UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Costo de Producción y la Rentabilidad de los Restaurantes Marinos del Distrito de Cerro Azul, 2023

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO

AUTORA:

Margot Anita Liceth De La Cruz Chuquispuma

ORCID: 0009-0009-3549-9773

ASESOR:

Dr. Manuel Nicolás Morales Alberto

ORCID: 0000-0001-9983-6956

TIPO DE INVESTIGACIÓN:

Aplicada

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Contabilidad de Costos

San Vicente de Cañete, 2026, Perú

Hoja del Jurado

Firmado digitalmente por: HUALLPA QUISPE Patricia Matilde FAU 20491363402 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 08/06/2026 20:32:12-0500

Dra. Patricia Matilde Huallpa Quispe

Presidente

Mg. María Cristina Ramos Toledo

Secretario

Firmado digitalmente por: RAMOS TOLEDO MARIA CRISTINA FIR 40533665 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 25/06/2026 09:22:47-0500

Firmado digitalmente por ESCOBEDO PEREZ Rafael Ronal FAU 20491363402 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 06.07.2026 17:55:04 -05:00

Dr. Rafael Ronal Escobedo Pérez

Vocal

Firmado digitalmente por: MORALES ALBERTO Manuel Nicolas FIR 15599656 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/06/2026 21:27:30-0500

Dr. Manuel Nicolás Morales Alberto

Asesor

Dedicatoria

La presente investigación está dedicada a mis amados padres, Eutimio De La Cruz Huamán y Julia Chuquispuma Laura, por estar presentes en cada paso que doy para salir adelante.

A mi hermana, Estrella De La Cruz Chuquispuma, por su compañía incondicional, y por confiar en mí en todo momento.

También dedico este trabajo con profundo agradecimiento a mi jefe, Jhoan Carlos Farfán Arias, por acercarme al mundo de la contabilidad, por guiarme y por confiar en mis capacidades desde el inicio ya que con su ejemplo profesional y humano ha sido un modelo a seguir para mí.

Agradecimiento

Agradezco a Dios por haberme guiado en cada paso de este camino, por brindarme perseverancia y motivación espiritual a pesar de las adversidades.

Extiendo mis agradecimientos a los dueños de los restaurantes del distrito de Cerro Azul, por brindarme su confianza y permitirme desarrollar esta investigación con apertura y disposición.

Asimismo, expreso mi sincero reconocimiento a mi asesor, el Dr. Morales Alberto Manuel Nicolás, por su orientación, paciencia en la culminación de la tesis.

INDICE

Caratula……...i
Hoja del Jurado……..ii
Dedicatoria……... iii
Agradecimiento……iv
ÍNDICE……..v
Lista de tablas……..vii
Lista de gráficos……viii
Resumen……...ix
Abstract……..x
Introducción……..xi
I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA…….……13
1.1. Descripción de la realidad problemática…….……13
1.2. Formulación del problema…….……. …15
1.2.1. Problema general ……15
1.2.2. Problemas específicos……...15
1.3. Objetivos…….....15
1.3.1. Objetivo general…….....15
1.3.2. Objetivos específicos……...15
1.4. Justificación…….15
1.4.1. Justificación teórica…….15
1.4.2. Justificación Práctica……...16
1.4.3. Justificación Metodológica…….16
1.5. Delimitación de la investigación……...16
1.5.1. Delimitación teórica…….....16
1.5.2. Delimitación temporal……16
1.5.3. Delimitación espacial…….17
II. MARCO TEÓRICO Y EMPÍRICO……18
2.1. Marco teórico…….18
Variables…….18
2.1.1. Variable: Costo de producción……...…18
2.1.2. Variable: Rentabilidad…….23
2.2. Antecedentes…….. ……27

A. Antecedentes Nacionales…….27
B. Antecedentes Internacionales…….....29
2.3. Definición de términos básicos……...31
III. HIPÓTESIS Y VARIABLES……...34
3.1. Hipótesis……..34
3.1.1. Hipótesis general…….34
3.1.2. Hipótesis especificas……...34
3.2. Definición conceptual de las variables…….....34
3.3. Operacionalización de las variables…….....35
IV. DISEÑO METODOLÓGICO……..37
4.1. Enfoque de investigación……...….37
4.2. Tipo de investigación…….….37
4.3. Diseño de investigación……..37
4.4. Población y muestra……....38
4.5. Lugar de estudio……..39
4.6. Técnica e instrumentos para la recolección de datos……..39
4.7. Análisis y procesamiento de datos……..41
V. RESULTADOS……42
5.1. Resultados descriptivos……...42
5.2. Resultados inferenciales……..50
VI. DISCUSIÓN DE RESULTADOS……..54
VII. CONCLUSIONES……...…….57
VIII. RECOMENDACIONES……..58
IX. REFERENCIAS…….…..59
X. ANEXOS……..63
Anexo 1: Matriz de consistencia…… …..63
Anexo 2: Instrumento de evaluación…….....64
Anexo 3: Juicios de expertos…….....66
Anexo 4: Base de datos de la prueba piloto…….69

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: *Matriz de operacionalización de variables*……..…35
Tabla 2: *Aplicabilidad de instrumento de juicio de expertos*.....40
Tabla 3: *Escala de confiabilidad de un instrumento*……...…40
Tabla 4: *Fiabilidad del instrumento de la variable costo de producción*……...…40
Tabla 5: *Fiabilidad del instrumento de la variable rentabilidad*……41
Tabla 6: *Costo de producción*……..42
Tabla 7: *Materia prima directa*……...43
Tabla 8: *Mano de obra directa*……44
Tabla 9: *Cargos indirectos*……..45
Tabla 10: *Rentabilidad*……46
Tabla 11: *Margen de utilidad*……..47
Tabla 12: *Activo*……...48
Tabla 13: *Rendimiento sobre el patrimonio*……49
Tabla 14: *Análisis de correlación entre producción y rentabilidad*……...50
Tabla 15: *Análisis de correlación entre materia prima y rentabilidad*……..51
Tabla 16: *Análisis de correlación entre mano de obra y rentabilidad*……...52
Tabla 17: *Análisis de correlación entre cargos indirectos y rentabilidad*…….53

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: *Costo de producción*……...…….18
Figura 2: *Costo de producción*……42
Figura 3: *Materia prima directa*……..43
Figura 4: *Mano de obra directa*……...44
Figura 5: *Cargos indirectos*…….45
Figura 6: *Rentabilidad*…….46
Figura 7: *Margen de utilidad*……...47
Figura 8: *Activo*……...48
Figura 9: *Rendimiento sobre el patrimonio*…….49
Figura 10: *Análisis de correlación entre producción y rentabilidad*……..50
Figura 11: *Análisis de correlación entre materia prima y rentabilidad*……..51
Figura 12: *Análisis de correlación entre mano de obra y rentabilidad*……..52
Figura 13: *Análisis de correlación entre cargos indirectos y rentabilidad*…….53

Resumen

La investigación estuvo orientada en la relación entre el costo de producción y la rentabilidad de los Restaurantes Marinos del distrito de Cerro Azul, 2023. El enfoque es cuantitativo, tipo aplicado, de diseño no experimental y nivel correlacional. Su población y muestra no probabilística estuvo compuesta por 72 trabajadores que laboran en los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul. Como técnica de investigación se realizó una encuesta que consta de 11 ítems del costo de producción y 9 de la variable rentabilidad.

Como resultados obtenidos el 83,3% considerada como un nivel alto en costo de producción; en cambio el 16,7% manifiesta que el nivel es medio; además, se puede observar que el 77,8% considera que la rentabilidad está en un nivel superior; mientras que el 22,2% manifiesta que el nivel es medio. Se concluyó hay una relación de manera de gran significancia entre las variables de estudio, por el cual el valor de rho Spearman equivalente a 0,697, verificándose una correlación positiva buena, lo que nos lleva a interpretar que mientras mayor sea el nivel de la primera variable mayor será el nivel de la segunda variable.

Palabras clave: Costo de producción, rentabilidad

Abstract

The research focused on the relationship between production costs and profitability in seafood restaurants in the Cerro Azul district in 2023. The approach was quantitative, applied, non-experimental, and correlational. The population and non-probability sample consisted of 72 workers employed in seafood restaurants in the Cerro Azul district. The research technique employed was a survey consisting of 11 items on production costs and 9 on profitability.

The results showed that 83.3% considered production costs to be high, while 16.7% considered them to be medium.

Furthermore, 77.8% considered profitability to be at a high level, while 22.2% considered it to be medium. It was concluded that there is a highly significant relationship between the study variables, for which the Spearman rho value equivalent to 0.697, verifying a good positive correlation, which leads us to interpret that the higher the level of the first variable, the higher the level of the second variable.

Key words: Cost of production, profitability

Introducción

Está investigación tiene el objetivo principal medir el rango de relación entre las dos variables de los restaurantes Marinos del distrito de Cerro Azul, 2023. Hay que considerar que el costo de producción y la rentabilidad son partes fundamentales, cabe indicar que se considera como el "proceso de transformar las materias primas en productos terminados con los tres elementos esenciales que integran el costo de producción: materia prima, mano de obra y cargos indirectos" (García, 2008, p.16), así mismo la segunda variable es la "Capacidad de generación de utilidad por parte de la empresa que expresan el rendimiento de la entidad con los indicadores de rentabilidad sobre patrimonio, rentabilidad sobre activos totales y margen neto sobre ventas" (Aching, 2005, p.14).
El cual tiene una estructura de la siguiente forma:

Capítulo I: Planteamiento del problema, describe la problemática, la formulación del problema general y específicas, los objetivos tanto general como específicas, la justificación y la delimitación

Capítulo II: Marco teórico y empírico, fundamentan la investigación, así como los antecedentes de estudios previos a nivel internacional, nacional y local. Su propósito es sustentar conceptualmente el costo de producción y rentabilidad y establecer una base científica que permita comprender la relación entre ambas dentro del contexto de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul.

Capítulo III: Hipótesis y Variables, presenta la hipótesis general como específicas, definición conceptual ambas variables y operacionalización de ellas.

Capítulo IV: Diseño metodológico, se detalla el enfoque de investigación, tipo de investigación, diseño de investigación, población y muestra, lugar de estudio, técnica e instrumentos para la recolección de datos y el análisis y procesamiento de los datos.

Capítulo V: Resultados, presenta el producto obtenido del análisis descriptivo, prueba de normalidad y la inferencia estadística.

Capítulo VI: Discusión de resultados, se compara los hallazgos obtenidos en la indagación.

Capítulo VII: Conclusiones, se muestra las conclusiones obtenidas en el presente estudio de investigación.

Capítulo VIII: Recomendaciones, se presentan recomendaciones basadas en los hallazgos obtenidos en la investigación se presenta las conclusiones.

Capítulo IX: Referencias, se muestra las referencias bibliográficas empleadas en el presente trabajo de investigación

Capítulo X: Anexos, se anexa la matriz de consistencia, la validación del instrumento, el instrumento y el censo realizado por la municipalidad distrital de Cerro Azul.

I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción de la realidad problemática

Mundialmente es importante destacar los crecimientos de algunos países, todo ello gracias a la comercialización, la cual busca intercambiar bienes tangibles para atender a los demandantes con el fin de generar una economía rentable. Es por ello que toda realización de un bien manufacturado o servicios pasa por un proceso de preparación antes de obtener el producto final. Según Romero y Torres (2021):

> Es fundamental el conocimiento adecuado de los costos de producción (materias primas, mano de obra e indirectos de fabricación); siendo además necesaria, para fines de rentabilidad y estrategia, la consideración de costos relacionados con diseño, administración, comercialización y distribución del producto (p.139).

Es por ello que debemos de tener en conocimiento la conceptualización que conlleva la elaboración de un bien manufacturado para que se encuentre en el mercado. Casanova et al. (2021) el autor nos indica que los costos son importantes para la parte productiva de la empresa porque forman parte de la determinación del valor monetario del producto. Por ello existen varios métodos de costo, lo cual puede ser aplicable en el negocio, ya que nos brindará buena competitividad. Los negocios de servicio de restaurantes en el país de Ecuador buscan mejorar su rentabilidad y ser más competitivas en el mercado, pero en muchas ocasiones las utilidades que se obtienen no son muy satisfactorias porque no cuentan con un plan estratégico que permita su desarrollo y en muchos casos los gerentes no están capacitados para direccionar porque no llevan el control en sus costos de elaboración. Caicedo y Zambrano (2023). Así como esta problemática aumenta la pérdida y baja rentabilidad en los negocios, podemos evidenciar que sí existe una relación de gran magnitud en el manejo de los costos con la rentabilidad de los restaurantes.

A nivel nacional en el Perú se presencia la problemática en las pequeñas, medianas y grandes empresas que llegan a confundir la rentabilidad con la utilidad empresarial. Escobar et al. (2022) afirman que las empresas Chosica llegan a mejorar su rentabilidad a medida que se realiza un control interno para obtener buenos resultados, ya que se identificó un 62% de las entidades que no estaban desarrollando el control en sus actividades; por ello, la rentabilidad en los dos últimos ejercicios analizados 2020 y 2021 disminuyó debido a las falencias de los controles y la crisis sanitaria. La COVID-

19 afectó a todo negocio a nivel económico. Se debe de realizar un control eficiente en las áreas de producción que va a determinar un precio justo y compensatorio para el proceso de fabricación. Así mismo, Moreno et al. (2021) consideran que la evaluación y cálculo de los costos pasan a segundo plano por el motivo de que muchas entidades buscan el consumo continuo de sus productos a un precio injusto por la competencia en el mercado. Sin embargo, la indiferencia de la aplicación de los costos de producción trae como consecuencia la insatisfacción económica del clima laboral, decrecimiento de competitividad en el mercado y pérdidas a corto plazo porque no llegan a cubrir las necesidades de la empresa.

A nivel local, la provincia de Cañete cuenta con diez siséis distritos, en los cuales cada una de ellas cuenta con unas variedades en gastronomía, turismo, cultura, entre otros aspectos característicos de cada distrito. Está investigación toma centralismo al distrito de Cerro Azul que está conformado por restaurantes marinos que contribuyen al sustento económico de la población, en las orillas de la playa encontramos diversos restaurantes familiares dedicadas a la comida marina, los dueños de estos restaurantes desconocen el manejo de los costos de producción, es por ello que se necesita optar un mejor control para llegar a ser rentables en el negocio, si bien la experiencia de los años y conocimiento empírico que van adoptando de generación tras generación los impulsa a crecer, que mejor no haciendo la aplicación de la ciencia contable en estos negocios para llegar a tener una mejor gestión, una buena productividad y regenerar su rentabilidad.

Las causas de este problema se deben al poco control de suministros, materia prima y baja capacidad de personal calificado. Como consecuencias del problema, estos restaurantes marinos del distrito de Cerro azul no obtienen un precio de venta estandarizado de acuerdo al mercado, no tienen un alto rendimiento en sus ganancias y no cuentan con una estimación de inversión en sus materias primas para ser transformadas en un producto final. Estas consecuencias nos quieren decir que la empresa está siendo poco rentable y hay bajas posibilidades de crecimiento y expansión de sus restaurantes marinos. Es por ello que el propósito de esta investigación es que sirva como base de conocimiento para futuras investigaciones en conocer que los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul apliquen los costos de producción que ayudará a optimizar la productividad, mejorar en futuras inversiones, tomas de decisiones y asegurará un crecimiento empresarial exitoso.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema general

¿Cuál es la relación de los costos de producción y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023?

1.2.2. Problemas específicos

A. ¿Cuál es la relación de la materia prima y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023?
B. ¿Cuál es la relación de la mano de obra y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023?
C. ¿Cuál es la relación de los cargos indirectos y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023?

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Determinar la relación de los costos de producción y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023

1.3.2. Objetivos específicos

A. Observar la relación de la materia prima y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023.
B. Examinar la relación de la mano de obra y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023.
C. Describir la relación de los cargos indirectos y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023.

1.4. Justificación

1.4.1. Justificación teórica

Este estudio se justificó por su contribución a la expansión del conocimiento en el ámbito de la ciencia contable, al aplicar la teoría del costo de producción en

la investigación. Además, al considerar la rentabilidad como un factor clave, permite una discusión fundamentada de los resultados, facilitando así su análisis por parte de otros investigadores y enriqueciendo el desarrollo del conocimiento en esta área.

1.4.2. Justificación Práctica

Se conoció la realidad problemática de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul, que a largo plazo ayudará a mejorar el uso correcto de los costos de producción y permitirá obtener un panorama correcto de la rentabilidad.

Los beneficiarios directos de esta investigación son los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul. Asimismo, este estudio sirvió como referencia para futuras generaciones de nuevos restaurantes en sus etapas iniciales, brindándoles información sobre la importancia de la gestión de costos y su correcta aplicación.

1.4.3. Justificación Metodológica

Se ha diseñado una herramienta de recopilación de información que evidencia el grado de efectividad en relación de las variables de estudio.

1.5. Delimitación de la investigación

1.5.1. Delimitación teórica

Verificar que hubo una escaza cantidad de información sobre las variables de estudio, esto ha hecho complicada buscar los antecedentes en el marco teórico.

1.5.2. Delimitación temporal

El estudio de investigación se realizó considerando los acontecimientos del año 2023 en el que se indagó a profundidad las dos variables de estudio como el costo de producción y la rentabilidad. Ello está sujeto a lo mencionado por Sampieri et al. (2014), resalta que “la delimitación temporal establece el marco cronológico durante el cual se estudia un fenómeno, lo cual permite ubicarlo en un contexto histórico específico” (p.46).

1.5.3. Delimitación espacial

Se realizó en los establecimientos de los restaurantes del distrito de Cerro Azul.

II. MARCO TEÓRICO Y EMPÍRICO

2.1. Marco teórico

2.1.1. Variable: Costo de producción

A. Definición

Según Véliz y Culcay (2022), “Los costos de producción se generan en el proceso de transformar la materia prima en productos elaborados” (p.74).

Por su parte, Tello et al. (2017) consideran que el costo de producción como una inversión que intuye dentro de la conversión final de un producto terminado, haciendo uso de sus recursos.

Por su parte, García Colín (2020) explica que existen tres elementos principales que conforman el costo de producción, pero estos se subdividen de acuerdo a la función directa e indirecta que cada elemento cumple para la transformación de un producto final. En ese sentido, el conjunto de ellos es importante para establecer la tasación, la rentabilidad y los gastos.



Figura 1

Costo de producción

Fuente: García C. (2020) - Adaptación propia.

Por otra parte, Lucero et al. (2017) argumentan que se compone por tres elementos fundamentales dentro de las operaciones de una cadena de valor. Al integrar estos elementos, se generan conceptos clave como el costo primo, que se define como la suma de los costos. Asimismo, se presentan los costos de conversión, la mano de obra y costos indirectos de producción. El autor también

destaca que la clasificación de los costos debe alinearse con la actividad económica específica de cada empresa.

B. Dimensiones del costo de Producción

Materia prima

Según Vallejos y Chiliquiga (2017) la materia prima constituye un elemento esencial en la constitución y transformación de los procesos productivos, desempeñando un papel fundamental en la generación de un producto terminado. La materia prima representa los suministros básicos para la producción, sino que su calidad y gestión eficiente son determinantes para asegurar la efectividad del proceso productivo y la satisfacción del comensal. La selección adecuada de la materia prima y su correcta manipulación son, por lo tanto, aspectos críticos que impactan tanto en la calidad del producto final como en la rentabilidad de la empresa.

Asimismo, Zapata Sánchez (2015) señala que la materia prima se refiere a todos los bienes en su estado natural que han sido objeto de alguna forma de transformación y que son indispensables para los costos de producción. Esta categoría se distingue de los suministros, ya que este elemento es el componente fundamental a partir del cual se logra el objetivo de producción.

De manera similar, García Colin (2020) señala que la materia prima experimenta procesos de transformación antes de ser vendida o consumida. Se clasifican como: la materia prima directa (M.P.D.), que sufre cambios físicos o químicos y se identifica con los productos terminados, y la materia prima indirecta (M.P.I.), que no se reconoce como producto terminado, sino que complementa el proceso de producción de un bien final. Esta diferenciación es fundamental para comprender el papel que desempeña cada tipo de materia prima en la cadena de producción.

Teniendo en cuenta lo anterior, es importante destacar que hay varias definiciones sobre el primer elemento de producción. En los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul, la materia prima clave incluye pescados, mariscos y diferentes carnes marinas. Estos ingredientes son fundamentales para preparar los

platos marinos que se ofrecen, resaltando su papel en la calidad y autenticidad de la gastronomía local.

Mano de obra

Según Véliz y Culcay (2022), hace referencia al trabajo humano que participa en el proceso de producción. Este esfuerzo se reconoce a través de salarios y sueldos que la empresa abona, y estos costos laborales forman parte del total del costo de mano de obra.

A su vez, Zapata Sánchez (2015), se considera como actividad física e intelectual de la persona. Este trabajo tiene como objetivo transformar los materiales en diversos productos, que pueden incluir partes, artículos, obras de ingeniería civil, productos agrícolas, ganado para carne o sus derivados, así como servicios como la electricidad, según el propósito industrial. La labor del personal se optimiza mediante el uso de máquinas y herramientas adecuadas, las cuales facilitan el proceso productivo hasta que los productos estén listos para la venta.

Cargos indirectos

Según Tello et al. (2017), es el treceavo componente del proceso productivo, relacionados con los costos de naturaleza indirecta asociados al mismo.

De modo similar, Véliz y Culcay (2022) definen el cargo indirecto como el tratamiento del tercer elemento, que abarca un conjunto de elementos involucrados para transformarlo en un producto final.

C. Indicadores

Indicadores de la materia prima:

Compras

Según Escrivá et al. (2014) las compras tienen el objetivo principal de las compras es identificar y adquirir mercadería, suministros y materia prima necesarios para asegurar el adecuado desarrollo de las actividades empresariales.

Por otro lado, IMESUN (2016) menciona que la organización de la función de compra en un negocio es fundamental, ya que el equipo encargado debe

identificar las necesidades de los clientes a través del monitoreo de su comportamiento y mantenerse al tanto de los nuevos productos en el mercado. Un proceso de compra efectivo implica adquirir con calidad, asegurarse de tener la cantidad adecuada, establecer un precio justo y realizar la compra en el momento oportuno.

El inventario

De acuerdo con Escrivá et al. (2014) el inventario implica gestionar y controlar el área, asegurando la cantidad adecuada de productos en el almacén y determinando cuánto hay que comprar para satisfacer la demanda.

El almacenamiento

Según Escrivá et al. (2014) el almacenamiento abarca la manipulación, conservación y almacenamiento de las mercancías adquiridas o producidas en el inventario.

Indicadores de la mano de obra:

Clima laboral

Según Clavijo Luengas (2023) el clima laboral es primordial para evaluar la condición del trabajo y la placidez de los empleados en su entorno profesional. Considerado como percepción que los colaboradores se desarrollan en su estancia laboral, abarcando con la comunicación, el liderazgo y la cultura organizacional. Comprender estos elementos es promover un ambiente laboral armonioso.

Capacitación del personal

Según Hidalgo et al. (2019) la capacitación del personal es sustancial para que una empresa esté preparada para enfrentar desafíos que aumenten la calidad y productividad, facilitando así su camino hacia la excelencia. Por tal motivo la gerencia tiene que incluir en sus planes de cambio programas superación, con el objetivo de desarrollar competencias que fomenten la productividad y el desempeño organizacional.

Control de tiempo de producción

Moreno (2017) lo define como el proceso que implica la supervisión, planificación en el flujo de proceso de fabricación de un bien asegurándose que se cumpla con todos los objetivos, el estándar de calidad y los costos relacionados, con el fin de optimizar los recursos y minimizar el desperdicio en cada producción.

Indicadores de los cargos indirectos:

Materiales Indirectos

Lo conforma toda materia que cumple un rol secundario en la transformación del producto final, es por eso que no pueden identificarse como materiales primos sino como completos del bien prima. (Tobar et al. 2023)

Mano de obra indirecta

Está conformado por el esfuerzo personal que no contribuye dentro de la producción. Como ejemplo son los sueldos del personal, seguridad, entre otros. Tobar et al. (2023)

Cargos Indirectos

Conformadas por los costos indirectos en el proceso de la producción, son considerados elementos complementarios al producto final. Tobar et al. (2023)

D. Teorías

Teoría de la producción y costos

Vilcapoma (1995) señala que hay dos factores de producción clave e irremplazables: la mano de obra y la tierra. Estos factores tienen roles diferentes dependiendo del tiempo de producción. A largo plazo, no hay un factor de producción fijo, mientras que a corto plazo sí puede haber un factor fijo.

El autor también menciona a Leontief, quien desarrolló un sistema para analizar la producción, donde el rendimiento es constante: si duplicamos los insumos, también se duplica la producción. Además, la producción es divisible y aditiva, lo que significa que podemos ajustar la cantidad de insumos de acuerdo con la escala de producción.

Por otro lado, Von Neumann propone un modelo en el que una economía usa un conjunto limitado de procesos primarios para producir bienes. Estos procesos pueden combinarse de diferentes maneras para crear nuevos procesos de producción y generar más bienes. En su modelo más simple, considera solo dos procesos primarios que, al combinarse, producen nuevos bienes o procesos derivados.

2.1.2. Variable: Rentabilidad

A. Definición

Se entiende como la suficiencia de una entidad para producir beneficios económicos sobre los recursos que tiene a su disposición. Se refiere al rendimiento obtenido de las inversiones y activos de la organización, reflejando su eficiencia en el uso de los mismos para generar valor.

En el ámbito, la rentabilidad es un índice financiero, que valora la capacidad de ganancias, sino también la efectividad con que se multiplican los bienes y recursos disponibles para impulsar el crecimiento y la sostenibilidad a largo plazo. Díaz (2012).

B. Dimensiones de la Rentabilidad

Margen de utilidad

Lizarzaburu et al. (2016) “Es importantes en la empresa para la toma de decisiones, financiamiento, entre otros, ya que lo analizamos a nivel de activos, ventas o inversiones” (p.26).

Activos

Zeballos (2014) señaló que el activo engloba los valores adquiridos por la empresa que tiene la capacidad de poder convertirse en actores económicos en un futuro. Esto se puede clasificar en:

Activos corrientes: Es un conjunto de bienes y derechos que se realiza en un tiempo menor de un año, estos pueden subdividirse en activo disponible, activo exigible y activo realizable.

Activos no corrientes: Es un conjunto de bienes y derechos en el cual se realiza en un tiempo mayor de un año.

Rendimiento sobre el Patrimonio

Como señala Zeballos (2014) “Es el valor residual entre los activos con los pasivos”. Por otro lado, la NIC 1 establece que el patrimonio de la empresa debe reflejarse desde el inicio del ejercicio económico. De acuerdo con lo señalado, el patrimonio está compuesto por el aporte de capital social al momento de la constitución de la empresa, así como los resultados acumulados de las acciones que se van sumando al cierre de cada ejercicio anual.

C. Indicadores

Margen de utilidad:

Margen de utilidad bruta

Lizarzaburu (2016) “Mide el porcentaje de cada unidad de dinero de ventas luego de que la empresa paga los costos relacionados a la producción” (p.26).

Según Aching (2005), “Es un porcentaje de los ingresos netos luego de que la empresa realice los pagos y obligaciones, indica el nivel de la utilidad por cada venta” (p.15).

Margen de utilidad neta

Lizarzaburu et al. (2016), “Es el porcentaje de cada unidad de dinero que se tiene luego de deducir los costos, gastos, además de incluir los intereses, impuestos y dividendos” (p.27).

La importancia de conocer el margen de utilidad neta porque nos muestra como el beneficio económico es generar un buen margen de ganancia.

DUPONT

De acuerdo con Aching Guzman (2005), “El DUPONT mide los índices de gestión y margen de utilidad, en el cual nos muestra las principales zonas de liquidez, de actividad, endeudamiento y rentabilidad.”

Activos:

Activos

Según Zeballos (2014) “Son los recursos propios de la empresa que ante sucesos inesperados se puede convertir en un beneficio económico” (p.15).

Por su lado la NIC 1, clasifica el activo en activos corrientes y no corrientes que se ven reflejados en los estados financieros de la empresa.

Rendimiento sobre el patrimonio:

Financiamiento

Se entiende como una acción estratégica destinada a generar capital adicional, con el objetivo de ser invertido en proyectos que logren estabilidad económica, en general los gerentes y los administradores toman de decisiones, quienes deben asegurarse de actuar de manera eficiente y oportuna, utilizando los recursos financieros de forma óptima para incentivar el crecimiento y la sostenibilidad de la organización. Leyva et al. (2023).

Préstamos

Esta es una acción de desembolso financiero otorgado al deudor tributario una cantidad necesaria para sus necesidades por el cual el prestatario tiene el compromiso de devolver dicho importe que le fue entregado más el interés acordado, el préstamo inicia cuando se realiza la firma en el contrato mutuo dinerario entre ambas partes involucradas. Rojo (2023).

Recursos propios

Los componentes iniciales de una empresa en marcha, conocidos como recursos propios, comprenden tanto aportes dinerarios como no dinerarios. Estos recursos tienen la función de proporcionar un soporte monetario crucial, que, al ser ejecutados, permiten a la empresa contar con el financiamiento necesario para su operación y crecimiento. Los recursos propios desempeñan el papel importante que garantiza la autonomía financiera en la organización para afrontar sus necesidades. Moscoso (2023).

D. Teorías

Teoría de Michael Porter "La ventaja competitiva"

Díaz (2009), el autor destaca que la teoría aplicada por Porter se enfoca en la creación de valor con el objetivo de alcanzar la máxima rentabilidad, siempre y cuando se optimicen los recursos disponibles, se eliminen las ineficiencias y se implemente un plan de mejora centrado en la productividad, junto con estrategias de gestión efectivas. No obstante, la implementación de estos recursos en la empresa no garantiza por sí sola un alto nivel de rentabilidad. Es crucial que la entidad realice un análisis exhaustivo previo sobre la estructura del negocio, el tipo de comercio, el posicionamiento en el mercado y los objetivos estratégicos, incluyendo su misión y visión, para redirigir sus esfuerzos hacia metas claras.

En sus estudios, Porter identificó que existen principalmente dos formas de ventaja competitiva: como la estrategia de costos bajos y la diferenciación. Estas dos estrategias competitivas están estrechamente vinculadas con los factores estructurales de la industria y el posicionamiento dentro del sector, lo que implica una comprensión profunda del entorno empresarial,

2.2. Antecedentes

A. Antecedentes Nacionales

(De la Cruz, Ll. y Acuña, E., 2024), su trabajo titulado "Costo de producción y rentabilidad en el restaurante el chino te encantala-2023", abarca sobre el empuje económico del distrito de Huancavelica, el objetivo general es diagnosticar las variables de estudio con una investigación básica de nivel correlacional de diseño, siendo 15 personas encuestadas cuyos resultados fueron los siguiente la significancia menor de 5%, el 73.33% de los trabajadores demostraron una percepción en la categoría alto (73.33%) sobre la variable costos de producción y de igual manera en la categoría alto (60%) sobre la variable rentabilidad.

(Suarez Cuba, 2024), "Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de un restaurante campestre, Chimbote 2023". Tiene un enfoque cuantitativo de diseño descriptivo y transversal. La muestra se trabajó con tres personales del restaurante y la información de los estados financieros.

Se observaron que con la gestión necesaria de los insumos para la preparación del producto final se identificó mejoras en el área de producción también mejoró la rentabilidad y se fomentó la formalización en la organización y el refuerzo en el área de recursos humanos para mejorar el amiente laboral se realizó las nuevas contrataciones para mejorar el tiempo de producción para poder abastecerse con los pedidos de los clientes y cumplir con la meta de la empresa.

(Llapa Asencio, 2022), en su investigación titulada "sistema de costos y la rentabilidad en las empresas de servicios en el año 2020", su objetivo principal busca vincular las variables de estudio. La metodología aplicada es de diseño no experimental de enfoque de la investigación fue cuantitativo, ya que se recopiló y procesó mediante un análisis estadístico. Para determinar la población, el investigador se basó en las estadísticas del INEI, encontrando un total de 1,187,259 empresas, de las cuales se seleccionó un 60% como muestra no probabilística estuvo conformada por 6 personas de tres empresas de servicios ubicadas en Lima. Para la agrupación de datos se usó una encuesta, y se complementó con análisis estadístico y revisión de documentos. Se concluye que existe una significancia entre ambas variables de estudio. Con que contar con un sistema de costeo adecuado para fijar valor monetario que cubran el valor de producción y abastecimiento de insumos, lo que favorece la rentabilidad.

(Tapia Misayauri, 2021), "Rentabilidad y costo de producción en el cultivo de zanahoria de los agricultores del distrito de Marcatuna 2019", busca determinar la relación entre sus variables de estudio. El investigador empleó una metodología de investigación de enfoque mixto, combinando el enfoque cuantitativo, que se orienta hacia el análisis estadístico y objetividad mediante mediciones numéricas,utilizado para establecer relaciones entre los participantes de la investigación. La tesis tiene un nivel aplicativo, el que busca confrontar la teoría con la realidad, y se clasifica como correlacional. El estudio estuvo conformado por los agricultores de zanahoria del distrito de Marcatuna trabajando con un muestreo de 25 individuos para la investigación. La recolección de informaciòn se realizó mediante una encuesta, la cual permitió obtener información relevante de los agricultores. Como resultado, la correlación es muy

alta entre las variables de estudio, con un coeficiente total de 0.827, lo que afirma una conexión significativa. La base a estos resultados, el autor concluye que es fundamental tener en cuenta los costos para saber si el negocio es rentable, para controlar los gastos adicionales para poder ofrecer un precio al mercado y saber elegir buenos decisiones con seguridad y control.

B. Antecedentes Internacionales

(Quimi Zambrano & Suarez Mena, 2024), en su investigación titulada "Costos de producción y rentabilidad en la elaboración de sombreros de paja toquilla comuna Barcelona Santa Elena", se propone como objetivo un sistema eficiente de costos para obtener una buena rentabilidad, para cumplir con sus objetivos se basó en una metodología cuya investigación es cuantitativo, la población está conforma por 110 trabajadores en las distintas áreas de producción. Este trabajo de investigación evidenció que los artesanos asociados no tienen de conocimiento el concepto del costo de producción, se muestra deficiencia en el control de los costos de producción, los precios asignados no son adecuados para cubrir la inversión desde su inicio de cada productor, es por ello que el autor propone aplicar un sistema de costeo en los procesos de productividad de sus fabricaciones y a raíz de ello tomar decisiones que busquen mejorar la economía.

(Lopez Román & Mariluponguillo Rivera, 2020), en su investigación titulada "Costo de producción y su incidencia en la rentabilidad de la corporación sicorpmatiress", la investigación realizada es de tipo documental y de campo de que permite que se elabore un análisis en el centro de trabajo a través de entrevista, también se llega a verificar los elementos de costos y se realiza un análisis de las ratios financiero en análisis vertical y horizontal de E.E.F.F. del enfoque empleado es cuantitativo porque se recolecta información cuantitativa. Se aplicó una entrevista de un cuestionario de 10 preguntas relacionas con el costo de producción y un análisis documental en el que tiene como objetivo calcular y conocer el impacto del margen de la rentabilidad en la empresa y a raíz de ello tomar decisiones, su población lo conforma 54 colaboradores del área de gerencia, contabilidad, compras y producción, tomando como muestra 3 profesionales pertenecen al departamento de contabilidad y al área de productividad, al realizar la aplicación de los instrumentos el autor llega a las

siguiente conclusiones se determinó un 42.02% de utilidad bruta para la empresa a pesar que la empresa tenía una rentabilidad calculada de 41.78% , pero la variación de un 0.24% se evidencia porque se realizó una reclasificación de los costos y gatos que inicialmente están mal clasificados, es por ello que también se realizó un análisis sobre el segundo elemento de costos en el que se identificó una inadecuada utilización de materia prima para la producción el cual ocasionó un elevado presupuesto de gastos, es por esa razón que esta investigación ayuda a reconocer la mala clasificación que ocasiona perdidas y baja capacidad de liquidez.

(Yagual Parreño, 2018), su tesis titulada "Los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la empresa Cacaotera Vearan S.A", ubicada en Guayaquil del país de Ecuador. Su objetivo es verificar el empleo adecuado de los costos en la productividad de sus bienes finales, en este estudio implementaron una metodología aplicada en el cual tiene un enfoque cualitativo y cuantitativo, se utilizó como técnica de investigación una entrevista, una guía de observación y un análisis de documentos en el cual las técnicas ayudan a determinar , evaluar y conocer los procesos de producción aplicados en la empresa, el investigador llegó a la siguiente conclusión, los procesos operativos no tienen un buen manejo adecuado dejando en evidencia la supervisión en proceso de gran importancia para el progreso de la empresa, se evidenció que la falta de control en el proceso de producción afectan en el porcentaje de la rentabilidad que no genera una buena situación financiera.

(Villena Samaniego, 2019), investigación titulada "Costo de producción y la rentabilidad en la empresa Lysagrim Cia Ltda de la ciudad de Ambato del país de Ecuador", busca el control para mejorar la rentabilidad, esta investigación implemento es de modalidad investigativa cualitativa porque realiza análisis de datos a través de encuetas aplicadas al dueño y los trabajadores para obtener una perspectiva más clara de la empresa. En el estudio de campo se hizo la recolección de datos informativos recolectados para el avance de investigación. El investigador aplicó unas técnicas de investigación como la entrevista para conocer la situación de la empresa a través de testimonios del gerente, también se aplicó una encuesta usando un formulario con preguntas determinadas aplicadas al

gerente y la mano de obra de la empresa. En la investigación realizada se evidenció que el lugar de estudio no tiene el control de sus costos, estos influyen al cálculo del valor monetario del bien.

2.3. Definición de términos básicos

Almacenamiento

Sierra, Guzmán y García (2015) definen que el almacenamiento es una herramienta importante para el ingreso de aquellos suministros que tienen un control de calidad establecido, es importante para facilitar su localización en el momento requerido, al mismo tiempo que se optimiza el uso del espacio en el almacén y los recursos materiales y humanos disponibles. Se deberá mantener un control adecuado, asegurando que las existencias físicas coincidan con los registros en las tarjetas de control. Además, es fundamental preservar las condiciones óptimas de uso de todos los materiales almacenados.

Bien manufacturado

De acuerdo con Ramírez, Molinares y García (2010), lo definen como la transformación final de la materia prima acompañada de un conjunto de procesos para obtener una bien final lista para la comercialización.

Entidad

Navío (2022), lo define como un conjunto de factores productivos organizados por la dirección para producir bienes o servicios y obtener beneficios, puede considerarse como una organización económica que coordina acciones para alcanzar sus fines. Además, funciona como un sistema, donde diversos elementos persona, recursos y procesos interactúan para lograr objetivos y adaptarse a un marco jurídico e institucional, que regula su funcionamiento y condiciona su actividad dentro de un entorno geográfico y social.

Inventario

Duran (2012), lo nos indica que los inventarios son recursos esenciales en las empresas, como mercadería, suministros, materiales auxiliares, e.t.c, que impactan directamente sobre las ventas y la optimización en las utilidades. Sin embargo, muchos gerentes no gestionan eficientemente estos inventarios. Este

estudio analiza la importancia de aplicar técnicas financieras en su administración para mejorar la rentabilidad. A través de una metodología de análisis documental, se exploraron los fundamentos teóricos, las investigaciones previas, los factores clave en su gestión y recomendaciones para optimizarlos. Se concluye que un manejo adecuado de inventarios aumenta las probabilidades de éxito, crecimiento y competitividad empresarial.

Inversiones

(Chamorro Argoti & Tello, 2016), señala que "son iguales a la suma del costo de los inventarios de materiales directos, trabajo en proceso y de producto terminado; costos de Investigación y desarrollo; y costo de los equipos y edificios" (p.74).

Mercado

Nadal (2010), el concepto de mercado es clave en las ciencias sociales, especialmente en la economía, ya que ha influido profundamente en su desarrollo. Se considera que el mercado es un sistema autosuficiente que se regula por sí mismo, lo que implica que la economía no requiere intervención de otras áreas sociales. Esta visión ha impactado significativamente en las demás disciplinas sociales.

Precio

Vásquez, et al (2022), nos indican que es un valor monetario que influye sobre los costos con fines competitivos en el mercado y por la demanda de las personas.

Procesos productivos

(Bravo Carrasco, 2011), lo define como un conjunto de secuencias de principio a fin que cumple con un objetivo común de crear un resultado de valor para la empresa, es por ello que los procesos productivos representan a toda organización desde el monto de la elaboración de un bien hasta la distribución de los productos.

III. HIPÓTESIS Y VARIABLES

3.1. Hipótesis

3.1.1. Hipótesis general

Existe relación de los costos de producción y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023

3.1.2. Hipótesis especificas

A. Existe relación de la materia prima y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023
B. Existe relación de la mano de obra y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023
C. Existe relación de los cargos indirectos y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023

3.2. Definición conceptual de las variables

Costo de producción

Para (Pacheco Bautista, 2019) representan los valores monetarios que se utilizan dentro de un determinado periodo para la elaboración de un servicio o un bien con fines recuperables generando un futuro beneficioso para la entidad.

Rentabilidad

Por otro lado (Lizarzaburu, Gómez, & Beltrán Lopez, 2016) lo define como un factor de atracción de nuevas oportunidades en el campo externo de la empresa, porque la empresa que muestra ser rentable tiene un mayor margen de utilidad y oportunidades a conseguir un financiamiento y nuevas oportunidades de inversión.

3.3. Operacionalización de las variables

Tabla 6

Matriz de operacionalización de variables

Variables	Definición conceptual	Dimensiones operacionales	Dimensiones	Indicadores	Items	Niveles y Rangos	Escala de medición
VARIABLE 1: COSTO DE PRODUCCIÓN	García Colin (Garcia Colin, 2008) lo define como: "Proceso de transformar las materias primas en productos terminados con los tres elementos esenciales que integran el costo de producción: materia prima, mano de obra y cargos indirectos" (p.16).	Forma parte de la transformación de un bien final por ello lo mediremos con una guía de encuesta de 11 preguntas a través de tres dimensiones de costos.	Materia Prima directa	• Compras • El inventario • El almacenamiento	1,2,3,4,5	**Bajo** (11 -25) **Medio** (26- 40) **Alto** (41- 55)	Ordinal
			Mano de obra directa	• Clima laboral • Capacitación del personal • Control de tiempo de producción	6,7,8		
			Cargos indirectos	• Materiales Indirectos • Mano de obra indirecta • Cargos Indirectos	9,10,11		

Variable 2: LA RENTABILIDAD	Aching G. (2005) lo define como: "Capacidad de generación de utilidad por parte de la empresa que expresan el rendimiento de la entidad con los indicadores de rentabilidad sobre patrimonio, rentabilidad sobre activos totales y margen neto sobre ventas" (p.14)	La rentabilidad en la empresa apertura nuevas oportunidades de financiamiento con entidades externas, por ello es importante tener en conocimiento el margen de utilidad, rentabilidad, los activos totales y el patrimonio por ello lo mediremos con una guía de encuesta de 09 preguntas medidos con la escala Likert.	Margen de utilidad	• Margen de utilidad bruta • Margen de utilidad neta • DUPONT	12,13,14	**Bajo** (9 -20) **Medio** (21- 33) **Alto** (34- 45)	Ordinal
			Activo	• Activos	15,16,17		
			Rendimiento sobre el Patrimonio	• Financiamiento • Prestamos • Recursos propios	18,19,20		

IV. DISEÑO METODOLÓGICO

4.1. Enfoque de investigación

Es de enfoque cuantitativo, porque tiene como propósito calcular y analizar una conectividad existente del costo de producción y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul

Según, Hernández Sampieri et al. (2014), este enfoque "utiliza la recolección de datos para probar hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico" (p. 37). En ese sentido, la presente investigación se sustenta en datos verificables y objetivos obtenidos de una base de datos que analiza la correlatividad de ambas variables.

4.2. Tipo de investigación

El estudio es aplicado, porque tiene como finalidad proponer soluciones prácticas que contribuyan a optimizar la gestión de los costos de producción y mejorar la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul. De acuerdo con Bernal (2022), este tipo se orienta a resolver problemas concretos de una realidad específica, mediante la utilización de conocimientos teóricos existentes y su aplicación en contextos reales.

Tiene un nivel correlacional, porque determina el nivel de relación de las variables de estudio.

4.3. Diseño de investigación

Es de diseño no experimental y transversal porque no se manipulan deliberadamente las variables de estudio, por el contrario, solo se observan en su contexto real y natural. Tiene un diseño transversal porque se efectuó en un único año, correspondiente al ejercicio fiscal 2023, lo que permite describir y analizar la situación de las variables en ese periodo específico. Arias et al. (2022), señala que este diseño tiene como objetivo evaluar y estudiar la variable en estado natural sin modificarla (p. 91), es por ello que es el más adecuado para estudios contables y tributarios en contextos empresariales reales.

4.4. Población y muestra

Población

Lo conforma 72 encuestados que trabajan en los 19 restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul, identificados según el censo realizado por la Municipalidad Distrital de Cerro Azul durante el año 2023. Estos trabajadores se encuentran distribuidos en áreas de administración, producción y costos, de acuerdo con los registros administrativos de los establecimientos gastronómicos.

Tabla 7

Censo de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul

Nº de orden	Nombre del restaurante	Personal involucrado en el proceso de costo
01	Restaurant Lobito	4
02	Restaurant Lobo de Mar	4
03	Puerto Azul	5
04	Restaurante La Anchoveta Azul	3
05	Restaurante El Calamar	4
06	Restaurante Charly Y Chirley	5
07	Restaurante Cevicheria Marina	4
08	Restaurante Punto Marino	4
09	Restaurant "Don Satu"	3
10	Restaurante El Tiburón	4
11	Restaurant Sabores marinos	5
12	Restaurante Juanito	4
13	El Buen Paladar	3

14	Restaurant La Foca II	3
15	Restaurante mar Azul	3
16	Restaurante "Majika"	4
17	Brisas del Mar	3
18	Restaurante "Las Delicias Del Mar"	4
19	La chiteria	3
	Total	**72**

Nota: Restaurantes marinos del distro de cerro azul

Muestra

Se utilizó una muestra censal, dado que estuvo conformada por la totalidad de la población, compuesta por 72 colaboradores encuestados de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul. La muestra es no probabilística por conveniencia, al haberse seleccionado a todos los sujetos disponibles que cumplen con las características del estudio.

Lugar de estudio

La investigación es exclusivamente en los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul.

4.5. Técnica e instrumentos para la recolección de datos

Técnica e instrumento de investigación: Encuesta – guía de cuestionario

Romero et al. (2021), menciona que esta técnica agrupa preguntas en el que con indicaciones del investigador deberá orientar a la muestra con la finalidad de recopilar información. Se hizo uso de la encuesta cuyo instrumento es un cuestionario estructurado en el que se empleó la recolección de datos y después ser medidos a través de métodos estadísticos.

Ficha técnica del instrumento

1.- Nombre: Costo de producción y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul 2023.

2.- Autor: Bach. Margot Anita Liceth De La Cruz Chuquispuma.

3.- Objetivo: Buscar la relación de la producción y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul,2023.

4.- Dirigido a: Los trabajadores que laboran en el área de administración, producción y costos de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul.

5.- Instrumento: El cuestionario se evaluará de manera ordinal con la medición de la escala Likert donde se asignan valores del 1 al 5 siendo las siguientes:

1= Nunca

2= Casi nunca

3= A veces

4= Casi siempre

5= Siempre

El cuestionario diseñado para la presente investigación constó de un total de 11 preguntas relacionadas con la variable independiente Costo de Producción y 9 preguntas correspondientes a la variable dependiente Rentabilidad.

Validación de instrumento por juicio de expertos

Respecto a la validación del instrumento por parte de expertos, se consideró a tres profesionales calificados para dicha evaluación, considerando el instrumento del presente trabajo de investigación como aplicable, a continuación, se tiene el siguiente detalle:

Tabla 8

Aplicabilidad de instrumento de juicio de expertos

Apellidos y nombres	DNI	Aplicabilidad
Buendía Aparcana, Roberto Reymundo	21576127	SI
Magallanes Yataco, Elisban Martin	21812770	SI
Valencia Torres Violeta Agripina	42858041	SI

Nota: Validación de instrumento por juicio de expertos

Análisis de fiabilidad del instrumento

Tabla 9

Escala de confiabilidad de un instrumento

Criterio de confiabilidad	Valores
No es confiable	-1 a 0
Baja confiabilidad	0,01 a 0,49
Moderada confiabilidad	0,5 a 0,70
Fuerte confiabilidad	0,71 a 0,89
Alta confiabilidad	0,90 a 1,00

Nota: Según Hernández, Fernández & Baptista (2014).

Tabla 10

Fiabilidad del instrumento de la variable costo de producción

Alfa de Cronbach	Número de ítems
0,830	11

Nota: Procesamiento de la información en el SPSS V27

En la tabla 4 se puede visualizar la confiabilidad del instrumento costo de producción compuesto por 11 ítems, dicho análisis se realizó mediante una prueba piloto de 20 encuestados, para ello se aplicó el alfa de Cronbach por intermedio del software SPSS 27, tomando en cuenta que le instrumento es de tipo politómico, se pudo obtener un valor de 0,830, que de acuerdo a la tabla 2 indica la existencia de una fuerte confiabilidad.

Tabla 11

Fiabilidad del instrumento de la variable rentabilidad

Alfa de Cronbach	Número de ítems
0,800	9

Nota: Procesamiento de la información en el SPSS V27

La tabla 5 es análisis de confiabilidad de la rentabilidad de producción compuesto por 9 ítems, dicho análisis se realizó mediante una prueba piloto de 20 encuestados,

para ello se usó el alfa de Cronbach por intermedio del software SPSS versión 27, tomando en cuenta que le instrumento es de tipo politómico, se pudo obtener un valor de 0,800, que de acuerdo a la tabla 3, respecto a la escala de confiabilidad del instrumento indica la existencia de una fuerte confiabilidad.

4.6. Análisis y procesamiento de datos

En este proceso de análisis de datos se hizo uso del programa Microsoft Excel en el que se realizó la función de orden y clasificación de las respuestas de los encuestados, después se realizó el procesamiento de estos en el software SPSS v27 para terminar de procesar la función de normalidad de los datos, la elaboración de tablas y gráficos para poder ser interpretados. Como se trabajó con la estadística descriptiva se utilizó el Rho Spearman, dependiendo de la distribución normalidad para contrastar las hipótesis.

Borrego (2008), indica que la estadística descriptiva es “la clasificación de datos mediante observaciones, las cuales se representan a través de tablas y gráficos”, “la estadística inferencial permite hacer predicciones y generalizaciones de una población a partir de la recolección de datos de una muestra”.

V. RESULTADOS

5.1. Resultados descriptivos

Se muestra el resultado del análisis del nivel de las variables con las dimensiones planteadas.

Tabla 6

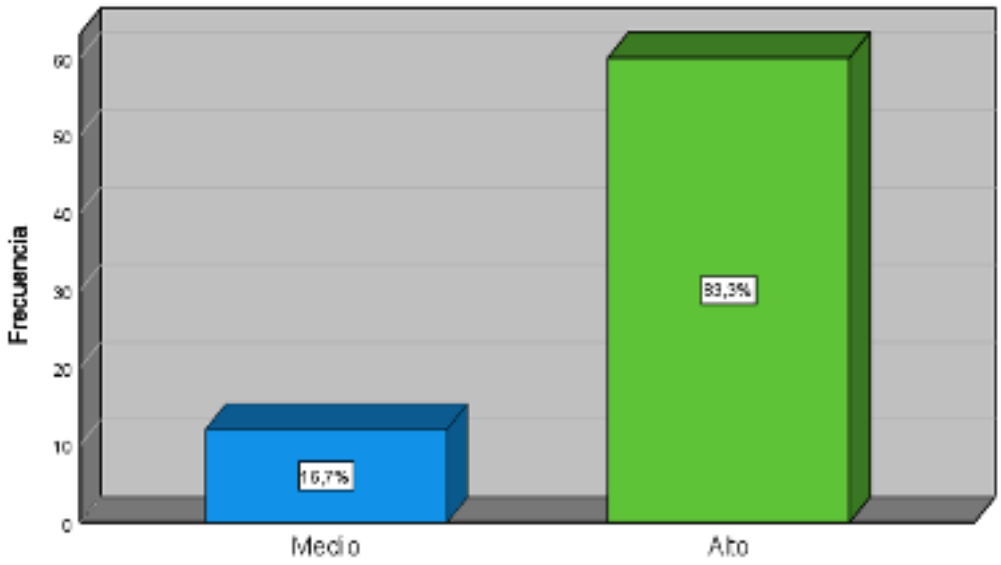
Costo de producción

Variable	Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Costo de Producción	Bajo	0	0,0%
	Medio	12	16,7%
	Alto	60	83,3%
	Total	72	100%

Nota: Frecuencias del nivel de costo de producción

Figura 2

Costo de producción



Nota: Frecuencias del nivel de costo de producción

Como se observa en la tabla 6 y figura 2 de la encuesta aplicada a 72 trabajadores de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul, se puede apreciar

que el 83,3% considera que el costo de producción está en un nivel alto; mientras que el 16,7% se encuentra en nivel medio.

Tabla 7

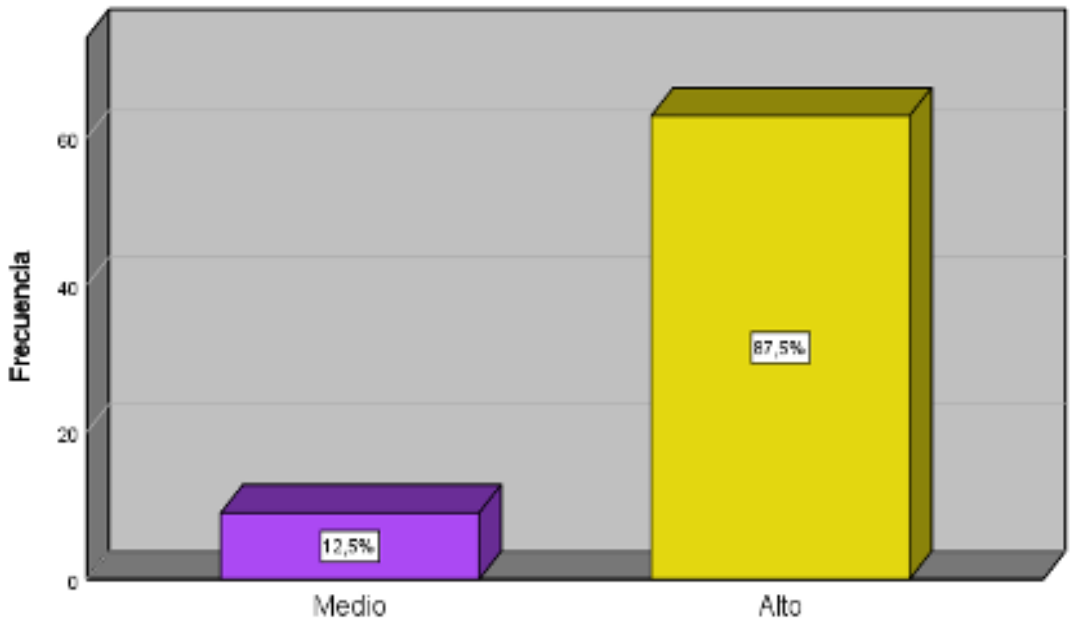
Materia prima directa

Dimensión	Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Materia prima directa	Bajo	0	0,0%
	Medio	9	12,5%
	Alto	63	87,5%
	Total	72	100%

Nota: Frecuencias del nivel de materia prima directa

Figura 3

Materia prima directa



Nota: Frecuencias del nivel de materia prima directa

Como se detalla en la tabla 7 y figura 3 sobre las respuestas de 72 trabajadores de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul, se puede observar que el 87,5% considera que la materia prima directa tiene un nivel alto; por el contrario, un 12,5% manifiesta que tiene un nivel medio.

Tabla 8

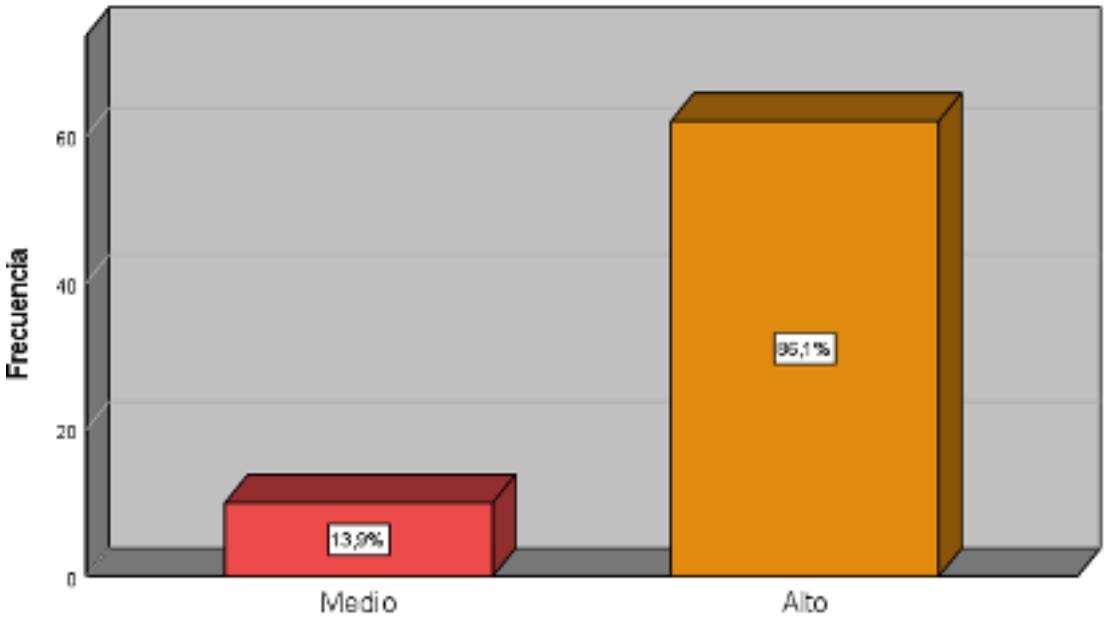
Mano de obra directa

Dimensión	Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Mano de obra directa	Bajo	0	0,0%
	Medio	10	13,9%
	Alto	62	86,1%
	Total	72	100%

Nota: Frecuencias del nivel de mano de obra directa

Figura 4

Mano de obra directa



Nota: Frecuencias del nivel de mano de obra directa

Se detalla en la tabla 8 y figura 4 se obtuvo que un 86,1% considera que la M.O.D tiene un alto nivel y un 13,9% de los encuestados indica que es un nivel medio.

Tabla 9

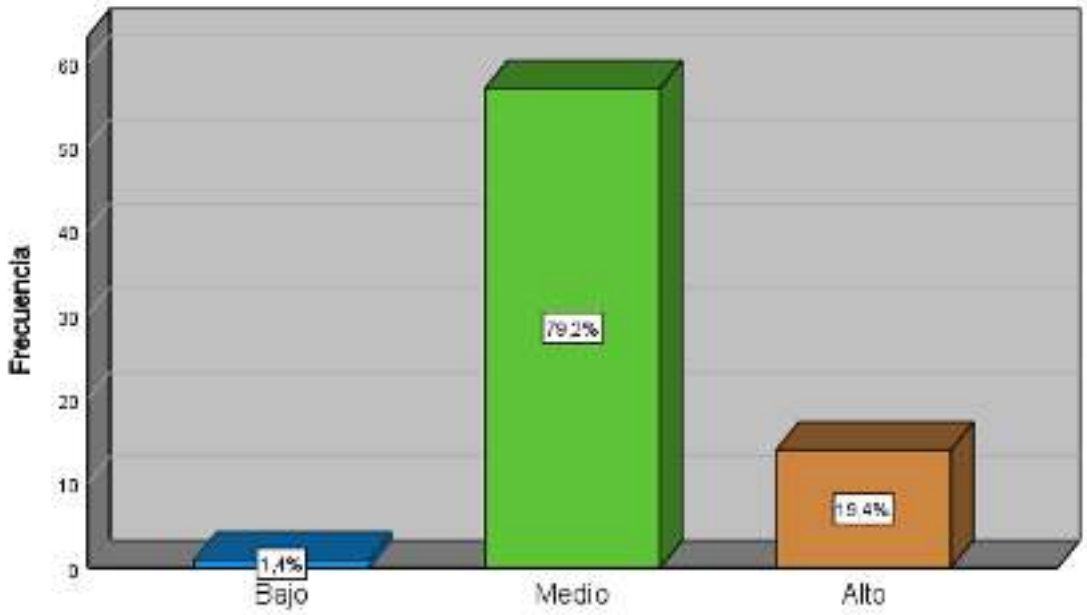
Cargos indirectos

Dimensión	Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Cargos indirectos	Bajo	1	1,4%
	Medio	57	79,2%
	Alto	14	19,4%
	Total	72	100%

Nota: Frecuencias del nivel de cargos indirectos

Figura 5

Cargos indirectos



Nota: Frecuencias del nivel de cargos indirectos

Se detalla en la tabla 9 y figura 5 una gran magnitud de encuestados que representan el 79,2% considera que los cargos indirectos tienen un alto valor de influencia; mientras que el 1,4% lo considera de un nivel bajo.

Tabla 10

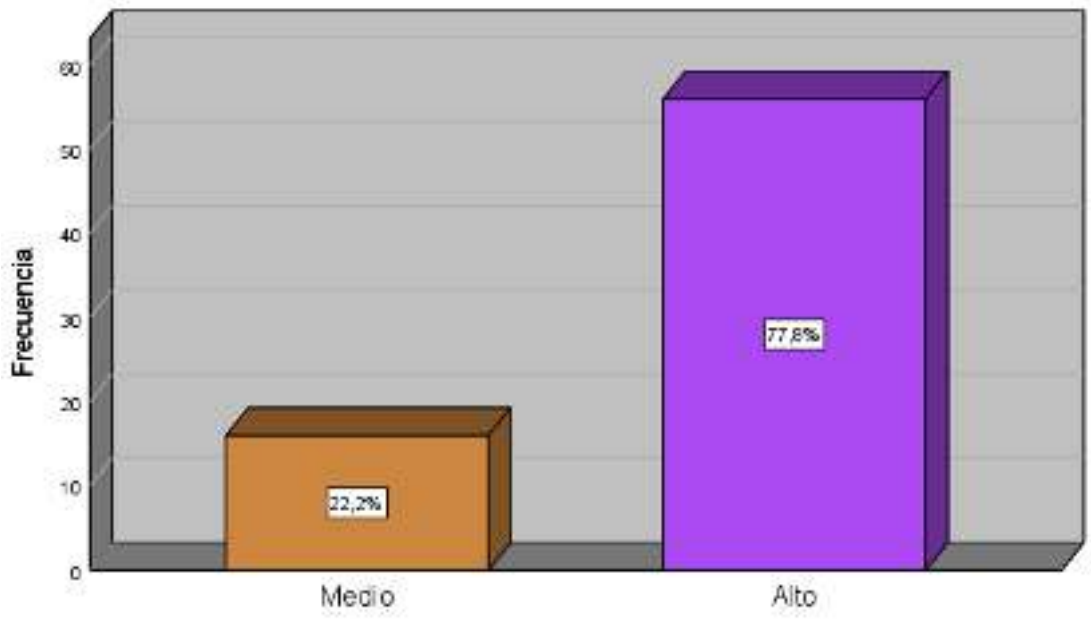
Rentabilidad

Variable	Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Rentabilidad	Bajo	0	0,0%
	Medio	16	22,2%
	Alto	56	77,8%
	Total	72	100%

Nota: Frecuencias del nivel de Rentabilidad

Figura 6

Rentabilidad



Nota: Frecuencias del nivel de Rentabilidad

Como se muestra en la tabla 10 y figura 6 un 77,8% considera que la rentabilidad es un alto valor; mientras que el 22,2% manifiesta que el nivel es medio.

Tabla 11

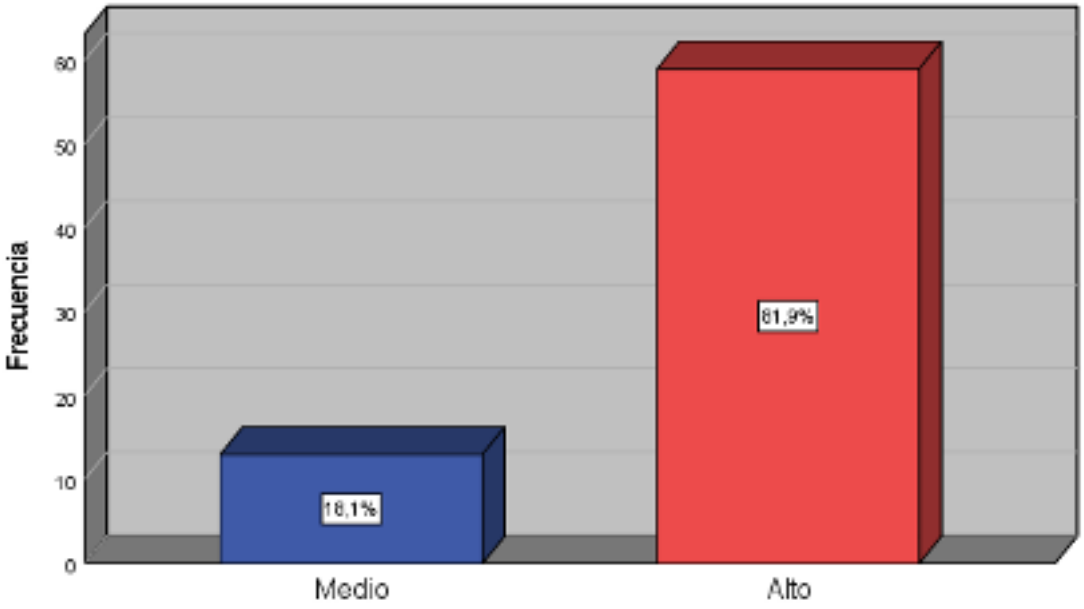
Margen de utilidad

Dimensión	Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Margen de utilidad	Bajo	0	0,0%
	Medio	13	18,1%
	Alto	59	81,9%
	Total	72	100%

Nota: Frecuencias del nivel de margen de utilidad

Figura 7

Margen de utilidad



Nota: Frecuencias del nivel de margen de utilidad

Como se detalla en la tabla 11 y figura 7, el 81,9% considera que el margen de utilidad tiene un alto nivel; mientras que el 18,1% de encuestados indica que el nivel es medio.

Tabla 12

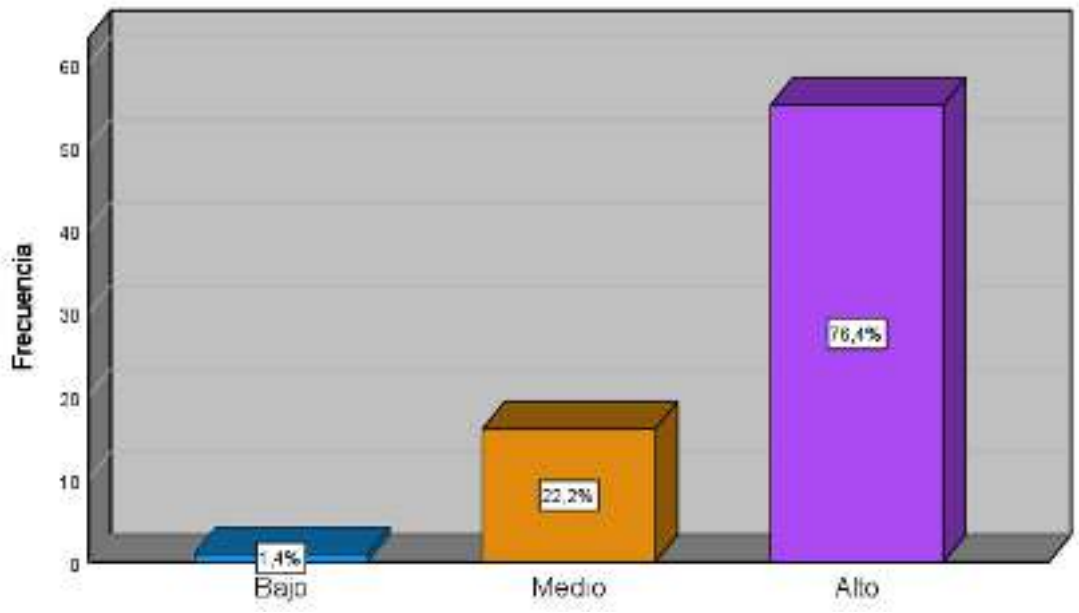
Activo

Dimensión	Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Activo	Bajo	1	1,4%
	Medio	16	22,2%
	Alto	55	76,4%
	Total	72	100%

Nota: Frecuencias del nivel de activo

Figura 8

Activo



Nota: Frecuencias del nivel de activo

Como se detalla en la tabla 12 y figura 8 el resultado obtenido de la encuesta se observa que un 76,4% considera que el activo está en nivel alto y el 1,4% se encuentra en nivel bajo.

Tabla 13

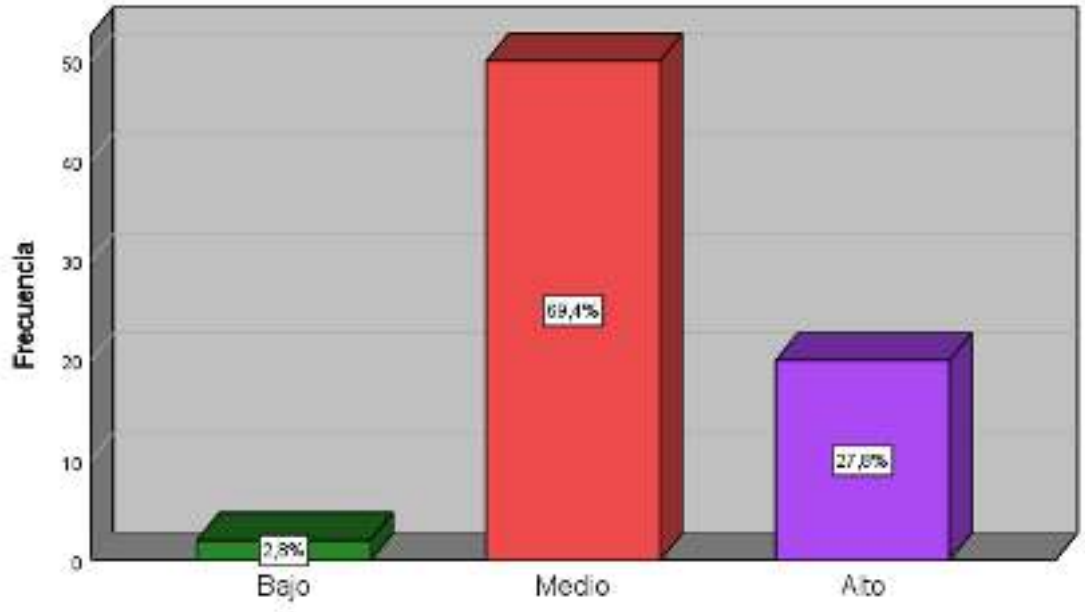
Rendimiento sobre el patrimonio

Dimensión	Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Rendimiento sobre el patrimonio	Bajo	2	2,8%
	Medio	50	69,4%
	Alto	20	27,8%
	Total	72	100%

Nota: Frecuencias del nivel de rendimiento sobre el patrimonio

Figura 9

Rendimiento sobre el patrimonio



Nota: Frecuencias del nivel de rendimiento sobre el patrimonio

Como se detalla en la tabla 13 y figura 9,se puede observar que el 69,4% considera que el rendimiento sobre el patrimonio está en un nivel medio; mientras que el 2,8% manifiesta que el nivel es bajo.

5.2. Resultados inferenciales

Hipótesis general:

H0: No existe relación de manera significativa entre los costos de producción y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023.

H1: Existe relación de manera significativa entre los costos de producción y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023.

Tabla 14

Análisis de correlación entre producción y rentabilidad

Prueba	Variable		Rentabilidad
Rho Spearman	Costos de Producción	Coef. Correlación	0,697
		Sig.	0,000
		n: Muestra	72
Kolmogorov Smirnov	Producción (Ks = 0,216)		Sig. = 0,000
	Rentabilidad (Ks = 0,148)		Sig. = 0,000

Nota: Procesamiento en el SPSS V27

En la tabla 14, se manifiesta el análisis de correlación, para ello se inicia analizando la distribución normal de los datos, tanto en ambas variables de estudio, la contratación de hipótesis se empleó rho Spearman equivalente a 0,697, indicando una positiva correlación buena de ambas variables, el cual es inferior al 0,05; entonces podemos afirmar que: Sí existe relación de manera significativa entre los costos de producción y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023.

Hipótesis especifica 1:

H0: No existe relación de manera significativa entre la materia prima y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023.

H1: Existe relación de manera significativa entre la materia prima y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023.

Tabla 15

Análisis de correlación entre materia prima y rentabilidad

Prueba	Variable		Rentabilidad
Rho Spearman	Materia Prima	Coef. correlación	0,549
		Sig.	0,000
		n: Muestra	72
Kolmogorov Smirnov	Materia Prima (Ks = 0,321)		Sig. = 0,000
	Rentabilidad (Ks = 0,148)		Sig. = 0,000

Nota: Procesamiento en el SPSS V27

En la tabla 15, el análisis de correlación, para ello se inicia analizando la distribución normal con un valor de sig.=0,000 y una prueba no paramétrica como la rho Spearman equivalente a 0,549, manifestando que la correlación positiva moderada de ambas variables es por ello si existe relación de manera significativa entre la materia prima y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023.

Hipótesis especifica 2:

H0: No existe relación de manera significativa entre mano de obra y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023.

H1: Existe relación de manera significativa la mano de obra y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023.

Tabla 16

Análisis de correlación entre mano de obra y rentabilidad

Prueba	Variable		Rentabilidad
Rho Spearman	Mano de Obra	Coef. correlación	0,524
		Sig.	0,000
		n: muestra	72
Kolmogorov Smirnov	Producción (Ks = 0,161)		Sig. = 0,000
	Rentabilidad (Ks = 0,148)		Sig. = 0,000

Nota: Procesamiento en el SPSS V27

En la tabla 16, en el análisis la hipótesis se empleó la de rho Spearman dando como resultado un 0,524, en el que se interpreta como existencia de correlación positiva entre mano de obra y rentabilidad, es por eso que sí existe relación de manera significativa la mano de obra y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023.

Hipótesis especifica 3:

H0: No existe relación de manera significativa entre los cargos indirectos y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023.

H1: Existe relación de manera significativa entre los cargos indirectos y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023.

Tabla 17

Análisis de correlación entre cargos indirectos y rentabilidad

Prueba	Variable		Rentabilidad
Rho Spearman	Cargos Indirectos	Coef. correlación	0,288
		Sig.	0,014
		n: Muestra	72
Kolmogorov Smirnov	Cargos Indirectos (Ks = 0,190)		Sig. = 0,000
	Rentabilidad (Ks = 0,148)		Sig. = 0,000

Nota: Procesamiento en el SPSS V27

En la presente tabla 17, la contratación de hipótesis que se empleó rho Spearman equivalente a 0,288, verificándose que existe la correlación positiva baja entre los cargos indirectos y rentabilidad, siendo estadísticamente significativo ya que se presentó un valor de sig.=0,014 es por ello que quiere decir: Existe relación de manera significativa entre los cargos indirectos y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023.

VI. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

El objetivo central es demostrar que tenemos una correlación positiva buena entre los costos de producción y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de cerro azul,2023.,con un 0,697 estadísticamente significativo, así mismo se verifico que el 83,3% de los encuestados considera que el costo de producción está en un alto nivel; mientras que el 16,7% manifiesta que el nivel es medio; también se pudo observar que el 77,8% considera que la rentabilidad alto nivel mientras que el 22,2% manifiesta que es de nivel medio; estos resultados se asemejan a lo indicado por De la Cruz y Acuña (2024) en el que obtuvo la correlación moderada de 0.612 y representa el 73.33% de encuestados tuvo un alto nivel, sobre la variable de ambas variables nos manifiesta que tuvo una buena adopción de los costos de producción ya que inciden de manera positiva en la rentabilidad; así mismo estos resultados coinciden con el estudio de Tapia (2021), se muestra como resultado la correlación muy alta de la rentabilidad y los costos, el coeficiente de 0.827. En base a estos resultados, el autor concluye que para lograr una mayor rentabilidad es fundamental contar con control sobre el proceso de productividad.

A ello hay que destacar los hallazgos de Llapa (2022), en el que existe una relación significativa del sistema de costos y la rentabilidad. Se determinó contar con un sistema de costos adecuado permite a las empresas establecer un valor monetario que cubran los costos de producción y el abastecimiento de insumos, lo que favorece la rentabilidad; estos resultados están sujetas a lo manifestado por Véliz y Culcay (2022) en el que indica que “los costos de producción se generan en el proceso de transformar la materia prima en productos elaborados” (p.74); así mismo Díaz (2012), indica que la rentabilidad es un “indicador clave del desempeño financiero, que no solo mide la capacidad de generar ganancias, sino también la efectividad con que se multiplican los bienes y recursos disponibles para impulsar el crecimiento y la sostenibilidad a largo plazo”.

En cuanto el objetivo se pudo verificar que sí hubiese una correlación positiva moderada de materia prima y rentabilidad, con un rho Spearman equivalente a 0,549, siendo estadísticamente significativo, así mismo se pudo observar que el 87,5% considera que la materia prima directa está en un nivel alto; mientras que el 12,5% manifiesta un bajo nivel; estos hallazgos concuerdan con el estudio de Suarez (2024), que observó que no se gestionaban los costos de manera adecuada y esto se presentaba

como una delimitación para el progreso de la entidad; estos resultados están sujetos a lo indicado por Vallejos y Chiliquiga (2017) en el que destaca que la "materia prima constituye un elemento esencial en la constitución y transformación de los procesos productivos, desempeñando un papel fundamental en la generación de un producto terminado. La materia prima no solo representa los insumos básicos necesarios para la producción, sino que su calidad y gestión eficiente son determinantes para asegurar la efectividad del proceso productivo y, en última instancia, la satisfacción del cliente".

El segundo objetivo se pudo demostrar que existe una correlación positiva moderada de la mano de obra y rentabilidad, equivalente a rho Spearman 0,524, también se evidencia que el 86,1% considera la mano de obra directa de alto nivel; mientras que el 13,9% presenta un nivel bajo; estos resultados presentan una similitud con lo indicado por Quimi & Suarez (2024), en el que evidenció que los artesanos asociados no tienen conocimiento sobre el costo de productividad, se muestra deficiencia en los precios asignados a los productos no llegan a costear la inversión empleada desde el inicio de fabricación esto como consecuencia decrece las ganancias de cada productor, es por ello que el autor propone aplicar un sistema de costeo que busquen mejorar la economía; estos hallazgos están sujetas a lo mencionado por Zapata (2015), en el que indica que "en la industria, la mano de obra se refiere al costo asociado al esfuerzo físico e intelectual que el ser humano aporta, utilizando sus conocimientos, destrezas, habilidades y experiencia. Este trabajo tiene como objetivo transformar los materiales en diversos productos, que pueden incluir partes, artículos, obras de ingeniería civil, productos agrícolas, ganado para carne o sus derivados, así como servicios como la electricidad, según el propósito industrial".

El tercer objetivo se pudo verificar que la correlación positiva baja entre los cargos indirectos y rentabilidad, con un valor de rho Spearman equivalente a 0,288, así mismo se pudo determinar que el 79,2% considera que los cargos indirectos están en un nivel medio; mientras que el 1,4% manifiesta que el nivel es bajo; estos resultados concuerdan con lo manifestado por Lopez y Mariluponguillo (2020), en el que identifico que el 42.02% de utilidad bruta a favor de la empresa a pesar que la empresa tenía una rentabilidad calculada de 41.78% , pero la variación de un 0.24% se evidencia porque se realizó una reclasificación de los costos y gatos que inicialmente están mal clasificados, es por ello que también se realizó un análisis que identificó la inadecuada

utilización de materia prima para la producción el cual ocasión un elevado presupuesto de gastos, es por esa razón que esta investigación ayuda a reconocer la mala clasificación y concepto del costo de producción que ocasiona un alto impacto en la rentabilidad de la empresa; estos hallazgos están sujetas a lo indicado por Tello et al. (2017), el cual manifiesta que los "cargos indirectos constituyen el tercer elemento del proceso de producción, relacionados con los costos de naturaleza indirecta asociados al mismo. Estos costos, aunque no se pueden atribuir directamente a un producto específico, son fundamentales para el funcionamiento eficiente del proceso productivo".

VII. CONCLUSIONES

1. La relación de manera significativa entre ambas variables de estudio, ello se verificó que rho Spearman por un 0,697, verificándose que existe una correlación positiva buena; lo que nos lleva a interpretar que mientras mayor es el nivel de costos de producción mayor será el nivel rentabilidad.

2. Existe una relación de manera significativa de la materia prima y la rentabilidad, ello se comprobó con el valor de rho Spearman equivalente a 0,549, verificándose la correlación positiva, lo que nos indica que mientras mayor sea el nivel de la materia prima mayor será el nivel rentabilidad.

3. Sí existe la relación de manera significativa de la mano de obra y la rentabilidad, ello se verificó con el valor de rho Spearman equivalente a 0,524, verificándose una correlación positiva moderada, lo que nos indica que mientras mayor sea el nivel de la materia prima mayor será el nivel rentabilidad.

4. Se pudo verificar la relación de manera entre los cargos indirectos y la rentabilidad, ello se comprobó con el valor de rho Spearman equivalente a 0,288, verificándose una correlatividad baja, lo que nos indica que mientras mayor sea el nivel de los cargos indirectos mayor será el nivel rentabilidad.

VIII. RECOMENDACIONES

1. Se recomienda establecer un sistema eficaz para el seguimiento y control de los costos, identificando los factores que más inciden en la rentabilidad. Esto debe complementarse con presupuestos regulares y comparaciones entre costos proyectados y reales. Además, es importante formar al personal en temas financieros y contables para una toma de decisiones informada y estratégica.

2. Se sugiere mantener vínculos comerciales con proveedores que abastezcan de productos de calidad a precios accesibles. Asimismo, se debe asegurar una adecuada conservación y control del inventario para minimizar pérdidas. La compra de suministros de calidad que puede contribuir a elevar la experiencia del comensal y, en consecuencia, la rentabilidad del negocio.

3. Se recomienda invertir en la formación continua del personal, especialmente en áreas como cocina, atención al cliente e higiene. También es conveniente implementar sistemas de incentivos que fomenten el rendimiento y evaluar de manera constante la eficiencia del equipo mediante indicadores de desempeño operativo.

4. Se sugiere revisar detalladamente los gastos indirectos para detectar posibles excesos y oportunidades de optimización. Se recomienda priorizar inversiones que mejoren la eficiencia operativa, como tecnología y equipos modernos. Además, establecer límites claros de gasto para rubros como energía, mantenimiento y servicios externos permitirá un mejor control financiero.

IX. REFERENCIAS

Aching Guzman, C. (2005). *RATIOS FINANCIEROS Y MATEMATICAS DE LA MERCADOTECNIA.* PROCIENCIA Y CULTURA S.A.

Arias Gonzáles, J. L., Holgado Tisoc, J., Tafur Pittman, T., & Vasquez Pauca, M. (2022). *Metodología delainvestigación: El método ARIAS para realizar un proyecto.* Puno: Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú S.A.C. DOI: https://doi.org/10.35622/inudi.b.016

Balanda , A. (2005). *Contabilidad de Costos.* Argentina: Editorial Universitaria Nacional de Misiones.

Barbagallo, J. C. (2005). *Comercializaciòn 1.*

Bernal, C. A. (2022). Metodología de la investigación: Administración, economía, humanidades y ciencias sociales (5.ª ed.). Pearson Educación.

Borrego, S. (2008). "ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA E INFERENCIAL" Granada-España. Sitio Web: https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/csicsif/revista/pdf/Numero_13/SILVIA_BORREGO_2.pdf

Bravo Carrasco, J. (2011). *Gestion de procesos.* Chile: Evolucion.

Caicedo García, C. R., & Zambrano Zambrano, E. J. (2023). Gestión de la rentabilidad económica en restaurantes del cantón Chone, Ecuador. Sitio web: https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9052905&info=resumen

Caldas Zaldaña, R. M. (2019). *Costos de servicios y la rentabilidad en los restaurantes de cevichería del distrito de Los Olivos, año 2018.*

Casanova Villalba , C. I., Núñez Liberio, R. V., Navarrete Zambrano, C. M., & Proaño González, E. A. (2021). Gestión y costos de producción: Balances y perspectivas. *Revista de Ciencias Sociales*. Sitio web: https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28065533025

Chamorro Argoti, D. M., & Tello, L. B. (2016). *Contabilidad Administrativa:Un enfoque gerencial de costos.* Cali: Universidad ICESI

Clavijo Luengas, M. L. (2023). El clima laboral docente y su importancia en el proceso de enseñanza. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(2), 9499-9510. Sitio web: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i2.6050

De la Cruz, Ll. & Acuña, E. (2024). Costo de producción y rentabilidad en el restaurante el chino te encantala – 2023. Sitio web: https://hdl.handle.net/20.500.14597/8600

Díaz, X. (2009). *Creación de valor y rentabilidad empresarial: enfoque estratégico basado en la teoría de Porter*. Editorial Gestión Empresarial.

Durán, Y. (2012). Administración del inventario: elemento clave para la optimización de las utilidades en las empresas. Sitio web: https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=465545892008

Escobar Zurita, H. W., Surichaqui Carhuallanqui, L. M., & Calvanapón Alva, F. A. (2022). CONTROL INTERNO EN LA RENTABILIDAD DE UNA EMPRESA DE SERVICIOS GENERALES - PERÚ. *"Visión de Futuro"*, 177.

Escrivá Monzó, J., Gómez, J., & Rodríguez, R. (2014). *Gestión de compras: Principios de logística*. McGraw-Hill.

Garcia Colin, J. (2008). *Contabilidad de costos.* Mexico: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6.ª ed.). McGraw-Hill Education.

Hidalgo Cedeño, M. M., Romero Zambrano, M. A., & Pazmiño Chica, V. E. (2020). Capacitación y gestión del talento humano en administración de empresas. *Cienciamatria: Revista Interdisciplinaria de Humanidades, Educación, Ciencia y Tecnología*, 6(10), 1–13. Sitio web: https://doi.org/10.35381/cm.v6i10.125

IMESUN. (2016). *Gestión de compras y marketing: Estrategias para la identificación de necesidades del cliente*.

Leyva, N. R., & colaboradores. (2023). *Estrategias financieras para la generación de capital y crecimiento organizacional*. Editorial Financiera.

Lizarzaburu, E., Gomez, G., & Beltran Lopez, R. (2016). *RATIOS FINANCIEROS.*

Llapa Asencio, M. (2022). *Sistema de costos y la rentabilidad en las empresas de servicios, en el año 2020.* Lima. Sitio web: https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/31972

Lucero, I., Lupaira, L., Medina, M., & Pérez Vaquer, A. (2017). *Contabilidad de costos: conceptos elementales*

Lopez Roman, L. J., & Mariluponguillo Rivera, M. (2020). *Costo de producción y su incidencia en la rentabilidad de la corporación sicorpmatiress.* Ecuador.

Meleán Romero, R., & Torres, F. (2021). Gestión de costos en las cadenas productivas:reflexiones sobre su genesis. *Retos Revista de Ciencias de la Administración y Economía*, 146. DOI: https://doi.org/10.17163/ret.n21.2021.08

Moreno Mejía, L. D., & Vega Saucedo, D. R. (2019). *Diseño de un sistema de planeamiento y control de la producción de truchas procesadas en la empresa Piscifactoría Peña S.A.C. - Cajamarca para la reducción de costos en el área de producción* (Tesis de licenciatura). Repositorio de la Universidad Privada del Norte. Sitio web: https://hdl.handle.net/11537/22321

Moreno Rodríguez, R. Y., Unocc De La Crúz, H., & Carhuancho Mendoza, I. M. (2021). Costos en una empresa industrial de Lima, 2020. *Espíritu Emprendedor TES*.

Muntane, r. (2010). Introducción a la investigación Básica. Revisiones Temáticas, 227. Retrieved 20 de abril de 2023.

Nadal, A. (2010). *El concepto de mercado en las ciencias sociales: un análisis crítico*.

Pacheco Bautista, F. A. (2019). *Modulo Costo de Producción.* Colombia: Ediciones Usta.

Pacheco Bautista, F. A. (2019). *Modulo Costo de Producción.* Colombia: Ediciones Usta.

Quimi Zambrano, H. J., & Suarez Mena, K. E. (2024). *Costo de producción y rentabilidad en la elaboración de sombreros de paja toquilla Comuna Barcelona Santa Elena.* España.

Quimi Zambrano, H. J., & Suarez Mena, K. E. (2024). *Costo de producción y rentabilidad en la elaboración de sombreros de paja toquilla Comuna Barcelona Santa Elena.* España.

Ramirez Molinares, C. V., Garcia Barbosa, M., & Pantoja Algarin, C. R. (2010). *FUNDAMENTOS Y TECNICAS DE COSTOS.* COLOMBIA: Universidad Libre,Sede Cartgena.

Romero Urréa, H., Real Cotto, J., Ordoñez Sánchez, J. L., Gavino Díaz, G., & Saldarriaga, G. (2021). *METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION.* Ecuador: Edicumbre Editorial Corporativa. Obtenido de https://acvenisproh.com/libros/index.php/Libros_categoria_Academico/article/view/22/29

Rojo Gallego-Burín, Marina. 2023. *El contrato de préstamo en la historia del derecho.* Prólogo de Miguel Ángel Moreno Navarrete. Cizur Menor, Navarra: Aranzadi. ISBN 978-84-1163-144-0.

Sierra, J., Guzmán, M. V., & García, F. (2001). *Funciones de la gestión de almacenamiento: ingreso de materiales bajo normas de calidad y reglamentos empresariales*. En *Procesos de la gestión de almacenes – Gestión de almacenes*.

Suarez, K. (2024). Articulo de investigación titulado: Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de un restaurante campestre Chimbote, 2023. Sitio web: https://revistaevsos.com/index.php/evsos/article/view/182

Sucasaire Pilco, J. (2022). *ORIENTACIONES PARA LA SELECCIÓN Y EL CALCULO DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA DE INVESTIGACIO.* LIMA: Jorge Sucasaire Pilco.

T.Horngren, C., M. Datar, S., & V. Rajan, M. (2012). *Contabilidad de costos.* MEXICO: PEARSON EDUCACIÓN.

Tapia Misayauri, T. L. (2021). *Rentabilidad y costo de producción en el cultivo de zanahoria de los agricultores del distrito de marcatuna -2019.* Sitio web: https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/9129/4/IV_FCE_310_TI_%20Tapia_Misayauri_2021.pdf

Tello, J., Pérez, M., & Gómez, L. (2017). *Contabilidad de costos: Principios y aplicaciones*.

Vallejos Orbe, H. M., & Chiliquinga Jaramillo, M. P. (2017). *Costos: Modalidad órdenes de producción*. Universidad Técnica del Norte. Sitio web: https://www.revistaespacios.com/a20v41n07/20410708.html?utm_source=chatgpt.com

Vásquez, A., Pérez, L., & Ramírez, J. (2022). *Estrategias de fijación de precios en cooperativas latinoamericanas*. Revista de Economía Social, 15(2), 45–60

Véliz Aguilar, M. B., & Culcay Véliz, M. B. (2022). *Contabilidad de costos: conceptos elementales* (1.ª ed.). Grupo Compás.

Vilcapoma, I. (1995). Teoría de la producción y costos: una exposición didáctica. Sitio web:https://repositorio.pucp.edu.pe/items/62a5e2a3-09e5-48ca-822c-ec85c0e9f21c

Villena Samaniego, M. G. (2019). *Costos de producción y la rentabilidad en la empresa Lysagrim Cia Ltda de la ciudad de Ambato.* Ecuador.

Yagual Parreño, J. (2018). *Los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la empresa Cacaotera Veran S.A.* Ecuador.

Zamora Cruz, M. (2018). *Costos estándar y la rentabilidad en los restaurantes del distrito de San Martín de Porres-2018.* Lima.

Zapata Sanchez, P. (2015). *CONTABILIDAD DE COSTOS.* COLOMBIA: ALFAOMEGA COLOMBIANA S.A.

Zeballos Zeballos, E. (2014). *PLAN CONTABLE GENERAL PARA EMPRESAS.* Peru: Ediciones ERLY.

X. ANEXOS

Anexo 1: Matriz de consistencia

Título:

Problema General	Objetivo General	Hipótesis General	Variables	Metodología
¿Cuál es la relación de los costos de producción y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul,2023?	Determina la relación de los costos de producción y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul,2023	Existe relación de los costos de producción y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul,2023	**Variable 1:** Costo de producción **Dimensiones** • Materia prima directa • Mano de obra directa • Cargos indirectos	**Enfoque de investigación:** Cuantitativo **Tipo de investigación:** Correlacional **Diseño de investigación:** No experimental-Transversal **Población:** Está conformada por los trabajadores del área administrativo, área de producción y área de costos de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul conformados por una totalidad de 72 trabajadores. **Muestra:** No existe una muestra en este presente estudio por ello se toma la totalidad de la población ya que el monto de los integrantes es finita y reducida para la investigación. **Técnicas de estudio:** Encuesta **Instrumentos de recojo de datos:** Guía de cuestionario **Procesamiento de datos:** Se procesará en el programa estadístico SPSS v27
Problemas Específicos	**Objetivos Específicos**	**Hipótesis Especificas**		
¿Cuál es la relación de la materia prima y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul,2023?	Observar la relación de la materia prima y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul,2023.	Existe relación de la materia prima y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul,2023		
¿Cuál es la relación de la mano de obra y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul,2023	Examinar la relación de la mano de obra y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul,2023	Existe relación de la mano de obra y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul,2023	**Variable 2:** Rentabilidad **Dimensiones** • Margen de utilidad • Activo • Rendimiento sobre el Patrimonio	
¿Cuál es la relación de los cargos indirectos y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul,2023?	Describir la relación de los cargos indirectos y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul,2023	Existe relación de los cargos indirectos y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul,2023		

Anexo 2: Instrumento de evaluación

Guía de cuestionario

El presente cuestionario tiene como finalidad de determinar la incidencia del costo de producción y su incidencia en la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul.

Objetivo general:

Determina la relación de los costos de producción y la rentabilidad de los restaurantes marinos del distrito de Cerro Azul,2023.

Instrucciones:

A continuación, se muestra las siguientes preguntas pertinentes con la investigación, deberá de marcar la respuesta que se asemeje con su opinión con un aspa (X)

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

	Ítems	Escala de medición				
		1	2	3	4	5
VARIABLES INDEPENDIENTE: COSTO DE PRODUCCIÓN						
Costo de producción						
Dimensión *01:* *Materia prima directa*						
01	¿Se llega a determinar las cantidades exactas de materia prima en la elaboración de sus platos?					
02	¿La empresa tiene estandarizada su materia prima directa para la elaboración de sus platos?					
03	¿Se realiza un control mensual de inventarios de la materia prima y suministros para optimizar el control?					
04	¿Cree que la empresa debería presentar combos de sus platos para fidelizar a sus clientes?					
05	¿Cree que la tecnología adecuada mejoraría el proceso productivo de su organización?					
Dimensión 02: *Mano de obra directa*						
06	¿Se mantiene un clima laboral armonioso entre todos los miembros de la empresa?					
07	¿Se ofrecen capacitación especifica para mejorar los tiempos de producción?					
08	¿La mano de obra directa y su buena calificación mejora la rentabilidad de la empresa?					
Dimensión 03: Cargos indirectos						
09	¿El pago de los servicios básicos de la empresa afecta en la rentabilidad de la empresa?					
10	¿El ahorro de materia prima indirecta incrementa la rentabilidad de la empresa?					
11	¿Es indispensable para la empresa desembolsar en un personal de limpieza, seguridad y delivery?					
VARIABLE DEPENDIENTE: RENTABILIDAD						
Dimensión *04:* *Margen de utilidad*						
12	¿Se emplean estrategias para controlar costos y gastos y mejorar la rentabilidad?					
13	¿Al incrementar la venta mejorará la rentabilidad?					

14	¿Su margen de utilidad no es apropiada para hacer frente gastos de ventas y administración?					
Dimensiòn 05: *Activos*						
15	¿Se hace uso de los recursos y bienes totales de la empresa?					
16	¿El rendimiento de los activos totales permiten generar beneficios económicos?					
17	¿El gestiona miento empresarial es eficiente para generar ganancias en la empresa?					
Dimensiòn 06: *Rendimiento sobre el patrimonio*						
18	¿La empresa necesita de un financiamiento por terceros para mejorar, remodelar el establecimiento?					
19	Si la empresa adquiere un préstamo, ¿Esta no tiene la capacidad de cubrir los gastos del financiamiento?					
20	¿La ganancia mensual no cumple con la meta económica de la empresa?					

Anexo 3: Juicios de expertos

VALIDEZ DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN
JUICIO DE EXPERTO

TESIS: COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA RENTABILIDAD DE LOS RESTAURANTES MARINOS DEL DISTRITO DE CERRO AZUL 2023

I. **DATOS GENERALES**

- **I.1 Apellidos y Nombres del Experto** : **ELISBAN MARTIN MAGALLANES YATACO**
- **I.2 Institución don Labora** : **UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE**
- **I.3 Cargo que desempeña** : **DOCENTE**
- **I.4 Nombre del instrumento motivo a evaluación:** guía de encuesta
- **I.5 Autor del Instrumento** : Margot Anita Lizeth De La Cruz Chaupipuma.

Indicación: Señor experto se le pide su colaboración para que luego de un riguroso análisis de los ítems del cuestionario de encuesta que le mostramos, marque con un aspa (X) el cuadrito que crea conveniente de acuerdo a su **pertinencia, relevancia, claridad y suficiencia** de acuerdo a su criterio y experiencia profesional declarando si cuenta o no cuenta con los requisitos mínimos de formulación para su posterior aplicación

II. **APRECIACIONES DEL EXPERTO**

Ítem		Escala de medición							
		1 Pertinencia		2 Relevancia		3 Claridad		4 Suficiencia	
VARIABLES INDEPENDIENTE: COSTO DE PRODUCCIÓN		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Dimensión 01: *Materia prima directa*									
01	¿Se llega a determinar las cantidades exactas de materia prima en la elaboración de sus platos?	X		X		X		X	
02	¿La empresa tiene estandarizada su materia prima directa para la elaboración de sus platos?	X		X		X		X	
03	¿Se realiza un control mensual de inventarios de la materia prima y sumunistros para optimizar el costos?	X		X		X		X	
04	¿Cree que la empresa debería presentar combos de sus platos para fidelizar a sus clientes?	X		X		X		X	
05	¿Cree que la tecnología adecuada mejoraría el proceso productivo de su organización?	X		X		X		X	
Dimensión 02: *Mano de obra directa*									
06	¿Se mantiene un clima laboral armonioso entre todos los miembros de la empresa?	X		X		X		X	
07	¿Se ofrecen capacitaciones específicas para mejorar los tiempos de producción?	X		X		X		X	
08	¿La mano de obra directa y su buena calificación mejora la rentabilidad de la empresa?	X		X		X		X	
Dimensión 03: Costos indirectos									
09	¿El pago de los servicios básicos de la empresa afecta en la rentabilidad de la empresa?	X		X		X		X	
10	¿El ahorro de materia prima indirecta incrementa la rentabilidad de la empresa?	X		X		X		X	
11	¿Es indispensable para la empresa desarrollarse con su personal de limpieza, seguridad y delivery?	X		X		X		X	
VARIABLE DEPENDIENTE: RENTABILIDAD									
Dimensión 04: *Margen de utilidad*									
12	¿Se emplean estrategias para controlar costos y gastos y mejorar la rentabilidad?	X		X		X		X	
13	¿El incrementar la venta mejorara la rentabilidad?								
14	¿Su margen de utilidad se es apropiada para hacer frente gastos de ventas administrativos?	X		X		X		X	
Dimensión 05: *Activos*									
15	¿Se hace uso de los recursos y bienes tangibles de la empresa?	X		X		X		X	
16	¿El reconocimiento de los activos totales permitirá generar beneficios económicos?	X		X		X		X	
17	¿El gerencia mando empresarial es eficiente para generar ganancias en la empresa?	X		X		X		XX	
Dimensión 06: *Financiamiento sobre el patrimonio*									
18	¿La empresa necesita de un financiamiento por terceros para mejorar, remodelar el establecimiento?	X		X		X		X	
19	Si la empresa adquiere un préstamo, ¿Con su tasa tiene la capacidad de cubrir los gastos del financiamiento?	X		X		X		X	
20	¿La ganancia mensual no cumple con la tasa económica de la empresa?	X		X		X		X	

RECOMENDACIONES:

Opinión de aplicabilidad: Aplicable (X) Aplicable después de corregir ( ) No aplicable ( )

(1) **Pertinencia.** El ítem corresponde al concepto teórico formulado
(2) **Relevancia.** El ítem es apropiado para representar el componente o dimensión específica del del constructo.
(3) **Claridad.** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo
(4) **Suficiencia.** La cantidad de ítems en la dimensión son suficientes.

Firma del Experto Informante

VALIDEZ DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN
JUICIO DE EXPERTO

TESIS: COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA RENTABILIDAD DE LOS RESTAURANTES MARINOS DEL DISTRITO DE CERRO AZUL 2023

I. DATOS GENERALES

1.1 Apellidos y Nombres del Experto : **BUENDIA APARCANA ROBERTO REYMUNDO**
1.2 Institución don Labora : **Universidad Nacional de Cañete**
1.3 Cargo que desempeña : **Docente**
1.4 Nombre del instrumento motivo a evaluación: guía de encuesta
1.5 Autor del Instrumento : Margot Anita Liceth De La Cruz Chaquispuma.

Indicación: Señor experto se le pide su colaboración para que luego de un riguroso análisis de los ítems del cuestionario de encuesta que le mostraremos, marque con un aspa (X) el casillero que cree conveniente de acuerdo a su **pertinencia, relevancia, claridad y suficiencia** de acuerdo a su criterio y experiencia profesional declarando si cuenta o no cuenta con los requisitos mínimos de formulación para su posterior aplicación.

II. APRECIACIONES DEL EXPERTO

Ítems		Escala de medición							
		1 Pertinencia		2 Relevancia		3 Claridad		4 Suficiencia	
VARIABLES INDEPENDIENTE: COSTO DE PRODUCCIÓN		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Dimensión 01: *Materia prima directa*									
01	¿Se llega a determinar las cantidades exactas de materia prima en la elaboración de sus platos?	X		X		X		X	
02	¿La empresa tiene estandarizada su materia prima directa para la elaboración de sus platos?	X		X		X		X	
03	¿Se realiza un control mensual de inventarios de la materia prima y suministros para optimizar el control?	X		X		X		X	
04	¿Cree que la empresa debería presentar combos de sus platos para fidelizar a sus clientes?	X		X		X		X	
05	¿Cree que la tecnología adecuada mejorará el proceso productivo de su empresa?	X		X		X		X	
Dimensión 02: *Mano de obra directa*									
06	¿Se mantiene un clima laboral armonioso entre todos los miembros de la empresa?	X		X		X		X	
07	¿Se ofrecen capacitación específica para mejorar los tiempos de producción?	X		X		X		X	
08	¿La mano de obra directa y su buena calificación mejora la rentabilidad de la empresa?	X		X		X		X	
Dimensión 03: Cargos indirectos									
09	¿El pago de los servicios básicos de la empresa afecta en la rentabilidad de la empresa?	X		X		X		X	
10	¿El ahorro de materia prima indirecta incrementa la rentabilidad de la empresa?	X		X		X		X	
11	¿Es indispensable para la empresa desembolsar en un personal de limpieza, seguridad y delivery?	X		X		X		X	
VARIABLE DEPENDIENTE: RENTABILIDAD									
Dimensión 04: *Margen de utilidad*									
12	¿Se emplean estrategias para controlar costos y gastos y mejorar la rentabilidad?	X		X		X		X	
13	¿Al incrementar la venta mejorará la rentabilidad?								
14	¿Su margen de utilidad no es apropiado para hacer frente gastos de ventas y administración?	X		X		X		X	
Dimensión 05: *Activos*									
15	¿Se hace uso de los recursos y bienes totales de la empresa?	X		X		X		X	
16	¿El rendimiento de los activos totales permiten generar beneficios económicos?	X		X		X		X	
17	¿Su gestión cuando empresarial es eficiente para generar ganancias en la empresa?	X		X		X		X	
Dimensión 06: *Rendimiento sobre el patrimonio*									
18	¿La empresa necesita de un financiamiento por terceros para mejorar, remodelar el establecimiento?	X		X		X		X	
19	Si la empresa adquiere un préstamo, ¿Esta no tiene la capacidad de cubrir los gastos del financiamiento?	X		X		X		X	
20	¿La ganancia mensual no cumple con la meta económica de la empresa?	X		X		X		X	

RECOMENDACIONES:
Ninguna
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Opinión de aplicabilidad: Aplicable (X) **Aplicable después de corregir ( )** **No aplicable ( )**

(1) **Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado
(2) **Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del del constructo.
(3) **Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo.
(4) **Suficiencia:** La cantidad de ítems en la dimensión son suficientes.

Firma del Experto Informante

VALIDEZ DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN
JUICIO DE EXPERTO

TESIS: COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA RENTABILIDAD DE LOS RESTAURANTES MARINOS DEL DISTRITO DE CERRO AZUL 2025

I. DATOS GENERALES

1.1 Apellidos y Nombres del Experto : **Valencia Torres Violeta Agripina**
1.2 Institución don Labora : **Universidad Nacional de Cañete**
1.3 Cargo que desempeña : **Docente**
1.4 Nombre del instrumento motivo a evaluación: guía de encuesta
1.5 Autor del Instrumento : Margot Anita Liceth De La Cruz Chaquipuma

Indicación: Señor experto se le pide su colaboración para que luego de un riguroso análisis de los ítems del cuestionario de encuesta que le mostraremos, marque con un tope (X) el casillero que cree conveniente de acuerdo a su **pertinencia, relevancia, claridad y suficiencia** de acuerdo a su criterio y experiencia profesional declarando si cuenta o no cuenta con los requisitos mínimos de formulación para su posterior aplicación

II. APRECIACIONES DEL EXPERTO

Items		Escala de medición							
		1 Pertinencia		2 Relevancia		3 Claridad		4 Suficiencia	
VARIABLES INDEPENDIENTE: COSTO DE PRODUCCIÓN		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Dimensión 01: *Materia prima directa*									
01	¿Se llega a determinar los cantidades exactas de materia prima en la elaboración de sus platos?	x		x		x		x	
02	¿La empresa tiene estandarizada su materia prima directa para la elaboración de sus platos?	x		x		x		x	
03	¿Se realiza un control mensual de inventarios de la materia prima y suministros para optimizar el control?	x		x		x		x	
04	¿Cree que la empresa debería presentar cambios de sus platos para fidelizar a sus clientes?	x		x		x		x	
05	¿Cree que la tecnología adecuada mejoraría el proceso productivo de su organización?	x		x		x		x	
Dimensión 02: *Mano de obra directa*									
06	¿Se mantiene un clima laboral armonioso entre todos los miembros de la empresa?	x		x		x		x	
07	¿Se ofrecen capacitación específica para mejorar los tiempos de producción?	x		x		x		x	
08	¿La mano de obra directa y su buena calificación mejora la rentabilidad de la empresa?	x		x		x		x	
Indicador 03: *Cargos indirectos*									
09	¿El pago de los servicios básicos de la empresa afecta en la rentabilidad de la empresa?	x		x		x		x	
10	¿El alcance de materia prima indirecta incrementa la rentabilidad de la empresa?	x		x		x		x	
11	¿Es indispensable para la empresa desembolsar en un personal de limpieza, seguridad y delivery?	x		x		x		x	
VARIABLE DEPENDIENTE: RENTABILIDAD									
Dimensión 04: *Margen de utilidad*									
12	¿Se emplean estrategias para controlar costos y gastos y mejorar la rentabilidad?	x		x		x		x	
13	¿Al incrementar la venta mejorará la rentabilidad?								
14	¿Su margen de utilidad no es apropiada para hacer frente gastos de ventas y administración?	x		x		x		x	
Dimensión 05: *Activos*									
15	¿Se hace uso de los recursos y bienes totales de la empresa?	x		x		x		x	
16	¿El rendimiento de los activos totales permiten generar beneficios económicos?	x		x		x		x	
17	¿El gestión mismo empresarial es eficiente para generar ganancias en la empresa?	x		x		x		x	
Dimensión 06: *Rendimiento sobre el patrimonio*									
18	¿La empresa necesita de un financiamiento por terceros para mejorar, remodelar el establecimiento?	x		x		x		x	
19	Si la empresa adquiere un préstamo, ¿Esta no tiene la capacidad de cubrir los gastos del financiamiento?	x		x		x		x	
20	¿La ganancia mensual no cumple con la meta económica de la empresa?	x		x		x		x	

RECOMENDACIONES:

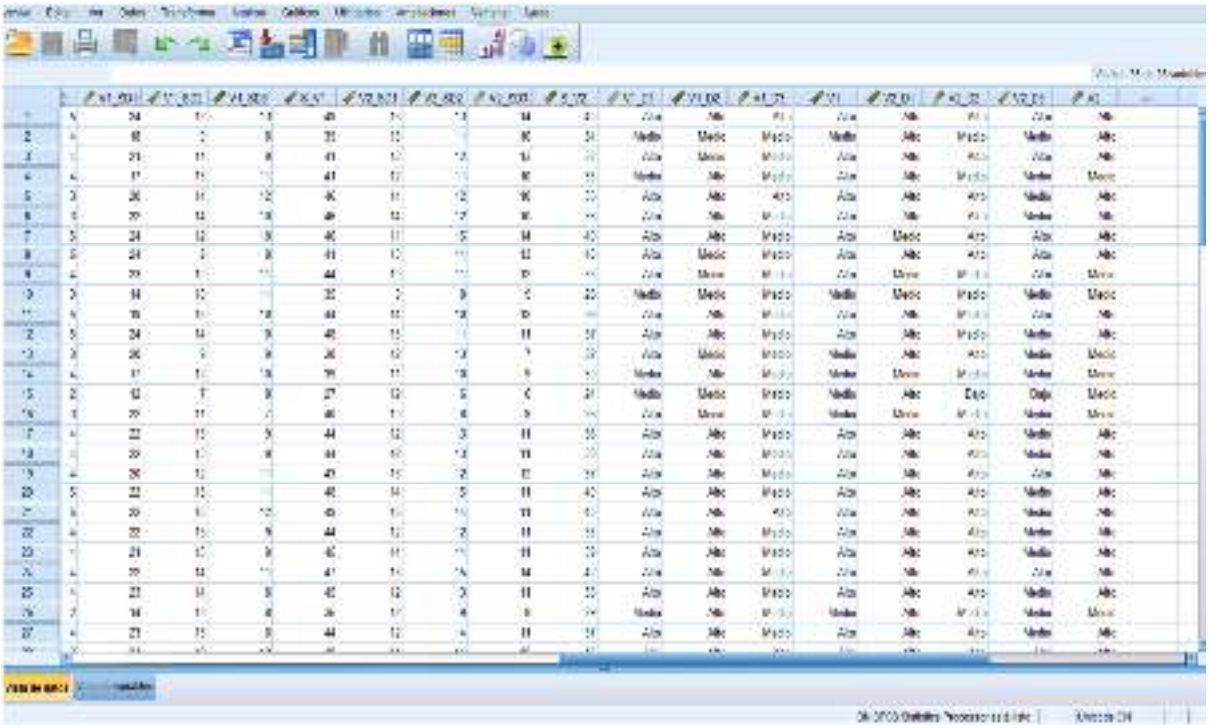
.....
.....
.....
.....
.....

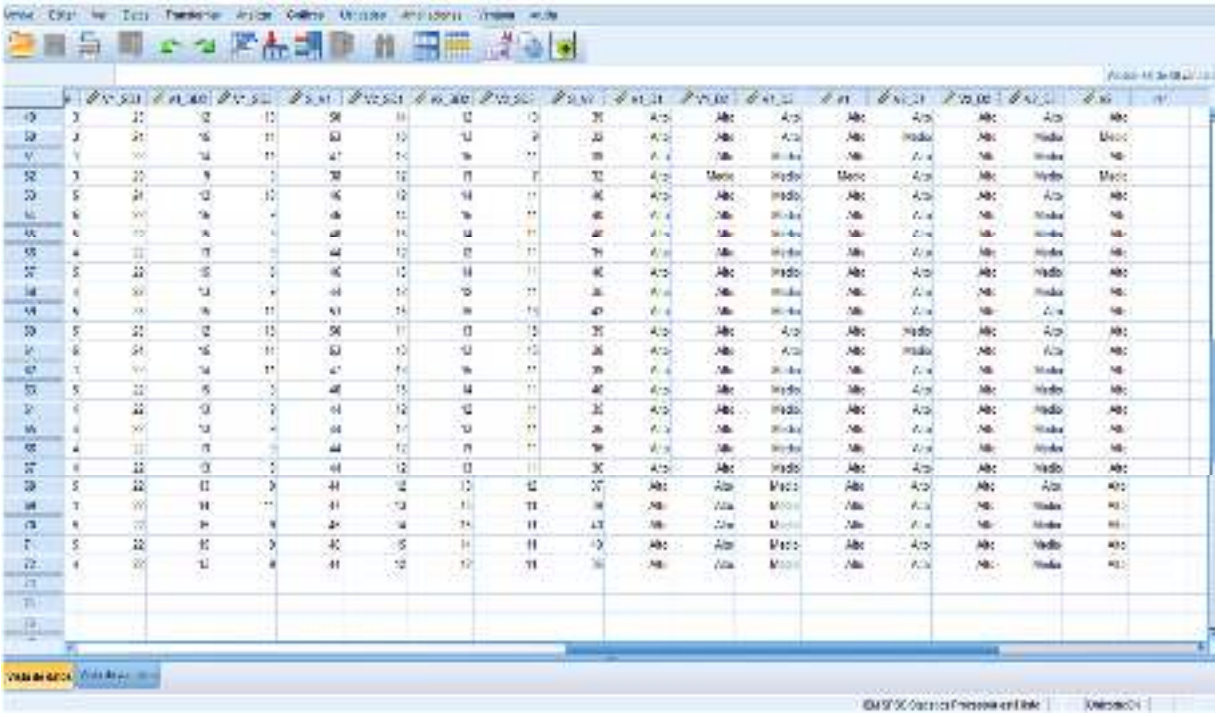
Opinión de aplicabilidad: Aplicable (x) **Aplicable después de corregir ( )** **No aplicable ( )**

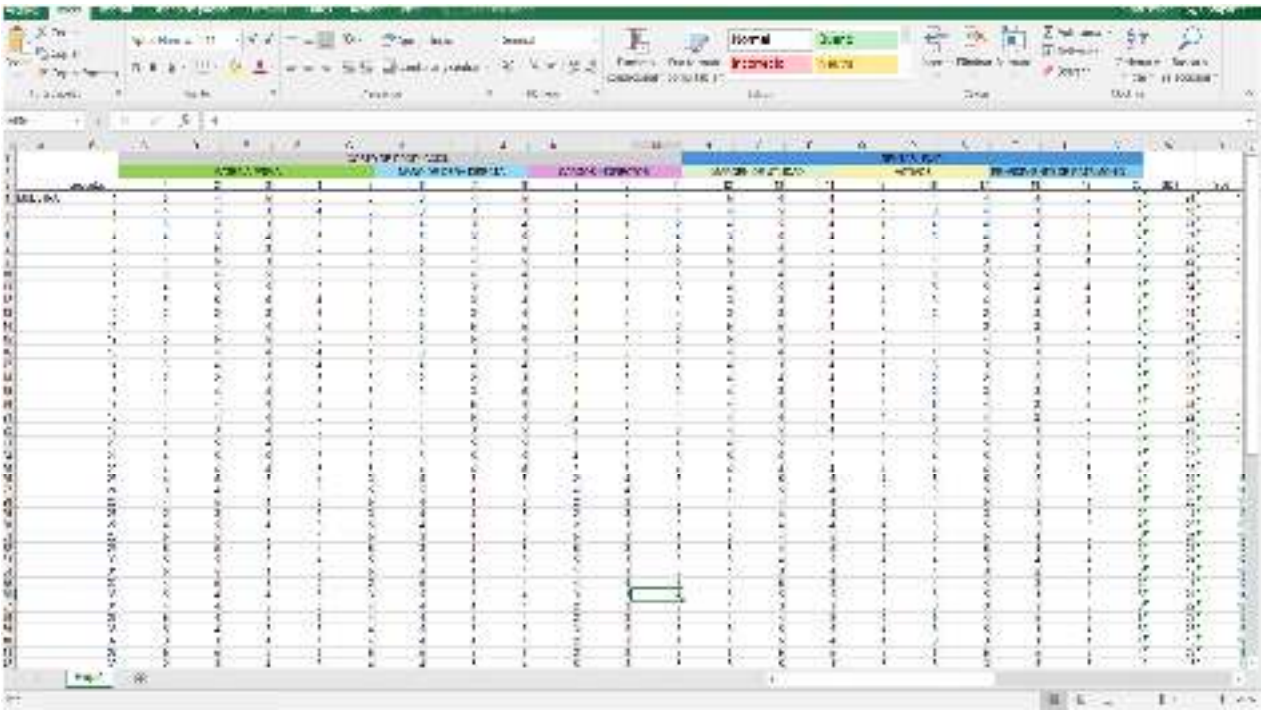
(1) Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
(2) Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del del constructo.
(3) Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo.
(4) Suficiencia: La cantidad de ítems en la dimensión son suficientes.

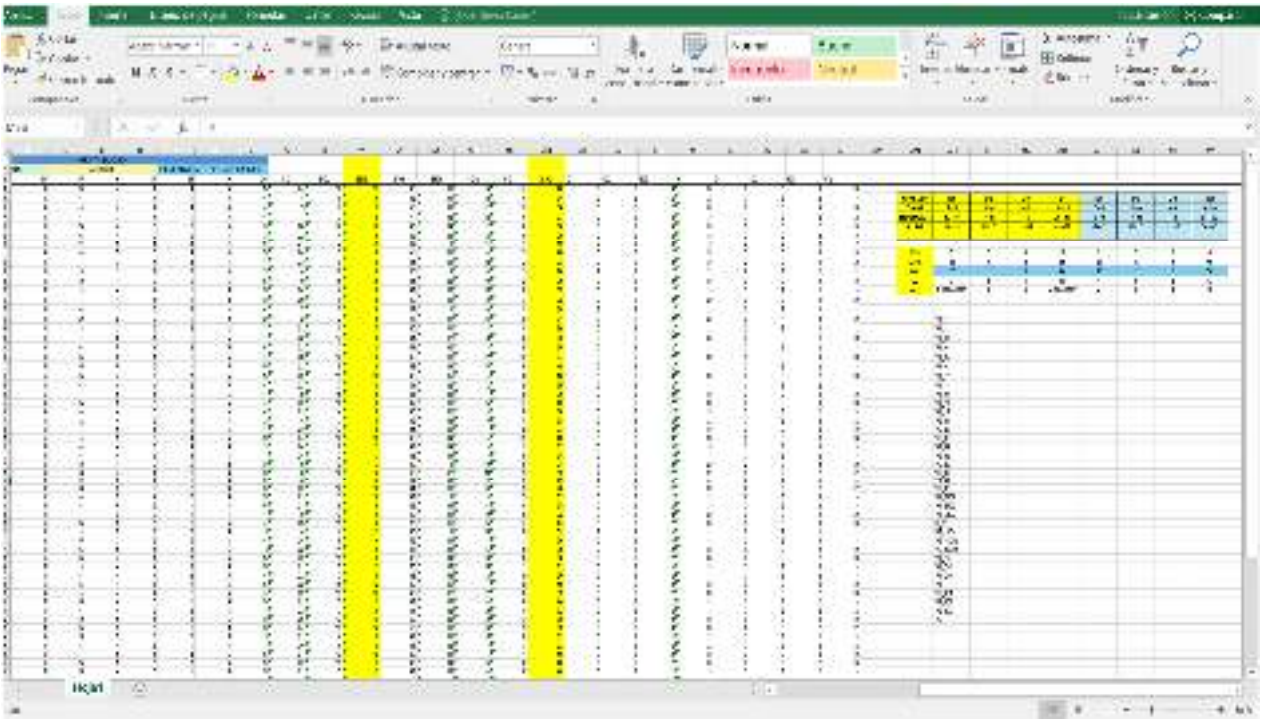
Firma del Experto Informante

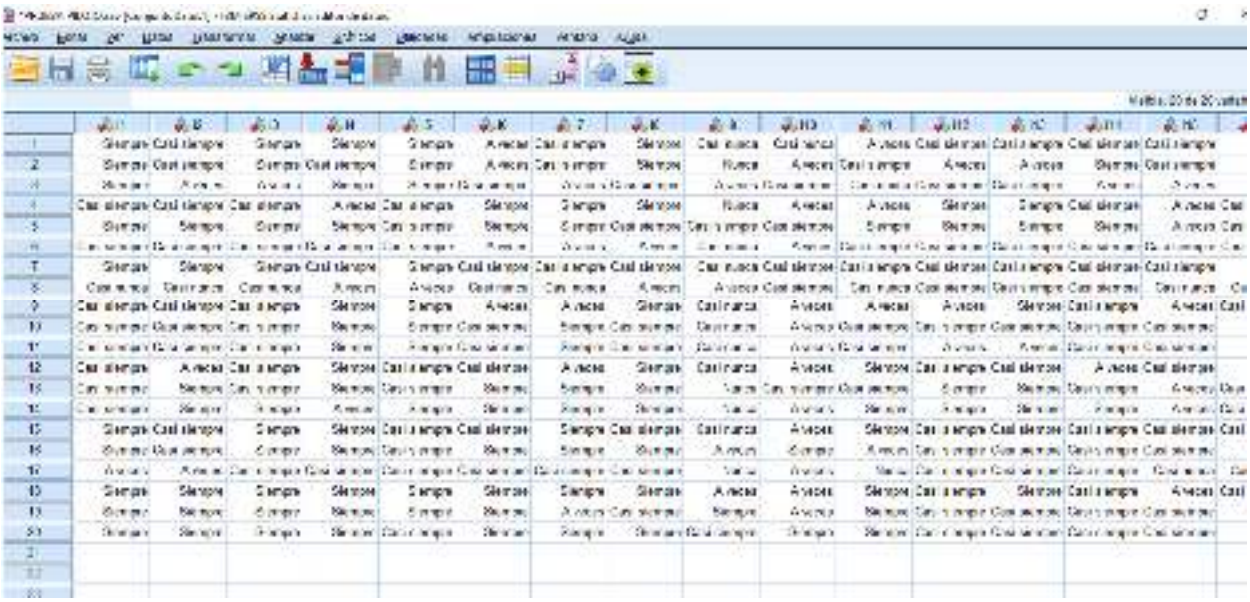
Anexo 4: Base de datos y prueba piloto











Fiabilidad

Escala: ALL VARIABLES

Resumen de procesamiento de casos

		N	%
Casos	Válido	20	100,0
	Excluido[a]	0	,0
	Total	20	100,0

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

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,830	11





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
CERRO AZUL

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Cerro Azul, 25 de julio del 2024

CARTA N°124-2024 MDCA/RT

Srta. Margot De La Cruz Chuquispuma

Presente.-

Asunto: Acceso a la Información Pública

De mi especial Consideración

La presente es para dar respuesta a su solicitud en ejercicio de su derecho al acceso de la información pública reconocido en el inciso 5 del art. 2 de la Constitución Política del Perú y el Art-7 del T.U.O. de la Ley de Transparencia y Acceso a, la Información Ley N° 27806; así mismo, en atención a la solicitud de referencia del expediente **N°3802-2024**, Que a la letra dice:

> Con el propósito de recabar información precisa para mi investigación, desearía solicitar formalmente acceso al censo o registro que la municipalidad mantiene respecto a los establecimientos gastronómicos, en particular aquellos dedicados a la gastronomía marina. El objetivo principal es conocer la cantidad de restaurantes marinos registrados en Cerro Azul y cualquier información adicional relevante para mi estudio.

Habiendo procurado absolver su solicitud mediante la generación del INFORME N°183-2024-TP/MDCA, alcanzo las respuestas que nos hace llegar la **Gerencia de Desarrollo Económico, Turismo y Promoción del Empleo,** mediante el informe N°354-2024-GDTPE/MDCA, donde nos informa lo siguiente:

Que, según informe N°87-2024-SG-MDCA, la Sub Gerencia de Comercialización, remite la información requerida a fin de dar atención a los documentos de la referencia.

Que, de acuerdo a lo solicitado se informa lo siguiente:

CANTIDADES N° 19	**RESTAURANTES MARINOS DEL DISTRITO DE CERRO AZUL**

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

JORGE JANEL AQUIJE QUISPE

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

Ley de Creación Nº 29488
Licenciada según Resolución del Consejo Directivo N° 116-2018-SUNEDU/CD

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

Código: F-M02.02-VRI-029 **Fecha de Aprobación:** 26/09/2025	**Versión:** 02

VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

Código Nº 010-2026

CONSTANCIA DE VERIFICACIÓN DE SIMILITUD Y ORIGINALIDAD

Yo, Dr. Julio Cesar Lujan Minaya, Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias Empresariales, declaro que se ha realizado la verificación de similitud mediante el programa informático correspondiente, respecto al siguiente trabajo académico:

Título:

COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA RENTABILIDAD DE LOS RESTAURANTES MARINOS DEL DISTRITO DE CERRO AZUL 2023

Autor (es):

Margot Anita Liceth De La Cruz Chuquispuma

Para optar el grado académico y/o título profesional de:

CONTADOR PÚBLICO

El proceso de verificación de similitud determinó un porcentaje de 19%, cuyo resultado se encuentra respaldado en el reporte automatizado que se adjunta. En atención a ello, y conforme a lo establecido en el Reglamento de Similitud y Originalidad de la Universidad Nacional de Cañete, se deja constancia que el trabajo académico presentado cumple con los principios de integridad científica, así como con las disposiciones normativas vigentes en materia de citación y referenciación.
Asimismo, se adjunta el recibo digital correspondiente, a fin de garantizar la trazabilidad del proceso.

ORIGINALIDAD	SIMILITUD
81%	19%

Cañete, 18 de mayo de 2026

Firmado digitalmente por LUJAN MINAYA Julio Cesar FAU 20491363402 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 18.05.2026 14:31:37 -05:00

Firmado digitalmente
Dr. Julio Cesar Lujan Minaya
Director de la Unidad de Investigación
FCE - UNDC

Se adjunta:

- Resumen del reporte automatizado de similitud
- Recibo Digital

Informe final de Tesis-Bach. Margot Anita Liceth De La Cruz Chuquispuma.pdf

INFORME DE ORIGINALIDAD

19%	19%	4%	11%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	web.undc.edu.pe Fuente de Internet	5%
2	Submitted to Universidad Nacional de Cañete Trabajo del estudiante	4%
3	hdl.handle.net Fuente de Internet	2%
4	repositorio.undc.edu.pe Fuente de Internet	1%
5	repositorio.une.edu.pe Fuente de Internet	1%
6	repositorio.unac.edu.pe Fuente de Internet	1%
7	Submitted to Universidad Cesar Vallejo Trabajo del estudiante	<1%
8	apirepositorio.unh.edu.pe Fuente de Internet	<1%
9	Submitted to Universidad Continental Trabajo del estudiante	<1%
10	Submitted to Universidad Andina Nestor Caceres Velasquez Trabajo del estudiante	<1%
11	Submitted to Tecsup Trabajo del estudiante	<1%
12	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	<1%
13	repositorio.upla.edu.pe Fuente de Internet	<1%
14	repositorio.udh.edu.pe Fuente de Internet	<1%

15	repositorio.uta.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
16	dspace.ucuenca.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
17	repositorio.unjfsc.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
18	repositorio.utea.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
19	repositorio.ulasamericas.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
20	dspace.ups.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
21	repositorio.uigv.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
22	Edith Vanessa Bonín Campos. "Contabilidad de costos", ACVENISPROH Académico, 2024 Publicación	<1 %
23	repositorio.ulvr.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
24	Submitted to Universidad Peruana Union Trabajo del estudiante	<1 %
25	repositorio.unjbg.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
26	repositorio.utelesup.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
27	www.coursehero.com Fuente de Internet	<1 %
28	rein.umcc.cu Fuente de Internet	<1 %
29	www.dane.gov.co Fuente de Internet	<1 %
30	grupodeinvestigacioncontable.blogspot.com Fuente de Internet	<1 %
31	Submitted to Private University of Pucallpa Trabajo del estudiante	<1 %
	repositorio.unfv.edu.pe	

32	Fuente de Internet	<1 %
33	revistas.up.ac.pa Fuente de Internet	<1 %
34	tesis.unap.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
35	www.slideshare.net Fuente de Internet	<1 %
36	Submitted to Universidad Nacional Mayor de San Marcos Trabajo del estudiante	<1 %
37	glossae.eu Fuente de Internet	<1 %
38	repositorio.upeu.edu.pe:8080 Fuente de Internet	<1 %
39	revistaevsos.com Fuente de Internet	<1 %

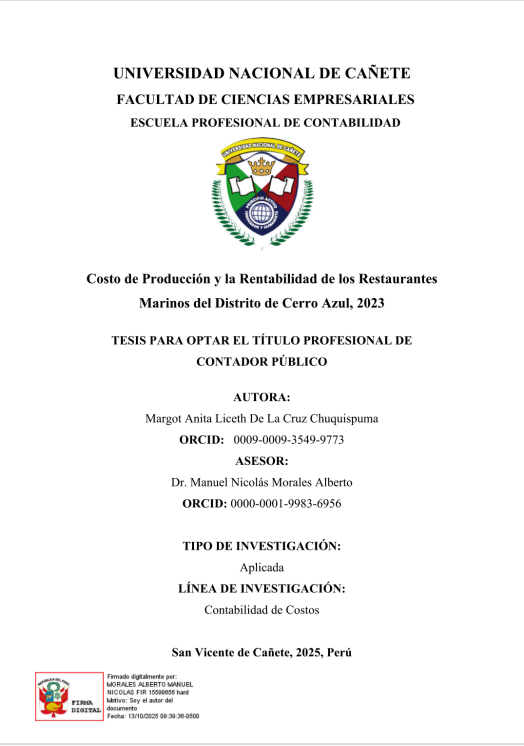
Excluir citas	Activo	Excluir coincidencias	< 10 words
Excluir bibliografía	Activo		

Recibo digital

Este recibo confirma quesu trabajo ha sido recibido por Turnitin. A continuación podrá ver la información del recibo con respecto a su entrega.

La primera página de tus entregas se muestra abajo.

Autor de la entrega:	Estudiante Usuario
Título del ejercicio:	IV. ENVÍO PARA REVISIÓN
Título de la entrega:	Informe final de Tesis-Bach. Margot Anita Liceth De La Cruz Ch...
Nombre del archivo:	Informe_final_de_Tesis-Bach_7934_336803696.pdf
Tamaño del archivo:	1.09M
Total páginas:	72
Total de palabras:	13,008
Total de caracteres:	72,005
Fecha de entrega:	09-abr-2026 11:19a. m. (UTC-0500)
Identificador de la entrega:	2926842389



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

Costo de Producción y la Rentabilidad de los Restaurantes Marinos del Distrito de Cerro Azul, 2023

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO

AUTORA:
Margot Anita Liceth De La Cruz Chuquispuma
ORCID: 0009-0009-3549-9773
ASESOR:
Dr. Manuel Nicolás Morales Alberto
ORCID: 0000-0001-9983-6956

TIPO DE INVESTIGACIÓN:
Aplicada
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:
Contabilidad de Costos

San Vicente de Cañete, 2025, Perú

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: MORALES ALBERTO MANUEL NICOLAS FIR 15596666 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 13/10/2025 09:39:36-0500

Derechos de autor 2026 Turnitin. Todos los derechos reservados.

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

N° 004-2026

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO

En la ciudad de Cañete, en la sala de sustentaciones de la Facultad de Ciencias Empresariales, siendo las 08:30 horas, del día 20 de abril de 2026, se reunió el Jurado Evaluador, designados con DECRETO N° 309-2024-UIFCE/FCE/UNDC.

Presidente (a) : Dra. Patricia Matilde Huallpa Quispe.
Secretario (a) : Mg. María Cristina Ramos Toledo.
Vocal : Dr. Rafael Ronal Escobedo Pérez.
Asesor(a) : Dr. Manuel Nicolás Morales Alberto.

Para el acto de sustentación de la tesis titulada: **"COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA RENTABILIDAD DE LOS RESTAURANTES MARINOS DEL DISTRITO DE CERRO AZUL 2023"**, presentado por la Bachiller **Margot Anita Liceth De La Cruz Chuquispuma,** para optar el Título Profesional de Contador Público.

Después de concluido el acto de sustentación y luego de que el sustentante dio respuesta a las preguntas respectivas, el Jurado Evaluador calificó la sustentación o defensa de la investigación según los siguientes criterios, y promediando las notas del jurado se obtuvo:

Criterio	Desaprobado (menor de 14)	Regular (14 -15)	Bueno (16-17)	Muy bueno (18-19)	Excelente (20)	Puntaje
Claridad de la exposición		15				15
Dominio del tema		15				15
Visión holística del trabajo		15				15
Promedio						15

Establece como calificación FINAL: ..15.. (..Quince..)

- Aprobado, con nota Regular (X), Bueno (...), Muy Bueno (...), Excelente (...)
- Desaprobado (...)

Por tanto, el graduado se encuentra expedito(s) (X), impedido(s) ( ) para realizar los trámites que corresponden a la obtención del Título Profesional de Contador Público.

****Si fuera el caso, que de los dos sustentantes uno fuera aprobado y otro desaprobado, se tendrá que diferenciar quien queda expedito y quien impedido de seguir los trámites.**

Siendo las..9:25 am..Horas se dio por terminado el acto de sustentación.

Mg. María Cristina Ramos Toledo **Secretario(a)**	Dra. Patricia Matilde Huallpa Quispe **Presidente(a)**	Dr. Rafael Ronal Escobedo Pérez **Vocal**	Dr. Manuel Nicolás Morales Alberto **Asesor(a)**

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL DE LA UNDC

I INFORMACIÓN DEL DOCUMENTO

1.1 Título del documento:

COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA RENTABILIDAD DE LOS RESTAURANTES MARINOS DEL DISTRITO DE CERRO AZUL 2023

1.2 Descripción (Seleccionar)

Tesis de Pregrado	X	Libro	
Tesis de Maestría		Capítulo de libro	
Tesis de Doctorado		Monografía	
Trabajo de Investigación		Artículo	
Tesis de Segunda Especialidad		Conferencia	
Trabajo de Suficiencia Profesional		Programa informativo	
Trabajo académico		Datos	

1.3 Autores del documento

Apellidos completos	Nombres completos	Correo electrónico	DNI	ORCID
De La Cruz Chuquispuma	Margot Anita Liceth	1972024299@undc.edu.pe Margotdlc24@gmail.com	72024299	0009-0009-3549-9773

1.4 Asesor (es)

Apellidos completos	Nombres completos	Correo electrónico	DNI	ORCID
Morales Alberto	Manuel Nicolás	mmorales@undc.edu.pe	15599656	0000-0001-9983-6956

1.5 Centro de Investigación

Facultad	Ciencias empresariales
Escuela Profesional	contabilidad

I. ORIGINALIDAD DEL TRABAJO PRESENTADO

Con la presentación de esta ficha, el(los) autor(es) señalan expresamente que la obra es original, ya que sus contenidos son producto de su directa contribución intelectual. Se reconoce también que todos los datos y las referencias a materiales ya publicados están

Toda copia de este documento, sea del entorno virtual o del documento original en físico es considerada "copia no controlada".

debidamente identificados con su respectivo crédito e incluidos en las notas bibliográficas y en las citas que se destacan como tal,

III. AUTORIZACIÓN DEL TRABAJO PRESENTADO

3.1 Por medio del presente documento, afirmo y garantizo(amos) ser el (los) legítimo (s), titular(es) de todos los derechos de propiedad intelectual sobre los entregables, las obras, los contenidos, los productos y/o las creaciones en general (en adelante, los "Contenidos" que serán incluidos en el Repositorio Institucional de la Universidad Nacional de Cañete (en adelante, la "Universidad").

3.2 Autorizo a la Universidad a publicar los Contenidos en el Repositorio Institucional de la Universidad y, en consecuencia, en el Repositorio Nacional Digital de Ciencia, Tecnología e Innovación de Acceso Abierto, sobre la base de lo establecido en la Ley N* 30035, sus normas reglamentarias, modificatorias, sustitutorias y conexas, y de acuerdo con las políticas de acceso abierto que la Universidad aplique en relación con su Repositorio Institucional. Autorizo expresamente toda consulta y uso de los Contenidos, por parte de cualquier persona, por el tiempo de duración de los derechos patrimoniales de autor y derechos conexos, a título gratuito y a nivel mundial.

3.3 En consecuencia, la Universidad tendrá la posibilidad de divulgar y difundir los Contenidos, de manera total o parcial, sin limitación alguna y sin derecho a pago de contraprestación, remuneración ni regalía alguna a favor mío; en los medios, canales y plataformas que la Universidad y/o el Estado de la República del Perú determinen, a nivel mundial, sin restricción geográfica alguna y de manera indefinida, pudiendo crear y/o extraer los metadatos sobre los Contenidos, e incluir los Contenidos en los índices y buscadores que estimen necesarios para promover su difusión.

Firma	25 de mayo del 2026 Fecha

IV: PUBLICACIÓN DIFERIDA

Este ítem solo es de interés para los autores que han decidido la publicación diferida de sus documentos. Caso contrario, **obviar este apartado**.

Autorización	Motivo (marcar)		Firma
Solicito la publicación diferida del documento depositado en el repositorio, por 12 meses. (indicar el tiempo que solicita)	Exclusividad de revista, editor		
	Por patente		
	Secreto o seguridad nacional		
	Por otras razones		

Toda copia de este documento, sea del entorno virtual o del documento original en físico es considerada "copia no controlada".

Cualquier motivo utilizado, el solicitante debe acreditar con documento su pedido (subir junto con la autorización la evidencia que sustenta su solicitud).

Toda copia de este documento, sea del entorno virtual o del documento original en físico es considerada "copia no controlada".