

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



**Costos basados en actividades para la toma de decisiones en los
restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes 2026**

TESIS

Para optar el título profesional de Contadora Pública

AUTORES:

Olaya Falla, Mirla Alessandra
Sampertegui Núñez, Yomaira Katiуска

Tumbes – 2026

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



**Costos basados en actividades para la toma de decisiones en los
restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes 2026**

Tesis aprobada en forma y estilo por:

Eddy Miguel Aguirre Reyes (presidente)

Cod. ORCID 0000-0003-1304-7601

Karla Rubela Ramos Cornejo (secretario)

Cod. ORCID 0000-0002-3834-5042

Julio Raúl Mena Preciado (vocal)

Cod. ORCID 0000-0002-4988-6629

Tumbes, 2026

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



**Costos basados en actividades para la toma de decisiones en los
restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes 2026**

**Los suscritos declaramos que este informe de tesis es original en
su contenido y forma:**

Br. Olaya Falla, Mirla Alessandra

(Autor) Cod. ORCID 0009-0002-3848-9377

Br. Sampertegui Nuñez, Yomaira Katiuska

(Autor) Cod. ORCID 0009-0009-8048-0764

Dr. Mena Preciado, Julio Raúl

(Asesor) Cod. ORCID 0000-0002-4988-6629

Tumbes, 2026

ACTA DE SUSTENTACIÓN



UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES
SECRETARÍA ACADÉMICA - FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

fce-secacademica@untumbes.edu.pe



"Año de la esperanza y el fortalecimiento de la democracia"

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS (presencial)

En Tumbes, a los diez días del mes de septiembre del dos mil veintiséis, siendo las 10:00 horas, en el Auditorio Álvaro Camacho Sánchez de la **Facultad de Ciencias Económicas**, se reunieron, el jurado calificador de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Nacional de Tumbes, designados por RESOLUCIÓN N° 113-2026/UNTUMBES-FACEC-D, docentes: Dr. Eddy Miguel Aguirre Reyes (Presidente), Mg. Karla Rubela Ramos Cornejo (Secretario) y Dr. Julio Raúl Mena Preciado (Vocal); reconociendo en la misma resolución además, al Docente Dr. Julio Raúl Mena Preciado como **Asesor**, se procedió a evaluar, calificar y deliberar la sustentación de la tesis, titulada: "Costos basados en actividades para la toma de decisiones en los restaurantes de comida marina del mercado de Tumbes, 2026", para optar el Título Profesional de **CONTADORA PÚBLICA**, presentado por las bachilleres: **MIRLA ALESSANDRA OLAYA FALLA y YOMAIRA KATIUSKA SAMPERTEGUI NÚÑEZ.** Concluida la sustentación y absueltas las preguntas, por parte de las sustentantes y después de la deliberación, el jurado según el artículo 75° del Reglamento de Tesis para Pregrado y Posgrado de la Universidad Nacional de Tumbes, declara a las Bachilleres: **MIRLA ALESSANDRA OLAYA FALLA y YOMAIRA KATIUSKA SAMPERTEGUI NÚÑEZ** con calificativo..... **BUENO**

Se hace conocer a las sustentantes, que deberán levantar las observaciones finales hechas al informe final de tesis, que el jurado indica.

En consecuencia, quedan **APTA** para continuar con los trámites correspondientes a la obtención del título profesional de **CONTADORA PÚBLICA**, de conformidad con lo estipulado en la Ley Universitaria N° 30220, en el Estatuto, Reglamento General, Reglamento General de Grados y Títulos, y, Reglamento de Tesis de la Universidad Nacional de Tumbes.

Siendo las **11** horas **30** minutos del mismo día, se dio por concluido el acto académico, procediendo a firmar el acta en presencia del público asistente.

Tumbes, **10** de **09** del 2026

Dr. Eddy Miguel Aguirre Reyes
DNI N° **00218005**
Código ORCID N° **0000-0003-1304-7601**
Presidente (a)

Mg. Karla Rubela Ramos Cornejo
DNI N° **02833982**
Código ORCID N° **0000-0002-3834-5042**
Secretario (a)

Dr. Julio Raúl Mena Preciado
DNI N° **00211388**
Código ORCID N° **0000-0002-4988-6629**
Vocal

C.c:
Jurados (3)
Asesor (a)
Int.
Archivo (Decanato)

INFORME DEL TURNITIN



Página 1 de 69 - Portada

Identificador de la entrega: tmsid::3117622959022

DR. JULIO R. MENA PRECIADO
DOCENTE ASESOR

Yomaira Katiuska Sampertegui Nuñez TESIS OLAYA y SAMPERTEGUI TURNITIN 100926

ABC para la toma de decisiones en los restaurantes de comida marina

Detalles del documento

Identificador de la entrega

tmsid::3117622959022

Fecha de entrega

10 sept 2026, 22:02 GMT-5

Fecha de descarga

10 sept 2026, 22:06 GMT-5

Nombre del archivo

TESIS OLAYA y SAMPERTEGUI TURNITIN 100926.docx

Tamaño del archivo

573.7 KB

65 páginas

13.527 palabras

70.122 caracteres



Página 1 de 69 - Portada

Identificador de la entrega: tmsid::3117622959022

5% Similitud general

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

Filtrado desde el informe

- Coincidencias menores (menos de 15 palabras)

Fuentes principales

- 5%  Fuentes de Internet
- 1%  Publicaciones
- 4%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alertas de integridad para revisión

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

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

Fuentes principales

5%	Fuentes de Internet
1%	Publicaciones
4%	Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Fuentes principales

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

1	Internet	repositorio.ucv.edu.pe	<1%
2	Internet	www.scribd.com	<1%
3	Internet	repositorioacademico.upc.edu.pe	<1%
4	Internet	tesisproyectos.com	<1%
5	Internet	hdl.handle.net	<1%
6	Trabajos del estudiante	Universitat de Barcelona on 2026-07-27	<1%
7	Internet	repository.unab.edu.co	<1%
8	Internet	repositorio.untumbes.edu.pe	<1%
9	Trabajos del estudiante	Universidad del Istmo de Panamá on 2020-11-01	<1%
10	Trabajos del estudiante	Ana G. Méndez University on 2022-10-22	<1%
11	Trabajos del estudiante	Universidad Privada Antenor Orrego on 2018-08-27	<1%

12	Internet	repositorio.upn.edu.pe	<1%
13	Trabajos del estudiante	Universidad Cesar Vallejo on 2016-04-14	<1%
14	Internet	www.slideshare.net	<1%
15	Trabajos del estudiante	Universidad Cesar Vallejo on 2016-09-17	<1%
16	Internet	www.ceupe.com	<1%
17	Trabajos del estudiante	Universidad Nacional de Tumbes on 2026-05-30	<1%
18	Internet	riujap.ujap.edu.ve	<1%
19	Internet	repositorio.uct.edu.pe	<1%
20	Internet	repositorio.continental.edu.pe	<1%
21	Internet	repositorio.uta.edu.ec	<1%

DECLARACIÓN JURADA DE VERIFICACIÓN DE REPORTE DE SIMILITUD

Yo, Julio Raúl Mena Preciado, Docente Asesor, con N° DNI 00211388, declaro bajo juramento que haciendo uso del usuario del software Turnitin que me ha proporcionado la UNTUMBES, he procedido a revisar la tesis que se indica a continuación; la cual se encuentra dentro del rango permitido como porcentaje de similitud autorizado.

Escuela Profesional	
Contabilidad	
Autor (es)	
N° DNI	Nombres y Apellidos
76524806	Olaya Falla, Mirla Alessandra
47177447	Sampertegui Núñez, Yomaira Katiуска
Título de la Tesis	
Costos basados en actividades para la toma de decisiones en los restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes 2026	
Porcentaje de similitud	Número de la clase
5%	51066955

Lo que se indica cumple con lo dispuesto en los artículos 8.2 y 8.3 del Reglamento del Registro Nacional de Trabajos de Investigación (RENATI), que señala que la universidad debe contar con medidas para proteger la propiedad intelectual.

Tumbes, 10 de setiembre de 2026



.....
Firma de Asesor

Dr. Julio R. Mena Preciado

Dedicatoria

A mí.

Mirla A. Olaya Falla.

Dedicatoria

A mi madre, por su amor, su fortaleza, sus oraciones, sus consejos y el apoyo incondicional que me ha brindado. Nada de esto habría sido posible sin su entrega y su confianza en mí, que me ha dado la tranquilidad y la fortaleza para culminar esta etapa. Gracias por tu perseverancia. Este logro también es tuyo, mamá.

A mí misma, por haber tenido el valor de volver a empezar, por el esfuerzo realizado a pesar del cansancio, de las responsabilidades y los momentos de duda. Este logro es un recordatorio de que con esfuerzo y constancia toda meta puede alcanzarse.

Yomaira K. Sampertegui Nuñez

Agradecimiento

Agradezco a cada una de las personas que me acompañaron en este proceso. Significan mucho para mí.

Mirla A. Olaya Falla

Agradecimiento

A Dios, agradezco por abrir puertas que mi propio entendimiento no alcanzaba a comprender, por brindarme la inteligencia, la fortaleza, la perseverancia para lograr la culminación de esta etapa en mi vida. Por bendecirme con salud y rodearme de personas que me han apoyado.

A mis padres, por su amor y su apoyo. Su ayuda fue fundamental para alcanzar esta meta. En especial a mi madre, por creer en mí, cuidar de los míos y acompañarme.

A mi familia, por su paciencia, comprensión y amor durante este proceso. Gracias por ser mi motivación para seguir adelante y por acompañarme en esta meta cumplida.

A mi asesor de tesis, por su orientación, sus consejos, su acompañamiento, su experiencia y su dedicación durante el desarrollo de esta investigación. Gracias por su paciencia y su motivación constante, por ser un guía firme y humano en este proceso académico.

A mi compañera de tesis, por la amistad que nació en este proceso. Es una gran satisfacción culminar este logro juntas.

Yomaira Sampertegui Nuñez

ÍNDICE

Dedicatoria	x
Agradecimiento	xi
I. INTRODUCCIÓN	21
II. REVISIÓN DE LA LITERATURA.....	24
2.1. Bases teórico-científicas	24
2.1.1 Los costos basados en actividades – ABC	24
2.1.2 Toma de decisiones.....	27
2.2 Antecedentes	28
2.2.1 Antecedentes internacionales.....	28
2.2.2 Antecedentes nacionales.....	28
2.2.3 Antecedentes locales.....	29
III. MATERIALES Y MÉTODOS	31
3.1 Hipótesis	31
3.2 Definición de variables	31
3.3 Tipo de estudio y diseño de investigación.....	32
3.4 Población, muestra y muestreo	32
3.4.1 Población.....	32
3.4.2 Muestra.....	33
3.5 Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	33
3.6 Procesamiento y análisis.....	33
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	34
4.1. Presentación de resultados.....	34
4.2. Propuesta del modelo de costos basados en actividades ABC	49
4.3. Discusión de resultados	66

V. CONCLUSIONES	70
VI. RECOMENDACIONES	71
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	72

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Adquisición de insumos en el mercado local por los restaurantes evaluados.....	34
Tabla 2 Adquisición al por mayor de los insumos en el mercado local	34
Tabla 3 Presencia de mermas en el proceso de habilitado en los restaurantes evaluados.....	35
Tabla 4 Utilización de mermas como fondo para otros platos en los restaurantes evaluados.....	35
Tabla 5 Percepción sobre la valoración económica de las mermas en los restaurantes evaluados	35
Tabla 6 Percepción del nivel de precio del pescado como insumo principal en los restaurantes evaluados	36
Tabla 7 Periodicidad del pago al personal de los restaurantes evaluados.....	36
Tabla 8 Beneficios laborales otorgados al personal en los restaurantes evaluados	37
Tabla 9 Conocimiento sobre el concepto de beneficios sociales de los trabajadores	37
Tabla 10 Aporte a ESSALUD por parte de las empresas del sector	38
Tabla 11 Identificación de etapas en la preparación de productos alimenticios..	38
Tabla 12 Participación directa del propietario en las áreas operativas del restaurante	38
Tabla 13 Condición de tenencia o situación legal del local comercial.....	39
Tabla 14 Servicios operativos asumidos dentro de la estructura de costos.....	39
Tabla 15 Control de activos fijos en los restaurantes evaluados	40
Tabla 16 Control de tiempos en el proceso de preparación de platos	40
Tabla 17 Control del peso de la materia prima en recepción y producción.....	40
Tabla 18 Control del volumen de platos producidos	41
Tabla 19 Cantidad de chefs y jefes de cocina contratados	41
Tabla 20 Número de ayudantes de cocina integrados en la operación.....	41
Tabla 21 Conocimiento sobre el costo de preparación de los productos	42
Tabla 22 Disposición a la apertura de información para la determinación de costos.....	42

Tabla 23 Percepción sobre la clasificación del gasto de publicidad dentro de los costos	42
Tabla 24 Registros de compras de recursos hidrobiológicos.....	43
Tabla 25 Conocimiento del concepto contable de depreciación de activos fijos.	43
Tabla 26 Reconocimiento de la necesidad de reposición de activos y menaje...	44
Tabla 27 Mantenimiento de registros de ventas diarias	44
Tabla 28 Cumplimiento en la declaración y pago de obligaciones tributarias	44
Tabla 29 Percepción sobre la asignación de una remuneración al propietario ...	45
Tabla 30 –Implementación de libros o registros de índole contable	45
Tabla 31 Sistemas de costeo aplicados en la gestión operativa.....	46
Tabla 32 Criterio de calidad frente al precio en la adquisición de insumos.....	46
Tabla 33 Percepción del nivel de remuneración del personal	47
Tabla 34 Práctica del análisis de costos en la administración del negocio	47
Tabla 35 Percepción del impacto del análisis de costos en la toma de decisiones	48
Tabla 36 Remuneraciones brutas, deducciones y contribuciones a la seguridad social (EsSalud).	49
Tabla 37 Estimación mensual de beneficios sociales aplicables al personal bajo el régimen laboral de la actividad privada	50
Tabla 38 Consolidado del costo total de personal (remuneraciones y beneficios sociales).	50
Tabla 39 Consumo y costo de materia prima directa (pescados y mariscos) en el proceso de producción	51
Tabla 40 Consumo y costo de materiales e insumos complementarios en la actividad de preparación	51
Tabla 41 Valoración de servicios generales y gastos de ocupación en los restaurantes evaluados	52
Tabla 42 Depreciación de activos fijos y herramientas operativas asignadas al área de producción.....	53
Tabla 43 Matriz de actividades según modelo de costos ABC	54
Tabla 44 Asignación directa y trazabilidad de la materia prima directa (MPD) por tipo de plato.....	56
Tabla 45 Ajuste de las actividades primarias mediante inductores de costo	57

Tabla 46 Costo de producción y costo integral por tipo de plato bajo el sistema ABC.....	57
Tabla 47 Distribución del costo de producción según el tamaño de presentación o porción.....	58
Tabla 48 Distribución del costo integral (actividades primarias y de apoyo) según el tamaño de la presentación o porción.....	58
Tabla 49 Costo unitario de los productos según el tamaño o porción de fuente..	58
Tabla 50 Costo unitario integral de los productos por fuente	59
Tabla 51 Determinación del Inductor horas para distribuir el costo del administrador.....	59
Tabla 52 Determinación de la base ponderada (minutos y kilogramos) para la actividad de habilitado	59
Tabla 53 Determinación de la base ponderada para la actividad de preparación de ceviche según el tamaño de porción	60
Tabla 54 Determinación de la base ponderada para la actividad de preparación de sudado según el tamaño de porción	60
Tabla 55 Determinación de la base ponderada para la actividad de preparación de arroz con mariscos según el tamaño de porción	60
Tabla 56 Determinación de la base ponderada para la actividad de emplatado de ceviche según el tamaño de porción	60
Tabla 57 Determinación de la base ponderada para la actividad de emplatado de sudado según el tamaño de porción	61
Tabla 58 Determinación de la base ponderada para la actividad de emplatado de arroz con mariscos según el tamaño de porción	61
Tabla 59 Consolidación de bases ponderadas y determinación de inductores para las actividades primarias	61
Tabla 60 Determinación del inductor de costo para las actividades primarias según el tipo de plato	62
Tabla 61 Determinación del inductor para el plato de ceviche según el tipo de fuente	63
Tabla 62 Determinación del inductor para el plato de sudado según el tipo de fuente	63
Tabla 63 Determinación del inductor para el plato de arroz con mariscos según tipo de fuente.....	64

Tabla 64 Precios de venta de los productos por tipo de fuente	64
Tabla 65 Resultados operativo por tipo de plato y presentación comercial bajo el sistema de costos ABC	65
Tabla 66 Resumen del margen de utilidad operativa por producto según el tamaño de porción.....	65

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Matriz de consistencia.....	76
Anexo 2: Matriz de Operacionalización de las variables.....	77
Anexo 3: Encuesta	78
Anexo 4: Certificados de validez de contenido del instrumento por juicio de expertos.....	81
Anexo 5: Certificación.....	87
Anexo 6: Relación de restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes ...	88

RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo general aplicar un sistema de costos basado en actividades para la toma de decisiones de los restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes, 2026. La investigación fue de tipo aplicada, de nivel descriptivo, con enfoque cuantitativo y diseño no experimental. La muestra estuvo conformada por 23 empresarios del sector restaurantero. Como técnica se empleó la encuesta y como instrumento el cuestionario. Los resultados evidenciaron que los empresarios de restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes no aplican un sistema de costo formal, determinando el precio de sus platos principalmente con base en su experiencia y sin fundamentación técnica contable. La aplicación del sistema de costos basado en actividades permitió determinar la estructura de costos de los recursos y actividades, así como el costo integral y el costo unitario de los platos ceviche, sudado de pescado y arroz con mariscos, según sus presentaciones personal, mediana y familiar.

Palabras clave: costos basados en actividades, costos ABC, toma de decisiones, inductores de costes.

ABSTRACT

The general objective of this research was to implement an activity-based costing system to support decision-making for seafood restaurants in the Tumbes city center. The study was applied in nature, descriptive in level, quantitative in approach, and utilized a non-experimental design. The sample consisted of 23 business owners from the restaurant sector. A survey was used as the technique, and a questionnaire served as the instrument. The results revealed that seafood restaurant owners in the Tumbes city center do not employ a formal costing system; instead, they determine dish prices primarily based on experience, lacking a technical accounting basis. Implementing the activity-based costing system made it possible to determine the cost structure of resources and activities, as well as the total and unit costs for dishes such as ceviche, *sudado de pescado* (fish stew), and *arroz con mariscos* (seafood rice), across individual, medium, and family serving sizes.

Keywords: activity-based costing, ABC costing, decision-making, cost drivers.

I. INTRODUCCIÓN

En la actualidad, los restaurantes y hoteles reportan un alza significativa dentro de las actividades económicas que se desarrollan en el Perú, lo que equivale a la creación de nuevos puestos de trabajo, constituyéndose en una de las principales actividades que contribuyen grandemente en la economía de los empresarios peruanos. La gastronomía es muy diversa y todas las regiones ofrecen platos representativos del lugar buscando mejorar la calidad del producto, atención al cliente, compra de insumos, almacenamiento y mantenimiento, evitando pérdidas que podrían impactar sobre el precio de la carta, lo que originaría una desventaja competitiva.

En este sentido, la región de Tumbes, se encuentra inmersa en este boom gastronómico peruano, pero de manera especial, se destaca por los restaurantes de preparación de comida marina: ceviches (de pescado, mixto, conchas negras y de langostinos), sudado de pescado, parihuela, arroz con mariscos, ronda marina o carrusel de mariscos, filete a lo macho o pescado en salsa de mariscos, etc. De esta manera, los restaurantes de Tumbes ofrecen esta variedad de platos con insumos provenientes de la pesca del día que le dan a la gastronomía tumbesina, un sabor especial. Pero, no solo se trata de ofrecer buena comida, sino de obtener también una rentabilidad deseada, lo que implica tomar decisiones, de costo e ingreso, cálculo del punto de equilibrio y conocer la composición de su estructura de costos.

Sin embargo, la realidad de los propietarios de restaurantes de comida marina, con respecto a la determinación de sus costos y la toma de decisiones, es totalmente diferente. Algunos propietarios no poseen conocimientos sobre la teoría y práctica de los costos y, en menor medida, sobre los costos basados en actividades, el cual sería el sistema más conveniente para este tipo de negocios. Por lo que muchas veces, toman decisiones de manera empírica o guiados por su intuición; fijando sus precios en función al nivel socioeconómico del cliente o de la competencia más cercana. Esto genera que se deje de lado la función del costo o el margen de

rentabilidad deseado, sin saber el rumbo exacto del negocio. Por tanto, es necesario determinar si el sistema de costos basados en actividades es el que más se adecua a los restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes.

De acuerdo con Espinoza (2020), desde hace 20 años, el Perú está viviendo el denominado boom gastronómico. Fenómeno social que nació por la necesidad de revalorar las raíces y fusiones culinarias ancestrales, logrando que la comida se convirtiera en la principal embajadora del país. No solo como marca internacional; sino como motivo de orgullo de todos los peruanos.

En este contexto, la región de Tumbes ha experimentado el desarrollo de empresas de servicios turísticos, con la presencia de importantes cadenas hoteleras, que ofrecen una amplia variedad de gastronomía peruana, incluidos restaurantes especializados en platos a base de pescados, mariscos y otros. En la gastronomía tumbesina se destacan platos como: ceviches (de pescado, conchas negras y langostinos), sudado de pescado, parihuela, arroz con mariscos, dúos (dos platos en uno), tríos (tres platos en uno), ronda marina o carrusel de mariscos (alrededor de 5 platos en una sola presentación), filete a lo macho o pescado en salsa de mariscos, etc.

Esta variedad de platos hace que el ámbito empresarial para este sector sea complejo si no se cuenta con el asesoramiento adecuado. Más allá del capital de trabajo para la operación diaria, el verdadero desafío radica en planear, organizar, dirigir y controlar los recursos de forma constante. Para ello, es vital un sistema de costos que facilite la toma de decisiones estratégicas. Es importante también estar atento a la competencia, tanto formal como informal. Esta última suele presionar el mercado con precios bajos para ganar más clientes, lo que obliga a las demás empresas a reducir precios para mantener los márgenes de rentabilidad. El mayor obstáculo, sin embargo, es el escaso conocimiento contable y la falta de sistemas de costos adecuados, especialmente el costo basado en actividades (ABC). Implementar este sistema permitiría identificar con precisión las actividades que generan costos y optimizar el uso de los recursos en cada producto. Planteándose la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuál es la importancia de un sistema de

costos basado en actividades para la toma de decisiones de los restaurantes de comida marina? el objetivo general fue: Aplicar un sistema de costos basado en actividades para la toma de decisiones de los restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes, 2026 y los objetivos específicos: Determinar la participación porcentual de los recursos directos para la toma de decisiones. Establecer las actividades que generan los costos para la toma de decisiones y determinar el tipo de inductores de costos adecuado para la toma de decisiones.

La investigación permite comprender la importancia del sistema de costos basado en actividades en la toma de decisiones de los restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes. Así mismo, permitirá analizar la incidencia de los recursos materiales, humanos y costos indirectos, mediante la identificación de las actividades clave y los inductores necesarios para una asignación precisa de costos. Finalmente, esta información facilitará la implementación de un sistema de costos basado en actividades para mejorar la toma de decisiones, optimizando la rentabilidad y la dirección estratégica de estos negocios locales, aportando información teórica sobre el sistema de costos basado en actividades, sus características y componentes, tales como recursos útiles para el desarrollo de las actividades; éstas, a su vez intervienen en la generación de los productos demandados por los clientes y el cálculo de la rentabilidad real de estos platos mediante escenarios favorables y desfavorables. Estos datos permiten tomar decisiones estratégicas como la optimización de precios, el lanzamiento de promociones o la innovación de la carta, asegurando así, la competitividad y vigencia del negocio frente a las exigencias del mercado.

II. REVISIÓN DE LA LITERATURA

2.1. Bases teórico-científicas

2.1.1 Los costos basados en actividades – ABC

Flores (2003) refiere que el costo basado en actividades:

Es un método de análisis del costo que mide el costo y los resultados del proceso en que se relaciona las actividades y los objetos de costos. En este sentido, el costo ABC reconoce a los inductores de costos como impulsores para asignar los costos a las actividades realizadas dentro de una empresa (p.205).

Kaplan y Cooper (2000) indican que un sistema ABC proporciona a las empresas un mapa económico de sus operaciones que pone de relieve el coste existente y el previsto de las actividades y procesos empresariales, lo que conduce al conocimiento del coste y la rentabilidad de productos servicios, clientes y unidades productivas.

Hidalgo (1997) señala que un sistema de costos es un registro organizado de todos los elementos que están relacionados con la producción, distribución y administración, cuyos datos se interpretan para determinar el costo de realizar una actividad o tarea específica.

Backer et al. (1988), refieren que los costos tienen tres objetivos principales: primero, generar informes sobre los costos permitiendo medir la rentabilidad y evaluar los inventarios; segundo, suministra información crucial que sirve para el control administrativo de las operaciones y las actividades de la empresa; por último, ofrece datos relevantes que apoya la planificación y la toma de decisiones.

Ramírez (2008) señala que la contabilidad distribuye, clasifica y recopila datos sobre los costos que incurre la empresa. Incluye la determinación de costos por departamentos, actividades o productos, así como la estimación de costos futuros y los costos estándar. También abarca la comparación de costos entre distintos períodos, la evaluación de costos reales frente a los estimados y el análisis de costos alternativos.

Hidalgo (1997) refiere que la contabilidad de costos controla los recursos económicos aplicados en el proceso productivo de bienes o prestación de servicios. Determina el costo de los productos terminados, valora las existencias, contribuye en la toma de decisiones en relación al costo beneficio, fijación de precios, combinación de productos, relación de volumen – beneficio. Por último, facilita la elaboración de un diagnóstico de puntos críticos que podrían ser superados a través de medidas correctivas.

Hornigren et al. (2006) acotan que el costo es un gasto de recursos destinado a alcanzar un objetivo particular. Generalmente, un costo, como los materiales directos o los gastos en publicidad, se mide por la cantidad de dinero necesaria para obtener bienes o servicios.

Polimeni et al. (1994) indica que el coste de un producto se encuentra integrado por tres elementos: 1. Los materiales constituyen el primer elemento de los costes, conformado por los materiales adquiridos por la empresa y utilizados en la elaboración de un producto. 2. La mano de obra se refiere al esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformación del material directo en productos terminados y 3. Los costos indirectos, representan aquellos desembolsos incurridos en el proceso productivo, distintos al material directo y a la mano de obra directa, que no pueden ser asignados directamente y atribuidos a cada unidad de producción.

Lissarrague (2019) refiere que la contabilidad de costos está orientada a los miembros de la empresa, especialmente por las personas que utilizarán la información proporcionada para tomar decisiones. Estas decisiones pueden abarcar diversos aspectos de las actividades de la organización para alcanzar sus metas, por ejemplo: modificaciones en los procesos productivos, selección de proveedores y condiciones de compra, definición del mercado objetivo, elección de los canales de comercialización y establecimiento de las condiciones de venta, entre otros.

Flores (2003) refiere que para implementar el sistema de costos ABC, se debe seguir el siguiente proceso: 1. Identificar y definir las actividades. 2. Organizar las actividades por centros de costos. 3. Identificar los costos relevantes. 4. Determinar la relación entre los costos y las actividades. 5. Identificar los cost drivers. 6. Establecer un patrón de los costos. 7. Seleccionar las herramientas que se van a utilizar para ejecutar el patrón de los costos. 8. Planificar el modelo que se va a aplicar para acumular los costos. 9. Acumular la información necesaria para lanzar el modelo de acumulación de costos. 10. Establecer el modelo de acumulación de costos simulando la estructura de costos y el flujo para desarrollar las tarifas de los costos.

Kaplan y Cooper (2000) añaden que para implementar un sistema de costos ABC, se deben seguir los siguientes procesos operativos, de gestión y de apoyo. Procesos operativos: 1. Comprender el mercado y los clientes. 2. Desarrollar la visión y la estrategia. 3. Diseñar los productos y servicios. 4. Comercializar y vender. 5. Producir y entregar productos y servicios. 6. Producir y entregar en una empresa de servicios. 7. Facturar y dar servicio a los clientes. Asimismo, los siguientes procesos de gestión y de apoyo: 8. Desarrollar y gestionar los recursos humanos. 9. Gestionar los recursos de información. 10. Gestionar los recursos financieros y físicos. 11. Ejecutar un programa de gestión del medio ambiente. 12. Gestionar las relaciones externas. 13. Gestionar la mejora y el cambio.

2.1.2 Toma de decisiones

Robbins y Coulter (2014), refieren que la toma de decisiones es un proceso fundamental dentro de la gestión gerencial y no constituye un acto aislado, sino un método sistemático estructurado que implica la delimitación de un problema, el acopio de información relevante, la rigurosa evaluación de cursos de acción alternativos y la elección estratégica de la opción final.

Backer et al. (1988) indican que los costos son fundamentales para la toma de decisiones. Cuando es posible asignar puntuaciones a las alternativas disponibles, la gerencia obtiene un indicador útil para identificar la alternativa favorable desde una perspectiva económica. No obstante, debe tomarse en cuenta los factores no cuantificables, como el prestigio en la industria o las relaciones laborales, pueden influir en la decisión. Aunque cada decisión puede requerir un tipo diferente de análisis, es posible hacer ciertas generalizaciones sobre la relevancia de los costos en este proceso.

Horngren et al. (2006), identifica cinco etapas en el proceso de toma de decisiones: (a) recopilación de información, (b) elaboración de proyecciones, (c) desarrollo de modelos de decisión, (d) implementación de las decisiones y (e) evaluación del desempeño. Los contadores desempeñan un papel crucial al asistir a los administradores en la toma de decisiones más informadas, ayudándoles a distinguir entre ingresos y costos relevantes con los que no lo son. Para que un ingreso o costo sea considerado relevante en una decisión particular, debe cumplir con dos requisitos: (a) debe ser un ingreso o costo esperado y (b) debe ayudar entre diferentes alternativas de acción.

2.2 Antecedentes

2.2.1 Antecedentes internacionales

En su investigación, Torres (2021) buscaba identificar la relación de costos y precios de venta. Encontró que la determinación de los costos es relevante y tiene impacto en la determinación del precio de venta de los restaurantes de la ciudad de Riobamba, la información que genere una adecuada gestión de producción y costos brinda criterios influyentes en la toma de decisiones. Se concluyó que más del 50% de este negocio fijó sus precios de manera empírica, dado que no reconoce y asigna de manera adecuada sus costos de producción.

Sánchez (2021) propone estrategias gerenciales para racionalizar los costos. Se identificaron debilidades significativas como la aplicación inadecuada de la estructura de costos y la falta de un sistema eficiente de codificación de control de inventario. Es importante que los restaurantes apliquen una estructura en sus costos que les permita establecer precios para obtener la suficiente ganancia y que deberían de promover el reclutamiento, selección y capacitación del personal para poder ofrecer sus servicios como sus productos de alta calidad.

2.2.2 Antecedentes nacionales

En su investigación, Taquiri (2022) demostró que la utilidad empresarial depende directamente de la eficiencia con que se gestionen los costos de producción. Evidenció que la ausencia de control sobre insumos y mano de obra ocasionaba incrementos innecesarios en los costos, afectando la rentabilidad. Al implementar medidas como la reducción de desperdicios y la optimización de procesos productivos, la empresa obtuvo una mejora significativa en sus utilidades. La utilidad no solo debe concebirse como un resultado contable, sino como el reflejo de la capacidad de la organización para mantener eficiencia operativa en mercados de márgenes reducidos.

Lozano (2022), en su estudio sobre el sector maderero de Iquitos, demostró que la calidad de la información de costos condiciona la rentabilidad empresarial. La implementación de un sistema de costos más claro y verificable permitió generar reportes financieros confiables, lo cual mejoró la toma de decisiones en relación con ventas, proveedores y planificación productiva. El estudio resaltó que la gestión de costos aporta no solo en la reducción de gastos, sino en la provisión de información útil y oportuna para proyectar escenarios futuros.

Talledo (2022) en su investigación justifica la ausencia de un método de costeo del proceso de producción de los platos, dado que el propietario no tenía conocimiento sobre este sistema. La implementación de un sistema de costo permitiría al restaurante conocer la rentabilidad real de cada plato. La implementación de estos sistemas permitió calcular la rentabilidad por plato llegando a conocer que la rentabilidad total fue del 28.19% en el mes de enero. El fin de este estudio es que el propietario pueda realizar la fijación adecuada por plato o minimizar sus costos para obtener mejor rentabilidad.

Pérez y Puellas (2021), en su estudio, concluyeron que la gestión estratégica de costos constituye no solo un factor determinante de la rentabilidad, sino también un elemento de diferenciación en mercados competitivos. Identificaron que, al establecer centros de costos y optimizar recursos, la empresa logró fijar precios más ajustados a su estructura real, evitando políticas de precios insostenibles que habían afectado su posicionamiento. La implementación de un sistema riguroso de gestión de costos permitió mejorar los márgenes de utilidad y fortalecer la participación de mercado.

2.2.3 Antecedentes locales

Preciado y Puño (2023) refieren que la implementación de un sistema de costos basado en actividades permitió identificar de forma detallada el costo de cada etapa del proceso productivo del limón en Cabuyal. Esto permitió a los productores identificar claramente las actividades de mayor impacto en el costo final, como la cosecha, el riego y la comercialización. Información que resulta clave para mejorar

la gestión comercial y tomar decisiones más acertadas sobre precios y manejo del cultivo. Sin embargo, no utilizan ningún sistema de costos ni aplican medidas para reducir sus gastos, lo que limita seriamente su capacidad para enfrentar los cambios del mercado, afectando su rentabilidad.

Muñoz (2021), en su investigación sobre los comedores campestres de San Juan de la Virgen, identificó que la falta de control de inventarios ocasionaba pérdidas por desperdicios, compras innecesarias y uso ineficiente de insumos; reduciendo la rentabilidad de los negocios. La implementación de un sistema de gestión de inventarios con herramientas como Kardex y políticas de rotación permitió disminuir costos de almacenamiento, optimizar compras y establecer precios más competitivos, incrementando la rentabilidad empresarial.

III. MATERIALES Y MÉTODOS

3.1 Hipótesis

La investigación es de nivel descriptivo. Por lo tanto, no se formularon hipótesis de ningún tipo, porque no se busca medir o encontrar una relación de causalidad. Se examinaron las características propias del problema de estudio y su entorno. Además, se alcanza una propuesta como posible solución al problema existente, aplicándose un sistema de costos basado en actividades útil para la toma de decisiones en los restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes.

Al respecto, Hernández et al. (2014) refieren que los estudios de alcance descriptivo buscan especificar las propiedades, los perfiles y las dimensiones de personas, grupos o comunidades sometidas a análisis, sin que sea necesaria la formulación de hipótesis. El estudio debe basarse en la identificación de categorías de análisis que permite una comprensión profunda de la realidad observada, priorizando la precisión de la descripción sobre la explicación de relaciones causales.

3.2 Definición de variables

Variable independiente: Costos basados en actividades

El costo basado en actividades es un método de análisis del costo y los resultados del proceso donde se relacionan las actividades y los objetos de costo. Reconoce a los inductores de costos como impulsores para los costos a las actividades (Flores, 2003).

Variable dependiente: Toma de decisiones

La toma de decisiones es un proceso fundamental dentro de la gestión gerencial y no constituye un acto aislado, sino un método sistemático estructurado que implica la delimitación de un problema, el acopio de información relevante, la rigurosa evaluación de cursos de acción alternativos y la elección estratégica de la opción final. (Robbins y Coulter, 2014)

Definición operacional

Costos basados en actividades

Se aplicó una encuesta a los empresarios dueños de restaurantes de preparación de comida marina evaluando las dimensiones, recursos, actividades, inductores de costos y productos. Con los resultados obtenidos, se elaboró una base de datos, que permitió elaborar tablas para mostrar los resultados de la gestión de costos en la toma de decisiones.

Toma de decisiones

Se aplicó una encuesta a los empresarios dueños de restaurantes de preparación de comida marina, evaluando las dimensiones con los resultados obtenidos, se elaboró una base de datos, que permitió elaborar tablas para mostrar los resultados de la gestión de costos en la toma de decisiones.

3.3 Tipo de estudio y diseño de investigación

La investigación fue de tipo aplicada porque pretende solucionar el problema de la carencia de un sistema de costos en los restaurantes de preparación de comida marina del cercado de Tumbes. Es de tipo descriptiva y su enfoque es cuantitativo.

El diseño es no experimental porque no se realizó la intervención de ninguna de las dos variables, se obtuvo la información tal como se encuentra en su entorno empresarial, excepto para la obtención de las respuestas cuando se aplicó el instrumento de recolección de información.

3.4 Población, muestra y muestreo

3.4.1 Población

La población de la investigación estuvo integrada por 26 empresarios, propietarios de restaurantes que se dedican a la preparación de comida marina en el cercado de Tumbes (Anexo 6).

3.4.2 Muestra

La muestra estuvo conformada por 23 restaurantes de comida marina, lo que representa el 88.46% de la población objetivo. Se aplicó un muestreo no probabilístico por conveniencia, determinando una muestra censal efectiva basada en los siguientes criterios:

Criterio de inclusión: Restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes cuyos propietarios o administradores aceptaron voluntariamente participar.

Criterio de exclusión: Se excluyeron 3 establecimientos (11.54%) debido a la negativa o falta de disponibilidad de sus propietarios para proporcionar información.

3.5 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Se aplicó como técnica de recolección de información una encuesta, y como instrumento, un cuestionario, con 35 preguntas con respuestas de alternativa múltiple. Cada pregunta fue elaborada de acuerdo con los indicadores de cada dimensión de las variables, aplicada a 26 empresarios de restaurantes de comida marina. La información permitió diseñar y aplicar el sistema de costos para mejorar la toma de decisiones, como de alternativa de solución a la problemática planteada. La validación del instrumento de recolección de datos fue mediante juicio de expertos. Su diseño se fundamenta en las bases teóricas. Para la variable de costos basados en actividades, se consideran los aportes de Backer et al. (1988), Polimeni et al. (1994), Flores (2003), Hidalgo (1997), Horngren et al. (2006) y además de Kaplan y Cooper (2000). Para la variable toma de decisiones, el sustento proviene de Robbins y Coulter (2014), Backer et al. (1988) y Horngren et al. (2006).

3.6 Procesamiento y análisis

Dado que la investigación fue de tipo aplicada, con nivel descriptivo. Los resultados obtenidos con el instrumento de recolección de información permitieron elaborar las tablas con su frecuencia absoluta y relativa. Luego se procedió a interpretar cada resultado y su discusión con los antecedentes y bases teóricas, para obtener las conclusiones, recomendaciones de la investigación. La propuesta del sistema de costos basados en actividades constituye un aporte de la investigación para el cálculo del costo de los platos más representativos de un restaurante de comida marina del cercado de Tumbes.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Presentación de resultados

Tabla 1

Adquisición de insumos en el mercado local por los restaurantes evaluados

RESPUESTA	Frecuencia (<i>f</i>)	Porcentaje (%)
Si	23	100%
No	0	0%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

Todos los empresarios de restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes adquieren el pescado, mariscos y otros insumos en el mercado local.

Tabla 2

Adquisición al por mayor de los insumos en el mercado local

RESPUESTA	Frecuencia (<i>f</i>)	Porcentaje (%)
Si	17	73.91%
No	6	26.09%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 73.91% de los empresarios ($n = 17$) de los restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes adquieren sus insumos al por mayor porque mencionan que lo compran a un menor precio; mientras que 26.09% ($n = 6$) indicaron lo contrario.

Tabla 3*Presencia de mermas en el proceso de habilitado en los restaurantes evaluados*

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	17	73.91%
No	6	26.09%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 73.91% de los empresarios (n = 17) de restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes afirmaron que presentan mermas, mientras que el 26.09% (n = 6) indicaron lo contrario.

Tabla 4*Utilización de mermas como fondo para otros platos en los restaurantes evaluados*

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	11	47.83%
No	12	52.17%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 52.17% de los empresarios (n = 12) de los restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes manifestaron que no utilizan las mermas como fondo para la preparación de otros platos, mientras que 47.83% (n = 11) indicaron lo contrario.

Tabla 5*Percepción sobre la valoración económica de las mermas en los restaurantes evaluados*

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	7	30.43%
No	16	69.57%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 69.57% de los empresarios (n = 16) de restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes indicaron que las mermas poseen algún valor de reúso o aprovechamiento dentro de su operación, mientras que 30.43% (n = 7) indicaron lo contrario.

Tabla 6

Percepción del nivel de precio del pescado como insumo principal en los restaurantes evaluados

RESPUESTA	Frecuencia (<i>f</i>)	Porcentaje (%)
Bajo	0	0%
Medio	7	30.43%
Alto	12	52.17%
Muy alto	4	17.39%
Total	23	99.99%

Nota. La suma de porcentajes puede diferir ligeramente del 100% debido al redondeo. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

Respecto a la percepción del costo de insumos principales (pescados y mariscos), el 52,17 % de los empresarios (n = 12) lo consideran alto, el 30,43 % (n = 7) medio y el 17,39 % (n = 4) muy alto; ningún encuestado lo calificó como bajo.

Tabla 7

Periodicidad del pago al personal de los restaurantes evaluados

RESPUESTA	Frecuencia (<i>f</i>)	Porcentaje (%)
Diario	15	65.22%
Semanal	3	13.04%
Quincenal	2	8.70%
Mensual	3	13.04%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 65.22% de los empresarios (n = 15) realizan el pago a su personal de forma diaria, el 13.04% (n = 3) lo efectúan de manera semanal, un 13.04% (n = 3) lo realizan mensualmente y, por último, el 8.70% (n = 2) lo efectúan quincenalmente.

Tabla 8

Beneficios laborales otorgados al personal en los restaurantes evaluados

RESPUESTA	Frecuencia (<i>f</i>)	Porcentaje (%)
Vacaciones	14	60.87%
Gratificaciones	8	34.78%
CTS	5	21.74%
Otros	9	39.13%

Nota. Pregunta de opción múltiple, los porcentajes no suman 100%. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 60.87% de los empresarios ($n = 14$) otorgan vacaciones a sus trabajadores, el 39.13% ($n = 9$) reconocen otros beneficios, el 34.78% ($n = 8$) otorgan gratificaciones y un 21.74% ($n = 5$) asignan Compensación por Tiempo de Servicios (CTS).

Tabla 9

Conocimiento sobre el concepto de beneficios sociales de los trabajadores

RESPUESTA	Frecuencia (<i>f</i>)	Porcentaje (%)
Si	22	95.65%
No	0	0%
Desconoce	1	4.35%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 95.65% de los empresarios ($n = 22$) afirmaron conocer el concepto de los beneficios sociales de los trabajadores, mientras que un 4.35% ($n = 1$) indicaron desconocerlo.

Tabla 10*Aporte a ESSALUD por parte de las empresas del sector*

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	12	52.17%
No	6	26.09%
Desconoce	5	21.74%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 52.17% de los empresarios (n = 12) manifestaron que efectúan el pago del aporte a ESSALUD, el 26.09% (n = 6) no lo realizan y un 21.74% (n = 5) manifestaron desconocer sobre dicho cumplimiento.

Tabla 11*Identificación de etapas en la preparación de productos alimenticios*

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Habilitado	16	69.57%
Preparación	16	69.57%
Emplatado	16	69.57%

Nota. Pregunta de opción múltiple, los porcentajes no suman 100%. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 69.57% de los empresarios (n = 16) identificaron las fases de habilitado, preparación y emplatado como las actividades principales para la obtención de sus productos.

Tabla 12*Participación directa del propietario en las áreas operativas del restaurante*

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Cocina	9	39.13%
Atención al cliente	11	47.83%
Caja	12	52.17%
Otros	4	17.39%

Nota. Pregunta de opción múltiple, los porcentajes no suman 100%. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 52.17% de los empresarios (n = 12) participan en las labores de caja, el 47.83% (n = 11) en atención al cliente, el 39.13% (n = 9) en la cocina y un 17.39% (n = 4) realizan otras actividades.

Tabla 13

Condición de tenencia o situación legal del local comercial

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Propio	13	56.52%
Alquilado	8	34.78%
Alquiler venta	1	4.35%
Otros	1	4.35%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 56.52% de los empresarios (n = 13) manifestaron que el local comercial es propio, el 34.78% (n = 8) operan en condición de alquilado, mientras que las modalidades de alquiler-venta y otros representan un 4.35% (n = 1) cada una.

Tabla 14

Servicios operativos asumidos dentro de la estructura de costos

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Agua	21	91.30%
Energía eléctrica	21	91.30%
Internet	18	78.26%
Mantenimiento	16	69.57%
Personal	21	91.30%

Nota. Pregunta de opción múltiple, los porcentajes no suman 100%. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 91.30% de los empresarios (n = 21) asume costos por agua, energía eléctrica y personal, el 78.26% (n = 18) paga servicio de internet y el 69.57% (n = 16) destina recursos a mantenimiento.

Tabla 15*Control de activos fijos en los restaurantes evaluados*

RESPUESTA	Frecuencia (<i>f</i>)	Porcentaje (%)
Si	22	95.65%
No	1	4.35%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 95.65% de los empresarios (n = 22) señalaron que sí llevan un control de los muebles, enseres y equipos de su establecimiento.

Tabla 16*Control de tiempos en el proceso de preparación de platos*

RESPUESTA	Frecuencia (<i>f</i>)	Porcentaje (%)
Si	21	91.30%
No	2	8.70%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 91.30% de los empresarios (n = 21) manifestaron que sí registran o controlan el tiempo destinado a la preparación de sus platillos.

Tabla 17*Control del peso de la materia prima en recepción y producción*

RESPUESTA	Frecuencia (<i>f</i>)	Porcentaje (%)
Si	20	86.96%
No	3	13.04%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 86.96% de los empresarios (n = 20) afirmaron que efectúan un control del peso de la materia prima utilizada en la elaboración de los productos.

Tabla 18*Control del volumen de platos producidos*

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	18	78.27%
No	5	21.73%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 78.26% de los empresarios (n = 18) indicaron que sí controlan la cantidad de platos preparados en su establecimiento.

Tabla 19*Cantidad de chefs y jefes de cocina contratados*

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Uno 1	8	34.78%
Dos 2	6	26.09%
Tres 3	5	21.74%
Más de 3	4	17.39%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 34.78% de los empresarios (n = 8) cuentan con un chef o jefe de cocina, el 26.09% (n = 6) disponen de dos, el 21.74% (n = 5) de tres y el 17.39% (n = 4) de más de tres profesionalizados.

Tabla 20*Número de ayudantes de cocina integrados en la operación*

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Uno 1	12	52.17%
Dos 2	3	13.04%
Tres 3	3	13.04%
Más de 3	5	22.74%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 52.17% de los establecimientos (n = 12) emplean a un ayudante de cocina, el 21.74% (n = 5) cuenta con más de tres, mientras que las opciones de dos y tres ayudantes registran un 13.04% (n = 3) cada una.

Tabla 21

Conocimiento sobre el costo de preparación de los productos

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	23	100%
No	0	0%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 100% de los empresarios (n=23) afirman conocer el costo total involucrado en la preparación de sus platos.

Tabla 22

Disposición a la apertura de información para la determinación de costos

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
SI	13	56.52%
NO	10	43.48%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 56.52% de los empresarios (n = 13) están dispuestos a permitir el cálculo técnico de los costos de sus productos, mientras que el 43.48% (n = 10) rechazan tal posibilidad.

Tabla 23

Percepción sobre la clasificación del gasto de publicidad dentro de los costos

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	10	43.48%
No	13	56.52%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 43.48% de los empresarios (n = 10) consideran erróneamente la publicidad como un costo del producto, en tanto que el 56.52% (n = 13) no la incluyen dentro del costo de producción.

Tabla 24

Registros de compras de recursos hidrobiológicos.

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	20	86.96%
No	0	0%
Desconoce	3	13.04%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 86.96% de los empresarios (n = 20) afirman llevar un registro formal de las adquisiciones de pescados y mariscos, mientras que un 13.04% (n = 3) desconocen dicha práctica.

Tabla 25

Conocimiento del concepto contable de depreciación de activos fijos

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	11	47.83%
No	4	17.39%
Desconoce	8	34.78%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 47.83% de los empresarios (n = 11) manifiestan conocer el término depreciación de activos, el 34.78% (n = 8) lo desconocen y un 17.39% (n = 4) indican no tener noción del concepto.

Tabla 26*Reconocimiento de la necesidad de reposición de activos y menaje*

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
SI	18	78.26%
NO	2	8.70%
Desconoce	3	13.04%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 78.26% de los empresarios (n = 18) reconocen la necesidad de reponer oportunamente el valor de sus equipos, muebles y menaje; un 13.04% (n = 3) desconocen el tema y el 8.70% (n = 2) no lo considera necesario.

Tabla 27*Mantenimiento de registros de ventas diarias*

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	22	95.65%
No	0	0%
Desconoce	1	4.35%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 95.65% de los empresarios (n = 22) señalan que sí lleva un control o registro de sus ventas diarias, en tanto que un 4.35% (n = 1) desconoce el proceso.

Tabla 28*Cumplimiento en la declaración y pago de obligaciones tributarias*

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	22	95.65%
No	0	0%
Desconoce	1	4.35%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 95.65% de los empresarios (n = 22) indican que declaran y pagan sus impuestos de manera oportuna, frente a un 4.35% (n = 1) que desconoce su situación tributaria.

Tabla 29

Percepción sobre la asignación de una remuneración al propietario

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	16	69.57%
No	5	21.74%
Desconoce	2	8.70%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 69.57% de los empresarios (n = 16) consideran que la labor que realiza en el establecimiento debe asignarse con un sueldo, el 21.74% (n = 5) opina lo contrario y un 8.70% (n = 2) desconoce del tema.

Tabla 30

Implementación de libros o registros de índole contable

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	18	78.26%
No	3	13.04%
Desconoce	2	8.70%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 78.26% de los empresarios (n = 18) afirman llevar algún tipo de registro contable, el 13.04% (n = 3) manifestaron no llevarlo y el 8.70% (n = 2) indicaron desconocimiento al respecto.

Tabla 31*Sistemas de costeo aplicados en la gestión operativa*

RESPUESTA	Frecuencia (<i>f</i>)	Porcentaje (%)
Ordenes	1	4.35%
Procesos	2	8.70%
Estimados	7	30.43%
ABC	0	0%
No aplica	13	56.52%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 56.52% de los restaurantes ($n = 13$) no aplican ningún sistema de costos, un 30.43% ($n = 7$) utilizan costos estimados, el 8.70% ($n = 2$) se rigen por procesos y un 4.35% ($n = 1$) por órdenes de trabajo; ningún establecimiento aplica el sistema ABC.

Tabla 32*Criterio de calidad frente al precio en la adquisición de insumos*

RESPUESTA	Frecuencia (<i>f</i>)	Porcentaje (%)
Si	20	86.96%
No	3	13.04%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 86.96% de los empresarios ($n = 20$) prioriza la calidad en la compra de sus materias primas independientemente del precio, frente a un 13.04% ($n = 3$) que no comparte esta postura.

Tabla 33*Percepción del nivel de remuneración del personal*

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Bajo	0	0%
Medio	19	82.61%
Alto	4	17.39%
Muy alto	0	0%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 82.61% de los empresarios (n = 19) percibe que la remuneración que otorga a su personal se ubica en un nivel medio, mientras que el 17.39% (n = 4) la considera alta.

Tabla 34*Práctica del análisis de costos en la administración del negocio*

RESPUESTA	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	17	73.91%
No	4	17.39%
Desconoce	2	8.70%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 73.91% de los empresarios (n = 17) sostienen que realizan análisis de costos en su empresa, el 17.39% (n = 4) no los lleva a cabo y el 8.70% (n = 2) desconocen el procedimiento.

Tabla 35*Percepción del impacto del análisis de costos en la toma de decisiones*

RESPUESTA	Frecuencia (<i>f</i>)	Porcentaje (%)
Si	17	73.91%
No	0	0%
Desconoce	6	26.09%
Total	23	100%

Nota. Elaboración a partir de los datos recolectados mediante la aplicación de encuesta.

El 73.91% de los empresarios ($n = 17$) considera que el análisis de costos favorece una adecuada toma de decisiones gerenciales, mientras que el 26.09% ($n = 6$) desconoce su impacto operativo.

4.2. Propuesta del modelo de costos basados en actividades ABC

Hidalgo (1997) señala que un sistema de costos es un registro organizado de todos los elementos que están relacionados con la producción, distribución y administración. Flores (2003) añade que para implementar el sistema de costos ABC se debe identificar, definir y organizar las actividades. Identificar los costos relevantes y la relación con las actividades. Identificar los drivers cost (inductores de costos) y establecer un patrón de los costos.

Partiendo de la teoría de Hidalgo (2003) se presenta el registro organizado de todos los recursos que utiliza un restaurante de comida marina durante un mes de trabajo para la producción de tres platos, ceviche de filete de pescado, sudado de pescado y arroz con mariscos. Seguidamente se aplicará la ruta establecida por Flores (2003). En la tabla 36 se presenta el personal con sus remuneraciones promedio, en la tabla 37 se presenta el cálculo de los beneficios sociales por un mes laborado (la remuneración bruta dividida entre 12 meses), de acuerdo con el decreto legislativo 728 que rige al régimen laboral de la actividad privada y en la tabla 38 el consolidado del costo total del recurso de personal que muestra realmente el costo total de cada empleado del restaurante.

Tabla 36

Remuneraciones brutas, deducciones y contribuciones a la seguridad social (EsSalud).

PERSONAL	REMUNERAC	SNP	R. NETA	ESSALUD 9%	TOTAL
Administrador	2,200.00	286.00	1,914.00	198.00	2,398.00
Chef	2,000.00	260.00	1,740.00	180.00	2,180.00
Ayudante cocina	1,200.00	156.00	1,044.00	108.00	1,308.00
Atención cliente	1,200.00	156.00	1,044.00	108.00	1,308.00
TOTAL	6,600.00	858.00	5,742.00	594.00	7,194.00

Nota. Elaboración a partir de información proporcionada por los propietarios durante la encuesta y el criterio de las investigadoras.

Tabla 37

Estimación mensual de beneficios sociales aplicables al personal bajo el régimen laboral de la actividad privada

PERSONAL	REMUNERAC	CTS	VACACIONES	GRATIFICAC	TOTAL
Administrador	2,200.00	213.89	183.33	366.67	763.89
Chef	2,000.00	194.44	166.67	333.33	694.44
Ayudante cocina	1,200.00	116.67	100.00	200.00	416.67
Atención cliente	1,200.00	116.67	100.00	200.00	416.67
TOTAL	6,600.00	641.67	550.00	1,100.00	2,291.67

Tabla 38

Consolidado del costo total de personal (remuneraciones y beneficios sociales).

PERSONAL	REMUNERAC	BENEFICIOS	TOTAL
Administrador	2,398.00	763.89	3,161.89
Chef	2,180.00	694.44	2,874.44
Ayudante cocina	1,308.00	416.67	1,724.67
Atención cliente	1,308.00	416.67	1,724.67
TOTAL	7,194.00	2,291.67	9,485.67

En la tabla 39 se muestra el consumo de pescados y mariscos que son recursos directos a cada plato a elaborar. El filete de pescado, el pescado blanco y los mariscos constituyen la materia prima directa (MPD) empleada en la preparación del cebiche, el sudado y el arroz con mariscos, respectivamente. Estos insumos, en conjunto con la mano de obra directa (MOD) del personal de cocina, son consumidos en la actividad de habilitado para dar inicio al proceso productivo. En la tabla 40 se detalla los insumos que serán consumidos en la actividad de preparación de los platos.

Tabla 39

Consumo y costo de materia prima directa (pescados y mariscos) en el proceso de producción

Detalle	Kilogramos	Costo	Total
Filete de pescado	70	32.00	2,240.00
Pescado blanco	50	22.00	1,100.00
Langostino	30	25.00	750.00
Calamar	20	30.00	600.00
Pulpo	20	20.00	400.00
Caracol	20	20.00	400.00
Total			5,490.00

Nota. Elaboración a partir de información proporcionada por los propietarios durante la encuesta y el criterio de las investigadoras.

Tabla 40

Consumo y costo de materiales e insumos complementarios en la actividad de preparación

Detalle	Unidades	Costo	Total
Limón	10	15.00	150.00
Arroz	30	5.00	150.00
Cebolla	30	3.00	90.00
Ají limo	5	10.00	50.00
Ají escabeche	5	20.00	100.00
Culantro	5	15.00	75.00
Pimiento	5	15.00	75.00
Tomate	25	4.00	100.00
Guarniciones	150	5.00	750.00
Gas	5	60.00	300.00
Condimentos	150	3.00	450.00
Total			2,290.00

Tabla 41

Valoración de servicios generales y gastos de ocupación en los restaurantes evaluados

DETALLE	CANT	COSTO
Alquiler de local	Mensual	500.00
Energía eléctrica	Mensual	280.00
Agua	Mensual	80.00
Teléfono	Mensual	100.00
Internet	Mensual	100.00
Publicidad	Mensual	250.00
Mantenimiento	Mensual	300.00
Total		1,610.00

Nota. Elaboración a partir de información proporcionada por los propietarios durante la encuesta y complementada con la experiencia y criterio de las investigadoras.

Tabla 42

Depreciación de activos fijos y herramientas operativas asignadas al área de producción

DETALLE	C. TOTAL	VIDA UTIL	DEP ANUAL	DEP MES
Congelador	1400	5	280	23.33
Refrigerador	1500	5	300	25.00
Cocina industrial	1300	10	130	10.83
Campana extractora	1200	5	240	20.00
Ollas	500	5	100	8.33
Wok	150	5	30	2.50
Fuentes	600	5	120	10.00
Platos	1250	2	625	52.08
Cubiertos	600	5	120	10.00
Cucharones	200	5	40	3.33
Cuchillos	300	1	300	25.00
Vasos	300	1	300	25.00
Mesas	500	10	50	4.17
Sillas	1000	10	100	8.33
Tablas para picar	200	1	200	16.67
Estantes	1200	10	120	10.00
Balón de gas	400	5	80	6.67
Total				261.25

Nota. Elaboración a partir de información proporcionada por los propietarios durante la encuesta y complementada con la experiencia y criterio de las investigadoras.

Tabla 43

Matriz de actividades según modelo de costos ABC

RECURSOS	IMPORTE	ACTIVIDADES PRIMARIAS			ACTIVIDADES DE APOYO		TOTAL
		Habilitado	Preparación	Emplatado	Dirección	Comercialización	
PERSONAL							
Administrador	3,161.89	172.35	443.29	174.83	1,185.71	1,185.71	3,161.89
Chef	2,874.44	626.73	1,611.96	635.76			2,874.44
Ayudante cocina	1,724.67	376.04	967.17	381.45			1,724.67
Atención cliente	1,724.67					1,724.67	1,724.67
CONSUMO DE PESCADOS							
Filete de pescado	2,240.00	2,240.00					2,240.00
Pescado blanco	1,100.00	1,100.00					1,100.00
CONSUMO DE MARISCOS							
Langostino	750.00	750.00					750.00
Calamar	600.00	600.00					600.00
Pulpo	400.00	400.00					400.00
Caracol	400.00	400.00					400.00
CONSUMO DE INSUMOS							
Limón	150.00		150.00				150.00
Arroz	150.00		150.00				150.00
Cebolla	90.00		90.00				90.00
Ají limo	50.00		50.00				50.00
Ají escabeche	100.00		100.00				100.00
Culantro	75.00		75.00				75.00
Pimienta	75.00		75.00				75.00
Tomate	100.00		100.00				100.00
Guarniciones	750.00		750.00				750.00
Gas	300.00		300.00				300.00
Condimentos	450.00		450.00				450.00
SERVICIOS							
Alquiler de local	500.00	109.02	280.39	110.59			500.00
Energía eléctrica	280.00	61.05	157.02	61.93			280.00

Agua	80.00	17.44	44.86	17.69			80.00
Teléfono	100.00					100.00	100.00
Internet	100.00					100.00	100.00
Publicidad	250.00					250.00	250.00
Mantenimiento	300.00					300.00	300.00
DEPRECIACIONES							
Congelador	23.33		23.33				23.33
Refrigerador	25.00		25.00				25.00
Cocina industrial	10.83		10.83				10.83
Campana extractora	20.00		20.00				20.00
Ollas	8.33		8.33				8.33
Wok	2.50		2.50				2.50
Fuentes	10.00			10.00			10.00
Platos	52.08			52.08			52.08
Cubiertos	10.00			10.00			10.00
Cucharones	3.33		3.33				3.33
Cuchillos	25.00		25.00				25.00
Vasos	25.00					25.00	25.00
Mesas	4.17					4.17	4.17
Sillas	8.33					8.33	8.33
Tablas para picar	16.67		16.67				16.67
Estantes	10.00		10.00				10.00
Balón de gas	6.67		6.67				6.67
TOTAL	19,136.92	6,852.63	5,946.36	1,454.34	1,185.71	3,697.88	19,136.92

En la matriz de actividades se presenta el consumo de recursos y su asignación hacia las actividades y su distribución directa a una actividad o en forma proporcional a varias actividades, esta distribución se hace a través de la aplicación de los inductores de costos (drivers cost). Asimismo, se puede apreciar el costo total de cada actividad y su clasificación como actividades primarias (habilitado, preparación y emplatado) que son las actividades que determinan el costo de cada producto, así como las actividades de apoyo, que permiten comercializar los productos (dirección y comercialización). El costo de todas las actividades determina el costo total o costo integral.

En la Tabla 44 se identifican los recursos directos (materia prima y mano de obra directa) cuya trazabilidad hacia los productos es inmediata. Por consiguiente, en la Tabla 45 se presenta el reajuste del costo de las actividades primarias, asegurando que solo los costos indirectos retenidos en dichas actividades se distribuyan a los productos finales mediante inductores de costo.

Tabla 44

Asignación directa y trazabilidad de la materia prima directa (MPD) por tipo de plato

RECURSO	IMPORTE	CEVICHE	SUDADO	ARROZ MAR	TOTAL
Filete de pescado	2,240.00	2,240.00			2,240.00
Pescado blanco	1,100.00		1,100.00		1,100.00
Langostino	750.00			750.00	750.00
Calamar	600.00			600.00	600.00
Pulpo	400.00			400.00	400.00
Caracol	400.00			400.00	400.00
Limón	150.00	150.00			150.00
Arroz	150.00			150.00	150.00
TOTAL	5,790.00	2,390.00	1,100.00	2,300.00	5,790.00

Tabla 45*Ajuste de las actividades primarias mediante inductores de costo*

ACTIVIDADES	IMPORTE	CEVICHE	SUDADO	ARROZ	ACTIV
				MAR	AJUST
Habilitado	6,852.63	2,240.00		2,150.00	2,462.63
Preparación	5,946.36	150.00	1,100.00	150.00	4,546.36
Emplatado	1,454.34				1,454.34
Dirección	1,185.71				1,185.71
Comercialización	3,697.88				3,697.88
TOTAL	19,136.92	2,390.00	1,100.00	2,300.00	13,346.92

.

Tabla 46*Costo de producción y costo integral por tipo de plato bajo el sistema ABC*

ACTIVIDADES	IMPORTE	CEVICHE	SUDADO	ARROZ MAR	TOTAL
Habilitado	2,462.63	1,152.04	718.87	591.72	2,462.63
Preparación	4,546.36	2,126.82	1,327.14	1,092.40	4,546.36
Emplatado	1,454.34	680.35	424.54	349.45	1,454.34
Costo directo	5,790.00	2,390.00	1,100.00	2,300.00	5,790.00
Costo producto	14,253.33	6,349.21	3,570.56	4,333.57	14,253.33
Dirección	1,185.71	554.68	346.12	284.90	1,185.71
Comercialización	3,697.88	1,729.89	1,079.46	888.53	3,697.88
Costo integral	19,136.92	8,633.78	4,996.14	5,507.00	19,136.92

En la tabla 46 se muestra el costo total de cada plato, ceviche, sudado y arroz con mariscos, asignado a través del uso del inductor de bases ponderadas preparación, detallada en la tabla 60.

Tabla 47*Distribución del costo de producción según el tamaño de presentación o porción*

PRODUCTO	COSTO	PERSONAL	MEDIANA	FAMILIAR	TOTAL
Ceviche	6,349.21	1,826.75	2,094.29	2,428.17	6,349.21
Sudado	3,570.56	310.74	1,302.99	1,956.83	3,570.56
Arroz con mariscos	4,333.57	2,301.01	1,073.80	958.75	4,333.57
Total	14,253.33	4,438.50	4,471.08	5,343.75	14,253.33

En la tabla 47 se muestra el costo de los productos por fuente: personal, mediana y familiar, haciendo uso del inductor ponderado minutos que demanda la preparación de un plato por número de unidades producidas por peso de cada fuente o porción.

Tabla 48*Distribución del costo integral (actividades primarias y de apoyo) según el tamaño de la presentación o porción*

PRODUCTO	COSTO	PERSONAL	MEDIANA	FAMILIAR	TOTAL
Ceviche	8,633.78	2,484.05	2,847.86	3,301.87	8,633.78
Sudado	4,996.14	434.80	1,823.22	2,738.12	4,996.14
Arroz con mariscos	5,507.00	2,924.07	1,364.57	1,218.36	5,507.00
Total	19,136.92	5,842.92	6,035.65	7,258.35	19,136.92

El costo integral está referido al costo total de cada fuente tomando en cuenta el costo de las actividades primarias y de apoyo. El costo unitario se calcula dividiendo el costo de cada fuente entre el número de las unidades producidas.

Tabla 49*Costo unitario de los productos según el tamaño o porción de fuente*

PRODUCTO	PERSONAL	MEDIANA	FAMILIAR
Ceviche	17.56	22.76	50.59
Sudado	14.12	31.78	55.91
Arroz con mariscos	25.57	30.68	38.35

Tabla 50*Costo unitario integral de los productos por fuente*

PRODUCTO	PERSONAL	MEDIANA	FAMILIAR
Ceviche	23.89	30.96	68.79
Sudado	19.76	44.47	78.23
Arroz con mariscos	32.49	38.99	48.73

Establecimiento de inductores**Tabla 51***Determinación del Inductor horas para distribuir el costo del administrador*

ACTIVIDAD	TIEMPO	INDUCTOR	COSTO
Producción	2	0.250	790.47
Dirección	3	0.375	1,185.71
Comercialización	3	0.375	1,185.71
Total	8	1.000	3,161.89

Se identificó que el propietario desempeña funciones multifuncionales que abarcan la gestión directiva, la adquisición de insumos, la atención al cliente y la caja. Por consiguiente, se determinó un inductor de costo basado en la distribución del tiempo de dedicación para asignar de manera proporcional su remuneración entre las distintas actividades.

Tabla 52*Determinación de la base ponderada (minutos y kilogramos) para la actividad de habilitado*

DETALLE	MINUTOS	KG	BASE
Filete	8	70	560
Pescado	12	50	600
Langostino	18	30	540
Calamar	15	20	300
Pulpo	20	20	400
Caracol	5	20	100
Total			2500

Tabla 53

Determinación de la base ponderada para la actividad de preparación de ceviche según el tamaño de porción

CEVICHE	MINUTOS	UNIDADES	BASE
Personal	10	104	1040
Mediano	12	92	1104
Familiar	18	48	864
Total			3008

Tabla 54

Determinación de la base ponderada para la actividad de preparación de sudado según el tamaño de porción

SUDADO	MINUTOS	UNIDADES	BASE
Personal	12	22	264
Mediano	18	41	738
Familiar	25	35	875
Total			1877

Tabla 55

Determinación de la base ponderada para la actividad de preparación de arroz con mariscos según el tamaño de porción

ARROZ MARISCOS	MINUTOS	UNIDADES	BASE
Personal	10	90	900
Mediano	12	35	420
Familiar	15	15	225
Total			1545

Tabla 56

Determinación de la base ponderada para la actividad de emplatado de ceviche según el tamaño de porción

CEVICHE	MINUTOS	UNIDADES	BASE
Personal	5	104	520
Mediano	8	92	736
Familiar	8	48	384
Total			1640

Tabla 57

Determinación de la base ponderada para la actividad de emplatado de sudado según el tamaño de porción

SUDADO	MINUTOS	UNIDADES	BASE
Personal	3	22	66
Mediano	5	41	205
Familiar	5	35	175
Total			446

Tabla 58

Determinación de la base ponderada para la actividad de emplatado de arroz con mariscos según el tamaño de porción

ARROZ MARISCO	MINUTOS	UNIDADES	BASE
Personal	3	90	270
Mediano	3	35	105
Familiar	3	25	75
Total			450

Tabla 59

Consolidación de bases ponderadas y determinación de inductores para las actividades primarias

ACTIVIDAD	BASE	INDUCTOR
Habilitado	2500	0.21803593
Preparación	6430	0.56078842
Emplatado	2536	0.22117565
Total	11466	1.0000000

Con este inductor se ha asignado el costo de los recursos a las actividades primarias: habilitado, preparación y emplatado, multiplicando el costo del recurso por el inductor de cada actividad.

1. El cálculo de la base 2500 de la actividad de habilitado se encuentra detallado en la tabla 52 Base ponderado tiempo por kilogramos consumidos - Habilitado.

2. El cálculo de la base 6430 de la actividad de preparación proviene de la sumatoria de las siguientes tablas:

2.1 Tabla 53 Base tiempo por número de platos – ceviche : 3008

2.2 Tabla 54 Base tiempo por número de platos – sudado : 1877

2.3 Tabla 55 Base tiempo por número de platos – arroz con mariscos : 1545

Con la sumatoria se obtiene la base para la actividad de preparación : 6430

3. El cálculo de la base 2536 de la actividad de emplatado se encuentra detallado en las siguientes tablas:

3.1 Tabla 56 Base ponderada para el ceviche – Emplatado : 1640

3.2 Tabla 57 Base ponderado para el sudado – Emplatado : 446

3.3 Tabla 58 Base ponderada para el arroz con mariscos – Emp : 450

Con la sumatoria se obtiene la base de la actividad de emplatado : 2536

Tabla 60

Determinación del inductor de costo para las actividades primarias según el tipo de plato

PRODUCTO	BASE	INDUCTOR
Ceviche	3008	0.46780715
Sudado	1877	0.29191291
Arroz Marisco	1545	0.24027994
Total	6430	1.00000000

Con este inductor se ha asignado el costo de las actividades primarias: habilitado, preparación y emplatado, a los productos ceviche, sudado y arroz con mariscos. Se opera multiplicando el costo de cada actividad por el inductor de cada producto.

1. La base del ceviche 3008 se ha calculado de la actividad preparación que se encuentra detallada en la tabla 53.
2. La base del sudado 1877 se ha calculado de la actividad preparación que se encuentra detallada en la tabla 54.
3. La base del arroz con mariscos 1545 se ha calculado de la actividad preparación que se encuentra detallada en la tabla 55.

Tabla 61*Determinación del inductor para el plato de ceviche según el tipo de fuente*

Ceviche	Minutos	Unidades	Peso	Base	Inductor
Personal	10	104	250	260000	0.28771246
Mediano	12	92	270	298080	0.32985127
Familiar	18	48	400	345600	0.38243626
Total				903680	1.00000000

Con este inductor se ha asignado el costo del ceviche por tipo de fuente: Se opera multiplicando el costo del ceviche por el inductor calculado para cada tamaño de fuente.

Tabla 62*Determinación del inductor para el plato de sudado según el tipo de fuente*

SUDADO	Minutos	Unidades	Peso	Base	Inductor
Personal	12	22	500	132000	0.08702819
Mediano	18	41	750	553500	0.364925
Familiar	25	35	950	831250	0.54804681
Total				1516750	1.00000000

Con este inductor se ha asignado el costo del sudado por tipo de fuente: Se opera multiplicando el costo del sudado por el inductor calculado para cada tamaño de fuente.

Tabla 63

Determinación del inductor para el plato de arroz con mariscos según tipo de fuente

ARROZ MARISCOS	Minutos	Unidades	Peso	Base	Inductor
Personal	10	90	100	90000	0.53097345
Mediano	12	35	100	42000	0.24778761
Familiar	15	25	100	37500	0.22123894
Total				169500	1.00000000

Con este inductor se ha asignado el costo del arroz con mariscos por tipo de fuente: Se opera multiplicando el costo del arroz con mariscos por el inductor calculado para cada tamaño de fuente.

Tabla 64

Precios de venta de los productos por tipo de fuente

Producto	Personal	Mediana	Familiar
Ceviche	45.00	60.00	75.00
Sudado	45.00	60.00	75.00
Arroz Mariscos	45.00	60.00	75.00

Se ha considerado el precio promedio para un tipo de negocio catalogado como de tamaño pequeño a regular, los negocios grandes y los que se encuentran ubicados más cerca de la plaza de Armas, los precios de venta suelen ser mayores o contienen menos cantidad de producto en su porción por tipo de fuente.

Tabla 65

Resultados operativo por tipo de plato y presentación comercial bajo el sistema de costos ABC

PRODUCTO	PERSONAL			MEDIANA			FAMILIAR		
	Cantidad	Precio	Importe	Cantidad	Precio	Importe	Cantidad	Precio	Importe
Ingresos									
Ceviche	104	45.00	4,680.00	92	60.00	5,520.00	48	75.00	3,600.00
Sudado	22	45.00	990.00	41	60.00	2,460.00	35	75.00	2,625.00
Arroz Mariscos	90	45.00	4,050.00	35	60.00	2,100.00	25	75.00	1,875.00
Costos									
Ceviche	104	23.89	2,484.05	92	30.96	2,847.86	48	68.79	3,301.87
Sudado	22	19.76	434.80	41	44.47	1,823.22	35	78.23	2,738.12
Arroz Mariscos	90	32.49	2,924.07	35	38.99	1,364.57	25	48.73	1,218.36
Utilidad									
Ceviche			2,195.95			2,672.14			298.13
Sudado			555.20			636.78			113.12
Arroz Mariscos			1,125.93			735.43			656.64

Tabla 66

Resumen del margen de utilidad operativa por producto según el tamaño de porción.

PRODUCTO	Personal	Mediana	Familiar	Total
Ceviche	2,195.95	2,672.14	298.13	5,166.22
Sudado	555.20	636.78	113.12	1,078.86
Arroz Mariscos	1,125.93	735.43	656.64	2,518.00
Total				8,763.08

Con las tablas 65 y 66 se presenta el insumo final que es la información que proporcionan los costos para la toma de decisiones en los restaurantes de comida marina del mercado de Tumbes.

4.3. Discusión de resultados

La investigación tiene como objetivo general aplicar un sistema de costos basado en actividades para la toma de decisiones en los restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes 2026, al respecto Lozano (2022) refiere que la implementación de un sistema de costos permite generar reportes financieros confiables mejorando la toma de decisiones en relación con ventas, proveedores, planificación productiva y que la gestión de costos aporta no solo en la reducción de gastos, sino en la provisión de información útil y oportuna para proyectar escenarios futuros.

Esta situación concuerda con los resultados encontrados en esta investigación cuando el 73.91% de los empresarios de restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes indican que realizan un análisis de costos que les permite una adecuada toma de decisiones. Asimismo, un 56.52% no aplican un sistema de costos, fijando sus precios con base en la experiencia empírica y prescindiendo de criterios técnicos de costeo, estos resultados concuerdan a lo encontrado por Torres (2021) quien concluyó que la gestión de costos determinante en la fijación del precio en el sector gastronómico ciudad de Riobamba; no obstante, más del 50% de estos negocios establece sus precios de manera empírica. En este sentido, y en concordancia con el objetivo general de la investigación, se aplicó el sistema de costeo basado en actividades ABC para determinar los costos de los recursos, los costos de las actividades y los costos de cada plato de ceviche, sudado de pescado y arroz con mariscos.

Con la información obtenida, se podrá determinar la estructura de costos por actividad, el costo integral de elaboración, el costo unitario según la presentación del plato y el correspondiente margen de rentabilidad, tal como lo señala Sánchez (2021), cuando propone estrategias gerenciales para racionalizar los costos e identificar una adecuada estructura en sus costos para fijar precios con la suficiente ganancia para poder ofrecer sus productos de alta calidad, ya que, los empresarios de comida marina en Tumbes prefieren adquirir sus insumos por la

calidad, sin importar el precio y pagar las remuneraciones a su personal de acuerdo al promedio fijado en el cercado de Tumbes.

Flores (2003) refiere que la implementación del sistema de costos ABC comprende las siguientes etapas: 1) identificar, definir y organizar las actividades; 2) identificar los costos relevantes y la relación con las actividades; 3) identificar los cost drivers (inductores de costos) y establecer un patrón de los costos.

De acuerdo con el objetivo específico 1. Determinar la participación porcentual de los recursos directos para la toma de decisiones. Se ha obtenido que el costo de los recursos directos representa el 35.81% del costo total, la compra de pescados, mariscos y otros insumos se compran en el mercado local, con un precio alto y las mermas se consideran con valor para el proceso productivo. En cuanto al recurso personal, una parte del tiempo del administrador se destina a la producción en la actividad de habilitado porque participa directamente en la compra de estos recursos y dando instrucciones en el habilitado. En concordancia con los resultados se obtuvo que el 52.17% contestó que participa en las actividades de su negocio, en la sección de caja, 48.83% en atención al cliente y 39.13% en la cocina. El chef y el ayudante de cocina participan directamente en la elaboración de los platos. Por lo general, pagan a su personal por día laborado, señalan que pagan la compensación por tiempo de servicio – CTS y el 52.17% refieren que realizan el pago de aporte a ESSALUD.

En cuanto al objetivo específico 2. Establecer las actividades que generan los costos para la toma de decisiones, Flores (2003) refiere que el costo basado en actividades es un método de análisis del costo que mide el costo y los resultados del proceso en que se relaciona las actividades y los objetos de costos (p.205). Tal como indican Preciado y Puño (2023), la implementación de un sistema de costos basado en actividades permite identificar de forma detallada cuánto cuesta cada etapa del proceso productivo del limón en Cabuyal, identificar las actividades que más impactan en el costo final, como la cosecha, el riego y la comercialización. Información que resulta clave para mejorar la gestión comercial y tomar decisiones acertadas sobre precios y manejo del cultivo.

En este sentido, de acuerdo con los resultados de la investigación, se ha determinado que las actividades para la elaboración de los platos son: habilitado, preparación y emplatado. Se definieron como actividades primarias aquellas que generan directamente el costo de elaboración de los platos; por su parte, las actividades de apoyo (correspondientes a la dirección y comercialización) se identificaron con los gastos de administración y ventas en el estado de resultados por función. Aplicando el sistema de costos ABC, la actividad de habilitado representa el 35.81%, preparación 31.07% y emplatado 7.60%, lo que determina un costo de producción del 74.48%. La actividad de dirección 6.20% y la actividad de comercialización 19.32%.

El objetivo 3. Determinar el tipo de inductores de costos adecuado para la toma de decisiones en los restaurantes del cercado de Tumbes 2026, Flores (2003) refiere que el costo ABC reconoce a los inductores de costos como impulsores para asignar los costos a las actividades realizadas dentro de una empresa (p.205). En los resultados se obtuvo que era factible establecer inductores, dado que los empresarios de las empresas de comida marina indican que controlan el tiempo de preparación de sus platos, el peso de su materia prima, el número de platos que elaboran y el tiempo de preparación de sus platos.

Aplicando el sistema de costos ABC se han generado los siguientes inductores:

1. Inductor horas para asignar el costo del administrador a las actividades de producción y de apoyo.
2. Se han creado las bases: tiempo por kilogramos, para asignar la actividad de habilitado, que corresponde al tiempo que demanda habilitar un kilo de pescado o marisco y para las actividades de preparación y emplatado, las bases ponderadas de tiempo por unidades producidas.
3. Con las bases se ha creado el inductor de bases ponderadas que permite llevar el costo de los recursos indirectos a las actividades de habilitado, preparación y emplatado.

4. Para asignar el costo de las actividades a los productos: ceviche, sudado y arroz con mariscos, se ha creado el inductor tiempo por unidades producidas de la actividad de preparación.

5. Para asignar el costo de los productos a las porciones: personal, mediana y familiar se ha creado el inductor ponderado minutos que demanda producir cada porción por número de unidades producidas por el peso de cada porción.

V. CONCLUSIONES

1. Los empresarios de restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes no aplican un sistema de costos y fijan el precio de sus platos basados en su experiencia y sin conocimientos técnicos. La aplicación del sistema de costos basados en actividades permitió conocer el costo de las actividades, el costo de los platos (ceviche, sudado de pescado y arroz con mariscos), todos de acuerdo a su presentación por plato (personal, mediana y familiar).
2. El costo de los recursos directos representa el 35.81% del costo total y están representados básicamente por la compra de filete de pescado para el ceviche, pescado blanco para el sudado y langostinos, calamar, pulpo y caracol para el arroz con mariscos. Además, el recurso personal, que incluye al Chef y al ayudante de cocina. Asimismo, una parte proporcional asignada del costo del administrador mediante un inductor de tiempo porque participa directamente en la selección y compra de materia prima e insumos para el restaurante.
3. Las actividades para la elaboración de los platos en un restaurante de comida marina son: habilitado, preparación y emplatado, como actividades primarias generadoras de los productos y como actividades de apoyo, las actividades de dirección y comercialización. La actividad de habilitado representa el 35.81%, preparación 31.07% y emplatado 7.60%, lo que determina un costo de producción del 74.48%. La actividad de dirección 6.20% y la actividad de comercialización 19.32%.
4. Se han generado inductores basados en horas para asignar el costo del administrador a las actividades de producción y de apoyo, inductor de bases ponderadas para asignar el costo de los recursos indirectos a las actividades, inductor ponderado tiempo por unidades producidas para asignar el costo de las actividades a los productos e inductor ponderado minutos por unidades producidas por el peso de porción para asignar el costo de los productos a las porciones: personal, mediana y familiar.

VI. RECOMENDACIONES

1. Los empresarios de restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes deberían tomar conocimiento acerca de los sistemas de costos y aplicar el sistema de costos basado en actividades siguiendo el modelo propuesto en esta investigación, diseñada de acuerdo a su realidad empresarial y que les sea útil para la toma de decisiones.
2. A los empresarios de restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes se les sugiere reafirmar su experiencia en la elaboración de sus productos ya que el proceso productivo se inicia con la actividad de habilitado de la materia prima, siendo la inversión mínima para iniciar este tipo de negocio el 35.81% del costo total que demanda la compra de recursos directos (costos de conversión o transformación).
3. Los empresarios de restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes deberían realizar un exhaustivo análisis de sus costos teniendo en cuenta la elaboración de sus platos representa el 74.48% del costo total, pudiendo rebajar sus costos de acuerdo al régimen tributario que elijan o reduciendo la actividad de comercialización que representa el 19.32% del costo total.
4. La generación de inductores podría resultar complicado para los empresarios de restaurantes de comida marina u otra persona interesada en el tema, por lo que deberían recurrir al asesoramiento de los ejecutores de esta investigación para realizar las coordinaciones y consultantes pertinentes para adecuar su negocio al modelo propuesto con los inductores que respondan a la diversidad de platos que ofrecen los restaurantes de comida marina.

VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Backer, M., Jacobsen & L., Ramírez P., D. N. (1988). *Contabilidad de costos: Un enfoque administrativo para la toma de decisiones* (2.^a ed.). McGraw-Hill. <https://es.scribd.com/document/324705765/Contabilidad-de-Costos-Backer-Morton-Jacobsen-Lyle-Ram-Rez-David>
- Espinoza V., F.M. (2020). *El boom gastronómico peruano y los mercados de abasto. Una tarea pendiente*. Universitat de Barcelona. <https://diposit.ub.edu/server/api/core/bitstreams/25779b07-ae2d-4d86-8827-dd72799cc005/content>
- Flores S., J. (2003). *Costos para la Toma de Decisiones Gerenciales*. Editorial centro de Especialización en Contabilidad y Finanzas.
- Hernández S., R., Fernández C., C. & Baptista L., P. (2014). *Metodología de la investigación* (6.^a ed.). McGraw-Hill Education. <https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-metodolog%C3%ADa%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf>
- Hidalgo O., J. (1997). *Contabilidad de costos: Teoría y práctica*. Editora y Distribuidora de Libros FECAT EIRL.
- Horngren Ch., Sundem G. & Stratton W. (2006). *Contabilidad administrativa*. Pearson educación. México. <https://books.instituto-idema.org/sites/default/files/Contabilidad%20administrativa%20-%20Charles%20T.%20Horngren,%20Gary%20L.%20Sundem%20&%20William%20O.%20Stratton%20-%202013ed.pdf>
- Kaplan R. & Cooper R. (2000). *Coste y efecto: Como usar el ABC, el ABM y el ABB para mejorar la gestión, los procesos y la rentabilidad*. Gestión 2000.com. <https://books.google.com.pe/books?id=03fEVdIU4QQC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>
- Lissarrague, M. (2019). [Reseña del libro *Costos para la gestión*, de B. Beatriz Lucero, Zulma Luparia, Susana Medina y Mauro Pérez Vaquer]. *Costos y gestión*, (96), 75-76. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6900862>

- Lozano R., L. R. (2022). *Gestión de costos y rentabilidad de la empresa maderera Lozano EIRL periodo 2022* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de la Amazonía Peruana]. Repositorio Institucional UNAP. <https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/items/65ff69ed-5bf1-40d8-9451-a744492ae95c>
- Muñoz M., K. A. (2021). *La gestión de costos de los inventarios para mejorar la rentabilidad de los comedores campestres del distrito de San Juan de la Virgen, Tumbes – 2021* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de Tumbes]. Repositorio Institucional UNTUMBES. <https://repositorio.untumbes.edu.pe/items/2ea43e17-b652-49dd-af7d-56e8bc9f7bb9>
- Pérez A., D. C. & Pucllas C., B. (2021). *Gestión estratégica de costos y rentabilidad en una empresa productora y comercializadora de concreto premezclado, distrito de Lurigancho (Lima-Perú), 2021* [Tesis de licenciatura, Universidad Científica del Sur]. Repositorio Institucional Científica. <https://repositorio.cientifica.edu.pe/handle/20.500.12805/3055>
- Polimeni, R. S., Fabozzi, F. J. y Adelberg, A. H. (1994). *Contabilidad de costos: Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales* (3.^a ed.). McGraw-Hill Interamericana. <https://es.scribd.com/document/897846168/Contabilidad-de-Costos-3ra-Edicion-Ralph-S-Polimeni-Frank-J-Fabozzi-Arthur-H-Adelberg-Michael-a-Kole>
- Preciado M., E.A. & Puño S., J.C. (2023). *Los costos basados en actividades para la gestión comercial del limón en el centro poblado de Cabuyal – Tumbes – 2023*. Universidad nacional de Tumbes. <https://repositorio.untumbes.edu.pe/server/api/core/bitstreams/8939d6c0-387e-4777-9e1b-e97864c87d66/content>
- Ramírez P., D. N. (2008). *Contabilidad administrativa* (8.^a ed.). McGraw-Hill. <https://books.instituto-idema.org/sites/default/files/Contabilidad%20administrativa%20-%20David%20Noel%20Ram%C3%ADrez%20-%208ed.pdf>
- Robbins, S. P., & Coulter, M. (2014). *Administración* (12.^a ed.). Pearson Educación. <https://archive.org/details/administracion-stephen-p-robbins-12a-ed./page/658/mode/2up>

- Sánchez E., J. M. (2021). Estrategias gerenciales para la optimización de los costos en restaurantes gourmet. *Revista Gestión y Desarrollo Libre*, 6(12), 1-30. <https://doi.org/10.18041/2539-3669/gestionlibre.12.2021.8721>
- Talledo C., N. A. (2022). *Costo de producción y rentabilidad en el restaurante Coco Wok, 2022* [Tesis de licenciatura, Universidad Privada del Norte]. Repositorio Institucional UPN. <https://hdl.handle.net/11537/32029>
- Taquiri Q., S. (2022). *Los costos de producción y su relación con la utilidad de la empresa de Tecnopor, distrito de Carmen Alto, Huamanga, Ayacucho, periodo 2022* [Tesis de licenciatura, Universidad Autónoma del Perú]. Repositorio Institucional Autónoma. <https://repositorio.autonoma.edu.pe/handle/20.500.13067/2863>
- Torres F., C. A. (2021). *La gestión de costos de producción y la fijación de precios de venta en los restaurantes de la ciudad de Riobamba, parroquia Maldonado*. https://www.lareferencia.info/vufind/Record/EC_94c76362347e6287103bab7c2dee9ff7

ANEXOS

Anexo 1: Matriz de consistencia

TÍTULO: Gestión de costos en la toma de decisiones de los restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes – 2026				
Problema general	Objetivo general	Hipótesis	Variable	Metodología
¿Cuál es la importancia de un sistema de costos basado en actividades para la toma de decisiones de los restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes, 2026?	Aplicar un sistema de costos basado en actividades para la toma de decisiones de los restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes, 2026	Hernandez et al. (2017) refieren que los estudios de alcance descriptivo buscar especificar las propiedades, los perfiles y las dimensiones de personas, grupos o comunidades sometidas a análisis, sin que sea necesaria la formulación de hipótesis		Tipo y diseño Tipo: Aplicada Nivel: Descriptiva Diseño: No experimental Población 26 restaurantes Muestra 23 restaurantes Técnica Encuesta instrumento Cuestionario.
Problemas específicos	Objetivos específicos		Variable Independiente: Costos basados en actividades	Variable dependiente: Toma de decisiones
1: ¿Cuál es la participación porcentual de los recursos directos para la toma de decisiones de los restaurantes del cercado de Tumbes, 2026?	1. Determinar la participación porcentual de los recursos directos para la toma de decisiones de los restaurantes del cercado de Tumbes, 2026.			
2: ¿Cuál es la importancia del costo de las actividades para la toma de decisiones de los restaurantes del cercado de Tumbes, 2026?	2. Establecer las actividades que generan los costos para la toma de decisiones de los restaurantes del cercado de Tumbes, 2026.			
3: ¿Cuál es el tipo de inductor de costos adecuado para la toma de decisiones de los restaurantes del cercado de Tumbes, 2026?	3. Determinar el tipo adecuado de inductores de costos para la toma de decisiones de los restaurantes del cercado de Tumbes, 2026.			

Anexo 2: Matriz de Operacionalización de las variables

TÍTULO: Costos basados en actividades para la toma de decisiones en los restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes – 2026					
Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
Variable independiente: Costos basados en actividades	El costo basado en actividades es un método de análisis del costo y los resultados del proceso donde se relacionan las actividades y los objetos de costo. Reconoce a los inductores de costos como impulsores para los costos a las actividades (Flores, 2003).	Se aplicará una encuesta a los empresarios dueños de un restaurante de preparación de comida marina. La variable costos basados en actividades se medirá con las dimensiones recursos, actividades, inductores de costos y productos.	Recursos	Cantidad - Precio	ORDINAL
				Calidad - Pescados - Mariscos	
			Actividades	Habilitación, Preparación	
				Emplatado	
Variable dependiente: Toma de decisiones	La toma de decisiones es un proceso fundamental dentro de la gestión gerencial y no constituye un acto aislado, sino un método sistemático estructurado que implica la delimitación de un problema, el acopio de información relevante, la rigurosa evaluación de cursos de acción alternativos y la elección estratégica de la opción final. (Robbins y Coulter, 2014)	Se aplicará una encuesta a los empresarios dueños de un restaurante de preparación de comida marina. La variable toma de decisiones, se medirá con las dimensiones, identificación del problema y selección de criterios.	Identificación del problema	Costo – Precio	ORDINAL
				Beneficio	
			Selección de criterios	Reducción de costos	
				Competencia	

Anexo 3: Encuesta

Esta encuesta tiene como finalidad aplicar un sistema de costos basado en actividades para la toma de decisiones de los restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes 2026. Además, se le informa que se está considerando la elaboración de tres platos: ceviche, sudado de pescados y arroz con mariscos. Se le agradecería marcar en cada enunciado, según corresponda, marcando con una X una alternativa o más de una, cuando se indique en el enunciado:

Costos basados en actividades

Recursos directos

1. ¿La compra de sus insumos la realiza en el mercado local?
a) Si b) No
2. ¿La compra de sus insumos la realiza al por mayor?
b) Si b) No
3. ¿Se presentan mermas en el proceso de habilitado del pescado y mariscos?
a) Si b) No
4. Utiliza las mermas como fondo para otros platos
a) Si b) No
5. Considera las mermas como un desecho o un desperdicio, sin valor alguno.
a) Si b) No
6. ¿Cómo considera el precio de los pescados, mariscos y otros insumos?
a) Bajo b) Medio c) Alto d) Muy alto
7. ¿Cuál es la periodicidad de pago de su personal?
a) Diario b) Semanal c) Quincenal d) Mensual
8. ¿Su personal percibe vacaciones, gratificaciones y CTS? (puede marcar más de una alternativa):
a) Vacaciones b) Gratificaciones c) CTS d) otros.
9. ¿Conoce el concepto de beneficios sociales de los trabajadores?
a) Si b) No c) Desconoce
10. ¿Su restaurante realiza el pago por concepto de aportes a ESSALUD?
a) Si b) No c) Desconoce

Costo de las actividades

11. ¿Está de acuerdo con las siguientes actividades para la preparación de sus productos? Puede marcar más de una alternativa.
a) Habilitado de los insumos ()
b) Preparación de los productos ()
c) Emplatado ()

12. ¿Participa en las labores del restaurante? Puede marcar más de una alternativa.
a) Cocina b) Atención al cliente c) Caja d) Otros
13. ¿Cuál es la situación legal del local del restaurante?
a) Propio b) Alquilado c) Alquiler venta d) otros
14. ¿Qué tipo de servicios paga su restaurante? (puede marcar más de una alternativa):
a) Agua b) Energía eléctrica c) Internet d) mantenimiento e) Personal
15. ¿Lleva un control de los muebles, enseres y equipos que el restaurante utiliza para ofertar sus productos?
a) Si b) No

Inductores de costos

16. ¿Controla el tiempo de preparación de sus productos?
a) Si b) No
17. ¿Controla el peso de la materia prima que lleva cada producto?
a) Si b) No
18. ¿Controla el número de platos que produce diariamente su restaurante?
a) Si b) No
19. ¿Cuántos chefs o jefes de cocina tiene su restaurante?
a) 1 b) 2 c) 3 d) Más de 3
20. ¿Cuántos ayudantes de cocina tiene su restaurante?
a) 1 b) 2 c) 3 d) Más de 3

Toma de decisiones

Identificación del problema

21. ¿Conoce el costo de los platos que ofrece a sus clientes?
a) Si b) No
22. ¿Permitiría que se calcule el costo de los productos de su restaurante?
a) Si b) No
23. ¿Considera el gasto de los servicios de publicidad de su negocio, como costo de sus productos?
a) Si b) No
24. ¿Lleva un registro de la compra de pescados, mariscos y otros insumos?
a) Si b) No c) Desconoce
25. ¿Conoce el término contable “depreciación de activos”?
a) Si b) No c) Desconoce

26. ¿Conoce que debe reponer el costo de sus equipos, muebles y enseres, cubertería y otros que utiliza diariamente en su restaurante?
a) Si b) No c) Desconoce
27. ¿Lleva un registro de sus ventas diarias?
a) Si b) No c) Desconoce
28. ¿Declara y paga sus impuestos oportunamente?
a) Si b) No c) Desconoce
29. ¿Considera que la labor que usted realiza en su restaurante debe ser remunerada?
a) Si b) No c) Desconoce
30. ¿El restaurante lleva algún tipo de registro contable?
a) Si b) No c) Desconoce

Selección de criterios

31. ¿Aplica un sistema de costos para los productos de su restaurante?
a) Costo por órdenes específicas ()
b) Costos por procesos ()
c) Costos estimados ()
d) Costos basados en actividades ABC ()
e) No aplica ()
32. ¿La compra de sus insumos la realiza por su calidad sin importar el precio de sus productos?
a) Si b) No
33. ¿Cómo considera el pago de la remuneración de su personal?
a) Bajo b) Medio c) Alto d) Muy alto
34. ¿Realiza el análisis del costo para fijar el precio de venta de sus platos?
a) Si b) No c) Desconoce
35. ¿El análisis de costos permitirá una adecuada toma de decisiones para su restaurante?
a) Si b) No c) Desconoce

Gracias

Anexo 4: Certificados de validez de contenido del instrumento por juicio de expertos

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO POR JUICIO DE EXPERTOS

TÍTULO: Costos basados en actividades para la toma de decisiones en los restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes – 2026

N°	INTERROGANTES	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	Variable: Costo basado en actividades							
	Recursos directos							
1	¿La compra de sus insumos la realiza en el mercado local?	X		X		X		
2	¿La compra de sus insumos la realiza al por mayor?	X		X		X		
3	¿Se presentan mermas en el proceso de habilitado del pescado y mariscos?	X		X		X		
4	Utiliza las mermas como fondo para otros platos	X		X		X		
5	Considera las mermas como un desecho o un desperdicio, sin valor alguno.	X		X		X		
6	¿Cómo considera el precio de los pescados, mariscos y otros insumos?	X		X		X		
7	¿Cuál es la periodicidad de pago de su personal?	X		X		X		
8	¿Su personal percibe vacaciones, gratificaciones y CTS?	X		X		X		
9	¿Conoce el concepto de beneficios sociales de los trabajadores?	X		X		X		
10	¿Su restaurante realiza el pago por concepto de aportes a ESSALUD?	X		X		X		
	Costo de las actividades							
11	¿Está de acuerdo con las siguientes actividades para la preparación de sus productos?	X		X		X		
12	¿Participa en las labores del restaurante?	X		X		X		
13	¿Cuál es la situación legal del local del restaurante?	X		X		X		
14	¿Qué tipo de servicios paga su restaurante?	X		X		X		
15	¿Lleva un control de los muebles, enseres y equipos que el restaurante utiliza para ofertar sus productos?	X		X		X		
	Inductores de costos							
16	¿Controla el tiempo de preparación de sus productos?	X		X		X		
17	¿Controla el peso de la materia prima que lleva cada producto?	X		X		X		
18	¿Controla el número de platos que produce diariamente su restaurante?	X		X		X		

19	¿Cuántos chefs o jefes de cocina tiene su restaurante?	X		X		X		
20	¿Cuántos ayudantes de cocina tiene su restaurante?	X		X		X		
	Toma de decisiones							
	Identificación del problema							
21	¿Conoce el costo de los platos que ofrece a sus clientes?	X		X		X		
22	¿Permitiría que se calcule el costo de los productos de su restaurante?	X		X		X		
23	¿Considera el gasto de los servicios de publicidad de su negocio, como costo de sus productos?	X		X		X		
24	¿Lleva un registro de la compra de pescados, mariscos y otros insumos?	X		X		X		
25	¿Conoce el término contable “depreciación de activos”?	X		X		X		
26	¿Conoce que debe reponer el costo de sus equipos, muebles y enseres, cubertería y otros que utiliza diariamente en su restaurante?	X		X		X		
27	¿Lleva un registro de sus ventas diarias?	X		X		X		
28	¿Declara y paga sus impuestos oportunamente?	X		X		X		
29	¿Considera que la labor que usted realiza en su restaurante debe ser remunerada?	X		X		X		
30	¿El restaurante lleva algún tipo de registro contable?	X		X		X		
	Selección de criterios							
31	¿Aplica un sistema de costos para los productos de su restaurante?	X		X		X		
32	¿La compra de sus insumos la realiza por su calidad sin importar el precio de sus productos?	X		X		X		
33	¿Cómo considera el pago de la remuneración de su personal?	X		X		X		
34	¿Realiza el análisis del costo para fijar el precio de venta de sus platos?	X		X		X		
35	¿El análisis de costos permitirá una adecuada toma de decisiones para su restaurante?							

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Instrumento suficiente.

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [X] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador: Mg. Oscar N. Montoya Pérez

Código Orcid: 0000-0001-6464-8189

Especialidad del validador: Contabilidad

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

Tumbes, 12 de mayo del 2026



MG. OSCAR N. MONTOYA PÉREZ
Teléfono 972862689

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO POR JUICIO DE EXPERTOS

TÍTULO: Costos basados en actividades para la toma de decisiones en los restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes – 2026

N°	INTERROGANTES	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	Variable: Costo basado en actividades							
	Recursos directos							
1	¿La compra de sus insumos la realiza en el mercado local?	X		X		X		
2	¿La compra de sus insumos la realiza al por mayor?	X		X		X		
3	¿Se presentan mermas en el proceso de habilitado del pescado y mariscos?	X		X		X		
4	Utiliza las mermas como fondo para otros platos	X		X		X		
5	Considera las mermas como un desecho o un desperdicio, sin valor alguno.	X		X		X		
6	¿Cómo considera el precio de los pescados, mariscos y otros insumos?	X		X		X		
7	¿Cuál es la periodicidad de pago de su personal?	X		X		X		
8	¿Su personal percibe vacaciones, gratificaciones y CTS?	X		X		X		
9	¿Conoce el concepto de beneficios sociales de los trabajadores?	X		X		X		
10	¿Su restaurante realiza el pago por concepto de aportes a ESSALUD?	X		X		X		
	Costo de las actividades							
11	¿Está de acuerdo con las siguientes actividades para la preparación de sus productos?	X		X		X		
12	¿Participa en las labores del restaurante?	X		X		X		
13	¿Cuál es la situación legal del local del restaurante?	X		X		X		
14	¿Qué tipo de servicios paga su restaurante?	X		X		X		
15	¿Lleva un control de los muebles, enseres y equipos que el restaurante utiliza para ofertar sus productos?	X		X		X		
	Inductores de costos							
16	¿Controla el tiempo de preparación de sus productos?	X		X		X		
17	¿Controla el peso de la materia prima que lleva cada producto?	X		X		X		
18	¿Controla el número de platos que produce diariamente su restaurante?	X		X		X		
19	¿Cuántos chefs o jefes de cocina tiene su restaurante?	X		X		X		

20	¿Cuántos ayudantes de cocina tiene su restaurante?	X		X		X		
	Toma de decisiones							
	Identificación del problema							
21	¿Conoce el costo de los platos que ofrece a sus clientes?	X		X		X		
22	¿Permitiría que se calcule el costo de los productos de su restaurante?	X		X		X		
23	¿Considera el gasto de los servicios de publicidad de su negocio, como costo de sus productos?	X		X		X		
24	¿Lleva un registro de la compra de pescados, mariscos y otros insumos?	X		X		X		
25	¿Conoce el término contable “depreciación de activos”?	X		X		X		
26	¿Conoce que debe reponer el costo de sus equipos, muebles y enseres, cubertería y otros que utiliza diariamente en su restaurante?	X		X		X		
27	¿Lleva un registro de sus ventas diarias?	X		X		X		
28	¿Declara y paga sus impuestos oportunamente?	X		X		X		
29	¿Considera que la labor que usted realiza en su restaurante debe ser remunerada?	X		X		X		
30	¿El restaurante lleva algún tipo de registro contable?	X		X		X		
	Selección de criterios							
31	¿Aplica un sistema de costos para los productos de su restaurante?	X		X		X		
32	¿La compra de sus insumos la realiza por su calidad sin importar el precio de sus productos?	X		X		X		
33	¿Cómo considera el pago de la remuneración de su personal?	X		X		X		
34	¿Realiza el análisis del costo para fijar el precio de venta de sus platos?	X		X		X		
35	¿El análisis de costos permitirá una adecuada toma de decisiones para su restaurante?							

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Instrumento suficiente.

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [X] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador: Mg. Elver López Alvarado
Especialidad del validador: Contabilidad

Código Orcid: 0000-0002-8700-2935

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo
³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

Mg. Elver López Alvarado
Teléfono 985023161

Tumbes, 12 de mayo del 2026

CERTIFICACIÓN

Dr. Julio Raúl Mena Preciado, docente ordinario de la Universidad Nacional de Tumbes, con Código ORCID 0000-0002-4988-6629, adscrito a la Facultad de Ciencias Económicas, Departamento Académico de Contabilidad.

CERTIFICA:

Que el proyecto de tesis titulado: “Costos basados en actividades para la toma de decisiones en los restaurantes de comidas marinas del cercado de Tumbes 2025”, presentado por las Bachilleres: Olaya Falla, Mirla Alessandra y Sampertegui Núñez, Yomaira Katiuska; será asesorado por mi persona; por tanto, queda autorizado para su presentación e inscripción en la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Nacional de Tumbes, para su revisión y aprobación correspondiente.

Tumbes, 10 de febrero del 2026



Dr. Julio Raúl Mena Preciado

Código ORCID 0000-0002-4988-6629

Asesor de Proyecto

Anexo 6:Relación de restaurantes de comida marina del cercado de Tumbes

1. Riba (Eduardo el brujo) - 2do piso del Malecón milenium 2000
2. TIKIS – 2do piso del Malecón milenium 2000
3. El malecón – Malecón Benavides 850
4. Eduardo el brujo plaza – Ed. Madrid, esq. Plaza de armas
5. Mizu – Los Andes 333
6. Acuarelas – Grau 404
7. Si, señor – Jirón Bolivar, plaza de armas
8. El estadio – Alfonso Ugarte 2401
9. Los Manglares – Grau 405
10. La Pichanga Gastrobar – Huáscar 560
11. Paprika – Jirón San Martín 275
12. La estación restobar - Abad Puell 811
13. Las piedritas - Calle Tarata
14. La cámara - calle Zarumilla 319
15. Rustico del sabor – Prol. Zarumilla 117
16. El sabor de Iván – Arica 453
17. Jimmis - Arica 360
18. Punto y Sabor – Arica 390
19. Puerto loco – Los Ángeles 211
20. PA´ Comer y llevar- Los Ángeles 212
21. El rincón de Cali – Los Ángeles 213
22. Las gemelas – Mariscal Castilla 700
23. Las terrazas – Hilario Carrasco 505
24. La culebra – Eloy Ureta 412
25. Osho -Calle Miraflores 307
26. Ricky mar – Av. El ejército 511