitario (sistema ABC y método por absorción)<br>– recreo “A” ..... | 125 |
| <b>Tabla 46</b> Determinación del costo de servicio anual - recreo “A” .....                                            | 125 |
| <b>Tabla 47</b> Determinación del costo operativo anual – recreo “A” .....                                              | 126 |
| <b>Tabla 48</b> Costo de producción - recreo "A" .....                                                                  | 126 |
| <b>Tabla 49</b> Estado de rendimiento financiero - recreo "A" .....                                                     | 127 |
| <b>Tabla 50</b> Costo de producción unitario - recreo "A" (Propietario) .....                                           | 128 |
| <b>Tabla 51</b> Costo de producción total – recreo “A” (Propietario).....                                               | 129 |
| <b>Tabla 52</b> Determinación del costo del servicio anual - recreo "A" (Propietario).....                              | 129 |

|                                                                                                          |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tabla 53</b> Determinación del costo operativo anual - recreo "A" (Propietario) .....                 | 130 |
| <b>Tabla 54</b> Estado de rendimiento financiero - recreo "A" (Propietario) .....                        | 130 |
| <b>Tabla 55</b> Cantidad de platos vendidos - recreo "B" .....                                           | 131 |
| <b>Tabla 56</b> Ingreso por venta de platos - recreo "B" .....                                           | 131 |
| <b>Tabla 57</b> Detalle de compra de ingredientes – recreo "B" .....                                     | 132 |
| <b>Tabla 58</b> Costo de ingredientes por plato – recreo "B" .....                                       | 133 |
| <b>Tabla 59</b> Cantidad promedio mensual de Platos Vendidos - recreo "B" .....                          | 136 |
| <b>Tabla 60</b> Identificación de activos fijos – recreo "B" .....                                       | 137 |
| <b>Tabla 61</b> Detalle de los menajes - recreo "B" .....                                                | 138 |
| <b>Tabla 62</b> Distribución de la depreciación – recreo "B" .....                                       | 139 |
| <b>Tabla 63</b> Identificación de material indirecto – recreo "B" .....                                  | 139 |
| <b>Tabla 64</b> Identificación de otros costos indirectos – recreo "B" .....                             | 140 |
| <b>Tabla 65</b> Material indirecto utilizados en un mes – recreo "B" .....                               | 140 |
| <b>Tabla 66</b> Distribución de material indirecto utilizados en un mes – recreo "B" .....               | 141 |
| <b>Tabla 67</b> Distribución de otros costos indirectos – recreo "B" .....                               | 141 |
| <b>Tabla 68</b> Identificación de personal - recreo "B" .....                                            | 142 |
| <b>Tabla 69</b> Planilla - recreo "B" .....                                                              | 142 |
| <b>Tabla 70</b> Distribución de los costos de personal directo e indirecto (MO) - recreo "B" .....       | 143 |
| <b>Tabla 71</b> Identificación de costos de personal directo para la prestación de servicio .....        | 143 |
| <b>Tabla 72</b> Distribución del costo de personal directo entre todos los platos - recreo "B" .....     | 144 |
| <b>Tabla 73</b> Prorratio - recreo "B" .....                                                             | 144 |
| <b>Tabla 74</b> Determinación del % de distribución de los costos - recreo "B" .....                     | 145 |
| <b>Tabla 75</b> Valor del terreno y construcción - recreo "B" .....                                      | 145 |
| <b>Tabla 76</b> Identificación de actividades y recursos – recreo "B" .....                              | 146 |
| <b>Tabla 77</b> Determinación del costo de las actividades bajo el sistema ABC - recreo "B" .....        | 147 |
| <b>Tabla 78</b> Determinación de costos unitarios por actividad - recreo "B" .....                       | 151 |
| <b>Tabla 79</b> Asignación de costos indirectos por actividad a los objetos de costos - recreo "B" ..... | 152 |
| <b>Tabla 80</b> Determinación de costos indirectos unitarios por plato - recreo "B" .....                | 153 |

|                                                                                                   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tabla 81</b> Costo de la prestación del servicio Unitario (sistema ABC y método por absorción) |     |
| – recreo “B” .....                                                                                | 154 |
| <b>Tabla 82</b> Determinación del costo de servicio anual - recreo “B” .....                      | 154 |
| <b>Tabla 83</b> Determinación del costo operativo anual - recreo “B” .....                        | 155 |
| <b>Tabla 84</b> Costo de producción - recreo “B” .....                                            | 155 |
| <b>Tabla 85</b> Estado de rendimiento financiero - recreo “B” .....                               | 156 |
| <b>Tabla 86</b> Costo de producción unitario - recreo “B” (propietario).....                      | 157 |
| <b>Tabla 87</b> costo de producción anual - recreo “B” (Propietario).....                         | 158 |
| <b>Tabla 88</b> Determinación del costo del servicio anual - recreo “B” (Propietario).....        | 158 |
| <b>Tabla 89</b> Determinación del costo operativo anual - recreo “B” (Propietario) .....          | 159 |
| <b>Tabla 90</b> Estado de rendimiento financiero - recreo “B” (Propietario).....                  | 159 |
| <b>Tabla 91</b> Cantidad de platos vendidos por el recreo “C” en el 2021 .....                    | 160 |
| <b>Tabla 92</b> Ingreso por venta de platos – recreo “C” .....                                    | 160 |
| <b>Tabla 93</b> Detalle de compra de ingredientes – recreo “C” .....                              | 161 |
| <b>Tabla 94</b> Costo de ingredientes por plato – recreo “C” .....                                | 162 |
| <b>Tabla 95</b> Cantidad Promedio de Platos Vendidos - recreo “C” .....                           | 165 |
| <b>Tabla 96</b> Identificación de activos fijos – recreo “C” .....                                | 166 |
| <b>Tabla 97</b> Detalle de los menajes - recreo “C” .....                                         | 166 |
| <b>Tabla 98</b> Distribución de activos fijos – recreo “C” .....                                  | 167 |
| <b>Tabla 99</b> Detalle de compra de material indirecto – recreo “C” .....                        | 167 |
| <b>Tabla 100</b> Otros costos indirectos – recreo “C” .....                                       | 167 |
| <b>Tabla 101</b> Material indirecto utilizado en el mes – recreo “C” .....                        | 168 |
| <b>Tabla 102</b> Distribución de material indirecto utilizado en el mes – recreo “C” .....        | 168 |
| <b>Tabla 103</b> Distribución de otros costos indirectos por plato – recreo “C” .....             | 169 |
| <b>Tabla 104</b> Identificación de personal – recreo “C” .....                                    | 169 |
| <b>Tabla 105</b> Planilla – recreo “C” .....                                                      | 170 |
| <b>Tabla 106</b> Distribución de costos de personal (MO) – recreo “C” .....                       | 170 |

|                                                                                                                                        |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tabla 107</b> Identificación de costos de personal directo para la prestación de servicio - recreo "C" .....                        | 171 |
| <b>Tabla 108</b> Distribución del costo de personal directo entre todos los platos – recreo "C" .....                                  | 171 |
| <b>Tabla 109</b> Prorrateso – recreo "C" .....                                                                                         | 172 |
| <b>Tabla 110</b> Determinación del % de distribución de los costos - recreo "C" .....                                                  | 172 |
| <b>Tabla 111</b> Valor del terreno y construcciones – recreo "C" .....                                                                 | 172 |
| <b>Tabla 112</b> Identificación de actividades y recursos – recreo "C" .....                                                           | 173 |
| <b>Tabla 113</b> Determinación del costo de las actividades bajo el sistema ABC - recreo "C" .....                                     | 174 |
| <b>Tabla 114</b> Determinación de costos unitarios por actividad - recreo "C" .....                                                    | 177 |
| <b>Tabla 115</b> Asignación de costos indirectos por actividad a los objetos de costos - recreo "C" .....                              | 178 |
| <b>Tabla 116</b> Determinación de costos indirectos unitarios por plato - recreo "C" .....                                             | 179 |
| <b>Tabla 117</b> Costo de la prestación del servicio Unitario (sistema ABC y método por absorción) – recreo "C" .....                  | 180 |
| <b>Tabla 118</b> Determinación del costo de servicio anual - Recreo "C" .....                                                          | 180 |
| <b>Tabla 119</b> Determinación del costo operativo anual - Recreo "C" .....                                                            | 181 |
| <b>Tabla 120</b> Costo de producción - recreo "C" .....                                                                                | 181 |
| <b>Tabla 121</b> Estado de rendimiento financiero - recreo "C" .....                                                                   | 182 |
| <b>Tabla 122</b> Costo de producción unitario - recreo "C" (Propietario) .....                                                         | 183 |
| <b>Tabla 123</b> Costo de producción anual - recreo "C" (Propietario) .....                                                            | 184 |
| <b>Tabla 124</b> Determinación del costo del servicio anual - recreo "C" (Propietario) .....                                           | 184 |
| <b>Tabla 125</b> Determinación del costo operativo anual - recreo "C" (Propietario) .....                                              | 185 |
| <b>Tabla 126</b> Estado de rendimiento financiero - recreo "C" (Propietario) .....                                                     | 185 |
| <b>Tabla 127</b> Costo del servicio unitario de los platos principales, comunes y de mayor demanda de los recreos "A", "B" y "C" ..... | 186 |
| <b>Tabla 128</b> Costo operativo unitario de los platos principales, comunes y de mayor demanda de los recreos "A", "B" y "C" .....    | 186 |
| <b>Tabla 129</b> Detalle de los costos del servicio unitario de los principales platos de los 3 recreos campestres.....                | 187 |



|                                                                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tabla 130</b> Detalle del costo operativo unitario de los principales platos de los 3 recreos<br>campestres..... | 187 |
| <b>Tabla 131</b> Resumen de la cantidad de platos vendidos por recreos campestres .....                             | 187 |
| <b>Tabla 132</b> Estado de situación financiera (Investigador).....                                                 | 188 |
| <b>Tabla 133</b> Estado de situación financiera (Propietario) .....                                                 | 189 |
| <b>Tabla 134</b> Estado de rendimiento financiero (Investigador).....                                               | 190 |
| <b>Tabla 135</b> Estado de rendimiento financiero (Propietario) .....                                               | 190 |

## ÍNDICE DE FIGURAS

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Figura 1</b> Gestión de costos de los ingredientes .....        | 31 |
| <b>Figura 2</b> Gestión de costos de personal.....                 | 32 |
| <b>Figura 3</b> Gestión de costos indirectos.....                  | 33 |
| <b>Figura 4</b> Gestión de costos administrativos y de ventas..... | 34 |
| <b>Figura 5</b> Gestión de costos.....                             | 35 |

## INTRODUCCIÓN

Las empresas dedicadas al servicio de comida y bebida, al igual que las empresas de otros rubros, enfrentan diversos desafíos para mantenerse en el mercado y generar la rentabilidad deseada. Los del sector de restaurantes, deben lidiar cada día con la variación de precio de los insumos (ingredientes), los desperdicios y las diversas necesidades de los consumidores en un entorno cambiante. Como una muestra tenemos a los restaurantes estadounidenses que han aumentado los precios de los menús, debido a los altos costos laborales y de alimentos, en un 4% en mayo del 2021 respecto al mismo mes del año 2020 (Patton et al, 2021, junio 25). Por otro lado, según la encuesta realizada en mayo de 2024 a chefs de Reino Unido, Irlanda, Australia y Nueva Zelanda muestra, que el mayor reto que deben enfrentar las industrias de la restauración es el aumento de los precios de los alimentos; por ejemplo, en Australia en el 2023 hubo un aumento de 6,1% (Carron, 2024, julio 4). Estas variaciones afectan los precios de los platos y las ganancias, lo que hace que los restaurantes se vean obligados a buscar formas de gestionar sus costos cuidando siempre la calidad.

Perú no es ajeno a las fluctuaciones de precios de los alimentos, ya que el precio de los platos que ofrecen los restaurantes se incrementó en un 10.79% entre setiembre de 2021 a agosto de 2022 según el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI); a pesar de ello, la actividad de restaurantes ha ido creciendo, es así que para octubre del 2021 creció en 52.11 % en comparación al mismo mes del año 2020; y el crecimiento en abril de 2022 fue de 47.65% según el INEI, esto gracias al aumento del aforo en los establecimientos, el avance de la vacunación contra el covid-19, el servicio delivery, y al auge de la gastronomía peruana. Por otra parte, los restaurantes para enfrentar los incrementos de precios de ingredientes trasladan a los comensales; lo que a largo plazo puede repercutir en su rentabilidad, generado por la pérdida y/o disminución de comensales que buscan otras alternativas más económicas, por la competencia que

ofrece el mismo servicio a precios más bajos, así como por el aumento del costo de vida, que son factores que los administradores de restaurantes deben considerar en la gestión de costos si no quieren que su rentabilidad se vea afectada.

El distrito de Luricocha está ubicado en la provincia de Huanta, departamento de Ayacucho; es conocido por sus diversos recreos campestres; donde se ofrecen diversos platos típicos (cuy chactado, chicharrón de chanco y otros) y platos a la carta; también cuentan con espacios amplios al contacto con la naturaleza, con áreas recreativas para adultos y niños, y espacios para eventos especiales. Estos recreos enfrentan diversas dificultades, entre ellas la falta de conocimiento de gestión de costos por parte de los propietarios, por lo que no determinan razonablemente los costos de los servicios y los costos operativos, enfocándose solo en los costos de los ingredientes y dándole menor importancia a los demás costos que, aunque sean minúsculos afectan la rentabilidad.

Lo señalado en el párrafo precedente se debe a que los propietarios de los recreos no tienen formación en contabilidad, administración y/o no se capacitan en cómo gestionar sus costos, por tanto desconocen cuánto de ganancia están obteniendo por los platos vendidos, cuánto es el rendimiento de su capital y activo, qué platos son más rentables y que conceptos generan costos altos e innecesarios; perdiéndose la oportunidad de aprovechar los beneficios que trae consigo la gestión de costos; y como indica Landaverde (2020) que la gestión de costos es necesaria ya que esa información ayuda a las empresas a crear estrategias, por ende, mejorar su rentabilidad. Por ello es importante que los recreos cuenten con información detallada de sus costos que les permita plantear, controlar y ejecutar estrategias que incrementen la rentabilidad sobre sus activos y capital, sin afectar la calidad de servicio.

Por lo expuesto, se ha formulado como problema general: ¿cómo se manifiesta la gestión de costos y la rentabilidad en los recreos campestres del distrito de Luricocha,

2021? y como problemas específicos: ¿cuáles son los patrones entre los costos del servicio y operativos y la rentabilidad sobre el capital (ROE)? y ¿cuáles son los patrones entre los costos del servicio y operativos y la rentabilidad sobre el activo (ROA)?

Como objetivo general, se ha planteado: describir cómo se manifiesta la gestión de costos y la rentabilidad en los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021; mientras que los objetivos específicos planteados fueron: identificar los patrones entre los costos del servicio y operativos y la rentabilidad sobre el capital (ROE); e identificar los patrones entre los costos del servicio y operativos y la rentabilidad sobre el activo (ROA).

La presente investigación se justifica teóricamente, porque las variables estudiadas, gestión de costos y rentabilidad, no se han encontrado en investigaciones anteriores en los recreos campestres del distrito de Luricocha, por lo que este estudio contribuye al conocimiento y proporciona las bases para las futuras investigaciones. Por otro lado, se justifica de forma práctica, porque muestra a los propietarios la situación en la que se encuentra los recreos campestres respecto a la gestión de costos y rentabilidad, y a partir de ello puedan tomar acciones.

Como hipótesis general se ha planteado lo siguiente: la gestión de costos contribuye a la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021; y como hipótesis específicas: a mayor costo del servicio y operativo, menor es la rentabilidad sobre el capital (ROE); y a menor costo del servicio y operativo, mayor es la rentabilidad sobre el activo (ROA).

La investigación concluye que, la gestión de costos contribuye a la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021. Dado que el análisis documental muestra que los 3 recreos campestres estudiados han obtenido rentabilidad sobre el capital y activos, con importes que varían desde 6% a 9% (ver tabla 7); los cuales son

respaldados por los hallazgos de la entrevista, donde todos los recreos realizan acciones para reducir sus costos en la preparación de platos (ver tabla 10) y ejecutan acciones para mejorar la utilidad (ver tabla 11); adicionalmente los resultados del análisis documental son respaldados por los hallazgos de la observación, donde se muestra que la gestión de costos en general tuvo una calificación “regular” (ver tabla 13, 14, 15 y 16).

El presente estudio se organiza en cuatro capítulos y es como sigue:

Capítulo I. Revisión de la literatura. Contiene el marco histórico, sistema teórico, marco conceptual y referencial de las variables estudiadas.

Capítulo II. Materiales y métodos. En este capítulo se describe el tipo, nivel, enfoque y diseño de investigación, así también se detalla la población, muestra, técnicas e instrumentos de recolección de información y el procesamiento de datos.

Capítulo III. Resultados. Contiene la descripción de datos obtenidos de la ficha de observación, fichas de registro de datos y guía de entrevista, así como el análisis de resultados por objetivos e hipótesis.

Capítulo IV. Discusión. En este capítulo se analiza los resultados de la investigación y se confronta con la teoría e investigaciones previas.

Finalmente, se muestra las conclusiones, recomendaciones, referencia bibliográfica, glosario y anexos.

## CAPÍTULO I

### REVISIÓN DE LITERATURA

#### 1.1 Marco histórico

##### 1.1.1 Gestión de costos

Para entender mejor el origen de la gestión de costos, se realizará una breve reseña del origen de la contabilidad, los acontecimientos más importantes desde su origen, y cómo la contabilidad de costos, se combina con procesos administrativos dando así el origen de la gestión de costos.

La contabilidad nace de la necesidad de conocer las operaciones rutinarias de carácter económico de los primeros hombres. En la edad media **Fray Luca Pacioli** invento la **partida doble**, con este método se realiza doble anotación. El uso de la partida doble fue elemental como base central de análisis y decisión; la información generada llamada estados contables, son regulados por leyes, decretos y normas técnicas profesionales de valuación y exposición, genéricas y específicas, que son útiles para los terceros (Baldini & Casari, 2008, p. 74). A esto se le conoce como contabilidad tradicional.

Como complemento de la contabilidad tradicional, la contabilidad de costos surge a principios del siglo XIX, “por la necesidad de responder a los efectos de la Revolución Industrial, especialmente por aquellos derivados de internalización de las operaciones en fábricas y por la configuración de una nueva mano de obra que ahora pasa a tener categoría fija” (Caldera *et al*, 2007, p. 14). La Revolución Industrial, entendida como un fenómeno que se caracterizó por el uso de máquinas al vapor y producción en serie. En este contexto surge la necesidad en las organizaciones de utilizar procesos y procedimientos que ayuden a identificar, medir, valorar y controlar las salidas de dinero, fundamentales para el desarrollo de sus actividades (Otálora *et al.*, 2016).

Asimismo, González (2005) nos indica que la contabilidad de costos se originó a raíz del nacimiento de las empresas industriales del siglo XIX, con la finalidad de “proporcionar la información requerida por la gerencia, tanto para determinar el valor de las existencias de productos terminados y productos en proceso, como para controlar su proceso productivo” (citado en Chacón, p. 22).

De lo señalado en el párrafo precedente podemos afirmar que, la gestión de costos se originó incipientemente en el periodo de la Revolución Industrial, al incorporarse el proceso administrativo: controlar el proceso de producción, a los objetivos de la contabilidad de costos.

Posteriormente los impactos de la segunda guerra mundial, eficiencia y estandarización, han contribuido al desarrollo de la gestión de costos; de la siguiente manera:

La eficiencia: la guerra generó grandes demandas de equipo militar, por lo que el gobierno de Estado Unidos necesitó fabricar cantidades masivas de material bélico. Para lograr su objetivo utilizó técnicas de producción en masa iniciadas por Henry Ford. Pero se necesitaba que el proceso de fabricación de material bélico sea más eficiente para cubrir las necesidades de la demanda. A raíz de esto, se desarrolló líneas de montaje que permitieron que el proceso de fabricación sea más eficiente y rápida. La estandarización: se dio gracias a que se necesitaba producir material bélico más rápido, por lo que tuvieron que estandarizar piezas que podían usarse en diferentes productos, esto no solo hizo que la producción sea más eficiente, sino que además se disminuyera los costos. (FasterCapital, 2024, junio 20)

Como podemos apreciar lo señalado en el párrafo precedente, durante la segunda guerra mundial se necesitaba cantidades masivas de armamentos y suministros bélicos,



y para obtenerlos sea tenido que reducir costos y optimizar el proceso de fabricación; estos procedimientos han contribuido al desarrollo de la gestión de costos.

En la actualidad la gestión de costos utiliza la información que proporciona la contabilidad de costos para combinarlos con los procesos administrativos, planificación, análisis y control, a fin de lograr los objetivos financieros y operativos y la sostenibilidad de las organizaciones. Lo cual implica que las empresas deben “estimar los gastos, establecer un presupuesto y hacer un seguimiento de los costos a lo largo de un proyecto o de las operaciones de una organización para evitar sobrepasar el gasto” (Arroyo, 2024). Hoy en día existen diversos sistemas informáticos, software, que permiten determinar costos con exactitud y de manera inmediata, lo mismo ocurre para la gestión de costos, que son programados de acuerdo a la necesidad y tipo de organización.

### **1.1.2 Rentabilidad**

En las antiguas civilizaciones donde se subsistía de la caza y el cultivo de alimentos, surge el trueque, como un medio de subsistencia donde no existía la moneda como medio de cambio. Con el trascurso del tiempo el trueque mostró dificultades debido a que, el cambio ya no era equitativo y el valor de los bienes intercambiados eran diferentes; su finalidad principal ya no era cubrir necesidades sino obtener la rentabilidad (Artieda et al, 2017).

Durante la edad media, los señores feudales arrendaban tierras a los siervos a cambio de una renta anual fija y otros servicios, como trabajar en sus tierras y brindar posada a sus tropas; asimismo tenían el poder de fijar tarifas y reglas respecto a las tierras arrendadas y de esa forma controlar la producción agrícola (Gonzalez, 2023), como podemos ver la renta de la tierra proporcionaba a los señores feudales ganancias por el aprovechamiento de un capital en tierra.

Durante la Edad Moderna, existieron diversos tipos de contrato agrario que regulaban las relaciones entre el propietario de las fincas rusticas y el arrendatario. El tipo de contrato que predominó en Europa del sur, tanto en el corto y largo plazo fue el arrendamiento a una cantidad fija. Sin embargo, también existió otro tipo de contratos en las que no comprendían un monto fijo sino una porción de la producción que obtenían los arrendatarios, por ejemplo, a finales del siglo XVI en el cabildo catedralicio de Ávila los arrendatarios renunciaban a la cuarta parte de su cosecha. (Cuervo, 2006, p. 10-11)

Por lo tanto, la renta es “aquella parte del producto de la tierra que se paga al terrateniente por el uso de las fuerzas indestructibles del suelo” (Ricardo, 1993, citado por Correa, 2015).

Durante la revolución industrial, en las organizaciones ha surgido la necesidad de utilizar procesos y procedimientos que ayuden a identificar, medir, valorar y controlar las salidas de dinero, fundamentales para el desarrollo de sus actividades (Otálora *et al.*, 2016). Por lo que podemos decir que durante la revolución industrial surgió la necesidad de medir las salidas de dinero, con la finalidad de controlar los costos y la rentabilidad, esto se determinaba de la diferencia entre los costos de producción y los ingresos por la venta de productos.

Ibarra (2009) nos da algunos alcances sobre la evolución de ratios, nos dice que “los primeros estudios referentes a las ratios financieras se hicieron hace sólo más de ocho décadas”. Nos dice también, que los banqueros norteamericanos fueron los que utilizaron originalmente las ratios, como técnica de gestión, “bajo la dirección de *Alexander Wall*, financiero del “*Federal Reserve Boar*” en Estados Unidos” (Gremillet, 1989, p.11, citado en Ibarra, 2009).

Actualmente la rentabilidad mide la “relación entre los ingresos y costos generados por el uso de los activos de la empresa en actividades productivas” (Gitman, 1997, citado

en De la Hoz Suárez *et al.*, 2008); así también “la rentabilidad es uno de los objetivos que se traza toda empresa para conocer el rendimiento de lo invertido al realizar una serie de actividades en un determinado periodo de tiempo” (De la Hoz Suárez *et al.*, 2008). En otras palabras, la rentabilidad hoy en día se utiliza como una herramienta de medición de la eficiencia de una empresa.

## **1.2 Sistema teórico**

### **1.2.1 Gestión de costos**

A continuación, se muestra las teorías relacionadas con la gestión de costos.

#### **Teoría de Costos de Transacción**

Jones (1987:199) sobre la teoría de costos de transacción (TCT) nos indica lo siguiente:

tiene como objetivo identificar las fuentes de los costos de transacción (aquellas características o dimensiones de una transacción que hacen el intercambio problemático o sumamente costoso) y especificar el mecanismo de gobierno que puede coordinar de la manera más eficiente la transacción, de tal forma que se logren economizar dichos costos. (citado en Salgado, 2003, p.63)

#### **Teoría General del Costo**

Para Cascarini (2015) la Teoría General del Costo es lo siguiente:

Es el conjunto de principios que rigen la determinación del costo de los resultados productivos (los productos producidos o servicios prestados), el uso de los costos para el planeamiento y la toma de decisiones, y el estudio de los nuevos enfoques y las modernas técnicas de gestión que, apoyados en los conocimientos anteriores, incursionan en el análisis de la cadena de valor y la

plena satisfacción del cliente, empleando de la manera más racional los factores productivos (p.6).

En cambio, Cartier (2003, 2008) nos dice que la Teoría General del Costo no busca explicar **cómo** deben determinarse los costos, en cambio busca entender **qué** se están haciendo con ellos en las organizaciones (como se cita en Scoponi *et al*, 2017).

Mientras que Scoponi *et al* (2017) nos dice que la Teoría General del Costo es un modelo de observación que, busca comprender todos los hechos relacionados con el fenómeno del costo, apoyándose de determinados principios.

Para finalizar tenemos a Cartier (2015) que nos dice que la Teoría General del Costo (TGC) propone un modelo para el análisis de los costos, y que está fundamentado en varios postulados entre ellos está el reconocimiento de un “componente físico” y un “componente monetario” para cada uno de los recursos o factores productivos considerados “de consumo necesario” en el proceso de producción de productos o servicios (p.25). Así también nos indica que el concepto de costo en la economía de producción fue identificado inicialmente en la TGC, entendiéndose a la producción como la actividad dirigida a obtener utilidad, “esto es a incrementar la capacidad de las cosas para satisfacer necesidades (...)”. Por tanto, la TGC tiene como objetivo principal generar información respecto a la relación entre los resultados del proceso productivo y los factores que son considerados necesarios para su obtención (p. 26).

Cabe destacar que los componentes provienen de la ecuación general del costo, donde el costo de producción de un producto resulta de multiplicar el “componente físico” y “componente monetario”. Donde el “componente físico” es la cantidad de recursos utilizados (materiales, mano de obra y otros) en el proceso de producción, mientras que el “componente monetario” se refiere al valor de los recursos utilizados (valor del material, mano de obra y otros) para obtener un producto (bien o servicio).

Podemos afirmar que la Teoría General del Costo (TGC) ha estado desarrollando las bases de lo que es gestión de costos, al darnos entender que se enfoca en el análisis de los costos que intervienen en el proceso de producción de bienes y prestación de servicios, para la planeación y toma de decisiones; todo esto con la finalidad de mejorar la rentabilidad. Por lo que se ha tomado esta teoría como base en la presente investigación.

Toro (2007) indica que la gestión de costos se basa en las acciones de los administradores para atender las demandas de los clientes, al mismo tiempo que busca reducir y controlar los costos propios de la administración. Con frecuencia estas acciones comprometen a la empresa en los procesos subsiguientes de asignación de materiales e insumos a la producción (como se cita en Ochoa *et al*, 2020).

Para la toma de decisiones de los administradores en las organizaciones, Ramírez (2008) señala que, es importante tener un sistema de administración de costos “que integre todas las herramientas para aumentar la eficiencia de las empresas, de tal manera que proporcione a los administradores información oportuna y confiable en la cual puedan apoyar sus decisiones y estrategias” (p.69), como por ejemplo cuando decidan el precio de los productos, tomando en cuenta también a la competencia, a todo esto se le conoce como gestión de costos.

Por otro lado, la gestión de costos para Smolje (2020) significa “lograr los objetivos con los costos necesarios (ser efectivos) a la vez que optimizar el uso de recursos haciendo más con lo mismo o alcanzando las metas con menos recursos” (p. 31).

También tenemos a Meleán-Romero y Torres (2021) que sostienen que la gestión de costos “despliega e integra procesos de planificación y control” (p.137). Con la planificación se busca establecer objetivos, estrategias a seguir y estimar cuantitativamente lo que se desea lograr; mientras que con el control se busca identificar

desviaciones sobre lo que se ha planteado, permitiendo de esta forma ajustar el plan o desarrollar nuevas estrategias.

Como hemos podido apreciar las diferentes concepciones de gestión de costos, podemos decir que estas abarcan diversas actividades, entre ellas analizar y evaluar los costos incurridos en la producción de un bien o prestación de servicio, a fin de que los gestores en base a ello puedan tomar acciones para la consecución de los objetivos de la empresa. Por lo tanto, la gestión de costos es una herramienta fundamental que ayuda a las empresas a tomar decisiones estratégicas dirigidas a obtener la rentabilidad.

“Hoy en día la correcta gestión de costos es un tema que puede llegar a impactar industrias enteras, ayudando a los ejecutivos a reducir costos” (Hernandez, 2018).

Asimismo, Hernandez (2018) nos señala cuatro beneficios de una buena gestión de costos y son los siguientes:

**Facilita la medición y el cumplimiento de los objetivos operativos,** estos son metas medibles y específicas, como el crecimiento esperado de las ventas o la proyección de ahorro en mano de obra de un proyecto. La gestión de costos ayuda a que el análisis de estos objetivos y su cumplimiento sea más preciso.

**Mejora los procesos.** Una adecuada administración de los costos reduce los tiempos en los procesos, ya que se pueden identificar pasos innecesarios que generan demoras o ineficiencias. Ello no solo es útil para la producción, sino en otras áreas, como atención al cliente, recepción de materiales, investigación y desarrollo, planificación, y otros. También es aplicable a cualquier tipo de empresa, sin importar tamaño o sector.

**Ayuda al planeamiento estratégico de la organización.** Permite un buen uso de indicadores financieros (rentabilidad, costos, ventas) y no financiero (calidad

de la producción, satisfacción del cliente, nivel de innovación) en los cuales se basa el planeamiento estratégico.

**Otorga claridad sobre lo que realmente ganan las empresas.** Este es un gran atributo que obtienen principalmente las mypes y pymes, ya que muchas veces estas firmas suelen estar centradas en el día a día, pero no tienen claro el valor económico que genera el negocio. A veces no saben cuál es el margen de su producto, si sus costos se están optimizando en cada periodo, si es conveniente contratar más personal o dejar de vender algún producto.

#### **1.2.1.1 Métodos de costeo**

##### **a) Costeo directo**

El costeo directo o variable según Aguirre (2004) se define de la siguiente manera:

En el costeo directo se considera que el costo de producción de bienes y servicio sólo debe asumir los costos directos causados en la producción de los mismos, y adicionalmente contempla que el costo de ventas del bien o servicio debe incorporar todos los gastos directos de distribución, comercialización, mercado y/o ventas plenamente identificados, para así determinar el costo total directo del bien económico, el cual permite obtener un margen de rentabilidad más razonable por producto o servicio que el calculado bajo la teoría del costeo por absorción. (p. 36)

##### **b) Costeo absorbente**

Hornigren *et al* (2006) afirmaron que el costo absorbente es lo siguiente:

Método de costeo que considera que todos los costos indirectos de la manufactura (tanto fijos como variables), son costos de los productos (son inventariables) y que se convierten en un gasto que adopta la forma de costos de la producción de los bienes vendidos conforme las ventas ocurren. (p. 269)

De igual forma Guarnición *et al* (2007) afirman que el costeo absorbente se clasifica en costos de productos que contienen a: materiales directos, mano de obra directa, costos indirectos variables de fabricación y costos indirectos fijos de manufactura, y por último en costo de periodo que comprende a: gastos variables de venta y de administración y gastos fijos de venta y de administración. (p.285)

Lara (2010) nos indica las siguientes ventajas de costeo absorbente:

- La valuación de los inventarios de producción en proceso y de producción terminada es superior al de costeo directo.
- La fijación de los precios se determina con base a costos de producción y costos de operación fijos y variables. El costeo absorbente o tradicional es universal o sea utilizable en todos los casos.
- Es el sistema aceptado por la profesión contable y el fisco.

En la presente investigación se ha adoptado el método de costeo absorbente para la determinación de los costos de servicio y costos operativos de los recreos campestres (“A”, “B” y “C”), debido a que este método al considerar el costo fijo y variable nos da un informe completo de costos de la prestación del servicio, para que los propietarios responsables puedan tomar decisiones en cuanto al precio de sus servicios, a la eficiencia de sus operaciones y de esa manera evaluar la rentabilidad.

#### **1.2.1.2 Sistemas de Costo**

##### **a) Sistema de costo por órdenes de trabajo**

En cuanto al sistema de costos por órdenes de trabajo, Wu (2020) nos indica lo siguiente:

El sistema de costeo por órdenes de trabajo es más apropiado de utilizar donde los objetos a producir difieren en cuanto a sus características, y, difieren también en las necesidades de los elementos del costo de producción como lo son, los



materiales directos, mano de obra directa, y los gastos indirectos de fabricación. Cada producto se fabrica de acuerdo a las especificaciones del cliente, y el precio con que se venderá está de acuerdo al costo estimado previamente. El costo incurrido en la fabricación de una orden específica debe de asignarse a los artículos producidos vinculados a dicha orden. (p. 57)

**b) Sistema de costos por procesos**

Wu (2016) nos define al sistema de costos por procesos de la siguiente manera:

El sistema de costos por procesos es utilizado por empresas en las que se elaboran productos relativamente estandarizados para tenerlos en sus existencias a diferencia del sistema de costeo por órdenes, en el cual la empresa produce para clientes determinados según sus especificaciones y por una cantidad determinada. Bajo un sistema de costos por procesos, después que los costos se han cargado a los departamentos de producción, estos se asignan a los productos fabricados. No se hace esfuerzo mayor para averiguar el costo específico de cada unidad separada de producción, los costos unitarios de los productos que se obtienen son costos promedio que se han ido acumulando de departamento en departamento y asignándose al producto conforme avanza el proceso de producción. (p. 54)

**c) Sistema de costeo basado en actividades (ABC)**

Rodríguez (2018) nos indica que el sistema de costeo basado en actividades es lo siguiente:

Es aquel sistema que asigna costos a las actividades sobre la base de cómo estas emplean los recursos, y establece costos a los objetos de costos de acuerdo al modo en que ellos hacen uso de las actividades.

Este proceso se apoya en criterios llamados *drivers* (generadores o inductores de costos), los cuales explican la relación causa-efecto entre esos elementos. (p.207)

En el presente estudio se ha adoptado el sistema de costeo basado en actividades; por lo que, se ha identificado las actividades generadoras de costos en cada uno de los tres recreos campestres, así como, los inductores de costos para determinar el costo de cada uno de los platos.

### **1.2.1.3 Costo del servicio**

Para definir el costo del servicio se va a conceptualizar costo y servicio.

#### **Costo.**

Según manifiesta Polimeni *et al* (2005) el costo es “el valor sacrificado para adquirir bienes o servicios, que se mide en dólares mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios” (p.11). Asimismo, sostiene que:

En el momento de la adquisición, el costo en que se incurre es para beneficios presentes o futuros. Cuando se utilizan estos beneficios, los costos se convierten en gastos. Un *gasto* se define como un costo que ha producido un beneficio y que ha expirado. Los costos no expirados que pueden dar beneficios futuros se clasifican como activos. (p.11)

#### **Servicio.**

El servicio según Kotler Phillip (citado por Choy Zevallos, 2012) es “todo acto o función que una parte puede ofrecer a otra, que es esencialmente intangible y no da como resultado ninguna propiedad. Su producción puede o no (...) vincularse a un producto físico”.

Mientras Hansen y Mowen (2007), definen de la siguiente manera: “son tareas o actividades que se ejecutan para atender a un cliente o una actividad desempeñada por un cliente usando los productos o las instalaciones de una organización”. Así mismo nos señala que para otorgar servicios se emplean también materiales, mano de obra e insumos de capital.

Ahora bien, tomando las definiciones de costos y servicios, el costo del servicio es el valor sacrificado para adquirir insumos, contratar personal y pagar recursos necesarios que serán empleados en las actividades que conllevan a satisfacer las necesidades y/o deseos de los clientes, con la venta de estos servicios generar beneficios.

De los diversos servicios que ofrecen los recreos campestres, en la presente investigación se analizó el servicio de comida, considerándose los costos de los principales platos.

Polimeni *et al* (2005) clasifica los costos de un producto (bien o servicio) en los siguientes elementos: “materiales directos, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación” (p.14). Tener información de todos los elementos del costo es de suma importancia ya que le servirá a la gerencia en la toma de decisiones como por ejemplo al momento de establecer el precio del producto o servicio.

- **Materiales.** Es el recurso principal en la producción de un producto con la intervención de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

En el sector servicios, específicamente en restaurantes los materiales son los insumos empleados en la preparación de platos con la intervención del personal de cocina.

Los materiales son de dos tipos, los materiales directos e indirectos.

- **Materiales directos:** se consideran a los recursos que se identifican fácilmente y que representan el costo principal en la producción de productos.
- **Materiales indirectos:** representan a los recursos involucrados en la producción de un producto, pero que son diferentes a los materiales directos. Los costos incurridos en estos materiales forman parte de los costos indirectos de fabricación.
- **Mano de obra.** Es el esfuerzo físico o mental que se emplea en la fabricación de un producto. En el sector servicios, específicamente en restaurantes la mano de obra está representado por todo el personal que colabora en la prestación del servicio. Este tipo de costos son de tipo directo e indirecto, y se definen de la siguiente manera.
- **Mano de obra directa.** Es aquel esfuerzo físico o mental que está involucrada directamente en la fabricación de un producto.
- **Mano de obra indirecta.** Son costos que no están directamente relacionados con la producción. Los costos incurridos en este tipo de mano de obra se incluyen en los costos indirectos de fabricación.
- **Costos indirectos de fabricación.** Agrupan los costos de materiales indirectos, mano de obra indirecta y demás costos indirectos de fabricación que no son identificables directamente con el producto.

Según el objetivo administrativo, análisis estratégico de rentabilidad, en los costos del producto (bien o servicio) se incluyen los costos de producción, comercialización y de servicio al cliente (Hansen & Mowen, 2007).

De lo mencionado párrafo arriba se deduce que los costos de comercialización y de servicio al cliente forman parte de los costos operativos.

#### **1.2.1.4 Costo operativo**

De acuerdo a Conexión ESAN (2021) los costos operativos son todos los gastos vinculados con el mantenimiento y la administración de una organización. Por ejemplo, estos costos están relacionados con el reembolso para el alquiler de oficina, remuneraciones y beneficios de los empleados, las comisiones y el mantenimiento.

De igual forma, los costos que no pertenecen a la producción, conocido también como costos de operación son aquellos costos relacionados con las actividades de venta y administración, es decir son costos de marketing y administración, que van a formar parte de los costos del periodo, es decir no formaran parte del costo del producto (Hansen & Mowen, 2007).

Así también Horngren *et al.* (2004) señalaron que los costos operativos son “gastos en que incurre la entidad como parte de sus actividades de negocios principales, sin incluir el costo de las mercancías vendidas”. Muchas empresas detallan estos costos en dos categorías: gastos de ventas y gastos administrativos, la primera relacionada con la comercialización de productos, que pueden ser publicidad, depreciación, sueldos de ventas, servicios públicos, gastos de envío entre otros, y la segunda relacionada con gastos de oficina, como lo son los sueldos de directores, empleados de oficina, depreciación, impuesto predial, entre otros.

Al gestionar los costos, este conformado por los costos del servicio y operativos, la primera compuesta por los costos en los materiales, mano de obra y demás costos empleados en la prestación del servicio y la segunda compuesta por gastos administrativos y de marketing; los recreos campestres obtendrán mejores utilidades.

### 1.2.2 Rentabilidad

Según la teoría marxista, el aumento de la rentabilidad de la empresa significa una rotación eficiente de sus activos corrientes, es decir que los inventarios (mercaderías) se convierten en dinero en el menor tiempo posible.

Las mercancías tienen un ciclo de circulación, como primera fase se tiene mercancía-dinero-mercancía (M-D-M), que significa vender para comprar. Sin embargo, cuando se analiza el ciclo del dinero se puede notar que es diferente al anterior, porque se convierte primero en mercancías para luego transformarse nuevamente en dinero.

Mientras que el capital se mantenga en forma de capital-mercancía y no se modifique a capital-dinero, se paralizará la producción. Al respecto, Marx (como se citó en Ortiz *et al*, 2013) indica que “según el diverso grado de rapidez con que abandone su forma de mercancía y revista su forma de dinero, según la celeridad de las ventas, el mismo valor-capital actuará en grado muy desigual como creador de productos y de valor, y aumentará o disminuirá la escala de reproducción” (p.185).

Por lo expuesto en los párrafos precedente, podemos decir que una adecuada rotación de inventarios, incrementa la rentabilidad de la empresa, traducándose en la eficiencia de la gestión de inventarios. Por lo que en este estudio se ha adoptado dicha teoría.

Para Ortiz *et al* (2013), la implementación de la gestión logística eficiente puede mejorar la situación financiera de la empresa, esto fundamentalmente visto a través de:

- Partidas con incidencia en el beneficio empresarial, como gastos financieros, gastos asociados al mantenimiento de inventarios y a los costos del pedido y ventas.
- Y partidas con incidencia en los activos de la empresa, como activo fijo y corriente.

Por otro lado, Cano *et al.* (2013) indican que la rentabilidad refleja la capacidad de las organizaciones y la gerencia para gestionar los costos y gastos, sin la necesidad de que los accionistas estén aumentando capital constantemente, buscando generar utilidades. La empresa y la gerencia buscaran estrategias en cada una de las funciones básicas de la actividad empresarial (producción, marketing, inversión, financiamiento, recursos humanos, etc.) que ayuden a aumentar la rentabilidad.

Mientras que Sánchez (2002) señala que la rentabilidad “es una noción que se aplica a toda acción económica en la que se movilizan unos medios, materiales, humanos y financieros con el fin de obtener unos resultados”. El término de rentabilidad es usado de forma muy variada y hay muchas doctrinas que inciden en una u otra faceta de la misma, en la literatura económica de forma general la rentabilidad señala la medida del rendimiento que producen los capitales utilizados en un determinado periodo de tiempo.

Por último, Gitman y Zutter (2012) indican que existen muchas formas de medir la rentabilidad. Con todas estas formas, los analistas evalúan la utilidad de la empresa con respecto a las ventas, activos e inversión de los propietarios.

#### **1.2.2.1 Rentabilidad económica**

También conocido como *return on assets* (ROA) la rentabilidad económica o de la inversión, es un indicador que mide en un determinado periodo de tiempo el rendimiento de los activos de una empresa independientemente de cómo han sido financiados. Es así pues un indicador básico que mide la eficiencia de la gestión empresarial. Al no tomar en cuenta la forma de financiación de los activos permitirá conocer si la empresa que no genera rendimiento es por razones de deficiente política de financiación o por problemas en el desarrollo de su actividad económica (Sánchez, 2002). Este indicador se representa de la siguiente manera:

$$\frac{\text{Resultado antes de intereses e impuestos}}{\text{Activo total}}$$

### 1.2.2.2 Rentabilidad financiera

La rentabilidad financiera es conocida también como la rentabilidad de los fondos propios o *return on equity* (ROE). Mide el rendimiento obtenido por el capital propio, en un determinado periodo de tiempo. Esta medida de rentabilidad es la más próxima a los propietarios, es por ello que los directivos buscan maximizar en beneficio de los propietarios. Una rentabilidad insuficiente puede afectar a la empresa, ya que es el rendimiento de los fondos propios, al momento de solicitar financiación externa (Sánchez, 2002). Este indicador se representa de la siguiente manera:

$$\frac{\text{Resultado neto}}{\text{Fondos propios}}$$

El término de rentabilidad se utiliza de diversas formas, pero en este estudio mide la capacidad de la empresa para generar utilidades, esta capacidad relacionada con la gestión de costos y gastos.

## 1.3 Marco conceptual

### 1.3.1 Gestión de costos

Para López y Gómez (2018) la gestión de costos “es un sistema que sirve de herramienta a la contabilidad de costos para la administración (planeación y control) de los costos generados en todas las áreas de la empresa” (p. 2), con la finalidad de generar ganancias con el mínimo de costos.

Por otra parte, Rodríguez *et al.* (2007) indican que la gestión de costos no solo es determinar los costos sino es más profundo, pues, “consiste en tomar las mejores decisiones para alcanzar los objetivos trazados sobre los procesos y actividades organizacionales en cuanto a las estrategias y al cumplimiento de los costos, particularmente los de producción” (p.458).



- **Costo del servicio**

Para Zans (2014) los costos del servicio “son aquellos costos en los que incurren las empresas que prestan servicios. Se puede decir que venden productos que, sin ser tangibles, satisfacen necesidades de sus clientes. Estos costos comprenden, fundamentalmente, mano de obra y materiales indirectos” (p.36).

En el presente estudio, se adoptó la definición anterior, pero considerando que el servicio va acompañado del producto (platos), por lo tanto, se considera el material directo (ingredientes) como parte del costo del servicio, ya que la investigación se realizó en el sector de restaurantes, en este caso recreos campestres.

- **Costo operativo**

Nuño (2017) manifiesta que los costos operativos son desembolsos que realiza una empresa para el desarrollo de la propia actividad del negocio; algunos de estos costos son los salarios, alquileres de locales, compra de suministros, entre otros.

Así pues, en la presente investigación los costos operativos son aquellas erogaciones relacionados con actividades de administrar y vender servicios, que incluyen productos (platos).

### **1.3.2 Rentabilidad**

Para Contreras-Salluca y Díaz-Correa (2015) la rentabilidad “es la diferencia entre los ingresos y gastos como también es el retorno sobre la inversión, siendo una evaluación para la gestión empresarial, medida a través de las ventas, activos y capital”. (p.40)

- **Rentabilidad sobre el capital (ROE)**

Para Gironella (2005) la rentabilidad financiera o de capital “pretende calcular la rentabilidad de los fondos propios o fuentes de financiación propias aportadas por los accionistas”.

Al determinar la rentabilidad de capital se consideró el patrimonio de los socios menos el resultado del ejercicio.

- **Rentabilidad sobre el activo (ROA)**

Indica la rentabilidad de la empresa respecto a sus activos, asimismo demuestra la efectividad del uso de los activos para generar utilidades (Cano *et al*, 2013), se determina dividiendo el beneficio neto entre el activo total.

Conocer y determinar los costos en que incurren los recreos campestres diariamente es de suma importancia ya que les va a permitir controlar los costos del servicio y costos operativos a fin de evitar incurrir en costos innecesarios que afecten la rentabilidad con respecto a los activos y capital.

## **1.4 Marco referencial**

### **1.4.1 A nivel nacional**

La presente investigación tiene como antecedentes nacionales a las siguientes investigaciones:

Lozano (2023), en su estudio titulado *Gestión de costos y rentabilidad de la empresa Maderera Lozano EIRL periodo 2022*, tesis para optar el título profesional de Contador Público, en la cual se indica lo siguiente:

Como objetivo principal planteó determinar la relación entre la gestión de costos y rentabilidad de la empresa Maderera Lozano EIRL periodo 2022. El tipo de investigación fue aplicada, con un nivel descriptivo y correlacional y un diseño

no experimental. La muestra estuvo conformada por 30 trabajadores a quienes se le realizó la encuesta.

Concluyéndose que la gestión de costos se relaciona positivamente con la rentabilidad de la empresa Maderera Lozano EIRL en el periodo 2022, con una correlación débil de 0,316. Es decir, la gestión de costos solo explica el 32% de la rentabilidad, habiendo la posibilidad de encontrar otras variables que se relacionen con ella. Además, se determinó que la producción no ha presentado cuellos de botella, por lo que se ha entregado los productos en el tiempo establecido, pero se ha detectado que hubo pérdidas por deterioro y obsolescencia de materia prima en exceso. En cuanto a la rentabilidad se evidenció que la empresa tiene la capacidad para cubrir sus gastos y sus ganancias lo utiliza en inversiones.

Por otro lado, se tiene a la investigación de Julca (2023); en su tesis titulada *Gestión de costos de ventas para incrementar la rentabilidad en Negocios Royli S.A.C. 2023*, tesis para optar el título profesional de Contadora Pública, donde se precisa lo siguiente:

El objetivo principal fue desarrollar estrategias de planificación financiera con el objetivo de potenciar la rentabilidad de Negocios ROYLI S.A.C. El nivel del estudio fue descriptivo con un enfoque mixto y diseño no experimental. Las técnicas empleadas fueron la encuesta, análisis documental y entrevista (p.30). La población estuvo conformada por los estados financieros de los años 2020 – 2022, asimismo se consideró al contador de la empresa como parte de la unidad de estudio.

La investigación concluye que la empresa ha obtenido un margen de utilidad bruta inferior al 5% en los años 2020, 2021 y 2022, demostrando una baja eficiencia en la relación entre ingresos y costos. También, la empresa ha

obtenido un ROA entre 5 y 6.5 centavos de utilidad neta por cada sol invertido en activos, mientras que para el ROE se ha obtenido un 3.7% y 6% de rendimiento de la inversión. Por tanto, se puede apreciar un margen de utilidad bruta bajo y rendimiento limitado para los socios. Asimismo, se concluye que la empresa tiene una gestión de costos ineficiente por lo que no logra estabilizar los resultados financieros.

Finalmente, se tiene al estudio de Casanova (2020); en su tesis titulada *Gestión de costos y la eficiencia en las ventas del servicio de restaurante en la empresa de Chuck E Cheese's, Trujillo 2019*, tesis para obtener el grado de Maestro en Administración de Negocios, precisa lo siguiente:

El objetivo general fue determinar en qué medida, describir y explicar la manera en que la gestión de costos incide en la eficiencia en las ventas del servicio de restaurante en la empresa Chuck E Cheese's Trujillo 2019. La investigación fue de tipo aplicada, descriptiva-explicativa; con diseño, triangulación concurrente (DITRIAC) y las técnicas de recolección de datos utilizados fueron la encuesta y la entrevista, tomándose como muestra para el enfoque cuantitativo a 40 trabajadores de la empresa, y para el enfoque cualitativo solo al gerente de la empresa Chuck E Cheese's (p.18).

Se llegó a la siguiente conclusión: la variable gestión de costos incide en la eficiencia de ventas, ya que el margen de contribución generado por la venta de productos del servicio de restaurante, es afectado por los costos, debido a que estos no se pueden controlar si no se consideran a todos los elementos que lo componen. Viéndose la realidad de la empresa, esta necesita mejorar la forma de estimación de sus costos, tomando en cuenta todos los elementos del proceso de elaboración de sus productos, de esta forma podrá establecer

precios de venta con márgenes de contribución adecuado, logrando así generar mejores resultados para la compañía (p.10).

#### **1.4.2 A nivel internacional**

Rosado (2023), en su investigación titulada *Gestión de costos para determinar el costo de ventas y margen de ganancias de la Panadería Tres Hermanos del Cantón Montecristi*, estudio previo a la obtención del título de Licenciada en Contabilidad y Auditoría, precisa lo siguiente:

El objetivo principal fue diseñar un modelo de costos por orden de producción que permita mejorar los márgenes de ganancias de la Panadería Tres Hermanos del Cantón Montecristi (p .27), con un tipo de investigación de campo, teniendo como población y muestra al gerente y administrador de la Panadería, y las técnicas utilizadas fueron la entrevista y observación. Concluyéndose que se obtuvieron resultados de la implementación del sistema de costos por órdenes de producción a la producción total del mes de noviembre de 2022 (p. 2), de esta manera lográndose conocer los costos de venta, y determinar el precio de venta de cada producto tomándose en cuenta el porcentaje de rentabilidad que desea el propietario. Por lo que con el sistema de costos por órdenes de producción la Panadería será más rentable.

Por otra parte, se tiene a Chicaiza (2020), con su tesis titulada *La gestión de costos de producción y fijación de precios de venta de la empresa Ambatextil, un estudio comparativo periodos 2017 – 2018*, estudio previo a la obtención del título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría CPA, donde se tiene lo siguiente:

El objetivo general fue determinar la gestión de los costos de producción y fijación de precios de venta en la Empresa AMBATEXTIL, y los objetivos específicos fueron: primero, identificar la gestión de los costos de producción

para la detección de falencias en la Empresa AMBATEXIL, segundo, analizar los precios de venta establecido por la empresa AMBATEXIL para la verificación del margen de utilidad, y por último, comparar los costos de producción y el precio de venta entre la empresa y el análisis estudiado. El nivel de investigación adoptado es descriptiva y correlacional con enfoque cuantitativo y las técnicas utilizadas fueron la entrevista, encuesta y observación, con una población de por 40 personas, entre ellas el gerente, jefe y personal de producción.

En la investigación se ha llegado a las siguientes conclusiones: La gestión de costos de producción presenta falencias debido a que no se cuenta con un proceso productivo definido, ni se revisa la materia prima entregada por el proveedor, ni los trabajadores nuevos son capacitados oportunamente, tampoco controlan el adecuado funcionamiento de la maquinaria, sin embargo, los CIF están debidamente distribuidos; además la empresa no cuenta con un sistema de costos que permita conocer los valores de los costos de producción ni un método adecuado para fijar precios de venta (p.55).

## CAPÍTULO II

### MATERIALES Y MÉTODOS

#### 2.1 Tipo y nivel de investigación

##### 2.1.1 Tipo de investigación

La presente investigación es de tipo aplicada, debido a que se ha puesto en práctica las teorías de gestión de costos y rentabilidad en los recreos campestres estudiados (“A”, “B” y “C”), con la finalidad de que los propietarios puedan tomar acciones para mejorar sus costos y ganancias; tal como indica Esteban (2018): la investigación aplicada “está orientada a resolver problemas que se presentan en los procesos de producción, distribución, circulación, y consumo de bienes y servicios de cualquier actividad humana” (p.3).

##### 2.1.2 Nivel de investigación

El nivel de investigación es descriptivo comparativo, dado que, se ha descrito a las variables: gestión de costos y rentabilidad, y se ha comparado los resultados entre los 3 recreos campestres estudiados, “A”, “B” Y “C”, tal como señala Román *et al.* (2021) que los estudios descriptivos comparativos “describen las variables, medidas en un momento específico (transversal) y se evalúan las diferencias que ocurren de forma natural en el entorno, entre estas, en dos o más grupos” (p. 169).

Hernandez et al. (1997) nos indica que los estudios descriptivos:

*miden de manera más bien independiente los conceptos o variables con los que tiene que ver. Aunque, desde luego, pueden integrar las mediciones de cada una de dichas variables para decir cómo es y se manifiesta el fenómeno de interés, su objetivo no es indicar cómo se relacionan las variables medidas.*

Aunque las variables se miden de forma separa, en los estudios descriptivos, se pueden llegar a combinar los resultados de las variables estudiadas; por ello en la presente

investigación se combinó los resultados de las variables, gestión de costos y rentabilidad, a través del análisis conjunto para indicar cómo es y se manifiesta cada una de ellas.

El enfoque de la presente investigación es cuantitativo, ya que las variables gestión de costos y rentabilidad se han expresado en datos numéricos; como afirma Kothari (2004), “la investigación cuantitativa es un estudio basado en la medición de cantidades o magnitudes; por tanto, si se desea estudiar un fenómeno que puede ser expresado en datos numéricos, este tipo de investigación es la más apropiada” (citado en Arbaiza, 2014, p. 29).

## **2.2. Población y muestra**

### **2.2.1 Población**

Estuvo conformada por los recreos campestres del distrito de Luricocha, provincia de Huanta, departamento de Ayacucho, que vienen operando activamente en el distrito. Siendo un total de 06 recreos conforme se detalla en el anexo 3, obtenidos estos de la Sub Gerencia de Desarrollo Económico y Social – Rentas, de la Municipalidad Distrital de Luricocha.

### **2.2.2 Muestra**

El método de muestreo que se utilizó es no probabilístico y la técnica de muestreo es por conveniencia. Se usó este tipo de muestreo teniendo en cuenta el siguiente criterio: los recreos representativos y más conocidos del distrito de Luricocha y la accesibilidad a la información. Se tomó como muestra a tres recreos campestres, a los cuales se les denominó como recreo “A”, “B” y “C”, con la finalidad de proteger la imagen de dichos establecimientos.



### 2.3 Fuentes de información

Las fuentes de recolección de información fueron las primarias y secundarias, relativos a las variables e indicadores de la investigación.

La información de fuente primaria se ha obtenido de la observación directa a los indicadores, de la entrevista realizada a los propietarios y responsables de cocina, de los registros y/o apuntes de costos, control de asistencia, ventas y comandas de los recreos campestres.

La información de fuente secundaria se ha obtenido de: libros, revistas, trabajos de investigación, e informes de la declaración jurada anual de los recreos.

### 2.4 Diseño de investigación

Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) señalaron que con el diseño de triangulación concurrente (DITRIAC) se recolectan datos cuantitativos y cualitativos de manera simultánea sobre el problema de investigación.

En este estudio se recolectó información a través de la ficha de observación y ficha de registro de datos para la parte cuantitativa; y la guía de entrevista para la parte cualitativa, es decir se adoptó el diseño de triangulación concurrente, con la finalidad de tener una visión más amplia sobre la gestión de costos y rentabilidad.

### 2.5 Métodos de investigación

El método de investigación que se utilizó es el deductivo ya que se analizó las teorías de la gestión de costos y rentabilidad en los tres recreos campestres estudiados (“A” “B” y “C”) a fin de llegar a conclusiones específicas.

### 2.6 Técnicas e instrumentos

Se utilizó las siguientes técnicas e instrumentos:

- **Observación:** para esta técnica se utilizó como instrumento la ficha de observación, a través de ella se ha recolectado información sobre la gestión de

costos: de los ingredientes, personal, costos indirectos, costos administrativos y de ventas a fin de observar y evaluar cómo ha sido la gestión de costos en cada uno de los indicadores mencionados.

- **Análisis documental:** se utilizó como instrumento la ficha de registro de datos, a través de ella se ha revisado los apuntes en cuadernos, anotaciones de control de asistencia y de ventas, boletas de venta y comandas, todo ello con la finalidad de determinar los costos del servicio, costos operativos y la rentabilidad.
- **Entrevista:** para esta técnica se utilizó como instrumento la guía de entrevista, a través de ella se ha entrevistado a los propietarios y responsables de cocina de los recreos campestres estudiados, con la finalidad de recabar información sobre los aspectos generales del recreo campestres, el grado de conocimiento y aplicación de la gestión de costos y rentabilidad. El tipo de entrevista desarrollado en la presente investigación es la semiestructurada.

## **2.7 Procesamiento de datos**

La información obtenida de la ficha de observación, ficha de registro de datos y guía de entrevista se ha preparado y organizado en el Microsoft Excel 2016. Los datos obtenidos de cada uno de los instrumentos se han presentado en tablas y gráficos para su mejor comprensión. Cabe destacar que tanto la técnica de observación, análisis documental y entrevista sirvieron para determinar los costos del servicio, costos operativos y la rentabilidad de los recreos campestres estudiados.

## CAPÍTULO III

### RESULTADOS

En este capítulo, se muestra los resultados obtenidos de la aplicación de los diferentes instrumentos de recolección de datos como; ficha de observación, guía de entrevista y ficha de registro de datos en los recreos campestres.

Tomando en cuenta el principio de confidencialidad establecido en el Código de Ética del Contador Público, en la presente investigación, a los recreos campestres analizados, se les denominó como recreo campestre “A”, “B” y “C”, con el fin de resguardar su imagen y competitividad.

#### 3.1 Validación de instrumentos

La ficha de observación y la guía de entrevista fueron evaluados por tres expertos, quienes revisaron el contenido de cada uno de los instrumentos. La validez de contenido se ha determinado de acuerdo a la propuesta de Hernández-Nieto (2002, como se cita en Pedrosa *et al.*, 2014).

**Tabla 1**

*Resultados de validación – ficha de observación*

| Nº           | Criterios    | Jueces |     |     | Total |
|--------------|--------------|--------|-----|-----|-------|
|              |              | J1     | J2  | J3  |       |
| 1            | Claridad     | 80     | 80  | 80  | 240   |
| 2            | Objetividad  | 80     | 80  | 80  | 240   |
| 3            | Motivación   | 80     | 80  | 80  | 240   |
| 4            | Suficiencia  | 60     | 65  | 75  | 200   |
| 5            | Consistencia | 75     | 80  | 80  | 235   |
| 6            | Coherencia   | 80     | 80  | 80  | 240   |
| 7            | Metodología  | 80     | 80  | 80  | 240   |
| 8            | Pertinencia  | 80     | 80  | 80  | 240   |
| <b>Total</b> |              | 615    | 625 | 635 | 1875  |

Nota. Los datos provienen del anexo 8

Donde,

CVC: coeficiente de validez de contenido

Pe : error asignado

$$\text{CVC} = \frac{1875}{8 \times 3 \times 100} = 0.7813$$

$$\text{Pe} = \left(\frac{1}{3}\right)^3 = 0.0370$$

$$\text{CVC} - \text{Pe} = 0.7442$$

El coeficiente de validez de contenido (CVC) obtenido es de 0.7813 y mientras que el error asignado (Pe) a cada criterio es de 0.0370. Por lo tanto, el CVC resultante es de 0.74, es decir después de restar el importe del Pe; esto con la finalidad de reducir el sesgo de los expertos.

Balbinotti (2004, como se cita en Pedrosa *et al.*, 2014) establece un CVC mayor a 0.70. El CVC obtenido después de descontar el error asignado (Pe) es de 0.74, esto significa que el instrumento es válido.

**Tabla 2**

*Resultados de validación – guía de entrevista*

| Nº           | Criterios    | Jueces |     |     | Total |
|--------------|--------------|--------|-----|-----|-------|
|              |              | J1     | J2  | J3  |       |
| 1            | Claridad     | 80     | 80  | 80  | 240   |
| 2            | Objetividad  | 80     | 80  | 80  | 240   |
| 3            | Motivación   | 80     | 80  | 80  | 240   |
| 4            | Suficiencia  | 60     | 70  | 75  | 205   |
| 5            | Consistencia | 80     | 80  | 80  | 240   |
| 6            | Coherencia   | 70     | 75  | 75  | 220   |
| 7            | Metodología  | 80     | 80  | 80  | 240   |
| 8            | Pertinencia  | 80     | 80  | 80  | 240   |
| <b>Total</b> |              | 610    | 625 | 630 | 1865  |

Nota. Los datos provienen del anexo 8

$$\text{CVC} = \frac{1865}{8 \times 3 \times 100} = 0.7771$$

$$\text{CVC} - \text{Pe} = 0.7400$$

El coeficiente de validez de contenido (CVC) resultante después de restar el error asignado es de 0.74, lo cual significa que el instrumento es válido.

### 3.2 Resultados de la observación

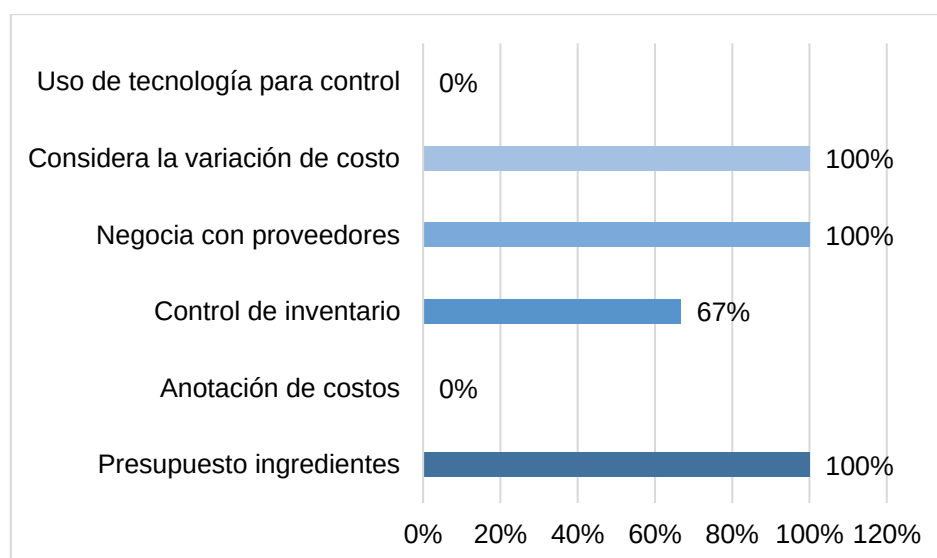
Se utilizó la ficha de observación con la finalidad de observar y evaluar la gestión de costos de los recreos campestres, medido a través de los siguientes indicadores: ingredientes, personal, costos indirectos, venta y administración. En cada indicador se observó 6 aspectos según nuestro criterio, donde las respuestas fueron cerradas (“sí” y “no”). A continuación, se muestra los resultados de cada indicador y al final el resumen de la variable, gestión de costos.

#### 3.2.1 Variable 1. Gestión de costos

##### a) Gestión de costos de los ingredientes

**Figura 1**

*Gestión de costos de los ingredientes*



Nota. Los datos de la figura 1 fueron obtenidos de la tabla 13.

En la figura 1, se evidencia que, de los 3 recreos campestres observados sobre la gestión de costos de los ingredientes; el 100% elabora su presupuesto de compra de ingredientes, basándose en su experiencia previa; el 100% negocia con proveedores,

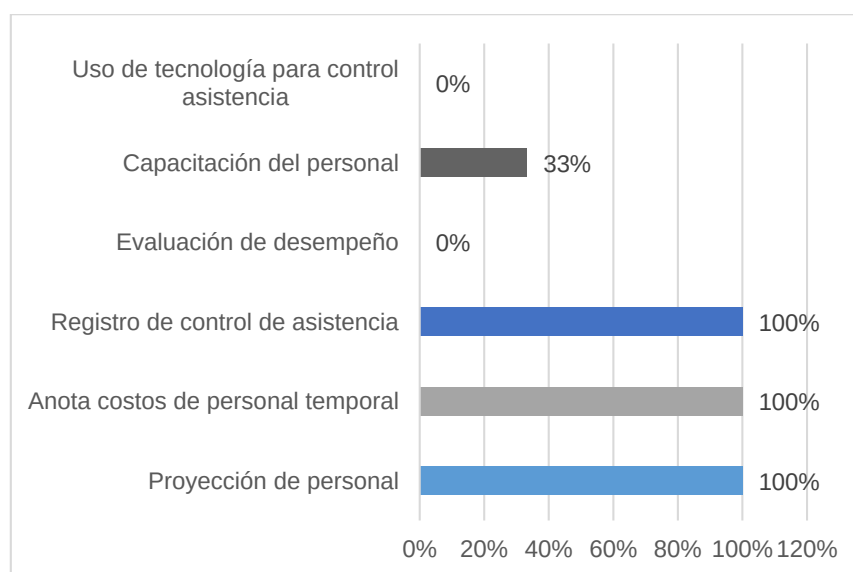
lo que sugiere que buscan mejores precios y condiciones para sus ingredientes, el 100% considera la variación de costos, adaptándose al cambio en los precios del mercado, ya sea subiendo el precio de algunos platos y en otros casos reemplazando ingredientes con los de temporada; el 67 % controla el inventario de los ingredientes mediante métodos manuales como conteos periódico; el 0% (ninguno) anota los costos de los ingredientes detalladamente en un registro y usa tecnología para gestionar los ingredientes e inventario, lo que indica una gestión empírica y menos precisa.

Por lo tanto, la gestión de costos de los ingredientes de acuerdo a la tabla 13 y figura 1, en los 3 recreos campestres se califican como “regular”.

### b) Gestión de costos de personal

**Figura 2**

*Gestión de costos de personal*



Nota. Los datos de la figura 2 fueron obtenidos de la tabla 14.

En la figura 2, se evidencia que, de los 3 tres recreos campestres observados sobre la gestión de costos de personal; el 100% proyecta la contratación de personal para los días de mayor demanda (fines de semana y días festivos), anticipando las necesidades de personal (mano de obra) según la temporada; el 100% anota los costos de personal

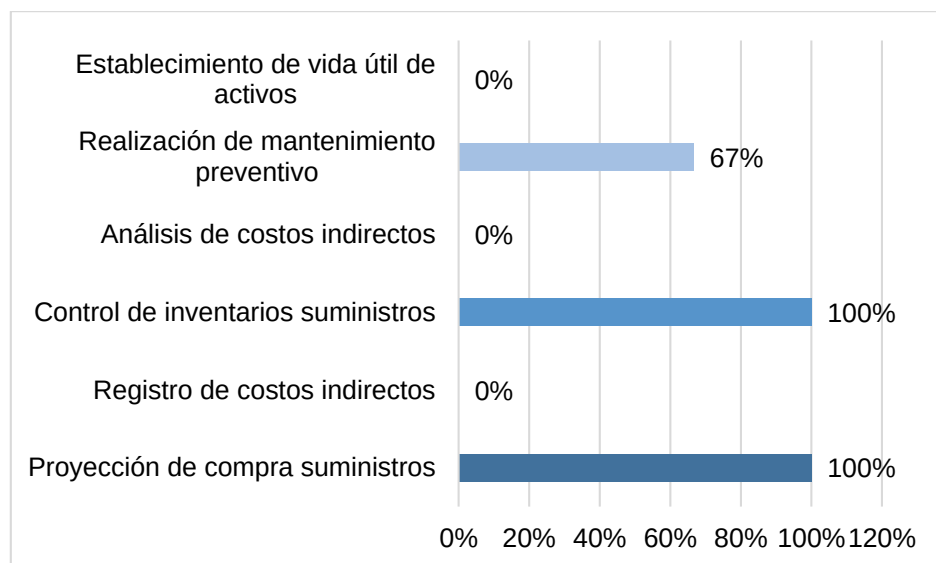
temporal, en registros manuales; el 33% capacita a su personal, esto de acuerdo a la experiencia del propietario, lo que podría afectar la calidad del servicio y la eficiencia operativa en los otros dos recreos; el 0% (ninguno) evalúa el desempeño de su personal y usa tecnología para el controlar la asistencia de su personal, indicando una gestión de talento humano más informal.

Por lo tanto, la gestión de costos de personal de acuerdo a la tabla 14 y figura 2, en los 3 recreos campestres se califican como “regular”.

### c) Gestión de costos indirectos

**Figura 3**

*Gestión de costos indirectos*



Nota. Los datos de la figura 3 se han obtenido de la tabla 15.

En la figura 3, se evidencia que, de los 3 recreos campestres observados sobre la gestión de costos indirectos; el 100% realiza la proyección de compra de suministros, basándose en su experiencia previa; el 100% controla el inventario de suministros, de manera empírica mediante conteos periódicos; el 67% realiza el mantenimiento preventivo de los activos fijos (equipos de cocina), indicando cierta conciencia sobre la importancia de mantener los equipos en buen estado; el 0% (ninguno) anota cuáles son

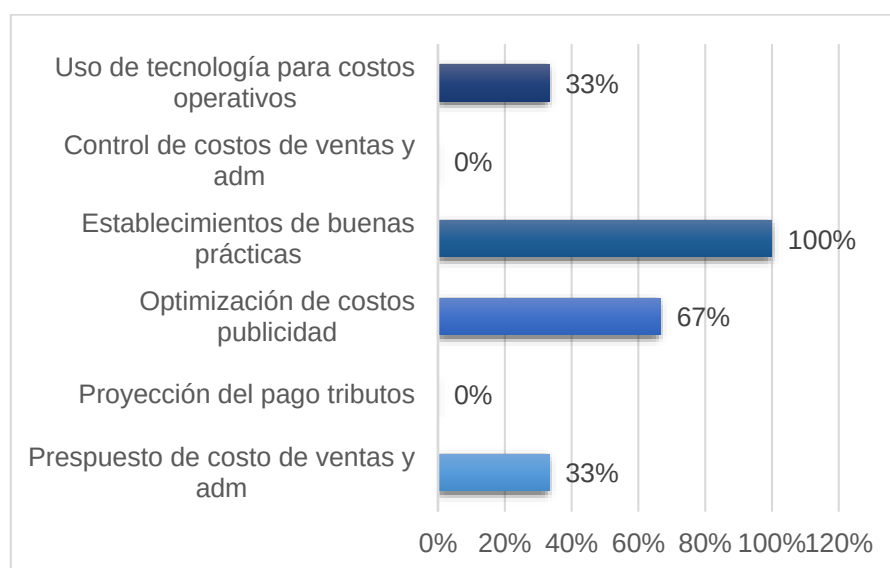
sus costos indirectos detalladamente, analiza los costos indirectos y establece la vida útil de los activos fijos, solo lo hacen para efectos fiscales, lo que podría llevar a reemplazos prematuros o mantenerlos hasta que se vuelvan ineficientes y puedan generar costos altos.

Por lo tanto, la gestión de costos indirectos de acuerdo a la tabla 15 y figura 3, en 2 recreos campestres (“A” y “B”), se califican como regular; mientras que 1 recreo campestre (“C”) se califica como “mala”.

#### d) Gestión de costos administrativos y de ventas

**Figura 4**

*Gestión de costos administrativos y de ventas*



Nota. Los datos de la figura 4 se han obtenido de la tabla 16.

En figura 4, se evidencia que, de los 3 recreos campestres observados sobre la gestión de costos administrativos y de ventas; 100% establece buenas prácticas de consumo de los servicios básicos entre su personal; el 67% optimiza sus costos de publicidad, utilizando las redes sociales en lugar en medios radiales, gracias a que, son los recreos más conocidos; el 33% presupuesta sus costos administrativos y de ventas; el 33% utiliza la tecnología para gestionar sus costos operativos, esto es solo en cuanto a la



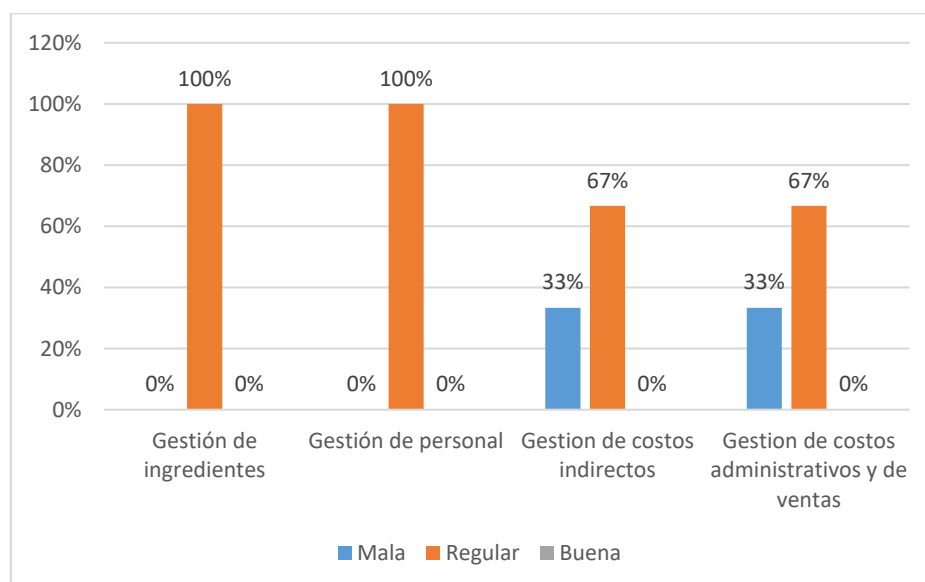
facturación el resto de los procesos se realiza manualmente; el 0% proyecta el monto de tributo a pagar, lo que podría llevar a sorpresas fiscales, y el 0% lleva un control de sus costos administrativos y de ventas.

Por lo tanto, la gestión de costos administrativos y de ventas de acuerdo a la tabla 16 y figura 4, en 2 recreos campestres ("A" y "B") se califican como "regular", mientras que 1 recreo ("C") se califica como "mala".

#### e) Gestión de costos

**Figura 5**

*Gestión de costos*



Nota. Los datos de la figura 5 se han obtenido del procesamiento de datos a la tabla 17.

En la figura 5, se evidencia que, de los 3 recreos campestres observados, el 100% tiene una gestión de costos de los ingredientes y personal con calificación "regular", lo que sugiere que este aspecto recibe mayor atención, porque los ingredientes y personal son vistos como directamente relacionados con la satisfacción del comensal; el 67% tiene una gestión de costos indirectos y gestión de costos administrativos y de ventas con calificación "regular", lo cual indica una variación en las prácticas de gestión de estos costos en los 3 recreos.

Por lo tanto, en la gestión de costos en general de acuerdo a la tabla 17 y figura 5 los indicadores se califican como “regular”.

### 3.3 Resultados del análisis documental

A continuación, se muestra el análisis de la gestión de costos, a través de las dimensiones de costo del servicio y costo operativo, los cuales fueron determinados bajo el sistema de costeo ABC y método de costeo absorbente. Primero se analizó los costos del servicio unitario y costos operativos unitarios de los platos principales, comunes y de mayor demanda, con la finalidad de comparar los costos por el mismo plato; posteriormente, se analizó los resultados de los costos del servicio y costos operativos de todo el periodo 2021 haciendo una comparación con la estimación del propietario.

#### 3.3.1 Variable 1: gestión de costos

##### a) Costo de Servicio

**Tabla 3**

*Resumen de costo del servicio unitario de los principales platos de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021*

| Platos de la Carta | Costo del servicio unitario S/ (Investigador) |       |       | Costo del servicio unitario S/ (Propietario) |       |       | Variación S/     |      |      |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------|-------|----------------------------------------------|-------|-------|------------------|------|------|
|                    | Recreo campestre                              |       |       | Recreo campestre                             |       |       | Recreo campestre |      |      |
|                    | "A"                                           | "B"   | "C"   | "A"                                          | "B"   | "C"   | "A"              | "B"  | "C"  |
| 1/2 Cuy dorado     | 16.58                                         | 17.73 | 14.87 | 16.01                                        | 17.17 | 14.77 | 0.57             | 0.56 | 0.09 |
| Parrilla mixta     | 9.54                                          | 11.46 | 11.23 | 9.01                                         | 10.89 | 11.16 | 0.53             | 0.56 | 0.07 |
| Parrilla de pollo  | 9.19                                          | 10.28 | 10.18 | 8.59                                         | 9.73  | 10.05 | 0.60             | 0.56 | 0.12 |

Nota. los costos del servicio unitario (investigador) se han obtenido de la tabla 45, 81 y 117; el costo de servicio unitario (productor) se han obtenido de las tablas 50, 86 y 122.

En la tabla 3, se puede apreciar, el costo del servicio unitario de cada uno de los platos principales, comunes y de mayor demanda de los 3 recreos campestres estudiados del distrito de Luricocha, 2021. Se puede observar que el costo del servicio unitario que se determinó para el recreo “B” es de 17.73 soles para el ½ cuy dorado, 11.46 soles para

la parrilla mixta y 10.28 soles para la parrilla de pollo, los cuales son mayores en comparación con los recreos “A” y “C”; mientras, que para el recreo “C” se determinó el costo del servicio unitario de 14.87 soles para el  $\frac{1}{2}$  cuy dorado, lo cual es menor en comparación con los recreos “A” y “B”; por último, el costo del servicio unitario que se determinó para el recreo “A” es de 9.54 soles para la parrilla mixta y 9.19 soles para la parrilla de pollo, los cuales son menores en comparación con los recreos “B” y “C”.

Asimismo, podemos ver los costos del servicio unitario determinado por el propietario y la variación generada por nuestro cálculo. El costo del servicio unitario que estimó el propietario del recreo “A” es 16.01 soles para el  $\frac{1}{2}$  cuy dorado, 9.01 soles para la parrilla mixta y 8.59 soles para la parrilla de pollo, los cuales son 0.57 soles, 0.53 soles y 0.60 soles respectivamente menos al que se ha determinado; por otro lado, el costo del servicio unitario que determinó el propietario del recreo “B” es 17.17 soles para el  $\frac{1}{2}$  cuy dorado, 10.89 soles para la parrilla mixta y 9.73 soles para la parrilla de pollo, los cuales son 0.56 soles menos en comparación al importe que se ha determinado; finalmente, en el recreo “C” el propietario determinó el costos del servicio unitario de 14.77 soles para el  $\frac{1}{2}$  cuy dorado, 11.16 soles para la parrilla mixta y 10.05 soles para la parrilla de pollo, los cuales son 0.09 soles, 0.07 soles y 0.12 soles menos en comparación al importe determinado.

Las variaciones indicadas en el párrafo precedente, son el resultado de que los propietarios al determinar sus costos no consideran o toman en cuenta todos los conceptos que se vinculan con la preparación y servicio de comida, como la depreciación, alimentación y uniformes del personal, mantenimiento de equipos y del local, que forman parte de los costos indirectos.

Por otro lado, los importes de los costos del servicio unitario determinados por el investigador, muestran que, en el recreo “B” se ha incurrido en mayores costos del

servicio unitario en los 3 platos principales y comunes, como resultado de haber incurrido en mayor costo indirecto unitario, con montos que ascienden los 3.03 soles para el  $\frac{1}{2}$  cuy dorado y parrilla mixta y 3.02 soles para la parrilla de pollo (ver la tabla 129), en comparación con los recreos “A” y “C”. Finalmente, tenemos al recreo “C”, que es el segundo con mayor costo del servicio unitario incurrido en los siguientes platos: parrilla mixta y parrilla pollo, con montos que ascienden los 11.23 soles y 10.18 soles respectivamente; como resultado de haber incurrido en mayor costo de ingredientes unitarios, que ascienden los 9.72 soles para la parrilla mixta y 8.61 soles para la parrilla de pollo (ver tabla 129).

**Tabla 4**

*Costo del servicio anual - 2021*

| Detalle                   | Costo del servicio - 2021<br>S/<br>(Investigador) |                     |                   | Costo del servicio - 2021<br>S/<br>(Propietario) |                   |                   | Variación<br>S/<br>Recreo Campestre |                  |                 |
|---------------------------|---------------------------------------------------|---------------------|-------------------|--------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------------|------------------|-----------------|
|                           | Recreo Campestre                                  |                     |                   | Recreo Campestre                                 |                   |                   | Recreo Campestre                    |                  |                 |
|                           | "A"                                               | "B"                 | "C"               | "A"                                              | "B"               | "C"               | "A"                                 | "B"              | "C"             |
| Ingredientes              | 652,663.54                                        | 700,659.37          | 220,255.19        | 652,663.54                                       | 700,659.37        | 220,255.19        | -                                   | -                | -               |
| Personal                  | 97,092.00                                         | 85,224.00           | 28,320.00         | 97,092.00                                        | 85,224.00         | 28,320.00         | -                                   | -                | -               |
| Costos indirectos         | 120,347.17                                        | 221,638.82          | 6,274.72          | 82,010.80                                        | 180,979.81        | 3,776.58          | 38,336.37                           | 40,659.01        | 2,498.14        |
| <b>Costo del servicio</b> | <b>870,102.71</b>                                 | <b>1,007,522.18</b> | <b>254,849.92</b> | <b>831,766.34</b>                                | <b>966,863.17</b> | <b>252,351.78</b> | <b>38,336.37</b>                    | <b>40,659.01</b> | <b>2,498.14</b> |

Nota. El costo de servicio, está conformado por el costo de los ingredientes (o materiales directos), personal (o mano de obra directa) y costos indirectos. Los datos del costo de servicio – 2021 (investigador) provienen de las tablas 46, 82 y 118 y, los datos del costo de servicio – 2021 (propietario) provienen de las tablas 52, 88 y 124.

En la tabla 4, se muestra los importes del costo del servicio anual, comprendido por la sumatoria de los costos de ingredientes, personal y costos indirectos, de los 3 recreos campestres estudiados del distrito de Luricocha, del año 2021. El costo del servicio se determinó bajo el sistema de costeo ABC y método de costeo absorbente; mientras que el costo del servicio según el propietario, lo determinó de acuerdo a su experiencia-

En la tabla 4 se puede observar que el costo del servicio anual que se determinó para recreo “B” es de 1,007,522.18 soles, lo cual es mayor en comparación con los recreos “A” y “C”; también, se determinó que el recreo “A” es el segundo con mayor costo de

servicio anual con un importe de 870,102.71 soles; por último, el costo del servicio anual que se determinó para el recreo “C” es de 254,849.92 soles, lo cual es menor en comparación con los recreos “A” y “B”.

Asimismo, podemos apreciar los costos del servicio anual determinados por el propietario y las diferencias generadas por nuestro cálculo. En el recreo “A” el propietario determinó 831,766.34 soles de costo del servicio anual, lo cual es 38,336.37 soles menos en comparación con el importe determinado; mientras que en el recreo “B” el propietario determinó 966,863.17 soles de costos del servicio anual, lo cual es 40,659.01 soles menos en comparación con el importe determinado; finalmente en el recreo “C” el propietario determinó 252,351.78 soles de costo del servicio anual, lo cual es 2,498.14 soles menos en comparación con el importe determinado. Estas diferencias significarían que los propietarios no identifican todos sus costos relacionados con la prestación del servicio, sobre todo los costos indirectos ya que, las variaciones provienen de ellas.

Por otro lado, los montos de los costos del servicio anual determinados bajo el sistema de costeo ABC y método de costeo absorbente, muestran que, en el recreo “B” se ha incurrido en mayores costos del servicio anual producto de haber incurrido en 700,659.37 soles en ingredientes, 221,638.82 soles en costos indirectos y además por haber tenido la mayor cantidad promedio de platos vendidos mensualmente, con una cantidad que asciende los 6100 platos (ver tabla 131 ), lo cual es mayor en comparación con los recreos “A” y “C”.

## b) Costo Operativo

**Tabla 5**

*Resumen de costo operativo unitario de los principales platos de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021*

| Platos de la Carta | Costo operativo unitario S/ (Investigador) |      |      | Costo operativo unitario S/ (Propietario) |      |      | Variación S/     |      |      |
|--------------------|--------------------------------------------|------|------|-------------------------------------------|------|------|------------------|------|------|
|                    | Recreo campestre                           |      |      | Recreo campestre                          |      |      | Recreo campestre |      |      |
|                    | "A"                                        | "B"  | "C"  | "A"                                       | "B"  | "C"  | "A"              | "B"  | "C"  |
| 1/2 Cuy dorado     | 1.78                                       | 0.83 | 0.65 | 1.67                                      | 0.74 | 0.64 | 0.11             | 0.09 | 0.01 |
| Parrilla mixta     | 1.78                                       | 0.83 | 0.71 | 1.67                                      | 0.74 | 0.64 | 0.11             | 0.09 | 0.07 |
| Parrilla de pollo  | 1.78                                       | 0.84 | 0.64 | 1.67                                      | 0.74 | 0.64 | 0.11             | 0.10 | 0.00 |

Nota. los datos del costo operativo unitario (investigador) son producto de la suma de costos de administración y ventas unitarios y se han obtenido de las tablas 45, 81 y 117 y, los datos del costo operativo unitario (propietario) se han obtenido de las tablas 50, 86 y 122.

En la tabla 5, se puede apreciar, el costo operativo unitario de cada uno de los platos principales y comunes de los 3 recreos campestres estudiados del distrito de Luricocha, 2021. Se puede observar que el costo operativo unitario que se determinó para el recreo "A" es 1.78 soles para el ½ cuy dorado, parrilla mixta y parrilla de pollo, los cuales son mayores en comparación con los recreos "B" y "C"; mientras, que para el recreo "C" se determinó el costo operativo unitario de 0.65 soles para el ½ cuy dorado, 0.71 soles para la parrilla mixta y 0.64 soles para la parrilla de pollo, los cuales son menores en comparación con los recreos "A" y "B".

De igual manera, se puede ver el costo operativo unitario determinado por el propietario y la variación entre lo determinado por el investigador y propietario. Así, en el recreo "A" el propietario determinó 1.67 soles de costo operativo unitario para cada uno de los 3 platos, ½ cuy dorado, parrilla mixta y parrilla de pollo, lo cual es 0.11 soles menos en comparación con el importe determinado; por otro lado, el costo operativo unitario que determinó el propietario del recreo "B" es 0.74 soles para el ½ cuy dorado y parrilla mixta, los cuales son 0.09 soles menos en comparación con el importe determinado;

finalmente el propietario del recreo “C” determinó 0.64 soles de costo operativo unitario para el ½ cuy dorado, lo cual es 0.01 soles menos al que se ha determinado, de igual manera, el propietario determinó 0.64 soles de costo operativo unitario para la parrilla mixta, lo cual es 0.07 soles menos en comparación con lo determinado.

Las variaciones indicadas en el párrafo precedente, representan a los costos de depreciación, pasajes, flores, útiles de oficina, uniformes y alimentación del personal de ventas y administración, contador, alquiler de motos y compra de combustibles para el servicio delivery, que los propietarios no identifican y no consideran en la determinación de sus costos operativos.

Finalmente, los importes de los costos operativos unitarios que se ha determinado, muestran que, en el recreo “A” se ha incurrido en mayores costos operativos unitarios en los 3 platos principales y comunes, como resultado de haber incurrido en mayores costos administrativos, con montos que ascienden los 1.27 soles para el ½ cuy dorado, parrilla mixta y parrilla de pollo (ver tabla 130), y de ventas, con montos que ascienden los 0.51 soles en los tres platos (ver tabla 130), en comparación con los recreos “B” y “C”.

**Tabla 6**

*Costo operativo anual - 2021*

| Detalle                | Costo operativo - 2021<br>S/<br>(Investigador) |                  |                  | Costo operativo - 2021<br>S/<br>(Propietario) |                  |                  | Variación<br>S/  |                 |                 |
|------------------------|------------------------------------------------|------------------|------------------|-----------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|-----------------|-----------------|
|                        | Recreo Campestre                               |                  |                  | Recreo Campestre                              |                  |                  | Recreo Campestre |                 |                 |
|                        | "A"                                            | "B"              | "C"              | "A"                                           | "B"              | "C"              | "A"              | "B"             | "C"             |
| Ventas                 | 34,965.79                                      | 16,849.23        | 8,192.10         | 34,106.05                                     | 15,572.41        | 7,202.12         | 859.73           | 1,276.82        | 989.98          |
| Administración         | 86,445.29                                      | 44,433.62        | 7,324.75         | 80,012.98                                     | 38,519.32        | 7,200.00         | 6,432.31         | 5,914.30        | 124.75          |
| <b>Costo operativo</b> | <b>121,411.08</b>                              | <b>61,282.85</b> | <b>15,516.85</b> | <b>114,119.03</b>                             | <b>54,091.73</b> | <b>14,402.12</b> | <b>7,292.04</b>  | <b>7,191.12</b> | <b>1,114.73</b> |

Nota. el costo operativo, está conformado por los costos de administración y de ventas. Los costos operativos (investigador) provienen de las tablas 47, 83 y 119, y los costos operativos (propietario) provienen de las tablas 53, 89 y 125.

En la tabla 6, se muestra los importes del costo operativo anual, comprendido por la sumatoria de los costos de administración y ventas, de los 3 recreos campestres estudiados del distrito de Luricocha, del año 2021. El costo operativo se determinó bajo el sistema de costeo ABC y método de costeo absorbente; mientras que el costo operativo según el propietario, lo determinó de acuerdo a su experiencia.

En la tabla 6 se puede observar el costo operativo anual que se determinó para el recreo "A" es 121,411.08 soles, del cual 86,445.29 soles corresponde a los costos de administración y 34,965.79 soles a ventas, lo cual es mayor en comparación con los recreos "B" y "C". En cambio, el costo operativo anual que se determinó para el recreo "B" es 61,282.85 soles, del cual 44,433.62 soles corresponde al costo de administración y 16,849.23 soles a ventas. Finalmente, el costo operativo anual que se determinó para el recreo "C" es 15,516.85 soles, del cual 7,324.75 soles corresponde a costos de administración y 8,192.10 soles a ventas, lo cual es menor en comparación con los recreos "A" y "B".

Asimismo, podemos apreciar los costos operativos determinados por el propietario y las variaciones generadas por nuestro cálculo. Así, en el recreo "A" el propietario determinó 114,119.03 soles de costo operativo anual, lo cual es 7,292.04 soles menos en comparación con el importe determinado; por otro lado, el costo operativo anual que determinó el propietario del recreo "B" es 54,091.73 soles, lo cual es 7,191.12 soles menos en comparación con el importe determinado; finalmente, el propietario del recreo "C" determinó 14,402.12 soles de costos operativo anual, lo cual es 1,114.73 soles menos en comparación con el importe determinado. Las diferencias mostraron que los propietarios no están considerando todos los costos relacionados con la operación de sus recreos campestres.



### 3.3.2 Variable 2: rentabilidad

#### a) Rentabilidad sobre el capital y activo

**Tabla 7**

*Rentabilidad sobre el capital y activo*

| Rentabilidad                                                                         | Según Investigador |     |     | Según Propietario |      |      | Variación        |      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----|-----|-------------------|------|------|------------------|------|------|
|                                                                                      | Recreo campestre   |     |     | Recreo campestre  |      |      | Recreo campestre |      |      |
|                                                                                      | "A"                | "B" | "C" | "A"               | "B"  | "C"  | "A"              | "B"  | "C"  |
| Rentabilidad de Capital (ROE)<br>(Utilidad neta/(capital - resultado del ejercicio)) | 7%                 | 9%  | 9%  | 218%              | 516% | 600% | 211%             | 507% | 591% |
| Rentabilidad de Activo (ROA)<br>(utilidad neta/ Activo total)                        | 6%                 | 8%  | 8%  | 65%               | 79%  | 85%  | 59%              | 71%  | 77%  |

Nota. los importes de rentabilidad según investigador y propietario provienen de las tablas 134 y 135 respectivamente.

En la tabla 7, se muestra el estado de rendimiento sobre el capital y activo de los 3 recreos campestres estudiados del año 2021. Se puede observar que se determinó un 9% de rentabilidad sobre el capital para el recreo "B", lo cual es mayor en comparación al recreo "A", esto indicaría que el recreo "B" ha utilizado eficientemente el capital de los propietarios para generar ganancias; de igual modo se determinó un 9% de rentabilidad sobre el capital para el recreo "C", lo cual es mayor en comparación al recreo "A" e igual al recreo "B"; por último, se determinó un 7% de rentabilidad sobre el capital para el recreo "A", lo cual es menor en comparación al recreo "B" y "C", esto sugeriría que no ha utilizado eficientemente el capital de los propietarios en comparación a los dos recreos estudiados.

De igual manera, en la tabla 7 podemos apreciar la rentabilidad sobre el capital estimados por el propietario y las variaciones generadas por nuestro cálculo. En el recreo "A" el propietario determinó un 218% de rendimiento sobre el capital, lo cual es 211% más en comparación con el porcentaje determinado; en cambio en el recreo "B" el propietario determinó un 516% de rentabilidad sobre el capital, el cual es 507% más en comparación con lo determinado; finalmente el propietario determinó para el recreo "C" un 600% de rendimiento de capital, el cual es 591% más en comparación al

determinado. Estas variaciones, muestran que los propietarios han determinado mayor utilidad neta como producto de no haber considerado todos los costos que intervinieron en la prestación del servicio de comida; y menor capital, como producto de no valorizar el terreno e incorporarlo como capital del recreo.

Por otro lado, podemos ver en la tabla 7, que se determinó para el recreo “B” un 8% de rentabilidad sobre el activo, lo cual es mayor en comparación al recreo “A”, esto indicaría que el recreo “B” ha utilizado eficientemente sus activos para generar ganancias; de igual modo se determinó para el recreo “C” un 8% de rentabilidad sobre el activo; mientras que para el recreo “A” se determinó un 6% de rentabilidad sobre el activo, lo cual es menor en comparación a los recreos “B” y “C”, esto sugeriría que no ha utilizado eficientemente sus activos para generar ganancias en comparación a los dos recreos campestres estudiados.

Asimismo, en la tabla 7 se muestra que el propietario del recreo “A” determinó un 65% de rendimiento sobre el activo, lo cual es 59% más en comparación con lo determinado; en cambio en el recreo “B” el propietario determinó un 79% de rendimiento del activo, lo cual es 71% más a lo que se ha determinado; finalmente, el propietario del recreo “C” determinó un 85% de rendimiento del activo, lo cual es 77% más en comparación al determinado. Estas diferencias, muestran que los propietarios han determinado mayor utilidad como producto de no haber considerado todos los costos relacionados a la prestación del servicio, y menor activo, como producto de no haber valorado todos los activos, como las construcciones y terreno donde funciona el recreo, de tal forma que no se muestra la situación económica real.

**Tabla 8***Estructura económica – financiera - 2021*

| Estructura económica - financiera (Investigador) |            |                     |            |                     |            |
|--------------------------------------------------|------------|---------------------|------------|---------------------|------------|
| Recreo "A"                                       |            | Recreo "B"          |            | Recreo "C"          |            |
| Activo corriente                                 | Pasivo (*) | Activo corriente    | Pasivo (*) | Activo corriente    | Pasivo (*) |
| 3%                                               | 2%         | 6%                  | 2%         | 8%                  | 1%         |
| Activo no corriente                              | Patrimonio | Activo no corriente | Patrimonio | Activo no corriente | Patrimonio |
| 97%                                              | 98%        | 94%                 | 98%        | 92%                 | 99%        |

| Estructura económica - financiera (Propietario) |            |                     |            |                  |            |
|-------------------------------------------------|------------|---------------------|------------|------------------|------------|
| Recreo "A"                                      |            | Recreo "B"          |            | Recreo "C"       |            |
| Activo corriente                                | Pasivo (*) | Activo corriente    | Pasivo (*) | Activo corriente | Pasivo (*) |
| 39%                                             | 5%         | 50%                 | 5%         | 75%              | 1%         |
| Activo no corriente                             | Patrimonio | Activo no corriente | Patrimonio |                  | Patrimonio |
| 61%                                             | 95%        | 50%                 | 95%        | 25%              | 99%        |

Nota. (\*) el pasivo, está comprendido solo por el pasivo corriente debido a que no se cuenta con pasivos no corrientes. Los porcentajes de cada componente de la estructura económica – financiera según investigador y propietario se obtuvieron de las tablas 132 y 133 respectivamente.

En la tabla 8, se puede apreciar la estructura económica – financiera de los 3 recreos campestres estudiados. Para el recreo “A” se determinó un 3% de activo corriente, lo cual es mayor en comparación al 2% de pasivo corriente, esto indicaría que el recreo “A” puede pagar sus obligaciones a corto plazo; por otra parte, se determinó un 97% de activo no corriente, lo cual es menor en comparación al 98% de patrimonio, lo que significaría que el recreo “A” no depende de deudas a largo plazo para financiar sus activos fijos. De forma parecida ocurre en la estructura económica - financiera estimada por el propietario del recreo “A”, donde el activo corriente representa un 39% del activo total, lo cual es mayor en comparación al 5% de pasivo corriente; mientras que el activo no corriente representa un 61% del total de activo, lo cual es menor en comparación al 95% de patrimonio, esto significaría que el recreo “A” ha utilizado su capital para financiar sus activos no corrientes.

Por otro lado, para el recreo “B” se determinó un 6% de activo corriente, lo cual es mayor en comparación al 2% del pasivo corriente, esto indicaría que el recreo “B” puede cubrir sus obligaciones a corto plazo; por otro lado, se determinó un 94% de activo no corriente, lo cual es menor en comparación al 98% de patrimonio, lo que indicaría que el recreo “B” financia sus activos fijos con capital propio en lugar de terceros a largo plazo. Del mismo modo ocurre en la estructura económica – financiera determinada por el propietario del recreo “B”, donde el activo corriente representa un 50% del activo total, lo cual es mayor en comparación al 5% de pasivo corriente; asimismo el activo no corriente representa un 50% del total de activo, lo cual es menor en comparación al 95% de patrimonio, esto indicaría que el recreo “B” ha utilizado su capital para financiar sus activos fijos.

Finalmente, para el recreo “C” se determinó un 8% de activo corriente, lo cual es mayor en comparación al 1% de pasivo corriente, lo que significaría que el recreo “C” puede pagar sus obligaciones a corto plazo; por otra parte, se determinó un 92% de activo no corriente, lo cual es menor en comparación al 99% de patrimonio, esto significaría que el recreo “C” financia sus activos fijos con capital propio en lugar de terceros a largo plazo. Por otro lado, el propietario del recreo “C” determinó un 75% de activo corriente, lo cual es mayor al 1% de pasivo corriente, esto significaría que el recreo “C” puede pagar sus obligaciones a corto plazo y, además indicaría que tiene suficiente liquidez; asimismo, determinó un 25% de activo no corriente, lo cual es menor en comparación al 99% de patrimonio, esto indicaría que el recreo “C” financia su activo fijo con capital propio.

### **3.4 Resultados de la entrevista**

**Tabla 9 Preguntas Generales**

| Ítem                                                                   | Entrevistado                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                        | Recreo "A"                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Recreo "B"                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Recreo "C"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Nivel de educación del entrevistado                                    | Superior no universitaria                                                                                                                                                                                                                                                                           | Superior no universitaria                                                                                                                                                                                                                                                                           | Secundaria completa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1. ¿Cuántos años de funcionamiento tiene su Recreo Campestre?          | Viene funcionando ya 21 años.                                                                                                                                                                                                                                                                       | Actualmente viene funcionando ya 5 años.                                                                                                                                                                                                                                                            | Mi negocio lo inicié el año 2011.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 2. ¿Cómo es el proceso de atención al comensal en su Recreo Campestre? | Inicia con la ubicación del comensal en la mesa, luego la entrega de la carta y el plato con cancha y queso, toma de pedidos, traslado de pedido a la cocina, preparación de platos en la cocina, llevar los pedidos a la mesa respectiva, entrega de cuenta, cobro de la cuenta, y agradecimiento. | Inicia con la ubicación del comensal en la mesa, luego la entrega de la carta y el plato con cancha y queso, toma de pedidos, traslado de pedido a la cocina, preparación de platos en la cocina, llevar los pedidos a la mesa respectiva, entrega de cuenta, cobro de la cuenta, y agradecimiento. | Inicia con la ubicación del comensal en la mesa, luego la entrega de la carta y el plato con cancha y queso, toma de pedidos, traslado de pedido a la cocina, preparación de platos en la cocina, llevar los pedidos a la mesa respectiva, entrega de cuenta, cobro de la cuenta, y agradecimiento. En caso el comensal no tenga carro se le apoya llamando a un taxi. |
| 3. ¿Cuáles son los platos principales y de mayor demanda?              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ½ Cuy dorado</li> <li>• Parrilla mixta</li> <li>• Chicharrón de chanco</li> </ul>                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ½ Cuy dorado</li> <li>• Parrilla mixta</li> <li>• Parrilla de pollo</li> </ul>                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ½ Cuy dorado</li> <li>• Chicharrón de chanco</li> <li>• Parrilla de pollo</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                          |
| 4. ¿Cada que tiempo Usted compra los ingredientes?                     | La mayoría de los ingredientes, como las carnes y las verduras, lo compramos diariamente. En cuanto a los demás ingredientes de larga duración como el aceite, sal, vinagres y otros se compran semanalmente, quincenalmente y mensualmente, dependiendo de lo que hace falta.                      | Los ingredientes que se malogran rápido como verduras y carnes se compran diariamente, en cambio los demás ingredientes de larga duración se compran de acuerdo al inventario, que puede ser semanal, quincenal y hasta mensual.                                                                    | Compramos dos veces a la semana las verduras y el cuy vivo, uno para los días de lunes a viernes, y la otra para los sábados y domingos. La carne de res, pollo y trucha lo compramos en la mayoría de las veces diariamente; el resto de ingredientes como la papa lo compramos semanal, quincenal y mensualmente, dependiendo al consumo.                            |

**Tabla 10** Preguntas para la variable: gestión de costos

| Ítem                                                                                           | Entrevistado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | Recreo "A"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Recreo "B"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Recreo "C"                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5. ¿Usted planifica y controla los costos asociados a su recreo?                               | Nosotros ya sabemos que cantidad de ingredientes comprar para preparar los platos; por ejemplo, los lunes preparamos poca cantidad, ya que el día anterior hubo más demanda, por ser fin de semana; de la misma forma contratamos al personal de acuerdo a la demanda.                                                                                                                                                                              | De acuerdo a nuestra experiencia sabemos la cantidad de ingredientes a comprar, la cantidad de personal a contratar, y la cantidad de otros productos a comprar, como las servilletas, los envases, productos de limpieza y otros de larga duración.                                                                                                                                                                | Si sabemos cuánto de ingredientes debemos comprar para la semana y días festivos, como también cuanto de ayudante de cocina y mozo contratar.                                                                                                              |
| 6. ¿Sabe Usted, cuánto le cuesta preparar cada uno de los platos a la carta?                   | No sabemos exactamente cuánto nos cuesta preparar cada uno de los platos, pero sí de manera general, ya que sabemos cuánto de ingredientes se ha utilizado y cuánto se ha gastado en personal. Esto porque no tenemos un personal que se dedique a calcular los costos.                                                                                                                                                                             | No conocemos exactamente cuánto cuesta preparar cada plato; sin embargo, conocemos el costo de los platos de manera general.                                                                                                                                                                                                                                                                                        | No sabemos exactamente cuánto nos cuesta preparar cada uno de nuestros platos, no tenemos un cuaderno de control de costos.                                                                                                                                |
| 7. ¿Qué aspectos considera Usted para calcular el precio de cada uno de los platos a la carta? | Consideramos el precio de los ingredientes, cuando sube el precio del ingrediente principal como por ejemplo el cuy subimos también el precio del plato, en algunos casos al subir de precio aumentamos la porción o sus acompañamientos, también consideramos el gasto de personal y otros como el gas que utilizamos para toda la preparación.                                                                                                    | Consideramos el costo de los ingredientes, de personal, del gas y también la variación de precios de los ingredientes.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Nosotros consideramos el precio de los ingredientes, el gasto en personal, y los cambios de precio de los ingredientes principales.                                                                                                                        |
| 8. ¿Qué acciones Usted realiza para reducir sus costos en la preparación de sus platos?        | De acuerdo a nuestra experiencia sabemos la cantidad de ingredientes a comprar y preparar en el día, para tener productos frescos y no tener mucho inventario. Asimismo, buscamos precios bajos. Tratamos de que nuestras porciones sean adecuadas, por eso nos preocupamos, por ejemplo, del tamaño del cuy vivo a la hora de comprarlos, consideramos un tamaño apropiado de 0.900 kg a 1.00 kg. con la finalidad de tener comensales satisfecho. | Compramos los ingredientes a los mayoristas, que nos otorgan descuentos por compras en volumen. Además, por nuestra experiencia ya sabemos que cantidad aproximada de platos venderemos por eso planificamos nuestras compras para no generar desperdicios y demasiado inventario. Nos preocupamos del tamaño de la porción del plato, por eso compramos el cuy vivo con un peso aproximado de 0.900 kg. A 1:00 kg. | Compramos cuy vivo dos veces a la semana, porque nos cuesta menos que la carne de cuy, también compramos las verduras a los mayoristas dos veces a la semana, para no gastar mucho en pasajes. Trabajamos con familiares para no gastar mucho en personal. |

**Tabla 11 Preguntas para la variable. Rentabilidad**

| Ítem                                                                                                    | Entrevistado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                         | Recreo “A”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Recreo “B”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Recreo “C”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 9. ¿Conoce Usted cuanto es la ganancia por cada uno de los platos que vende?                            | No sabemos exactamente cuánto ganamos por cada uno de los platos que vendemos, pero si sabemos la ganancia total por la venta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | No conocemos la ganancia exacta por cada uno de los platos, pero si manera global.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Según a mi experiencia, el plato de ½ cuy dorado me da ganancia de 8 soles, tres platos de chicharrón de chancho 17 soles, y la parrilla de pollo también me da ganancias de 17 soles.                                                                                                                                                               |
| 10. ¿la venta mensual de platos cubre los costos y gastos mensuales en que incurre el Recreo Campestre? | Si cubre nuestros gastos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Si cubre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Si cubre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 11. ¿Con qué frecuencia realiza el análisis de rentabilidad de su Recreo Campestre?                     | No analizamos nuestras ganancias.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | No realizamos análisis de rentabilidad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | No realizamos análisis de rentabilidad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 12. ¿Qué acciones realiza para mejorar la utilidad del Recreo Campestre?                                | Nuestro recreo con el tiempo ha ido posicionándose en el sector gastronómico. Para llegar donde estamos mejoramos nuestro ambiente al contacto con la naturaleza, ofrecemos espacios de esparcimiento para grandes y pequeños, contamos con gras sintético, piscina y playa de estacionamiento. Cuidamos el consumo de agua y luz, realizamos mantenimiento a nuestros equipos de cocina para no gastar en uno nuevo. También buscamos ingredientes a precios bajos en los mercados mayoristas que nos puedan abastecer con productos frescos. | De acuerdo a mi experiencia trabajando en restaurantes, nosotros aprovechamos los precios bajos de los ingredientes no perecederos para comprar al por mayor, negociamos con proveedores de cuy vivo para que nos provea en nuestro local, y así ahorrar en pasajes, inculcamos a nuestros trabajadores el uso correcto de luz; arreglamos nuestros ambientes para que sean agradables, y como le dije planificamos las compras a fin de tener ingredientes frescos y no llenarnos de stock. | Para mejorar la ganancia trabajamos con familiares, realizamos publicidad por medios radiales y redes sociales, aperturamos playa de estacionamiento para los comensales que tienen carro, y para los que no tienen apoyamos llamando a taxistas conocidos para que les pueda trasladar, porque nuestro recreo se encuentra ubicado en la autopista. |

En los párrafos posteriores se analizan las respuestas de los entrevistados. La entrevista se realizó a 3 propietarios responsables de cocina de los 3 recreos campestres estudiados, “A”, “B” y “C”, con la finalidad de conocer cómo es la gestión de costos y su contribución a la rentabilidad.

En la tabla 9, se muestran las preguntas generales realizados a los 3 propietarios de los recreos estudiados. Los datos obtenidos muestran que 2 de los propietarios (“A” y “B”) tienen el nivel de educación, superior no universitaria, mientras que 1 propietario (“C”) tiene educación secundaria completa; 2 de los recreos vienen funcionando desde hace más de 10 años; y en los 3 recreos el plato principal, común y de mayor demanda es el  $\frac{1}{2}$  cuy dorado.

Por otra parte, en los 3 recreos, “A”, “B” y “C”, el proceso de atención es bastante similar ya que, inicia con la ubicación del comensal, la entrega del plato con cancha y queso, toma y traslado de pedido a la cocina para su preparación y posterior entrega al comensal, entrega de la cuenta y cobro, culminándose con el agradecimiento. Por otro lado, en 2 recreos, “A” y “B”, la compra de ingredientes como la carne y las verduras se realizan de forma diaria, lo que indica que se preocupan por ofrecer platos con productos frescos; y en los 3 recreos la compra de productos de larga duración depende del consumo, lo que indica que antes de comprar realizan inventario, pero de manera empírica basado en conteos periódicos.

En la tabla 10, se muestra las preguntas para la variable gestión de costos. Donde se evidencia, que los 3 recreos planifican la compra de ingredientes y la contratación de personal en base a su experiencia, para días de mayor y menor demanda, lo que significaría que proyectan empíricamente los costos asociados a sus operaciones diarias, destacándose en los ingredientes y personal.



Por otro lado, en los 3 recreos, “A”, “B” y “C”, los propietarios no saben exactamente cuánto les cuesta preparar cada uno de los platos, pero sí de manera general a partir de cuánto de ingrediente se ha utilizado y cuánto se ha gastado en personal, lo que implicaría que no saben qué platos les está generando más y menos costos, por ende, no poder hacer nada para mejorar.

De la misma manera, en los 3 recreos, se fijan el precio de los platos tomando en consideración la variación de precios de los ingredientes principales. Por ejemplo, en el recreo “A”, el precio de un plato de  $\frac{1}{2}$  cuy dorado costaba 22.00 soles en los meses de enero a abril del año 2021, sin embargo, cambio de mayo a diciembre del año 2021, llegando a costar 25.00 soles el plato (ver tabla 18).

Finalmente, respecto a las acciones que realizan los propietarios de los recreos para reducir sus costos en la preparación de platos. Se aprecia que en los 3 recreos campestres, “A”, “B” y “C”, se buscan de una y otra forma comprar ingredientes a precios bajos, con descuentos por volumen y en mercados mayoristas; 2 de los recreos se preocupan por el tamaño de la porción de sus platos, por ello compran por ejemplo el cuy vivo con un peso de 0.900 kg a 1.00 kg, lo que sugiere que la gestión de costos en los 3 recreos campestres estudiados están enfocados en los costos que generan los ingredientes, como resultado de su operación diaria que se basa en la preparación de platos y atención al comensal.

Para finalizar, en la tabla 11, podemos apreciar las preguntas y respuestas para la variable rentabilidad. Se muestra que, en 2 recreos, “A” y “B”, los propietarios no saben cuánto es la ganancia por cada uno de los platos que venden, y en 1 recreo, “C”, el propietario conoce la ganancia por plato de acuerdo a sus cálculos empíricos, indicando por ejemplo que obtiene 8.00 soles de ganancia por un plato de  $\frac{1}{2}$  cuy dorado, lo que no es cierto ya que, de acuerdo a nuestros cálculos, el margen de utilidad por un plato

de ½ cuy dorado en el recreo “C” es de 3.55 soles (ver tabla 117), lo que sugiere que los propietarios no se preocupan por conocer la ganancia real por cada uno de sus platos.

Por otro lado, en los 3 recreos, “A”, “B” y “C”, los propietarios manifiestan que la venta de platos si cubre sus costos y gastos; sin embargo, ninguno realiza el análisis de rentabilidad, lo que significaría que poco o nada saben de la importancia de evaluar las ganancias.

Finalmente, respecto a las acciones que realizan para mejorar la utilidad, en 2 recreos campestres, “A” y “B”, se resalta la preocupación por mantener ambientes agradables al contacto con la naturaleza y cuidar el consumo de la luz; mientras que, en 1 recreo, “C”, se realiza la publicidad por medios radiales y además se preocupan por apoyar a sus comensales gestionando un taxi que los lleve de vuelta.

### **3.5 Análisis de resultados cuantitativos y cualitativos**

Para el análisis de los objetivos planteados en la presente investigación se utilizó la triangulación concurrente (DITRIAC), con la finalidad de comparar y contrastar los datos de los resultados de la observación, análisis documental y entrevista; y de esa forma tener una comprensión más profunda de la gestión de costos y la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021. Además, el análisis de los costos y rentabilidad se ha realizado en base a los importes que hemos determinado.

**Objetivo general: describir cómo se manifiesta la gestión de costos y la rentabilidad en los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021.**

Los resultados del análisis documental muestran que, en el año 2021, los 3 recreos campestres estudiados, “A”, “B” y “C”, han obtenido rentabilidad sobre el capital y activo por debajo del 10% (ver tabla 7) y en general, los resultados de la observación muestran

que la gestión de costos tuvo una calificación “regular” (ver tabla 13, 14, 15 Y 16); adicionalmente, los resultados de la entrevista muestran que, en los 3 recreos se ejecutaron acciones para reducir sus costos en la preparación de platos, tomaron en consideración la variación de precios de los ingredientes para determinar el precio de sus platos (ver tabla 10) y también realizaron acciones para mejorar la utilidad (ver tabla 11).

Además, los datos del análisis documental muestran que, el recreo “B” ha obtenido 9% de rentabilidad sobre capital y 8% de rentabilidad sobre el activo (ver tabla 7), lo cual es mayor en comparación con el recreo “A”; estos resultados son respaldados por los hallazgos de las fichas de observación, donde se muestran que ha tenido una gestión de costos con calificación “regular” (ver tabla 13, 14, 15 y 16) en todos los indicadores observados.

Adicionalmente; son respaldados por los resultados de la entrevista, donde se muestra que el recreo “B” ha realizado acciones para reducir sus costos en la preparación de platos, destacándose la compra de ingredientes a los proveedores mayoristas y la planificación de compra de ingredientes, a fin de no generar desperdicios y demasiado inventario (ver tabla 10); del mismo modo ha ejecutado acciones para mejorar la utilidad, destacándose también la compra de ingredientes a precios bajos, el uso correcto de la luz y el arreglo de ambientes, con la finalidad de mantenerlos agradables para los comensales (ver tabla 11).

Por otra parte, los resultados del análisis documental muestran que el recreo “A” ha obtenido 7% de rentabilidad sobre el capital y 6% de rentabilidad sobre los activos (ver tabla 7), los cuales son menores en comparación a los del recreo “B” y “C”; a pesar de que los resultados de la observación muestren que la gestión de costos en el recreo “A”

tuvo una calificación “regular” (ver tabla 13, 14, 15 y 16) en todos los indicadores evaluados en comparación al del recreo “C” que obtuvo una calificación “mala” en la gestión de costos indirectos, administrativos y de ventas (ver tabla 15 y 16); y los resultados de la entrevista muestren que ha realizado acciones para, reducir costos en la preparación de platos y mejorar la utilidad (ver tabla 10 y 11).

En cambio, los resultados del análisis documental muestran que el recreo “C” ha obtenido 9% de rentabilidad sobre el capital (ver tabla 7), lo cual es igual al del recreo “B” y mayor al del recreo “A”; por otro lado, ha obtenido 8% de rentabilidad sobre el activo (ver tabla 7), lo cual es mayor al del recreo “A”; a pesar de que los resultados de la observación muestren que tiene una gestión de costos de ingredientes y personal con calificación “regular” (ver tabla 13 y 14) y gestión de costos indirectos, de administración y de ventas con calificación “mala” (ver tabla 15 y 16); sugiriéndose que deben prestar mayor atención a la gestión de dichos costos.

Sin embargo, los resultados del análisis documental del recreo “C” son respaldados por los hallazgos de la entrevista, donde se muestra que realizó acciones para reducir sus costos en la preparación de platos; destacándose la compra de ingredientes a proveedores mayoristas y para la semana, ahorrándose de esta forma en pasajes, además determina el precio de los platos tomando en consideración los cambios de precio de los ingredientes (ver tabla 10); mientras que para mejorar la utilidad, publicita sus platos por medios radiales y redes sociales, y como el recreo se encuentra ubicado en la autopista, habilitó playa de estacionamiento para aquellos comensales que tienen movilidad y para los que no, apoya llamando a taxistas conocidos de la zona para el traslado (ver tabla 11).

La integración de los resultados del análisis documental, observación y entrevista, sugieren que el recreo campestre con mayor rentabilidad sobre el capital y activo no necesariamente tiene una gestión de costos con calificación “regular” en todos los indicadores observados, tal como ocurre en el recreo “C” que según a los resultados de la observación tuvo una gestión de costos de ingredientes y de personal con calificación “regular” (ver tabla 13 y 14) y la gestión de costos indirectos, de administración y de ventas con calificación “mala” (ver tabla 15 y 16); pese a ello ha obtenido 9% de rentabilidad sobre el capital y 8% de rentabilidad sobre el activo (ver tabla 7), lo cual es igual al del recreo “B” que ha obtenido una calificación “regular” en todos los indicadores observados de la gestión de costos (ver tabla 13, 14, 15 y 16). Esto indica que existen otros factores que hacen variar a la rentabilidad.

**Objetivo específico 1: Identificar los patrones entre los costos del servicio y operativos y la rentabilidad sobre el capital (ROE).**

**Tabla 12**

*Resumen general de costos y rentabilidad del periodo 2021*

| Recreo campestre | Costo de servicio<br>S/ | Costo operativo<br>S/ | Rentabilidad de capital<br>(ROE)<br>S/ | Rentabilidad de activo<br>(ROA)<br>S/ |
|------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|
| "A"              | 870,102.71              | 121,411.08            | 7%                                     | 6%                                    |
| "B"              | 1,007,522.18            | 61,282.85             | 9%                                     | 8%                                    |
| "C"              | 254,849.92              | 15,516.85             | 9%                                     | 8%                                    |

Nota: los importes de los costos del servicio provienen de la tabla 4, los costos operativos provienen de la tabla 6 y los importes de la rentabilidad de capital y activos provienen de la tabla 7.

En la tabla 12, se muestra el resumen de los resultados del análisis documental, donde podemos ver que el recreo “C” ha incurrido en 254,849.92 soles en costos del servicio y 15,516.85 soles en costos operativos, lo cual es menor en comparación con los del recreo “A” y “B”; y ha obtenido 9% de rentabilidad sobre el capital, lo cual es mayor en comparación al del recreo “A”.

Los resultados del análisis documental del recreo “C” señalados en el párrafo precedente, son respaldados por los hallazgos de la entrevista, donde se muestra que ha realizado acciones para reducir los costos en la preparación de platos, destacándose la compra de verduras a los mayoristas dos veces a la semana, esto para no gastar en pasajes (ver tabla 10); y ejecutó acciones para mejorar la utilidad, destacándose la publicidad de sus servicios por medios radiales y redes sociales, la apertura de playa de estacionamiento y apoyo a los comensales con llamadas a taxistas para su retorno, ya que el recreo se encuentra ubicado en la autopista (ver tabla 11).

Sin embargo, los resultados de la observación respaldan en parte a los resultados del análisis documental, dado que, muestra que gestión de costos de los ingredientes y personal son calificados como “regular” (ver tabla 13 y 14) y la gestión de costos indirectos, administrativos y de ventas se calificaron como “mala” (ver tabla 15 y 16), lo que significaría que no pueda contribuir a la generación de rentabilidad sobre el capital en el futuro.

Por otra parte, los resultados del análisis documental muestran, que el recreo “B” ha incurrido en 1,007,522.18 soles en costos del servicio, lo cual es mayor en comparación con los recreo “A” y “C”, puesto que, ha prestado servicio de comida a domicilio y ha vendido 6100 platos en promedio mensual (ver tabla 131) a diferencia del resto de los recreos; y además ha incurrido en 61,282.85 soles en costos operativos (ver tabla 12), lo cual es menor en comparación al del recreo “A”; y como resultado de haber incurrido en costos para la construcción de comedores y cocina; por ende, a pesar de haber incurrido en altos costos del servicio ha obtenido 9% de rentabilidad sobre el capital, lo cual es mayor al del recreo “A” e igual al del recreo “C”.

Los datos obtenidos del análisis documental del recreo “B” mostrados en el párrafo precedente, son respaldados por los hallazgos de la observación realizada a la gestión

de costos: de los ingredientes, personal, costos indirectos, administrativos y de ventas, los cuales se calificaron como “regular” (ver tabla 13, 14, 15 y 16), destacándose la ejecución de las siguientes actividades: elaboración del presupuesto para la compra de ingredientes, aunque de manera empírica, control de inventario de ingredientes, negociación con proveedores, proyección para la contratación de personal para días de mayor demanda y proyección para la compra de suministros, anotación de costos, capacitación y control de asistencia de personal, mantenimiento preventivo de equipos de cocina y optimización de costos de publicidad, puesto que llega a la mayor cantidad de comensales mediante redes sociales que la publicidad por radio (ver anexo 5).

Asimismo, los resultados del análisis documental del recreo “B” son respaldados también por los hallazgos de la entrevista, donde se muestra que, ejecutaron acciones para reducir sus costos en la preparación de platos, destacándose la compra de ingredientes a proveedores mayoristas y con descuentos por volumen, y la planificación y control de la cantidad de ingredientes a comprar (ver tabla 10) y también realizó acciones para mejorar la utilidad, destacándose la negociación con proveedores de cuyo vivo para la entrega en el local del recreo, de esa forma ahorrar en pasajes, el mejoramiento de los ambientes del recreo y el uso correcto de la luz (ver tabla 11).

Finalmente, los resultados del análisis documental muestran que el recreo “A”, ha incurrido en 870,102.71 soles en costos del servicio (ver tabla 12), lo cual es mayor en comparación al del recreo “C”; y también ha incurrido en 121,411.08 soles en costos operativos (ver tabla 12), lo cual es mayor en comparación con los recreos “B” y “C”; por tanto, ha obtenido 7% de rentabilidad sobre el capital (ver tabla 12), lo cual es menor en comparación con los recreos B” y “C”.

El rendimiento sobre el capital es menor en el recreo “A”, a pesar de que los resultados de la observación sobre la gestión de costos muestran que se calificaron como “regular”

(ver tabla 13, 14, 15 y 16); y los hallazgos de la entrevista muestren que ha realizado acciones para reducir los costos en la preparación de platos (ver tabla 10) y ha ejecutado acciones para mejorar la utilidad, destacándose la búsqueda de ingredientes a precios bajos, el cuidado del consumo de luz y mejoramiento de los ambientes del recreo (ver tabla 11).

Si bien el mejoramiento de los ambientes en el recreo “A” y “B” son acciones para mejorar la utilidad (ver tabla 11), y pensados en la satisfacción del comensal, implicó incurrir en altos costos en dichos mejoramientos por lo que no contribuyen a la generación de rentabilidad en general en el corto plazo.

Del análisis de datos, se ha encontrado patrones de relación inversa entre costos del servicio y operativos y la rentabilidad de capital en dos recreos, “A” y “C”; es decir que el recreo que incurre en mayor costo del servicio y operativo es el que obtienen menor rentabilidad de capital; tal como ocurre con el recreo “A”, que ha incurrido en 870,102.71 soles en costos del servicio y 121,411.08 soles en costos operativos; lo cual es mayor en comparación al recreo “C”; y además el recreo “A” obtuvo una rentabilidad de capital de 7%, lo cual es menor en comparación al recreo “C”; este patrón no se cumple con el recreo “B”, que a pesar de tener mayores costos obtuvo una rentabilidad de capital mayor al del recreo “A” (9%). Por lo tanto, podemos decir que la relación inversa entre el costo del servicio y operativo y la rentabilidad de capital no se cumple en todos los recreos estudiados, pudiendo existir otros factores que hacen variar la rentabilidad en positivo.

**Objetivo específico 2: Identificar los patrones entre los costos del servicio y operativos y la rentabilidad sobre el activo (ROA).**

Los resultados del análisis documental muestran que el costo del servicio y operativo en el recreo “A” en el año 2021 asciende los 870,102.71 soles y 121,411.08 soles



respectivamente (ver tabla 12), los cuales son mayores en comparación con los del recreo “C”; por lo que el recreo “A” ha obtenido 6% de rentabilidad sobre el activo (ver tabla 12), lo cual es menor en comparación a los demás recreos estudiados.

El recreo “A”, ha obtenido una rentabilidad sobre el activo menor al de los demás recreos estudiados; a pesar de que los resultados de la observación mostraron que en la gestión de costos en este recreo tuvo una calificación “regular” en los cuatro indicadores evaluados (ver tabla 13, 14, 15 y 16); y según el resultado de la entrevista haya realizado acciones para reducir el costo en la preparación de platos (ver tabla 10) y haya ejecutado acciones para mejorar la utilidad, destacándose el mejoramiento de los ambientes del recreo (ver tabla 11). Esto, significaría que generara mayores beneficios en el futuro.

Por otro lado, los resultados del análisis documental muestran que el recreo “C” en el año 2021, ha incurrido en 254,849.92 soles en costos del servicio y 15,516.85 soles en costos operativos (ver tabla 12), los cuales son menores en comparación con los recreos “A” y “B”; y ha obtenido 8% de rendimiento sobre el activo, lo cual es mayor en comparación al recreo “A”; este hallazgo es respaldado por los resultados de la entrevista, donde se muestra que el recreo “C” ha realizado acciones para reducir los costos en la preparación de platos, destacándose la compra de verduras a los proveedores mayoristas dos veces a la semana, para ahorrar en pasajes (ver tabla 10) y ha efectuado acciones para mejorar la utilidad, destacándose el trabajo con familiares y apoyo con llamadas a taxistas para el traslado de sus comensales (ver tabla 11).

Sin embargo, los resultados del análisis documental en el recreo “C”, no se ven respaldados del todo con los resultados de la observación, que calificaron como “regular” la gestión de costos de los ingredientes y personal (ver tabla 13 y 14) y la gestión de costos indirectos, administrativos y de ventas, se calificaron como “mala” (ver

tabla 15 y 16), lo que implicaría que en el futuro no pueda generar la rentabilidad sobre el activo.

Finalmente, el análisis documental muestra que en el recreo “B” en el año 2021, se ha incurrido en 1,007,522.18 soles en costos del servicio (ver tabla 12), lo cual es mayor en comparación con los recreos “A” y “C”, esto como resultado de haber incurrido en 700,659.37 soles en ingredientes (ver tabla 4), lo que implica que ha vendido más platos, y además ha incurrido en 221,638.82 soles en costos indirectos (ver tabla 4), esto como resultado del servicio de entrega de comida a domicilio; a pesar de ello ha obtenido 8% de rentabilidad sobre el activo, lo cual es mayor en comparación al del recreo “A” e igual al del recreo “C”.

Los resultados del análisis documental del recreo “B” son respaldados con los hallazgos de la entrevista, donde se muestra que realizó acciones para reducir costos en la preparación de platos, destacándose la planificación de compra de ingredientes en mercados mayoristas y con descuentos, para no generar demasiado inventario, así como considerar la variación de costos de los ingredientes para fijar el precio de los platos (ver tabla 10) y ejecutó acciones para mejorar la utilidad, destacándose la negociación con proveedores de cuy vivo, para la entrega en el local del recreo, y así ahorrar en pasajes (ver tabla 11). Asimismo, es respaldado por los hallazgos de la observación, donde se muestra que los indicadores evaluados de la gestión de costos se calificaron como “regular” (ver tabla 13, 14, 15 y 16).

Del análisis de datos, se ha encontrado un patrón de relación inversa entre los costos del servicio y operativos y la rentabilidad de activo en dos de los tres recreos estudiados, “A” y “C”; es decir a menor costo del servicio y operativo mayor rentabilidad de activo y viceversa, dicha relación no se cumple con el recreo “B”, que a pesar de haber incurrido en costos altos ha obtenido un 8% de rentabilidad de activo, lo cual es igual al del recreo

“C” que ha incurrido en bajos costos (ver tabla 12). Por tanto, podemos concluir, que la relación inversa, a menor costo del servicio y operativo mayor es la rentabilidad de activo, no se cumple en todos los casos, existiendo de esa manera otros factores, como las ventas, que generan rentabilidad sobre el activo.

### **3.6 Contrastación y demostración de la hipótesis con los resultados**

**Hipótesis general:** la gestión de costos contribuye a la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021.

Del análisis conjunto a los resultados de la observación, entrevista y análisis documental se tiene, que los 3 recreos campestres estudiados, “A”, “B” y “C”, obtuvieron rentabilidad sobre el capital (ROE) y activo (ROA); teniéndose para el recreo “A”, 7% de ROE y 6% de ROA (ver tabla 12), y para el recreo “B” y “C”, 9% de ROE y 8% de ROA (ver tabla 12); lo que significa que han utilizado eficientemente el capital de los propietarios y los activos; estos resultados son respaldados con los hallazgos de la entrevista donde se muestra que los 3 recreos ha efectuado acciones para reducir los costos en la preparación de platos, destacándose en todos la compra de ingredientes a precios bajos, además consideraron el cambio del precio de los ingredientes para fijar el precio de sus platos (ver tabla 10) y realizaron diversas acciones para mejorar la utilidad, destacándose en algunos el mejoramiento de los ambientes del recreo (ver tabla 11).

Adicionalmente, a los resultados de la entrevista, los hallazgos de la observación respaldan los resultados del análisis documental, dado que muestra que la gestión de costos en general se calificó como “regular” en los 4 indicadores observados: ingredientes, personal, costos indirectos, administrativos y de ventas (ver tabla 13, 14, 15 y 16), sin obtener la calificación de “buena”, puesto que se preocupan mayormente por la gestión de costos de ingredientes y personal, por ser directamente relacionado con la satisfacción del comensal.

Por lo expuesto, se demuestra que la gestión de costos contribuye a la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021.

**Hipótesis específica 1:** a mayor costo del servicio y operativo, menor es la rentabilidad sobre el capital (ROE).

Los resultados del análisis documental, muestran que el recreo "A" incurrió en 870,102.71 soles en costos del servicio y 121,411.08 soles en costos operativos (ver tabla 12), los cuales son mayores en comparación con los del recreo "C", que ha incurrido en 254,849.92 soles en costos del servicio y 15,516.85 soles en costos operativos (ver tabla 12); por otro lado, el recreo "A" ha obtenido 7% de rentabilidad sobre el capital (ver tabla 12), lo cual es menor en comparación al del recreo "C", que ha obtenido una rentabilidad sobre el capital de 9% (ver tabla 12). Este patrón no se cumple con el recreo "B" que ha incurrido en mayores costos que el recreo "A" y además ha obtenido un 9% de rendimiento de capital, lo cual es mayor al del recreo "A" (ver tabla 12).

Por lo expuesto, se demuestra que no en todos los casos se cumple la premisa, a mayor costo del servicio y operativo, menor es la rentabilidad sobre el capital (ROE).

**Hipótesis específica 2:** a menor costo del servicio y operativo, mayor es la rentabilidad sobre el activo (ROA).

Los resultados del análisis documental, muestran que el recreo "C" incurrió en 254,849.92 soles en costos del servicio y 15,516.85 soles en costos operativos (ver tabla 12), los cuales son menores en comparación con los del recreo "A", que ha incurrido en 870,102.71 soles en costos del servicio y 121,411.08 soles en costos operativos (ver tabla 12); por otro lado, el recreo "C" ha obtenido 8% de rentabilidad sobre el activo (ver tabla 12), lo cual es mayor en comparación al del recreo "A", que ha obtenido una

rentabilidad sobre el activo de 6% (ver tabla 12). Sin embargo, este patrón no se cumple con el recreo "B" que ha incurrido en mayor costo del servicio y operativo que el recreo "C", con montos que ascienden los 1,007,522.18 soles y 61,282.85 soles respectivamente, y ha obtenido 8% de rentabilidad de activo, lo cual es igual al recreo "C".

Por lo expuesto, se demuestra que no en todos los casos se cumple la premisa, a menor costo del servicio y operativo, mayor es la rentabilidad sobre el activo (ROA).

## CAPÍTULO IV

### DISCUSIÓN

La investigación realizada tuvo como objetivo general describir cómo se manifiesta la gestión de costos y la rentabilidad en los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021, para lo cual se ha recolectado información a través de la ficha de observación, ficha de registro de datos y guía de entrevista. Después de la recolección y análisis de datos, se ha encontrado que la gestión de costos contribuye a la rentabilidad de los recreos campestres; dado que, los resultados del análisis documental muestran que todos los recreos han obtenido rentabilidad sobre el capital y activos, teniéndose al recreo “B” y “C” con un 9% de rendimiento sobre el capital, y un 8% de rendimiento sobre el activo (ver tabla 12); estos resultados son respaldados con los hallazgos de la entrevista, donde se muestra que los recreos estudiados han ejecutado acciones para reducir los costos en la preparación de platos, destacándose la compra de ingredientes a precios bajos (ver tabla 10) y han realizado acciones para mejorar la utilidad, destacándose en la mayoría el mejoramiento de los ambientes (ver tabla 11); adicionalmente, los hallazgos de la observación respaldan los resultados del análisis documental, mostrando en general, que en la gestión de costos los recreos obtuvieron la calificación de “regular” (ver tabla 13, 14, 15 y 16).

Los hallazgos señalados en el párrafo precedente, se alinean con investigaciones anteriores, como la de Lozano (2023) que evidenció que la gestión de costos se relaciona positivamente con la rentabilidad, de igual manera con la de Rojas y Llantoy (2024) que demostraron que “existe relación directa entre la gestión de costos y la rentabilidad, con un nivel de correlación de 0,996” (p.57). Teóricamente, según López y Gómez (2018), “la gestión de costos es un sistema que sirve de herramienta a la contabilidad de costos para la administración (planeación y control) de los costos generados en todas las áreas de la empresa” (p.2), con el objetivo de generar utilidades

con menor costo, y este estudio confirma que, la gestión de costos contribuyó a la obtención de rentabilidad, tal como señala Chezpik (2007).

Los resultados en general de esta investigación confirman que la gestión de costos, tal como indica la literatura contribuye a la generación de la rentabilidad. Por ello se recomienda a los recreos campestres del distrito de Luricocha, que sigan gestionando los costos de ingredientes y personal, pero también que presten mayor atención a los costos indirectos, de administración y de ventas, y que evalúen su rentabilidad.

Por otro lado, se tuvo como objetivo específico 1, identificar los patrones entre los costos del servicio y operativos y la rentabilidad sobre el capital (ROE). Tras la recolección y análisis de datos, se ha encontrado el patrón de relación inversa en dos de los tres recreos estudiados, es decir a mayor costo del servicio y operativo menor es la rentabilidad de capital; tal como muestra los resultados del análisis documental donde el recreo "A" incurrió en 870,102.71 soles en costos del servicio y 121,411.08 en costos operativos (ver tabla 12), los cuales son mayores en comparación con el recreo "C", que ha incurrido en 254,849.92 soles en costos del servicio y 15,516.85 soles en costos operativos; y además el recreo "A" ha obtenido una rentabilidad de capital de 7% (ver tabla 12), lo cual es menor en comparación con el recreo "C"; que ha obtenido un 9% de rentabilidad sobre el capital (ver tabla 12); como se puede ver hay una relación inversa; esta relación no se cumple con el recreo "B" que ha incurrido en mayores costos que el recreo "A" y ha obtenido un 9% de rentabilidad de capital, lo cual es mayor que el recreo "A" (ver tabla 12).

Los resultados demuestran que, no siempre se cumple la premisa, a mayor costo del servicio y operativo menor es la rentabilidad sobre el capital, lo cual se alinea en parte con investigaciones previas, como la de Vargas (2024) que demostró que "los costos del servicio de transporte están asociados con la rentabilidad del Consorcio Cardio, año

2021” (p.61) dado que el coeficiente de Rho de Spearman obtenido fue de 0.771, es decir hubo una relación alta.

Para Cortés (2023), “controlar los costos de manera efectiva y administrar los gastos de manera inteligente puede ayudar a maximizar los márgenes de beneficio y asegurar la sostenibilidad financiera a largo plazo”, y este estudio demuestra que no siempre incurrir en mayor costo del servicio y operativo genera menor rendimiento del capital. Por ello se recomienda identificar, analizar y determinar los costos detalladamente, para luego poder controlarlos y evitar incurrir en costos innecesarios.

Finalmente se tiene al objetivo específico 2, identificar los patrones entre los costos del servicio y operativos y la rentabilidad sobre el activo (ROA). Del análisis de datos se encontró el patrón de relación inversa en dos de los tres recreos estudiados, es decir a menor costo del servicio y operativo mayor es la rentabilidad sobre el activo; tal como muestra los resultados del análisis documental donde el recreo “C” incurrió en 254,849.92 soles en costos del servicio y 15,516.85 soles en costos operativos (ver tabla 12), los cuales son menores en comparación al recreo “A”, que ha incurrido en 870,102.71 soles en costos del servicio y 121,411.08 soles en costos operativos; además el recreo “C” ha obtenido una rentabilidad sobre el activo de 8% (ver tabla 12), lo cual es mayor en comparación con el recreo “A” (ver tabla 12), que ha obtenido un 6% de rendimiento de activos; esta relación no se cumple en el recreo “B” que ha incurrido en mayor costo del servicio y operativo que el recreo “C”, con montos que ascienden los 1,007,522.18 soles y 61,282.85 soles respectivamente, y ha obtenido el mismo 8% de rentabilidad sobre el activo que el recreo “C” (ver tabla 12).

Los resultados demuestran que, no siempre se cumple la premisa, a menor costo del servicio y operativo mayor es la rentabilidad sobre el activo, lo cual se alinea en parte con investigaciones previas, como la de Perez y Vasquez (2023) que obtuvieron “una



correlación de Rho de Spearman de (r) 0,908, lo que significa que los costos de servicio se relaciona con la rentabilidad” (p.55), de igual manera con la de Calderon y Calderon (2024) que encontraron “una relación negativa alta, respaldada por el estadístico rho de Spearman ( $r=-0,888$ ). Esto implica que a medida que los costos operativos aumentan, la rentabilidad tiende a disminuir” (p. 63).

Para Horngren *et al.* (2004) los costos operativos son “gastos en que incurre la entidad como parte de sus actividades de negocios principales, sin incluir el costo de las mercancías vendidas”, en este caso son costos que no están relacionados directamente con el servicio de comida, pero que es esencial, y gestionarlos eficientemente maximiza la rentabilidad y la presente investigación demuestra que no siempre incurrir en menor costo del servicio y operativo genera mayor rentabilidad sobre el activo. Por ello se recomienda identificar los costos en que se incurre y los factores que lo afectan, para luego controlarlos y buscar estrategias que mejoren la rentabilidad de activos.

### **Limitaciones de la investigación**

La presente investigación presentó limitaciones del tamaño de la muestra, puesto que no se tuvo acceso a la información de todos los recreos campestres del distrito de Luricocha, por lo que se ha seleccionado a 3 recreos de un total de 6, por la accesibilidad a la información y considerando que nuestra investigación es de nivel descriptivo comparativo con un diseño de triangulación concurrente, lo que ha permitido estudiar en profundidad a los 3 recreos y enriquecer la investigación de gestión de costos en la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021.

## CONCLUSIONES

1. De acuerdo a los resultados obtenidos, se demuestra que la gestión de costos contribuye a la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha. Tal como se puede apreciar en los resultados del análisis documental, donde todos los recreos campestres obtuvieron rentabilidad, destacándose a los recreos “B” y “C” que han obtenido un 9% de rentabilidad sobre el capital y un 8% de rentabilidad sobre el activo (ver tabla 12); respaldándose con los hallazgos de la entrevista, donde todos los recreos han realizado acciones para reducir costos en la preparación de platos (ver tabla 10) y han ejecutado acciones para mejorar la utilidad (ver tabla 11), adicionalmente los resultados de la observación muestran en general que la gestión de costos en los recreos se calificaron como “regular”, evidenciándose que los recreos se enfocan en la gestión de costos de ingredientes (ver tabla 13, 14, 15 y 16). Por lo tanto, se concluye que la gestión de costos contribuyó a la obtención de rentabilidad.
2. Por otro lado, se pudo ver que la premisa, a mayor costo del servicio y operativo menor es la rentabilidad sobre el capital, no se cumple en todos los casos; ya que el análisis documental muestra que en el recreo “B” se ha incurrido en 1,007,522.18 soles en costos del servicio y 61,282.85 soles en costos operativos (ver tabla 12), los cuales son mayores en comparación al recreo “C”, que ha incurrido en 254, 849.92 soles en costos del servicio y 15,516.85 soles en costos operativos (ver tabla 12); pese a ello, el recreo “B” ha obtenido un 9% de rendimiento de capital (ver tabla 12) al igual que el recreo “C”. Por lo que podemos concluir que incurrir en mayor costo del servicio y operativo no necesariamente genera una menor rentabilidad sobre el capital, ya que existen otros factores, como las ventas, que hacen variar a la rentabilidad.

3. De igual manera, se pudo ver que la premisa, a menor costo del servicio y operativo mayor es la rentabilidad sobre el activo, no se cumple en todos los casos; ya que el análisis documental muestra que en el recreo “C” se ha incurrido en 254,849.92 soles en costos del servicio y 15,516.85 soles en costos operativos (ver tabla 12), los cuales son menores en comparación al recreo “B”, que ha incurrido en 1,007,522.18 soles en costos del servicio y 61,282.85 soles en costos operativos (ver tabla 12); pese a esas diferencias los recreo “C” y “B” han obtenido un 8% de rendimiento sobre sus activos (ver tabla 12). Por lo que podemos concluir que incurrir en menor costo del servicio y operativo no necesariamente genera una mayor rentabilidad sobre el activo, existiendo otros factores que contribuyen a la generación de rentabilidad.

## RECOMENDACIONES

De acuerdo a los resultados obtenidos se formulan las siguientes recomendaciones a los propietarios de los recreos campestres del distrito de Luricocha y a investigadores interesados en el tema.

1. A los propietarios, dado que la gestión de costos en general tiene una calificación de “regular” (ver tabla 17) y que la rentabilidad determinada está por debajo del 10% (ver tabla 12), registrar detalladamente los costos: de los ingredientes, personal, costos indirectos, de administración y ventas; ya que, de hacerlo les va a permitir rastrear y conocer los conceptos que generan mayor costo y de manera innecesaria, con esto podrán identificar oportunidades de mejora y plantear estrategias.
2. Se sugiere también, a los propietarios identificar y determinar el costo de cada uno de sus platos utilizando el sistema de costeo ABC, el cual se ha aplicado en la presente investigación; ya que este sistema permite asignar los costos indirectos de manera más precisa, que les va a permitir conocer cuánto les cuesta preparar cada uno de ellos, con esta información podrán evaluar si les está generando la utilidad que esperan y ajustar los precios.
3. Por otro lado, se recomienda a los investigadores interesados en el tema, evaluar el tamaño de la muestra si su objetivo es determinar la correlación entre la gestión de costos y rentabilidad, puesto que, una muestra pequeña limita establecer la correlación.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguirre, J. G. (2004). Sistema de costeo: la asignación del costo total a productos y servicios. *Colección Estudios de Contaduría*. <https://n9.cl/wwmb9>
- Arbaiza, L. (2014). *Cómo elaborar una tesis de grado* (1ª ed.). Editorial Tarea Asociación Gráfica Educativa.
- Arroyo, I. (2024, 20 de diciembre). ¿Qué es la gestión de costos? *ICX*. <https://n9.cl/c0pyl>
- Artieda, J. R., Mera, R. I., Muñoz, M. S. & Ortiz, P. S. (2017). El trueque como sistema de comercialización – Desde lo ancestral a lo actual. *UNIANDES EPISTEME*. 4 (3). <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6756265>
- Baldini, R. M. & Casari. (2008, 16 de mayo). Los modelos de costeo y la gestión empresarial – primera parte. *Invenio*, 11(20), 73-89. <https://cutt.ly/9Z0Od8e>
- Caldera, J., Baujín, P., Ripoll, V. & Vega, V. (2007). Evolución en la configuración de los sistemas de costeo basado en las actividades. *Actualidad Contable Faces*, 10(14), 13-28. <https://cutt.ly/wZ0OvRS>
- Calderon, R. L. & Calderon, G. J. (2024). *Costos operativos y rentabilidad en las empresas de seguridad privada de Huancayo 2021* [ tesis de grado, Universidad Peruana los Andes]. Repositorio digital institucional. <https://hdl.handle.net/20.500.12848/7230>
- Cano, M., Olivera, D., Balderrabano, J. & Pérez, G. (2013). Rentabilidad y Competitividad en la PYME. *Revista Ciencia Administrativa*, 2, 80-86. <https://cutt.ly/iZ0OUds>

- Carron, F. (2024, 4 de julio). Los mayores retos de la industria de la restauración en 2024. *Fresho*. <https://acortar.link/nRJukW>
- Cartier, E.N. (2015). Aplicaciones de la TGC en las técnicas de acumulación. *Revista costos y Gestión*. 25-40. <https://acortar.link/aEghQX>
- Casanova, E. A. (2020). *Gestión de costos y la eficiencia en las ventas del servicio de restaurante en la empresa de Chuck E Cheese's* [ tesis de maestría, Universidad César Vallejo]. Repositorio digital institucional. <https://cutt.ly/hZ0OHXx>
- Cascarini, D. C. (2015). *Teoría y práctica de los sistemas de costos*. Buenos Aires: La Ley S.A. <https://acortar.link/nUrFyg>
- Chezpik, G. A. (2007, 16 de marzo). Contabilidad de gestión y contabilidad de costos. <https://n9.cl/tmfvf>
- Chicaiza, J. C. (2020). *La gestión de costos de producción y la fijación de precios de venta de la empresa Ambatextil, un estudio comparativo periodos 2017 – 2018* [ tesis de pregrado, Universidad Técnica de Ambato]. Repositorio digital institucional. <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/30960>
- Conexión ESAN. (2021, 27 de mayo). *¿Cómo reducir los costos operativos de una empresa?* <https://n9.cl/crorf>
- Contreras-Salluca, N. P. & Díaz-Correa, E. D. (2015). Estructura financiera y rentabilidad: origen, teorías y definiciones. *Revista valor contable*, 2(1), 35-44. <https://cutt.ly/RZ0OV7H>
- Correa, F. (2015). Una revisión analítica sobre el papel de la tierra en la teoría económica de David Ricardo. *Revista de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Militar Nueva Granada*, 23 (1), 103 – 114.

Cuervo, N. (2006). La renta de la tierra y su evolución en la mitad norte de la provincia de Ávila durante los siglos XVI y XVII. *Investigaciones de historia económica*. (5), 9 - 35.

De la Hoz Suárez, B. F. M. A. & De la Hoz Suárez, A. (2008). Indicadores de rentabilidad: herramientas para la toma de decisiones financieras en hoteles de categoría media ubicados en Maracaibo. *KRevista de Ciencias Sociales*, 14(1).  
<https://acortar.link/uwyX46>

Esteban, N. (2018, 24 de junio). *Tipos de investigación*.  
<https://api.core.ac.uk/oai/oai:repositorio.unisdg.edu.pe:USDG/34>

FasterCapital. (2024, 20 de junio). Producción en masa La evolución de la producción en masa en la línea de montaje. <https://acortar.link/KF4xLN>

Gironella, E. (2005). El apalancamiento financiero: de cómo un aumento del endeudamiento puede mejorar la rentabilidad financiera de una empresa. *Revista de contabilidad y Dirección*, 2, 71 – 91.

Gitman, L. J. & Zutter, C. J. (2012). *Administración financiera*. (12.<sup>a</sup> ed.) (A. E. Brito, trad.). Pearson Educación de México.

Gonzalez, M. (2023). Renta señorial en la economía de la edad media. *Economía Historica*. <https://n9.cl/dvfyk>

Guarnición, R. H., Noreen, E. W. & Brewer, P. C. (2007). *Contabilidad administrativa*. 11<sup>o</sup>. ed. McGraw-Hill Interamericana Editores, SA de CV

Hansen, D. R. & Mowen, M. M. (2007). *Administración de costos. Contabilidad y control*. (5.<sup>a</sup> ed.) (E.M. Jasso, trad.). Cengage Learning Editores (original publicado en 2006).

- Hernández-Sampieri, R. & Mendoza, C. P. (2018). *Metodología de la investigación: la rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. (1.<sup>a</sup> ed.). McGraw-Hill Education.
- Hernandez, J. (2018, 21 de agosto). *Cuatro beneficios de una buena gestión de costos*. Universidad de Piura. <https://acortar.link/WVSTZH>
- Hernández, R., Fernández, C. & Baptista, P. (1997). *Metodología de la Investigación*. McGraw-Hill Interamericana de México, S.A. de C.V.
- Horngren, C.T., Harrison, W.T. & Smith, L. (2004). *Contabilidad. Un enfoque aplicado a México*. (E. Quintanar & F. Hernández, ed.). 5<sup>o</sup>. ed. Editorial Pearson.
- Horngren, C.T., Sundem, G. L. & Stratton, W. O. (2006). *Contabilidad administrativa*. 13<sup>o</sup>. ed. Pearson Educación.
- Ibarra, A. (2009). *Desarrollo del análisis factorial multivariable aplicado al análisis financiero actual*. <https://acortar.link/RK3CIId>
- Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2021). *Actividad de restaurantes aumento 52.11% en octubre de 2021*. <https://acortar.link/un2jn4>
- Julca, S. E. (2023). *Gestión de costos de ventas para incrementar la rentabilidad en Negocios Royli S.A.C. 2023*. [tesis de pre grado, Universidad Señor de Sipán]. Repositorio institucional. <https://hdl.handle.net/20.500.12802/12124>
- Landaverde, L. (2020). Decisiones de costos después de la pandemia. *Realidad empresarial*, (10), 11- 13. <https://cutt.ly/xZ0O90H>
- Lara, O. R. (2010, julio 2). *Costeo absorbente y directo, un análisis comparativo*. Recuperado de <https://acortar.link/LIP79>



- López, M. B. & Gómez, X. (2018). *Gestión de costos y precios* (1.<sup>a</sup> ed.). Editorial Patria educación. <https://acortar.link/gVZyeI>
- Lozano, L. R. (2023). *Gestión de costos y rentabilidad de la empresa Maderera Lozano EIRL periodo 2022*. [tesis de pre grado, Universidad Nacional de la Amazonía Peruana]. Repositorio institucional. <https://hdl.handle.net/20.500.12737/9218>
- Meleán-Romero, R. & Torres, F. (2021). Gestión de costos en las cadenas productivas: reflexiones sobre su génesis. *Retos Revista de Ciencias de la Administración y Economía*, 11(21), 131-146. <https://cutt.ly/rZ0Poxf>
- Nuño, P. (2017, 4 de septiembre). *Costes operativos*. *Emprende Pyme*. <https://cutt.ly/VZ0PfJ5>
- Ochoa, C. A., Marrufo, R. D. & Ibañez, L. A. (2020). Gestión de costos como herramienta de la rentabilidad en pequeñas y medianas empresa. *Revista Espacios*. 41(50), 287-298. <https://acortar.link/PD4Uul>
- Otálora, J. E., Escobar, A. E. & Borda, J. C. (2016). Sistemas de gestión de costos en las cooperativas de ahorro y crédito de Barranquilla. *Cuadernos de contabilidad* 17(44), 349-375. <https://cutt.ly/2Z0Plyj>
- Patton, L., Sasso, M & Rockeman, O. (2021, 24 de junio). La inflación llega a los menús conforme los restaurantes en EEUU pasan los costos a los clientes. *Chicago Tribune*. <https://acortar.link/y8uHqQ>
- Pedrosa, I., Suárez-Álvarez, J. & García-Cueto, E. (2014). Evidencias sobre la validez de contenido: avances teóricos y métodos para su estimación. *Acción Psicológica*, 10 (2), 3-20. <https://acortar.link/7iDRB5>
- Pérez, J. & Merino, M. (2016). *Definición de restaurante*. <https://cutt.ly/kZ0PvzA>

- Pérez, M. & Gardey, A. (2014). *Definición de campestre*. <https://cutt.ly/DZ0PWYq>
- Perez, G. L. & Vasquez, E. E. (2023). *Los costos de servicio y su relación en la rentabilidad de la empresa Centro de Inspección Técnico Vehicular El Cumbe SAC, 2021* [tesis de grado, Universidad Privada del Norte]. Repositorio institucional. <https://hdl.handle.net/11537/33960>
- Polimeni, R. S., Fabozzi, F. J. & Adelberg, A. H. (2005). *Manual de contabilidad gerencial*. McGraw-Hill Interamericana. <https://n9.cl/kg054>
- Rodríguez, A. (2018). El costeo basado en actividades: una tendencia actual. *Cofín Habana*, 12(2), 204-213. <https://n9.cl/gfi40e>
- Rodríguez, G., Chávez, J., Rodríguez, B. & Chirinos, A. (2007). Gestión de costos de producción en el sector metalmecánico de la región Zuliana. *Revista de Ciencias Sociales*, 13(3), 455-467. <https://cutt.ly/TZ0PHRA>
- Rojas, E. L. & Llantoy, D. (2024). *Gestión de costos y rentabilidad en las empresas constructoras de Chanchamayo – 2022*. [tesis de grado, Universidad Peruana Los Andes]. Repositorio institucional. <https://hdl.handle.net/20.500.12848/8473>
- Román, P., Rodríguez, M. J. & Roperio, C. (2021). *Metodología de la investigación: de lector a divulgador*. España: Editorial Universidad de Almería.
- Rosado, M. S. (2023). *Gestión de costos para determinar el costo de ventas y margen de ganancias de la Panadería Tres Hermanos del Cantón Montecristi*. [tesis de grado, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí]. Repositorio institucional. <https://repositorio.ulead.edu.ec/handle/123456789/4991>

- Salgado, E. (2003). Teoría de Costos de Transacción: una Breve Reseña. *Cuadernos de Administración*, 16(26): 61-78.  
<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=20502604>
- Sánchez, J. P. (2002). *Análisis de rentabilidad de la empresa*. <https://cutt.ly/OZ0P0Vj>
- Scoptoni, L. M., Casarsa, F. A. & Schmidt, M. A. (2017). La teoría general del costo y la contabilidad de gestión: una revisión doctrinal. *Revista CEA – Centro de Estudios de Administración*. 1(1), 68-88. <https://revistas.uns.edu.ar/cea/article/view/834>
- Smolje, A. (2020). Gestión y costos en la era del covid-19. *Costos y Gestión*, (99).12-49. <https://www.iapuco.org.ar/ojs/index.php/costos-y-gestion/article/view/155>
- Vargas, E. A. (2024). *Costos de servicios de transporte y la rentabilidad del Consorcio Cardio, año 2021* [tesis de posgrado, Universidad Nacional Federico Villareal]. Repositorio institucional. <https://hdl.handle.net/20.500.13084/9195>
- Wu. J. C. (2020). Sistema de costos por órdenes. *Contadores & Empresas*, (365). 56-61. <https://n9.cl/rv27e>
- Wu. J. C. (2016). Sistema de costos por procesos. *Contadores & Empresas*, (279). 54-56. <https://n9.cl/mpp96x>
- Zans, W. (2014). *Contabilidad de costos I (1º, ed.)*. Editorial San Marcos E.I.R.L.

## GLOSARIO

### Recreo campestre

**Restaurante.** El término francés **restaurant** llegó a nuestro idioma como **restorán** o **restaurante**. Para Pérez y Merino (2016), “se trata del comercio que ofrece diversa comidas y bebidas para su consumo en el establecimiento. Dicho consumo debe ser pagado por el cliente, que suele ser conocido como comensal”.

Los restaurantes son instalaciones donde se brindan el servicio de alimento de diferentes tipos, a cambio de una retribución económica.

**Campestre.** Del latín *Campestris*, “Campestre es un adjetivo que se utiliza como sinónimo de campesino y que, por lo tanto, hace mención a aquel o aquello perteneciente al campo o propio de él” (Pérez & Gardey, 2014).

De las definiciones anteriores podemos decir que el restaurante campestre es aquel establecimiento o comercio ubicado en el campo, en el cual se provee a los clientes con un servicio alimenticio de diverso tipo.

En la presente investigación cuando se refiera a **Recreo Campestre** se entenderá que se refiere a un restaurante campestre, ya que en el entorno del objeto de estudio se le conoce con esa denominación. y cuando solo se refiera como recreo, se entenderá que es recreo campestre.

**Comensal.** Se le llama comensal al cliente en el ámbito de restaurantes. Por eso en este estudio nos referiremos al cliente como comensal.

## **ANEXO**

## Anexo1 Matriz de consistencia

### Gestión de costos en la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021

| Problema                                                                                                              | Objetivos                                                                                                                      | Hipótesis                                                                                                    | Variables e Indicadores                                                                                                                                                           | Metodología                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Problema general:</b>                                                                                              | <b>Objetivo general:</b>                                                                                                       | <b>Hipótesis general:</b>                                                                                    | <b>Variable 1:</b>                                                                                                                                                                | <b>Tipo de investigación:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ¿Cómo se manifiesta la gestión de costos y la rentabilidad en los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021? | Describir cómo se manifiesta la gestión de costos y la rentabilidad en los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021. | La gestión de costos contribuye a la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021. | (X) Gestión de costos<br><br><b>Indicadores:</b><br><br>X1. Costo del servicio                                                                                                    | Aplicada<br><br><b>Nivel de investigación:</b><br><br>Descriptivo comparativo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Problemas específicos:</b>                                                                                         | <b>Objetivos específicos:</b>                                                                                                  | <b>Hipótesis específicas:</b>                                                                                | X2. Costo operativo<br><br><b>Variable 2:</b><br><br>(Y) Rentabilidad<br><br><b>Indicadores:</b><br><br>Y1. Rentabilidad de capital (ROE)<br><br>Y2. Rentabilidad de activo (ROA) | <b>Diseño de investigación:</b><br><br>Triangulación concurrente (DITRIAC)<br><br><b>Enfoque y Método</b><br><br>Cuantitativo y deductivo<br><br><b>Técnicas:</b><br><br>Observación, análisis documental y entrevista.<br><br><b>Instrumentos:</b><br><br>Ficha de observación, ficha de registro de datos y la guía de entrevista.<br><br><b>Población:</b><br><br>06 recreos campestres del distrito de Luricocha<br><br><b>Muestra:</b><br><br>Conformada por 03 recreos campestres |
| ¿Cuáles son los patrones entre los costos del servicio y operativos y la rentabilidad sobre el capital (ROE)?         | Identificar los patrones entre los costos del servicio y operativos y la rentabilidad sobre el capital (ROE).                  | A mayor costo del servicio y operativo, menor es la rentabilidad sobre el capital (ROE).                     |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ¿Cuáles son los patrones entre los costos del servicio y operativos y la rentabilidad sobre el activo (ROA) ?         | Identificar los patrones entre los costos del servicio y operativos y la rentabilidad sobre el activo (ROA).                   | A menor costo del servicio y operativo, mayor es la rentabilidad sobre el activo (ROA).                      |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## Anexo 2 Matriz de operacionalización de variables

| Variables         | Definición conceptual                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Definición operacional                                                                                                                                                                                                           | Dimensiones             | Indicadores       | Unidad de medida                                                                                                | Escala de medición |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Gestión de costos | “La gestión de costos en restaurantes es el proceso de planificación y control de los gastos asociados con la operación diaria del negocio. Este proceso incluye la identificación, análisis y control de los costos relacionados con los alimentos, las bebidas, la mano de obra y otros gastos operativos” (Covermanager, 2024). | La gestión de costos en la presente investigación, está definida operacionalmente por el costo del servicio y los costos operativos; que serán medidos a través de las técnicas de observación, análisis documental y entrevista | Costo de servicio       | Ingredientes      | Cantidad de ingredientes utilizados (Kg., Lt.)<br>Importe de los ingredientes utilizados (S/)                   | Razón Ordinal      |
|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                  |                         | Personal          | Importe de las remuneraciones, beneficios sociales y aportaciones (S/)                                          |                    |
|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                  |                         | Costos indirectos | Importe de servicios, suministros, depreciación (S/)                                                            |                    |
|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                  | Costo operativo         | Venta             | Importe de remuneraciones, beneficios sociales y aportaciones (S/)<br>Importe de suministros, depreciación (S/) |                    |
|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                  |                         | Administración    | Importe de remuneraciones, beneficios sociales y aportaciones (S/)<br>Importe de suministros, depreciación (S/) |                    |
|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                  |                         |                   |                                                                                                                 |                    |
| Rentabilidad      | la rentabilidad “es la diferencia entre los ingresos y gastos como también es el retorno sobre la inversión, siendo una evaluación para la gestión empresarial, medida a través de las ventas, activos y capital” (Contreras-Salluca y Díaz-Correa, 2015).                                                                         | La rentabilidad se determinará en relación a las ventas y está definida operacionalmente por el margen bruto y margen operativo; los cuales serán medidos a través de las técnicas de análisis documental y entrevista.          | Rentabilidad de capital | Utilidad neta     | Importe de la utilidad neta(S/)                                                                                 |                    |
|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                  |                         | Capital           | Aporte de socios menos la utilidad del periodo (S/)                                                             |                    |
|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                  | Rentabilidad de activo  | Utilidad neta     | Importe de la utilidad neta (S/)                                                                                |                    |
|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                  |                         | Activo            | Importe de los activos (S/)                                                                                     |                    |

### Anexo 3 Recreos campestres del distrito de Luricocha

| Denominación y/o razón social                        | RUC         | Representante                   | Dirección                                                         |
|------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| PEÑA CAMPESTRE EL PAPAYAL                            | 10471211350 | Chavarría Barbaran, Juana María | Carretera Huanta - Mayocc Km 9 Sector Churupampa – Luricocha      |
| RECREO TURISTICO MAMA JUANITA                        | 10090662258 | Quispe Lujan, Julio Cirilo      | Jr. Los misioneros S/N 1ra cuadra                                 |
| EL TARAL                                             | 10803263898 | Herrera Caverro, Doris          | Av. Carlos Ch. Hiraoka, Sector Intay S/N                          |
| CLUB CAMPESTRE Y COMPLEJO RECREACIONAL VILLA BARBOZA | 20495129889 | Barboza Ludeña, Yuri Cipriano   | Av. San Antonio S/N 6ta cuadra                                    |
| RECREO CAMPESTRE " EL MARQUINO"                      | 10101706767 | Núñez Yangali, Edgar Raúl       | Comunidad Huanchacc Grande S/N Carretera Central Huanta- Huancayo |
| COMPLEJO RECREACIONAL "DON JULIAN"                   | 10286001900 | Ore Soto, Sergio                | Barrio tres esquinas S/N autopista Carlos Ch. Hiraoka - Luricocha |

Fuente: Sub Gerencia de desarrollo económico y social - rentas, de la Municipalidad Distrital de Luricocha (2021)



## Anexo 4 tablas de resultados de la observación

### Tablas de resumen de los resultados obtenidos de la ficha de observación

**Tabla 13** *Gestión de costos de los ingredientes*

| Aspecto a Observar              | Recreo "A" | Recreo "B" | Recreo "C" | Frecuencia | Porcentaje |
|---------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Presupuesto ingredientes        | 1          | 1          | 1          | 3          | 100%       |
| Anotación de costos             | 0          | 0          | 0          | 0          | 0%         |
| Control de inventario           | 1          | 1          | 0          | 2          | 67%        |
| Negocia con proveedores         | 1          | 1          | 1          | 3          | 100%       |
| Considera la variación de costo | 1          | 1          | 1          | 3          | 100%       |
| Uso de tecnología para control  | 0          | 0          | 0          | 0          | 0%         |
| Calificación                    | Regular    | Regular    | Regular    | Regular    |            |

Nota. "sí cumple" =1, "no cumple" = 0; "Mala" = si cumple con 1 o 2 aspectos, "Regular" = si cumple con 3 o 4 aspectos, y "Buena" = si cumple con 5 o 6 aspectos.

La gestión de costos de los ingredientes en el recreo "A" y "B" se califican como "Regular" debido a que cumplen con 4 de los 6 aspectos observados, de la misma forma el recreo "C" se califica como "Regular" debido a que cumple con 3 de los 6 aspectos observados.

**Tabla 14** *Gestión de costos de personal*

| Aspecto a Observar                        | Recreo "A" | Recreo "B" | Recreo "C" | Frecuencia | Porcentaje |
|-------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Proyección de personal                    | 1          | 1          | 1          | 3          | 100%       |
| Anota costos de personal temporal         | 1          | 1          | 1          | 3          | 100%       |
| Registro de control de asistencia         | 1          | 1          | 1          | 3          | 100%       |
| Evaluación de desempeño                   | 0          | 0          | 0          | 0          | 0%         |
| Capacitación del personal                 | 0          | 1          | 0          | 1          | 33%        |
| Uso de tecnología para control asistencia | 0          | 0          | 0          | 0          | 0%         |
| Calificación                              | Regular    | Regular    | Regular    | Regular    |            |

Nota. "sí cumple" =1, "no cumple" = 0; "Mala" = si cumple con 1 o 2 aspectos, "Regular" = si cumple con 3 o 4 aspectos, y "Buena" = si cumple con 5 o 6 aspectos

La gestión de costos de personal en el recreo "A" y "C" se califican como "Regular" debido a que cumplen con 3 de los 6 aspectos observados, de la misma forma el recreo "B" se califica como "Regular" debido a que cumple con 4 de los 6 aspectos observados.

**Tabla 15** *Gestión de costos indirectos*

| Aspecto a Observar                      | Recreo "A" | Recreo "B" | Recreo "C" | Frecuencia | Porcentaje |
|-----------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Proyección de compra suministros        | 1          | 1          | 1          | 3          | 100%       |
| Registro de costos indirectos           | 0          | 0          | 0          | 0          | 0%         |
| Control de inventarios suministros      | 1          | 1          | 1          | 3          | 100%       |
| Análisis de costos indirectos           | 0          | 0          | 0          | 0          | 0%         |
| Realización de mantenimiento preventivo | 1          | 1          | 0          | 2          | 67%        |
| Establecimiento de vida útil de activos | 0          | 0          | 0          | 0          | 0%         |
| Calificación                            | Regular    | Regular    | Mala       | Regular    |            |

Nota. "sí cumple" = 1, "no cumple" = 0; "Mala" = si cumple con 1 o 2 aspectos, "Regular" = si cumple con 3 o 4 aspectos, y "Buena" = si cumple con 5 o 6 aspectos

La gestión de costos indirectos en el recreo "A" y "B" se califican como "Regular" debido a que cumplen con 3 de los 6 aspectos observados, en cambio en el recreo "C" se califica como "Mala" debido a que cumple con 2 de los 6 aspectos observados.

**Tabla 16** *Gestión de costos administrativos y de ventas*

| Aspecto a Observar                               | Recreo "A" | Recreo "B" | Recreo "C" | Frecuencia | Porcentaje |
|--------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Presupuesto de costo de ventas y administrativas | 0          | 1          | 0          | 1          | 33%        |
| Proyección del pago tributos                     | 0          | 0          | 0          | 0          | 0%         |
| Optimización de costos publicidad                | 1          | 1          | 0          | 2          | 67%        |
| Establecimientos de buenas prácticas             | 1          | 1          | 1          | 3          | 100%       |
| Control de costos de ventas y administrativas    | 0          | 0          | 0          | 0          | 0%         |
| Uso de tecnología para costos operativos         | 1          | 0          | 0          | 1          | 33%        |
| Calificación                                     | Regular    | Regular    | Mala       | Regular    |            |

Nota. "sí cumple" = 1, "no cumple" = 0; "Mala" = si cumple con 1 o 2 aspectos, "Regular" = si cumple con 3 o 4 aspectos, y "Buena" = si cumple con 5 o 6 aspectos. La gestión de costos administrativos y de ventas en el recreo "A" y "B" se califican como "Regular" debido a que cumplen con 3 de los 6 aspectos observados, en cambio el recreo "C" se califica como "Mala" debido a que cumple con 1 de los 6 aspectos observados.

**Tabla 17** *Gestión de costos*

| <b>Gestión de costos</b>                      | <b>Mala</b> |          | <b>Regular</b> |          | <b>Buena</b> |          | <b>Total</b> |
|-----------------------------------------------|-------------|----------|----------------|----------|--------------|----------|--------------|
|                                               | <b>f</b>    | <b>%</b> | <b>f</b>       | <b>%</b> | <b>f</b>     | <b>%</b> |              |
| Gestión de costos de los ingredientes         | 0           | 0%       | 3              | 100%     | 0            | 0%       | 100%         |
| Gestión de costos de personal                 | 0           | 0%       | 3              | 100%     | 0            | 0%       | 100%         |
| Gestión de costos indirectos                  | 1           | 33%      | 2              | 67%      | 0            | 0%       | 100%         |
| Gestión de costos administrativos y de ventas | 1           | 33%      | 2              | 67%      | 0            | 0%       | 100%         |

*Nota.* f = frecuencia. Los datos de la tabla 5 son el resumen de las tablas 9, 10, 11 y 12. Donde la gestión de costos de los ingredientes y personal en los tres recreos campestres, “A”, “B” y “C” se califican como “Regular”, mientras que la gestión de costos indirectos, administrativos y de ventas se califican como “Regular” en dos recreos.

## Anexo 5 Ficha de observación

### Ficha de observación

**EMPRESA:** recreo Campestre “A”

**ÁREA DE OBSERVACIÓN:** cocina y demás ambientes del recreo

**OBSERVADOR:** Mery Flor Neyra Morales

**TIEMPO DE OBSERVACIÓN:** se observó los días viernes, sábado y feriado del mes de julio del 2023 y el día 01 del mes de noviembre del 2023

**ASPECTOS A OBSERVAR/EVALUAR:** Gestión de costos de los ingredientes

**OBJETIVO:** observar y evaluar la gestión de costos de los ingredientes

| Aspectos a Observar/ Evaluar                                     | Si | No | Observaciones                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------|----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Presupuesta la compra de ingredientes                            | X  |    | Elabora el presupuesto de la compra de forma diaria (para el día siguiente) de acuerdo a su experiencia.                                                                                                                      |
| Anota los costos de los ingredientes en un registro.             |    | X  |                                                                                                                                                                                                                               |
| Controla el inventario de los ingredientes.                      | X  |    | Lo hace de manera empírica, a través de conteos periódicos. No lleva un control específico de los ingredientes.                                                                                                               |
| Negocia con proveedores                                          | X  |    | Negocia con sus proveedores en cuanto a los precios y de plazos de entrega de los ingredientes, plazo de pago.                                                                                                                |
| Tiene en cuenta la variación de los costos de los ingredientes   | X  |    | No realiza un análisis detallado de la variación de los precios, sino de manera empírica. Por ello en algunos casos sube el precio de los platos, y en otros se reemplaza ingredientes de temporada que están a costos bajos. |
| Utiliza tecnología para gestionar los ingredientes e inventario. |    | X  |                                                                                                                                                                                                                               |

### Ficha de observación

**EMPRESA:** recreo campestre “A”

**ÁREA DE OBSERVACIÓN:** oficina de administración y demás ambientes del recreo

**OBSERVADOR:** Mery Flor Neyra Morales

**TIEMPO DE OBSERVACIÓN:** se observó los días viernes, sábado y feriado del mes de julio del 2023 y el día 01 del mes de noviembre del 2023

**ASPECTOS A OBSERVAR/EVALUAR:** Gestión de costos de personal

**OBJETIVO:** observar y evaluar la gestión de costos de personal

| Aspectos a Observar/ Evaluar                                                              | Si | No | Observaciones                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proyecta la contratación de personal para los días de mayor demanda (feriados y festivos) | X  |    |                                                                                                                           |
| Anota los costos de personal temporal                                                     | X  |    | Lo registra pero no de manera detallada                                                                                   |
| Cuenta con un registro de control de asistencia de personal                               | X  |    | Lleva un control de manera manual (en cuaderno), generando que el personal en ocasiones se olvide de anotar la asistencia |
| Evalúa el desempeño del personal                                                          |    | X  |                                                                                                                           |
| Capacita al personal                                                                      |    | X  |                                                                                                                           |
| Utiliza la tecnología para controlar la asistencia de su personal.                        |    | X  |                                                                                                                           |

### Ficha de observación

**EMPRESA:** recreo campestre "A"

**ÁREA DE OBSERVACIÓN:** ambientes de almacén y demás áreas del recreo

**OBSERVADOR:** Mery Flor Neyra Morales

**TIEMPO DE OBSERVACIÓN:** se observó los días viernes, sábado y feriado del mes de julio del 2023 y el día 01 del mes de noviembre del 2023

**ASPECTOS A OBSERVAR/EVALUAR:** gestión de costos indirectos

**OBJETIVO:** observar y evaluar la gestión de costos indirectos en la prestación del servicio

| Aspectos a Observar/<br>Evaluar                         | Si | No | Observaciones                                                                          |
|---------------------------------------------------------|----|----|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Proyecta la compra de suministros diversos              | X  |    | Elabora el presupuesto de compra de acuerdo a su experiencia.                          |
| Anota cuáles son sus costos indirectos                  |    | X  |                                                                                        |
| Controla el inventario de suministros                   | X  |    | Lo realiza de manera empírica. No cuenta con un registro de inventario de suministros. |
| Analiza los costos indirectos                           |    | X  |                                                                                        |
| Realiza el mantenimiento preventivo a los activos fijos | X  |    | De acuerdo a su experiencia realiza mantenimiento anual de sus equipos de cocina       |
| Establece la vida útil de sus activos fijos             |    | X  |                                                                                        |

### Ficha de observación

**EMPRESA:** recreo campestre "A"

**ÁREA DE OBSERVACIÓN:** todas las áreas del recreo campestre

**OBSERVADOR:** Mery Flor Neyra Morales

**TIEMPO DE OBSERVACIÓN:** se observó los días viernes, sábado y feriado del mes de julio del 2023 y el día 01 del mes de noviembre del 2023

**ASPECTOS A OBSERVAR/EVALUAR:** gestión de costos administrativos y de ventas

**OBJETIVO:** observar y evaluar la gestión de costos administrativos y de ventas

| Aspectos a Observar/<br>Evaluar                                                  | Si | No | Observaciones                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Presupuesta sus costos administrativos y de ventas                               |    | X  |                                                                                                                                                                     |
| Proyecta el monto del tributo a pagar en el año                                  |    | X  | Con tributo nos referimos a impuesto predial y arbitrios                                                                                                            |
| Optimiza sus costos de publicidad.                                               | X  |    | Reemplazo la publicidad en radios por la de redes sociales                                                                                                          |
| Establece buenas prácticas de consumo de los servicios básicos entre su personal | X  |    | Realiza reuniones con el personal para indicarles que deben optimizar el uso de los servicios públicos, para de esa manera no incurrir en mayores gastos y ahorrar. |
| Lleva un control de sus costos administrativos y de ventas                       |    | X  |                                                                                                                                                                     |
| Utiliza la tecnología para gestionar los costos operativos                       | X  |    | Solo en cuanto a la facturación.                                                                                                                                    |

### Ficha de observación

**EMPRESA:** recreo campestre “B”

**ÁREA DE OBSERVACIÓN:** cocina y demás ambientes del recreo

**OBSERVADOR:** Mery Flor Neyra Morales

**TIEMPO DE OBSERVACIÓN:** se observó los días viernes, sábado y feriado del mes de noviembre del 2023 y el día 25 del mes de diciembre del 2023

**ASPECTOS A OBSERVAR/EVALUAR:** Gestión de costos de los ingredientes

**OBJETIVO:** observar y evaluar la gestión de costos de los ingredientes

| Aspectos a Observar/ Evaluar                                    | Si | No | Observaciones                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------|----|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Presupuesta la compra de ingredientes                           | X  |    | Generalmente presupuesta el día anterior a la compra de ingredientes                              |
| Anota los costos de los ingredientes en un registro             |    | X  |                                                                                                   |
| Controla el inventario de los ingredientes                      | X  |    | Lo realiza de manera empírica, no llevan un registro para controlar el inventario de ingredientes |
| Negocia con proveedores                                         | X  |    | En cuanto a la calidad, tamaño y plazo para el pago                                               |
| Tiene en cuenta la variación de los costos de los ingredientes  | X  |    | Aprovecha los productos de temporada para reemplazar algunos ingredientes                         |
| Utiliza tecnología para gestionar los ingredientes e inventario |    | X  |                                                                                                   |

### Ficha de observación

**EMPRESA:** recreo campestre “B”

**ÁREA DE OBSERVACIÓN:** área de administración y demás ambientes del recreo

**OBSERVADOR:** Mery Flor Neyra Morales

**TIEMPO DE OBSERVACIÓN:** se observó los días viernes, sábado y feriado del mes de noviembre del 2023 y el día 25 del mes de diciembre del 2023

**ASPECTOS A OBSERVAR/EVALUAR:** Gestión de costos de personal

**OBJETIVO:** observar y evaluar la gestión de costos de personal

| Aspectos a Observar/ Evaluar                                                              | Si | No | Observaciones                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proyecta la contratación de personal para los días de mayor demanda (feriados y festivos) | X  |    | De acuerdo a su experiencia proyecta la cantidad de personal adicional para los días feriados y festivos |
| Anota los costos de personal temporal                                                     | X  |    | Las anotaciones lo realiza de manera general                                                             |
| Lleva un registro de control de asistencia de personal                                    | X  |    | Lleva un registro manual en cuaderno                                                                     |
| Evalúa el desempeño del personal                                                          |    | X  |                                                                                                          |
| Capacita al personal                                                                      | X  |    | El que capacita es el propietario, a partir de su experiencia                                            |
| Utiliza la tecnología para controlar la asistencia de su personal.                        |    | X  |                                                                                                          |

### Ficha de observación

**EMPRESA:** recreo campestre "B"

**ÁREA DE OBSERVACIÓN:** ambientes de almacén y demás áreas del recreo

**OBSERVADOR:** Mery Flor Neyra Morales

**TIEMPO DE OBSERVACIÓN:** se observó los días viernes, sábado y feriado del mes de noviembre del 2023 y el día 25 del mes de diciembre del 2023

**ASPECTOS A OBSERVAR/EVALUAR:** gestión de costos indirectos

**OBJETIVO:** observar y evaluar la gestión de costos indirectos en la prestación del servicio

| Aspectos a Observar/<br>Evaluar                             | Si | No | Observaciones                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------|----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proyecta la compra de suministros diversos                  | X  |    | Proyecta de acuerdo a su experiencia, ya que no tiene un registro de inventarios que le diga cuantos de suministros quedan en el almacén. |
| Anota cuáles son sus costos indirectos                      |    | X  |                                                                                                                                           |
| Controla el inventario de suministros                       | X  |    | De manera empírica, mediante conteos periódicos, ya que no cuenta con un registro detallado de inventario.                                |
| Analiza los costos indirectos                               |    | X  |                                                                                                                                           |
| Realiza el mantenimiento preventivo a los equipos de cocina | X  |    | Desde su experiencia sabe que debe realizar el mantenimiento equipos de cocina                                                            |
| Establece la vida útil de sus activos fijos.                |    | X  |                                                                                                                                           |

### Ficha de observación

**EMPRESA:** recreo campestre "B"

**ÁREA DE OBSERVACIÓN:** todas las áreas del recreo campestre

**OBSERVADOR:** Mery Flor Neyra Morales

**TIEMPO DE OBSERVACIÓN:** se observó los días viernes, sábado y feriado del mes de noviembre del 2023 y el día 25 del mes de diciembre del 2023

**ASPECTOS A OBSERVAR/EVALUAR:** gestión de costos administrativos y de ventas

**OBJETIVO:** observar y evaluar la gestión de costos administrativos y de ventas

| Aspectos a Observar/<br>Evaluar                                                  | Si | No | Observaciones                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Presupuesta sus costos administrativos y de ventas                               | X  |    | Solo presupuesta en la parte que corresponde al personal de ventas y suministros.                                                                                                                      |
| Proyecta el monto del tributo a pagar en el año                                  |    | X  |                                                                                                                                                                                                        |
| Optimiza sus costos de publicidad                                                | X  |    | Ahorra el costo de publicidad en radios, ya que utiliza las redes sociales.                                                                                                                            |
| Establece buenas prácticas de consumo de los servicios básicos entre su personal | X  |    | El propietario se encarga de supervisar el consumo de los servicios básicos, además inculca a su personal a optimizar el uso de estos servicios; para así poder lograr ahorrar en este tipo de costos. |
| Lleva un control de sus costos administrativos y de ventas                       |    | X  |                                                                                                                                                                                                        |
| Utiliza la tecnología para gestionar los costos operativos                       |    | X  |                                                                                                                                                                                                        |

### Ficha de observación

**EMPRESA:** recreo campestre "C"

**ÁREA DE OBSERVACIÓN:** cocina y demás ambientes del recreo

**OBSERVADOR:** Mery Flor Neyra Morales

**TIEMPO DE OBSERVACIÓN:** se observó en un día viernes, sábado, y feriado del mes de enero del 2024

**ASPECTOS A OBSERVAR/EVALUAR:** Gestión de costos de los ingredientes

**OBJETIVO:** observar y evaluar la gestión de costos de los ingredientes

| Aspectos a Observar/<br>Evaluar                                 | Si | No | Observaciones                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------|----|----|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Presupuesta la compra de ingredientes                           | X  |    | Generalmente presupuesta de manera empírica la compra de carne de res, de cerdo y cuyes. |
| Anota los costos de los ingredientes en un registro             |    | X  |                                                                                          |
| Controla el inventario de los ingredientes                      |    | X  |                                                                                          |
| Negocia con proveedores                                         | X  |    | Negocia en cuanto a los plazos de pago y calidad, generalmente cuando compra cuy vivo.   |
| Tiene en cuenta la variación de los costos de los ingredientes  | X  |    | Aprovecha en sustituir productos con los de temporada                                    |
| Utiliza tecnología para gestionar los ingredientes e inventario |    | X  |                                                                                          |

### Ficha de observación

**EMPRESA:** recreo campestre "C"

**ÁREA DE OBSERVACIÓN:** área de ventas y demás ambientes del recreo

**OBSERVADOR:** Mery Flor Neyra Morales

**TIEMPO DE OBSERVACIÓN:** se observó en un día viernes, sábado, y feriado del mes de enero del 2024

**ASPECTOS A OBSERVAR/EVALUAR:** Gestión de costos de personal

**OBJETIVO:** observar y evaluar la gestión de costos de personal

| Aspectos a Observar/<br>Evaluar                                                           | Si | No | Observaciones                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proyecta la contratación de personal para los días de mayor demanda (feriados y festivos) | X  |    |                                                                                                                      |
| Anota los costos de personal temporal                                                     | X  |    | Lo realiza de manera general, mas no detallado. Ya que la cantidad de personal con la que cuenta es poco.            |
| Lleva un registro de control de asistencia de personal                                    | X  |    | Tiene poca cantidad de personal, por tanto solo anota los días que trabajo como una forma de controlar la asistencia |
| Evalúa el desempeño del personal                                                          |    | X  |                                                                                                                      |
| Capacita al personal                                                                      |    | X  |                                                                                                                      |
| Utiliza la tecnología para controlar la asistencia de su personal                         |    | X  |                                                                                                                      |



### Ficha de observación

**EMPRESA:** recreo campestre "C"

**ÁREA DE OBSERVACIÓN:** almacén y demás ambientes del recreo campestre

**OBSERVADOR:** Mery Flor Neyra Morales

**TIEMPO DE OBSERVACIÓN:** se observó en un día viernes, sábado, y feriado del mes de enero del 2024

**ASPECTOS A OBSERVAR/EVALUAR:** gestión de costos indirectos

**OBJETIVO:** observar y evaluar la gestión de costos indirectos en la prestación del servicio

| Aspectos a Observar/<br>Evaluar                         | Si | No | Observaciones                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proyecta la compra de suministros diversos              | X  |    |                                                                                                                                                              |
| Anota cuáles son sus costos indirectos                  |    | X  |                                                                                                                                                              |
| Controla el inventario de suministros diversos          | X  |    | El control lo realiza de manera empírica, además no cuenta con un registro de inventario. Los suministros son mezclados con el uso personal del propietario. |
| Analiza los costos indirectos                           |    | X  |                                                                                                                                                              |
| Realiza el mantenimiento preventivo a los activos fijos |    | X  |                                                                                                                                                              |
| Establece la vida útil de sus activos fijos             |    | X  |                                                                                                                                                              |

### Ficha de observación

**EMPRESA:** recreo campestre "C"

**ÁREA DE OBSERVACIÓN:** todos los ambientes del recreo campestre

**OBSERVADOR:** Mery Flor Neyra Morales

**TIEMPO DE OBSERVACIÓN:** se observó en un día viernes, sábado, y feriado del mes de enero del 2024

**ASPECTOS A OBSERVAR/EVALUAR:** gestión de costos administrativos y de ventas

**OBJETIVO:** observar y evaluar la gestión de costos administrativos y de ventas

| Aspectos a Observar/<br>Evaluar                                                  | Si | No | Observaciones                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|----|-------------------------------------------------------|
| Presupuesta sus costos administrativos y de ventas                               |    | X  |                                                       |
| Proyecta el monto del tributo a pagar en el año                                  |    | X  |                                                       |
| Optimiza sus costos de publicidad                                                |    | X  |                                                       |
| Establece buenas prácticas de consumo de los servicios básicos entre su personal | X  |    | Generalmente controla el consumo de energía eléctrica |
| Lleva un control de sus costos administrativos y de ventas                       |    | X  |                                                       |
| Utiliza la tecnología para gestionar los costos operativos                       |    | X  |                                                       |

## Anexo 6 Guía de entrevista

ENTREVISTADO :  
 NIVEL DE EDUCACIÓN:  
 FECHA :  
 LUGAR :

HORA :

**FINALIDAD:** Conocer como es la gestión de costos y su contribución a la rentabilidad.

### Preguntas Generales

1. ¿Cuántos años de funcionamiento tiene su Recreo Campestre?

.....  
 .....  
 .....

2. ¿Cómo es el proceso de atención al cliente en su Recreo Campestre?

.....  
 .....  
 .....

3. ¿Cuáles son los platos principales y de mayor demanda?

.....  
 .....  
 .....

4. ¿Cada que tiempo Usted compra los ingredientes?

.....  
 .....  
 .....

### Gestión de costos

5. ¿Usted planifica y controla los costos asociados a su recreo?

.....  
 .....  
 .....

6. ¿Sabe Usted, cuánto le cuesta preparar cada uno de los platos a la carta?

.....  
 .....  
 .....

7. ¿Qué aspectos considera para determinar el precio venta de cada uno de los platos a la carta?

.....  
 .....  
 .....

8. ¿Qué acciones Usted realiza para reducir sus costos en la preparación de sus platos?

.....  
 .....  
 .....

### **Rentabilidad**

9. ¿Conoce Usted cuanto es la ganancia por cada uno de los platos que vende?

.....  
 .....  
 .....

10. ¿La venta mensual de platos cubre los costos y gastos mensuales en que incurre el Recreo Campestre?

.....  
 .....  
 .....

11. ¿Con qué frecuencia realiza el análisis de rentabilidad de su Recreo Campestre?

.....  
 .....  
 .....

12. ¿Qué acciones realiza para mejorar la rentabilidad del Recreo Campestre?

.....  
 .....  
 .....

### Anexo 7 Ficha de registro de datos

**INVESTIGADOR:**

**FECHA :**

**EMPRESA :**

**DIRECCIÓN:**

**PERIODO :**

Documentos del Recreo Campestre a revisados:

| Documentos                        | Tiene |    | Se revisó |    |
|-----------------------------------|-------|----|-----------|----|
|                                   | Si    | No | Si        | No |
| Comandas                          |       |    |           |    |
| Comprobantes de pago              |       |    |           |    |
| Anotaciones en cuaderno - compras |       |    |           |    |
| Libros y registros contables      |       |    |           |    |
| Declaración Jurada anual          |       |    |           |    |
| Relación de cuentas por pagar     |       |    |           |    |
| Registro de ingresos y egresos    |       |    |           |    |
| Control de asistencia de personal |       |    |           |    |

## Anexo 8 Validación por juicio de expertos

### JUICIO DE EXPERTOS

#### I. DATOS GENERALES:

1.1. Título de la investigación: "Gestión de costos en la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021"

1.2. Instrumento motivo de evaluación: Ficha de observación

#### II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

| N°    | CRITERIOS    | INDICADORES                                                          | DEFICIENTE |    |    |    | REGULAR |    |    |    | BUENO  |    |    |    | MUY BUENO |    |    |    | EXCELENTE |    |    |     |
|-------|--------------|----------------------------------------------------------------------|------------|----|----|----|---------|----|----|----|--------|----|----|----|-----------|----|----|----|-----------|----|----|-----|
|       |              |                                                                      | 0-20%      |    |    |    | 21-40%  |    |    |    | 41-60% |    |    |    | 61-80%    |    |    |    | 81-100%   |    |    |     |
|       |              |                                                                      | 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 un lenguaje claro                                 |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 2     | Objetividad  | Está expresado en conductas observables                              |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 3     | Motivación   | Motiva e impulsa a alcanzar las metas                                |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 4     | Suficiencia  | Comprende los aspectos de cantidad y calidad                         |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    | X  |           |    |    |    |           |    |    |     |
| 5     | Consistencia | Basados en aspectos teóricos-científicos.                            |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    | X  |    |           |    |    |     |
| 6     | Coherencia   | Presenta coherencia entre los índices, indicadores y las dimensiones |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 7     | Metodología  | La estrategia responde al propósito de la investigación              |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 8     | Pertinencia  | El instrumento es útil para la presente investigación                |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| Total |              |                                                                      |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    | 60 |           |    | 75 | 40 |           |    |    |     |

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD: Si es aplicable a la Investig.

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN: 77

NOBRES Y APELLIDOS: Yon Oro Ezcurre Ramirez

FECHA: 04/10/23

FIRMA DE EXPERTO: .....

N° DNI. 78694034 CEL. 966888920

### JUICIO DE EXPERTOS

#### I. DATOS GENERALES:

1.1. Título de la investigación: "Gestión de costos en la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021"

1.2. Instrumento motivo de evaluación: *Ficha de observación*

#### II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

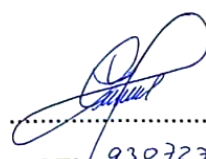
| N°    | CRITERIOS    | INDICADORES                                                          | DEFICIENTE |    |    |    | REGULAR |    |    |    | BUENO  |    |    |    | MUY BUENO |    |    |    | EXCELENTE |    |    |     |
|-------|--------------|----------------------------------------------------------------------|------------|----|----|----|---------|----|----|----|--------|----|----|----|-----------|----|----|----|-----------|----|----|-----|
|       |              |                                                                      | 0-20%      |    |    |    | 21-40%  |    |    |    | 41-60% |    |    |    | 61-80%    |    |    |    | 81-100%   |    |    |     |
|       |              |                                                                      | 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 un lenguaje claro                                 |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 2     | Objetividad  | Está expresado en conductas observables                              |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 3     | Motivación   | Motiva e impulsa a alcanzar las metas                                |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 4     | Suficiencia  | Comprende los aspectos de cantidad y calidad                         |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    | X  |    |           |    |    |     |
| 5     | Consistencia | Basados en aspectos teóricos-científicos.                            |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 6     | Coherencia   | Presenta coherencia entre los índices, indicadores y las dimensiones |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 7     | Metodología  | La estrategia responde al propósito de la investigación              |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 8     | Pertinencia  | El instrumento es útil para la presente investigación                |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| Total |              |                                                                      |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | 75 | 560       |    |    |     |

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD: *Aplicable a la investigación*

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN: *79*

NOBRES Y APELLIDOS: *Mag. Alejandro Clever Coronel Cajchaya*

FECHA: *05/07/23*

FIRMA DE EXPERTO: 

N° DNI *29677761* CEL *930727284*

### JUICIO DE EXPERTOS

#### I. DATOS GENERALES:

1.1. Título de la investigación: "Gestión de costos en la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021"

1.2. Instrumento motivo de evaluación: *Ficha de observación*

#### II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

| N°    | CRITERIOS    | INDICADORES                                                          | DEFICIENTE |    |    |    | REGULAR |    |    |    | BUENO  |    |    |    | MUY BUENO |    |     |    | EXCELENTE |    |    |     |
|-------|--------------|----------------------------------------------------------------------|------------|----|----|----|---------|----|----|----|--------|----|----|----|-----------|----|-----|----|-----------|----|----|-----|
|       |              |                                                                      | 0-20%      |    |    |    | 21-40%  |    |    |    | 41-60% |    |    |    | 61-80%    |    |     |    | 81-100%   |    |    |     |
|       |              |                                                                      | 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 un lenguaje claro                                 |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |     | X  |           |    |    |     |
| 2     | Objetividad  | Está expresado en conductas observables                              |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |     | X  |           |    |    |     |
| 3     | Motivación   | Motiva e impulsa a alcanzar las metas                                |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |     | X  |           |    |    |     |
| 4     | Suficiencia  | Comprende los aspectos de cantidad y calidad                         |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    | X         |    |     |    |           |    |    |     |
| 5     | Consistencia | Basados en aspectos teóricos- científicos.                           |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |     | X  |           |    |    |     |
| 6     | Coherencia   | Presenta coherencia entre los índices, indicadores y las dimensiones |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |     | X  |           |    |    |     |
| 7     | Metodología  | La estrategia responde al propósito de la investigación              |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |     | X  |           |    |    |     |
| 8     | Pertinencia  | El instrumento es útil para la presente investigación                |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |     | X  |           |    |    |     |
| Total |              |                                                                      |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    | 65        |    | 560 |    |           |    |    |     |

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD: *Aplicable a la investigación*

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN: *78*

NOBRES Y APELLIDOS: *Mag. Toño Freddy Rojas Palpan*

FECHA: *05/07/23*

FIRMA DE EXPERTO: 

N° DNI: *20071586* CEL: *959287034*

### JUICIO DE EXPERTOS

#### I. DATOS GENERALES:

1.3. Título de la investigación: "Gestión de costos en la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021"

1.4. Instrumento motivo de evaluación: *Guía de entrevista*

#### II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

| N°    | CRITERIOS    | INDICADORES                                                          | DEFICIENTE |    |    |    | REGULAR |    |    |    | BUENO  |    |    |    | MUY BUENO |    |    |    | EXCELENTE |    |    |     |
|-------|--------------|----------------------------------------------------------------------|------------|----|----|----|---------|----|----|----|--------|----|----|----|-----------|----|----|----|-----------|----|----|-----|
|       |              |                                                                      | 0-20%      |    |    |    | 21-40%  |    |    |    | 41-60% |    |    |    | 61-80%    |    |    |    | 81-100%   |    |    |     |
|       |              |                                                                      | 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 un lenguaje claro                                 |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 2     | Objetividad  | Está expresado en conductas observables                              |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 3     | Motivación   | Motiva e impulsa a alcanzar las metas                                |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 4     | Suficiencia  | Comprende los aspectos de cantidad y calidad                         |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    | X  |           |    |    |    |           |    |    |     |
| 5     | Consistencia | Basados en aspectos teóricos- científicos.                           |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 6     | Coherencia   | Presenta coherencia entre los índices, indicadores y las dimensiones |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           | X  |    |    |           |    |    |     |
| 7     | Metodología  | La estrategia responde al propósito de la investigación              |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 8     | Pertinencia  | El instrumento es útil para la presente investigación                |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| Total |              |                                                                      |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    | 60 | 70        | 70 | 70 | 70 |           |    |    |     |

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD: *Si es aplicable a la Investig.*

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN: *76*

NOBRES Y APELLIDOS: *cpc. Yon Ciro Ezcurrea Romáez*

FECHA: *04.10.23*

FIRMA DE EXPERTO: .....

N° DNI. *78694034* CEL. *966888920*



### JUICIO DE EXPERTOS

#### I. DATOS GENERALES:

1.3. Título de la investigación: "Gestión de costos en la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021"

1.4. Instrumento motivo de evaluación: *Guía de entrevista*

#### II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

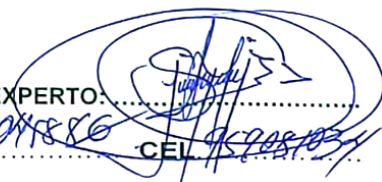
| N°    | CRITERIOS    | INDICADORES                                                          | DEFICIENTE |    |    |    | REGULAR |    |    |    | BUENO  |    |    |    | MUY BUENO |    |    |    | EXCELENTE |    |    |     |
|-------|--------------|----------------------------------------------------------------------|------------|----|----|----|---------|----|----|----|--------|----|----|----|-----------|----|----|----|-----------|----|----|-----|
|       |              |                                                                      | 0-20%      |    |    |    | 21-40%  |    |    |    | 41-60% |    |    |    | 61-80%    |    |    |    | 81-100%   |    |    |     |
|       |              |                                                                      | 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 un lenguaje claro                                 |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 2     | Objetividad  | Está expresado en conductas observables                              |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 3     | Motivación   | Motiva e impulsa a alcanzar las metas                                |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 4     | Suficiencia  | Comprende los aspectos de cantidad y calidad                         |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           | X  |    |    |           |    |    |     |
| 5     | Consistencia | Basados en aspectos teóricos- científicos.                           |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 6     | Coherencia   | Presenta coherencia entre los índices, indicadores y las dimensiones |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    | X  |    |           |    |    |     |
| 7     | Metodología  | La estrategia responde al propósito de la investigación              |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| 8     | Pertinencia  | El instrumento es útil para la presente investigación                |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X  |           |    |    |     |
| Total |              |                                                                      |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | 70 | 75        | 40 |    |     |

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD: Aplicable a la Investigación

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN: 78

NOBRES Y APELLIDOS: Mag. Toño Fredy Rojas Palpan

FECHA: 05/07/23

FIRMA DE EXPERTO: 

N° DNI: 20071886 CEL: 957051031

### JUICIO DE EXPERTOS

#### I. DATOS GENERALES:

1.3. Título de la investigación: "Gestión de costos en la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021"

1.4. Instrumento motivo de evaluación: *Guía de entrevista*

#### II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

| N°    | CRITERIOS    | INDICADORES                                                          | DEFICIENTE |    |    |    | REGULAR |    |    |    | BUENO  |    |    |    | MUY BUENO |    |    |     | EXCELENTE |    |    |     |
|-------|--------------|----------------------------------------------------------------------|------------|----|----|----|---------|----|----|----|--------|----|----|----|-----------|----|----|-----|-----------|----|----|-----|
|       |              |                                                                      | 0-20%      |    |    |    | 21-40%  |    |    |    | 41-60% |    |    |    | 61-80%    |    |    |     | 81-100%   |    |    |     |
|       |              |                                                                      | 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 un lenguaje claro                                 |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X   |           |    |    |     |
| 2     | Objetividad  | Está expresado en conductas observables                              |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X   |           |    |    |     |
| 3     | Motivación   | Motiva e impulsa a alcanzar las metas                                |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X   |           |    |    |     |
| 4     | Suficiencia  | Comprende los aspectos de cantidad y calidad                         |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    | X  |     |           |    |    |     |
| 5     | Consistencia | Basados en aspectos teóricos- científicos.                           |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X   |           |    |    |     |
| 6     | Coherencia   | Presenta coherencia entre los índices, indicadores y las dimensiones |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    | X  |     |           |    |    |     |
| 7     | Metodología  | La estrategia responde al propósito de la investigación              |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X   |           |    |    |     |
| 8     | Pertinencia  | El instrumento es útil para la presente investigación                |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | X   |           |    |    |     |
| Total |              |                                                                      |            |    |    |    |         |    |    |    |        |    |    |    |           |    |    | 150 | 430       |    |    |     |

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD: *Aplicable a la Investigación*

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN: *79*

NOBRES Y APELLIDOS: *Mag. Alejandro Clever Coronel Cajchaya*

FECHA: *05/07/23*

FIRMA DE EXPERTO: 

N° DNI: *29677761* CEL: *930727284*

**Anexo 9 Evidencias**

## Anexo 10 Tabla de resultados del Recreo Campestres “A”

**Tabla 18** Cantidad de platos vendidos en el 2021 - recreo "A"

| Cantidad de Platos Vendidos por el Recreo Campestre A en el año 2021 |           |           |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|
| Platos a la carta                                                    | Precio    |           | Mes  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | Total |
|                                                                      | Ene - Abr | May - Dic | Ene  | Feb  | Mar  | Abr  | May  | Jun  | Jul  | Ago  | Set  | Oct  | Nov  | Dic  |       |
| 1/2 Cuy dorado                                                       | 22.00     | 25.00     | 2760 | 1805 | 1895 | 1800 | 2160 | 2020 | 2645 | 2865 | 2280 | 2806 | 2420 | 3080 | 28536 |
| Cuy dorado (entero)                                                  | 42.00     | 48.00     | 72   | 28   | 30   | 20   | 35   | 25   | 79   | 68   | 57   | 64   | 67   | 103  | 648   |
| Chicharrón de chanco                                                 | 18.00     | 18.00     | 690  | 250  | 470  | 260  | 310  | 360  | 490  | 690  | 460  | 810  | 490  | 480  | 5760  |
| Parrilla mixta                                                       | 24.00     | 28.00     | 2260 | 1205 | 1555 | 1360 | 1405 | 1305 | 2105 | 2155 | 1560 | 2205 | 1860 | 1761 | 20736 |
| Parrilla de pollo                                                    | 16.00     | 18.00     | 855  | 360  | 435  | 420  | 495  | 605  | 715  | 915  | 620  | 595  | 650  | 619  | 7284  |
| Parrilla de res                                                      | 16.00     | 18.00     | 234  | 122  | 42   | 56   | 132  | 135  | 231  | 226  | 150  | 192  | 173  | 179  | 1872  |
| Trucha dorada                                                        | 18.00     | 18.00     | 319  | 252  | 200  | 165  | 259  | 270  | 368  | 417  | 270  | 281  | 298  | 321  | 3420  |
| Total                                                                |           |           |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | 68256 |

**Tabla 19** Ingreso por venta de platos en el 2021 - recreo "A"

| Ingreso por Venta de Platos - 2021 |                           |                    |                   |                     |                         |
|------------------------------------|---------------------------|--------------------|-------------------|---------------------|-------------------------|
| Platos a la carta                  | Cantidad Promedio Mensual | Precio Promedio S/ | Mensual S/        | Anual S/            | Valor de Venta Anual S/ |
| 1/2 Cuy dorado                     | 2378                      | 24.13              | 57,385.00         | 688,620.00          | 583,576.27              |
| Cuy dorado (entero)                | 54                        | 46.61              | 2,517.00          | 30,204.00           | 25,596.61               |
| Chicharrón de chanco               | 480                       | 18.00              | 8,640.00          | 103,680.00          | 87,864.41               |
| Parrilla mixta                     | 1728                      | 26.77              | 46,257.33         | 555,088.00          | 470,413.56              |
| Parrilla de pollo                  | 607                       | 17.43              | 10,581.00         | 126,972.00          | 107,603.39              |
| Parrilla de res                    | 156                       | 17.51              | 2,732.33          | 32,788.00           | 27,786.44               |
| Trucha dorada                      | 285                       | 18.00              | 5,130.00          | 61,560.00           | 52,169.49               |
| <b>Total</b>                       | <b>5688</b>               |                    | <b>133,242.67</b> | <b>1,598,912.00</b> | <b>1,355,010.17</b>     |

Nota: para determinar el precio promedio de los platos a la carta se multiplicó los precios por la cantidad de meses en el que estuvo en el mercado dividiéndose entre 12 meses.

**Tabla 20** *Detalle de compra de ingredientes - recreo "A"*

| Compra de Ingredientes |                |               |                           |                         |                     |
|------------------------|----------------|---------------|---------------------------|-------------------------|---------------------|
| Ingredientes           | Tipo de Compra | Unid. Medida  | Cantidad Promedio Mensual | Costo Unitario Promedio | Costo Total Mensual |
| Cuy vivo               | diario         | unid.         | 1243                      | 24.00                   | 29,832.00           |
| Carne de res           | diario         | kg.           | 40                        | 20.00                   | 800.00              |
| Pechuga de Pollo       | diario         | kg.           | 325                       | 17.00                   | 5,525.00            |
| Carne de cerdo         | diario         | kg.           | 180                       | 16.00                   | 2,880.00            |
| Chuleta de cerdo       | diario         | kg.           | 175                       | 14.00                   | 2,450.00            |
| Corazón de res         | diario         | kg.           | 192                       | 14.00                   | 2,688.00            |
| Trucha                 | diario         | kg.           | 85                        | 16.00                   | 1,360.00            |
| lechuga                | diario         | unid.         | 270                       | 0.75                    | 202.50              |
| Zanahoria              | diario         | kg.           | 44                        | 1.20                    | 52.80               |
| Betarraga              | diario         | atado         | 60                        | 2.25                    | 135.00              |
| Vainita                | diario         | kg.           | 150                       | 5.00                    | 750.00              |
| Brócoli                | diario         | unid.         | 150                       | 2.00                    | 300.00              |
| Cebolla                | diario         | kg.           | 45                        | 1.25                    | 56.25               |
| Tomate                 | diario         | kg.           | 192                       | 2.23                    | 428.16              |
| Pepino                 | diario         | unid.         | 62                        | 1.25                    | 77.50               |
| Hierbabuena            | semanal        | atado X 100g. | 6                         | 1.00                    | 6.00                |
| Choclo                 | diario         | unid.         | 1900                      | 0.91                    | 1,723.11            |
| Papa huamantanga       | semanal        | kg.           | 600                       | 2.50                    | 1,500.00            |
| Chuño                  | mensual        | kg.           | 48                        | 6.00                    | 288.00              |
| Maíz - cancha          | semanal        | kg.           | 204                       | 5.00                    | 1,020.00            |
| Queso                  | diario         | unid.         | 210                       | 1.65                    | 346.50              |
| Ajo morado             | semanal        | kg.           | 9                         | 9.68                    | 87.12               |
| Ají amarillo           | diario         | kg.           | 15                        | 3.78                    | 56.70               |
| Ají rocoto             | diario         | kg.           | 26                        | 3.09                    | 80.34               |
| Ají panca entera       | quincenal      | kg.           | 5                         | 15.00                   | 75.00               |
| Limón                  | semanal        | kg.           | 15                        | 2.14                    | 32.04               |
| Embutidos              | mensual        | Paquet. X 16  | 80                        | 14.41                   | 1,152.54            |
| Aceite                 | mensual        | balde x 20 l. | 13                        | 91.53                   | 1,189.83            |
| Sal                    | mensual        | sacos x 25 kg | 1                         | 25.42                   | 25.42               |
| Comino                 | mensual        | kg.           | 1                         | 38.14                   | 38.14               |
| Pimienta               | mensual        | kg.           | 1                         | 10.59                   | 10.59               |
| Orégano (en polvo)     | mensual        | kg.           | 1.5                       | 27.12                   | 40.68               |
| Vinagre tinto          | semanal        | L.            | 10                        | 3.39                    | 33.90               |
| Vinagre blanco         | semanal        | L.            | 22                        | 3.39                    | 74.58               |
| Galleta                | semanal        | bolsa X 250g  | 24                        | 3.00                    | 72.00               |
| Huevo                  | semanal        | kg.           | 10                        | 4.65                    | 46.53               |
| Mostaza                | semanal        | kg.           | 60                        | 3.05                    | 183.05              |
| Leche evaporada        | quincenal      | lata X 390g   | 120                       | 3.39                    | 406.78              |
| Harina de maíz         | quincenal      | kg.           | 38                        | 8.47                    | 322.03              |
| <b>Total</b>           |                |               |                           |                         | <b>56,348.08</b>    |



**Tabla 21** Costo de ingredientes por plato - recreo "A"

| Costo de ingredientes de un plato de medio cuy dorado |          |                  |                |             |
|-------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                          | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| 1/2 Cuy dorado                                        | 1.00     | 1 porción        | 12.23          | 12.23       |
| Papa sancochada                                       | 1.00     | 1 porción        | 0.25           | 0.25        |
| Choclo                                                | 0.33     | 1 unid.          | 0.91           | 0.30        |
| Ensalada mixta                                        | 1.00     | 1 porción        | 0.23           | 0.23        |
| Vinagreta                                             | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de rocoto                                       | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de huacatay                                     | 1.00     | 1 porción        | 0.07           | 0.07        |
| Crema de ají amarillo                                 | 1.00     | 1 porción        | 0.03           | 0.03        |
| Cancha con queso                                      | 1.00     | 1 porción        | 0.12           | 0.12        |
| <b>Total unitario</b>                                 |          |                  | <b>13.39</b>   |             |



| Costo de ingredientes de un plato de cuy dorado (entero) |          |                  |                |             |
|----------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                             | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| Cuy dorado                                               | 1.00     | 1 porción        | 24.47          | 24.47       |
| Papa sancochada                                          | 1.00     | 1 porción        | 0.25           | 0.25        |
| Choclo                                                   | 0.33     | 1 unid.          | 0.91           | 0.30        |
| Ensalada mixta                                           | 1.00     | 1 porción        | 0.23           | 0.23        |
| Vinagreta                                                | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de rocoto                                          | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de huacatay                                        | 1.00     | 1 porción        | 0.07           | 0.07        |
| Crema de ají amarillo                                    | 1.00     | 1 porción        | 0.03           | 0.03        |
| Cancha con queso                                         | 1.00     | 1 porción        | 0.12           | 0.12        |
| <b>Total unitario</b>                                    |          |                  | <b>25.62</b>   |             |



Nota: Al determinar los costos de los ingredientes de cada plato se adicionó el costo de ingredientes de los acompañamientos (queso con chancha, ensalada y cremas) en proporción a la cantidad promedio de comensales que se sientan en una mesa.

| Costo de ingredientes de un plato de parrilla mixta |          |                  |                |             |
|-----------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                        | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| Chuleta de cerdo condimentada                       | 1.00     | 1 kg.            | 1.43           | 1.43        |
| Pechuga de pollo condimentado                       | 1.00     | 1 kg.            | 1.75           | 1.75        |
| Corazón de res condimentado                         | 1.00     | 1 porción        | 1.61           | 1.61        |
| Chorizo                                             | 0.03     | 1 paquet.        | 14.41          | 0.45        |
| Papa sancochada                                     | 1.00     | 1 porción        | 0.25           | 0.25        |
| Choclo                                              | 0.33     | 1 unid.          | 0.91           | 0.30        |
| Ensalada mixta                                      | 1.00     | 1 porción        | 0.23           | 0.23        |
| Vinagreta                                           | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de rocoto                                     | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de huacatay                                   | 1.00     | 1 porción        | 0.07           | 0.07        |
| Crema de ají amarillo                               | 1.00     | 1 porción        | 0.03           | 0.03        |
| Cancha con queso                                    | 1.00     | 1 porción        | 0.12           | 0.12        |
| <b>Total unitario</b>                               |          |                  |                | <b>6.39</b> |



| Costo de ingredientes de un plato de parrilla de pollo |          |                  |                |             |
|--------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                           | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| Pechuga de pollo condimentado                          | 1.00     | 1 porción        | 4.36           | 4.36        |
| Chorizo                                                | 0.03     | 1 paquet.        | 14.41          | 0.45        |
| Papa sancochada                                        | 1.00     | 1 porción        | 0.25           | 0.25        |
| Choclo                                                 | 0.33     | 1 unid.          | 0.91           | 0.30        |
| Ensalada mixta                                         | 1.00     | 1 porción        | 0.23           | 0.23        |
| Vinagreta                                              | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de rocoto                                        | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de huacatay                                      | 1.00     | 1 porción        | 0.07           | 0.07        |
| Crema de ají amarillo                                  | 1.00     | 1 porción        | 0.03           | 0.03        |
| Cancha con queso                                       | 1.00     | 1 porción        | 0.12           | 0.12        |
| <b>Total unitario</b>                                  |          |                  |                | <b>5.97</b> |



Nota: Al determinar los costos de los ingredientes de cada plato se adicionó el costo de ingredientes de los acompañamientos (queso con cancha, ensalada y cremas) en proporción a la cantidad promedio de comensales que se sientan en una mesa.

| Costo de ingredientes de un plato de chicharrón de chanco |          |                  |                |             |
|-----------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                              | Cantidad | Unidad de Medida | Costo Unitario | Costo total |
| Porción de chicharrón                                     | 1.00     | 1 kg.            | 6.01           | 6.01        |
| Chuno                                                     | 1.00     | 1 porción        | 0.46           | 0.46        |
| Papa sancochada                                           | 1.00     | 1 porción        | 0.13           | 0.13        |
| Choclo                                                    | 0.33     | 1 unid.          | 0.91           | 0.30        |
| Sarsa de cebolla                                          | 1.00     | 1 porción        | 0.25           | 0.25        |
| Crema de rocoto                                           | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de huacatay                                         | 1.00     | 1 porción        | 0.07           | 0.07        |
| Crema de ají amarillo                                     | 1.00     | 1 porción        | 0.03           | 0.03        |
| Cancha con queso                                          | 1.00     | 1 porción        | 0.12           | 0.12        |
| <b>Total unitario</b>                                     |          |                  |                | <b>7.44</b> |



| Costo de ingredientes de un plato de trucha dorada |          |                  |                |             |
|----------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                       | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| Trucha dorada                                      | 1.00     | 1 porción        | 5.24           | 5.24        |
| Papa sancochada                                    | 1.00     | 1 porción        | 0.25           | 0.25        |
| Choclo                                             | 0.33     | 1 unid.          | 0.91           | 0.30        |
| Ensalada mixta                                     | 1.00     | 1 porción        | 0.23           | 0.23        |
| Vinagreta                                          | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de rocoto                                    | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de huacatay                                  | 1.00     | 1 porción        | 0.07           | 0.07        |
| Crema de ají amarillo                              | 1.00     | 1 porción        | 0.03           | 0.03        |
| Cancha con queso                                   | 1.00     | 1 porción        | 0.12           | 0.12        |
| <b>Total unitario</b>                              |          |                  |                | <b>6.39</b> |

Nota: Al determinar los costos de los ingredientes de cada plato se adicionó el costo de ingredientes de los acompañamientos (queso con cancha, ensalada y cremas) en proporción a la cantidad promedio de comensales que se sientan en una mesa.





| Costo de ingredientes de un plato de parrilla de res |          |                  |                |             |
|------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                         | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| Carne de res condimentada                            | 1.00     | 1 kg.            | 5.53           | 5.53        |
| Chorizo                                              | 0.03     | 1 paquet.        | 14.41          | 0.45        |
| Papa sancochada                                      | 1.00     | 1 porción        | 0.25           | 0.25        |
| Choclo                                               | 0.33     | 1 unid.          | 0.91           | 0.30        |
| Ensalada mixta                                       | 1.00     | 1 porción        | 0.23           | 0.23        |
| Vinagreta                                            | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de rocoto                                      | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de huacatay                                    | 1.00     | 1 porción        | 0.07           | 0.07        |
| Crema de ají amarillo                                | 1.00     | 1 porción        | 0.03           | 0.03        |
| Cancha con queso                                     | 1.00     | 1 porción        | 0.12           | 0.12        |
| <b>Total unitario</b>                                |          |                  |                | <b>7.14</b> |

Nota: Al determinar los costos de los ingredientes de cada plato se adicionó el costo de ingredientes de los acompañamientos (queso con chancha, ensalada y cremas) en proporción a la cantidad promedio de comensales que se sientan en una mesa.



**Tabla 22** Identificación de activos fijos - recreo "A"

| Identificación de Activos Fijos |                        |       |                |             |                           |      |                    |                        |                           |
|---------------------------------|------------------------|-------|----------------|-------------|---------------------------|------|--------------------|------------------------|---------------------------|
| Descripción                     | Fecha de Inicio de uso | Cant. | Costo Unitario | Costo Total | Tiempo de Duración (años) | Tasa | Depreciación Anual | Depreciación Acumulada | Valor Neto de los Activos |
| Cocina industrial 1             | Set-12                 | 2     | 5,084.75       | 10,169.49   | 15                        | 7%   | 678.31             | 6,330.85               | 3,838.64                  |
| Cocina industrial 2             | May-21                 | 2     | 2,966.10       | 5,932.20    | 15                        | 7%   | 263.79             | 263.79                 | 5,668.42                  |
| Congeladora                     | Feb-18                 | 1     | 8,474.58       | 8,474.58    | 15                        | 7%   | 565.25             | 2,213.91               | 6,260.66                  |
| parrillas 1                     | Set-18                 | 2     | 10,169.49      | 20,338.98   | 10                        | 10%  | 2,033.90           | 6,779.66               | 13,559.32                 |
| parrillas 2                     | Oct-21                 | 2     | 3,771.19       | 7,542.37    | 10                        | 10%  | 188.56             | 188.56                 | 7,353.81                  |
| Licuada 1                       | Feb-18                 | 1     | 381.36         | 381.36      | 4                         | 25%  | 95.34              | 373.41                 | 7.94                      |
| Licuada 2                       | Ene-19                 | 1     | 338.14         | 338.14      | 4                         | 25%  | 84.53              | 253.60                 | 84.53                     |
| Licuada 3                       | Jun-19                 | 1     | 296.61         | 296.61      | 4                         | 25%  | 74.15              | 191.56                 | 105.05                    |
| Licuada 4                       | Ene-20                 | 1     | 253.39         | 253.39      | 4                         | 25%  | 63.35              | 126.69                 | 126.69                    |
| Licuada 5                       | May-21                 | 1     | 296.61         | 296.61      | 4                         | 25%  | 49.44              | 49.44                  | 247.18                    |
| Menaje para la cocina 1         | Ago-19                 |       | 4,587.29       | 4,587.29    | 3                         | 33%  | 1,528.94           | 3,694.95               | 892.34                    |
| Menaje para servicio 1          | Ago-19                 |       | 7,411.02       | 7,411.02    | 3                         | 33%  | 2,470.09           | 5,969.39               | 1,441.63                  |
| Menaje para la cocina 2         | May-21                 |       | 567.80         | 567.80      | 3                         | 33%  | 126.16             | 126.16                 | 441.63                    |
| Menaje para servicio 2          | May-21                 |       | 7,655.37       | 7,655.37    | 3                         | 33%  | 1,701.02           | 1,701.02               | 5,954.34                  |
| Mesas acero inoxidable          | Feb-17                 | 3     | 1,067.80       | 3,203.39    | 10                        | 10%  | 320.34             | 1,575.00               | 1,628.39                  |
| Mesas madera con patas de metal | Oct-19                 | 15    | 338.98         | 5,084.75    | 10                        | 10%  | 508.47             | 1,144.07               | 3,940.68                  |
| Mesas madera 1                  | Abr-16                 | 20    | 296.61         | 5,932.20    | 10                        | 10%  | 593.22             | 3,411.02               | 2,521.19                  |
| Sillas madera 1                 | Oct-19                 | 200   | 42.37          | 8,474.58    | 10                        | 10%  | 847.46             | 1,906.78               | 6,567.80                  |
| Sillas madera 2                 | Oct-21                 | 80    | 59.32          | 4,745.76    | 10                        | 10%  | 118.64             | 118.64                 | 4,627.12                  |
| Mesas madera 2                  | Oct-21                 | 10    | 635.59         | 6,355.93    | 10                        | 10%  | 158.90             | 158.90                 | 6,197.03                  |
| Cuna mecedora de madera         | Jul-21                 | 1     | 389.83         | 389.83      | 5                         | 20%  | 38.98              | 38.98                  | 350.85                    |
| Silla de bebe de madera         | Jul-21                 | 3     | 211.86         | 635.59      | 5                         | 20%  | 63.56              | 63.56                  | 572.03                    |
| Computadora                     | Ene-21                 | 1     | 2,542.37       | 2,542.37    | 5                         | 20%  | 508.47             | 508.47                 | 2,033.90                  |
| Impresora                       | Ene-21                 | 1     | 423.73         | 423.73      | 5                         | 20%  | 84.75              | 84.75                  | 338.98                    |
| Impresora térmica               | Ene-21                 | 1     | 358.00         | 358.00      | 5                         | 20%  | 71.60              | 71.60                  | 286.40                    |
| Campana extractora              | Ago-19                 | 1     | 4,915.25       | 4,915.25    | 10                        | 10%  | 491.53             | 1,187.85               | 3,727.40                  |
| <b>Total</b>                    |                        |       |                |             |                           |      | <b>13,728.75</b>   | <b>38,532.61</b>       | <b>78,773.97</b>          |

**Tabla 23** *Detalle de los menajes - recreo "A"*

| Menaje para servicio<br>2 | Fecha de<br>adquisición | Cant. | Precio<br>unitario | Precio<br>total | Costo total     |
|---------------------------|-------------------------|-------|--------------------|-----------------|-----------------|
| Servilletero              | May-21                  | 30    | 6.00               | 180.00          | 152.54          |
| Bolo redondo              | May-21                  | 200   | 7.00               | 1,400.00        | 1,186.44        |
| Tenedores                 | May-21                  | 200   | 5.00               | 1,000.00        | 847.46          |
| Cuchillos de mesa         | May-21                  | 212   | 10.00              | 2,120.00        | 1,796.61        |
| Platos tendidos           | May-21                  | 200   | 9.17               | 1,833.33        | 1,553.67        |
| Bowl ajicero              | May-21                  | 500   | 5.00               | 2,500.00        | 2,118.64        |
| <b>Total</b>              |                         |       |                    | <b>9,033.33</b> | <b>7,655.37</b> |

| Menaje para la cocina<br>2 | Fecha de<br>adquisición | Cant. | Precio<br>unitario | Precio<br>total | Costo total   |
|----------------------------|-------------------------|-------|--------------------|-----------------|---------------|
| Cuchara para ensalada      | May-21                  | 10    | 10.00              | 100.00          | 84.75         |
| Cucharones                 | May-21                  | 5     | 27.00              | 135.00          | 114.41        |
| Cortador de verduras       | May-21                  | 3     | 45.00              | 135.00          | 114.41        |
| Espátula para parrilla     | May-21                  | 4     | 75.00              | 300.00          | 254.24        |
| <b>Total</b>               |                         |       |                    | <b>670.00</b>   | <b>567.80</b> |

| Menaje para servicio<br>1 | Fecha de<br>adquisición | Cant. | Precio<br>unitario | Precio<br>total | Costo total     |
|---------------------------|-------------------------|-------|--------------------|-----------------|-----------------|
| Cuchara para ensalada     | Ago-19                  | 5     | 10.00              | 50.00           | 42.37           |
| Tenedores                 | Ago-19                  | 300   | 4.00               | 1,200.00        | 1,016.95        |
| Cuchillos de mesa         | Ago-19                  | 300   | 8.00               | 2,400.00        | 2,033.90        |
| Plato tendido             | Ago-19                  | 300   | 9.17               | 2,750.00        | 2,330.51        |
| Plato tendido chico       | Ago-19                  | 200   | 5.00               | 1,000.00        | 847.46          |
| Bowl ajicero              | Ago-19                  | 300   | 4.00               | 1,200.00        | 1,016.95        |
| Cesta rustica             | Ago-19                  | 5     | 29.00              | 145.00          | 122.88          |
| <b>Total</b>              |                         |       |                    | <b>8,745.00</b> | <b>7,411.02</b> |

| Menaje para la cocina<br>1 | Fecha de<br>adquisición | Cant. | Precio<br>unitario | Precio<br>total | Costo total     |
|----------------------------|-------------------------|-------|--------------------|-----------------|-----------------|
| Cucharones                 | Ago-19                  | 3     | 28.00              | 84.00           | 71.19           |
| Espumadera                 | Ago-19                  | 3     | 25.00              | 75.00           | 63.56           |
| Cortador de verduras       | Ago-19                  | 3     | 35.00              | 105.00          | 88.98           |
| Olla                       | Ago-19                  | 5     | 550.00             | 2,750.00        | 2,330.51        |
| Peroles                    | Ago-19                  | 3     | 350.00             | 1,050.00        | 889.83          |
| Tabla para cortar          | Ago-19                  | 3     | 15.00              | 45.00           | 38.14           |
| Juego de tazones           | Ago-19                  | 5     | 140.00             | 700.00          | 593.22          |
| Colador                    | Ago-19                  | 2     | 14.00              | 28.00           | 23.73           |
| balde acero inoxidable     | Ago-19                  | 3     | 72.00              | 216.00          | 183.05          |
| Espátula para parrilla     | Ago-19                  | 5     | 72.00              | 360.00          | 305.08          |
| <b>TOTAL</b>               |                         |       |                    | <b>5,413.00</b> | <b>4,587.29</b> |

**Tabla 24** Distribución de la depreciación de activos fijos - recreo "A"

| Distribución de la Depreciación de Activos Fijos |                      |                    |                    |                                      |
|--------------------------------------------------|----------------------|--------------------|--------------------|--------------------------------------|
| Descripción                                      | Depreciación del mes | % de Distribución  |                    | Depreciación para servicio de comida |
|                                                  |                      | Servicio de comida | Servicio de bebida |                                      |
| Cocina industrial 1                              | 56.53                | 100%               | -                  | 56.53                                |
| Cocina industrial 2                              | 21.98                | 100%               | -                  | 21.98                                |
| Congeladora                                      | 47.10                | 100%               | -                  | 47.10                                |
| parrillas 1                                      | 169.49               | 100%               | -                  | 169.49                               |
| parrillas 2                                      | 15.71                | 100%               | -                  | 15.71                                |
| Licuada 1                                        | 7.94                 | 100%               | -                  | 7.94                                 |
| Licuada 2                                        | 7.04                 | 100%               | -                  | 7.04                                 |
| Licuada 3                                        | 6.18                 | 100%               | -                  | 6.18                                 |
| Licuada 4                                        | 5.28                 | 100%               | -                  | 5.28                                 |
| Licuada 5                                        | 4.12                 | 100%               | -                  | 4.12                                 |
| Menaje para la cocina 1                          | 127.41               | 100%               | -                  | 127.41                               |
| Menaje para servicio 1                           | 205.84               | 100%               | -                  | 205.84                               |
| Menaje para la cocina 2                          | 10.51                | 100%               | -                  | 10.51                                |
| Menaje para servicio 2                           | 141.75               | 100%               | -                  | 141.75                               |
| Mesas acero inoxidable                           | 26.69                | 100%               | -                  | 26.69                                |
| Mesas madera con patas de metal                  | 42.37                | 100%               | -                  | 42.37                                |
| Mesas madera 1                                   | 49.44                | 81%                | 19%                | 40.04                                |
| Sillas madera 1                                  | 70.62                | 81%                | 19%                | 57.20                                |
| Sillas madera 2                                  | 9.89                 | 81%                | 19%                | 8.01                                 |
| Mesas madera 2                                   | 13.24                | 81%                | 19%                | 10.73                                |
| Cuna mecedora de madera                          | 3.25                 | 81%                | 19%                | 2.63                                 |
| Silla de bebe de madera                          | 5.30                 | 81%                | 19%                | 4.29                                 |
| Computadora                                      | 42.37                | 81%                | 19%                | 34.32                                |
| Impresora                                        | 7.06                 | 81%                | 19%                | 5.72                                 |
| Impresora térmica                                | 5.97                 | 81%                | 19%                | 4.83                                 |
| Campana extractora                               | 40.96                | 100%               | -                  | 40.96                                |
| <b>Total</b>                                     | <b>1,144.06</b>      |                    |                    | <b>1104.71</b>                       |

Nota: la distribución de la depreciación se realizó considerando los ingresos de las actividades de servicio de comida y bebida del año 2021 (ver tabla 39).

**Tabla 25** Otros costos indirectos - recreo "A"

| Identificación de otros costos indirectos |           |                         |                 |                  |
|-------------------------------------------|-----------|-------------------------|-----------------|------------------|
| Detalle                                   | Tipo      | Costo unitario promedio | Costo mensual   | Costo anual      |
| Termómetro infrarrojo (cant. 3)           | anual     | 152.54                  | 38.14           | 457.63           |
| Mantenimiento de equipos de cocina        | anual     | 305.08                  | 25.42           | 305.08           |
| Mantenimiento de los ambientes del recreo | anual     | 5000.00                 | 416.67          | 5000.00          |
| Alimentación de personal                  | mensual   | 1600.00                 | 1600.00         | 19200.00         |
| Uniformes de personal                     | semestral | 1186.44                 | 197.74          | 2372.88          |
| Agua                                      | mensual   | 50.00                   | 50.00           | 600.00           |
| Luz                                       | mensual   | 1525.42                 | 1525.42         | 18305.08         |
| Internet                                  | mensual   | 50.00                   | 50.00           | 600.00           |
| gas                                       | quincenal | 1398.31                 | 2796.61         | 33559.32         |
| Sistema de facturación electrónica        | mensual   | 42.37                   | 42.37           | 508.47           |
| <b>Total</b>                              |           |                         | <b>6,742.37</b> | <b>80,908.47</b> |

**Tabla 26** Detalle de compra de materiales indirectos - recreo "A"

| Compra de materiales indirectos - 2021         |                |                 |          |                |                 |
|------------------------------------------------|----------------|-----------------|----------|----------------|-----------------|
| Material indirecto                             | Tipo de compra | Unid. de medida | Cantidad | Costo promedio | Costo total     |
| Palitos anticucheros                           | mensual        | paquet.         | 72       | 2.54           | 183.05          |
| Servilletas                                    | mensual        | paquet.         | 15       | 9.32           | 139.83          |
| Papel toalla                                   | mensual        | paquet.         | 12       | 10.17          | 122.03          |
| Lejía (5L)                                     | mensual        | galón           | 5        | 7.63           | 38.14           |
| Lavavajilla                                    | mensual        | pote            | 20       | 4.24           | 84.75           |
| Detergentes                                    | mensual        | unid.           | 48       | 0.85           | 40.68           |
| Jabón líquido                                  | mensual        | galón           | 5        | 11.02          | 55.08           |
| Alcohol                                        | mensual        | unid.           | 24       | 6.78           | 162.71          |
| Guantes                                        | mensual        | caja            | 4        | 11.02          | 44.07           |
| Protectores faciales (tiempo de uso - 3 meses) | mensual        | unid.           | 40       | 1.41           | 56.50           |
| Mascarilla                                     | mensual        | caja            | 15       | 11.86          | 177.97          |
| Gorro desechables                              | mensual        | caja            | 3        | 18.64          | 55.93           |
| Envases biodegradables                         | mensual        | paquet.         | 30       | 12.71          | 381.36          |
| Taper salsero - ajicero                        | mensual        | paquet.         | 8        | 132.12         | 1056.95         |
| Bolsas biodegradables papel kraft              | mensual        | paquet.         | 2        | 114.32         | 228.64          |
| Mandil de cocina                               | trimestral     | unid.           | 6        | 23.73          | 142.37          |
| Escoba                                         | semestral      | unid.           | 1        | 14.41          | 14.41           |
| Recogedor                                      | semestral      | unid.           | 2        | 11.86          | 23.73           |
| Trapos                                         | mensual        | m.              | 2        | 6.19           | 12.37           |
| <b>Total</b>                                   |                |                 |          |                | <b>3,020.56</b> |

**Tabla 27** Material indirecto utilizado en un mes - recreo "A"

| Material indirecto utilizado en un mes - 2021  |              |                                                 |                            |                |                 |                  |
|------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------|----------------------------|----------------|-----------------|------------------|
| Material indirecto                             | Unid. medida | Unid., l. y g. por paquet., galón, pote y caja. | Unidades utilizadas al mes | Costo promedio | Costo mensual   | Costo anual      |
| Palitos anticucheros                           | paquet.      | 50                                              | 3456                       | 2.54           | 175.73          | 2,108.75         |
| Servilletas                                    | paquet.      | 500                                             | 5000                       | 9.32           | 93.22           | 1,118.64         |
| Papel toalla                                   | paquet.      | 424                                             | 3392                       | 10.17          | 81.36           | 976.27           |
| Lejía (5L)                                     | galón        | 5                                               | 20                         | 7.63           | 30.51           | 366.10           |
| Lavavajilla                                    | unid.        | 1                                               | 16                         | 4.24           | 67.80           | 813.56           |
| Detergentes                                    | unid.        | 1                                               | 40                         | 0.85           | 33.90           | 406.78           |
| Jabón líquido                                  | galón        | 5                                               | 20                         | 11.02          | 44.07           | 528.81           |
| Alcohol                                        | unid.        | 1                                               | 20                         | 6.78           | 135.59          | 1,627.12         |
| Guantes                                        | caja         | 50                                              | 122                        | 11.02          | 26.88           | 80.64            |
| Protectores faciales (tiempo de uso - 3 meses) | unid.        | 1                                               | 40                         | 1.41           | 56.50           | 169.49           |
| Mascarilla                                     | caja         | 50                                              | 639                        | 11.86          | 151.63          | 1,819.53         |
| Gorro desechables                              | caja         | 100                                             | 122                        | 18.64          | 22.75           | 272.95           |
| Envases biodegradables                         | paquet.      | 25                                              | 569                        | 12.71          | 289.32          | 3,471.86         |
| Taper salsero - ajicero                        | paquet.      | 100                                             | 427                        | 132.12         | 564.15          | 6,769.76         |
| Bolsas biodegradables papel kraft              | paquet.      | 1000                                            | 284                        | 114.32         | 32.47           | 389.61           |
| Mandil de cocina                               | unid.        | 1                                               | 2                          | 23.73          | 47.46           | 569.49           |
| <b>Total</b>                                   |              |                                                 |                            |                | <b>1,853.31</b> | <b>21,489.37</b> |

**Tabla 28** Distribución de material indirecto utilizado en un mes - recreo "A"

| Distribución del Material Indirecto Utilizado en el mes |                     |                    |                    |                                            |
|---------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------------------------------|
| Material indirecto                                      | Costo total del mes | % de Distribución  |                    | Costo total de mes para servicio de comida |
|                                                         |                     | Servicio de comida | Servicio de bebida |                                            |
| Palitos anticucheros                                    | 175.73              | 100%               |                    | 175.73                                     |
| Servilletas                                             | 93.22               | 100%               | -                  | 93.22                                      |
| Papel toalla                                            | 81.36               | 100%               | -                  | 81.36                                      |
| Lejía (5L)                                              | 30.51               | 81%                | 19%                | 24.71                                      |
| Lavavajilla                                             | 67.80               | 100%               | -                  | 67.80                                      |
| Detergentes                                             | 33.90               | 81%                | 19%                | 27.46                                      |
| Jabón líquido                                           | 44.07               | 81%                | 19%                | 35.69                                      |
| Alcohol                                                 | 135.59              | 81%                | 19%                | 109.83                                     |
| Guantes                                                 | 26.88               | 100%               | -                  | 26.88                                      |
| Protectores faciales                                    | 56.50               | 81%                | 19%                | 45.76                                      |
| Mascarilla                                              | 151.63              | 81%                | 19%                | 122.82                                     |
| Gorro desechables                                       | 22.75               | 100%               | -                  | 22.75                                      |
| Envases biodegradables                                  | 289.32              | 100%               | -                  | 289.32                                     |
| Taper salsero - ajicero                                 | 564.15              | 100%               | -                  | 564.15                                     |
| Bolsas biodegradables papel kraft                       | 32.47               | 100%               | -                  | 32.47                                      |
| Mandil de cocina                                        | 47.46               | 100%               | -                  | 47.46                                      |
| Escoba                                                  | 2.40                | 81%                | 19%                | 1.94                                       |
| Recogedor                                               | 3.95                | 81%                | 19%                | 3.20                                       |
| Trapos                                                  | 12.37               | 81%                | 19%                | 10.02                                      |
| <b>Total</b>                                            | <b>1,872.04</b>     |                    |                    | <b>1,782.57</b>                            |

Nota: la distribución del material indirecto utilizado se realizó considerando los ingresos de las actividades de servicio de comida y bebida (ver tabla 39).

**Tabla 29** Distribución de otros costos indirectos - recreo "A"

| Distribución de Otros Costos Indirectos   |                     |                           |                    |                                            |
|-------------------------------------------|---------------------|---------------------------|--------------------|--------------------------------------------|
| Detalle                                   | Costo total del mes | % de Distribución         |                    | Costo total de mes para servicio de comida |
|                                           |                     | Servicio de comida        | Servicio de bebida |                                            |
| Termómetro infrarrojo (cant. 3)           | 38.14               | 81%                       | 19%                | 30.89                                      |
| Mantenimiento de equipos de cocina        | 25.42               | 100%                      | -                  | 25.42                                      |
| Mantenimiento de los ambientes del recreo | 416.67              | 81%                       | 19%                | 337.50                                     |
| Alimentación de personal                  | 1,600.00            | 81%                       | 19%                | 1,296.00                                   |
| Uniformes de personal                     | 197.74              | 81%                       | 19%                | 160.17                                     |
| Agua                                      | 50.00               | 81%                       | 19%                | 40.50                                      |
| Luz                                       | 1,525.42            | 81%                       | 19%                | 1,235.59                                   |
| Internet                                  | 50.00               | 81%                       | 19%                | 40.50                                      |
| Gas                                       | 2,796.61            | 100%                      | -                  | 2,796.61                                   |
| Sistema de facturación electrónica        | 42.37               | 81%                       | 19%                | 34.32                                      |
| Depreciación                              | 1,144.06            | Ver tabla de depreciación |                    | 1,104.71                                   |
| <b>Total</b>                              | <b>7,886.44</b>     |                           |                    | <b>7,102.22</b>                            |

Nota: la distribución del material indirecto utilizado se realizó considerando las actividades de servicio de comida y bebida (ver tabla 39).

**Tabla 30** Detalle de compra de suministros - recreo "A"

| Suministros                          | Tipo de compra | Unid. Medida       | Cantidad | Costo promedio |
|--------------------------------------|----------------|--------------------|----------|----------------|
| Papel contómetro térmico             | mensual        | caja X 5           | 1        | 25.42          |
| Papel contómetro térmico (tipo Visa) | trimestral     | paquet. X 10 Unid. | 1        | 17.80          |
| Papel fotocopia                      | semestral      | paquet. X 500      | 2        | 10.17          |
| Cuaderno                             | cuatrimestral  | unid.              | 3        | 25.42          |
| Impresión de comandas                | anual          | talonarios         | 10       | 5.08           |
| <b>Total</b>                         |                |                    |          | <b>83.90</b>   |

**Tabla 31** Suministros utilizados en un mes - recreo "A"

| Suministros                          | Unid. medida       | Unid. por caja, paquet. y talonario. | Costo promedio | Costo por unidad | Unidadas utilizadas al mes | Costo total al mes |
|--------------------------------------|--------------------|--------------------------------------|----------------|------------------|----------------------------|--------------------|
| Papel contómetro térmico             | caja X 5           | 5                                    | 25.42          | 5.08             | 5.00                       | 25.42              |
| Papel contómetro térmico (tipo Visa) | paquet. X 10 Unid. | 10                                   | 17.80          | 1.78             | 0.50                       | 0.89               |
| Papel fotocopia                      | paquet. X 500      | 500                                  | 10.17          | 0.02             | 50.00                      | 1.02               |
| Cuaderno                             | unid.              | 1                                    | 25.42          | 25.42            | 0.08                       | 2.12               |
| Impresión de comandas                | talonarios         | 50                                   | 5.08           | 0.10             | 45.00                      | 4.58               |

**Tabla 32** Valor de terreno y construcciones - recreo "A"

| Terreno y Construcciones (*) |                     |                                     |
|------------------------------|---------------------|-------------------------------------|
| Detalle                      | Total               | Total para servicio de comida (81%) |
| Valor del terreno            | 4,935,996.00        | 3,998,156.76                        |
| Valor de la cocina 1 (**)    | 85,848.43           | 85,848.43                           |
| Valor de la cocina 2 (**)    | 4,374.45            | 4,374.45                            |
| Valor del bar                | 9,644.10            | 7,811.72                            |
| Valor de los baños           | 18,920.06           | 15,325.25                           |
| Valor de la piscina          | 42,853.69           | 34,711.49                           |
| Valor del comedor 1          | 17,789.13           | 14,409.19                           |
| Valor del comedor 2          | 6,052.59            | 4,902.60                            |
| <b>Total</b>                 | <b>5,121,478.45</b> | <b>4,165,539.90</b>                 |

Nota. (\*) el valor del terreno se determinó en función al valor del mercado del año 2021 y las construcciones en función a la Tabla de Valores Unitarios de edificación del 2021 publicado por el Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento. (\*\*) el valor de la cocina 1 y 2 se consideró el 100% para el servicio de comida

**Tabla 33** Identificación de personal - recreo "A"

| Identificación de personal - 2021 (*) |          |           |                      |               |                                                                     |
|---------------------------------------|----------|-----------|----------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------|
| Personal                              | Planilla | Cant.     | Remuneración mensual | Jornal básico | Observación                                                         |
| Chef                                  | Si       | 1         | 1800.00              | 60.00         |                                                                     |
| Ayudante de cocina 1, 2 y 3           | Si       | 3         | 1350.00              | 45.00         |                                                                     |
| Cajero                                | Si       | 1         | 1200.00              | 40.00         |                                                                     |
| Cajero - Mozo                         | Si       | 2         | 1200.00              | 40.00         |                                                                     |
| Mozo 1 y 2                            | No       | 2         | 1200.00              | 40.00         | Un mozo trabaja de lunes a viernes y el otro los sábados y domingos |
| Ayudante de cocina 4 (días festivos)  | No       | 3         | 45.00                | 45.00         | Se contrata en promedio una vez cada mes                            |
| Mozo 3 (días festivos)                | No       | 5         | 40.00                | 40.00         | Se contrata en promedio una vez cada mes                            |
| Socios                                | No       | 4         | 2000.00              | 100.00        | Realizan su trabajo de supervisión solo 5 días a la semana          |
| <b>Total</b>                          |          | <b>21</b> |                      |               |                                                                     |

Nota. En el presente estudio se le denomina personal a la mano de obra (MO).

**Tabla 34** Planilla de remuneración - recreo "A"

| Planilla de Remuneración (*)         |          |               |                |                 |                  |               |                 |                 |                 |
|--------------------------------------|----------|---------------|----------------|-----------------|------------------|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Personal                             | Cantidad | Jornal Básico | Días laborados | Meses laborados | Remun. Mensual   | Essalud       | Gratificación   | ONP             | CTS             |
| Chef                                 | 1        | 60.000        | 30             | 12              | 1,800.00         | 162.00        | 900.00          | 234.00          | 900.00          |
| Ayudante de cocina 1, 2 y 3          | 3        | 45.000        | 30             | 12              | 4,050.00         | 364.50        | 2,025.00        | 526.50          | 2,025.00        |
| Cajero                               | 1        | 40.000        | 30             | 12              | 1,200.00         | 108.00        | 600.00          | 156.00          | 600.00          |
| Cajero - Mozo                        | 2        | 40.000        | 30             | 12              | 2,400.00         | 216.00        | 1,200.00        | 312.00          | 1,200.00        |
| Mozo 1 y 2 (**)                      | 1        | 40.000        | 30             | 12              | 1,200.00         | 0.00          | 0.00            | 0.00            | 0.00            |
| Ayudante de cocina 4 (días festivos) | 3        | 45.000        | 1              | 12              | 135.00           | 0.00          | 0.00            | 0.00            | 0.00            |
| Mozo 3 (días festivos)               | 5        | 40.000        | 1              | 12              | 200.00           | 0.00          | 0.00            | 0.00            | 0.00            |
| Socios                               | 4        | 100.000       | 20             | 12              | 8,000.00         | 0.00          | 0.00            | 0.00            | 0.00            |
| <b>Total</b>                         |          |               |                |                 | <b>18,985.00</b> | <b>850.50</b> | <b>4,725.00</b> | <b>1,228.50</b> | <b>4,725.00</b> |

Nota: (\*) la planilla de remuneración se determinó teniendo en cuenta los beneficios sociales de una microempresa. (\*\*) Para efecto del cálculo de la remuneración del mozo 1 y 2, se consideró como solo uno (un mozo), porque un mozo trabaja de lunes a viernes y el otro mozo trabaja los sábados y domingos.



**Tabla 35** Distribución de los costos de personal directo e indirecto (MO)

| Personal                             | Remun. Mensual   | Beneficios sociales (*) | Distribución a los servicios (**) |        | Tota remuneración | Total beneficios |
|--------------------------------------|------------------|-------------------------|-----------------------------------|--------|-------------------|------------------|
|                                      |                  |                         | Comida                            | Bebida | Comida            | comida           |
| Chef                                 | 1,800.00         | 387.00                  | 100%                              | -      | 1,800.00          | 387.00           |
| Ayudante de cocina 1, 2 y 3          | 4,050.00         | 870.75                  | 100%                              | -      | 4,050.00          | 870.75           |
| Cajero                               | 1,200.00         | 258.00                  | 81%                               | 19%    | 972.00            | 208.98           |
| Cajero - Mozo                        | 2,400.00         | 516.00                  | 81%                               | 19%    | 1,944.00          | 417.96           |
| Mozo 1 y 2                           | 1,200.00         | 0.00                    | 81%                               | 19%    | 972.00            | 0.00             |
| Ayudante de cocina 4 (días festivos) | 135.00           | 0.00                    | 100%                              | -      | 135.00            | 0.00             |
| Mozo 3 (días festivos)               | 200.00           | 0.00                    | 81%                               | 19%    | 162.00            | 0.00             |
| Socios                               | 8,000.00         | 0.00                    | 81%                               | 19%    | 6,480.00          | 0.00             |
| <b>Total</b>                         | <b>18,985.00</b> | <b>2,031.75</b>         |                                   |        | <b>16,515.00</b>  | <b>1,884.69</b>  |

(\*) los beneficios sociales como la gratificación y CTS se han mensualizado a razón de distribuirlos al costo de cada uno de los platos

(\*\*) el factor de distribución proviene de la división entre los ingresos por venta de platos y el ingreso total (comida y bebida) del año 2021

**Tabla 36** Identificación de costos de personal directo para la prestación de servicio

| Personal                             | Costo total de la remun. repartido (*) |
|--------------------------------------|----------------------------------------|
| Chef                                 | 1,800.00                               |
| Ayudante de cocina 1, 2 y 3          | 4,050.00                               |
| Cajero - Mozo (**)                   | 972.00                                 |
| Mozo 1 y 2                           | 972.00                                 |
| Ayudante de cocina 4 (días festivos) | 135.00                                 |
| Mozo 3 (días festivos)               | 162.00                                 |
| <b>Total</b>                         | <b>8,091.00</b>                        |

(\*) con "repartido" nos referimos a que el costo es del servicio de comida deducido del costo total, que comprende al servicio de comida y bebida. (\*\*) para el costo de personal directo se considera el 50% de la remuneración del cajero-mozo, debido a que dicho personal realiza las funciones de mozo y cajero.

**Tabla 37** Distribución del costo de personal directo entre todos los platos

| Platos a la carta     | Cant. promedio mensual | Factor      | Costo de personal | Costo total por plato (b*c) | C.U. por plato (b*c)/a |
|-----------------------|------------------------|-------------|-------------------|-----------------------------|------------------------|
|                       | a                      | b           | c                 |                             |                        |
| 1/2 Cuy dorado        | 2378                   | 0.42        | 8,091.00          | 3,398.22                    | 1.43                   |
| Cuy dorado (entero)   | 54                     | 0.01        | 8,091.00          | 80.91                       | 1.50                   |
| Chicharrón de chancho | 480                    | 0.08        | 8,091.00          | 647.28                      | 1.35                   |
| Parrilla mixta        | 1728                   | 0.30        | 8,091.00          | 2,427.30                    | 1.40                   |
| Parrilla de pollo     | 607                    | 0.11        | 8,091.00          | 890.01                      | 1.47                   |
| Parrilla de res       | 156                    | 0.03        | 8,091.00          | 242.73                      | 1.56                   |
| Trucha dorada         | 285                    | 0.05        | 8,091.00          | 404.55                      | 1.42                   |
| <b>Total</b>          | <b>5688</b>            | <b>1.00</b> |                   | <b>8,091.00</b>             |                        |

Nota. El factor se determinó de la división entre cant. Promedio mensual por cada plato entre el total promedio de platos.

**Tabla 38** Prorratio - recreo "A"

| Prorratio - Luz       |                                 |             |
|-----------------------|---------------------------------|-------------|
| Actividad             | Cant. Equipos electrodomésticos | Coeficiente |
| Preparación de platos | 6                               | 66.67%      |
| Venta                 | 2                               | 22.22%      |
| Administración        | 1                               | 11.11%      |
| <b>Total</b>          | <b>9</b>                        | <b>100%</b> |

| Prorratio - Materiales Indirectos |                |             |
|-----------------------------------|----------------|-------------|
| Área                              | Cant. Personal | Coeficiente |
| Cocina                            | 7              | 33%         |
| Servicio                          | 8              | 38%         |
| Venta                             | 2              | 10%         |
| Administración                    | 4              | 19%         |
| <b>Total</b>                      | <b>21</b>      | <b>100%</b> |

Nota: se utilizó para distribuir materiales indirectos de uso del personal. También se utilizó para distribuir el costo del termómetro.

| Prorratio - Agua (anual)         |             |               |
|----------------------------------|-------------|---------------|
| Actividad                        | Coeficiente | S/            |
| Limpieza de las áreas del recreo | 50%         | 243.00        |
| Servicio al comensal             | 20%         | 97.20         |
| Preparación de platos            | 10%         | 48.60         |
| Limpieza de cocina               | 20%         | 97.20         |
| <b>Total</b>                     | <b>100%</b> | <b>486.00</b> |

**Tabla 39** Determinación del % de distribución de los costos - recreo "A"

| % Para Distribuir Servicio de Comida y Bebida |              |      |
|-----------------------------------------------|--------------|------|
| <b>Total Ventas - 2021</b>                    | 1,967,494.40 | 100% |
| <b>- Comida</b>                               | 1,598,912.00 | 81%  |
| <b>- Bebida</b>                               | 368,582.40   | 19%  |

**Tabla 40** Identificación de actividades y recursos – recreo “A”

| Actividad                                            | Descripción de la actividad                                                                                                                                                                       | Recursos utilizados en cada actividad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Limpieza a los ambientes del recreo campestre</b> | La actividad de limpieza a las áreas del recreo ayuda a mantener los ambientes limpios, libre de contaminación, y con espacios agradables.                                                        | Escoba, recogedor, lejía, detergente, agua, mantenimiento de ambientes del recreo.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Actividad logística</b>                           | La actividad de logística comprende la compra de ingredientes y materiales indirectos y su posterior almacenamiento.                                                                              | Pasajes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Servicio al comensal</b>                          | La actividad de servicio al comensal, comprende la recepción, toma de pedidos, limpieza de la mesa, traslado de pedidos a la cocina, entrega de los platos al comensal y el servicio a domicilio. | Menaje, mesas y sillas, cuna mecedora, sillas para bebés, jabón líquido, alcohol, mascarilla, protectores faciales, servilletas, trapos, termómetro, alimentación del personal, uniformes, agua, impresión de comandas, flores, envases biodegradables, táper salsero, bolsas biodegradables, alquiler de moto lineal, combustible, beneficios sociales. |
| <b>Preparación de platos</b>                         | La actividad de preparación de platos comprende al proceso de preparar los ingredientes, servir la comida en las vajillas y entregar al mozo para que los sirva al comensal.                      | Cocina, congeladora, parrilla, licuadora, menaje de cocina, mesas de acero, campana extractora, palitos anticucheros, papel toalla, guantes, protector facial, mascarilla, gorros desechables, mandil de cocina, termómetro, alimentación del personal, uniformes, agua, luz, gas, jabón líquido, alcohol, beneficios sociales.                          |
| <b>Limpieza en la cocina</b>                         | La actividad de limpieza en la cocina, comprende al proceso de lavar los utensilios utilizados en la preparación de los platos y menajes usados por los comensales.                               | Lejía, lavavajilla, trapos, agua.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Mantenimiento de equipos</b>                      | La actividad de mantenimiento de equipos, comprende al proceso de contratar a un tercero para realizar el mantenimiento preventivo de los equipos de cocina.                                      | Contratación para el mantenimiento de equipos de cocina.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Actividad de ventas</b>                           | La actividad de ventas comprende al proceso de cobro y facturación realizado por el cajero, comprende también la publicidad (por redes sociales).                                                 | Computadora, impresora, impresora térmica, jabón líquido, alcohol, protector facial, mascarilla, termómetro, alimentación del personal, uniformes, luz, internet, sistema de facturación, papel contómetro térmico, cajero, beneficios sociales.                                                                                                         |
| <b>Actividad de administración</b>                   | La actividad de administración comprende al proceso de planificación, verificación, dirección y control del recreo efectuado por los socios, también está el servicio contable.                   | Computadora, impresora, jabón líquido, alcohol, protector facial, mascarilla, termómetro, alimentación del personal, uniformes, luz, internet, papel fotocopia, cuaderno, socios, contador.                                                                                                                                                              |

Nota. Para determinar el costo de cada uno de los platos, así como el costo del servicio y operativo mediante el sistema de costeo ABC, se identificó las actividades que generan costos y sus respectivos recursos que intervienen en cada actividad.

**Tabla 41** Determinación del costo de las actividades bajo el sistema ABC - recreo "A"

| <b>Limpieza a los ambientes del recreo campestre - anual</b> |                       |                                                |        |          |                 |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------|--------|----------|-----------------|
| Recursos                                                     | Inductor              | Fórmula de asignación                          | (a)    | (b)      | Total           |
|                                                              | anual (a)             | (a)*(b)                                        |        |          | (a)*(b)         |
| Escoba                                                       | # unidades            | # unidades * valor unitario repartido          | 2.00   | 11.67    | 23.34           |
| Recogedor                                                    | # unidades            | # unidades * valor unitario repartido          | 4.00   | 9.61     | 38.44           |
| Lejía                                                        | Valor repartido total | valor repartido total * % de distribución (*)  | 296.54 | 0.50     | 148.27          |
| Detergente                                                   | valor total           | valor total * % de distribución (**)           | 406.78 | 0.81     | 329.49          |
| Agua                                                         | Valor repartido total | Valor repartido total* % de distribución (***) | 486.00 | 0.50     | 243.00          |
| Mantenimiento de ambientes                                   | # mantenimiento       | # mantenimiento * valor unitario               | 1.00   | 4,050.00 | 4,050.00        |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>                         |                       |                                                |        |          | <b>4,832.54</b> |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b>                       |                       |                                                |        |          | <b>402.71</b>   |

Nota: (\*) el % de distribución proviene de la repartición entre las actividades de limpieza de los ambientes del recreo y la cocina,  
 (\*\*) el % de distribución es el factor que divide la actividad de comida y bebida, y  
 (\*\*\*) el % de distribución proviene de la tabla de prorrateo de agua

| <b>Actividad logística - mensual</b>   |              |                                |     |       |                 |
|----------------------------------------|--------------|--------------------------------|-----|-------|-----------------|
| Recursos                               | Inductor     | Fórmula de asignación          | (a) | (b)   | Total           |
|                                        | mensual (a)  | (a)*(b)                        |     |       | (a)*(b)         |
| Pasajes                                | # frecuencia | # veces *valor unitario diario | 30  | 11.00 | 330.00          |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b> |              |                                |     |       | <b>330.00</b>   |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>   |              |                                |     |       | <b>3,960.00</b> |

| <b>Actividad de mantenimiento de equipos - anual</b> |             |                                 |        |      |               |
|------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------|--------|------|---------------|
| Recursos                                             | Inductor    | Fórmula de asignación           | (a)    | (b)  | Total         |
|                                                      | (a)         | (a)*(b)                         |        |      | (a)*(b)       |
| Contratación para el mantenimiento                   | Valor total | Valor total * % de distribución | 305.08 | 1.00 | 305.08        |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>                 |             |                                 |        |      | <b>305.08</b> |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b>               |             |                                 |        |      | <b>25.42</b>  |

| Servicio al comensal - mensual  |                                      |                                                    |         |        |           |
|---------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------|---------|--------|-----------|
| Recursos                        | Inductor                             | Fórmula de asignación                              | (a)     | (b)    | Total     |
|                                 | mensual (a)                          | (a)*(b)                                            |         |        | (a)*(b)   |
| Menaje de servicio 1            | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 205.84  | 1.00   | 205.84    |
| Menaje de servicio 2            | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 141.75  | 1.00   | 141.75    |
| Mesas madera 1                  | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 49.44   | 0.81   | 40.04     |
| Mesas madera 2                  | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 13.24   | 0.81   | 10.73     |
| Sillas madera 1                 | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 70.62   | 0.81   | 57.20     |
| Sillas madera 2                 | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 9.89    | 0.81   | 8.01      |
| Cuna mecedora                   | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 3.25    | 0.81   | 2.63      |
| Silla de bebe de madera         | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 5.30    | 0.81   | 4.29      |
| Jabón líquido                   | Valor de galones utilizados          | Valor galones util. * % de distribución (*)        | 35.69   | 0.38   | 13.60     |
| Alcohol                         | Valor de los litros utilizados       | Valor litros util. * % de distribución             | 109.83  | 0.38   | 41.84     |
| Mascarilla                      | Valor de cajas utilizadas repartido  | Valor de cajas util. Repartido * % de distribución | 122.82  | 0.38   | 46.79     |
| Protector facial                | valor de unidades utilizadas         | Valor de unidades util. * % de distribución        | 45.76   | 0.38   | 17.43     |
| Servilletas                     | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 5000.00 | 0.02   | 93.22     |
| Trapos                          | valor de metros repartido            | valor metros repartido * % de distribución         | 10.02   | 0.50   | 5.01      |
| Termómetro infrarrojo           | valor del termómetro repartido       | valor repartido * % de distribución                | 30.89   | 0.38   | 11.77     |
| Alimentación de personal        | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. repartido * cant. Personal servicio    | 61.71   | 8.00   | 493.71    |
| Uniformes                       | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. repartido * cant. Personal servicio    | 7.63    | 8.00   | 61.02     |
| Agua                            | Valor repartido total                | Valor repartido total* % de distribución (**)      | 40.50   | 0.20   | 8.10      |
| Impresión de comandas           | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 45.00   | 0.10   | 4.58      |
| Flores                          | Valor de los ramos                   | Valor de los ramos * cant. de veces compradas      | 15.00   | 4.00   | 60.00     |
| Beneficios sociales - mozo      | # de personal - mozo                 | # de personal * valor de los beneficios sociales   | 1.00    | 258.00 | 258.00    |
| Bolsas biodegradables           | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 284.00  | 0.11   | 32.47     |
| Envases biodegradables          | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 569.00  | 0.51   | 289.32    |
| Táper salsero - ajicero         | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 427.00  | 1.32   | 564.15    |
| Combustible                     | Valor                                | Valor * % de distribución                          | 30.00   | 1.00   | 30.00     |
| Alquiler de moto lineal         | valor                                | Valor * % de distribución                          | 250.00  | 1.00   | 250.00    |
| Costo indirecto total - mensual |                                      |                                                    |         |        | 2,751.50  |
| Costo indirecto total - anual   |                                      |                                                    |         |        | 33,017.96 |

(\*) el % de distribución viene del prorateo para materiales de protección

(\*\*) el agua se utiliza en cuatro actividades: limpieza de los ambientes del recreo, preparación de platos, servicio al comensal y limpieza de cocina. (ver tabla 38 - prorateo de agua)

| Preparación de platos - mensual        |                                      |                                                    |          |        |                  |
|----------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------|----------|--------|------------------|
| Recursos                               | Inductor                             | Fórmula de asignación                              | (a)      | (b)    | Total            |
|                                        | mensual (a)                          | (a)*(b)                                            |          |        | (a)*(b)          |
| Cocina industrial 1                    | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 56.53    | 1.00   | 56.53            |
| Cocina industrial 2                    | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 21.98    | 1.00   | 21.98            |
| Congeladora                            | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 47.10    | 1.00   | 47.10            |
| parrillas 1                            | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 169.49   | 1.00   | 169.49           |
| parrillas 2                            | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 15.71    | 1.00   | 15.71            |
| Licuada 1                              | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 7.94     | 1.00   | 7.94             |
| Licuada 2                              | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 7.04     | 1.00   | 7.04             |
| Licuada 3                              | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 6.18     | 1.00   | 6.18             |
| Licuada 4                              | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 5.28     | 1.00   | 5.28             |
| Licuada 5                              | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 4.12     | 1.00   | 4.12             |
| Menaje para la cocina 1                | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 127.41   | 1.00   | 127.41           |
| Menaje para la cocina 2                | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 10.51    | 1.00   | 10.51            |
| Mesas acero inoxidable                 | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 26.69    | 1.00   | 26.69            |
| Mesas madera con patas de metal        | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 42.37    | 1.00   | 42.37            |
| Campana extractora                     | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 40.96    | 1.00   | 40.96            |
| Palitos anticucheros                   | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 3,456.00 | 0.05   | 175.73           |
| Papel toalla                           | # de hojas utilizadas                | # de hojas utilizadas * valor unitario             | 3,392.00 | 0.02   | 81.36            |
| Guantes                                | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 122.00   | 0.22   | 26.88            |
| Protector facial                       | valor de unidades utilizadas         | Valor de unidades útil. * % de distribución        | 45.76    | 0.33   | 15.25            |
| Mascarilla                             | Valor de cajas utilizadas repartido  | Valor de cajas útil. Repartido * % de distribución | 122.82   | 0.33   | 40.94            |
| Gorros desechables                     | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 122.00   | 0.19   | 22.75            |
| Mandil de cocina                       | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 2.00     | 23.73  | 47.46            |
| Jabón liquido                          | Valor de galones utilizados          | Valor galones útil. * % de distribución            | 35.69    | 0.33   | 11.90            |
| Alcohol                                | Valor de los litros utilizados       | Valor litros útil. * % de distribución             | 109.83   | 0.33   | 36.61            |
| Termómetro infrarrojo                  | valor del termómetro repartido       | valor repartido * % de distribución                | 30.89    | 0.33   | 10.30            |
| Alimentación de personal               | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. repartido * cant. personal cocina      | 61.71    | 7.00   | 432.00           |
| Uniformes                              | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. repartido * cant. Personal cocina      | 7.63     | 7.00   | 53.39            |
| Agua                                   | Valor repartido total                | Valor repartido total* % de distribución           | 40.50    | 0.10   | 4.05             |
| Luz                                    | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                | 1,235.59 | 0.67   | 823.73           |
| Gas                                    | Valor total                          | Valor total * % de distribución                    | 2,796.61 | 1.00   | 2,796.61         |
| Beneficios sociales cocinero           | # de personal - cocinero             | # de personal * valor de los beneficios sociales   | 1.00     | 387.00 | 387.00           |
| Beneficios sociales ayudante de cocina | # de personal - ayudante             | # de personal * valor de los beneficios sociales   | 3.00     | 290.25 | 870.75           |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b> |                                      |                                                    |          |        | <b>6,426.04</b>  |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>   |                                      |                                                    |          |        | <b>77,112.42</b> |

Nota: los beneficios sociales (Essalud, gratificación y CTS) y corresponden a los que están en planilla. Se dice "repartido" porque se distribuyó entre el servicio de comida y bebida.

| <b>Actividad de limpieza en la cocina - mensual</b> |                           |                                            |       |      |                 |
|-----------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------|-------|------|-----------------|
| Recursos                                            | Inductor                  | Fórmula de asignación                      | (a)   | (b)  | Total           |
|                                                     | (a)                       | (a)*(b)                                    |       |      | (a)*(b)         |
| Lejía                                               | Valor repartido total     | Valor repartido total* % de distribución   | 24.71 | 0.50 | 12.36           |
| Lavavajilla                                         | # potes utilizados        | # potes utilizados * valor unitario        | 16.00 | 4.24 | 67.80           |
| Trapos                                              | Valor de metros repartido | Valor metros repartido * % de distribución | 10.02 | 0.50 | 5.01            |
| Agua                                                | Valor                     | Valor * % de distribución                  | 40.50 | 0.20 | 8.10            |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b>              |                           |                                            |       |      | <b>93.26</b>    |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>                |                           |                                            |       |      | <b>1,119.16</b> |

Nota: Se dice "repartido" porque se distribuyó entre el servicio de comida y servicio de bebida.

| <b>Actividad de ventas - mensual</b>               |                                      |                                                    |          |        |                  |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------|----------|--------|------------------|
| Recursos                                           | Inductor                             | Fórmula de asignación                              | (a)      | (b)    | Total            |
|                                                    | (a)                                  | (a)*(b)                                            |          |        | (a)*(b)          |
| Computadora                                        | Valor depreciado repartido           | Valor depreciado repartido * % de distribución     | 34.32    | 0.50   | 17.16            |
| Impresora                                          | Valor depreciado repartido           | Valor depreciado repartido * % de distribución     | 5.72     | 0.50   | 2.86             |
| Impresora térmica                                  | Valor depreciado repartido           | Valor depreciado repartido* % de distribución      | 4.83     | 1.00   | 4.83             |
| Jabón líquido                                      | Valor de galones utilizados          | Valor galones util. * % de distribución            | 35.69    | 0.10   | 3.40             |
| Alcohol                                            | Valor de los litros utilizados       | Valor litros util. * % de distribución             | 109.83   | 0.10   | 10.46            |
| Protector facial                                   | valor de unidades utilizadas         | Valor de unidades util. * % de distribución        | 45.76    | 0.10   | 4.36             |
| Termómetro infrarrojo                              | valor del termómetro repartido       | valor repartido * % de distribución                | 30.89    | 0.10   | 2.94             |
| Alimentación de personal                           | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. repartido * cant. personal ventas      | 61.71    | 2.00   | 123.43           |
| Uniformes                                          | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. repartido * cant. Personal ventas      | 7.63     | 2.00   | 15.25            |
| Mascarilla                                         | Valor de cajas utilizadas repartido  | Valor de cajas util. Repartido * % de distribución | 122.82   | 0.10   | 11.70            |
| Internet                                           | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                | 40.50    | 0.50   | 20.25            |
| Sistema de facturación                             | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                | 34.32    | 1.00   | 34.32            |
| Papel contómetro térmico                           | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * costo unitario          | 5.00     | 5.08   | 25.42            |
| Papel contómetro térmico (tipo Visa)               | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * costo unitario          | 0.50     | 1.78   | 0.89             |
| Luz                                                | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                | 1,235.59 | 0.22   | 274.58           |
| Cajeros (cant. 2)                                  | Jornal diario repartido              | Jornal diario repartido * cant. días laborados     | 64.80    | 30.00  | 1,944.00         |
| Beneficios sociales (Essalud, gratificación y CTS) | # de personal de caja                | # de personal * valor de los beneficios repartido  | 2.00     | 208.98 | 417.96           |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b>             |                                      |                                                    |          |        | <b>2,913.82</b>  |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>               |                                      |                                                    |          |        | <b>34,965.79</b> |

| <b>Actividad de administración - mensual</b> |                                      |                                                    |          |       |                  |
|----------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------|----------|-------|------------------|
| Recursos                                     | Inductor                             | Fórmula de asignación                              | (a)      | (b)   | Total            |
|                                              | (a)                                  | (a)*(b)                                            |          |       | (a)*(b)          |
| Computadora                                  | Valor depreciado repartido           | Valor depreciado repartido * % de distribución     | 34.32    | 0.50  | 17.16            |
| Impresora                                    | Valor depreciado repartido           | Valor depreciado repartido * % de distribución     | 5.72     | 0.50  | 2.86             |
| Jabón líquido                                | Valor de galones utilizados          | Valor galones util. * % de distribución            | 35.69    | 0.19  | 6.80             |
| Alcohol                                      | Valor de los litros utilizados       | Valor litros util. * % de distribución             | 109.83   | 0.19  | 20.92            |
| Protector facial                             | valor de unidades utilizadas         | Valor de unidades util. * % de distribución        | 45.76    | 0.19  | 8.72             |
| Termómetro infrarrojo                        | valor del termómetro repartido       | valor repartido * % de distribución                | 30.89    | 0.19  | 5.88             |
| Alimentación de personal                     | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. repartido * cant. personal admón.      | 61.71    | 4.00  | 246.86           |
| Uniformes                                    | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. repartido * cant. Personal admón.      | 7.63     | 4.00  | 30.51            |
| Mascarilla                                   | Valor de cajas utilizadas repartido  | Valor de cajas util. Repartido * % de distribución | 122.82   | 0.19  | 23.39            |
| Internet                                     | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                | 40.50    | 0.50  | 20.25            |
| Papel fotocopia                              | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * costo unitario          | 50.00    | 0.02  | 1.02             |
| Cuaderno                                     | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * costo unitario          | 0.08     | 25.42 | 2.12             |
| Luz                                          | Valor repartido                      | Valor * % de distribución                          | 1,235.59 | 0.11  | 137.29           |
| Socios (cant. 4)                             | Jornal diario repartido              | Jornal diario repartido * cant. días laborados     | 324.00   | 20.00 | 6,480.00         |
| Contador                                     | Honorarios                           | Honorarios * cant. de recibos                      | 200.00   | 1.00  | 200.00           |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b>       |                                      |                                                    |          |       | <b>7,203.77</b>  |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>         |                                      |                                                    |          |       | <b>86,445.29</b> |

Nota: El valor "repartido" es el importe total del inductor por 81%, que corresponde a la actividad de venta de comida.

**Tabla 42** *Determinación de costos unitarios por actividad - recreo "A"*

| Actividad                             | Costos indirectos mensuales (a) | Inductor                                | Nº de inductor (b) | Costo unitario por actividad (a)/(b) |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|--------------------|--------------------------------------|
| Limpieza a los ambientes del recreo   | 402.71                          | Nº de veces de limpieza y mantenimiento | 35                 | 11.51                                |
| Actividad logística                   | 330.00                          | Nº de compras                           | 30                 | 11.00                                |
| Servicio al comensal                  | 2,751.50                        | Cant. promedio platos                   | 5688               | 0.48                                 |
| Preparación de platos                 | 6,426.04                        | Cant. promedio platos                   | 5688               | 1.13                                 |
| Actividad de limpieza en la cocina    | 93.26                           | Nº de potes de lavavajillas             | 16                 | 5.83                                 |
| Actividad de mantenimiento de equipos | 25.42                           | Nº de minutos de mantenimiento          | 30                 | 0.85                                 |
| Actividad de ventas                   | 2,913.82                        | Nº de ticket (*)                        | 711                | 4.10                                 |
| Actividad de administración           | 7,203.77                        | Nº de horas de administración           | 560                | 12.86                                |
| <b>Total</b>                          | <b>20,146.52</b>                |                                         |                    | <b>47.76</b>                         |

Nota: (\*) corresponde al promedio de numero de ticket impresos en el mes. Los costos indirectos mensuales de cada actividad provienen de la tabla 41.



**Tabla 43** Asignación de costos indirectos por actividad a los objetos de costos - recreo "A"

| Actividad                                     | Base de asignación (mensual) | 1/2 Cuy dorado  | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chanco | Parrilla mixta  | Parrilla de pollo | Parrilla de res | Trucha dorada |
|-----------------------------------------------|------------------------------|-----------------|---------------------|----------------------|-----------------|-------------------|-----------------|---------------|
| Limpieza a los ambientes del recreo campestre | Inductor (a)                 | 15.00           | 2.00                | 1.00                 | 10.00           | 4.00              | 1.00            | 2.00          |
|                                               | C.U x actividad (b)          | 11.51           | 11.51               | 11.51                | 11.51           | 11.51             | 11.51           | 11.51         |
|                                               | <b>Total C.I. (a)*(b)</b>    | <b>172.59</b>   | <b>23.01</b>        | <b>11.51</b>         | <b>115.06</b>   | <b>46.02</b>      | <b>11.51</b>    | <b>23.01</b>  |
| Actividad logística                           | Inductor                     | 12.00           | 1.00                | 3.00                 | 8.00            | 3.00              | 1.00            | 2.00          |
|                                               | C.U x actividad              | 11.00           | 11.00               | 11.00                | 11.00           | 11.00             | 11.00           | 11.00         |
|                                               | <b>Total C.I. (*)</b>        | <b>132.00</b>   | <b>11.00</b>        | <b>33.00</b>         | <b>88.00</b>    | <b>33.00</b>      | <b>11.00</b>    | <b>22.00</b>  |
| Servicio al comensal                          | Inductor                     | 2,378.00        | 54.00               | 480.00               | 1,728.00        | 607.00            | 156.00          | 285.00        |
|                                               | C.U x actividad              | 0.48            | 0.48                | 0.48                 | 0.48            | 0.48              | 0.48            | 0.48          |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>1,150.33</b> | <b>26.12</b>        | <b>232.19</b>        | <b>835.90</b>   | <b>293.63</b>     | <b>75.46</b>    | <b>137.87</b> |
| Preparación de platos                         | Inductor                     | 2,378.00        | 54.00               | 480.00               | 1,728.00        | 607.00            | 156.00          | 285.00        |
|                                               | C.U x actividad              | 1.13            | 1.13                | 1.13                 | 1.13            | 1.13              | 1.13            | 1.13          |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>2,686.55</b> | <b>61.01</b>        | <b>542.28</b>        | <b>1,952.21</b> | <b>685.76</b>     | <b>176.24</b>   | <b>321.98</b> |
| Actividad de limpieza en la cocina            | Inductor                     | 7.00            | 1.00                | 1.00                 | 5.00            | 1.00              | 0.50            | 0.50          |
|                                               | C.U x actividad              | 5.83            | 5.83                | 5.83                 | 5.83            | 5.83              | 5.83            | 5.83          |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>40.80</b>    | <b>5.83</b>         | <b>5.83</b>          | <b>29.14</b>    | <b>5.83</b>       | <b>2.91</b>     | <b>2.91</b>   |
| Actividad de mantenimiento de equipos         | Inductor                     | 13.00           | 4.00                | 3.00                 | 5.00            | 2.00              | 1.00            | 2.00          |
|                                               | C.U x actividad              | 0.85            | 0.85                | 0.85                 | 0.85            | 0.85              | 0.85            | 0.85          |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>11.02</b>    | <b>3.39</b>         | <b>2.54</b>          | <b>4.24</b>     | <b>1.69</b>       | <b>0.85</b>     | <b>1.69</b>   |
| Actividad de ventas                           | Inductor                     | 298.00          | 8.00                | 60.00                | 216.00          | 75.00             | 19.00           | 35.00         |
|                                               | C.U x actividad              | 4.10            | 4.10                | 4.10                 | 4.10            | 4.10              | 4.10            | 4.10          |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>1,221.26</b> | <b>32.79</b>        | <b>245.89</b>        | <b>885.21</b>   | <b>307.36</b>     | <b>77.87</b>    | <b>143.44</b> |
| Actividad de administración                   | Inductor                     | 234.00          | 5.00                | 47.00                | 170.00          | 60.00             | 16.00           | 28.00         |
|                                               | C.U x actividad              | 12.86           | 12.86               | 12.86                | 12.86           | 12.86             | 12.86           | 12.86         |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>3,010.15</b> | <b>64.32</b>        | <b>604.60</b>        | <b>2,186.86</b> | <b>771.83</b>     | <b>205.82</b>   | <b>360.19</b> |

Nota: (\*) C.I. significa costo indirecto. El inductor proviene de la tabla 42, lo cual se ha distribuido para cada plato.

**Tabla 44** Determinación de costos indirectos unitarios por plato - recreo "A"

| Actividad                                        | Base para<br>determinar C.U.I. X<br>plato | 1/2 Cuy<br>dorado | Cuy<br>dorado<br>(entero) | Chicharrón<br>de<br>chanco | Parrilla<br>mixta | Parrilla<br>de pollo | Parrilla<br>de res | Trucha<br>dorada |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------|---------------------------|----------------------------|-------------------|----------------------|--------------------|------------------|
| Limpieza a los ambientes del recreo<br>campestre | Total C.I. (a)                            | 172.59            | 23.01                     | 11.51                      | 115.06            | 46.02                | 11.51              | 23.01            |
|                                                  | Cant. Platos (b)                          | 2,378.00          | 54.00                     | 480.00                     | 1,728.00          | 607.00               | 156.00             | 285.00           |
|                                                  | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>                     | <b>0.07</b>       | <b>0.43</b>               | <b>0.02</b>                | <b>0.07</b>       | <b>0.08</b>          | <b>0.07</b>        | <b>0.08</b>      |
| Actividad logística                              | Total C.I.                                | 132.00            | 11.00                     | 33.00                      | 88.00             | 33.00                | 11.00              | 22.00            |
|                                                  | Cant. Platos                              | 2,378.00          | 54.00                     | 480.00                     | 1,728.00          | 607.00               | 156.00             | 285.00           |
|                                                  | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>                     | <b>0.06</b>       | <b>0.20</b>               | <b>0.07</b>                | <b>0.05</b>       | <b>0.05</b>          | <b>0.07</b>        | <b>0.08</b>      |
| Servicio al comensal                             | Total C.I.                                | 1,150.33          | 26.12                     | 232.19                     | 835.90            | 293.63               | 75.46              | 137.87           |
|                                                  | Cant. Platos                              | 2,378.00          | 54.00                     | 480.00                     | 1,728.00          | 607.00               | 156.00             | 285.00           |
|                                                  | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>                     | <b>0.48</b>       | <b>0.48</b>               | <b>0.48</b>                | <b>0.48</b>       | <b>0.48</b>          | <b>0.48</b>        | <b>0.48</b>      |
| Preparación de platos                            | Total C.I.                                | 2,686.55          | 61.01                     | 542.28                     | 1,952.21          | 685.76               | 176.24             | 321.98           |
|                                                  | Cant. Platos                              | 2,378.00          | 54.00                     | 480.00                     | 1,728.00          | 607.00               | 156.00             | 285.00           |
|                                                  | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>                     | <b>1.13</b>       | <b>1.13</b>               | <b>1.13</b>                | <b>1.13</b>       | <b>1.13</b>          | <b>1.13</b>        | <b>1.13</b>      |
| Actividad de limpieza en la cocina               | Total C.I.                                | 40.80             | 5.83                      | 5.83                       | 29.14             | 5.83                 | 2.91               | 2.91             |
|                                                  | Cant. Platos                              | 2,378.00          | 54.00                     | 480.00                     | 1,728.00          | 607.00               | 156.00             | 285.00           |
|                                                  | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>                     | <b>0.02</b>       | <b>0.11</b>               | <b>0.01</b>                | <b>0.02</b>       | <b>0.01</b>          | <b>0.02</b>        | <b>0.01</b>      |
| Actividad de mantenimiento de equipos            | Total C.I.                                | 11.02             | 3.39                      | 2.54                       | 4.24              | 1.69                 | 0.85               | 1.69             |
|                                                  | Cant. Platos                              | 2,378.00          | 54.00                     | 480.00                     | 1,728.00          | 607.00               | 156.00             | 285.00           |
|                                                  | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>                     | <b>0.005</b>      | <b>0.06</b>               | <b>0.01</b>                | <b>0.002</b>      | <b>0.003</b>         | <b>0.01</b>        | <b>0.01</b>      |
| Actividad de ventas                              | Total C.I.                                | 1,221.26          | 32.79                     | 245.89                     | 885.21            | 307.36               | 77.87              | 143.44           |
|                                                  | Cant. Platos                              | 2,378.00          | 54.00                     | 480.00                     | 1,728.00          | 607.00               | 156.00             | 285.00           |
|                                                  | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>                     | <b>0.51</b>       | <b>0.61</b>               | <b>0.51</b>                | <b>0.51</b>       | <b>0.51</b>          | <b>0.50</b>        | <b>0.50</b>      |
| Actividad de administración                      | Total C.I.                                | 3,010.15          | 64.32                     | 604.60                     | 2,186.86          | 771.83               | 205.82             | 360.19           |
|                                                  | Cant. Platos                              | 2,378.00          | 54.00                     | 480.00                     | 1,728.00          | 607.00               | 156.00             | 285.00           |
|                                                  | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>                     | <b>1.27</b>       | <b>1.19</b>               | <b>1.26</b>                | <b>1.27</b>       | <b>1.27</b>          | <b>1.32</b>        | <b>1.26</b>      |

Nota: (\*) C.U.I. significa costo indirecto unitario. El Total C.I. (a) proviene de la tabla 43 y la cant. Platos (b) proviene de la tabla 19.

**Tabla 45** Costo de la prestación del servicio Unitario (sistema ABC y método por absorción) – recreo “A”

| Detalle                                            | 1/2 Cuy dorado | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta | Parrilla de pollo | Parrilla de res | Trucha dorada |
|----------------------------------------------------|----------------|---------------------|-----------------------|----------------|-------------------|-----------------|---------------|
| Ingredientes                                       | 13.39          | 25.62               | 7.44                  | 6.39           | 5.97              | 7.14            | 6.39          |
| Personal directo (MOD)                             | 1.43           | 1.50                | 1.35                  | 1.40           | 1.47              | 1.56            | 1.42          |
| <b>Costo Primo (a)</b>                             | <b>14.82</b>   | <b>27.12</b>        | <b>8.79</b>           | <b>7.79</b>    | <b>7.44</b>       | <b>8.69</b>     | <b>7.81</b>   |
| <b>Costos indirecto por actividad (b)</b>          | <b>3.54</b>    | <b>4.21</b>         | <b>3.50</b>           | <b>3.53</b>    | <b>3.53</b>       | <b>3.60</b>     | <b>3.55</b>   |
| Limpieza a los ambientes del recreo campestre      | 0.07           | 0.43                | 0.02                  | 0.07           | 0.08              | 0.07            | 0.08          |
| Actividad logística                                | 0.06           | 0.20                | 0.07                  | 0.05           | 0.05              | 0.07            | 0.08          |
| Servicio al comensal                               | 0.48           | 0.48                | 0.48                  | 0.48           | 0.48              | 0.48            | 0.48          |
| Preparación de platos                              | 1.13           | 1.13                | 1.13                  | 1.13           | 1.13              | 1.13            | 1.13          |
| Actividad de limpieza en la cocina                 | 0.02           | 0.11                | 0.01                  | 0.02           | 0.01              | 0.02            | 0.01          |
| Actividad de mantenimiento de equipos              | 0.005          | 0.063               | 0.005                 | 0.002          | 0.003             | 0.005           | 0.006         |
| Actividad de ventas                                | 0.51           | 0.61                | 0.51                  | 0.51           | 0.51              | 0.50            | 0.50          |
| Actividad de administración                        | 1.27           | 1.19                | 1.26                  | 1.27           | 1.27              | 1.32            | 1.26          |
| <b>Costo de la prestación del servicio (a)+(b)</b> | <b>18.36</b>   | <b>31.33</b>        | <b>12.28</b>          | <b>11.32</b>   | <b>10.97</b>      | <b>12.29</b>    | <b>11.37</b>  |
| Margen de Utilidad                                 | <b>2.09</b>    | <b>8.17</b>         | <b>2.97</b>           | <b>11.36</b>   | <b>3.80</b>       | <b>2.55</b>     | <b>3.89</b>   |
| Valor de Venta                                     | 20.45          | 39.50               | 15.25                 | 22.69          | 14.77             | 14.84           | 15.25         |
| IGV (18%)                                          | 3.68           | 7.11                | 2.75                  | 4.08           | 2.66              | 2.67            | 2.75          |
| <b>Precio promedio</b>                             | <b>24.13</b>   | <b>46.61</b>        | <b>18.00</b>          | <b>26.77</b>   | <b>17.43</b>      | <b>17.51</b>    | <b>18.00</b>  |

Nota. Los importes de los ingredientes provienen de la tabla 21; los importes del personal directo (MOD) provienen de la tabla 37; los importes de los costos indirectos por actividad provienen de la tabla 44 y el precio promedio proviene de la tabla 19.

**Tabla 46** Determinación del costo de servicio anual - recreo “A”

| Detalle                                   | 1/2 Cuy dorado    | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta    | Parrilla de pollo | Parrilla de res  | Trucha dorada    | Total             |
|-------------------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|------------------|------------------|-------------------|
| C.U. de ingredientes x cantidad de platos | 382,039.22        | 16,602.15           | 42,854.13             | 132,469.99        | 43,478.99         | 13,357.99        | 21,861.09        | 652,663.54        |
| C.U. de personal x cantidad de platos     | 40,778.64         | 970.92              | 7,767.36              | 29,127.60         | 10,680.12         | 2,912.76         | 4,854.60         | 97,092.00         |
| C.I.U. x cantidad de platos (*)           | 50,319.48         | 1,564.31            | 9,928.23              | 36,294.64         | 12,791.24         | 3,335.67         | 6,113.59         | 120,347.17        |
| <b>Total costo de servicio</b>            | <b>473,137.33</b> | <b>19,137.38</b>    | <b>60,549.72</b>      | <b>197,892.23</b> | <b>66,950.35</b>  | <b>19,606.41</b> | <b>32,829.28</b> | <b>870,102.71</b> |

(\*) C.I.U. significa costo indirecto unitario comprende a los costos indirectos de cada actividad excepto las de ventas y administración y provienen de la tabla 45; los C.U. de ingredientes se ubican de la tabla 21; los C.U. de personal se ubican en la tabla 37 y la cantidad de platos se ubican en la tabla 18.

**Tabla 47** Determinación del costo operativo anual – recreo “A”

| Detalle                                               | 1/2 Cuy dorado   | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta   | Parrilla de pollo | Parrilla de res | Trucha dorada   | Total             |
|-------------------------------------------------------|------------------|---------------------|-----------------------|------------------|-------------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| C.I. de la actividad ventas x cant. De platos (*)     | 14,655.14        | 393.43              | 2,950.70              | 10,622.52        | 3,688.37          | 934.39          | 1,721.24        | <b>34,965.79</b>  |
| C.I. de la actividad administración x cant. de platos | 36,121.78        | 771.83              | 7,255.23              | 26,242.32        | 9,262.00          | 2,469.87        | 4,322.26        | <b>86,445.29</b>  |
| <b>Total costo operativo</b>                          | <b>50,776.92</b> | <b>1,165.26</b>     | <b>10,205.93</b>      | <b>36,864.84</b> | <b>12,950.37</b>  | <b>3,404.25</b> | <b>6,043.51</b> | <b>121,411.08</b> |

Nota. (\*) C.I. significa costo indirecto. Los C.I. de la actividad ventas y administración se ubican en la tabla 45; mientras tanto la cant. De platos se ubican en la tabla 18.

**Tabla 48** Costo de producción - recreo "A"

| <u>Costo de Producción</u><br><u>Al 31 de diciembre del 2021</u><br><u>(Expresado en soles)</u> |                   |                     |                       |                   |                   |                  |                  |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|------------------|------------------|---------------------|
| Detalle                                                                                         | 1/2 Cuy dorado    | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta    | Parrilla de pollo | Parrilla de res  | Trucha dorada    | Total               |
| Ingredientes                                                                                    | 382,039.22        | 16,602.15           | 42,854.13             | 132,469.99        | 43,478.99         | 13,357.99        | 21,861.09        | 652,663.54          |
| Personal                                                                                        | 40,778.64         | 970.92              | 7,767.36              | 29,127.60         | 10,680.12         | 2,912.76         | 4,854.60         | 97,092.00           |
| <b>Costo Primo</b>                                                                              | <b>422,817.86</b> | <b>17,573.07</b>    | <b>50,621.49</b>      | <b>161,597.59</b> | <b>54,159.11</b>  | <b>16,270.75</b> | <b>26,715.69</b> | <b>749,755.54</b>   |
| Costos indirecto                                                                                | 50,319.48         | 1,564.31            | 9,928.23              | 36,294.64         | 12,791.24         | 3,335.67         | 6,113.59         | 120,347.17          |
| <b>Costo del servicio por plato</b>                                                             | <b>473,137.33</b> | <b>19,137.38</b>    | <b>60,549.72</b>      | <b>197,892.23</b> | <b>66,950.35</b>  | <b>19,606.41</b> | <b>32,829.28</b> | <b>870,102.71</b>   |
| Gasto Administración                                                                            | 36,121.78         | 771.83              | 7,255.23              | 26,242.32         | 9,262.00          | 2,469.87         | 4,322.26         | 86,445.29           |
| Gasto de Ventas                                                                                 | 14,655.14         | 393.43              | 2,950.70              | 10,622.52         | 3,688.37          | 934.39           | 1,721.24         | 34,965.79           |
| <b>Costo Total del Plato</b>                                                                    | <b>523,914.26</b> | <b>20,302.64</b>    | <b>70,755.65</b>      | <b>234,757.06</b> | <b>79,900.72</b>  | <b>23,010.67</b> | <b>38,872.79</b> | <b>991,513.79</b>   |
| Margen de Utilidad                                                                              | 59,662.02         | 5,293.97            | 17,108.75             | 235,656.49        | 27,702.67         | 4,775.77         | 13,296.70        | 363,496.38          |
| <b>Valor de Venta</b>                                                                           | <b>583,576.27</b> | <b>25,596.61</b>    | <b>87,864.41</b>      | <b>470,413.56</b> | <b>107,603.39</b> | <b>27,786.44</b> | <b>52,169.49</b> | <b>1,355,010.17</b> |

Nota. Los importes de los ingredientes, personal y costos indirectos provienen de la tabla 46 y los importes de los gastos de administración y ventas provienen de la tabla 47.

**Tabla 49** Estado de rendimiento financiero - recreo "A".

| <u>Estado de Rendimiento Financiero</u><br><u>Al 31 de diciembre del 2021</u><br><u>(Expresado en soles)</u> |                   |                     |                       |                   |                   |                 |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|-----------------|-------------------|
| Detalle                                                                                                      | 1/2 Cuy dorado    | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta    | Parrilla de pollo | Parrilla de res | Total             |
| Ventas                                                                                                       | 583,576.27        | 25,596.61           | 87,864.41             | 470,413.56        | 107,603.39        | 27,786.44       | 1,355,010.17      |
| Costo de Ventas                                                                                              | 473,137.33        | 19,137.38           | 60,549.72             | 197,892.23        | 66,950.35         | 19,606.41       | 870,102.71        |
| <b>Utilidad Bruta</b>                                                                                        | <b>110,438.94</b> | <b>6,459.23</b>     | <b>27,314.68</b>      | <b>272,521.33</b> | <b>40,653.04</b>  | <b>8,180.03</b> | <b>484,907.46</b> |
| Gastos de ventas y distribución                                                                              | 14,655.14         | 393.43              | 2,950.70              | 10,622.52         | 3,688.37          | 934.39          | 34,965.79         |
| Gastos de administración                                                                                     | 36,121.78         | 771.83              | 7,255.23              | 26,242.32         | 9,262.00          | 2,469.87        | 86,445.29         |
| <b>Utilidad Operativa</b>                                                                                    | <b>59,662.02</b>  | <b>5,293.97</b>     | <b>17,108.75</b>      | <b>235,656.49</b> | <b>27,702.67</b>  | <b>4,775.77</b> | <b>363,496.38</b> |
| Resultados antes de participaciones e impuestos                                                              | <b>59,662.02</b>  | <b>5,293.97</b>     | <b>17,108.75</b>      | <b>235,656.49</b> | <b>27,702.67</b>  | <b>4,775.77</b> | <b>363,496.38</b> |
| Impuesto a la renta (*)                                                                                      |                   |                     |                       |                   |                   |                 | -94,361.43        |
| <b>Utilidad Neta</b>                                                                                         |                   |                     |                       |                   |                   |                 | <b>269,134.95</b> |

Nota. Los importes de las ventas provienen de la tabla 48; el costo de ventas (costo del servicio) proviene de la tabla 46 y los importes de los gastos de ventas y administración provienen de la tabla 47. (\*) el impuesto a la renta se determinó considerando que el recreo "A" se encuentra en el régimen MYPE Tributario.

**Tabla 50** Costo de producción unitario - recreo "A" (Propietario)

| <b><u>Costo de Producción Unitario (propietario)</u></b> |                       |                            |                              |                       |                          |                        |                      |
|----------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------|------------------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------|----------------------|
| <b><u>Al 31 de diciembre del 2021</u></b>                |                       |                            |                              |                       |                          |                        |                      |
| <b><u>(Expresado en soles)</u></b>                       |                       |                            |                              |                       |                          |                        |                      |
| <b>Detalle</b>                                           | <b>1/2 Cuy dorado</b> | <b>Cuy dorado (entero)</b> | <b>Chicharrón de chancho</b> | <b>Parrilla mixta</b> | <b>Parrilla de pollo</b> | <b>Parrilla de res</b> | <b>Trucha dorada</b> |
| Ingredientes                                             | 13.39                 | 25.62                      | 7.44                         | 6.39                  | 5.97                     | 7.14                   | 6.39                 |
| Personal                                                 | 1.42                  | 1.42                       | 1.42                         | 1.42                  | 1.42                     | 1.42                   | 1.42                 |
| Costo Primo                                              | <b>14.81</b>          | <b>27.04</b>               | <b>8.86</b>                  | <b>7.81</b>           | <b>7.39</b>              | <b>8.56</b>            | <b>7.81</b>          |
| Costos indirecto                                         | 1.20                  | 1.20                       | 1.20                         | 1.20                  | 1.20                     | 1.20                   | 1.20                 |
| Costo de Plato Producido                                 | <b>16.01</b>          | <b>28.24</b>               | <b>10.06</b>                 | <b>9.01</b>           | <b>8.59</b>              | <b>9.76</b>            | <b>9.02</b>          |
| Gasto Administración                                     | 1.17                  | 1.17                       | 1.17                         | 1.17                  | 1.17                     | 1.17                   | 1.17                 |
| Gasto de Ventas                                          | 0.50                  | 0.50                       | 0.50                         | 0.50                  | 0.50                     | 0.50                   | 0.50                 |
| Costo Total del Plato                                    | <b>17.68</b>          | <b>29.92</b>               | <b>11.74</b>                 | <b>10.68</b>          | <b>10.27</b>             | <b>11.43</b>           | <b>10.69</b>         |
| Margen de Utilidad                                       | 2.77                  | 9.58                       | 3.52                         | 12.00                 | 4.51                     | 3.41                   | 4.57                 |
| Valor de Venta                                           | <b>20.45</b>          | <b>39.50</b>               | <b>15.25</b>                 | <b>22.69</b>          | <b>14.77</b>             | <b>14.84</b>           | <b>15.25</b>         |
| IGV                                                      | 3.68                  | 7.11                       | 2.75                         | 4.08                  | 2.66                     | 2.67                   | 2.75                 |
| Precio Promedio                                          | <b>24.13</b>          | <b>46.61</b>               | <b>18.00</b>                 | <b>26.77</b>          | <b>17.43</b>             | <b>17.51</b>           | <b>18.00</b>         |

**Tabla 51** Costo de producción total – recreo “A” (Propietario)

| <u>Costo de Producción</u><br><u>Al 31 de diciembre del 2021</u><br><u>(Expresado en soles)</u> |                   |                     |                       |                   |                   |                  |                  |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|------------------|------------------|---------------------|
| Detalle                                                                                         | 1/2 Cuy dorado    | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta    | Parrilla de pollo | Parrilla de res  | Trucha dorada    | Total               |
| Ingredientes                                                                                    | 382,039.22        | 16,602.15           | 42,854.13             | 132,469.99        | 43,478.99         | 13,357.99        | 21,861.09        | 652,663.54          |
| Personal                                                                                        | 40,591.56         | 921.76              | 8,193.42              | 29,496.30         | 10,361.26         | 2,662.86         | 4,864.84         | 97,092.00           |
| Costo Primo                                                                                     | <b>422,630.77</b> | <b>17,523.91</b>    | <b>51,047.55</b>      | <b>161,966.29</b> | <b>53,840.25</b>  | <b>16,020.85</b> | <b>26,725.93</b> | <b>749,755.54</b>   |
| Costos indirecto                                                                                | 34,286.51         | 778.58              | 6,920.74              | 24,914.67         | 8,751.86          | 2,249.24         | 4,109.19         | 82,010.80           |
| Costo de Plato Producido                                                                        | <b>456,917.28</b> | <b>18,302.49</b>    | <b>57,968.29</b>      | <b>186,880.96</b> | <b>62,592.10</b>  | <b>18,270.09</b> | <b>30,835.12</b> | <b>831,766.34</b>   |
| Gasto Administración                                                                            | 33,451.28         | 759.62              | 6,752.15              | 24,307.74         | 8,538.66          | 2,194.45         | 4,009.09         | 80,012.98           |
| Gasto de Ventas                                                                                 | 14,258.82         | 323.79              | 2,878.15              | 10,361.33         | 3,639.66          | 935.40           | 1,708.90         | 34,106.05           |
| Costo Total del Plato                                                                           | <b>504,627.39</b> | <b>19,385.90</b>    | <b>67,598.59</b>      | <b>221,550.04</b> | <b>74,770.42</b>  | <b>21,399.93</b> | <b>36,553.11</b> | <b>945,885.38</b>   |
| Margen de Utilidad                                                                              | 78,948.88         | 6,210.71            | 20,265.82             | 248,863.52        | 32,832.97         | 6,386.51         | 15,616.38        | 409,124.79          |
| Valor de Venta                                                                                  | <b>583,576.27</b> | <b>25,596.61</b>    | <b>87,864.41</b>      | <b>470,413.56</b> | <b>107,603.39</b> | <b>27,786.44</b> | <b>52,169.49</b> | <b>1,355,010.17</b> |

**Tabla 52** Determinación del costo del servicio anual - recreo "A" (Propietario)

| Detalle                         | 1/2 Cuy dorado    | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta    | Parrilla de pollo | Parrilla de res  | Trucha dorada    | Total             |
|---------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|------------------|------------------|-------------------|
| Ingredientes                    | 382,039.22        | 16,602.15           | 42,854.13             | 132,469.99        | 43,478.99         | 13,357.99        | 21,861.09        | 652,663.54        |
| Personal                        | 40,591.56         | 921.76              | 8,193.42              | 29,496.30         | 10,361.26         | 2,662.86         | 4,864.84         | 97,092.00         |
| Costos Indirectos               | 34,286.51         | 778.58              | 6,920.74              | 24,914.67         | 8,751.86          | 2,249.24         | 4,109.19         | 82,010.80         |
| <b>Total costo del servicio</b> | <b>456,917.28</b> | <b>18,302.49</b>    | <b>57,968.29</b>      | <b>186,880.96</b> | <b>62,592.10</b>  | <b>18,270.09</b> | <b>30,835.12</b> | <b>831,766.34</b> |





## Anexo 11 Cuadros de resultados del Recreo Campestres “B”

**Tabla 55** Cantidad de platos vendidos - recreo “B”

| Cantidad de Platos Vendidos por el Recreo Campestre B en el año 2021 |           |           |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |              |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|--------------|
| Platos a la carta                                                    | Precio    |           | Mes  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | Total        |
|                                                                      | Ene - Abr | May - Dic | Ene  | Feb  | Mar  | Abr  | May  | Jun  | Jul  | Ago  | Set  | Oct  | Nov  | Dic  |              |
| 1/2 Cuy dorado                                                       | 22.00     | 25.00     | 2864 | 1554 | 2002 | 1630 | 1720 | 1890 | 2540 | 2682 | 2566 | 2648 | 2214 | 2554 | <b>26864</b> |
| Cuy dorado (entero)                                                  | 42.00     | 48.00     | 141  | 20   | 25   | 15   | 33   | 24   | 95   | 72   | 86   | 51   | 40   | 45   | <b>647</b>   |
| Chicharrón de chanco                                                 | 18.00     | 18.00     | 1035 | 440  | 470  | 460  | 584  | 660  | 750  | 590  | 360  | 410  | 460  | 510  | <b>6729</b>  |
| Parrilla mixta                                                       | 24.00     | 28.00     | 2655 | 1325 | 1890 | 1260 | 1532 | 1860 | 2352 | 2550 | 2342 | 2530 | 1984 | 2410 | <b>24690</b> |
| Parrilla de pollo                                                    | 16.00     | 18.00     | 1082 | 332  | 230  | 420  | 396  | 502  | 1120 | 1165 | 580  | 934  | 856  | 1126 | <b>8743</b>  |
| Parrilla de res                                                      | 16.00     | 18.00     | 802  | 57   | 62   | 53   | 94   | 102  | 253  | 172  | 114  | 104  | 95   | 143  | <b>2051</b>  |
| Trucha dorada                                                        | 18.00     | 18.00     | 420  | 162  | 210  | 204  | 324  | 255  | 422  | 345  | 304  | 222  | 326  | 287  | <b>3481</b>  |
| <b>Total</b>                                                         |           |           |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | <b>73205</b> |

**Tabla 56** Ingreso por venta de platos - recreo “B”

| Ingreso por Venta de Platos - 2021 |                           |                    |                   |                     |                         |
|------------------------------------|---------------------------|--------------------|-------------------|---------------------|-------------------------|
| Platos a la carta                  | Cantidad Promedio Mensual | Precio Promedio S/ | Mensual S/        | Anual S/            | Valor de Venta Anual S/ |
| 1/2 Cuy dorado                     | 2239                      | 24.10              | 53,954.17         | 647,450.00          | 548,686.44              |
| Cuy dorado (entero)                | 54                        | 46.14              | 2,487.50          | 29,850.00           | 25,296.61               |
| Chicharrón de chanco               | 561                       | 18.00              | 10,093.50         | 121,122.00          | 102,645.76              |
| Parrilla mixta                     | 2058                      | 26.84              | 55,233.33         | 662,800.00          | 561,694.92              |
| Parrilla de pollo                  | 729                       | 17.53              | 12,770.50         | 153,246.00          | 129,869.49              |
| Parrilla de res                    | 171                       | 17.05              | 2,914.17          | 34,970.00           | 29,635.59               |
| Trucha dorada                      | 290                       | 18.00              | 5,221.50          | 62,658.00           | 53,100.00               |
| <b>Total</b>                       | <b>6100</b>               |                    | <b>142,674.67</b> | <b>1,712,096.00</b> | <b>1,450,928.81</b>     |

Nota. Para determinar el precio promedio de los platos a la carta se multiplicó los precios por la cantidad de meses en el que estuvo en el mercado dividiéndose entre 12 meses.

**Tabla 57** Detalle de compra de ingredientes – recreo “B”

| Compra de Ingredientes |                |               |                           |                         |                     |
|------------------------|----------------|---------------|---------------------------|-------------------------|---------------------|
| Ingredientes           | Tipo de Compra | Unid. Medida  | Cantidad Promedio Mensual | Costo Unitario Promedio | Costo Total Mensual |
| Cuy vivo               | diario         | unid.         | 1174                      | 24.00                   | 28,176.00           |
| Carne de res           | diario         | kg.           | 43                        | 20.00                   | 860.00              |
| Pechuga de Pollo       | diario         | kg.           | 390                       | 17.00                   | 6,630.00            |
| Carne de cerdo         | diario         | kg.           | 211                       | 16.00                   | 3,376.00            |
| Chuleta de cerdo       | diario         | kg.           | 206                       | 14.00                   | 2,884.00            |
| Corazón de res         | diario         | kg.           | 230                       | 14.00                   | 3,220.00            |
| Trucha                 | diario         | kg.           | 86                        | 16.00                   | 1,376.00            |
| lechuga                | diario         | unid.         | 305                       | 0.80                    | 244.00              |
| Zanahoria              | diario         | kg.           | 45                        | 1.20                    | 54.00               |
| Betarraga              | diario         | atado         | 55                        | 2.25                    | 123.75              |
| Vainita                | diario         | kg.           | 60                        | 5.00                    | 300.00              |
| Brócoli                | diario         | unid.         | 150                       | 2.00                    | 300.00              |
| Cebolla                | diario         | kg.           | 48                        | 1.25                    | 60.00               |
| Tomate                 | diario         | kg.           | 204                       | 2.25                    | 459.00              |
| Pepino                 | diario         | unid.         | 62                        | 1.25                    | 77.50               |
| Hierbabuena            | semanal        | atado X 100g. | 10                        | 1.00                    | 10.00               |
| Choclo                 | diario         | unid.         | 2040                      | 0.91                    | 1,850.08            |
| Plátano                | semanal        | ciento        | 21                        | 30.00                   | 618.00              |
| Papa camotillo         | semanal        | kg.           | 650                       | 2.50                    | 1,625.00            |
| Chuño                  | mensual        | kg.           | 50                        | 6.00                    | 300.00              |
| Maíz - cancha          | semanal        | kg.           | 230                       | 5.00                    | 1,150.00            |
| Queso                  | diario         | unid.         | 637                       | 1.50                    | 955.50              |
| Ajo morado             | semanal        | kg.           | 10                        | 9.68                    | 96.80               |
| Ají escabeche          | diario         | kg.           | 16                        | 3.78                    | 60.48               |
| Ají rocoto             | diario         | kg.           | 30                        | 3.09                    | 92.70               |
| Ají panca entera       | quincenal      | kg.           | 8                         | 15.00                   | 120.00              |
| Limón                  | semanal        | kg.           | 16                        | 2.14                    | 34.17               |
| Embutidos              | mensual        | Paquet. X 16  | 95                        | 14.41                   | 1,368.64            |
| Aceite                 | mensual        | balde x 20 l. | 12                        | 91.53                   | 1,098.31            |
| Sal                    | mensual        | sacos x 25 kg | 1                         | 25.42                   | 25.42               |
| Comino                 | mensual        | kg.           | 1                         | 38.14                   | 38.14               |
| Pimienta               | mensual        | kg.           | 1.25                      | 10.59                   | 13.24               |
| Orégano (en polvo)     | mensual        | kg.           | 2                         | 27.12                   | 54.24               |
| Vinagre tinto          | semanal        | L.            | 13                        | 3.39                    | 44.07               |
| Vinagre blanco         | semanal        | L.            | 25                        | 3.39                    | 84.75               |
| Galleta                | semanal        | bolsa X 250g  | 25                        | 3.00                    | 75.00               |
| Huevo                  | semanal        | kg.           | 12                        | 5.08                    | 61.02               |
| Mostaza                | semanal        | kg.           | 60                        | 3.05                    | 183.05              |
| Leche evaporada        | quincenal      | lata X 390g   | 130                       | 4.00                    | 520.00              |
| Harina de maíz         | quincenal      | kg.           | 40                        | 8.47                    | 338.98              |
| <b>Total</b>           |                |               |                           |                         | <b>58,957.83</b>    |

**Tabla 58** Costo de ingredientes por plato – recreo “B”

| Costo de ingredientes de un plato de medio cuy dorado |          |                  |                |              |
|-------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|--------------|
| Ingredientes                                          | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total  |
| Cuy dorado                                            | 1.00     | 1 porción        | 12.25          | 12.25        |
| Papa sancochada                                       | 1.00     | 1 porción        | 0.25           | 0.25         |
| Choclo                                                | 0.33     | 1 unid.          | 0.91           | 0.30         |
| Ensalada mixta                                        | 1.00     | 1 porción        | 0.26           | 0.26         |
| Vinagreta                                             | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08         |
| Crema de rocoto                                       | 1.00     | 1 porción        | 0.10           | 0.10         |
| Crema de huacatay                                     | 1.00     | 1 porción        | 0.10           | 0.10         |
| Crema de ají amarillo                                 | 1.00     | 1 porción        | 0.04           | 0.04         |
| Cancha con queso                                      | 1.00     | 1 porción        | 0.15           | 0.15         |
| <b>Total unitario</b>                                 |          |                  |                | <b>13.53</b> |



| Costo de ingredientes de un plato de cuy dorado (entero) |          |                  |                |              |
|----------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|--------------|
| Ingredientes                                             | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total  |
| Cuy dorado                                               | 1.00     | 1 porción        | 24.50          | 24.50        |
| Papa sancochada                                          | 1.00     | 1 porción        | 0.25           | 0.25         |
| Choclo                                                   | 0.33     | 1 unid.          | 0.91           | 0.30         |
| Ensalada mixta                                           | 1.00     | 1 porción        | 0.26           | 0.26         |
| Vinagreta                                                | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08         |
| Crema de rocoto                                          | 1.00     | 1 porción        | 0.10           | 0.10         |
| Crema de huacatay                                        | 1.00     | 1 porción        | 0.10           | 0.10         |
| Crema de ají amarillo                                    | 1.00     | 1 porción        | 0.04           | 0.04         |
| Cancha con queso                                         | 1.00     | 1 porción        | 0.15           | 0.15         |
| <b>Total unitario</b>                                    |          |                  |                | <b>25.78</b> |



Nota: Al determinar los costos de los ingredientes de cada plato se adicionó el costo de ingredientes de los acompañamientos (queso con chancha, ensalada y cremas) en proporción a la cantidad promedio de comensales que se sientan en una mesa.

| Costo de ingredientes de un plato de parrilla mixta |          |                  |                |             |
|-----------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                        | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| Chuleta de cerdo condimentado                       | 1.00     | 1 porción        | 1.43           | 1.43        |
| Pechuga de pollo condimentado                       | 1.00     | 1 porción        | 1.75           | 1.75        |
| Corazón de res condimentado                         | 1.00     | 1 porción        | 1.63           | 1.63        |
| Chorizo                                             | 0.03     | 1 paquet.        | 14.41          | 0.45        |
| Papa sancochada                                     | 1.00     | 1 porción        | 0.38           | 0.38        |
| Choclo                                              | 0.33     | 1 unid.          | 0.91           | 0.30        |
| Plátano                                             | 1.00     | 1 unid.          | 0.30           | 0.30        |
| Queso                                               | 0.20     | 1 unid.          | 1.50           | 0.30        |
| Ensalada mixta                                      | 1.00     | 1 porción        | 0.26           | 0.26        |
| Vinagreta                                           | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de rocoto                                     | 1.00     | 1 porción        | 0.10           | 0.10        |
| Crema de huacatay                                   | 1.00     | 1 porción        | 0.10           | 0.10        |
| Crema de ají amarillo                               | 1.00     | 1 porción        | 0.04           | 0.04        |
| Cancha con queso                                    | 1.00     | 1 porción        | 0.15           | 0.15        |
| <b>Total unitario</b>                               |          |                  |                | <b>7.26</b> |



| Costo de ingredientes de un plato de chicharrón de chancho |          |                  |                |             |
|------------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                               | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| Porción de chicharrón                                      | 1.00     | 1 porción        | 6.01           | 6.01        |
| Chuno                                                      | 1.00     | 1 porción        | 0.46           | 0.46        |
| Papa sancochada                                            | 1.00     | 1 porción        | 0.13           | 0.13        |
| Choclo                                                     | 0.33     | 1 unid.          | 0.91           | 0.30        |
| Sarsa de cebolla                                           | 1.00     | 1 porción        | 0.22           | 0.22        |
| Crema de rocoto                                            | 1.00     | 1 porción        | 0.10           | 0.10        |
| Crema de huacatay                                          | 1.00     | 1 porción        | 0.10           | 0.10        |
| Crema de ají amarillo                                      | 1.00     | 1 porción        | 0.04           | 0.04        |
| Cancha con queso                                           | 1.00     | 1 porción        | 0.15           | 0.15        |
| <b>Total unitario</b>                                      |          |                  |                | <b>7.50</b> |



Nota: Al determinar los costos de los ingredientes de cada plato se adicionó el costo de ingredientes de los acompañamientos (queso con chancha, ensalada y cremas) en proporción a la cantidad promedio de comensales que se sientan en una mesa.

| Costo de ingredientes de un plato de parrilla de pollo |          |                  |                |             |
|--------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                           | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| Pechuga de pollo condimentado                          | 1.00     | 1 porción        | 4.36           | 4.36        |
| Chorizo                                                | 0.03     | 1 paquet.        | 14.41          | 0.45        |
| Papa sancochada                                        | 1.00     | 1 porción        | 0.25           | 0.25        |
| Choclo                                                 | 0.33     | 1 unid.          | 0.91           | 0.30        |
| Ensalada mixta                                         | 1.00     | 1 porción        | 0.26           | 0.26        |
| Vinagreta                                              | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de rocoto                                        | 1.00     | 1 porción        | 0.10           | 0.10        |
| Crema de huacatay                                      | 1.00     | 1 porción        | 0.10           | 0.10        |
| Crema de ají amarillo                                  | 1.00     | 1 porción        | 0.04           | 0.04        |
| Cancha con queso                                       | 1.00     | 1 porción        | 0.15           | 0.15        |
| <b>Total unitario</b>                                  |          |                  |                | <b>6.09</b> |



| Costo de ingredientes de un plato de trucha dorada |          |                  |                |             |
|----------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                       | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| Trucha dorada                                      | 1.00     | 1 porción        | 5.24           | 5.24        |
| Papa sancochada                                    | 1.00     | 1 porción        | 0.25           | 0.25        |
| Choclo                                             | 0.33     | 1 unid.          | 0.91           | 0.30        |
| Ensalada mixta                                     | 1.00     | 1 porción        | 0.26           | 0.26        |
| Vinagreta                                          | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de rocoto                                    | 1.00     | 1 porción        | 0.10           | 0.10        |
| Crema de huacatay                                  | 1.00     | 1 porción        | 0.10           | 0.10        |
| Crema de ají amarillo                              | 1.00     | 1 porción        | 0.04           | 0.04        |
| Cancha con queso                                   | 1.00     | 1 porción        | 0.15           | 0.15        |
| <b>Total unitario</b>                              |          |                  |                | <b>6.52</b> |



Nota: Al determinar los costos de los ingredientes de cada plato se adicionó el costo de ingredientes de los acompañamientos (queso con cancha, ensalada y cremas) en proporción a la cantidad promedio de comensales que se sientan en una mesa.



| Costo de ingredientes de un plato de parrilla de res |          |                  |                |             |
|------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                         | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| Carne de res condimentada                            | 1.00     | 1 porción        | 5.53           | 5.53        |
| Chorizo                                              | 0.03     | 1 paquet.        | 14.41          | 0.45        |
| Papa sancochada                                      | 1.00     | 1 porción        | 0.25           | 0.25        |
| Choclo                                               | 0.33     | 1 unid.          | 0.91           | 0.30        |
| Ensalada mixta                                       | 1.00     | 1 porción        | 0.26           | 0.26        |
| Vinagreta                                            | 1.00     | 1 porción        | 0.08           | 0.08        |
| Crema de rocoto                                      | 1.00     | 1 porción        | 0.10           | 0.10        |
| Crema de huacatay                                    | 1.00     | 1 porción        | 0.10           | 0.10        |
| Crema de ají amarillo                                | 1.00     | 1 porción        | 0.04           | 0.04        |
| Cancha con queso                                     | 1.00     | 1 porción        | 0.15           | 0.15        |
| <b>Total unitario</b>                                |          |                  |                | <b>7.26</b> |

Nota: Al determinar los costos de los ingredientes de cada plato se adicionó el costo de ingredientes de los acompañamientos (queso con chancha, ensalada y cremas) en proporción a la cantidad promedio de comensales que se sientan en una mesa.

**Tabla 59** Cantidad promedio mensual de Platos Vendidos - recreo "B"

| Cantidad Promedio de Platos Vendidos |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| Platos a la Carta                    | Promedio Mensual |
| 1/2 Cuy dorado                       | 2239             |
| Cuy dorado (entero)                  | 54               |
| Chicharrón de chanco                 | 561              |
| Parrilla mixta                       | 2058             |
| Parrilla de pollo                    | 729              |
| Parrilla de res                      | 171              |
| Trucha dorada                        | 290              |
| <b>Total</b>                         | <b>6100</b>      |



**Tabla 60** *Identificación de activos fijos – recreo “B”*

| Identificación de Activos Fijos      |                       |          |                |             |                           |      |                    |                        |                           |
|--------------------------------------|-----------------------|----------|----------------|-------------|---------------------------|------|--------------------|------------------------|---------------------------|
| Descripción                          | Fecha Inicial del uso | Cantidad | Costo Unitario | Costo Total | Tiempo de Duración (años) | Tasa | Depreciación Anual | Depreciación Acumulada | Valor neto de los Activos |
| Cocina industrial                    | Jul-20                | 2        | 2,372.88       | 4,745.76    | 15                        | 7%   | 316.54             | 474.81                 | 4,270.95                  |
| parrillas 1                          | Jul-20                | 1        | 2,711.86       | 2,711.86    | 10                        | 10%  | 271.19             | 406.78                 | 2,305.08                  |
| parrillas 2                          | Jul-21                | 2        | 3,559.32       | 7,118.64    | 10                        | 10%  | 355.93             | 355.93                 | 6,762.71                  |
| Congeladora                          | Jul-20                | 1        | 2,075.42       | 2,075.42    | 15                        | 7%   | 138.43             | 207.65                 | 1,867.78                  |
| Refrigeradora                        | Jul-20                | 1        | 1,864.41       | 1,864.41    | 10                        | 10%  | 186.44             | 279.66                 | 1,584.75                  |
| Licuada 1                            | Jul-20                | 2        | 381.36         | 762.71      | 4                         | 25%  | 190.68             | 286.02                 | 476.69                    |
| Licuada 2                            | Jul-21                | 1        | 522.88         | 522.88      | 4                         | 25%  | 65.36              | 65.36                  | 457.52                    |
| Licuada 3                            | Nov-21                | 1        | 762.71         | 762.71      | 4                         | 25%  | 31.78              | 31.78                  | 730.93                    |
| Menaje para servicio 1               | Jul-20                |          | 7,192.80       | 7,192.80    | 3                         | 33%  | 2,397.57           | 3,596.36               | 3,596.43                  |
| Menaje para la cocina 1              | Ago-20                |          | 1,884.75       | 1,884.75    | 3                         | 33%  | 628.24             | 942.36                 | 942.38                    |
| Menaje para servicio 2               | Jun-21                |          | 8,940.68       | 8,940.68    | 3                         | 33%  | 1,738.45           | 1,738.45               | 7,202.23                  |
| Menaje para la cocina 2              | Jun-21                |          | 1,141.53       | 1,141.53    | 3                         | 33%  | 221.96             | 221.96                 | 919.56                    |
| Mesas acero inoxidable               | Jul-20                | 2        | 1,050.85       | 2,101.69    | 10                        | 10%  | 210.17             | 315.25                 | 1,786.44                  |
| Estantes                             | Jul-20                | 2        | 593.22         | 1,186.44    | 10                        | 10%  | 118.64             | 177.97                 | 1,008.47                  |
| Bancas madera                        | Jul-20                | 20       | 196.61         | 3,932.20    | 10                        | 10%  | 393.22             | 589.83                 | 3,342.37                  |
| Mesas madera                         | Jul-20                | 10       | 296.61         | 2,966.10    | 10                        | 10%  | 296.61             | 444.92                 | 2,521.19                  |
| Set de mesa con 4 sillas de plástico | Ene-21                | 60       | 474.58         | 28,474.58   | 8                         | 13%  | 3,559.32           | 3,559.32               | 24,915.25                 |
| Carpa blanca de acero                | Ene-21                | 20       | 190.00         | 3,800.00    | 5                         | 20%  | 760.00             | 760.00                 | 3,040.00                  |
| Computadora                          | Nov-20                | 1        | 1,609.32       | 1,609.32    | 5                         | 20%  | 321.86             | 375.51                 | 1,233.81                  |
| Impresora                            | Nov-20                | 1        | 593.22         | 593.22      | 5                         | 20%  | 118.64             | 138.42                 | 454.80                    |
| Escritorio                           | Nov-20                | 1        | 227.97         | 227.97      | 10                        | 10%  | 22.80              | 26.60                  | 201.37                    |
| Campana extractora                   | Jul-20                | 1        | 3,881.36       | 3,881.36    | 10                        | 10%  | 388.14             | 582.20                 | 3,299.15                  |
| <b>Total</b>                         |                       |          |                |             |                           |      | <b>12,731.98</b>   | <b>15,577.14</b>       | <b>72,919.90</b>          |

**Tabla 61** *Detalle de los menajes - recreo "B"*

| Identificación del Menaje              |                       |          |                 |                  |                 |
|----------------------------------------|-----------------------|----------|-----------------|------------------|-----------------|
| Menaje para servicio 2                 | Fecha Inicial del uso | Cantidad | Precio Unitario | Precio Total     | Costo Total     |
| Bolo redondo                           | Jun-21                | 300      | 6.00            | 1,800.00         | 1,525.42        |
| Platos tendidos                        | Jun-21                | 300      | 9.17            | 2,750.00         | 2,330.51        |
| Bowl ajicero                           | Jun-21                | 600      | 4.90            | 2,940.00         | 2,491.53        |
| Tenedores                              | Jun-21                | 385      | 3.00            | 1,155.00         | 978.81          |
| Cuchillos de mesa                      | Jun-21                | 200      | 6.00            | 1,200.00         | 1,016.95        |
| Cortador de verduras                   | Jun-21                | 2        | 40.00           | 80.00            | 67.80           |
| Cesta tejida organizadora de cubiertos | Jun-21                | 25       | 25.00           | 625.00           | 529.66          |
| <b>Total</b>                           |                       |          |                 | <b>10,550.00</b> | <b>8,940.68</b> |

| Menaje para la cocina 2 | Fecha de adquisición | Cant. | Precio unitario | Precio total    | Costo total     |
|-------------------------|----------------------|-------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Olla                    | Jun-21               | 2     | 430.00          | 860.00          | 728.81          |
| Sarten                  | Jun-21               | 1     | 87.00           | 87.00           | 73.73           |
| Peroles                 | Jun-21               | 2     | 200.00          | 400.00          | 338.98          |
| <b>Total</b>            |                      |       |                 | <b>1,347.00</b> | <b>1,141.53</b> |

| Identificación del Menaje - 2020       |                       |          |                 |                 |                 |
|----------------------------------------|-----------------------|----------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Menaje para servicio 1                 | Fecha Inicial del uso | Cantidad | Precio Unitario | Precio Total    | Costo Total     |
| Bolo redondo                           | Jul-20                | 200      | 6.00            | 1,200.00        | 1,016.95        |
| Plato tendido                          | Jul-20                | 300      | 9.17            | 2,750.00        | 2,330.51        |
| Plato tendido chico                    | Jul-20                | 100      | 3.00            | 300.00          | 254.24          |
| Bowl ajicero                           | Jul-20                | 150      | 4.90            | 735.00          | 622.88          |
| Tenedores                              | Jul-20                | 300      | 3.00            | 900.00          | 762.71          |
| Cucharas                               | Jul-20                | 100      | 3.15            | 315.00          | 266.95          |
| Cuchillos                              | Jul-20                | 5        | 23.50           | 117.50          | 99.58           |
| Cuchillos de mesa                      | Jul-20                | 150      | 6.00            | 900.00          | 762.71          |
| Cortador de verduras                   | Jul-20                | 3        | 40.00           | 120.00          | 101.69          |
| Cesta tejida organizadora de cubiertos | Jul-20                | 50       | 23.00           | 1,150.00        | 974.58          |
| <b>Total</b>                           |                       |          |                 | <b>8,487.50</b> | <b>7,192.80</b> |

| Menaje para la cocina 1 | Fecha de adquisición | Cant. | Precio unitario | Precio total    | Costo total     |
|-------------------------|----------------------|-------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Olla                    | Jul-20               | 3     | 430.00          | 1,290.00        | 1,093.22        |
| Sarten                  | Jul-20               | 2     | 87.00           | 174.00          | 147.46          |
| Peroles                 | Jul-20               | 2     | 200.00          | 400.00          | 338.98          |
| Bandeja de servir       | Jul-20               | 10    | 30.00           | 300.00          | 254.24          |
| Espumadera              | Jul-20               | 3     | 20.00           | 60.00           | 50.85           |
| <b>Total</b>            |                      |       |                 | <b>2,224.00</b> | <b>1,884.75</b> |



**Tabla 62** Distribución de la depreciación – recreo “B”

| Distribución de la Depreciación de Activos Fijos |                      |                    |                    |                                              |
|--------------------------------------------------|----------------------|--------------------|--------------------|----------------------------------------------|
| Descripción                                      | Depreciación del mes | % de Distribución  |                    | Depreciación Mensual Para Servicio de Comida |
|                                                  |                      | Servicio de Comida | Servicio de Bebida |                                              |
| Cocina industrial                                | 26.38                | 100%               | -                  | 26.38                                        |
| parrillas 1                                      | 22.60                | 100%               | -                  | 22.60                                        |
| parrillas 2                                      | 29.66                | 100%               | -                  | 29.66                                        |
| Congeladora                                      | 11.54                | 100%               | -                  | 11.54                                        |
| Refrigeradora                                    | 15.54                | 100%               | -                  | 15.54                                        |
| Licuadora 1                                      | 15.89                | 100%               | -                  | 15.89                                        |
| Licuadora 2                                      | 5.45                 | 100%               | -                  | 5.45                                         |
| Licuadora 3                                      | 2.65                 | 100%               | -                  | 2.65                                         |
| Menaje para servicio 1                           | 199.80               | 100%               | -                  | 199.80                                       |
| Menaje para la cocina 1                          | 52.35                | 100%               | -                  | 52.35                                        |
| Menaje para servicio 2                           | 144.87               | 100%               | -                  | 144.87                                       |
| Menaje para la cocina 2                          | 18.50                | 100%               | -                  | 18.50                                        |
| Mesas acero inoxidable                           | 17.51                | 100%               | -                  | 17.51                                        |
| Estantes                                         | 9.89                 | 100%               | -                  | 9.89                                         |
| Bancas madera                                    | 32.77                | 79%                | 21%                | 25.89                                        |
| Mesas madera                                     | 24.72                | 79%                | 21%                | 19.53                                        |
| Set de mesa con 4 sillas de plástico             | 296.61               | 79%                | 21%                | 234.32                                       |
| Carpa blanca de acero                            | 63.33                | 79%                | 21%                | 50.03                                        |
| Computadora                                      | 26.82                | 79%                | 21%                | 21.19                                        |
| Impresora                                        | 9.89                 | 79%                | 21%                | 7.81                                         |
| Escritorio                                       | 1.90                 | 79%                | 21%                | 1.50                                         |
| Campana extractora                               | 32.34                | 100%               | -                  | 32.34                                        |
| <b>Total</b>                                     | <b>1,061.00</b>      |                    |                    | <b>965.23</b>                                |

Nota: la distribución de la depreciación se realizó considerando los ingresos de las actividades de servicio de comida y bebida del año 2021 (ver tabla 74).

**Tabla 63** Identificación de material indirecto – recreo “B”

| Identificación de Materiales Indirectos - 2021 |                |                 |          |                |                  |
|------------------------------------------------|----------------|-----------------|----------|----------------|------------------|
| Material Indirecto                             | Tipo de Compra | Unid. de Medida | Cantidad | Costo Promedio | Costo total      |
| Palitos anticucheros                           | mensual        | paquet.         | 90       | 2.54           | 228.81           |
| Servilletas                                    | mensual        | paquet.         | 20       | 9.32           | 186.44           |
| Papel toalla                                   | mensual        | paquet.         | 5        | 10.17          | 50.85            |
| Lejía (5L)                                     | mensual        | galón           | 5        | 7.63           | 38.14            |
| Lavavajilla                                    | mensual        | pote            | 10       | 4.24           | 42.37            |
| Detergentes                                    | mensual        | unid.           | 15       | 0.85           | 12.71            |
| Jabón líquido                                  | mensual        | galón           | 2        | 11.02          | 22.03            |
| Alcohol                                        | mensual        | L.              | 20       | 6.78           | 135.59           |
| Guantes                                        | mensual        | caja            | 2        | 13.56          | 27.12            |
| Protectores faciales (tiempo de uso - 3 meses) | mensual        | unid.           | 30       | 1.44           | 43.22            |
| Mascarilla                                     | mensual        | caja            | 8        | 8.47           | 67.80            |
| Gorro desechables                              | mensual        | caja X 100      | 1        | 10.17          | 10.17            |
| Envases biodegradables                         | mensual        | paquet.         | 110      | 12.71          | 1,398.31         |
| Taper salsero - ajicero                        | mensual        | paquet.         | 80       | 132.12         | 10,569.49        |
| Bolsas biodegradables papel kraft              | mensual        | paquet.         | 2        | 114.32         | 228.64           |
| Mandil de cocina                               | mensual        | unid.           | 2        | 21.19          | 42.37            |
| Trapos                                         | mensual        | m.              | 1        | 6.19           | 6.19             |
| <b>Total</b>                                   |                |                 |          |                | <b>13,110.25</b> |

**Tabla 64** Identificación de otros costos indirectos – recreo “B”

| Identificación de otros costos indirectos |         |                         |                 |                  |
|-------------------------------------------|---------|-------------------------|-----------------|------------------|
| Detalle                                   | Tipo    | Costo unitario promedio | Costo mensual   | Costo anual      |
| Termómetro infrarrojo (3)                 | anual   | 152.54                  | 38.14           | 457.63           |
| Mantenimiento de equipos de Cocina        | anual   | 800.00                  | 66.67           | 800.00           |
| Mantenimiento del local                   | anual   | 5,000.00                | 416.67          | 5,000.00         |
| Alimentación de personal                  | semanal | 390.00                  | 1,690.00        | 20,280.00        |
| Uniformes de personal                     | anual   | 1,694.92                | 141.24          | 1,694.92         |
| Agua                                      | mensual | 60.00                   | 60.00           | 720.00           |
| Luz                                       | mensual | 593.22                  | 593.22          | 7,118.64         |
| Internet                                  | mensual | 50.00                   | 50.00           | 600.00           |
| gas                                       | mensual | 1,694.92                | 1,694.92        | 20,338.98        |
| Depreciación                              | mensual | 934.73                  | 934.73          | 11,216.76        |
| <b>Total</b>                              |         |                         | <b>5,685.58</b> | <b>68,226.93</b> |

**Tabla 65** Material indirecto utilizados en un mes – recreo “B”

| Material Indirecto Utilizado en un mes - 2021 |              |                                                 |                            |                |                  |                  |
|-----------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------|----------------------------|----------------|------------------|------------------|
| Material Indirecto                            | Unid. Medida | Unid., l. y g. por paquet., galón, pote y caja. | Unidades Utilizadas al mes | Costo Promedio | Costo Mensual    | Costo Anual      |
| Palitos anticucheros                          | paquet.      | 50                                              | 4115                       | 2.54           | 209.24           | 2,510.85         |
| Servilletas                                   | paquet.      | 500                                             | 6000                       | 9.32           | 111.86           | 1,342.37         |
| Papel toalla                                  | paquet.      | 424                                             | 1696                       | 10.17          | 40.68            | 488.14           |
| Lejía (5L)                                    | galón        | 5                                               | 20                         | 7.63           | 30.51            | 366.10           |
| Lavavajilla                                   | unid.        | 1                                               | 8                          | 4.24           | 33.90            | 406.78           |
| Detergentes                                   | unid.        | 1                                               | 12                         | 0.85           | 10.17            | 122.03           |
| Jabón liquido                                 | galón        | 5                                               | 1.5                        | 11.02          | 3.31             | 39.66            |
| Alcohol                                       | unid.        | 1                                               | 19                         | 6.78           | 128.81           | 1,545.76         |
| Guantes                                       | caja         | 50                                              | 91                         | 13.56          | 24.68            | 296.14           |
| Protectores faciales                          | unid.        | 1                                               | 26                         | 1.44           | 37.46            | 112.37           |
| Mascarilla                                    | caja         | 50                                              | 395                        | 8.47           | 66.95            | 200.85           |
| Gorro desechables                             | caja         | 100                                             | 91                         | 10.17          | 9.25             | 27.76            |
| Envases biodegradables                        | paquet.      | 25                                              | 2500                       | 12.71          | 1,271.19         | 3,813.56         |
| Taper salsero - ajicero                       | paquet.      | 100                                             | 7500                       | 132.12         | 9,908.90         | 29,726.69        |
| Bolsas biodegradables papel kraft             | paquet.      | 1000                                            | 1200                       | 114.32         | 137.19           | 411.56           |
| Mandil de cocina                              | unid.        | 1                                               | 2                          | 21.19          | 42.37            | 508.47           |
| Trapos                                        | m.           | 1                                               | 1                          | 6.19           | 6.19             | 74.24            |
| <b>Total</b>                                  |              |                                                 |                            |                | <b>12,072.64</b> | <b>41,993.34</b> |

**Tabla 66** Distribución de material indirecto utilizados en un mes – recreo “B”

| Distribución del Material Indirecto Utilizado en el mes |                     |                    |                    |                                            |
|---------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------------------------------|
| Material indirecto                                      | Costo total del mes | % de Distribución  |                    | Costo total de mes para servicio de comida |
|                                                         |                     | Servicio de comida | Servicio de bebida |                                            |
| Palitos anticucheros                                    | 209.24              | 100%               | -                  | 209.24                                     |
| Servilletas                                             | 111.86              | 100%               | -                  | 111.86                                     |
| Papel toalla                                            | 40.68               | 100%               | -                  | 40.68                                      |
| Lejía (5L)                                              | 30.51               | 79%                | 21%                | 24.10                                      |
| Lavavajilla                                             | 33.90               | 100%               | -                  | 33.90                                      |
| Detergentes                                             | 10.17               | 79%                | 21%                | 8.03                                       |
| Jabón líquido                                           | 3.31                | 79%                | 21%                | 2.61                                       |
| Alcohol                                                 | 128.81              | 79%                | 21%                | 101.76                                     |
| Guantes                                                 | 24.68               | 100%               | -                  | 24.68                                      |
| Protectores faciales                                    | 9.36                | 79%                | 21%                | 7.40                                       |
| Mascarilla                                              | 66.95               | 79%                | 21%                | 52.89                                      |
| Gorro desechables                                       | 9.25                | 100%               | -                  | 9.25                                       |
| Envases biodegradables                                  | 1,271.19            | 100%               | -                  | 1,271.19                                   |
| Taper salsero - ajicero                                 | 9,908.90            | 100%               | -                  | 9,908.90                                   |
| Bolsas biodegradables papel kraft                       | 137.19              | 100%               | -                  | 137.19                                     |
| Mandil de cocina                                        | 42.37               | 100%               | -                  | 42.37                                      |
| Trapos                                                  | 6.19                | 79%                | 21%                | 4.89                                       |
| <b>Total</b>                                            | <b>12,038.36</b>    |                    |                    | <b>11,990.94</b>                           |

Nota: la distribución de otros costos indirectos se realizó considerando los ingresos de las actividades de Servicio de comida y bebida del año 2021 (ver tabla 74).

**Tabla 67** Distribución de otros costos indirectos – recreo “B”

| Distribución de Otros Costos Indirectos |                     |                           |                    |                                            |
|-----------------------------------------|---------------------|---------------------------|--------------------|--------------------------------------------|
| Detalle                                 | Costo total del mes | % de Distribución         |                    | Costo total de mes para servicio de comida |
|                                         |                     | Servicio de comida        | Servicio de bebida |                                            |
| Termómetro infrarrojo                   | 38.14               | 79%                       | 21%                | 30.13                                      |
| Mantenimiento de equipos de Cocina      | 66.67               | 100%                      | -                  | 66.67                                      |
| Mantenimiento de local                  | 416.67              | 79%                       | 21%                | 329.17                                     |
| Alimentación de personal                | 1,690.00            | 79%                       | 21%                | 1,335.10                                   |
| Uniformes de personal                   | 141.24              | 79%                       | 21%                | 111.58                                     |
| Agua                                    | 60.00               | 79%                       | 21%                | 47.40                                      |
| Luz                                     | 593.22              | 79%                       | 21%                | 468.64                                     |
| Internet                                | 50.00               | 79%                       | 21%                | 39.50                                      |
| gas                                     | 1,694.92            | 100%                      | -                  | 1,694.92                                   |
| Depreciación                            | 1,061.00            | Ver tabla de depreciación |                    | 965.23                                     |
| <b>Total</b>                            | <b>5,773.71</b>     |                           |                    | <b>5,088.33</b>                            |

Nota: la distribución de otros costos indirectos se realizó considerando los ingresos de las actividades de Servicio de comida y bebida del año 2021 (ver tabla 74).

**Tabla 68** Identificación de personal - recreo “B”

| Identificación de personal - 2021    |          |           |                      |               |                                                                     |
|--------------------------------------|----------|-----------|----------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------|
| Personal                             | Planilla | Cantidad  | Remuneración mensual | Jornal básico | Observación                                                         |
| Chef                                 | Si       | 1         | 1,800.00             | 60.00         |                                                                     |
| Ayudante de cocina 1 y 2             | Si       | 2         | 1,500.00             | 50.00         |                                                                     |
| Cajero                               | No       | 1         | 1,500.00             | 50.00         |                                                                     |
| Cajero - Mozo                        | No       | 1         | 1,200.00             | 40.00         |                                                                     |
| Mozo 1 y 2                           | No       | 2         | 1,200.00             | 40.00         | Un mozo trabaja de lunes a viernes y el otro los sábados y domingos |
| Mozo 3                               | No       | 1         | 320.00               | 40.00         | Trabaja solo los sábados y domingos                                 |
| Ayudante de cocina 3 (días festivos) | No       | 2         | 45.00                | 45.00         | Se contrata en promedio una vez cada mes                            |
| Mozo 4 (días festivos)               | No       | 2         | 45.00                | 40.00         | Se contrata en promedio una vez cada mes                            |
| Socios                               | No       | 2         | 2,000.00             | 100.00        | Realizan su trabajo de supervisión solo 5 días a la semana          |
| <b>Total</b>                         |          | <b>14</b> |                      |               |                                                                     |

**Tabla 69** Planilla - recreo “B”

| Planilla de Remuneración             |          |               |                |                 |                  |               |                 |               |                 |
|--------------------------------------|----------|---------------|----------------|-----------------|------------------|---------------|-----------------|---------------|-----------------|
| Personal                             | Cantidad | Jornal Básico | Días Laborados | Meses laborados | Remun. Mensual   | Essalud       | Gratificación   | ONP           | CTS             |
| Cocinero                             | 1        | 60.00         | 30             | 12              | 1,800.00         | 162.00        | 900.00          | 234.00        | 900.00          |
| Ayudante de cocina 1 y 2             | 2        | 50.00         | 30             | 12              | 3,000.00         | 270.00        | 1,500.00        | 390.00        | 1,500.00        |
| Cajero                               | 1        | 50.00         | 30             | 12              | 1,500.00         | 0.00          | 0.00            | 0.00          | 0.00            |
| Cajero - Mozo                        | 1        | 40.00         | 30             | 12              | 1,200.00         | 0.00          | 0.00            | 0.00          | 0.00            |
| Mozo 1 y 2 (*)                       | 1        | 40.00         | 30             | 12              | 1,200.00         | 0.00          | 0.00            | 0.00          | 0.00            |
| Mozo 3                               | 1        | 40.00         | 8              | 12              | 320.00           | 0.00          | 0.00            | 0.00          | 0.00            |
| Ayudante de cocina 3 (días festivos) | 2        | 45.00         | 1              | 12              | 90.00            | 0.00          | 0.00            | 0.00          | 0.00            |
| Mozo 4 y 5 (días festivos)           | 2        | 40.00         | 1              | 12              | 80.00            | 0.00          | 0.00            | 0.00          | 0.00            |
| Socios                               | 2        | 100.00        | 20             | 12              | 4,000.00         | 0.00          | 0.00            | 0.00          | 0.00            |
| <b>Total</b>                         |          |               |                |                 | <b>13,190.00</b> | <b>432.00</b> | <b>2,400.00</b> | <b>624.00</b> | <b>2,400.00</b> |

Nota: (\*) Al mozo 1 y 2 se considera como solo uno para efectos de cálculo.

**Tabla 70** Distribución de los costos de personal directo e indirecto (MO) - recreo "B"

| Personal                             | Remun. Mensual   | Beneficios sociales (*) | Distribución a los servicios (**) |        | Tota remuneración | Total beneficios |
|--------------------------------------|------------------|-------------------------|-----------------------------------|--------|-------------------|------------------|
|                                      |                  |                         | Comida                            | Bebida | Comida            | comida           |
| Cocinero                             | 1,800.00         | 387.00                  | 100%                              | -      | 1,800.00          | 387.00           |
| Ayudante de cocina 1 y 2             | 3,000.00         | 645.00                  | 100%                              | -      | 3,000.00          | 645.00           |
| Cajero                               | 1,500.00         | 0.00                    | 79%                               | 21%    | 1,185.00          | 0.00             |
| Cajero - Mozo                        | 1,200.00         | 0.00                    | 79%                               | 21%    | 948.00            | 0.00             |
| Mozo 1 y 2                           | 1,200.00         | 0.00                    | 79%                               | 21%    | 948.00            | 0.00             |
| Mozo 3                               | 320.00           | 0.00                    | 79%                               | 21%    | 252.80            | 0.00             |
| Ayudante de cocina 3 (días festivos) | 90.00            | 0.00                    | 100%                              | -      | 90.00             | 0.00             |
| Mozo 4 y 5 (días festivos)           | 80.00            | 0.00                    | 79%                               | 21%    | 63.20             | 0.00             |
| Socios                               | 4,000.00         | 0.00                    | 79%                               | 21%    | 3,160.00          | 0.00             |
| <b>Total</b>                         | <b>13,190.00</b> | <b>1,032.00</b>         |                                   |        | <b>11,447.00</b>  | <b>1,032.00</b>  |

(\*) los beneficios sociales como la gratificación y CTS se han mensualizado a razón de distribuirlos al costo de cada uno de los platos

(\*\*) el factor de distribución proviene de la división entre los ingresos por venta de platos y el ingreso total (comida y bebida) del año 2021 (ver tabla 74).

**Tabla 71** Identificación de costos de personal directo para la prestación de servicio

| Personal                             | Costo Total de la remun. repartido (*) |
|--------------------------------------|----------------------------------------|
| Cocinero                             | 1,800.00                               |
| Ayudante de cocina 1 y 2             | 3,000.00                               |
| Cajero - Mozo                        | 948.00                                 |
| Mozo 1 y 2                           | 948.00                                 |
| Mozo 3                               | 252.80                                 |
| Ayudante de cocina 3 (días festivos) | 90.00                                  |
| Mozo 4 y 5 (días festivos)           | 63.20                                  |
| <b>Total</b>                         | <b>7,102.00</b>                        |

(\*) con "repartido" nos referimos a que el costo es del servicio de comida deducido del costo total, que comprende al servicio de comida y bebida.

**Tabla 72** Distribución del costo de personal directo entre todos los platos - recreo "B"

| Platos a la carta    | Cant. promedio mensual | Factor      | Costo de personal | Costo total por plato | C.U. por plato |
|----------------------|------------------------|-------------|-------------------|-----------------------|----------------|
|                      | a                      | b           | c                 | (b*c)                 | (b*c)/a        |
| 1/2 Cuy dorado       | 2238.67                | 0.37        | 7,102.00          | 2,627.74              | 1.17           |
| Cuy dorado (entero)  | 53.92                  | 0.01        | 7,102.00          | 71.02                 | 1.32           |
| Chicharrón de chanco | 560.75                 | 0.09        | 7,102.00          | 639.18                | 1.14           |
| Parrilla mixta       | 2057.50                | 0.34        | 7,102.00          | 2,414.68              | 1.17           |
| Parrilla de pollo    | 728.58                 | 0.12        | 7,102.00          | 852.24                | 1.17           |
| Parrilla de res      | 170.92                 | 0.03        | 7,102.00          | 213.06                | 1.25           |
| Trucha dorada        | 290.08                 | 0.04        | 7,102.00          | 284.08                | 0.98           |
| <b>Total</b>         | <b>6100.42</b>         | <b>1.00</b> |                   | <b>7,102.00</b>       |                |

Nota. El factor se determinó de la división entre la cant. Promedio mensual de cada plato y la cantidad total de platos.

**Tabla 73** Prorratio - recreo "B"

| Prorratio - Luz       |                                 |                |
|-----------------------|---------------------------------|----------------|
| Área                  | Cant. Equipos electrodomésticos | Coefficiente   |
| Preparación de platos | 5                               | 71.43%         |
| Venta                 | 1                               | 14.29%         |
| Administración        | 1                               | 14.29%         |
| <b>Total</b>          | <b>7</b>                        | <b>100.00%</b> |

| Prorratio - Agua (anual)         |              |               |
|----------------------------------|--------------|---------------|
| Actividad                        | Coefficiente | S/            |
| Limpieza de las áreas del recreo | 40%          | 227.52        |
| Servicio al comensal             | 30%          | 170.64        |
| Preparación de platos            | 10%          | 56.88         |
| Limpieza de cocina               | 20%          | 113.76        |
| <b>Total</b>                     | <b>100%</b>  | <b>568.80</b> |

| Prorratio - Materiales Indirectos |                |              |
|-----------------------------------|----------------|--------------|
| Área                              | Cant. Personal | Coefficiente |
| Cocina                            | 5              | 36%          |
| Servicio                          | 6              | 43%          |
| Venta                             | 1              | 7%           |
| Administración                    | 2              | 14%          |
| <b>Total</b>                      | <b>14</b>      | <b>100%</b>  |

Nota: se utilizó para distribuir materiales indirectos de uso del personal. También se utilizó para distribuir el costo del termómetro.

**Tabla 74** Determinación del % de distribución de los costos - recreo "B"

| % Para distribuir costo de comida y bebida |              |      |
|--------------------------------------------|--------------|------|
| <b>Total Ventas - 2021</b>                 | 2,165,967.00 | 100% |
| <b>- Comida</b>                            | 1,712,096.00 | 79%  |
| <b>- Bebida</b>                            | 453,871.00   | 21%  |

**Tabla 75** Valor del terreno y construcción - recreo "B"

| Terreno y construcciones (*) |                     |                               |
|------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| Detalle                      | Monto               | Para servicio de comida (79%) |
| Valor del terreno            | 3,846,267.00        | 3,038,550.93                  |
| Cocina 1 (**)                | 36,504.08           | 36,504.08                     |
| Cocina 2 (**)                | 18,996.22           | 18,996.22                     |
| Baño                         | 5,241.23            | 4,140.57                      |
| Comedores                    | 24,897.01           | 19,668.64                     |
| <b>Total</b>                 | <b>3,931,905.54</b> | <b>3,117,860.44</b>           |

(\*) el valor del terreno se determinó en función al valor del mercado del año 2021 y las construcciones en función a la Tabla de Valores Unitarios de edificación del 2021 publicado por el Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento. (\*\*) el valor de la cocina 1 y 2 se consideró el 100% para el servicio de comida.

**Tabla 76** *Identificación de actividades y recursos – recreo “B”*

| <b>Actividad</b>                                     | <b>Descripción de la actividad</b>                                                                                                                                                                | <b>Recursos utilizados en cada actividad</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Limpieza a los ambientes del recreo campestre</b> | La actividad de limpieza a las áreas del recreo ayuda a mantener los ambientes limpios, libre de contaminación, y con espacios agradables.                                                        | Lejía, detergente, agua, mantenimiento de ambientes del recreo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Actividad logística</b>                           | La actividad de logística comprende la compra de ingredientes y materiales indirectos y su posterior almacenamiento.                                                                              | Pasajes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Servicio al comensal</b>                          | La actividad de servicio al comensal, comprende la recepción, toma de pedidos, limpieza de la mesa, traslado de pedidos a la cocina, entrega de los platos al comensal y el servicio a domicilio. | Menaje, mesas y sillas, carpas, jabón líquido, alcohol, mascarilla, protectores faciales, servilletas, termómetro, alimentación del personal, uniformes, agua, impresión de comandas, flores, envases biodegradables, táper salsero, bolsas biodegradables, alquiler de moto lineal, combustible.                                                                                           |
| <b>Preparación de platos</b>                         | La actividad de preparación de platos comprende al proceso de preparar los ingredientes, servir la comida en las vajillas y entregar al mozo para que los sirva al comensal.                      | Cocina, congeladora, refrigeradora, parrilla, licuadora, menaje de cocina, mesas de acero, estantes, campana extractora, palitos anticucheros, papel toalla, guantes, protector facial, mascarilla, gorros desechables, mandil de cocina, termómetro, alimentación del personal, uniformes, agua, luz, gas, jabón líquido, alcohol, beneficios sociales del cocinero y ayudantes de cocina. |
| <b>Limpieza en la cocina</b>                         | La actividad de limpieza en la cocina, comprende al proceso de lavar los utensilios utilizados en la preparación de los platos y menajes usados por los comensales.                               | Lejía, lavavajilla, agua.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Mantenimiento de equipos</b>                      | La actividad de mantenimiento de equipos, comprende al proceso de contratar a un tercero para realizar el mantenimiento preventivo de los equipos de cocina.                                      | Contratación para el mantenimiento de equipos de cocina.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Actividad de ventas</b>                           | La actividad de ventas comprende al proceso de cobro y facturación realizado por el cajero, comprende también la publicidad (por redes sociales).                                                 | Computadora, impresora, escritorio, jabón líquido, alcohol, protector facial, mascarilla, termómetro, alimentación del personal, uniformes, luz, internet, cajero.                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Actividad de administración</b>                   | La actividad de administración comprende al proceso de planificación, verificación, dirección y control del recreo efectuado por los socios, también está el servicio contable.                   | Computadora, impresora, escritorio, jabón líquido, alcohol, protector facial, mascarilla, termómetro, alimentación del personal, uniformes, luz, internet, papel bond, cuaderno, socios, contador.                                                                                                                                                                                          |

Nota. Para determinar el costo de cada uno de los platos, así como el costo del servicio y operativo mediante el sistema de costeo ABC, se identificó las actividades que generan costos y sus respectivos recursos que intervienen en cada actividad.



**Tabla 77** Determinación del costo de las actividades bajo el sistema ABC - recreo "B"

| <b>Limpieza a los ambientes del recreo campestre - anual</b> |                       |                                                |        |          |                 |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------|--------|----------|-----------------|
| Recursos                                                     | Inductor              | Fórmula de asignación                          | (a)    | (b)      | Total           |
|                                                              | anual (a)             | (a)*(b)                                        |        |          | (a)*(b)         |
| Lejía                                                        | Valor repartido total | Valor repartido total * % de distribución (*)  | 289.22 | 0.50     | 144.61          |
| Detergente                                                   | Valor total           | Valor total * % de distribución (**)           | 122.03 | 0.79     | 96.41           |
| Agua                                                         | Valor repartido total | Valor repartido total* % de distribución (***) | 568.80 | 0.40     | 227.52          |
| Mantenimiento de ambientes                                   | # mantenimiento       | # mantenimiento * valor unitario               | 1.00   | 3,950.00 | 3,950.00        |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>                         |                       |                                                |        |          | <b>4,418.54</b> |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b>                       |                       |                                                |        |          | <b>368.21</b>   |

Nota: (\*) el % de distribución proviene de la repartición entre las actividades de limpieza de los ambientes del recreo y cocina; (\*\*) el % de distribución es el factor que divide la actividad de comida y bebida; (\*\*\*) el % de distribución proviene de la tabla de prorrato de agua (tabla 73)

| <b>Actividad logística - mensual</b>   |              |                                |     |      |                 |
|----------------------------------------|--------------|--------------------------------|-----|------|-----------------|
| Recursos                               | Inductor     | Fórmula de asignación          | (a) | (b)  | Total           |
|                                        | mensual (a)  | (a)*(b)                        |     |      | (a)*(b)         |
| Pasajes                                | # frecuencia | # veces *valor unitario diario | 30  | 7.00 | 210.00          |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b> |              |                                |     |      | <b>210.00</b>   |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>   |              |                                |     |      | <b>2,520.00</b> |

| <b>Actividad de limpieza en la cocina - mensual</b> |                       |                                               |       |      |               |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------|-------|------|---------------|
| Recursos                                            | Inductor              | Fórmula de asignación                         | (a)   | (b)  | Total         |
|                                                     | (a)                   | (a)*(b)                                       |       |      | (a)*(b)       |
| Lejía                                               | Valor repartido total | Valor repartido total * % de distribución (*) | 24.10 | 0.50 | 12.05         |
| Lavavajilla                                         | # potes utilizados    | # potes utilizados * valor unitario           | 8.00  | 4.24 | 33.90         |
| Agua                                                | Valor repartido total | Valor repartido total* % de distribución      | 47.40 | 0.20 | 9.48          |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b>              |                       |                                               |       |      | <b>55.43</b>  |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>                |                       |                                               |       |      | <b>665.15</b> |

Nota: "repartido" significa que sea distribuido en las actividades de comida y bebida.

| <b>Servicio al comensal - mensual</b>  |                                      |                                                    |         |      |                   |
|----------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------|---------|------|-------------------|
| Recursos                               | Inductor                             | Fórmula de asignación                              | (a)     | (b)  | Total             |
|                                        | mensual (a)                          | (a)*(b)                                            |         |      | (a)*(b)           |
| Menaje de servicio 1                   | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 199.80  | 1.00 | 199.80            |
| Menaje de servicio 2                   | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 144.87  | 1.00 | 144.87            |
| Mesas madera                           | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 24.72   | 0.79 | 19.53             |
| Bancas madera                          | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 32.77   | 0.79 | 25.89             |
| Set de mesa con 4 sillas de plástico   | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 296.61  | 0.79 | 234.32            |
| Carpa blanca de acero                  | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 63.33   | 0.79 | 50.03             |
| Jabón líquido                          | Valor de galones utilizados          | Valor galones util. * % de distribución (*)        | 2.61    | 0.43 | 1.12              |
| Alcohol                                | Valor de los litros utilizados       | Valor litros util. * % de distribución             | 101.76  | 0.43 | 43.61             |
| Mascarilla                             | Valor de cajas utilizadas repartido  | Valor de cajas util. Repartido * % de distribución | 52.89   | 0.43 | 22.67             |
| Protector facial                       | valor de unidades utilizadas         | Valor de unidades util. * % de distribución        | 7.40    | 0.43 | 3.17              |
| Servilletas                            | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 6000.00 | 0.02 | 111.86            |
| Envases biodegradables                 | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 2500.00 | 0.51 | 1,271.19          |
| Táper salsero - ajicero                | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 7500.00 | 1.32 | 9,908.90          |
| Bolsas biodegradables                  | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 1200.00 | 0.11 | 137.19            |
| Térmometro infrarrojo                  | valor del térmometro repartido       | valor repartido * % de distribución                | 30.13   | 0.43 | 12.91             |
| Alimentación de personal               | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. repartido * cant. Personal servicio    | 95.36   | 6.00 | 572.19            |
| Uniformes                              | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. repartido * cant. Personal servicio    | 7.97    | 6.00 | 47.82             |
| Agua                                   | Valor repartido total                | Valor repartido total* % de distribución (**)      | 47.40   | 0.30 | 14.22             |
| Impresión de comandas                  | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 42.00   | 0.10 | 4.27              |
| Flores                                 | Valor de los ramos                   | Valor de los ramos * cant. de veces compradas      | 10.00   | 4.00 | 40.00             |
| Trapos                                 | valor de metros repartido            | valor metros repartido * % de distribución         | 4.89    | 1.00 | 4.89              |
| Combustible                            | Valor                                | Valor * % de distribución                          | 60.00   | 1.00 | 60.00             |
| Alquiler de moto lineal (cant. 2)      | valor                                | Valor * % de distribución                          | 600.00  | 1.00 | 600.00            |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b> |                                      |                                                    |         |      | <b>13,530.44</b>  |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>   |                                      |                                                    |         |      | <b>162,365.27</b> |

Nota: (\*) el % de distribución viene del prorateo para materiales indirectos; (\*\*) el agua se utiliza en cuatro actividades: limpieza de los ambientes del recreo, preparación de platos, servicio al comensal y limpieza de cocina. (ver tabla 73 - prorateo de agua).

| <b>Preparación de platos - mensual</b> |                                      |                                                    |          |        |                  |
|----------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------|----------|--------|------------------|
| Recursos                               | Inductor                             | Fórmula de asignación                              | (a)      | (b)    | Total            |
|                                        | mensual (a)                          | (a)*(b)                                            |          |        | (a)*(b)          |
| Cocina industrial                      | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 26.38    | 1.00   | 26.38            |
| Refrigeradora                          | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 15.54    | 1.00   | 15.54            |
| Congeladora                            | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 11.54    | 1.00   | 11.54            |
| parrillas 1                            | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 22.60    | 1.00   | 22.60            |
| parrillas 2                            | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 29.66    | 1.00   | 29.66            |
| Licuada 1                              | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 15.89    | 1.00   | 15.89            |
| Licuada 2                              | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 5.45     | 1.00   | 5.45             |
| Licuada 3                              | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 2.65     | 1.00   | 2.65             |
| Menaje para la cocina 1                | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 52.35    | 1.00   | 52.35            |
| Menaje para la cocina 2                | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 18.50    | 1.00   | 18.50            |
| Mesa acero inoxidable                  | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 17.51    | 1.00   | 17.51            |
| Estantes                               | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 9.89     | 1.00   | 9.89             |
| Campana extractora                     | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución               | 32.34    | 1.00   | 32.34            |
| Palitos anticucheros                   | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 4,115.00 | 0.05   | 209.24           |
| Papel toalla                           | # de hojas utilizadas                | # de hojas utilizadas * valor unitario             | 1,696.00 | 0.02   | 40.68            |
| Gautes                                 | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 91.00    | 0.27   | 24.68            |
| Protector facial                       | valor de unidades utilizadas         | Valor de unidades util. * % de distribución        | 7.40     | 0.36   | 2.64             |
| Mascarilla                             | Valor de cajas utilizadas repartido  | Valor de cajas util. Repartido * % de distribución | 52.89    | 0.36   | 18.89            |
| Gorros desechables                     | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 91.00    | 0.10   | 9.25             |
| Mandil de cocina                       | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario          | 2.00     | 21.19  | 42.37            |
| Jabón líquido                          | Valor de galones utilizados          | Valor galones util. * % de distribución            | 2.61     | 0.36   | 0.93             |
| Alcohol                                | Valor de los litros utilizados       | Valor litros util. * % de distribución             | 101.76   | 0.36   | 36.34            |
| Termómetro infrarrojo                  | valor del termómetro repartido       | valor repartido * % de distribución                | 30.13    | 0.36   | 10.76            |
| Alimentación de personal               | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. repartido * cant. personal cocina      | 95.36    | 5.00   | 476.82           |
| Uniformes                              | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. repartido * cant. Personal cocina      | 7.97     | 5.00   | 39.85            |
| Agua                                   | Valor repartido total                | Valor repartido total* % de distribución           | 47.40    | 0.10   | 4.74             |
| Luz                                    | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                | 468.64   | 0.71   | 334.75           |
| Gas                                    | Valor total                          | Valor total * % de distribución                    | 1,694.92 | 1.00   | 1,694.92         |
| Beneficios sociales cocinero           | # de personal - cocinero             | # de personal * valor de los beneficios sociales   | 1.00     | 387.00 | 387.00           |
| Beneficios sociales ayudante de cocina | # de personal - ayudante             | # de personal * valor de los beneficios sociales   | 2.00     | 322.50 | 645.00           |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b> |                                      |                                                    |          |        | <b>4,239.15</b>  |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>   |                                      |                                                    |          |        | <b>50,869.83</b> |

Nota: Los beneficios sociales (Essalud, gratificación y CTS) y corresponden a los que están en planilla. Se dice "repartido" porque una parte va a servicio de comida y otra a bebida.

| <b>Actividad de mantenimiento de equipos - anual</b> |          |                           |        |      |               |
|------------------------------------------------------|----------|---------------------------|--------|------|---------------|
| Recursos                                             | Inductor | Fórmula de asignación     | (a)    | (b)  | Total         |
|                                                      | (a)      | (a)*(b)                   |        |      | (a)*(b)       |
| Contratación para el mantenimiento                   | Valor    | Valor * % de distribución | 800.00 | 1.00 | 800.00        |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>                 |          |                           |        |      | <b>800.00</b> |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b>               |          |                           |        |      | <b>66.67</b>  |

| <b>Actividad de ventas - mensual</b>   |                                      |                                                    |        |       |                  |
|----------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------|--------|-------|------------------|
| Recursos                               | Inductor                             | Fórmula de asignación                              | (a)    | (b)   | Total            |
|                                        | (a)                                  | (a)*(b)                                            |        |       | (a)*(b)          |
| Computadora                            | Valor depreciado repartido           | Valor depreciado repartido * % de distribución     | 21.19  | 0.50  | 10.59            |
| Impresora                              | Valor depreciado repartido           | Valor depreciado repartido * % de distribución     | 7.81   | 0.50  | 3.91             |
| Escritorio                             | Valor depreciado repartido           | Valor depreciado repartido * % de distribución     | 1.50   | 0.50  | 0.75             |
| Jabón líquido                          | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                | 2.61   | 0.07  | 0.19             |
| Alcohol                                | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                | 101.76 | 0.07  | 7.27             |
| Protector facial                       | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                | 7.40   | 0.07  | 0.53             |
| Mascarilla                             | Valor de cajas utilizadas repartido  | Valor de cajas util. Repartido * % de distribución | 52.89  | 0.07  | 3.78             |
| Termómetro infrarrojo                  | Valor del termómetro repartido       | Valor repartido * % de distribución                | 30.13  | 0.07  | 2.15             |
| Alimentación de personal               | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. repartido * cant. personal ventas      | 95.36  | 1.00  | 95.36            |
| Uniformes                              | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. repartido * cant. Personal ventas      | 7.97   | 1.00  | 7.97             |
| Internet                               | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                | 39.50  | 0.50  | 19.75            |
| Luz                                    | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                | 468.64 | 0.14  | 66.95            |
| Cajeros (cant. 1)                      | Jornal diario repartido              | Jornal diario repartido * cant. días laborados     | 39.50  | 30.00 | 1,185.00         |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b> |                                      |                                                    |        |       | <b>1,404.20</b>  |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>   |                                      |                                                    |        |       | <b>16,850.37</b> |

| <b>Actividad de administración - mensual</b> |                                      |                                                    |        |       |                  |
|----------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------|--------|-------|------------------|
| Recursos                                     | Inductor                             | Fórmula de asignación                              | (a)    | (b)   | Total            |
|                                              | (a)                                  | (a)*(b)                                            |        |       | (a)*(b)          |
| Computadora                                  | Valor depreciado distribuido         | Valor depreciado * % de distribución               | 21.19  | 0.50  | 10.59            |
| Impresora                                    | Valor depreciado distribuido         | Valor depreciado * % de distribución               | 7.81   | 0.50  | 3.91             |
| Escritorio                                   | Valor depreciado repartido           | Valor depreciado * % de distribución               | 1.50   | 0.50  | 0.75             |
| Mascarilla                                   | Valor de cajas utilizadas repartido  | Valor de cajas util. Repartido * % de distribución | 52.89  | 0.14  | 7.56             |
| Jabón líquido                                | Valor de galones utilizados          | Valor galones util. * % de distribución            | 2.61   | 0.14  | 0.37             |
| Alcohol                                      | Valor de los litros utilizados       | Valor litros util. * % de distribución             | 101.76 | 0.14  | 14.54            |
| Protector facial                             | valor de unidades utilizadas         | Valor de unidades util. * % de distribución        | 7.40   | 0.14  | 1.06             |
| Termómetro infrarrojo                        | valor del termómetro repartido       | valor repartido * % de distribución                | 30.13  | 0.14  | 4.30             |
| Alimentación de personal                     | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. repartido * cant. personal admón.      | 95.36  | 2.00  | 190.73           |
| Uniformes                                    | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. repartido * cant. Personal admón.      | 7.97   | 2.00  | 15.94            |
| Luz                                          | Valor repartido                      | Valor * % de distribución                          | 468.64 | 0.14  | 66.95            |
| Internet                                     | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                | 39.50  | 0.50  | 19.75            |
| Papel bond                                   | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * costo unitario          | 83.33  | 0.03  | 2.12             |
| Cuaderno                                     | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * costo unitario          | 0.17   | 25.42 | 4.24             |
| Socios (cant. 2)                             | Jornal diario repartido*2            | Jornal diario repartido*2 * cant. días laborados   | 158.00 | 20.00 | 3,160.00         |
| Contador                                     | Honorarios                           | Honorarios * cant. de recibos                      | 200.00 | 1.00  | 200.00           |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b>       |                                      |                                                    |        |       | <b>3,702.80</b>  |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>         |                                      |                                                    |        |       | <b>44,433.62</b> |

Nota: El valor repartido es el importe total del inductor por 81%, que corresponde a la actividad de venta de comida.

**Tabla 78** *Determinación de costos unitarios por actividad - recreo "B"*

| Actividad                             | Costos indirectos mensuales (a) | Inductor                                | Nº de inductor (b) | Costo unitario por actividad (a)/(b) |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|--------------------|--------------------------------------|
| Limpieza a los ambientes del recreo   | 368.21                          | Nº de veces de limpieza y mantenimiento | 50                 | 7.36                                 |
| Actividad logística                   | 210.00                          | Nº de compras                           | 30                 | 7.00                                 |
| Servicio al comensal                  | 13,530.44                       | Cant. promedio platos                   | 6100               | 2.22                                 |
| Preparación de platos                 | 4,239.15                        | Cant. promedio platos                   | 6100               | 0.69                                 |
| Actividad de limpieza en la cocina    | 55.43                           | Nº de potes de lavavajillas             | 8                  | 6.93                                 |
| Actividad de mantenimiento de equipos | 66.67                           | Nº de minutos de mantenimiento          | 60                 | 1.11                                 |
| Actividad de ventas                   | 1,404.20                        | Cant. Promedio de comandas utilizadas   | 42                 | 33.43                                |
| Actividad de administración           | 3,702.80                        | Nº de horas de administración           | 240                | 15.43                                |
| <b>Total</b>                          | <b>23,576.90</b>                |                                         |                    | <b>74.18</b>                         |

Nota. Los costos indirectos mensuales de cada actividad provienen de la tabla 77.

**Tabla 79** Asignación de costos indirectos por actividad a los objetos de costos - recreo "B"

| Actividad                                     | Base de asignación (mensual) | 1/2 Cuy dorado  | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta  | Parrilla de pollo | Parrilla de res | Trucha dorada |
|-----------------------------------------------|------------------------------|-----------------|---------------------|-----------------------|-----------------|-------------------|-----------------|---------------|
| Limpieza a los ambientes del recreo campestre | Inductor (a)                 | 18.00           | 1.00                | 5.00                  | 17.00           | 6.00              | 1.00            | 2.00          |
|                                               | C.U x actividad (b)          | 7.36            | 7.36                | 7.36                  | 7.36            | 7.36              | 7.36            | 7.36          |
|                                               | <b>Total C.I (a)*(b)</b>     | <b>132.56</b>   | <b>7.36</b>         | <b>36.82</b>          | <b>125.19</b>   | <b>44.19</b>      | <b>7.36</b>     | <b>14.73</b>  |
| Actividad logística                           | Inductor                     | 11.00           | 1.00                | 3.00                  | 10.00           | 3.00              | 1.00            | 1.00          |
|                                               | C.U x actividad              | 7.00            | 7.00                | 7.00                  | 7.00            | 7.00              | 7.00            | 7.00          |
|                                               | <b>Total C.I. (*)</b>        | <b>77.00</b>    | <b>7.00</b>         | <b>21.00</b>          | <b>70.00</b>    | <b>21.00</b>      | <b>7.00</b>     | <b>7.00</b>   |
| Servicio al comensal                          | Inductor                     | 2,238.67        | 53.92               | 560.75                | 2,057.50        | 728.58            | 170.92          | 290.08        |
|                                               | C.U x actividad              | 2.22            | 2.22                | 2.22                  | 2.22            | 2.22              | 2.22            | 2.22          |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>4,965.27</b> | <b>119.59</b>       | <b>1,243.72</b>       | <b>4,563.44</b> | <b>1,615.96</b>   | <b>379.09</b>   | <b>643.38</b> |
| Preparación de platos                         | Inductor                     | 2,238.67        | 53.92               | 560.75                | 2,057.50        | 728.58            | 170.92          | 290.08        |
|                                               | C.U x actividad              | 0.69            | 0.69                | 0.69                  | 0.69            | 0.69              | 0.69            | 0.69          |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>1,555.64</b> | <b>37.47</b>        | <b>389.66</b>         | <b>1,429.75</b> | <b>506.29</b>     | <b>118.77</b>   | <b>201.58</b> |
| Actividad de limpieza en la cocina            | Inductor                     | 3.00            | 0.25                | 0.25                  | 3.00            | 1.00              | 0.25            | 0.25          |
|                                               | C.U x actividad              | 6.93            | 6.93                | 6.93                  | 6.93            | 6.93              | 6.93            | 6.93          |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>20.79</b>    | <b>1.73</b>         | <b>1.73</b>           | <b>20.79</b>    | <b>6.93</b>       | <b>1.73</b>     | <b>1.73</b>   |
| Actividad de mantenimiento de equipos         | Inductor                     | 22.00           | 1.00                | 6.00                  | 20.00           | 7.00              | 2.00            | 2.00          |
|                                               | C.U x actividad              | 1.11            | 1.11                | 1.11                  | 1.11            | 1.11              | 1.11            | 1.11          |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>24.44</b>    | <b>1.11</b>         | <b>6.67</b>           | <b>22.22</b>    | <b>7.78</b>       | <b>2.22</b>     | <b>2.22</b>   |
| Actividad de ventas                           | Inductor                     | 15.00           | 1.00                | 4.00                  | 14.00           | 5.00              | 1.00            | 2.00          |
|                                               | C.U x actividad              | 33.43           | 33.43               | 33.43                 | 33.43           | 33.43             | 33.43           | 33.43         |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>501.50</b>   | <b>33.43</b>        | <b>133.73</b>         | <b>468.07</b>   | <b>167.17</b>     | <b>33.43</b>    | <b>66.77</b>  |
| Actividad de administración                   | Inductor                     | 88.00           | 2.00                | 22.00                 | 81.00           | 29.00             | 7.00            | 11.00         |
|                                               | C.U x actividad              | 15.43           | 15.43               | 15.43                 | 15.43           | 15.43             | 15.43           | 15.43         |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>1,357.69</b> | <b>30.86</b>        | <b>339.42</b>         | <b>1,249.70</b> | <b>447.42</b>     | <b>108.00</b>   | <b>169.71</b> |

Nota: (\*) C.I. significa costo indirecto. El inductor proviene de la tabla 78, lo cual se ha distribuido para cada plato.

**Tabla 80** Determinación de costos indirectos unitarios por plato - recreo "B"

| Actividad                                     | Base para determinar C.U.I. X plato | 1/2 Cuy dorado | Cuy dorado (entero) | Chicharron de chancho | Parrilla mixta | Parrilla de pollo | Parrilla de res | Trucha dorada |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|----------------|---------------------|-----------------------|----------------|-------------------|-----------------|---------------|
| Limpieza a los ambientes del recreo campestre | Total C.I. (a)                      | 132.56         | 7.36                | 36.82                 | 125.19         | 44.19             | 7.36            | 14.73         |
|                                               | Cant. Platos (b)                    | 2,239          | 54                  | 561                   | 2,058          | 729               | 171             | 290           |
|                                               | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>               | <b>0.06</b>    | <b>0.14</b>         | <b>0.07</b>           | <b>0.06</b>    | <b>0.06</b>       | <b>0.04</b>     | <b>0.05</b>   |
| Actividad logística                           | Total C.I.                          | 77.00          | 7.00                | 21.00                 | 70.00          | 21.00             | 7.00            | 7.00          |
|                                               | Cant. Platos                        | 2,239          | 54                  | 561                   | 2,058          | 729               | 171             | 290           |
|                                               | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>               | <b>0.03</b>    | <b>0.13</b>         | <b>0.04</b>           | <b>0.03</b>    | <b>0.03</b>       | <b>0.04</b>     | <b>0.02</b>   |
| Servicio al comensal                          | Total C.I.                          | 4,965.27       | 119.59              | 1,243.72              | 4,563.44       | 1,615.96          | 379.09          | 643.38        |
|                                               | Cant. Platos                        | 2,239          | 54                  | 561                   | 2,058          | 729               | 171             | 290           |
|                                               | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>               | <b>2.22</b>    | <b>2.22</b>         | <b>2.22</b>           | <b>2.22</b>    | <b>2.22</b>       | <b>2.22</b>     | <b>2.22</b>   |
| Preparación de platos                         | Total C.I.                          | 1,555.64       | 37.47               | 389.66                | 1,429.75       | 506.29            | 118.77          | 201.58        |
|                                               | Cant. Platos                        | 2,239          | 54                  | 561                   | 2,058          | 729               | 171             | 290           |
|                                               | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>               | <b>0.69</b>    | <b>0.69</b>         | <b>0.69</b>           | <b>0.69</b>    | <b>0.69</b>       | <b>0.69</b>     | <b>0.69</b>   |
| Actividad de limpieza en la cocina            | Total C.I.                          | 20.79          | 1.73                | 1.73                  | 20.79          | 6.93              | 1.73            | 1.73          |
|                                               | Cant. Platos                        | 2,239          | 54                  | 561                   | 2,058          | 729               | 171             | 290           |
|                                               | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>               | <b>0.01</b>    | <b>0.03</b>         | <b>0.003</b>          | <b>0.01</b>    | <b>0.01</b>       | <b>0.01</b>     | <b>0.01</b>   |
| Actividad de mantenimiento de equipos         | Total C.I.                          | 24.44          | 1.11                | 6.67                  | 22.22          | 7.78              | 2.22            | 2.22          |
|                                               | Cant. Platos                        | 2,239          | 54                  | 561                   | 2,058          | 729               | 171             | 290           |
|                                               | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>               | <b>0.01</b>    | <b>0.02</b>         | <b>0.01</b>           | <b>0.01</b>    | <b>0.01</b>       | <b>0.01</b>     | <b>0.01</b>   |
| Actividad de ventas                           | Total C.I.                          | 501.50         | 33.43               | 133.73                | 468.07         | 167.17            | 33.43           | 66.77         |
|                                               | Cant. Platos                        | 2,239          | 54                  | 561                   | 2,058          | 729               | 171             | 290           |
|                                               | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>               | <b>0.22</b>    | <b>0.62</b>         | <b>0.24</b>           | <b>0.23</b>    | <b>0.23</b>       | <b>0.20</b>     | <b>0.23</b>   |
| Actividad de administración                   | Total C.I.                          | 1,357.69       | 30.86               | 339.42                | 1,249.70       | 447.42            | 108.00          | 169.71        |
|                                               | Cant. Platos                        | 2,239          | 54                  | 561                   | 2,058          | 729               | 171             | 290           |
|                                               | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>               | <b>0.61</b>    | <b>0.57</b>         | <b>0.61</b>           | <b>0.61</b>    | <b>0.61</b>       | <b>0.63</b>     | <b>0.59</b>   |

Nota: (\*) C.U.I. significa costo indirecto unitario. El Total C.I. (a) proviene de la tabla 79 y la cant. Platos (b) proviene de la tabla 55.

**Tabla 81** Costo de la prestación del servicio Unitario (sistema ABC y método por absorción) – recreo “B”

| Detalle                                            | 1/2 Cuy dorado | Cuy dorado (entero) | chicharrón de chancho | Parrilla mixta | Parrilla de pollo | Parrilla de res | Trucha dorada |
|----------------------------------------------------|----------------|---------------------|-----------------------|----------------|-------------------|-----------------|---------------|
| Ingredientes                                       | 13.53          | 25.78               | 7.50                  | 7.26           | 6.09              | 7.26            | 6.52          |
| Personal directo (MOD)                             | 1.17           | 1.32                | 1.14                  | 1.17           | 1.17              | 1.25            | 0.98          |
| <b>Costo Primo (a)</b>                             | <b>14.70</b>   | <b>27.10</b>        | <b>8.64</b>           | <b>8.43</b>    | <b>7.26</b>       | <b>8.51</b>     | <b>7.50</b>   |
| <b>Costos indirecto por actividad (b)</b>          | <b>3.86</b>    | <b>4.42</b>         | <b>3.87</b>           | <b>3.86</b>    | <b>3.87</b>       | <b>3.85</b>     | <b>3.82</b>   |
| Limpieza a los ambientes del recreo campestre      | 0.06           | 0.14                | 0.07                  | 0.06           | 0.06              | 0.04            | 0.05          |
| Actividad logística                                | 0.03           | 0.13                | 0.04                  | 0.03           | 0.03              | 0.04            | 0.02          |
| Servicio al comensal                               | 2.22           | 2.22                | 2.22                  | 2.22           | 2.22              | 2.22            | 2.22          |
| Preparación de platos                              | 0.69           | 0.69                | 0.69                  | 0.69           | 0.69              | 0.69            | 0.69          |
| Actividad de limpieza en la cocina                 | 0.01           | 0.03                | 0.003                 | 0.01           | 0.01              | 0.01            | 0.01          |
| Actividad de mantenimiento de equipos              | 0.01           | 0.02                | 0.01                  | 0.01           | 0.01              | 0.01            | 0.01          |
| Actividad de ventas                                | 0.22           | 0.62                | 0.24                  | 0.23           | 0.23              | 0.20            | 0.23          |
| Actividad de administración                        | 0.61           | 0.57                | 0.61                  | 0.61           | 0.61              | 0.63            | 0.59          |
| <b>Costo de la prestación del servicio (a)+(b)</b> | <b>18.56</b>   | <b>31.52</b>        | <b>12.52</b>          | <b>12.29</b>   | <b>11.13</b>      | <b>12.35</b>    | <b>11.32</b>  |
| Margen de Utilidad                                 | 1.86           | 7.58                | 2.73                  | 10.46          | 3.73              | 2.10            | 3.94          |
| Valor de Venta                                     | 20.42          | 39.10               | 15.25                 | 22.75          | 14.85             | 14.45           | 15.25         |
| IGV (18%)                                          | 3.68           | 7.04                | 2.75                  | 4.09           | 2.67              | 2.60            | 2.75          |
| <b>Precio promedio</b>                             | <b>24.10</b>   | <b>46.14</b>        | <b>18.00</b>          | <b>26.84</b>   | <b>17.53</b>      | <b>17.05</b>    | <b>18.00</b>  |

Nota. Los importes de los ingredientes provienen de la tabla 58; los importes del personal directo (MOD) provienen de la tabla 72; los importes de los costos indirectos por actividad provienen de la tabla 80 y el precio promedio proviene de la tabla 56.

**Tabla 82** Determinación del costo de servicio anual - recreo “B”

| Detalle                                   | 1/2 Cuy dorado    | Cuy dorado (entero) | chicharrón de chancho | Parrilla mixta    | Parrilla de pollo | Parrilla de res  | Trucha dorada    | Total               |
|-------------------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|------------------|------------------|---------------------|
| C.U. de ingredientes x cantidad de platos | 363,443.61        | 16,679.30           | 50,500.98             | 179,177.52        | 53,269.11         | 14,889.99        | 22,698.85        | 700,659.37          |
| C.U. de personal x cantidad de platos     | 31,532.88         | 852.24              | 7,670.16              | 28,976.16         | 10,226.88         | 2,556.72         | 3,408.96         | 85,224.00           |
| C.I.U. x cantidad de platos (*)           | 81,308.24         | 2,091.13            | 20,395.20             | 74,776.64         | 26,425.71         | 6,194.10         | 10,447.79        | 221,638.82          |
| <b>Total costo de servicio</b>            | <b>476,284.73</b> | <b>19,622.67</b>    | <b>78,566.34</b>      | <b>282,930.32</b> | <b>89,921.70</b>  | <b>23,640.81</b> | <b>36,555.60</b> | <b>1,007,522.18</b> |

Nota. (\*) C.I.U. significa costo indirecto unitario comprende a los costos indirectos de cada actividad excepto las de ventas y administración y provienen de la tabla 80; los C.U. de ingredientes se ubican de la tabla 58; los C.U. de personal se ubican en la tabla 72 y la cantidad de platos se ubican en la tabla 55.



**Tabla 83** Determinación del costo operativo anual - recreo "B"

| Detalle                                               | 1/2 Cuy dorado   | Cuy dorado (entero) | chicharrón de chanco | Parrilla mixta   | Parrilla de pollo | Parrilla de res | Trucha dorada   | Total            |
|-------------------------------------------------------|------------------|---------------------|----------------------|------------------|-------------------|-----------------|-----------------|------------------|
| C.I. de la actividad ventas x cant. De platos (*)     | 6,017.99         | 401.20              | 1,604.80             | 5,616.79         | 2,006.00          | 401.20          | 801.26          | <b>16,849.23</b> |
| C.I. de la actividad administración x cant. de platos | 16,292.33        | 370.28              | 4,073.08             | 14,996.35        | 5,369.06          | 1,295.98        | 2,036.54        | <b>44,433.62</b> |
| <b>Total costo operativo</b>                          | <b>22,310.32</b> | <b>771.48</b>       | <b>5,677.88</b>      | <b>20,613.14</b> | <b>7,375.06</b>   | <b>1,697.18</b> | <b>2,837.80</b> | <b>61,282.85</b> |

Nota. (\*) C.I. significa costo indirecto. Los C.I. de la actividad ventas y administración se ubican en la tabla 80; mientras tanto la cant. De platos se ubican en la tabla 55.

**Tabla 84** Costo de producción - recreo "B"

| <u>Costo de Producción</u><br><u>Al 31 de diciembre del 2021</u><br><u>(Expresado en soles)</u> |                   |                     |                      |                   |                   |                  |                  |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|----------------------|-------------------|-------------------|------------------|------------------|---------------------|
| Detalle                                                                                         | 1/2 Cuy dorado    | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chanco | Parrilla mixta    | Parrilla de pollo | Parrilla de res  | Trucha dorada    | Total               |
| Ingredientes                                                                                    | 363,443.61        | 16,679.30           | 50,500.98            | 179,177.52        | 53,269.11         | 14,889.99        | 22,698.85        | 700,659.37          |
| Personal                                                                                        | 31,532.88         | 852.24              | 7,670.16             | 28,976.16         | 10,226.88         | 2,556.72         | 3,408.96         | 85,224.00           |
| Costo Primo                                                                                     | <b>394,976.49</b> | <b>17,531.54</b>    | <b>58,171.14</b>     | <b>208,153.68</b> | <b>63,495.99</b>  | <b>17,446.71</b> | <b>26,107.81</b> | <b>785,883.37</b>   |
| Costos indirecto                                                                                | 81,308.24         | 2,091.13            | 20,395.20            | 74,776.64         | 26,425.71         | 6,194.10         | 10,447.79        | 221,638.82          |
| Costo de Plato Producido                                                                        | <b>476,284.73</b> | <b>19,622.67</b>    | <b>78,566.34</b>     | <b>282,930.32</b> | <b>89,921.70</b>  | <b>23,640.81</b> | <b>36,555.60</b> | <b>1,007,522.18</b> |
| Gasto Administración                                                                            | 16,292.33         | 370.28              | 4,073.08             | 14,996.35         | 5,369.06          | 1,295.98         | 2,036.54         | 44,433.62           |
| Gasto de Ventas                                                                                 | 6,017.99          | 401.20              | 1,604.80             | 5,616.79          | 2,006.00          | 401.20           | 801.26           | 16,849.23           |
| Costo Total del Plato                                                                           | <b>498,595.05</b> | <b>20,394.15</b>    | <b>84,244.22</b>     | <b>303,543.46</b> | <b>97,296.76</b>  | <b>25,337.99</b> | <b>39,393.40</b> | <b>1,068,805.03</b> |
| Margen de Utilidad                                                                              | 50,091.39         | 4,902.46            | 18,401.54            | 258,151.46        | 32,572.74         | 4,297.60         | 13,706.60        | 382,123.78          |
| Valor de Venta                                                                                  | <b>548,686.44</b> | <b>25,296.61</b>    | <b>102,645.76</b>    | <b>561,694.92</b> | <b>129,869.49</b> | <b>29,635.59</b> | <b>53,100.00</b> | <b>1,450,928.81</b> |

Nota. Los importes de los ingredientes, personal y costos indirectos provienen de la tabla 82 y los importes de los gastos de administración y ventas provienen de la tabla 83.

**Tabla 85** Estado de rendimiento financiero - recreo "B"

| <u>Estado de Rendimiento Financiero</u><br><u>Al 31 de diciembre del 2021</u><br><u>(Expresado en soles)</u> |                  |                     |                       |                   |                   |                 |                  |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|-----------------|------------------|-------------------|
| Detalle                                                                                                      | 1/2 Cuy dorado   | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta    | Parrilla de pollo | Parrilla de res | Trucha dorada    | Total             |
| Ventas                                                                                                       | 548,686.44       | 25,296.61           | 102,645.76            | 561,694.92        | 129,869.49        | 29,635.59       | 53,100.00        | 1,450,928.81      |
| Costo de Ventas                                                                                              | 476,284.73       | 19,622.67           | 78,566.34             | 282,930.32        | 89,921.70         | 23,640.81       | 36,555.60        | 1,007,522.18      |
| <b>Utilidad Bruta</b>                                                                                        | <b>72,401.71</b> | <b>5,673.94</b>     | <b>24,079.42</b>      | <b>278,764.59</b> | <b>39,947.79</b>  | <b>5,994.78</b> | <b>16,544.40</b> | <b>443,406.63</b> |
| Gastos de ventas y distribución                                                                              | 6,017.99         | 401.20              | 1,604.80              | 5,616.79          | 2,006.00          | 401.20          | 801.26           | 16,849.23         |
| Gastos de administración                                                                                     | 16,292.33        | 370.28              | 4,073.08              | 14,996.35         | 5,369.06          | 1,295.98        | 2,036.54         | 44,433.62         |
| <b>Utilidad Operativa</b>                                                                                    | <b>50,091.39</b> | <b>4,902.46</b>     | <b>18,401.54</b>      | <b>258,151.46</b> | <b>32,572.74</b>  | <b>4,297.60</b> | <b>13,706.60</b> | <b>382,123.78</b> |
| Resultados antes de participaciones e impuestos                                                              | <b>50,091.39</b> | <b>4,902.46</b>     | <b>18,401.54</b>      | <b>258,151.46</b> | <b>32,572.74</b>  | <b>4,297.60</b> | <b>13,706.60</b> | <b>382,123.78</b> |
| Impuesto a la renta (*)                                                                                      |                  |                     |                       |                   |                   |                 |                  | -99,856.52        |
| <b>Utilidad Neta</b>                                                                                         |                  |                     |                       |                   |                   |                 |                  | <b>282,267.27</b> |

Nota. Los importes de las ventas provienen de la tabla 84; el costo de ventas (costo del servicio) proviene de la tabla 82 y los importes de los gastos de ventas y administración provienen de la tabla 83. (\*) el impuesto a la renta se determinó considerando que el recreo "B" se encuentra en el régimen MYPE Tributario.

**Tabla 86** Costo de producción unitario - recreo "B" (propietario)

| <b>Costo de Producción Unitario</b> |                       |                            |                              |                       |                          |                        |                      |
|-------------------------------------|-----------------------|----------------------------|------------------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------|----------------------|
| <b>Al 31 de diciembre del 2021</b>  |                       |                            |                              |                       |                          |                        |                      |
| <b>(Expresado en soles)</b>         |                       |                            |                              |                       |                          |                        |                      |
| <b>Detalle</b>                      | <b>1/2 Cuy dorado</b> | <b>Cuy dorado (entero)</b> | <b>Chicharrón de chancho</b> | <b>Parrilla mixta</b> | <b>Parrilla de pollo</b> | <b>Parrilla de res</b> | <b>Trucha dorada</b> |
| Ingredientes                        | 13.53                 | 25.78                      | 7.50                         | 7.26                  | 6.09                     | 7.26                   | 6.52                 |
| Personal                            | 1.16                  | 1.16                       | 1.16                         | 1.16                  | 1.16                     | 1.16                   | 1.16                 |
| Costo Primo                         | <b>14.69</b>          | <b>26.94</b>               | <b>8.67</b>                  | <b>8.42</b>           | <b>7.26</b>              | <b>8.42</b>            | <b>7.68</b>          |
| Costos indirecto                    | 2.47                  | 2.47                       | 2.47                         | 2.47                  | 2.47                     | 2.47                   | 2.47                 |
| Costo de Plato Producido            | <b>17.17</b>          | <b>29.42</b>               | <b>11.14</b>                 | <b>10.89</b>          | <b>9.73</b>              | <b>10.90</b>           | <b>10.16</b>         |
| Gasto Administración                | 0.53                  | 0.53                       | 0.53                         | 0.53                  | 0.53                     | 0.53                   | 0.53                 |
| Gasto de Ventas                     | 0.21                  | 0.21                       | 0.21                         | 0.21                  | 0.21                     | 0.21                   | 0.21                 |
| Costo Total del Plato               | <b>17.90</b>          | <b>30.15</b>               | <b>11.88</b>                 | <b>11.63</b>          | <b>10.47</b>             | <b>11.64</b>           | <b>10.90</b>         |
| Margen de Utilidad                  | 2.52                  | 8.94                       | 3.37                         | 11.12                 | 4.39                     | 2.81                   | 4.36                 |
| Valor de Venta                      | <b>20.42</b>          | <b>39.10</b>               | <b>15.25</b>                 | <b>22.75</b>          | <b>14.85</b>             | <b>14.45</b>           | <b>15.25</b>         |
| IGV                                 | 3.68                  | 7.04                       | 2.75                         | 4.09                  | 2.67                     | 2.60                   | 2.75                 |
| Precio Promedio                     | <b>24.10</b>          | <b>46.14</b>               | <b>18.00</b>                 | <b>26.84</b>          | <b>17.53</b>             | <b>17.05</b>           | <b>18.00</b>         |

**Tabla 87** costo de producción anual - recreo "B" (Propietario)

| <u>Costo de Producción</u><br><u>Al 31 de diciembre del 2021</u><br><u>(Expresado en soles)</u> |                   |                     |                       |                   |                   |                  |                  |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|------------------|------------------|---------------------|
| Detalle                                                                                         | 1/2 Cuy dorado    | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta    | Parrilla de pollo | Parrilla de res  | Trucha dorada    | Total               |
| Ingredientes                                                                                    | 363,443.61        | 16,679.30           | 50,500.98             | 179,177.52        | 53,269.11         | 14,889.99        | 22,698.85        | 700,659.37          |
| Personal                                                                                        | 31,274.61         | 753.23              | 7,833.79              | 28,743.67         | 10,178.45         | 2,387.74         | 4,052.52         | 85,224.00           |
| Costo Primo                                                                                     | <b>394,718.22</b> | <b>17,432.53</b>    | <b>58,334.77</b>      | <b>207,921.19</b> | <b>63,447.56</b>  | <b>17,277.73</b> | <b>26,751.37</b> | <b>785,883.37</b>   |
| Costos indirecto                                                                                | 66,414.06         | 1,599.53            | 16,635.66             | 61,039.43         | 21,614.73         | 5,070.55         | 8,605.84         | 180,979.81          |
| Costo de Plato Producido                                                                        | <b>461,132.28</b> | <b>19,032.06</b>    | <b>74,970.43</b>      | <b>268,960.63</b> | <b>85,062.29</b>  | <b>22,348.28</b> | <b>35,357.21</b> | <b>966,863.17</b>   |
| Gasto Administración                                                                            | 14,135.41         | 340.44              | 3,540.69              | 12,991.49         | 4,600.43          | 1,079.20         | 1,831.65         | 38,519.32           |
| Gasto de Ventas                                                                                 | 5,714.60          | 137.63              | 1,431.42              | 5,252.14          | 1,859.84          | 436.30           | 740.49           | 15,572.41           |
| Costo Total del Plato                                                                           | <b>480,982.30</b> | <b>19,510.13</b>    | <b>79,942.53</b>      | <b>287,204.25</b> | <b>91,522.56</b>  | <b>23,863.78</b> | <b>37,929.35</b> | <b>1,020,954.90</b> |
| Margen de Utilidad                                                                              | 67,704.14         | 5,786.48            | 22,703.23             | 274,490.66        | 38,346.93         | 5,771.82         | 15,170.65        | 429,973.91          |
| Valor de Venta                                                                                  | <b>548,686.44</b> | <b>25,296.61</b>    | <b>102,645.76</b>     | <b>561,694.92</b> | <b>129,869.49</b> | <b>29,635.59</b> | <b>53,100.00</b> | <b>1,450,928.81</b> |

**Tabla 88** Determinación del costo del servicio anual - recreo "B" (Propietario)

| Detalle                         | 1/2 Cuy dorado    | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta    | Parrilla de pollo | Parrilla de res  | Trucha dorada    | Total             |
|---------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|------------------|------------------|-------------------|
| Ingredientes                    | 363,443.61        | 16,679.30           | 50,500.98             | 179,177.52        | 53,269.11         | 14,889.99        | 22,698.85        | 700,659.37        |
| Personal                        | 31,274.61         | 753.23              | 7,833.79              | 28,743.67         | 10,178.45         | 2,387.74         | 4,052.52         | 85,224.00         |
| Costos Indirectos               | 66,414.06         | 1,599.53            | 16,635.66             | 61,039.43         | 21,614.73         | 5,070.55         | 8,605.84         | 180,979.81        |
| <b>Total costo del servicio</b> | <b>461,132.28</b> | <b>19,032.06</b>    | <b>74,970.43</b>      | <b>268,960.63</b> | <b>85,062.29</b>  | <b>22,348.28</b> | <b>35,357.21</b> | <b>966,863.17</b> |

**Tabla 89** Determinación del costo operativo anual - recreo "B" (Propietario)

| Detalle                      | 1/2 Cuy dorado   | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta   | Parrilla de pollo | Parrilla de res | Trucha dorada   | Total            |
|------------------------------|------------------|---------------------|-----------------------|------------------|-------------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Ventas                       | 5,714.60         | 137.63              | 1,431.42              | 5,252.14         | 1,859.84          | 436.30          | 740.49          | 15,572.41        |
| Administración               | 14,135.41        | 340.44              | 3,540.69              | 12,991.49        | 4,600.43          | 1,079.20        | 1,831.65        | 38,519.32        |
| <b>Total costo operativo</b> | <b>19,850.01</b> | <b>478.07</b>       | <b>4,972.11</b>       | <b>18,243.63</b> | <b>6,460.27</b>   | <b>1,515.50</b> | <b>2,572.14</b> | <b>54,091.73</b> |

**Tabla 90** Estado de rendimiento financiero - recreo "B" (Propietario)

| <b>Estado de Rendimiento Financiero</b>         |                  |                     |                       |                   |                   |                 |                  |                   |
|-------------------------------------------------|------------------|---------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|-----------------|------------------|-------------------|
| <b>Al 31 de diciembre del 2021</b>              |                  |                     |                       |                   |                   |                 |                  |                   |
| <b>(Expresado en soles)</b>                     |                  |                     |                       |                   |                   |                 |                  |                   |
| Detalle                                         | 1/2 Cuy dorado   | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta    | Parrilla de pollo | Parrilla de res | Trucha dorada    | Total             |
| Ventas                                          | 548,686.44       | 25,296.61           | 102,645.76            | 561,694.92        | 129,869.49        | 29,635.59       | 53,100.00        | 1,450,928.81      |
| Costo de Ventas                                 | 461,132.28       | 19,032.06           | 74,970.43             | 268,960.63        | 85,062.29         | 22,348.28       | 35,357.21        | 966,863.17        |
| Utilidad Bruta                                  | <b>87,554.16</b> | <b>6,264.55</b>     | <b>27,675.34</b>      | <b>292,734.29</b> | <b>44,807.20</b>  | <b>7,287.31</b> | <b>17,742.79</b> | <b>484,065.64</b> |
| Gastos de ventas y distribución                 | 5,714.60         | 137.63              | 1,431.42              | 5,252.14          | 1,859.84          | 436.30          | 740.49           | 15,572.41         |
| Gastos de administración                        | 14,135.41        | 340.44              | 3,540.69              | 12,991.49         | 4,600.43          | 1,079.20        | 1,831.65         | 38,519.32         |
| Utilidad Operativa                              | <b>67,704.14</b> | <b>5,786.48</b>     | <b>22,703.23</b>      | <b>274,490.66</b> | <b>38,346.93</b>  | <b>5,771.82</b> | <b>15,170.65</b> | <b>429,973.91</b> |
| Resultados antes de participaciones e impuestos | <b>67,704.14</b> | <b>5,786.48</b>     | <b>22,703.23</b>      | <b>274,490.66</b> | <b>38,346.93</b>  | <b>5,771.82</b> | <b>15,170.65</b> | <b>429,973.91</b> |
| Impuesto a la renta (*)                         |                  |                     |                       |                   |                   |                 |                  | 2,166.18          |
| Utilidad Neta                                   |                  |                     |                       |                   |                   |                 |                  | <b>427,807.73</b> |

Nota: (\*) el monto del impuesto a la renta corresponde al impuesto pagado en el año 2021, correspondiente al servicio de comida (79%).

## Anexo 12 Cuadros de resultados del recreo Campestres “C”

**Tabla 91** Cantidad de platos vendidos por el recreo “C” en el 2021

| Cantidad de Platos Vendidos por el Recreo Campestre C en el año 2021 |           |           |           |           |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |              |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------------|
| Platos a la carta                                                    | Precio    |           |           |           | Mes |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | Total        |
|                                                                      | Ene - Abr | May - Jul | Ago - Set | Oct - Dic | Ene | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ago | Set | Oct | Nov | Dic |              |
| 1/2 Cuy frito                                                        | 21.00     | 22.00     | 24.00     | 24.00     | 470 | 420 | 465 | 450 | 472 | 600 | 475 | 496 | 480 | 420 | 460 | 485 | <b>5693</b>  |
| Cuy dorado (entero)                                                  | 44.00     | 44.00     | 43.00     | 48.00     | 8   | 6   | 8   | 8   | 4   | 6   | 8   | 4   | 4   | 6   | 6   | 8   | <b>76</b>    |
| chicharrón de chancho                                                | 17.00     | 17.00     | 17.00     | 17.00     | 380 | 336 | 372 | 360 | 403 | 450 | 470 | 465 | 390 | 434 | 455 | 485 | <b>5000</b>  |
| Parrilla mixta                                                       | 20.00     | 20.00     | 20.00     | 20.00     | 312 | 280 | 311 | 300 | 279 | 270 | 312 | 310 | 240 | 270 | 305 | 320 | <b>3509</b>  |
| Parrilla de pollo                                                    | 15.00     | 15.00     | 15.00     | 15.00     | 470 | 476 | 496 | 510 | 465 | 480 | 558 | 527 | 450 | 465 | 484 | 533 | <b>5914</b>  |
| Puca con chicharrón                                                  | 20.00     | 20.00     | 20.00     | 20.00     | 100 | 80  | 100 | 80  | 100 | 80  | 90  | 90  | 80  | 100 | 80  | 80  | <b>1060</b>  |
| Puca con 1/2 cuy frito                                               | 25.00     | 25.00     | 25.00     | 25.00     | 100 | 80  | 100 | 80  | 100 | 80  | 90  | 90  | 80  | 100 | 80  | 80  | <b>1060</b>  |
| <b>Total</b>                                                         |           |           |           |           |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | <b>22312</b> |

**Tabla 92** Ingreso por venta de platos – recreo “C”

| Ingreso por venta de platos - 2021 |                           |                    |                  |                   |                         |
|------------------------------------|---------------------------|--------------------|------------------|-------------------|-------------------------|
| Platos a la carta                  | Cantidad promedio mensual | Precio promedio S/ | Mensual S/       | Anual S/          | Valor de venta anual S/ |
| 1/2 Cuy frito                      | 474                       | 22.51              | 10,676.92        | 128,123.00        | 108,578.81              |
| Cuy dorado (entero)                | 6                         | 44.95              | 284.67           | 3,416.00          | 2,894.92                |
| Chicharrón de chancho              | 417                       | 17.00              | 7,083.33         | 85,000.00         | 72,033.90               |
| Parrilla mixta                     | 292                       | 20.00              | 5,848.33         | 70,180.00         | 59,474.58               |
| Parrilla de pollo                  | 493                       | 15.00              | 7,392.50         | 88,710.00         | 75,177.97               |
| Puca con chicharrón                | 88                        | 20.00              | 1,766.67         | 21,200.00         | 17,966.10               |
| Puca con 1/2 cuy frito             | 88                        | 25.00              | 2,208.33         | 26,500.00         | 22,457.63               |
| <b>Total</b>                       |                           |                    | <b>35,260.75</b> | <b>423,129.00</b> | <b>358,583.90</b>       |

Nota: para determinar el precio promedio de los platos a la carta se multiplicó los precios por la cantidad de meses en el que estuvo en el mercado dividiéndose entre 12 meses.

**Tabla 93** *Detalle de compra de ingredientes – recreo “C”*

| Compra de Ingredientes |                |               |                           |                         |                     |
|------------------------|----------------|---------------|---------------------------|-------------------------|---------------------|
| Ingredientes           | Tipo de compra | Unid. medida  | Cantidad promedio mensual | Costo unitario promedio | Costo total mensual |
| Cuy vivo               | semanal        | unid.         | 244                       | 24.00                   | 5,856.00            |
| Carne de res           | interdiario    | kg.           | 37                        | 18.00                   | 657.00              |
| Pechuga de Pollo       | interdiario    | kg.           | 288                       | 13.00                   | 3,746.60            |
| Carne de cerdo         | interdiario    | kg.           | 157                       | 16.00                   | 2,512.00            |
| Chuleta de cerdo       | semanal        | kg.           | 37                        | 14.00                   | 511.00              |
| lechuga                | semanal        | unid.         | 74                        | 0.75                    | 55.50               |
| Zanahoria              | semanal        | kg.           | 15                        | 0.97                    | 14.55               |
| Betarraga              | semanal        | atado         | 19                        | 2.25                    | 42.75               |
| Vainita                | semanal        | kg.           | 19                        | 2.98                    | 56.62               |
| Brócoli                | semanal        | unid.         | 52                        | 0.91                    | 47.16               |
| Cebolla                | semanal        | kg.           | 19                        | 1.25                    | 23.75               |
| Tomate                 | semanal        | kg.           | 41                        | 2.23                    | 91.43               |
| Pepino                 | semanal        | unid.         | 74                        | 1.25                    | 92.50               |
| Hierbabuena            | semanal        | atado X 100g. | 10                        | 1.00                    | 10.00               |
| Plátano                | semanal        | unid.         | 292                       | 1.74                    | 509.33              |
| Choclo                 | semanal        | unid.         | 842                       | 0.91                    | 763.61              |
| Papa blanca            | semanal        | kg.           | 75                        | 1.03                    | 77.25               |
| Papa camotillo         | semanal        | kg.           | 245                       | 1.33                    | 325.85              |
| Maní                   | quincenal      | kg.           | 6                         | 10.00                   | 60.00               |
| Maíz - cancha          | semanal        | kg.           | 36                        | 4.00                    | 144.00              |
| Queso                  | semanal        | unid.         | 47                        | 3.33                    | 156.51              |
| Ajo                    | semanal        | kg.           | 2                         | 9.68                    | 19.36               |
| Ají rocoto             | semanal        | kg.           | 7                         | 3.09                    | 21.63               |
| Ají panca entera       | quincenal      | kg.           | 3                         | 15.00                   | 45.00               |
| Limón                  | semanal        | kg.           | 5                         | 2.14                    | 10.68               |
| Salchicha              | semanal        | Paquet. X 5   | 160                       | 3.81                    | 610.17              |
| Aceite                 | semanal        | 5l.           | 9                         | 38.14                   | 343.22              |
| Sal                    | semanal        | kg.           | 12.5                      | 1.02                    | 12.71               |
| Comino                 | mensual        | kg.           | 0.5                       | 38.14                   | 19.07               |
| Pimienta               | mensual        | kg.           | 0.5                       | 10.59                   | 5.30                |
| Paquita                | semanal        | 31.2 gr.      | 18                        | 1.00                    | 18.00               |
| Orégano (en polvo)     | quincenal      | kg.           | 0.4                       | 27.12                   | 10.85               |
| Vinagre tinto          | quincenal      | L.            | 2                         | 3.39                    | 6.78                |
| Vinagre blanco         | semanal        | L.            | 10                        | 3.39                    | 33.90               |
| Galleta                | semanal        | bolsa X 250g  | 12                        | 3.00                    | 36.00               |
| Huevo                  | semanal        | kg.           | 2                         | 4.65                    | 9.31                |
| Mostaza                | quincenal      | kg.           | 0.5                       | 3.05                    | 1.53                |
| Leche evaporada        | quincenal      | lata X 390g   | 32                        | 4.00                    | 128.00              |
| Arroz                  | trimestral     | saco X 50g    | 1                         | 148.37                  | 148.37              |
| Harina de maíz         | quincenal      | kg.           | 6                         | 8.47                    | 50.85               |
| <b>Total</b>           |                |               |                           |                         | <b>17,284.12</b>    |

**Tabla 94** Costo de ingredientes por plato – recreo “C”

| Costo de ingredientes de un plato de medio cuy dorado |          |                  |                |             |
|-------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                          | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| 1/2 Cuy dorado                                        | 1.00     | 1 porción        | 12.24          | 12.24       |
| Papas doradas                                         | 1.00     | 1 porción        | 0.16           | 0.16        |
| Choclo                                                | 0.50     | 1 unid.          | 0.91           | 0.45        |
| Ensalada mixta                                        | 1.00     | 1 porción        | 0.20           | 0.20        |
| Vinagreta                                             | 1.00     | 1 porción        | 0.05           | 0.05        |
| Crema de rocoto                                       | 1.00     | 1 porción        | 0.09           | 0.09        |
| Cancha con queso                                      | 1.00     | 1 porción        | 0.15           | 0.15        |
| <b>Total unitario</b>                                 |          |                  | <b>13.34</b>   |             |



| Costo de ingredientes de un plato de cuy dorado (entero) |          |                  |                |             |
|----------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                             | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| Cuy dorado                                               | 1.00     | 1 porción        | 24.48          | 24.48       |
| Papas sancochas                                          | 1.00     | 1 porción        | 0.16           | 0.16        |
| Choclo                                                   | 0.50     | 1 unid.          | 0.91           | 0.45        |
| Ensalada mixta                                           | 1.00     | 1 porción        | 0.20           | 0.20        |
| Vinagreta                                                | 1.00     | 1 porción        | 0.05           | 0.05        |
| Crema de rocoto                                          | 1.00     | 1 porción        | 0.09           | 0.09        |
| Cancha con queso                                         | 1.00     | 1 porción        | 0.15           | 0.15        |
| <b>Total unitario</b>                                    |          |                  | <b>25.43</b>   |             |



Nota: Al determinar los costos de los ingredientes de cada plato se adicionó el costo de ingredientes de los acompañamientos (queso con cancha, ensalada y cremas) en proporción a la cantidad promedio de comensales que se sientan en una mesa.



| Costo de ingredientes de un plato de parrilla mixta |          |                  |                |             |
|-----------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                        | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| Chuleta de cerdo condimentada                       | 1.00     | 1 porción        | 1.75           | 1.75        |
| Pechuga de pollo condimentado                       | 1.00     | 1 porción        | 1.86           | 1.86        |
| Carne de res condimentado                           | 1.00     | 1 porción        | 2.26           | 2.26        |
| Salchicha                                           | 0.20     | 1 paquet.        | 3.81           | 0.76        |
| Papa sancochada                                     | 1.00     | 1 porción        | 0.40           | 0.40        |
| Plátano                                             | 1.00     | 1 unid.          | 1.74           | 1.74        |
| Choclo                                              | 0.50     | 1 unid.          | 0.91           | 0.45        |
| Ensalada mixta                                      | 1.00     | 1 porción        | 0.20           | 0.20        |
| Vinagreta                                           | 1.00     | 1 porción        | 0.05           | 0.05        |
| Crema de rocoto                                     | 1.00     | 1 porción        | 0.09           | 0.09        |
| Cancha con queso                                    | 1.00     | 1 porción        | 0.15           | 0.15        |
| <b>Total unitario</b>                               |          |                  |                | <b>9.72</b> |



| Costo de ingredientes de un plato de parrilla de pollo |          |                  |                |             |
|--------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                           | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| Pechuga de pollo condimentado                          | 1.00     | 1 porción        | 6.51           | 6.51        |
| Salchicha                                              | 0.20     | 1 paquet.        | 3.81           | 0.76        |
| Papa sancochada                                        | 1.00     | 1 porción        | 0.40           | 0.40        |
| Choclo                                                 | 0.50     | 1 unid.          | 0.91           | 0.45        |
| Ensalada mixta                                         | 1.00     | 1 porción        | 0.20           | 0.20        |
| Vinagreta                                              | 1.00     | 1 porción        | 0.05           | 0.05        |
| Crema de rocoto                                        | 1.00     | 1 porción        | 0.09           | 0.09        |
| Cancha con queso                                       | 1.00     | 1 porción        | 0.15           | 0.15        |
| <b>Total unitario</b>                                  |          |                  |                | <b>8.61</b> |



Nota: Al determinar los costos de los ingredientes de cada plato se adicionó el costo de ingredientes de los acompañamientos (queso con chancha, ensalada y cremas) en proporción a la cantidad promedio de comensales que se sientan en una mesa.

| Costo de ingredientes de un plato de chicharrón de chanco |          |                  |                |             |
|-----------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                              | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| Porción de chicharrón                                     | 1.00     | 1 porción        | 6.01           | 6.01        |
| Papa sancochada                                           | 1.00     | 1 porción        | 0.40           | 0.40        |
| Choclo                                                    | 0.50     | 1 unid.          | 0.91           | 0.45        |
| Sarsa de cebolla                                          | 1.00     | 1 porción        | 0.14           | 0.14        |
| Crema de rocoto                                           | 1.00     | 1 porción        | 0.09           | 0.09        |
| Cancha con queso                                          | 1.00     | 1 porción        | 0.15           | 0.15        |
| <b>Total unitario</b>                                     |          |                  |                | <b>7.24</b> |



| Costo de ingredientes de un plato de puca con chicharrón de chanco |          |                  |                |             |
|--------------------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                                       | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| Porción de chicharrón                                              | 1.00     | 1 porción        | 4.01           | 4.01        |
| Porción de puca picante                                            | 1.00     | 1 porción        | 0.68           | 0.68        |
| Porción de arroz blanco cocido                                     | 1.00     | 1 porción        | 0.22           | 0.22        |
| Choclo                                                             | 0.50     | 1 unid.          | 0.91           | 0.45        |
| Ensalada mixta                                                     | 1.00     | 1 porción        | 0.25           | 0.25        |
| Crema de rocoto                                                    | 1.00     | 1 porción        | 0.09           | 0.09        |
| Cancha con queso                                                   | 1.00     | 1 porción        | 0.15           | 0.15        |
| <b>Total unitario</b>                                              |          |                  |                | <b>5.85</b> |



Nota: Al determinar los costos de los ingredientes de cada plato se adicionó el costo de ingredientes de los acompañamientos (queso con cancha, ensalada y cremas) en proporción a la cantidad promedio de comensales que se sientan en una mesa.

| Costo de ingredientes de un plato de puca con medio cuy dorado |          |                  |                |             |
|----------------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------|
| Ingredientes                                                   | Cantidad | Unidad de medida | Costo unitario | Costo total |
| 1/2 cuy dorado                                                 | 1.00     | 1 porción        | 12.24          | 12.24       |
| Porción de puca picante                                        | 1.00     | 1 porción        | 0.68           | 0.68        |
| Porción de arroz blanco cocido                                 | 1.00     | 1 porción        | 0.22           | 0.22        |
| Choclo                                                         | 0.50     | 1 unid.          | 0.91           | 0.45        |
| Ensalada mixta                                                 | 1.00     | 1 porción        | 0.25           | 0.25        |
| Crema de rocoto                                                | 1.00     | 1 porción        | 0.09           | 0.09        |
| Cancha con queso                                               | 1.00     | 1 porción        | 0.15           | 0.15        |
| <b>Total unitario</b>                                          |          |                  | <b>14.08</b>   |             |

Nota: Al determinar los costos de los ingredientes de cada plato se adicionó el costo de ingredientes de los acompañamientos (queso con chancha, ensalada y cremas) en proporción a la cantidad promedio de comensales que se sientan en una mesa.



**Tabla 95** Cantidad Promedio de Platos Vendidos - recreo "C"

| Cantidad Promedio de Platos Vendidos |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| Platos a la Carta                    | Promedio Mensual |
| 1/2 Cuy frito                        | 474              |
| Cuy dorado (entero)                  | 6                |
| Chicharrón de chancho                | 417              |
| Parrilla mixta                       | 292              |
| Parrilla de pollo                    | 493              |
| Puca con chicharrón                  | 88               |
| Puca con 1/2 cuy frito               | 88               |
| <b>Total</b>                         | <b>1859</b>      |

**Tabla 96** *Identificación de activos fijos – recreo “C”*

| Identificación de Activos Fijos          |                        |          |                |             |                           |      |                    |                        |                           |
|------------------------------------------|------------------------|----------|----------------|-------------|---------------------------|------|--------------------|------------------------|---------------------------|
| Descripción                              | Fecha de Inicio de uso | Cantidad | Costo Unitario | Costo Total | Tiempo de Duración (años) | Tasa | Depreciación Anual | Depreciación Acumulada | Valor Neto de los Activos |
| Cocina                                   | Mar-18                 | 2        | 423.73         | 847.46      | 10                        | 10%  | 84.75              | 324.86                 | 522.60                    |
| Parrilla                                 | Feb-19                 | 1        | 593.22         | 593.22      | 10                        | 10%  | 59.32              | 173.02                 | 420.20                    |
| Refrigeradora                            | Jul-18                 | 1        | 932.20         | 932.20      | 5                         | 20%  | 186.44             | 652.54                 | 279.66                    |
| Congeladora                              | Nov-19                 | 1        | 2118.64        | 2118.64     | 5                         | 20%  | 423.73             | 918.08                 | 1,200.56                  |
| Licuada                                  | Ene-21                 | 1        | 296.61         | 296.61      | 4                         | 25%  | 74.15              | 74.15                  | 222.46                    |
| Menaje para servicio                     | Ene-21                 |          | 1020.34        | 1020.34     | 3                         | 33%  | 340.08             | 340.08                 | 680.26                    |
| Menaje para cocina                       | Ene-21                 |          | 77.97          | 77.97       | 3                         | 33%  | 25.99              | 25.99                  | 51.98                     |
| Juego de Mesa con 4 sillas (madera) N° 1 | Jul-21                 | 5        | 432.20         | 2161.02     | 10                        | 10%  | 108.05             | 108.05                 | 2,052.97                  |
| Juego de Mesa con 4 sillas (madera) N° 2 | Abr-11                 | 10       | 466.10         | 4661.02     | 10                        | 10%  | 116.53             | 116.53                 | 4,544.49                  |
| <b>Total</b>                             |                        |          |                |             |                           |      | <b>1,419.03</b>    | <b>2,733.30</b>        | <b>9,975.18</b>           |

**Tabla 97** *Detalle de los menajes - recreo "C"*

| Menaje para servicio | Fecha de adquisición | Cant. | Precio unitario | Precio total   | Costo total    |
|----------------------|----------------------|-------|-----------------|----------------|----------------|
| Tenedores            | Ene-21               | 60    | 3.00            | 180.00         | 152.54         |
| Cuchillos de mesa    | Ene-21               | 30    | 3.30            | 99.00          | 83.90          |
| Platos tendidos      | Ene-21               | 50    | 14.90           | 745.00         | 631.36         |
| Bolo redondo         | Ene-21               | 30    | 6.00            | 180.00         | 152.54         |
| <b>Total</b>         |                      |       |                 | <b>1204.00</b> | <b>1020.34</b> |

| Menaje para cocina       | Fecha de adquisición | Cant. | Precio Unitario | Precio Total  | Costo Total   |
|--------------------------|----------------------|-------|-----------------|---------------|---------------|
| Organizador de cubiertos | Ene-21               | 2     | 7.00            | 14.00         | 11.86         |
| Cuchillos de cocina      | Ene-21               | 3     | 8.00            | 24.00         | 20.34         |
| Espumadera               | Ene-21               | 2     | 15.00           | 30.00         | 25.42         |
| Cucharones               | Ene-21               | 2     | 12.00           | 24.00         | 20.34         |
| <b>Total</b>             |                      |       |                 | <b>92.000</b> | <b>77.966</b> |

**Tabla 98 Distribución de activos fijos – recreo “C”**

| Distribución de la Depreciación de Activos Fijos |                      |                    |                    |                                              |
|--------------------------------------------------|----------------------|--------------------|--------------------|----------------------------------------------|
| Descripción                                      | Depreciación del mes | % de Distribución  |                    | Depreciación Mensual Para Servicio de Comida |
|                                                  |                      | Servicio de Comida | Servicio de Bebida |                                              |
| Cocina                                           | 7.06                 | 100%               | -                  | 7.06                                         |
| Parrilla                                         | 4.94                 | 100%               | -                  | 4.94                                         |
| Refrigeradora                                    | 15.54                | 100%               | -                  | 15.54                                        |
| Congeladora                                      | 35.31                | 100%               | -                  | 35.31                                        |
| Licuada                                          | 6.18                 | 100%               | -                  | 6.18                                         |
| Menaje para servicio                             | 28.34                | 100%               | -                  | 28.34                                        |
| Menaje para cocina                               | 2.17                 | 100%               | -                  | 2.17                                         |
| Juego de Mesa con 4 sillas N° 1                  | 9.00                 | 80%                | 20%                | 7.20                                         |
| Juego de Mesa con 4 sillas N° 2                  | 9.71                 | 80%                | 20%                | 7.77                                         |
| <b>Total</b>                                     | <b>118.25</b>        |                    |                    | <b>114.51</b>                                |

Nota: la distribución de la depreciación se realizó considerando los ingresos de las actividades de servicio de comida y bebida del año 2021 (ver tabla 110).

**Tabla 99 Detalle de compra de material indirecto – recreo “C”**

| Compra de Materiales Indirectos - 2021 |                |                 |                           |                |               |
|----------------------------------------|----------------|-----------------|---------------------------|----------------|---------------|
| Material Indirecto                     | Tipo de Compra | Unid. de Medida | Cantidad promedio mensual | Costo Promedio | Costo Total   |
| Servilletas                            | mensual        | paquet.         | 3                         | 9.32           | 27.97         |
| Papel toalla                           | mensual        | paquet.         | 1                         | 10.17          | 10.17         |
| Lejía                                  | mensual        | l.              | 4                         | 3.81           | 15.25         |
| Lavavajilla                            | mensual        | pote            | 3                         | 5.08           | 15.25         |
| Detergentes                            | mensual        | unid.           | 16                        | 0.85           | 13.56         |
| Jabón líquido                          | mensual        | galón           | 0.5                       | 11.02          | 5.51          |
| Alcohol                                | mensual        | unid.           | 8                         | 6.78           | 54.24         |
| Guantes                                | mensual        | caja            | 1                         | 11.02          | 11.02         |
| Protectores faciales (*)               | mensual        | unid.           | 3                         | 1.44           | 4.32          |
| Mascarilla                             | mensual        | caja            | 1                         | 11.86          | 11.86         |
| Trapos                                 | mensual        | m               | 0.5                       | 6.00           | 3.00          |
| Mandil de cocina                       | trimestral     | unid.           | 1                         | 20.00          | 20.00         |
| <b>Total</b>                           |                |                 |                           |                | <b>192.15</b> |

Nota. (\*) los protectores faciales se compraron y usaron solo por 2 meses

**Tabla 100 Otros costos indirectos – recreo “C”**

| Otros costos indirectos del mes - 2021 |           |              |                  |                              |                         |               |                 |
|----------------------------------------|-----------|--------------|------------------|------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------|
| Detalle                                | Tipo      | Unid. medida | Cantidad mensual | Cantidades utilizadas al mes | Costo unitario promedio | Costo mensual | Costo anual     |
| Termómetro infrarrojo                  | anual     | -            | -                | -                            | 110.17                  | 9.18          | 110.17          |
| Alimentación de personal               | mensual   | -            | -                | -                            | 120.00                  | 120.00        | 1,440.00        |
| Mantenimiento de ambientes             | anual     | -            | -                | -                            | 480.00                  | 40.00         | 480.00          |
| Agua                                   | mensual   | -            | -                | -                            | 30.00                   | 30.00         | 360.00          |
| Luz                                    | mensual   | -            | -                | -                            | 42.37                   | 42.37         | 508.47          |
| Licencia de funcionamiento             | anual     | -            | -                | -                            | 150.00                  | 12.50         | 150.00          |
| Publicidad                             | bimensual | -            | -                | -                            | 84.75                   | 42.37         | 508.47          |
| Gas                                    | mensual   | balón        | 3                | 3                            | 36.44                   | 109.32        | 1,311.86        |
| Carbón                                 | mensual   | kg.          | 10               | 8                            | 3.39                    | 27.12         | 325.42          |
| <b>Total</b>                           |           |              |                  |                              |                         | <b>432.87</b> | <b>5,194.41</b> |

**Tabla 101** Material indirecto utilizado en el mes – recreo “C”

| Materiales indirectos utilizados en un mes - 2021 |              |                  |                                                 |                            |                |               |                 |
|---------------------------------------------------|--------------|------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|----------------|---------------|-----------------|
| Material indirecto                                | Unid. medida | Cantidad mensual | Unid., l. y g. por paquet., galón, pote y caja. | Unidades utilizadas al mes | Costo promedio | Costo mensual | Costo anual     |
| Servilletas                                       | paquet.      | 3                | 500                                             | 1500                       | 9.32           | 27.97         | 335.59          |
| Papel toalla                                      | paquet.      | 1                | 424                                             | 424                        | 10.17          | 10.17         | 122.03          |
| Lejía                                             | l.           | 4                | 4                                               | 4                          | 3.81           | 15.25         | 183.05          |
| Lavavajilla                                       | pote         | 3                | 1                                               | 2                          | 5.08           | 10.17         | 122.03          |
| Detergentes                                       | unid.        | 16               | 1                                               | 15                         | 0.85           | 12.71         | 152.54          |
| jabón líquido                                     | galón        | 0.5              | 5                                               | 2.5                        | 11.02          | 5.51          | 66.10           |
| Alcohol                                           | unid.        | 8                | 1                                               | 8                          | 6.78           | 54.24         | 650.85          |
| Guantes                                           | caja         | 1                | 50                                              | 30                         | 11.02          | 6.61          | 79.32           |
| Protectores faciales                              | unid.        | 3                | 1                                               | 3                          | 1.44           | 4.32          | 8.64            |
| Mascarilla                                        | caja         | 1                | 50                                              | 50                         | 11.86          | 11.86         | 142.37          |
| Trapos                                            | m.           | 0.5              | 1000                                            | 500                        | 6.00           | 3.00          | 36.00           |
| Mandil de cocina                                  | unid.        | 0.3              | 1                                               | 0.3                        | 20.00          | 6.67          | 80.00           |
| <b>Total</b>                                      |              |                  |                                                 |                            |                | <b>168.48</b> | <b>1,978.54</b> |

**Tabla 102** Distribución de material indirecto utilizado en el mes – recreo “C”

| Distribución del Material Indirecto Utilizado en el mes |                     |                    |                    |                                            |
|---------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------------------------------|
| Material indirecto                                      | Costo total del mes | % de Distribución  |                    | Costo total de mes para servicio de comida |
|                                                         |                     | Servicio de comida | Servicio de bebida |                                            |
| Servilletas                                             | 27.97               | 100%               | -                  | 27.97                                      |
| Papel toalla                                            | 10.17               | 100%               | -                  | 10.17                                      |
| Lejía                                                   | 15.25               | 80%                | 20%                | 12.20                                      |
| Lavavajilla                                             | 10.17               | 100%               | -                  | 10.17                                      |
| Detergentes                                             | 12.71               | 80%                | 20%                | 10.17                                      |
| Jabón líquido                                           | 5.51                | 80%                | 20%                | 4.41                                       |
| Alcohol                                                 | 54.24               | 80%                | 20%                | 43.39                                      |
| Guantes                                                 | 6.61                | 100%               | -                  | 6.61                                       |
| Protectores faciales                                    | 0.72                | 80%                | 20%                | 0.58                                       |
| Mascarilla                                              | 11.86               | 80%                | 20%                | 9.49                                       |
| Trapos                                                  | 3.00                | 80%                | 20%                | 2.40                                       |
| Mandil de cocina                                        | 6.67                | 100%               | -                  | 6.67                                       |
| <b>Total</b>                                            | <b>158.21</b>       |                    |                    | <b>144.22</b>                              |

Nota: la distribución del material indirecto se realizó considerando los ingresos de las actividades de servicio de comida y bebida del año 2021 (ver tabla 110).

**Tabla 103** Distribución de otros costos indirectos por plato – recreo “C”

| Distribución de Otros Costos Indirectos |                     |                           |                    |                                            |
|-----------------------------------------|---------------------|---------------------------|--------------------|--------------------------------------------|
| Detalle                                 | Costo Total del mes | % de Distribución         |                    | Costo Total de mes Para Servicio de Comida |
|                                         |                     | Servicio de Comida        | Servicio de Bebida |                                            |
| Termómetro infrarrojo                   | 9.18                | 80%                       | 20%                | 7.34                                       |
| Alimentación de personal                | 120.00              | 80%                       | 20%                | 96.00                                      |
| Mantenimiento de ambientes              | 40.00               | 80%                       | 20%                | 32.00                                      |
| Agua                                    | 30.00               | 80%                       | 20%                | 24.00                                      |
| Luz                                     | 42.37               | 80%                       | 20%                | 33.90                                      |
| Licencia de funcionamiento              | 12.50               | 80%                       | 20%                | 10.00                                      |
| Publicidad                              | 42.37               | 80%                       | 20%                | 33.90                                      |
| Gas                                     | 109.32              | 100%                      | -                  | 109.32                                     |
| Carbón                                  | 27.12               | 100%                      | -                  | 27.12                                      |
| Pasajes                                 | 56.00               | 100%                      | -                  | 56.00                                      |
| Cuaderno                                | 0.49                | 80%                       | 20%                | 0.40                                       |
| Depreciación                            | 114.51              | Ver tabla de depreciación |                    | 114.51                                     |
| <b>Total</b>                            | <b>603.87</b>       |                           |                    | <b>544.49</b>                              |

Nota: la distribución de otros costos se realizó considerando los ingresos de las actividades de servicio de comida y bebida del año 2021 (ver tabla 110).

**Tabla 104** Identificación de personal – recreo “C”

| Identificación de Personal - 2021 |          |          |                      |               |                                                                                              |
|-----------------------------------|----------|----------|----------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Personal                          | Planilla | Cantidad | Remuneración mensual | Jornal básico | Observación                                                                                  |
| Cocinero (propietario)            | No       | 1        | 1,500.00             | 50.00         | Realiza también la función de cajero y administrador.                                        |
| Ayudante de cocina                | No       | 1        | 1,040.00             | 40.00         | Realiza también la función de mozo y cajero de lunes a viernes, y trabaja 6 días a la semana |
| Mozo                              | No       | 2        | 270.00               | 30.00         | Se contrata uno le lunes a viernes y otro solo para los fines de semana                      |
| <b>Total</b>                      |          | <b>4</b> |                      |               |                                                                                              |

**Tabla 105 Planilla – recreo “C”**

| Planilla de Remuneración - 2021 |          |               |                |                 |                 |                  |
|---------------------------------|----------|---------------|----------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Personal                        | Cantidad | Jornal básico | Días laborados | Meses laborados | Remun. mensual  | Remun. anual     |
| Cocinero (propietario)          | 1        | 60.00         | 30             | 12              | 1,800.00        | 21,600.00        |
| Ayudante de cocina              | 1        | 40.00         | 26             | 12              | 1,040.00        | 12,480.00        |
| Mozo 1 y 2 (*)                  | 1        | 30.00         | 30             | 12              | 900.00          | 10,800.00        |
| <b>Total</b>                    |          |               |                |                 | <b>3,740.00</b> | <b>44,880.00</b> |

Nota: (\*) para efecto de cálculo de la remuneración del mozo 1 y mozo 2 se consideró como solo uno (cant.1)

**Tabla 106 Distribución de costos de personal (MO) – recreo “C”**

| Personal           | Remun. Mensual  | Distribución a los servicios (**) |        | Tota remuneración |
|--------------------|-----------------|-----------------------------------|--------|-------------------|
|                    |                 | Comida                            | Bebida | Comida            |
| Cocinero (*)       | 1,800.00        | 100%                              | -      | 1,800.00          |
| Ayudante de cocina | 1,040.00        | 100%                              | -      | 1,040.00          |
| Mozo 1 y 2         | 900.00          | 80%                               | 20%    | 720.00            |
| <b>Total</b>       | <b>3,440.00</b> |                                   |        | <b>3,560.00</b>   |

(\*) la remuneración mensual del cocinero (propietario) se distribuye para las actividades de cocina, ventas y administración ya que como propietario realiza dichas actividades. (\*\*) el factor de distribución proviene de la división entre los ingresos por venta de platos y el ingreso total (comida y bebida) del año 2021 (ver tabla 110).



**Tabla 107** Identificación de costos de personal directo para la prestación de servicio - recreo "C"

| Personal           | Costo Total de la remun. repartido (*) |
|--------------------|----------------------------------------|
| Cocinero (*)       | 600.00                                 |
| Ayudante de cocina | 1,040.00                               |
| Mozo 1 y 2         | 720.00                                 |
| <b>Total</b>       | <b>2,360.00</b>                        |

(\*) se consideró solo el tercio de su remuneración, las otras se consideraron en las actividades de ventas y administración.

**Tabla 108** Distribución del costo de personal directo entre todos los platos – recreo "C"

| Platos a la carta             | Cant. promedio mensual | Factor       | Costo de personal directo | Costo total por plato | C.U. por plato |
|-------------------------------|------------------------|--------------|---------------------------|-----------------------|----------------|
|                               | a                      | b            | c                         | (b*c)                 | (b*c)/a        |
| 1/2 Cuy dorado                | 474                    | 0.255        | 2,360.00                  | 601.80                | 1.27           |
| Cuy dorado (entero)           | 6                      | 0.003        | 2,360.00                  | 7.08                  | 1.12           |
| Chicharrón de chanco          | 417                    | 0.224        | 2,360.00                  | 528.64                | 1.27           |
| Parrilla mixta                | 292                    | 0.157        | 2,360.00                  | 370.52                | 1.27           |
| Parrilla de pollo             | 493                    | 0.265        | 2,360.00                  | 625.40                | 1.27           |
| Puca con chicharrón de chanco | 88                     | 0.048        | 2,360.00                  | 113.28                | 1.28           |
| Puca con medio cuy dorado     | 88                     | 0.048        | 2,360.00                  | 113.28                | 1.28           |
| <b>Total</b>                  | <b>1859</b>            | <b>1.000</b> |                           | <b>2,360.00</b>       |                |

Nota. El factor es el resultado de la división entre cant. Promedio mensual de cada plato y cantidad total mensual de platos.

**Tabla 109** Prorrateo – recreo “C”

| Prorrateo - Luz       |                                 |                |
|-----------------------|---------------------------------|----------------|
| Área                  | Cant. Equipos electrodomésticos | Coeficiente    |
| Preparación de platos | 3                               | 75.00%         |
| Venta                 | 1                               | 25.00%         |
| <b>Total</b>          | <b>4</b>                        | <b>100.00%</b> |

| Prorrateo - Agua (anual)         |             |              |  |
|----------------------------------|-------------|--------------|--|
| Actividad                        | Coeficiente | S/           |  |
| Limpieza de las áreas del recreo | 30%         | 7.20         |  |
| Servicio al comensal             | 20%         | 4.80         |  |
| Preparación de platos            | 30%         | 7.20         |  |
| Limpieza de cocina               | 20%         | 4.80         |  |
| <b>Total</b>                     | <b>100%</b> | <b>24.00</b> |  |

| Prorrateo - Materiales Indirectos |                |             |
|-----------------------------------|----------------|-------------|
| Área                              | Cant. Personal | Coeficiente |
| Cocina                            | 1              | 25%         |
| Servicio                          | 2              | 50%         |
| Venta                             | 1              | 25%         |
| <b>Total</b>                      | <b>4</b>       | <b>100%</b> |

Nota: se utilizó para distribuir materiales indirectos de uso del personal. También se utilizó para distribuir el costo del termómetro.

**Tabla 110** Determinación del % de distribución de los costos - recreo “C”

| % Para distribuir servicio de comida y bebida |            |      |  |
|-----------------------------------------------|------------|------|--|
| <b>Total Ventas - 2021</b>                    | 525,764.20 | 100% |  |
| <b>- Comida</b>                               | 423,129.00 | 80%  |  |
| <b>- Bebida</b>                               | 102,635.20 | 20%  |  |

**Tabla 111** Valor del terreno y construcciones – recreo “C”

| Terreno y Construcciones (*) |                     |                                     |
|------------------------------|---------------------|-------------------------------------|
| Detalle                      | Total               | Total para servicio de comida (80%) |
| Valor del terreno            | 1,140,000.00        | 912,000.00                          |
| Valor de las cocina (**)     | 4,401.31            | 4,401.31                            |
| Valor del comedor            | 7,373.74            | 5,898.99                            |
| <b>Total</b>                 | <b>1,151,775.05</b> | <b>922,300.30</b>                   |

(\*) el valor del terreno se determinó en función al valor del mercado del año 2021 y las construcciones en función a la Tabla de Valores Unitarios de edificación del 2021 publicado por el Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento.

(\*\*) el valor de la cocina se consideró el 100% para el servicio de comida.

**Tabla 112** *Identificación de actividades y recursos – recreo “C”*

| <b>Actividad</b>                                     | <b>Descripción de la actividad</b>                                                                                                                                                                                                       | <b>Recursos utilizados en cada actividad</b>                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Limpieza a los ambientes del recreo campestre</b> | La actividad de limpieza a las áreas del recreo ayuda a mantener los ambientes limpios, libre de contaminación, y con espacios agradables.                                                                                               | Lejía, detergente, agua, mantenimiento de ambientes del recreo.                                                                                                                                                                          |
| <b>Actividad logística</b>                           | La actividad de logística comprende la compra de ingredientes, materiales indirectos y su posterior almacenamiento.                                                                                                                      | Pasajes.                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Servicio al comensal</b>                          | La actividad de servicio al comensal, comprende la recepción, toma de pedidos, limpieza de la mesa, traslado de pedidos a la cocina, y entrega de los platos al comensal.                                                                | Menaje, mesas y sillas, jabón líquido, alcohol, mascarilla, protectores faciales, servilletas, termómetro, alimentación del personal, trapo, agua.                                                                                       |
| <b>Preparación de platos</b>                         | La actividad de preparación de platos comprende al proceso de preparar los ingredientes, servir la comida en las vajillas y entrega al mozo para que los sirva al comensal.                                                              | Cocina, congeladora, refrigeradora, parrilla, licuadora, menaje de cocina, papel toalla, guantes, protector facial, mascarilla, mandil de cocina, termómetro, alimentación del personal, agua, luz, gas, carbón, jabón líquido, alcohol. |
| <b>Limpieza en la cocina</b>                         | La actividad de limpieza en la cocina, comprende al proceso de lavar los utensilios utilizados en la preparación de los platos y menajes usados por los comensales.                                                                      | Lejía, lavavajilla, agua.                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Actividad de ventas</b>                           | La actividad de ventas comprende al proceso de cobro y facturación realizado por el cajero (propietario), comprende también la publicidad.                                                                                               | Jabón líquido, alcohol, protector facial, mascarilla, termómetro, alimentación del personal, luz, cajero, publicidad.                                                                                                                    |
| <b>Actividad de administración</b>                   | La actividad de administración comprende al proceso de planificación, verificación, dirección y control del recreo efectuado por el propietario, también comprende al proceso de solicitar el permiso para el funcionamiento del recreo. | Cuaderno, licencia de funcionamiento.                                                                                                                                                                                                    |

Nota. Para determinar el costo de cada uno de los platos, así como el costo del servicio y operativo mediante el sistema de costeo ABC, se identificó las actividades que generan costos y sus respectivos recursos que intervienen en cada actividad.

**Tabla 113** Determinación del costo de las actividades bajo el sistema ABC - recreo "C"

| <b>Limpieza a los ambientes del recreo campestre - anual</b> |                       |                                                |        |        |               |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------|--------|--------|---------------|
| Recursos                                                     | Inductor              | Fórmula de asignación                          | (a)    | (b)    | Total         |
|                                                              | anual (a)             | (a)*(b)                                        |        |        | (a)*(b)       |
| Lejía                                                        | Valor repartido total | Valor repartido total * % de distribución (*)  | 146.44 | 0.50   | 73.22         |
| Detergente                                                   | Valor repartido total | Valor repartido total * % de distribución (**) | 152.54 | 0.80   | 122.03        |
| Agua                                                         | Valor repartido total | Valor repartido total* % de distribución (***) | 288.00 | 0.30   | 86.40         |
| Mantenimiento de ambientes                                   | # mantenimiento       | # mantenimiento * valor unitario repartido     | 1.00   | 384.00 | 384.00        |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>                         |                       |                                                |        |        | <b>665.65</b> |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b>                       |                       |                                                |        |        | <b>55.47</b>  |

Nota: (\*) el % de distribución proviene de la repartición entre las actividades de limpieza a los ambientes del recreo y cocina; (\*\*) el % de distribución es el factor que divide la actividad de comida y bebida; (\*\*\*) el % de distribución proviene de la tabla 109 - prorrateo de agua.

| <b>Actividad logística - mensual</b>   |              |                                |     |      |               |
|----------------------------------------|--------------|--------------------------------|-----|------|---------------|
| Recursos                               | Inductor     | Fórmula de asignación          | (a) | (b)  | Total         |
|                                        | mensual (a)  | (a)*(b)                        |     |      | (a)*(b)       |
| Pasajes                                | # frecuencia | # veces *valor unitario diario | 8   | 7.00 | 56.00         |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b> |              |                                |     |      | <b>56.00</b>  |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>   |              |                                |     |      | <b>672.00</b> |

| <b>Actividad de limpieza en la cocina - mensual</b> |                       |                                               |       |      |               |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------|-------|------|---------------|
| Recursos                                            | Inductor              | Fórmula de asignación                         | (a)   | (b)  | Total         |
|                                                     | (a)                   | (a)*(b)                                       |       |      | (a)*(b)       |
| Lejía                                               | Valor repartido total | Valor repartido total * % de distribución (*) | 12.20 | 0.50 | 6.10          |
| Lavavajilla                                         | # potes utilizados    | # potes utilizados * valor unitario           | 2.00  | 5.08 | 10.17         |
| Agua                                                | Valor repartido total | Valor repartido total* % de distribución      | 24.00 | 0.20 | 4.80          |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b>              |                       |                                               |       |      | <b>21.07</b>  |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>                |                       |                                               |       |      | <b>252.85</b> |

Nota: "repartido" significa que sea distribuido en las actividades de comida y bebida

| <b>Servicio al comensal - mensual</b> |                                      |                                                                |       |      |         |
|---------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------|------|---------|
| Recursos                              | Inductor                             | Fórmula de asignación                                          | (a)   | (b)  | Total   |
|                                       | mensual (a)                          | (a)*(b)                                                        |       |      | (a)*(b) |
| Menaje de servicio                    | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución                           | 28.34 | 1.00 | 28.34   |
| Juego de Mesa con 4 sillas N° 1       | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución                           | 9.00  | 0.80 | 7.20    |
| Juego de Mesa con 4 sillas N° 2       | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución                           | 9.71  | 0.80 | 7.77    |
| Jabón líquido                         | Valor de galones utilizados          | Valor galones util. * % de distribución (*)                    | 4.41  | 0.50 | 2.20    |
| Alcohol                               | Valor de los litros utilizados       | Valor litros util. * % de distribución                         | 43.39 | 0.50 | 21.69   |
| Mascarilla                            | Valor de cajas utilizadas repartido  | Valor de cajas util. Repartido * % de distribución             | 9.49  | 0.50 | 4.75    |
| Protector facial                      | valor de unidades utilizadas         | Valor de unidades util. * % de distribución                    | 0.58  | 0.50 | 0.29    |
| Servilletas                           | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario                      | 27.97 | 1.00 | 27.97   |
| Termómetro infrarrojo                 | valor del termómetro repartido       | valor repartido * % de distribución                            | 7.34  | 0.50 | 3.67    |
| Alimentación de personal              | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. Repartido/total personal * cant. Personal servicio | 24.00 | 1.00 | 24.00   |
| Trapo                                 | Valor de metros repartido            | Valor metros repartido * % de distribución                     | 2.40  | 1.00 | 2.40    |
| Agua                                  | Valor repartido total                | Valor repartido total* % de distribución (**)                  | 24.00 | 0.20 | 4.80    |

**Costo indirecto total - mensual****135.08****Costo indirecto total - anual****1,620.99**

Nota: (\*) el % de distribución viene del prorrateo para materiales indirectos; (\*\*) el agua se utiliza en cuatro actividades: limpieza de los ambientes del recreo, preparación de platos, servicio al comensal y limpieza de cocina. (ver tabla 109 - prorrateo de agua)

| <b>Actividad de ventas - mensual</b>   |                                      |                                                              |       |       |                 |
|----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------|-------|-----------------|
| Recursos                               | Inductor                             | Fórmula de asignación                                        | (a)   | (b)   | Total           |
|                                        | (a)                                  | (a)*(b)                                                      |       |       | (a)*(b)         |
| Jabón líquido                          | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                          | 4.41  | 0.25  | 1.10            |
| Alcohol                                | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                          | 43.39 | 0.25  | 10.85           |
| Protector facial                       | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                          | 0.58  | 0.25  | 0.14            |
| Mascarilla                             | Valor de cajas utilizadas repartido  | Valor de cajas util. Repartido * % de distribución           | 9.49  | 0.25  | 2.37            |
| Termómetro infrarrojo                  | Valor del termómetro repartido       | Valor repartido * % de distribución                          | 7.34  | 0.25  | 1.84            |
| Alimentación de personal               | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. Repartido/total personal * cant. personal ventas | 24.00 | 1.00  | 24.00           |
| Luz                                    | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                          | 33.90 | 0.25  | 8.47            |
| Cajero                                 | Jornal diario repartido              | Jornal diario repartido * cant. días laborados               | 20.00 | 30.00 | 600.00          |
| Publicidad (radial)                    | Valor total                          | Valor total * % de distribución                              | 42.37 | 0.80  | 33.90           |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b> |                                      |                                                              |       |       | <b>682.68</b>   |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>   |                                      |                                                              |       |       | <b>8,192.10</b> |

| <b>Preparación de platos - mensual</b> |                                      |                                                              |        |       |                 |
|----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------|-------|-----------------|
| Recursos                               | Inductor                             | Fórmula de asignación                                        | (a)    | (b)   | Total           |
|                                        | mensual (a)                          | (a)*(b)                                                      |        |       | (a)*(b)         |
| Cocina                                 | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución                         | 7.06   | 1.00  | 7.06            |
| Parrilla                               | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución                         | 4.94   | 1.00  | 4.94            |
| Refrigeradora                          | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución                         | 15.54  | 1.00  | 15.54           |
| Congeladora                            | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución                         | 35.31  | 1.00  | 35.31           |
| Licuada                                | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución                         | 6.18   | 1.00  | 6.18            |
| Menaje para la cocina                  | Valor depreciado                     | Valor depreciado * % de distribución                         | 2.17   | 1.00  | 2.17            |
| Papel toalla                           | # de hojas utilizadas                | # de hojas utilizadas * valor unitario                       | 424.00 | 0.02  | 10.17           |
| Guantes                                | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario                    | 30.00  | 0.22  | 6.61            |
| Protector facial                       | valor de unidades utilizadas         | Valor de unidades util. * % de distribución                  | 0.58   | 0.25  | 0.14            |
| Mascarilla                             | Valor de cajas utilizadas repartido  | Valor de cajas util. Repartido * % de distribución           | 9.49   | 0.25  | 2.37            |
| Mandil de cocina                       | # de unidades utilizadas             | # de unidades utilizadas * valor unitario                    | 0.33   | 20.00 | 6.67            |
| Jabón líquido                          | Valor de galones utilizados          | Valor galones util. * % de distribución                      | 4.41   | 0.25  | 1.10            |
| Alcohol                                | Valor de los litros utilizados       | Valor litros util. * % de distribución                       | 43.39  | 0.25  | 10.85           |
| Termómetro infrarrojo                  | valor del termómetro repartido       | valor repartido * % de distribución                          | 7.34   | 0.25  | 1.84            |
| Alimentación de personal               | Valor unit. repartido/total personal | Valor unit. Repartido/total personal * cant. personal cocina | 24.00  | 2.00  | 48.00           |
| Agua                                   | Valor repartido total                | Valor repartido total* % de distribución                     | 24.00  | 0.30  | 7.20            |
| Luz                                    | Valor repartido                      | Valor repartido * % de distribución                          | 33.90  | 0.75  | 25.42           |
| Gas                                    | # de balones utilizados              | # de balones utilizados* valor por balón                     | 3.00   | 36.44 | 109.32          |
| Carbón                                 | # de kg. utilizados                  | # de kg. utilizados * valor por kg.                          | 8.00   | 3.39  | 27.12           |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b> |                                      |                                                              |        |       | <b>328.01</b>   |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>   |                                      |                                                              |        |       | <b>3,936.13</b> |

Nota: "repartido" significa que sea distribuido en las actividades de comida y bebida

| <b>Actividad de administración - mensual</b> |                         |                                                |       |       |                 |
|----------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------|-------|-------|-----------------|
| Recursos                                     | Inductor                | Fórmula de asignación                          | (a)   | (b)   | Total           |
|                                              | (a)                     | (a)*(b)                                        |       |       | (a)*(b)         |
| Propietario                                  | Jornal diario repartido | Jornal diario repartido * cant. días laborados | 20.00 | 30.00 | 600.00          |
| Cuaderno                                     | Valor total             | Valor total * % de distribución                | 0.49  | 0.80  | 0.40            |
| Licencia de funcionamiento                   | Valor total             | Valor total * % de distribución                | 12.50 | 0.80  | 10.00           |
| <b>Costo indirecto total - mensual</b>       |                         |                                                |       |       | <b>610.40</b>   |
| <b>Costo indirecto total - anual</b>         |                         |                                                |       |       | <b>7,324.75</b> |

Nota: El valor repartido es el importe total del inductor por 80%, que corresponde a la actividad de venta de comida.

**Tabla 114** *Determinación de costos unitarios por actividad - recreo "C"*

| <b>Actividad</b>                    | <b>Costos indirectos mensuales (a)</b> | <b>Inductor</b>                         | <b>Nº de inductor (b)</b> | <b>Costo unitario por actividad (a)/(b)</b> |
|-------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------|
| Limpieza a los ambientes del recreo | 55.47                                  | Nº de veces de limpieza y mantenimiento | 31                        | 1.79                                        |
| Actividad logística                 | 56.00                                  | Nº de compras                           | 8                         | 7.00                                        |
| Servicio al comensal                | 135.08                                 | Cant. promedio platos                   | 1859                      | 0.07                                        |
| Preparación de platos               | 328.01                                 | Cant. promedio platos                   | 1859                      | 0.18                                        |
| Actividad de limpieza en la cocina  | 21.07                                  | Nº de potes de lavavajillas             | 2                         | 10.54                                       |
| Actividad de ventas                 | 682.68                                 | Nº de frecuencia del anuncio            | 90                        | 7.59                                        |
| Actividad de administración         | 610.40                                 | Nº de horas de administración           | 9                         | 67.82                                       |
| <b>Total</b>                        | <b>1,888.71</b>                        |                                         |                           | <b>94.98</b>                                |

Nota: (\*) corresponde al promedio de numero de ticket impresos en el mes. Los costos indirectos mensuales de cada actividad provienen de la tabla 113.

**Tabla 115** *Asignación de costos indirectos por actividad a los objetos de costos - recreo "C"*

| Actividad                                     | Base de asignación (mensual) | 1/2 Cuy dorado | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chanco | Parrilla mixta | Parrilla de pollo | Puca con chicharrón | Puca con 1/2 cuy frito |
|-----------------------------------------------|------------------------------|----------------|---------------------|----------------------|----------------|-------------------|---------------------|------------------------|
| Limpieza a los ambientes del recreo campestre | Inductor (a)                 | 8.00           | 1.00                | 7.00                 | 5.00           | 8.00              | 1.00                | 1.00                   |
|                                               | C.U x actividad (b)          | 1.79           | 1.79                | 1.79                 | 1.79           | 1.79              | 1.79                | 1.79                   |
|                                               | <b>Total C.I. (a)*(b)</b>    | <b>14.32</b>   | <b>1.79</b>         | <b>12.53</b>         | <b>8.95</b>    | <b>14.32</b>      | <b>1.79</b>         | <b>1.79</b>            |
| Actividad logística                           | Inductor                     | 2.00           | 0.50                | 2.00                 | 0.50           | 2.00              | 0.50                | 0.50                   |
|                                               | C.U x actividad              | 7.00           | 7.00                | 7.00                 | 7.00           | 7.00              | 7.00                | 7.00                   |
|                                               | <b>Total C.I. (*)</b>        | <b>14.00</b>   | <b>3.50</b>         | <b>14.00</b>         | <b>3.50</b>    | <b>14.00</b>      | <b>3.50</b>         | <b>3.50</b>            |
| Servicio al comensal                          | Inductor                     | 474.00         | 7.00                | 417.00               | 292.00         | 493.00            | 88.00               | 88.00                  |
|                                               | C.U x actividad              | 0.07           | 0.07                | 0.07                 | 0.07           | 0.07              | 0.07                | 0.07                   |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>34.44</b>   | <b>0.51</b>         | <b>30.30</b>         | <b>21.22</b>   | <b>35.82</b>      | <b>6.39</b>         | <b>6.39</b>            |
| Preparación de platos                         | Inductor                     | 474.00         | 7.00                | 417.00               | 292.00         | 493.00            | 88.00               | 88.00                  |
|                                               | C.U x actividad              | 0.18           | 0.18                | 0.18                 | 0.18           | 0.18              | 0.18                | 0.18                   |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>83.63</b>   | <b>1.24</b>         | <b>73.58</b>         | <b>51.52</b>   | <b>86.99</b>      | <b>15.53</b>        | <b>15.53</b>           |
| Actividad de limpieza en la cocina            | Inductor                     | 0.50           | 0.01                | 0.50                 | 0.30           | 0.50              | 0.10                | 0.10                   |
|                                               | C.U x actividad              | 10.54          | 10.54               | 10.54                | 10.54          | 10.54             | 10.54               | 10.54                  |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>5.27</b>    | <b>0.07</b>         | <b>5.27</b>          | <b>3.16</b>    | <b>5.27</b>       | <b>1.00</b>         | <b>1.00</b>            |
| Actividad de ventas                           | Inductor                     | 23.00          | 1.00                | 20.00                | 14.00          | 24.00             | 4.00                | 4.00                   |
|                                               | C.U x actividad              | 7.59           | 7.59                | 7.59                 | 7.59           | 7.59              | 7.59                | 7.59                   |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>174.46</b>  | <b>7.59</b>         | <b>151.71</b>        | <b>106.19</b>  | <b>182.05</b>     | <b>30.34</b>        | <b>30.34</b>           |
| Actividad de administración                   | Inductor                     | 2.00           | 0.50                | 2.00                 | 1.50           | 2.00              | 0.50                | 0.50                   |
|                                               | C.U x actividad              | 67.82          | 67.82               | 67.82                | 67.82          | 67.82             | 67.82               | 67.82                  |
|                                               | <b>Total C.I.</b>            | <b>135.64</b>  | <b>33.91</b>        | <b>135.64</b>        | <b>101.73</b>  | <b>135.64</b>     | <b>33.91</b>        | <b>33.91</b>           |

Nota: (\*) C.I. significa costo indirecto. El inductor proviene de la tabla 114, lo cual se ha distribuido para cada plato.



**Tabla 116** *Determinación de costos indirectos unitarios por plato - recreo "C"*

| Actividad                                        | Base para<br>determinar C.U.I. X<br>plato | 1/2 Cuy<br>dorado | Cuy<br>dorado<br>(entero) | Chicharron<br>de<br>chancho | Parrilla<br>mixta | Parrilla<br>de pollo | Puca con<br>chicharrón | Puca<br>con 1/2<br>cuy frito |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------|----------------------|------------------------|------------------------------|
| Limpieza a los ambientes del recreo<br>campestre | Total C.I. (a)                            | 14.32             | 1.79                      | 12.53                       | 8.95              | 14.32                | 1.79                   | 1.79                         |
|                                                  | Cant. Platos (b)                          | 474               | 6                         | 417                         | 292               | 493                  | 88                     | 88                           |
|                                                  | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>                     | <b>0.03</b>       | <b>0.28</b>               | <b>0.03</b>                 | <b>0.03</b>       | <b>0.03</b>          | <b>0.02</b>            | <b>0.02</b>                  |
| Actividad logística                              | Total C.I.                                | 14.00             | 3.50                      | 14.00                       | 3.50              | 14.00                | 3.50                   | 3.50                         |
|                                                  | Cant. Platos                              | 474               | 6                         | 417                         | 292               | 493                  | 88                     | 88                           |
|                                                  | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>                     | <b>0.03</b>       | <b>0.55</b>               | <b>0.03</b>                 | <b>0.01</b>       | <b>0.03</b>          | <b>0.04</b>            | <b>0.04</b>                  |
| Servicio al comensal                             | Total C.I.                                | 34.44             | 0.51                      | 30.30                       | 21.22             | 35.82                | 6.39                   | 6.39                         |
|                                                  | Cant. Platos                              | 2,239             | 54                        | 561                         | 2,058             | 729                  | 171                    | 290                          |
|                                                  | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>                     | <b>0.02</b>       | <b>0.01</b>               | <b>0.05</b>                 | <b>0.01</b>       | <b>0.05</b>          | <b>0.04</b>            | <b>0.02</b>                  |
| Preparación de platos                            | Total C.I.                                | 83.63             | 1.24                      | 73.58                       | 51.52             | 86.99                | 15.53                  | 15.53                        |
|                                                  | Cant. Platos                              | 474               | 6                         | 417                         | 292               | 493                  | 88                     | 88                           |
|                                                  | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>                     | <b>0.18</b>       | <b>0.20</b>               | <b>0.18</b>                 | <b>0.18</b>       | <b>0.18</b>          | <b>0.18</b>            | <b>0.18</b>                  |
| Actividad de limpieza en la cocina               | Total C.I.                                | 5.27              | 0.07                      | 5.27                        | 3.16              | 5.27                 | 1.00                   | 1.00                         |
|                                                  | Cant. Platos                              | 474               | 6                         | 417                         | 292               | 493                  | 88                     | 88                           |
|                                                  | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>                     | <b>0.01</b>       | <b>0.01</b>               | <b>0.013</b>                | <b>0.01</b>       | <b>0.01</b>          | <b>0.01</b>            | <b>0.01</b>                  |
| Actividad de ventas                              | Total C.I.                                | 174.46            | 7.59                      | 151.71                      | 106.19            | 182.05               | 30.34                  | 30.34                        |
|                                                  | Cant. Platos                              | 474               | 6                         | 417                         | 292               | 493                  | 88                     | 88                           |
|                                                  | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>                     | <b>0.37</b>       | <b>1.20</b>               | <b>0.36</b>                 | <b>0.36</b>       | <b>0.37</b>          | <b>0.34</b>            | <b>0.34</b>                  |
| Actividad de administración                      | Total C.I.                                | 135.64            | 33.91                     | 135.64                      | 101.73            | 135.64               | 33.91                  | 33.91                        |
|                                                  | Cant. Platos                              | 474               | 6                         | 417                         | 292               | 493                  | 88                     | 88                           |
|                                                  | <b>C.I.U. (a)/(b)</b>                     | <b>0.29</b>       | <b>5.35</b>               | <b>0.33</b>                 | <b>0.35</b>       | <b>0.28</b>          | <b>0.38</b>            | <b>0.38</b>                  |

Nota: (\*) C.U.I. significa costo indirecto unitario. El Total C.I. (a) proviene de la tabla 115 y la cant. Platos (b) proviene de la tabla 91.

**Tabla 117** Costo de la prestación del servicio Unitario (sistema ABC y método por absorción) – recreo “C”

| Detalle                                            |            | 1/2 Cuy dorado | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta | Parrilla de pollo | Puca con chicharrón de chancho | Puca con 1/2 cuy dorado |
|----------------------------------------------------|------------|----------------|---------------------|-----------------------|----------------|-------------------|--------------------------------|-------------------------|
| Ingredientes                                       |            | 13.34          | 25.43               | 7.24                  | 9.72           | 8.61              | 5.85                           | 14.08                   |
| Personal directo (MOD)                             |            | 1.27           | 1.12                | 1.27                  | 1.27           | 1.27              | 1.28                           | 1.28                    |
| <b>Costo Primo</b>                                 | <b>(a)</b> | <b>14.60</b>   | <b>26.54</b>        | <b>8.51</b>           | <b>10.99</b>   | <b>9.88</b>       | <b>7.13</b>                    | <b>15.36</b>            |
| <b>Costos indirecto por actividad</b>              | <b>(b)</b> | <b>0.92</b>    | <b>7.60</b>         | <b>1.00</b>           | <b>0.95</b>    | <b>0.94</b>       | <b>1.01</b>                    | <b>1.00</b>             |
| Limpieza a los ambientes del recreo campestre      |            | 0.03           | 0.28                | 0.03                  | 0.03           | 0.03              | 0.02                           | 0.02                    |
| Actividad logística                                |            | 0.03           | 0.55                | 0.03                  | 0.01           | 0.03              | 0.04                           | 0.04                    |
| Servicio al comensal                               |            | 0.02           | 0.01                | 0.05                  | 0.01           | 0.05              | 0.04                           | 0.02                    |
| Preparación de platos                              |            | 0.18           | 0.20                | 0.18                  | 0.18           | 0.18              | 0.18                           | 0.18                    |
| Actividad de limpieza en la cocina                 |            | 0.01           | 0.01                | 0.01                  | 0.01           | 0.01              | 0.01                           | 0.01                    |
| Actividad de ventas                                |            | 0.37           | 1.20                | 0.36                  | 0.36           | 0.37              | 0.34                           | 0.34                    |
| Actividad de administración                        |            | 0.29           | 5.35                | 0.33                  | 0.35           | 0.28              | 0.38                           | 0.38                    |
| <b>Costo de la prestación del servicio (a)+(b)</b> |            | <b>15.52</b>   | <b>34.15</b>        | <b>9.51</b>           | <b>11.94</b>   | <b>10.82</b>      | <b>8.14</b>                    | <b>16.36</b>            |
| Margen de Utilidad                                 |            | 3.55           | 3.94                | 4.90                  | 5.01           | 1.89              | 8.81                           | 4.83                    |
| Valor de Venta                                     |            | 19.07          | 38.09               | 14.41                 | 16.95          | 12.71             | 16.95                          | 21.19                   |
| IGV (18%)                                          |            | 3.43           | 6.86                | 2.59                  | 3.05           | 2.29              | 3.05                           | 3.81                    |
| <b>Precio promedio</b>                             |            | <b>22.51</b>   | <b>44.95</b>        | <b>17.00</b>          | <b>20.00</b>   | <b>15.00</b>      | <b>20.00</b>                   | <b>25.00</b>            |

Nota. Los importes de los ingredientes provienen de la tabla 94; los importes del personal directo (MOD) provienen de la tabla 108; los importes de los costos indirectos por actividad provienen de la tabla 116 y el precio promedio proviene de la tabla 92.

**Tabla 118** Determinación del costo de servicio anual - Recreo “C”

| Detalle                                   | 1/2 Cuy dorado   | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta   | Parrilla de pollo | Puca con chicharrón de chancho | Puca con 1/2 cuy dorado | Total             |
|-------------------------------------------|------------------|---------------------|-----------------------|------------------|-------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------|
| C.U. de ingredientes x cantidad de platos | 75,922.91        | 1,932.37            | 36,219.53             | 34,117.81        | 50,935.66         | 6,200.00                       | 14,926.93               | 220,255.19        |
| C.U. de personal x cantidad de platos     | 7,221.60         | 84.96               | 6,343.68              | 4,446.24         | 7,504.80          | 1,359.36                       | 1,359.36                | 28,320.00         |
| C.I.U. x cantidad de platos (*)           | 1,494.20         | 79.87               | 1,534.63              | 841.74           | 1,737.63          | 301.47                         | 285.18                  | 6,274.72          |
| <b>Total costo de servicio</b>            | <b>84,638.71</b> | <b>2,097.20</b>     | <b>44,097.84</b>      | <b>39,405.79</b> | <b>60,178.08</b>  | <b>7,860.83</b>                | <b>16,571.46</b>        | <b>254,849.92</b> |

Nota: (\*) C.I.U. significa costo indirecto unitario comprende a los costos indirectos de cada actividad excepto las de ventas y administración y provienen de la tabla 117; los C.U. de ingredientes se ubican de la tabla 94; los C.U. de personal se ubican en la tabla 108 y la cantidad de platos se ubican en la tabla 91.

**Tabla 119** Determinación del costo operativo anual - Recreo "C"

| Detalle                                               | 1/2 Cuy dorado  | Cuy dorado (entero) | chicharrón de chanco | Parrilla mixta  | Parrilla de pollo | Puca con chicharrón de chanco | Puca con 1/2 cuy dorado | Total            |
|-------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|----------------------|-----------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------|------------------|
| C.I. de la actividad ventas x cant. De platos (*)     | 2,093.54        | 91.02               | 1,820.47             | 1,274.33        | 2,184.56          | 364.09                        | 364.09                  | <b>8,192.10</b>  |
| C.I. de la actividad administración x cant. de platos | 1,627.72        | 406.93              | 1,627.72             | 1,220.79        | 1,627.72          | 406.93                        | 406.93                  | <b>7,324.75</b>  |
| <b>Total costo operativo</b>                          | <b>3,721.26</b> | <b>497.95</b>       | <b>3,448.19</b>      | <b>2,495.12</b> | <b>3,812.28</b>   | <b>771.02</b>                 | <b>771.02</b>           | <b>15,516.85</b> |

Nota. (\*) C.I. significa costo indirecto. Los C.I. de la actividad ventas y administración se ubican en la tabla 117; mientras tanto la cant. De platos se ubican en la tabla 91.

**Tabla 120** Costo de producción - recreo "C"

| <b>Costo de Producción</b><br><b>Al 31 de diciembre del 2021</b><br><b>(Expresado en soles)</b> |                   |                     |                      |                  |                   |                               |                        |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|----------------------|------------------|-------------------|-------------------------------|------------------------|-------------------|
| Detalle                                                                                         | 1/2 Cuy dorado    | Cuy dorado (entero) | Chicharron de chanco | Parrilla mixta   | Parrilla de pollo | Puca con chicharron de chanco | Puca con 1/2 cuy frito | Total             |
| Ingredientes                                                                                    | 75,922.91         | 1,932.37            | 36,219.53            | 34,117.81        | 50,935.66         | 6,200.00                      | 14,926.93              | 220,255.19        |
| Personal                                                                                        | 7,221.60          | 84.96               | 6,343.68             | 4,446.24         | 7,504.80          | 1,359.36                      | 1,359.36               | 28,320.00         |
| Costo Primo                                                                                     | <b>83,144.51</b>  | <b>2,017.33</b>     | <b>42,563.21</b>     | <b>38,564.05</b> | <b>58,440.46</b>  | <b>7,559.36</b>               | <b>16,286.29</b>       | <b>248,575.19</b> |
| Costos indirecto                                                                                | 1,494.20          | 79.87               | 1,534.63             | 841.74           | 1,737.63          | 301.47                        | 285.18                 | 6,274.72          |
| Costo de Plato Producido                                                                        | <b>84,638.71</b>  | <b>2,097.20</b>     | <b>44,097.84</b>     | <b>39,405.79</b> | <b>60,178.08</b>  | <b>7,860.83</b>               | <b>16,571.46</b>       | <b>254,849.92</b> |
| Gasto Administración                                                                            | 1,627.72          | 406.93              | 1,627.72             | 1,220.79         | 1,627.72          | 406.93                        | 406.93                 | 7,324.75          |
| Gasto de Ventas                                                                                 | 2,093.54          | 91.02               | 1,820.47             | 1,274.33         | 2,184.56          | 364.09                        | 364.09                 | 8,192.10          |
| Costo Total del Plato                                                                           | <b>88,359.97</b>  | <b>2,595.15</b>     | <b>47,546.03</b>     | <b>41,900.91</b> | <b>63,990.37</b>  | <b>8,631.85</b>               | <b>17,342.49</b>       | <b>270,366.76</b> |
| Margen de Utilidad                                                                              | 20,218.85         | 299.76              | 24,487.87            | 17,573.67        | 11,187.60         | 9,334.25                      | 5,115.14               | 88,217.13         |
| Valor de Venta                                                                                  | <b>108,578.81</b> | <b>2,894.92</b>     | <b>72,033.90</b>     | <b>59,474.58</b> | <b>75,177.97</b>  | <b>17,966.10</b>              | <b>22,457.63</b>       | <b>358,583.90</b> |

Nota. Los importes de los ingredientes, personal y costos indirectos provienen de la tabla 118 y los importes de los gastos de administración y ventas provienen de la tabla 119.

**Tabla 121** Estado de rendimiento financiero - recreo "C"

| <u>Estado de Rendimiento Financiero</u><br><u>Al 31 de diciembre del 2021</u><br><u>(Expresado en soles)</u> |                  |                     |                       |                  |                   |                                |                        |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|-----------------------|------------------|-------------------|--------------------------------|------------------------|-------------------|
| Detalle                                                                                                      | 1/2 Cuy dorado   | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta   | Parrilla de pollo | Puca con chicharrón de chancho | Puca con 1/2 cuy frito | Total             |
| Ventas                                                                                                       | 108,578.81       | 2,894.92            | 72,033.90             | 59,474.58        | 75,177.97         | 17,966.10                      | 22,457.63              | 358,583.90        |
| Costo de Ventas                                                                                              | 84,638.71        | 2,097.20            | 44,097.84             | 39,405.79        | 60,178.08         | 7,860.83                       | 16,571.46              | 254,849.92        |
| Utilidad Bruta                                                                                               | <b>23,940.10</b> | <b>797.72</b>       | <b>27,936.06</b>      | <b>20,068.79</b> | <b>14,999.88</b>  | <b>10,105.27</b>               | <b>5,886.16</b>        | <b>103,733.98</b> |
| Gastos de ventas y distribución                                                                              | 2,093.54         | 91.02               | 1,820.47              | 1,274.33         | 2,184.56          | 364.09                         | 364.09                 | 8,192.10          |
| Gastos de administración                                                                                     | 1,627.72         | 406.93              | 1,627.72              | 1,220.79         | 1,627.72          | 406.93                         | 406.93                 | 7,324.75          |
| Utilidad Operativa                                                                                           | <b>20,218.85</b> | <b>299.76</b>       | <b>24,487.87</b>      | <b>17,573.67</b> | <b>11,187.60</b>  | <b>9,334.25</b>                | <b>5,115.14</b>        | <b>88,217.13</b>  |
| Resultados antes de participaciones e impuestos                                                              | <b>20,218.85</b> | <b>299.76</b>       | <b>24,487.87</b>      | <b>17,573.67</b> | <b>11,187.60</b>  | <b>9,334.25</b>                | <b>5,115.14</b>        | <b>88,217.13</b>  |
| Impuesto a la renta                                                                                          |                  |                     |                       |                  |                   |                                |                        | -5,378.76         |
| Utilidad Neta                                                                                                |                  |                     |                       |                  |                   |                                |                        | <b>82,838.38</b>  |

Nota: Los importes de las ventas provienen de la tabla 120; el costo de ventas (costo del servicio) proviene de la tabla 118 y los importes de los gastos de ventas y administración provienen de la tabla 119. (\*) el impuesto a la renta se determinó considerando el régimen especial de renta

**Tabla 122** Costo de producción unitario - recreo "C" (Propietario)

| <u>Costo de Producción Unitario</u><br><u>Al 31 de diciembre del 2021</u><br><u>(Expresado en soles)</u> |                |                     |                       |                |                   |                                |                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|-----------------------|----------------|-------------------|--------------------------------|------------------------|
| Detalle                                                                                                  | 1/2 Cuy dorado | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta | Parrilla de pollo | Puca con chicharrón de chancho | Puca con 1/2 cuy frito |
| Ingredientes                                                                                             | 13.34          | 25.43               | 7.24                  | 9.72           | 8.61              | 5.85                           | 14.08                  |
| Personal                                                                                                 | 1.27           | 1.27                | 1.27                  | 1.27           | 1.27              | 1.27                           | 1.27                   |
| Costo Primo                                                                                              | <b>14.61</b>   | <b>26.70</b>        | <b>8.51</b>           | <b>10.99</b>   | <b>9.88</b>       | <b>7.12</b>                    | <b>15.35</b>           |
| Costos indirecto                                                                                         | 0.17           | 0.17                | 0.17                  | 0.17           | 0.17              | 0.17                           | 0.17                   |
| Costo de Plato Producido                                                                                 | <b>14.77</b>   | <b>26.86</b>        | <b>8.68</b>           | <b>11.16</b>   | <b>10.05</b>      | <b>7.29</b>                    | <b>15.52</b>           |
| Gasto Administración                                                                                     | 0.32           | 0.32                | 0.32                  | 0.32           | 0.32              | 0.32                           | 0.32                   |
| Gasto de Ventas                                                                                          | 0.32           | 0.32                | 0.32                  | 0.32           | 0.32              | 0.32                           | 0.32                   |
| Costo Total del Plato                                                                                    | <b>15.42</b>   | <b>27.51</b>        | <b>9.33</b>           | <b>11.81</b>   | <b>10.70</b>      | <b>7.93</b>                    | <b>16.17</b>           |
| Margen de Utilidad                                                                                       | 3.65           | 10.58               | 5.08                  | 5.14           | 2.02              | 9.02                           | 5.02                   |
| Valor de Venta                                                                                           | <b>19.07</b>   | <b>38.09</b>        | <b>14.41</b>          | <b>16.95</b>   | <b>12.71</b>      | <b>16.95</b>                   | <b>21.19</b>           |
| IGV                                                                                                      | 3.43           | 6.86                | 2.59                  | 3.05           | 2.29              | 3.05                           | 3.81                   |
| Precio Promedio                                                                                          | <b>24.10</b>   | <b>46.14</b>        | <b>18.00</b>          | <b>26.84</b>   | <b>17.53</b>      | <b>17.05</b>                   | <b>18.00</b>           |

**Tabla 123** Costo de producción anual - recreo "C" (Propietario)

| <u>Costo de Producción</u><br><u>Al 31 de diciembre del 2021</u><br><u>(Expresado en soles)</u> |                   |                     |                       |                  |                   |                                |                        |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|------------------|-------------------|--------------------------------|------------------------|-------------------|
| Detalle                                                                                         | 1/2 Cuy dorado    | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta   | Parrilla de pollo | Puca con chicharrón de chancho | Puca con 1/2 cuy frito | Total             |
| Ingredientes                                                                                    | 75,922.91         | 1,932.37            | 36,219.53             | 34,117.81        | 50,935.66         | 6,200.00                       | 14,926.93              | 220,255.19        |
| Personal                                                                                        | 7,225.97          | 96.46               | 6,346.36              | 4,453.88         | 7,506.48          | 1,345.43                       | 1,345.43               | 28,320.00         |
| Costo Primo                                                                                     | <b>83,148.87</b>  | <b>2,028.83</b>     | <b>42,565.89</b>      | <b>38,571.68</b> | <b>58,442.13</b>  | <b>7,545.43</b>                | <b>16,272.36</b>       | <b>248,575.19</b> |
| Costos indirecto                                                                                | 963.61            | 12.86               | 846.31                | 593.94           | 1,001.02          | 179.42                         | 179.42                 | 3,776.58          |
| Costo de Plato Producido                                                                        | <b>84,112.48</b>  | <b>2,041.70</b>     | <b>43,412.20</b>      | <b>39,165.63</b> | <b>59,443.15</b>  | <b>7,724.85</b>                | <b>16,451.77</b>       | <b>252,351.78</b> |
| Gasto Administración                                                                            | 1,837.11          | 24.52               | 1,613.48              | 1,132.34         | 1,908.43          | 342.06                         | 342.06                 | 7,200.00          |
| Gasto de Ventas                                                                                 | 1,837.65          | 24.53               | 1,613.96              | 1,132.67         | 1,908.99          | 342.16                         | 342.16                 | 7,202.12          |
| Costo Total del Plato                                                                           | <b>87,787.24</b>  | <b>2,090.75</b>     | <b>46,639.64</b>      | <b>41,430.64</b> | <b>63,260.56</b>  | <b>8,409.06</b>                | <b>17,135.99</b>       | <b>266,753.90</b> |
| Margen de Utilidad                                                                              | 20,791.57         | 804.16              | 25,394.26             | 18,043.93        | 11,917.40         | 9,557.04                       | 5,321.64               | 91,830.00         |
| Valor de Venta                                                                                  | <b>108,578.81</b> | <b>2,894.92</b>     | <b>72,033.90</b>      | <b>59,474.58</b> | <b>75,177.97</b>  | <b>17,966.10</b>               | <b>22,457.63</b>       | <b>358,583.90</b> |

**Tabla 124** Determinación del costo del servicio anual - recreo "C" (Propietario)

| Detalle                         | 1/2 Cuy dorado   | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta   | Parrilla de pollo | Puca con chicharrón de chancho | Puca con 1/2 cuy frito | Total             |
|---------------------------------|------------------|---------------------|-----------------------|------------------|-------------------|--------------------------------|------------------------|-------------------|
| Ingredientes                    | 75,922.91        | 1,932.37            | 36,219.53             | 34,117.81        | 50,935.66         | 6,200.00                       | 14,926.93              | 220,255.19        |
| Personal                        | 7,225.97         | 96.46               | 6,346.36              | 4,453.88         | 7,506.48          | 1,345.43                       | 1,345.43               | 28,320.00         |
| Costos Indirectos               | 963.61           | 12.86               | 846.31                | 593.94           | 1,001.02          | 179.42                         | 179.42                 | 3,776.58          |
| <b>Total costo del servicio</b> | <b>84,112.48</b> | <b>2,041.70</b>     | <b>43,412.20</b>      | <b>39,165.63</b> | <b>59,443.15</b>  | <b>7,724.85</b>                | <b>16,451.77</b>       | <b>252,351.78</b> |

**Tabla 125** Determinación del costo operativo anual - recreo "C" (Propietario)

| Detalle                      | 1/2 Cuy dorado  | Cuy dorado (entero) | Chicharron de chancho | Parrilla mixta  | Parrilla de pollo | Puca con chicharrón de chancho | Puca con 1/2 cuy frito | Total            |
|------------------------------|-----------------|---------------------|-----------------------|-----------------|-------------------|--------------------------------|------------------------|------------------|
| Ventas                       | 1,837.65        | 24.53               | 1,613.96              | 1,132.67        | 1,908.99          | 342.16                         | 342.16                 | 7,202.12         |
| Administración               | 1,837.11        | 24.52               | 1,613.48              | 1,132.34        | 1,908.43          | 342.06                         | 342.06                 | 7,200.00         |
| <b>Total costo operativo</b> | <b>3,674.76</b> | <b>49.06</b>        | <b>3,227.44</b>       | <b>2,265.02</b> | <b>3,817.41</b>   | <b>684.22</b>                  | <b>684.22</b>          | <b>14,402.12</b> |

**Tabla 126** Estado de rendimiento financiero - recreo "C" (Propietario)**Estado de Rendimiento Financiero****Al 31 de diciembre del 2021****(Expresado en soles)**

| Detalle                                         | 1/2 Cuy dorado   | Cuy dorado (entero) | Chicharrón de chancho | Parrilla mixta   | Parrilla de pollo | Puca con chicharrón de chancho | Puca con 1/2 cuy frito | Total             |
|-------------------------------------------------|------------------|---------------------|-----------------------|------------------|-------------------|--------------------------------|------------------------|-------------------|
| Ventas                                          | 108,578.81       | 2,894.92            | 72,033.90             | 59,474.58        | 75,177.97         | 17,966.10                      | 22,457.63              | 358,583.90        |
| Costo de Ventas                                 | 84,112.48        | 2,041.70            | 43,412.20             | 39,165.63        | 59,443.15         | 7,724.85                       | 16,451.77              | 252,351.78        |
| Utilidad Bruta                                  | <b>24,466.33</b> | <b>853.22</b>       | <b>28,621.70</b>      | <b>20,308.95</b> | <b>15,734.82</b>  | <b>10,241.25</b>               | <b>6,005.85</b>        | <b>106,232.12</b> |
| Gastos de ventas y distribución                 | 1,837.65         | 24.53               | 1,613.96              | 1,132.67         | 1,908.99          | 342.16                         | 342.16                 | 7,202.12          |
| Gastos de administración                        | 1,837.11         | 24.52               | 1,613.48              | 1,132.34         | 1,908.43          | 342.06                         | 342.06                 | 7,200.00          |
| Utilidad Operativa                              | <b>20,791.57</b> | <b>804.16</b>       | <b>25,394.26</b>      | <b>18,043.93</b> | <b>11,917.40</b>  | <b>9,557.04</b>                | <b>5,321.64</b>        | <b>91,830.00</b>  |
| Resultados antes de participaciones e impuestos | <b>20,791.57</b> | <b>804.16</b>       | <b>25,394.26</b>      | <b>18,043.93</b> | <b>11,917.40</b>  | <b>9,557.04</b>                | <b>5,321.64</b>        | <b>91,830.00</b>  |
| Impuesto a la renta (*)                         |                  |                     |                       |                  |                   |                                |                        | 0.00              |
| Utilidad Neta                                   |                  |                     |                       |                  |                   |                                |                        | <b>91,830.00</b>  |

Nota: (\*) el monto del impuesto a la renta corresponde al impuesto determinado en el 2021, según al régimen del recreo (Nuevo RUS)

**Tabla 127** Costo del servicio unitario de los platos principales, comunes y de mayor demanda de los recreos “A”, “B” y “C”

| Platos de la Carta | Recreo Campestre            |                             |                             |
|--------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|                    | "A"                         | "B"                         | "C"                         |
|                    | Total costo del servicio S/ | Total costo del servicio S/ | Total costo del servicio S/ |
| 1/2 Cuy dorado     | 16.58                       | 17.73                       | 14.87                       |
| Parrilla mixta     | 9.54                        | 11.46                       | 11.23                       |
| Parrilla de pollo  | 9.19                        | 10.29                       | 10.18                       |

Nota. El costo del servicio total por plato proviene de la sumatoria de los ingredientes, personal y costos indirectos (sin incluir ventas ni administración) de las tablas 45, 81 y 117.

**Tabla 128** Costo operativo unitario de los platos principales, comunes y de mayor demanda de los recreos “A”, “B” y “C”

| Platos de la Carta | Recreo Campestre         |                          |                          |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                    | "A"                      | "B"                      | "C"                      |
|                    | Total costo operativo S/ | Total costo operativo S/ | Total costo operativo S/ |
| 1/2 Cuy dorado     | 1.78                     | 0.83                     | 0.65                     |
| Parrilla mixta     | 1.78                     | 0.83                     | 0.71                     |
| Parrilla de pollo  | 1.79                     | 0.84                     | 0.64                     |

Nota. El costo operativo total por plato proviene de la sumatoria de los costos de ventas y administración de las tablas 45, 81 y 117.



**Tabla 129** Detalle de los costos del servicio unitario de los principales platos de los 3 recreos campestres

| Platos de la Carta | Costo del Servicio   |             |                      |              |                      |             |                      |              |                      |             |                      |              |
|--------------------|----------------------|-------------|----------------------|--------------|----------------------|-------------|----------------------|--------------|----------------------|-------------|----------------------|--------------|
|                    | Recreo Campestre "A" |             |                      |              | Recreo Campestre "B" |             |                      |              | Recreo Campestre "C" |             |                      |              |
|                    | Ingredientes S/      | Personal S/ | Costos indirectos S/ | Total S/     | Ingredientes S/      | Personal S/ | Costos indirectos S/ | Total S/     | Ingredientes S/      | Personal S/ | Costos indirectos S/ | Total S/     |
| 1/2 Cuy dorado     | 13.39                | 1.43        | 1.76                 | <b>16.58</b> | 13.53                | 1.17        | 3.03                 | <b>17.73</b> | 13.34                | 1.27        | 0.26                 | <b>14.87</b> |
| Parrilla mixta     | 6.39                 | 1.40        | 1.75                 | <b>9.54</b>  | 7.26                 | 1.17        | 3.03                 | <b>11.46</b> | 9.72                 | 1.27        | 0.24                 | <b>11.23</b> |
| Parrilla de pollo  | 5.97                 | 1.47        | 1.76                 | <b>9.19</b>  | 6.09                 | 1.17        | 3.02                 | <b>10.29</b> | 8.61                 | 1.27        | 0.29                 | <b>10.18</b> |

**Tabla 130** Detalle del costo operativo unitario de los principales platos de los 3 recreos campestres

| Platos de la Carta | Gasto Operativo      |          |             |                      |                   |             |                      |                   |             |
|--------------------|----------------------|----------|-------------|----------------------|-------------------|-------------|----------------------|-------------------|-------------|
|                    | Recreo Campestre "A" |          |             | Recreo Campestre "B" |                   |             | Recreo Campestre "C" |                   |             |
|                    | Administración S/    | Venta S/ | Total S/    | Venta S/             | Administración S/ | Total S/    | Venta S/             | Administración S/ | Total S/    |
| 1/2 Cuy dorado     | 1.27                 | 0.51     | <b>1.78</b> | 0.22                 | 0.61              | <b>0.83</b> | 0.37                 | 0.29              | <b>0.65</b> |
| Parrilla mixta     | 1.27                 | 0.51     | <b>1.78</b> | 0.23                 | 0.61              | <b>0.83</b> | 0.36                 | 0.35              | <b>0.71</b> |
| Parrilla de pollo  | 1.27                 | 0.51     | <b>1.79</b> | 0.23                 | 0.61              | <b>0.84</b> | 0.37                 | 0.28              | <b>0.64</b> |

**Tabla 131** Resumen de la cantidad de platos vendidos por recreos campestres

| Recreo campestre | Cantidad anual | Cantidad Promedio Mensual |
|------------------|----------------|---------------------------|
| "A"              | 68256          | 5688                      |
| "B"              | 73205          | 6100                      |
| "C"              | 22312          | 1859                      |

Nota: las cantidades provienen de las tablas 19, 56 y 92.

**Tabla 132** Estado de situación financiera (Investigador)**ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA (\*)**

(Expresado en Soles)

|                                     | 2021                |             | 2021                |             | 2021                |             |
|-------------------------------------|---------------------|-------------|---------------------|-------------|---------------------|-------------|
|                                     | Recreo "A"          | %           | Recreo "B"          | %           | Recreo "C"          | %           |
| <b>Activos</b>                      |                     |             |                     |             |                     |             |
| <b>Activos corrientes</b>           |                     |             |                     |             |                     |             |
| Efectivo y equivalentes de efectivo | 108,848.11          |             | 172,527.78          |             | 76,246.05           |             |
| Cuentas por cobrar comerciales      | 11,000.00           |             | 12,450.00           |             | 0.00                |             |
| Inventarios                         | 21,856.40           |             | 30,019.04           |             | 2,252.34            |             |
| <b>Total activos corrientes</b>     | <b>141,704.51</b>   | <b>3%</b>   | <b>214,996.82</b>   | <b>6%</b>   | <b>78,498.39</b>    | <b>8%</b>   |
| <b>Activos no corrientes</b>        |                     |             |                     |             |                     |             |
| Propiedades, planta y equipo        | 4,239,849.76        |             | 3,194,170.65        |             | 930,955.98          |             |
| <b>Total activos no corrientes</b>  | <b>4,239,849.76</b> | <b>97%</b>  | <b>3,194,170.65</b> | <b>94%</b>  | <b>930,955.98</b>   | <b>92%</b>  |
| <b>TOTAL DE ACTIVOS</b>             | <b>4,381,554.28</b> | <b>100%</b> | <b>3,409,167.47</b> | <b>100%</b> | <b>1,009,454.37</b> | <b>100%</b> |
| <b><u>Pasivo y patrimonio</u></b>   |                     |             |                     |             |                     |             |
| <b>Pasivos corrientes</b>           |                     |             |                     |             |                     |             |
| Cuentas por pagar comerciales       | 0.00                |             | 0.00                |             | 480.00              |             |
| Otras cuentas por pagar             | 94,012.57           |             | 84,794.27           |             | 9,136.00            |             |
| <b>Total pasivo corrientes</b>      | <b>94,012.57</b>    | <b>2%</b>   | <b>84,794.27</b>    | <b>2%</b>   | <b>9,616.00</b>     | <b>1%</b>   |
| <b>Pasivos no corrientes</b>        |                     |             |                     |             |                     |             |
| <b>Total pasivos no corrientes</b>  | <b>0.00</b>         |             | <b>0.00</b>         |             | <b>0.00</b>         |             |
| <b>Total pasivo</b>                 | <b>94,012.57</b>    | <b>2%</b>   | <b>84,794.27</b>    | <b>2%</b>   | <b>9,616.00</b>     | <b>1%</b>   |
| <b>Patrimonio</b>                   |                     |             |                     |             |                     |             |
| Capital emitido                     | 20,250.00           |             | 3,555.00            |             | 5,000.00            |             |
| Capital adicional                   | 3,998,156.76        |             | 3,038,550.93        |             | 912,000.00          |             |
| Resultados acumulados               | 269,134.95          |             | 282,267.27          |             | 82,838.38           |             |
| <b>Total patrimonio</b>             | <b>4,287,541.71</b> | <b>98%</b>  | <b>3,324,373.20</b> | <b>98%</b>  | <b>999,838.38</b>   | <b>99%</b>  |
| <b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>    | <b>4,381,554.28</b> | <b>100%</b> | <b>3,409,167.47</b> | <b>100%</b> | <b>1,009,454.37</b> | <b>100%</b> |

Nota: (\*) se elaboró para uso interno y para efectos de cálculo de la rentabilidad sobre el activo y capital

**Tabla 133** Estado de situación financiera (Propietario)**ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA**

(Expresado en Soles)

|                                     | <b>2021</b>           |             | <b>2021</b>           |             | <b>2021</b>           |             |
|-------------------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|-------------|-----------------------|-------------|
|                                     | <b>Recreo<br/>"A"</b> | <b>%</b>    | <b>Recreo<br/>"B"</b> | <b>%</b>    | <b>Recreo<br/>"C"</b> | <b>%</b>    |
| <b>Activos</b>                      |                       |             |                       |             |                       |             |
| <b>Activos corrientes</b>           |                       |             |                       |             |                       |             |
| Efectivo y equivalentes de efectivo | 213,354.28            |             | 224,682.00            |             | 78,064.00             |             |
| Cuentas por cobrar comerciales      | 11,000.00             |             | 12,450.00             |             | 0.00                  |             |
| Inventarios                         | 21,856.40             |             | 30,019.04             |             | 2,252.34              |             |
| Otros activos                       | 0.00                  |             | 0.00                  |             | 0.00                  |             |
| <b>Total activos corrientes</b>     | <b>246,210.68</b>     | <b>39%</b>  | <b>267,151.04</b>     | <b>50%</b>  | <b>80,316.34</b>      | <b>75%</b>  |
| <b>Activos no corrientes</b>        |                       |             |                       |             |                       |             |
| Propiedades, planta y equipo        | 379,807.25            |             | 272,265.21            |             | 27,363.96             |             |
| <b>Total activos no corrientes</b>  | <b>379,807.25</b>     | <b>61%</b>  | <b>272,265.21</b>     | <b>50%</b>  | <b>27,363.96</b>      | <b>25%</b>  |
| <b>TOTAL DE ACTIVOS</b>             | <b>626,017.93</b>     | <b>100%</b> | <b>539,416.25</b>     | <b>100%</b> | <b>107,680.30</b>     | <b>100%</b> |
| <b><u>Pasivo y patrimonio</u></b>   |                       |             |                       |             |                       |             |
| <b>Pasivos corrientes</b>           |                       |             |                       |             |                       |             |
| Cuentas por pagar comerciales       | 0.00                  |             | 0.00                  |             | 480.00                |             |
| Otras cuentas por pagar             | 29,260.00             |             | 28,744.00             |             | 70.00                 |             |
| <b>Total pasivo corrientes</b>      | <b>29,260.00</b>      | <b>5%</b>   | <b>28,744.00</b>      | <b>5%</b>   | <b>550.00</b>         | <b>1%</b>   |
| <b>Pasivos no corrientes</b>        |                       |             |                       |             |                       |             |
| <b>Total pasivos no corrientes</b>  | <b>0.00</b>           |             | <b>0.00</b>           |             | <b>0.00</b>           |             |
| <b>Total pasivo</b>                 | <b>29,260.00</b>      | <b>5%</b>   | <b>28,744.00</b>      | <b>5%</b>   | <b>550.00</b>         | <b>1%</b>   |
| <b>Patrimonio</b>                   |                       |             |                       |             |                       |             |
| Capital emitido                     | 20,250.00             |             | 3,555.00              |             | 5,000.00              |             |
| Capital adicional                   | 167,383.14            |             | 79,309.51             |             | 10,300.30             |             |
| Resultados acumulados               | 409,124.79            |             | 427,807.73            |             | 91,830.00             |             |
| <b>Total patrimonio</b>             | <b>596,757.93</b>     | <b>95%</b>  | <b>510,672.25</b>     | <b>95%</b>  | <b>107,130.30</b>     | <b>99%</b>  |
| <b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>    | <b>626,017.93</b>     | <b>100%</b> | <b>539,416.25</b>     | <b>100%</b> | <b>107,680.30</b>     | <b>100%</b> |

**Tabla 134** Estado de rendimiento financiero (Investigador)

| <b>ESTADO DE RENDIMIENTO FINANCIERO</b>                |                   |                   |                   |
|--------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <u>(Costeo absorbente y ABC)</u>                       |                   |                   |                   |
| <u>(Expresado en Soles)</u>                            | <b>2021</b>       | <b>2021</b>       | <b>2021</b>       |
|                                                        | <b>Recreo "A"</b> | <b>Recreo "B"</b> | <b>Recreo "C"</b> |
| Ingresos de actividades ordinarias                     | 1,355,010.17      | 1,450,928.81      | 358,583.90        |
| Costo del servicio                                     | 870,102.71        | 1,007,522.18      | 254,849.92        |
| <b>Utilidad bruta</b>                                  | <b>484,907.46</b> | <b>443,406.63</b> | <b>103,733.98</b> |
| Gasto de ventas y distribución                         | 34,965.79         | 16,849.23         | 8,192.10          |
| Gasto de administración                                | 86,445.29         | 44,433.62         | 7,324.75          |
| <b>Utilidad operativa</b>                              | <b>363,496.38</b> | <b>382,123.78</b> | <b>88,217.13</b>  |
| <b>Resultados antes de participaciones e impuestos</b> | <b>363,496.38</b> | <b>382,123.78</b> | <b>88,217.13</b>  |
| Impuesto a la renta                                    | 94,361.43         | 99,856.52         | 5,378.76          |
| <b>Utilidad neta</b>                                   | <b>269,134.95</b> | <b>282,267.27</b> | <b>82,838.38</b>  |
| <b>Rentabilidad de Capital (ROE) (*)</b>               | <b>0.07</b>       | <b>0.09</b>       | <b>0.09</b>       |
| <b>Rentabilidad de Activo (ROA)</b>                    | <b>0.06</b>       | <b>0.08</b>       | <b>0.08</b>       |

Nota: (\*) se consideró como denominador el capital menos el resultado del ejercicio

**Tabla 135** Estado de rendimiento financiero (Propietario)

| <b>ESTADO DE RENDIMIENTO FINANCIERO</b>                |                   |                   |                   |
|--------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <u>(Expresado en Soles)</u>                            |                   |                   |                   |
|                                                        | <b>2021</b>       | <b>2021</b>       | <b>2021</b>       |
|                                                        | <b>Recreo "A"</b> | <b>Recreo "B"</b> | <b>Recreo "C"</b> |
| Ingresos de actividades ordinarias                     | 1,355,010.17      | 1,450,928.81      | 358,583.90        |
| Costo del servicio                                     | 831,766.34        | 966,863.17        | 252,351.78        |
| <b>Utilidad bruta</b>                                  | <b>523,243.83</b> | <b>484,065.64</b> | <b>106,232.12</b> |
| Gasto de ventas y distribución                         | 34,106.05         | 15,572.41         | 7,202.12          |
| Gasto de administración                                | 80,012.98         | 38,519.32         | 7,200.00          |
| <b>Utilidad operativa</b>                              | <b>409,124.79</b> | <b>429,973.91</b> | <b>91,830.00</b>  |
| <b>Resultados antes de participaciones e impuestos</b> | <b>409,124.79</b> | <b>429,973.91</b> | <b>91,830.00</b>  |
| Impuesto a la renta                                    | 0.00              | 2,166.18          | 0.00              |
| <b>Utilidad neta</b>                                   | <b>409,124.79</b> | <b>427,807.73</b> | <b>91,830.00</b>  |
| <b>Rentabilidad de Capital (ROE) (*)</b>               | <b>2.18</b>       | <b>5.16</b>       | <b>6.00</b>       |
| <b>Rentabilidad de Activo (ROA)</b>                    | <b>0.65</b>       | <b>0.79</b>       | <b>0.85</b>       |

Nota: (\*) se consideró como denominador el capital menos el resultado del ejercicio

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

### TRANSCRIPCIÓN DE ACTA DE SUSTENTACIÓN

En la ciudad de Ayacucho, el día 27 de febrero de 2025, a las 11:00 a.m. horas, en la Sala de Grados de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables, se reunieron los miembros de la Comisión del Jurado Evaluador, conformado por los profesores CPC. Edgar Huarancca Aguilar, CPC. Richard Sulca Guillen, CPC. Víctor Raul Yancce Allccaco y CPC. Luis Renan Huamán Mejía (Asesor), bajo la presidencia del Dr. Pelayo Hilario Valenzuela, Decano de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables, en el acto académico de la sustentación de tesis y actuando como secretario el CPC. Ronald Prado Ramos.

El secretario da lectura de la Resolución Decanal N°018-2025-UNSCH-FCEAC-D, el cual declara expedito al bachiller Mery Flor Neyra Morales, para la sustentación de la tesis: **Gestión de costos en la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021**, para optar el título profesional de Contadora Pública.

Acto seguido el presidente de los jurados invita a los sustentantes a dar inicio a la exposición de la mencionada tesis en un tiempo aproximado de treinta (30) minutos. Concluida la sustentación el presidente solicita a los miembros del jurado evaluador formular las preguntas y repreguntas necesarias para lo cual disponen de cuarenta y cinco (45) minutos, las mismas que fueron absueltas satisfactoriamente.

Concluida la sustentación, el presidente de los jurados invita al sustentante y público asistente abandonar la sala de grados con la finalidad de deliberar y emitir la calificación correspondiente, con el siguiente resultado:

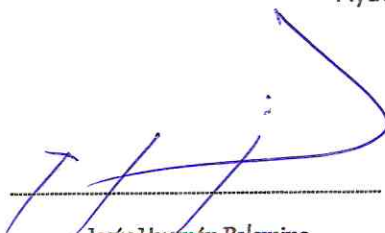
|          |    |
|----------|----|
| Jurado 1 | 12 |
| Jurado 2 | 12 |
| Jurado 3 | 12 |

Resultandos aprobados por unanimidad el calificativo de DOCE (12)

Siendo las 12:45 p.m. horas del mismo día, se dio por concluido el acto académico y en fe de lo actuado firman al pie del presente los profesores: Dr. Pelayo Hilario Valenzuela, CPC. Edgar Huarancca Aguilar, CPC. Richard Sulca Guillen, CPC. Víctor Raul Yancce Allccaco y CPC. Luis Renan Huamán Mejía.

Libro N° 05, con folio N°276

Ayacucho, 27 de marzo de 2025



Jesús Huamán Palomino  
Secretario Docente



**UNSCH**

FACULTAD DE  
CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

DECANATO

## CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD CON DEPOSITO

N° 003-2025-EPCA/FCEAC/UNSCH

1.- Nombres y Apellidos de las Investigadoras:

**MERY FLOR NEYRA MORALES**

2.- Escuela Profesional **Contabilidad y Auditoría**

3.- Facultad de Ciencias **Económicas, Administrativas y Contables**

4.- Tipo de trabajo académico evaluado: **TESIS**

5.- Título del trabajo académico:

**Gestión de costos en la rentabilidad de los recreos campestres del  
distrito de Luricocha, 2021**

6.- Software de similitud: **TURNITIN**

7.- Fecha de recepción: 24 de marzo de 2025

8.- Fecha de evaluación: 25 de marzo de 2025

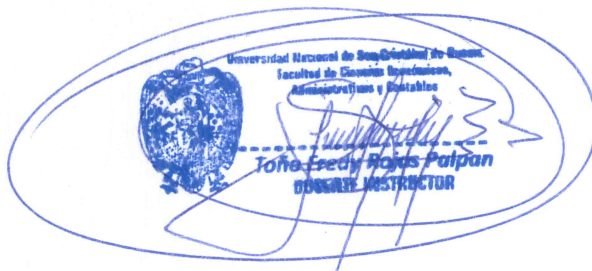
9.- Evaluación de originalidad:

| Porcentaje de similitud | Resultado          |
|-------------------------|--------------------|
| * <b>02% (Dos)</b>      | ** <b>APROBADO</b> |

\* Consignar el porcentaje de similitud

\*\* Consignar **APROBADO** si se encuentra dentro del rango de porcentaje establecido subsanar las observaciones o **DESAPROBADO** si excede el porcentaje permisible de similitud.

Ayacucho, 25 de marzo de 2025



cc.  
Archivo  
TFRP



# Gestión de costos en la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021

por Mery Flor Neyra Morales

**Fecha de entrega:** 25-mar-2025 08:38a.m. (UTC-0500)

**Identificador de la entrega:** 2624804393

**Nombre del archivo:** 003\_2025\_Mery\_Flor\_NEYRA\_MORALES.docx (17.06M)

**Total de palabras:** 53945

**Total de caracteres:** 283752



## Gestión de costos en la rentabilidad de los recreos campestres del distrito de Luricocha, 2021

### INFORME DE ORIGINALIDAD

2%

INDICE DE SIMILITUD

2%

FUENTES DE INTERNET

0%

PUBLICACIONES

1%

TRABAJOS DEL  
ESTUDIANTE

### FUENTES PRIMARIAS

1

[hdl.handle.net](http://hdl.handle.net)

Fuente de Internet

1%

2

Submitted to Universidad Nacional de San  
Cristóbal de Huamanga

Trabajo del estudiante

<1%

3

[repositorio.unsch.edu.pe](http://repositorio.unsch.edu.pe)

Fuente de Internet

<1%

4

Submitted to Universidad San Francisco de  
Quito

Trabajo del estudiante

<1%

5

[dspace.esPOCH.edu.ec](http://dspace.esPOCH.edu.ec)

Fuente de Internet

<1%

6

[wfs.cl](http://wfs.cl)

Fuente de Internet

<1%

7

[www.clubensayos.com](http://www.clubensayos.com)

Fuente de Internet

<1%

8

Submitted to Universidad Tecnológica del  
Peru

Trabajo del estudiante

<1%

9

[repositorio.ucv.edu.pe](http://repositorio.ucv.edu.pe)

Fuente de Internet

<1%

10

[hogar.mercadolibre.com.ar](http://hogar.mercadolibre.com.ar)

Fuente de Internet

<1%

11

[repositorio.autonoma.edu.pe](http://repositorio.autonoma.edu.pe)

Fuente de Internet

<1%

12

[www.ligaespanolafutbol.com](http://www.ligaespanolafutbol.com)

Fuente de Internet

<1%

13

Submitted to Aliat Universidades

Trabajo del estudiante

<1%



---

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias < 30 words

Excluir bibliografía

Activo