

**UNIVERSIDAD NACIONAL  
TORIBIO RODRÍGUEZ DE MENDOZA DE AMAZONAS**



**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y  
ADMINISTRATIVAS  
ESCUELA PROFESIONAL DE ECONOMÍA**

**TESIS PARA OBTENER  
EL TÍTULO PROFESIONAL DE  
ECONOMISTA**

**ANÁLISIS DE RENTABILIDAD ECONÓMICA FINCA EL  
PEROLITO DEL CENTRO POBLADO MAÑUMAL,  
DISTRITO BAGUA GRANDE, 2018 – 2019**

**Autor:**

**Bach. Jose Robert Ochoa Guerrero**

**Asesor:**

**M.Sc. Carlos Raúl Poémape Oyanguren**

**Registro: (      )**

**CHACHAPOYAS – PERÚ**

**2022**

**DATOS DEL ASESOR**

**Nombres y Apellidos:**

**M.Sc. Carlos Raúl Poémape Oyanguren**

**Documento de identidad:**

**33430187**

**URL DE ORCID:**

<https://orcid.org/0000-0001-9127-2404>

**Campos de la investigación y el desarrollo OCDE. Según Organización para la  
Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE)**

**5.00.00 -Ciencias Sociales**

**5.02.00 -Economía, Negocios**

**5.02.01 -Economía**

## **Dedicatoria**

A mis padres, en especial a mi madre, por el amor, cariño, apoyo económico y moral, esfuerzo y su trabajo para darme siempre el bienestar y la educación, por creer en mi capacidad de superación, por sus palabras de aliento para no decaer y seguir siempre adelante luchando por mis objetivos y metas.

A mis abuelos, por haberme inculcado buenos principios y valores guiándome por un buen camino en todo este tiempo y darme esa motivación que tanto necesitaba durante mi formación profesional.

A todos mis familiares y amigos, que están en las buenas y en las malas con esos ánimos para poder superar cada día los obstáculos que se presentan.

El autor

## **Agradecimiento**

A todos los docentes que me brindaron sus enseñanzas, conocimientos y experiencias en la escuela profesional de Economía de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, UNTRM. - Filial Utcubamba, quienes contribuyeron de manera indirecta en la realización de este trabajo de investigación, contribución muy valiosa y oportuna.

A mi asesor de tesis Econ. Carlos Raúl Poémape Oyanguren M.Sc., el más grande reconocimiento y agradecimiento por sus sugerencias, orientaciones y apoyo incondicional que me ha brindado en el desarrollo y culminación de mi proyecto e informe de tesis.

Al gerente propietario y a todos los que laboran en la Finca El Perolito SAC., por brindarme la información y facilitarme realizar la investigación de tesis en su empresa.

Infinitas gracias a todos.

**AUTORIDADES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL TORIBIO RODRÍGUEZ  
DE MENDOZA DE AMAZONAS**

**Dr. Policarpio Chauca Valqui  
RECTOR**

**Dr. Miguel Ángel Barrena Gurbillón  
VICERRECTOR ACADÉMICO**

**Dra. Flor Teresa García Huamán  
VICERRECTORA DE INVESTIGACIÓN**

**Mg. Ricardo Rafael Alva Cruz  
DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y  
ADMINISTRATIVAS**

## VISTO BUENO DEL ASESOR DE LA TESIS



**UNTRM**

### REGLAMENTO GENERAL

PARA EL OTORGAMIENTO DEL GRADO ACADÉMICO DE BACHILLER, MAESTRO O DOCTOR Y DEL TÍTULO PROFESIONAL

### ANEXO 3-K

#### VISTO BUENO DEL ASESOR DE TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL

El que suscribe el presente, docente de la UNTRM (  )/Profesional externo (  ), hace constar que ha asesorado la realización de la Tesis titulada.....

*Análisis de Rentabilidad Económica Fínca*  
*El Perolito del centro poblado Mañumal, Distrito*  
*de Boga Grande, 2018-2019 GUERRERO*  
del egresado..... *JOSE ROBERT OCHA*

de la Facultad de..... *Ciencias Económicas y Administrativas*  
Escuela Profesional de..... *Economía*  
de esta Casa Superior de Estudios.



El suscrito da el Visto Bueno a la Tesis mencionada, dándole pase para que sea sometida a la revisión por el Jurado Evaluador, comprometiéndose a supervisar el levantamiento de observaciones que formulen en Acta en conjunto, y estar presente en la sustentación.

Chachapoyas, 08 de *marzo*..... del *2022*

Firma y nombre completo del Asesor

*M.Sc. Carlos Raúl Pócano Oyanguren*

## JURADO EVALUADOR DE LA TESIS



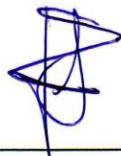
---

**Mg. Erik Martos Collazos Silva**  
Presidente



---

**Mg. Franklin Omar Zavaleta Chavez Arroyo**  
Secretario



---

**Mg. Fernando Rogelio Sánchez Altamirano**  
Vocal

## CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD DE LA TESIS



**UNTRM**

**REGLAMENTO GENERAL**

PARA EL OTORGAMIENTO DEL GRADO ACADÉMICO DE  
BACHILLER, MAESTRO O DOCTOR Y DEL TÍTULO PROFESIONAL

### ANEXO 3-0

#### CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD DE LA TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL

Los suscritos, miembros del Jurado Evaluador de la Tesis titulada:

Análisis de rentabilidad económica, caso: El Perolito del Centro Poblado  
Nacional, Distrito Baños, Grande 2018-2019

presentada por el estudiante ( )/egresado (x) José Robert Ochoa Guerrero  
de la Escuela Profesional de Economía

con correo electrónico institucional 3309832292@untrm.edu.pe

después de revisar con el software Turnitin el contenido de la citada Tesis, acordamos:

- La citada Tesis tiene 1 % de similitud, según el reporte del software Turnitin que se adjunta a la presente, el que es menor (x) / igual ( ) al 25% de similitud que es el máximo permitido en la UNTRM.
- La citada Tesis tiene            % de similitud, según el reporte del software Turnitin que se adjunta a la presente, el que es mayor al 25% de similitud que es el máximo permitido en la UNTRM, por lo que el aspirante debe revisar su Tesis para corregir la redacción de acuerdo al Informe Turnitin que se adjunta a la presente. Debe presentar al Presidente del Jurado Evaluador su Tesis corregida para nueva revisión con el software Turnitin.

Chachapoyas, 19 de Mayo del 2022

  
SECRETARIO

  
VOCAL

  
PRESIDENTE

OBSERVACIONES:



## Acta de sustentación de tesis para obtener el título profesional



### ANEXO 3-Q

#### ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL

En la ciudad de Chachapoyas, el día 07 de JUNIO del año 2021, siendo las 11:00 horas, el aspirante: JOSÉ ROBERTO DEHA SUAREZ, defiende en sesión pública presencial ( ) / a distancia (X) la Tesis titulada: ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD ECONÓMICA FINCA EL RESULTO DEL CENTRO POBLADO MAJUAL, DISTRITO BAGA GRANDE 2018 - 2019, teniendo como asesor a MG. CARLOS RAÚL DOMÍNGUEZ OSANGUREN, para obtener el Título Profesional de ECONOMISTA, a ser otorgado por la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas; ante el Jurado Evaluador, constituido por:

Presidente: MG. ERIC MARTÍN COLLAZO SALVA

Secretario: MG. FRANKLIN OMAR ZAVELATA CAMEZ AROJO

Vocal: MG. FERNANDO ROGERIO SÁNCHEZ ALTA MIRANDA

Procedió el aspirante a hacer la exposición de la Introducción, Material y métodos, Resultados, Discusión y Conclusiones, haciendo especial mención de sus aportaciones originales. Terminada la defensa de la Tesis presentada, los miembros del Jurado Evaluador pasaron a exponer su opinión sobre la misma, formulando cuantas cuestiones y objeciones consideraron oportunas, las cuales fueron contestadas por el aspirante.

Tras la intervención de los miembros del Jurado Evaluador y las oportunas respuestas del aspirante, el Presidente abre un turno de intervenciones para los presentes en el acto de sustentación, para que formulen las cuestiones u objeciones que consideren pertinentes.

Seguidamente, a puerta cerrada, el Jurado Evaluador determinó la calificación global concedida a la sustentación de la Tesis para obtener el Título Profesional, en términos de:

Aprobado (X) Desaprobado ( )

Otorgada la calificación, el Secretario del Jurado Evaluador lee la presente Acta en esta misma sesión pública. A continuación se levanta la sesión.

Siendo las 11:27 horas del mismo día y fecha, el Jurado Evaluador concluye el acto de sustentación de la Tesis para obtener el Título Profesional.

  
SECRETARIO

  
VOCAL

  
PRESIDENTE

OBSERVACIONES:

## ÍNDICE DEL CONTENIDO

<b>DEDICATORIA</b> .....	<b>iii</b>
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	<b>iv</b>
<b>AUTORIDADES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL TORIBIO RODRÍGUEZ DE MENDOZA DE AMAZONAS</b> .....	<b>v</b>
<b>VISTO BUENO DEL ASESOR DE LA TESIS</b> .....	<b>vi</b>
<b>JURADO EVALUADOR DE LA TESIS</b> .....	<b>vii</b>
<b>CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD DE LA TESIS</b> .....	<b>viii</b>
<b>ACTA DE SUSTENTACIÓN DE LA TESIS</b> .....	<b>ix</b>
<b>ÍNDICE DEL CONTENIDO</b> .....	<b>x</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> .....	<b>xii</b>
<b>RESUMEN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xiv</b>
<b>I. INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>15</b>
<b>II. MATERIAL Y MÉTODOS</b> .....	<b>19</b>
2.1 Tipo de investigación .....	19
2.2 Diseño de investigación .....	19
2.3 Población, muestra y muestreo .....	20
2.4 Variables de estudio .....	20
2.5 Métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos .....	21
2.6 Análisis de datos .....	22
<b>III. RESULTADOS</b> .....	<b>23</b>
3.1 Cálculo de ingresos por ventas, egresos de los costos y gastos y el estado de pérdidas y ganancias de la “Finca El Perolito SAC” del centro poblado Mañumal, distrito de Bagua Grande, Utcubamba, Amazonas, período 2018 – 2019 .....	23
3.2 Análisis de la rentabilidad a través del margen de ventas y la rotación del activo de la “Finca El Perolito SAC” del centro poblado Mañumal, distrito de Bagua Grande, Utcubamba, Amazonas, período 2018 – 2019 .....	32
3.3 Análisis de la rentabilidad económica de la “Finca El Perolito SAC” del centro poblado Mañumal”, distrito de Bagua Grande, Utcubamba, Amazonas, período 2018 – 2019 .....	34
<b>IV. DISCUSIÓN</b> .....	<b>36</b>
<b>V. CONCLUSIONES</b> .....	<b>38</b>
<b>VI. RECOMENDACIONES</b> .....	<b>39</b>

<b>VII.REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>40</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>42</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Operacionalización de variables .....	21
Tabla 2. Total de personas que ingresaron al atractivo turístico y proyección de ingresos por entrada general, 2018 – 2019 .....	23
Tabla 3. Cálculo de Ingresos por venta de alimentos y bebidas del Restaurante, año 2018.....	24
Tabla 4. Cálculo de Ingresos por venta de alimentos y bebidas del Restaurante, año 2019.....	25
Tabla 5. Cálculo de Ingresos por venta de tilapia en kilos, 2018 – 2019 .....	25
Tabla 6. Resumen de Ingresos, 2018 – 2019 .....	26
Tabla 7. Cálculo de Egresos por venta de alimentos y bebidas del Restaurante, 2018 ...	27
Tabla 8. Cálculo de Egresos por venta de alimentos y bebidas del Restaurante, 2019 .	28
Tabla 9. Cálculo de los costos y gastos de la producción de tilapias, año 2018 .....	29
Tabla 10. Cálculo de los costos y gastos de la producción de tilapias, año 2019 .....	30
Tabla 11. Cálculo de las Depreciaciones, 2018 – 2019 .....	31
Tabla 12. Cálculo del Estado de Pérdidas y Ganancias, 2018 – 2019 .....	31
Tabla 13. Cálculo del Margen de Ventas, 2018 – 2019 .....	32
Tabla 14. Inversiones Fijas, 2017 – 2019 .....	32
Tabla 15. Activo Circulante, 2018 – 2019 .....	33
Tabla 16. Resumen de Activo Fijo y Activo Circulante, 2018 – 2019 .....	33
Tabla 17. Cálculo de la Rotación, 2018 – 2019 .....	34
Tabla 18. Cálculo de la rentabilidad económica, 2018 y 2019 .....	34

## **RESUMEN**

Esta investigación titulada Análisis de rentabilidad económica Finca El Perolito del centro poblado Mañumal, distrito Bagua Grande, 2018 – 2019, tuvo el objetivo general de determinar la situación actual de la rentabilidad económica de la Finca El Perolito SAC del centro poblado Mañumal, distrito de Bagua Grande, Utcubamba, Amazonas, período 2018 – 2019. La metodología usada fue descriptiva y diseño no experimental del tipo longitudinal; la población y muestra estuvo conformada por los reportes de ingresos y egresos manuales mensualizado de esta empresa. De sus resultados permitió concluir tener pérdidas el primer año de S/ - 8 310,67 y al siguiente año obtuvo ganancias de S/ 61 611,96. Su rentabilidad se calculó por el margen de ventas y rotación del activo, se tuvo rentabilidad de las ventas negativas de -5,3% cifra donde se consideró activos depreciados del año anterior, mejorando al 19,2% al año 2019. En cuanto a la rotación de los activos al 2018 fue de 39,8% y de 521,1% al año 2019. Y con el cálculo del ROI o la rentabilidad económica del negocio fue del -2,1% para el 2018 y del 100% para el 2019, obteniendo ratios de eficiencia en esta empresa medido mediante la utilización de sus activos para generar ventas.

Palabras clave: Análisis de rentabilidad y rentabilidad económica.

## **ABSTRACT**

This research entitled Analysis of economic profitability Finca El Perolito of the Mañumal populated center, Bagua Grande district, 2018 - 2019, had the general objective of determining the current situation of the economic profitability of the El Perolito SAC Farm in the Mañumal populated center, Bagua district. Grande, Utcubamba, Amazonas, period 2018 - 2019. The methodology used was descriptive and non-experimental design of the longitudinal type; The population and sample consisted of monthly manual income and expense reports from this company. From its results, it was possible to conclude that it had losses in the first year of S/ - 8 310,67 and the following year it obtained profits of S/ 61 611,96. Its profitability was calculated by the sales margin and asset turnover, there was a profitability of negative sales of -5,3%, a figure where depreciated assets from the previous year were considered, improving to 19,2% as of 2019. As for the turnover of assets as of 2018 was 39,8% and 521,1% as of 2019. And with the calculation of the ROI or the economic profitability of the business it was -2,1% for 2018 and 100% for in 2019, obtaining efficiency ratios in this company measured by using its assets to generate sales.

**Keywords:** Analysis of profitability and economic profitability.

## **I. INTRODUCCIÓN**

Al momento de realizar la medición de la rentabilidad de una empresa, se usan dos ratios, el de rentabilidad económica o ROI – return on investment, y el de rentabilidad financiera o ROE – return on equity, esta mide el beneficio obtenido en relación a su inversión. El ROI representa en análisis económico puro y su resultado es mejor cuanto más elevado sea, el ROE es la comparación del resultado con los fondos propios, también es importante cuanto más elevado sea el mismo (Iberinform, 2018).

La rentabilidad de una empresa es la capacidad que tiene la misma en aprovechar sus recursos y es capaz de generar ganancias midiéndolas con el uso de indicadores financieros para evaluar su efectividad en toda administración (Prana Marketing Group, 2020).

En el Perú, el objetivo de la rentabilidad económica es juzgar la eficiencia de la gestión empresarial, al 2017 las empresas grandes del Perú tuvieron el 7% como rentabilidad económica en promedio, fue el comercio al por mayor el que obtuvo mayor ratio con el 7,3%, las empresas de venta y reparación de vehículos automotores y motocicletas con el 6,6% y el comercio al por menor con el 6,5% (Instituto Nacional de Estadística e Informática, 2019).

La Comisión Económica para América Latina y el Caribe [CEPAL] informó que la crisis a nivel de Centroamérica afectó al 50% de empresas requiriendo entre cuatro y nueve meses para la recuperación en sus niveles de facturación por la crisis sanitaria, agravándose en las microempresas y las pymes entre siete meses y un año para tal recuperación causando cierres de empresas y pérdidas de puestos de trabajo. CEPAL estimó que más de 2,7 millones de empresas del sector formal en la región cerrarían con 8,5 millones de pérdida de puestos de trabajo; pero el impacto será mayor en los sectores comercio, restaurantes y hoteles.

En la región Amazonas, al igual que en otras regiones del país, la mayor parte de empresas registró importantes caídas en sus ventas perjudicando sus ingresos presentando dificultades para mantener sus actividades así como serios problemas con el cumplimiento de sus obligaciones salariales y financieras contraídas antes de la crisis sanitaria mundial; esto no escapa a la Finca El Perolito SAC cuya actividad principal es esparcimiento y recreación con un restaurante con comidas y bebidas, así como la producción y comercialización de tilapias por kilos, cuya actividad

formalmente se dio en el año 2018, careciendo de análisis de rentabilidad al ser mayormente un negocio empírico no pudiendo determinar si es eficiente rentablemente.

Planteándose la interrogante para esta investigación: ¿Cuál es la rentabilidad económica de la Finca El Perolito SAC del centro poblado Mañumal, distrito de Bagua Grande, Utcubamba, Amazonas?

Su objetivo central: Determinar la situación actual de la rentabilidad económica de la “Finca El Perolito SAC” del centro poblado Mañumal”, distrito de Bagua Grande, Utcubamba, Amazonas, período 2018 – 2019.

Con los siguientes objetivos de nivel específico:

- Calcular los ingresos por ventas, egresos de los costos y gastos y el estado de pérdidas y ganancias de la “Finca El Perolito SAC” del centro poblado Mañumal, distrito de Bagua Grande, Utcubamba, Amazonas, período 2018 – 2019.
- Analizar la rentabilidad a través del margen de ventas y la rotación del activo de la “Finca El Perolito SAC” del centro poblado Mañumal, distrito de Bagua Grande, Utcubamba, Amazonas, período 2018 – 2019.
- Analizar la rentabilidad económica de la “Finca El Perolito SAC” del centro poblado Mañumal, distrito de Bagua Grande, Utcubamba, Amazonas, período 2018 – 2019.

Según Hernández, Fernández y Baptista (2014), un estudio descriptivo no se considera hipótesis.

Antecedentes internacionales: Molina y Castilla (2021), en su artículo del análisis de rentabilidad económica integral de la producción de papa, tuvo el objetivo de analizar esta rentabilidad económica de manera integral. Usó investigación de campo descriptivo; su conclusión en base a los costos de producción bajo el sistema convencional y el sistema alternativo, priorizando usar insumos biológicos y orgánicos basado en la rentabilidad económica integral, pero del largo plazo obtenido con la acumulación de costos económicos-monetarios, ambientales, sociales y de oportunidad.

Cancino, Cancino y Quevedo (2018), en su artículo sobre un modelo explicativo de rentabilidad económica para el cultivo de durazno, con el objetivo de determinar



este modelo econométrico explicativo de rentabilidad económica en fincas productoras de durazno. Su investigación fue estudio de campo y metodología de corte transversal; concluyeron a través de este modelo ser una herramienta útil que ayuda en la identificación confiable de variables que afectan la rentabilidad económica, optimizando los escasos recursos de manera eficiente.

Lozano y Celi (2018), en su tesis del análisis de rentabilidad de los modelos de negocios que se dedican al desarrollo de sitios web, propuso el objetivo de ofrecer un servicio de análisis de rentabilidad para las diferentes empresas que ofrecen este servicio. La investigación fue de enfoque mixto y de método descriptivo; de su conclusión principal determinó frente a la escasa oferta de servicios tiene implicancias en menor generación de ingresos generándoles utilidades mínimas o nulas inclusive, afectando el sustento sostenible de las empresas analizadas.

Antecedentes nacionales: Ccahuin (2019) en su tesis del análisis de la rentabilidad de una empresa comercializador, presentó el objetivo de analizar esta rentabilidad empresarial. Realizó investigación de enfoque cualitativo y método inductivo – analítico; concluyó haber analizado la rentabilidad como única categoría y la rentabilidad sobre ventas, económica y sobre el patrimonio como subcategorías, determinándose la mayor incidencia en los factores como las ventas, ingresos por activos tipo arrendamientos.

Zulueta (2019) en su tesis del análisis de la rentabilidad en una empresa privada, tuvo el objetivo de analizar la rentabilidad económica del proceso productivo y la comercialización de truchas. La metodología empleada fue descriptiva – correlacional y de diseño no experimental descriptiva observacional. Concluyó existir comercialización insatisfecha de trucha ya que el 60% de la población identificada consume este producto, para la oferta a nivel distrital producen 126 000 truchas cada ocho meses y calculó el 70% como demanda directa e indirecta a nivel distrital más la población de distritos y provincias vecinos al departamento de Huancavelica y Ayacucho con un promedio de 130 000 consumidores, sobre todo el consumo en los compromisos sociales.

León (2018) en su tesis de la evaluación de la rentabilidad económica y financiera de implementar una granja de cuyes para realizar turismo rural, con el objetivo de determinar la rentabilidad económica y financiera de la implementación de una granja de cuy para realizar turismo rural. La investigación fue de tipo aplicada, nivel descriptivo y correlacional, y de diseño experimental. Su conclusión proyectó la

rentabilidad del productor familiar - comercial referente al pago del 18,52%, son 1 230 cuyes parrilleros el tamaño del negocio con una proyección de utilidad anual de S/ 3 075,00 siendo 218 unidades el punto de equilibrio.

La justificación social de esta investigación, permite establecer la importancia para los empresarios de calcular todos sus ingresos y egresos con la finalidad de evaluar sí realmente son rentables o no a lo largo del tiempo de operación.

## II. MATERIAL Y MÉTODOS

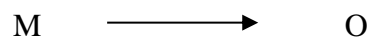
### 2.1 Tipo de investigación

**Descriptiva**, en esta investigación se aplicó el cálculo económico para determinar el nivel de rentabilidad económica de una empresa privada ubicada en zona rural para investigaciones en ciencias económicas; describiendo incidencias de los niveles de una o más variables de la población estudiada (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

### 2.2 Diseño de investigación

**No experimental**, ya que se debe observar los fenómenos tal y como se presentan en su contexto natural con la finalidad de realizar su análisis (Hernández et al., 2014).

Se utilizó el siguiente esquema:



Donde:

M = muestra

O = observación

Se realizó la observación de la documentación tal y como se entregó los registros manuales, realizándose el ordenamiento, evaluación y análisis de los mismos para el cálculo de la rentabilidad económica de esta empresa.

**Longitudinal**, ya que se describirán a poblaciones durante varios momentos (Hernández et al., 2014).

Principalmente al cotejar y analizar económicamente datos de dos años consecutivos.

### 2.3 Población, muestra y muestreo

**Población**, la población para esta investigación la conforma los reportes de datos de ingresos y egresos manuales mensualizado de la Finca El Perolito durante el periodo 2018 – 2019, siguientes:

- Reporte de ingresos: Por entrada general al atractivo turístico, por ventas en el restaurante y por venta de tilapia por kilos.
- Reporte de egresos: Por costos y gastos de alimentos y bebidas, y de los costos de producción de tilapia.

**Muestra**, de la población anteriormente identificada y es una parte representativa de ella (Tamayo y Tamayo, 2004).

Esta muestra también serán los reportes de datos ingresos y egresos manuales mensualizado de la Finca El Perolito durante el periodo 2018 – 2019.

- Reporte de ingresos: Por entrada general al atractivo turístico, por ventas en el restaurante y por venta de tilapia por kilos.
- Reporte de egresos: Por costos y gastos de alimentos y bebidas, y de los costos de producción de tilapia.

**Muestreo**, es la selección de unidades representativas para la extracción de inferencias de la población que se investiga (Tamayo y Tamayo, 2004).

Para esta investigación se utilizó el muestro por conveniencia del tipo no probabilístico, al tener la información disponible dentro del período de investigación.

### 2.4 Variables de estudio

Variable única : Rentabilidad económica

**Tabla 1**

*Operacionalización de variables*

<b>Variables</b>	<b>Definición conceptual</b>	<b>Dimensión</b>	<b>Indicador</b>	<b>Instrumento</b>
Rentabilidad económica	Capacidad efectiva de la empresa con el fin de la obtención de los rendimientos a partir de los capitales invertidos y recursos disponibles (Caraballo, 2013)	Margen de ventas y la rotación del activo	Beneficios/Ventas y Ventas/Activo total neto medio	Guías de análisis documental

*Nota:* Se muestra la variable única de la presente investigación y sus dimensiones

## 2.5 Métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos

**Métodos de recolección de datos**, son los siguientes según Bernal (2010):

Analítico, con la información obtenida en el sitio turístico y la Finca el Perolito SAC, debidamente analizada e interpretada de manera adecuada para obtener resultados y conclusiones económicas sobre la rentabilidad del negocio.

Deductivo, con los cálculos se deduce la existencia o no de rentabilidad económica por la operación de esta empresa.

Inductivo, partiendo del análisis de la rentabilidad económica de la Finca el Perolito SAC se llega al mejor análisis económico generalizado al período de investigación.

**Técnicas de recolección**, según Bernal (2010), son:

Análisis de documentos, principalmente con fichas bibliográficas cuyo propósito es el análisis de todo el material impreso o información digital.

Información secundaria, informes de fuentes fidedignas de instituciones, organizaciones o de la misma empresa.

En esta investigación, recibidos los reportes manuales proporcionados por el propietario, se ordenó por ingresos y egresos mensualizados por cada año en una hoja excel, corroborados los cálculos económicos, mediante la tabulación de cuadros.

### **Instrumentos de recolección de datos**

Guía de análisis documental, técnica cuantitativa aplicada que representa una forma funcional y práctica permitiendo seleccionar ideas de mayor importancia de los documentos con la finalidad de la correcta identificación de la información sin ambigüedades (Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua Managua, 2020).

#### **2.6 Análisis de datos**

Recopilados los datos por los instrumentos propuestos y diseñados para este fin, se procedió a su procesamiento a través del uso de una computadora ordenando la información matemática, validándola, codificándola, introducción de datos, tabulación y análisis estadístico. Luego, a través de la tabulación cruzada se presentó en tablas y cuadros ordenadamente, finalmente su análisis e interpretación en términos cuantitativos. Generalmente se usó el programa Microsoft Excel para los cálculos y el Microsoft Word para el documento de texto.

### III. RESULTADOS

#### 3.1 Cálculo de ingresos por ventas, egresos de los costos y gastos y el estado de pérdidas y ganancias de la “Finca El Perolito SAC” del centro poblado Mañumal, distrito de Bagua Grande, Utcubamba, Amazonas, período 2018 – 2019

La Finca El Perolito SAC empezó sus actividades de manera formal el año 2018, se ubica a 40 minutos por vía carrozable desde la ciudad de Bagua Grande, situado en el centro poblado Mañumal, ubicado estratégicamente por el ingreso principal del atractivo turístico “El Perolito” categorizado como sitio natural, tipo montaña, subtipo cerros, a 1 520 m.s.n.m ocupando un área de 80 metros cuadrados y 20 metros de diámetro en la entrada, tomó este nombre por la forma de perol sentado al interior de una gruta donde filtra agua de una quebrada (DIRCETUR Amazonas, 2010).

A continuación, presentamos el número de personas que ingresaron a este atractivo turístico y la proyección de ingresos por pago de entrada general:

**Tabla 2**

*Total de personas que ingresaron al atractivo turístico y proyección de ingresos por entrada general, 2018 – 2019*

Mes	Cantidad personas – Año 2018	Cantidad personas – Año 2018	Total personas por mes	Precio unitario	Sub total de ingresos
Enero	780	1 200	1 980	S/ 3,00	S/ 5 940,00
Febrero	820	1 400	2 220	S/ 3,00	S/ 6 660,00
Marzo	800	1 100	1 900	S/ 3,00	S/ 5 700,00
Abril	930	1 800	2 730	S/ 3,00	S/ 8 190,00
Mayo	890	1 450	2 340	S/ 3,00	S/ 7 020,00
Junio	850	1 450	2 300	S/ 3,00	S/ 6 900,00
Julio	810	1 600	2 410	S/ 3,00	S/ 7 230,00
Agosto	830	1 350	2 180	S/ 3,00	S/ 6 540,00
Septiembre	890	1 550	2 440	S/ 3,00	S/ 7 320,00
Octubre	850	1 500	2 350	S/ 3,00	S/ 7 050,00
Noviembre	900	1 700	2 600	S/ 3,00	S/ 7 800,00
Diciembre	1 000	2 000	3 000	S/ 3,00	S/ 9 000,00
Total	10 350	18 100	28 450		S/ 85 350,00

*Nota:* Se presenta la cantidad de personas que ingresaron y el cálculo de los ingresos, información proporcionada por el gerente de la empresa

Entre todos los meses del año 2018 y 2019 se contabilizó a 28 450 personas quienes realizaron el pago por entrada en general de S/ 3,00 por cada uno, haciendo un total de ingresos de S/ 85 350,00 hacia este atractivo turístico “El Perolito”.

A continuación, también presentamos el resumen de ingresos por venta de alimentos y bebidas mensualizado realizado en el restaurante durante el periodo de estudio:

**Tabla 3**

*Cálculo de Ingresos por venta de alimentos y bebidas del Restaurante, año 2018*

Mes	Platos a la carta	Bebidas refrescantes	Bebidas alcohólicas	Sub total de ingresos
Enero	S/ 4 610,00	S/ 2 640,00	S/ 2 724,00	S/ 9 974,00
Febrero	S/ 4 610,00	S/ 2 640,00	S/ 2 724,00	S/ 9 974,00
Marzo	S/ 3 286,50	S/ 2 648,00	S/ 2 724,00	S/ 8 658,50
Abril	S/ 3 286,50	S/ 2 648,00	S/ 5 064,00	S/ 10 998,50
Mayo	S/ 3 886,50	S/ 2 648,00	S/ 2 724,00	S/ 9 258,50
Junio	S/ 3 886,50	S/ 2 648,00	S/ 2 724,00	S/ 9 258,50
Julio	S/ 4 610,00	S/ 2 640,00	S/ 3 144,00	S/ 10 394,00
Agosto	S/ 4 610,00	S/ 2 640,00	S/ 2 724,00	S/ 9 974,00
Septiembre	S/ 4 610,00	S/ 2 640,00	S/ 3 144,00	S/ 10 394,00
Octubre	S/ 4 610,00	S/ 2 640,00	S/ 2 724,00	S/ 9 974,00
Noviembre	S/ 3 286,50	S/ 2 648,00	S/ 3 144,00	S/ 9 078,50
Diciembre	S/ 3 286,50	S/ 2 648,00	S/ 2 724,00	S/ 8 658,50
<b>Total</b>				<b>S/ 116 595,00</b>

*Nota:* Se presenta el total de ingresos por ventas en el restaurante del año 2018, información proporcionada por el gerente de la empresa

Estos cálculos son lo más aproximado posible, al carecer de daros exactos por no llevar contabilidad exacta por parte del dueño del restaurante, información calculada con ayuda de stocks de bebidas y por la apreciación del cocinero al preparar platos en promedio por días que más se venden y días de poca venta.



**Tabla 4**

*Cálculo de Ingresos por venta de alimentos y bebidas del Restaurante, año 2019*

Mes	Platos a la carta	Bebidas refrescantes	Bebidas alcohólicas	Sub total de ingresos
Enero	S/ 7 350,00	S/ 4 200,00	S/ 4 800,00	S/ 16 350,00
Febrero	S/ 8 250,00	S/ 5 050,00	S/ 6 600,00	S/ 19 900,00
Marzo	S/ 6 300,00	S/ 4 300,00	S/ 5 220,00	S/ 15 820,00
Abril	S/ 9 200,00	S/ 6 700,00	S/ 10 800,00	S/ 26 700,00
Mayo	S/ 8 675,00	S/ 5 350,00	S/ 7 944,00	S/ 21 969,00
Junio	S/ 8 600,00	S/ 5 350,00	S/ 7 944,00	S/ 21 894,00
Julio	S/ 9 350,00	S/ 5 100,00	S/ 6 600,00	S/ 21 050,00
Agosto	S/ 7 750,00	S/ 4 600,00	S/ 5 700,00	S/ 18 050,00
Septiembre	S/ 8 925,00	S/ 5 350,00	S/ 8 520,00	S/ 22 795,00
Octubre	S/ 8 825,00	S/ 5 370,00	S/ 7 332,00	S/ 21 527,00
Noviembre	S/ 8 950,00	S/ 5 650,00	S/ 8 820,00	S/ 23 420,00
Diciembre	S/ 11 100,00	S/ 6 650,00	S/ 11 160,00	S/ 28 910,00
<b>Total</b>				<b>S/ 258 385,00</b>

*Nota:* Se presenta el total de ingresos por ventas en el restaurante del año 2019, información proporcionada por el gerente de la empresa

El total de ingresos de ambos años ascendió a S/ 374 980,00, y la siguiente tabla se presenta los ingresos por venta de tilapia en kilos el cual fue de S/ 16 800,00

**Tabla 5**

*Cálculo de Ingresos por venta de tilapia en kilos, 2018 – 2019*

Mes	Cantidad en Kilos – Año 2018	Cantidad en Kilos – Año 2019	Total venta en kilos por mes	Precio unitario	Sub total de ingresos
Enero	50	50	100	S/ 14,00	S/ 1 400,00
Febrero	50	50	100	S/ 14,00	S/ 1 400,00
Marzo	50	50	100	S/ 14,00	S/ 1 400,00
Abril	50	50	100	S/ 14,00	S/ 1 400,00
Mayo	50	50	100	S/ 14,00	S/ 1 400,00
Junio	50	50	100	S/ 14,00	S/ 1 400,00
Julio	50	50	100	S/ 14,00	S/ 1 400,00
Agosto	50	50	100	S/ 14,00	S/ 1 400,00
Septiembre	50	50	100	S/ 14,00	S/ 1 400,00
Octubre	50	50	100	S/ 14,00	S/ 1 400,00
Noviembre	50	50	100	S/ 14,00	S/ 1 400,00
Diciembre	50	50	100	S/ 14,00	S/ 1 400,00
<b>Total</b>	<b>600</b>	<b>600</b>	<b>1 200</b>		<b>S/ 16 800,00</b>

*Nota:* Se presenta el total de ingresos por ventas en el restaurante del año 2019, información proporcionada por el gerente de la empresa

Seguido, se presenta el resumen de ingresos ascendentes a S/ 477 130,00 en el periodo de estudio.

**Tabla 6**

*Resumen de Ingresos, 2018 – 2019*

<b>Descripción</b>	<b>Año 2018</b>	<b>Año 2019</b>	<b>Sub total</b>
Por entradas al Perolito	S/ 31 050,00	S/ 54 300,00	S/ 85 350,00
Por ventas en el restaurante	S/ 116 595,00	S/ 258 385,00	S/ 374 980,00
Por ventas de tilapia por kilos	S/ 8 400,00	S/ 8 400,00	S/ 16 800,00
Total	S/ 156 045,00	S/ 321 085,00	S/ 477 130,00

*Nota:* Se presenta el total de ingresos por ventas en el restaurante del año 2019, información proporcionada por el gerente de la empresa

Luego, se realizó el cálculo de sus egresos mensualizado por toda actividad:

**Tabla 7***Cálculo de Egresos por venta de alimentos y bebidas del Restaurante, 2018*

Mes	Material Directo	Mano de Obra Directa	Otros costos indirectos	Material Indirecto	Total de Costos	Gastos de Ventas	Gastos Generales	Gastos Financieros	Total de Costos y Gastos
Enero	S/ 1 472,50	S/ 4 400,00	S/ 293,00	S/ 2 679,00	S/ 8 844,50	S/ 144,00	S/ 1 287,33	S/ 0,00	S/ 10 275,83
Febrero	S/ 1 360,00	S/ 4 400,00	S/ 332,50	S/ 2 679,00	S/ 8 771,50	S/ 144,00	S/ 1 287,33	S/ 0,00	S/ 10 202,83
Marzo	S/ 1 385,00	S/ 4 400,00	S/ 295,00	S/ 2 679,00	S/ 8 759,00	S/ 144,00	S/ 1 287,33	S/ 0,00	S/ 10 190,33
Abril	S/ 1 510,00	S/ 4 400,00	S/ 334,50	S/ 3 222,00	S/ 9 466,50	S/ 144,00	S/ 1 287,33	S/ 0,00	S/ 10 897,83
Mayo	S/ 1 492,50	S/ 4 400,00	S/ 422,50	S/ 2 759,00	S/ 9 074,00	S/ 144,00	S/ 1 287,33	S/ 0,00	S/ 10 505,33
Junio	S/ 1 460,00	S/ 4 400,00	S/ 332,50	S/ 2 799,00	S/ 8 991,50	S/ 144,00	S/ 1 287,33	S/ 0,00	S/ 10 422,83
Julio	S/ 1 622,50	S/ 4 400,00	S/ 293,00	S/ 2 962,00	S/ 9 277,50	S/ 144,00	S/ 1 287,33	S/ 0,00	S/ 10 708,83
Agosto	S/ 1 547,50	S/ 4 400,00	S/ 295,00	S/ 2 679,00	S/ 8 921,50	S/ 144,00	S/ 1 287,33	S/ 0,00	S/ 10 352,83
Septiembre	S/ 1 622,50	S/ 4 400,00	S/ 295,00	S/ 2 962,00	S/ 9 279,50	S/ 144,00	S/ 1 287,33	S/ 0,00	S/ 10 710,83
Octubre	S/ 1 660,00	S/ 4 400,00	S/ 332,50	S/ 2 734,00	S/ 9 126,50	S/ 144,00	S/ 1 287,33	S/ 0,00	S/ 10 557,83
Noviembre	S/ 1 772,50	S/ 4 400,00	S/ 295,00	S/ 2 962,00	S/ 9 429,50	S/ 144,00	S/ 1 287,33	S/ 0,00	S/ 10 860,83
Diciembre	S/ 2 047,50	S/ 4 400,00	S/ 370,00	S/ 4 290,00	S/ 11 107,50	S/ 144,00	S/ 1 287,33	S/ 0,00	S/ 12 538,83
<b>Total</b>					<b>S/ 111 049,00</b>	<b>S/ 1 728,00</b>	<b>S/ 15 447,96</b>	<b>S/. 0.00</b>	<b>S/ 128 224,96</b>

*Nota:* Se presenta los egresos de los costos y gastos del restaurante del 2018, información proporcionada por el gerente de la empresa

Se presenta el detalle de todos los egresos mensualizados calculados aproximadamente, asumiendo el pago fijo por la mano de obra, los gastos de ventas y los gastos generales; no hubo gastos financieros al carecer de créditos o préstamos. Los materiales directos e indirectos, y los otros costos indirectos son costos variables según la variación de ventas. El total de costos S/ 111 049, en promedio son S/ 9 254, el total de gastos fue S/ 17 176, en promedio S/ 1 431, la sumatoria de costos y gastos para este año fue S/ 128 225, en promedio S/ 10 685.

**Tabla 8***Cálculo de Egresos por venta de alimentos y bebidas del Restaurante, 2019*

Mes	Material Directo	Mano de Obra Directa	Otros costos indirectos	Material Indirecto	Total de Costos	Gastos de Ventas	Gastos Generales	Gastos Financieros	Total de Costos y Gastos
Enero	S/ 3 240,00	S/ 5 700,00	S/ 452,00	S/ 4 107,00	S/ 13 499,00	S/ 126,00	S/ 1 415,33	S/ 0,00	S/ 15 040,33
Febrero	S/ 3 131,00	S/ 5 700,00	S/ 563,50	S/ 5 408,00	S/ 14 802,50	S/ 126,00	S/ 1 415,33	S/ 0,00	S/ 16 343,83
Marzo	S/ 2 436,00	S/ 5 700,00	S/ 467,50	S/ 4 364,50	S/ 12 968,00	S/ 126,00	S/ 1 415,33	S/ 0,00	S/ 14 509,33
Abril	S/ 3 666,00	S/ 5 700,00	S/ 684,00	S/ 8 575,50	S/ 18 625,50	S/ 126,00	S/ 1 415,33	S/ 0,00	S/ 20 242,83
Mayo	S/ 3 236,00	S/ 5 700,00	S/ 865,00	S/ 5 948,50	S/ 15 749,50	S/ 126,00	S/ 1 415,33	S/ 0,00	S/ 17 290,83
Junio	S/ 2 676,00	S/ 5 700,00	S/ 617,50	S/ 6 062,50	S/ 15 056,00	S/ 126,00	S/ 1 415,33	S/ 0,00	S/ 16 597,33
Julio	S/ 3 576,00	S/ 5 700,00	S/ 554,50	S/ 5 408,00	S/ 15 238,50	S/ 126,00	S/ 1 415,33	S/ 0,00	S/ 16 779,83
Agosto	S/ 3 081,00	S/ 5 700,00	S/ 528,50	S/ 4 647,50	S/ 13 957,00	S/ 126,00	S/ 1 415,33	S/ 0,00	S/ 15 498,33
Septiembre	S/ 3 572,00	S/ 5 700,00	S/ 601,00	S/ 6 551,50	S/ 16 424,50	S/ 126,00	S/ 1 415,33	S/ 0,00	S/ 17 965,83
Octubre	S/ 3 467,00	S/ 5 700,00	S/ 676,00	S/ 5 838,00	S/ 15 681,00	S/ 126,00	S/ 1 415,33	S/ 0,00	S/ 17 222,33
Noviembre	S/ 3 962,00	S/ 5 700,00	S/ 563,50	S/ 6 746,50	S/ 16 972,00	S/ 126,00	S/ 1 415,33	S/ 0,00	S/ 18 513,33
Diciembre	S/ 5 140,00	S/ 5 700,00	S/ 720,50	S/ 8 582,50	S/ 20 143,00	S/ 126,00	S/ 1 415,33	S/ 0,00	S/ 21 684,33
<b>Total</b>					<b>S/ 189 116,50</b>	<b>S/ 1 512,00</b>	<b>S/ 17 059,96</b>	<b>S/. 0.00</b>	<b>S/ 207 688,46</b>

*Nota:* Se presenta los egresos de los costos y gastos del restaurante del 2019, información proporcionada por el gerente de la empresa

Los egresos mensualizados calculados aproximadamente para el año 2019, también se tuvo un pago fijo por la mano de obra, los gastos de ventas y los gastos generales; no hubo gastos financieros al carecer de créditos o préstamos. Los materiales directos e indirectos, y los otros costos indirectos son costos variables según la variación de ventas. El total de costos fue S/ 189 117, en promedio son S/ 15 760, el total de gastos fue S/ 18 572, en promedio S/ 1 548, la sumatoria de costos y gastos para este año fue S/ 207 688, en promedio S/ 17 307.

También se presentan los costos y gastos por la producción de tilapias:

**Tabla 9**

*Cálculo de los costos y gastos de la producción de tilapias, año 2018*

<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant.</b>	<b>Precio unit.</b>	<b>Sub total</b>
Alevines	millar	3	S/ 100,00	S/ 300,00
Transporte alevines	pasaje	1	S/ 120,00	S/ 120,00
Pre inicio	1 saco x millar	3	S/ 160,00	S/ 480,00
Inicio	1 saco x millar	3	S/ 150,00	S/ 450,00
Crecimiento	3 sacos x millar	9	S/ 120,00	S/ 1 080,00
Engorde	6 sacos x millar	18	S/ 80,00	S/ 1 440,00
Transporte alimentos	pasaje	1	S/ 65,00	S/ 65,00
Limpieza de pozas	jornal	8	S/ 30,00	S/ 240,00
			<b>Total</b>	<b>S/ 4 175,00</b>
<b>Costos II cuatrimestre</b>				
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant.</b>	<b>Precio unit.</b>	<b>Sub total</b>
Alevines	millar	4	S/ 100,00	S/ 400,00
Transporte alevines	pasaje	1	S/ 120,00	S/ 120,00
Pre inicio	1 saco x millar	4	S/ 160,00	S/ 640,00
Inicio	1 saco x millar	4	S/ 150,00	S/ 600,00
Crecimiento	3 sacos x millar	12	S/ 120,00	S/ 1 440,00
Engorde	6 sacos x millar	24	S/ 80,00	S/ 1 920,00
Transporte alimentos	pasaje	1	S/ 220,00	S/ 220,00
Limpieza de pozas	jornal	8	S/ 30,00	S/ 240,00
			<b>Total</b>	<b>S/ 5 580,00</b>
<b>Costos III cuatrimestre</b>				
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant.</b>	<b>Precio unit.</b>	<b>Sub total</b>
Alevines	millar	2	S/ 100,00	S/ 200,00
Transporte alevines	pasaje	1	S/ 120,00	S/ 120,00
Pre inicio	1 saco x millar	2	S/ 160,00	S/ 320,00
Inicio	1 saco x millar	2	S/ 150,00	S/ 300,00
Crecimiento	3 sacos x millar	6	S/ 120,00	S/ 720,00
Engorde	5 sacos x millar	10	S/ 80,00	S/ 800,00
Transporte alimentos	pasaje	1	S/ 100,00	S/ 100,00
Limpieza de pozas	jornal	8	S/ 30,00	S/ 240,00
			<b>Total</b>	<b>S/ 2 800,00</b>
<b>Total 2018</b>				<b>S/ 12 555,00</b>

*Nota:* Se presentan cálculos cada cuatro meses del año 2018.

**Tabla 10***Cálculo de los costos y gastos de la producción de tilapias, año 2019*

<b>Costos I cuatrimestre</b>				
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant.</b>	<b>Precio unit.</b>	<b>Sub total</b>
Alevines	millar	4	S/ 100,00	S/ 400,00
Transporte alevines	pasaje	1	S/ 120,00	S/ 120,00
Pre inicio	1 saco x millar	4	S/ 160,00	S/ 640,00
Alimentos Inicio	1 saco x millar	4	S/ 150,00	S/ 600,00
Crecimiento	3 sacos x millar	12	S/ 120,00	S/ 1 440,00
Engorde	6 sacos x millar	24	S/ 80,00	S/ 1 920,00
Transporte alimentos	pasaje	1	S/ 220,00	S/ 220,00
Limpieza de pozas	jornal	8	S/ 30,00	S/ 240,00
			<b>Total</b>	<b>S/ 5 580,00</b>
<b>Costos II cuatrimestre</b>				
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant.</b>	<b>Precio unit.</b>	<b>Sub total</b>
Alevines	millar	2	S/ 100,00	S/ 200,00
Transporte alevines	pasaje	1	S/ 120,00	S/ 120,00
Pre inicio	1 saco x millar	2	S/ 160,00	S/ 320,00
Alimentos Inicio	1 saco x millar	2	S/ 150,00	S/ 300,00
Crecimiento	3 sacos x millar	6	S/ 120,00	S/ 720,00
Engorde	6 sacos x millar	10	S/ 80,00	S/ 800,00
Transporte alimentos	pasaje	1	S/ 220,00	S/ 220,00
Limpieza de pozas	jornal	8	S/ 30,00	S/ 240,00
			<b>Total</b>	<b>S/ 2 920,00</b>
<b>Costos III cuatrimestre</b>				
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant.</b>	<b>Precio unit.</b>	<b>Sub total</b>
Alevines	millar	3	S/ 110,00	S/ 330,00
Transporte alevines	pasaje	1	S/ 120,00	S/ 120,00
Pre inicio	1 saco x millar	3	S/ 160,00	S/ 480,00
Alimentos Inicio	1 saco x millar	3	S/ 150,00	S/ 450,00
Crecimiento	3 sacos x millar	9	S/ 120,00	S/ 1 080,00
Engorde	5 sacos x millar	18	S/ 80,00	S/ 1 440,00
Transporte alimentos	pasaje	1	S/ 220,00	S/ 220,00
Limpieza de pozas	jornal	8	S/ 30,00	S/ 240,00
			<b>Total</b>	<b>S/ 4 360,00</b>
			<b>Total 2019</b>	<b>S/ 12 860,00</b>

*Nota:* Se presentan cálculos cada cuatro meses del año 2019.

Luego, se calculó las depreciaciones siguientes:

**Tabla 11**

*Cálculo de las Depreciaciones, 2018 – 2019*

Rubros	d %	1	2	Valor Residual	Valor de Mercado
<b>I. Depreciación</b>		S/ 25 400,00	S/ 25 400,00		
<b>I.1. Inversión Fija Tangible</b>		S/ 25 400,00	S/ 25 400,00		
Edificios (Restaurante y Piscigranja)	20	S/ 18 000,00	S/ 18 000,00	S/ 36 000,00	S/ 36 000,00
Muebles y enseres	5	S/ 5 000,00	S/ 5 000,00	S/ 10 000,00	S/ 5 000,00
Equipamiento y menaje	5	S/ 2 400,00	S/ 2 400,00	S/ 4 800,00	S/ 2 400,00
<b>II. Amortización por cargas diferidas</b>		S/ 0,00	S/ 0,00		
<b>I.1. Inversión Fija Intangible</b>	0	S/ 0,00	S/ 0,00		
<b>Total Depreciaciones</b>		<b>S/ 25 400,00</b>	<b>S/ 25 400,00</b>	<b>S/ 50 800,00</b>	<b>S/ 43 400,00</b>

*Nota:* Se presenta los resultados de las depreciaciones

Con la información anterior, se realizó el cálculo del estado de pérdidas y ganancias para el periodo de estudio, donde se visualiza tener ganancias mínimas el año 2018 y ganancias mayores el año 2019.

**Tabla 12**

*Cálculo del Estado de Pérdidas y Ganancias, 2018 – 2019*

Rubros	Año 2018	Año 2019
<b>Ingresos brutos</b>	<b>S/ 156 045,00</b>	<b>S/ 321 085,00</b>
- Costos de producción	S/ 123 604,00	S/ 201 976,50
<b>Utilidad Bruta</b>	<b>S/ 32 441,00</b>	<b>S/ 119 108,50</b>
- Gastos de operación	S/ 0,00	S/ 0,00
- Gastos de ventas	S/ 1 728,00	S/ 1 512,00
- Gastos de administrativos	S/ 15 447,96	S/ 17 059,96
- Depreciación	S/ 25 400,00	S/ 25 400,00
<b>Utilidad Operativa</b>	<b>S/ - 10 134,96</b>	<b>S/ 75 136,54</b>
- Gastos financieros	S/ 0,00	S/ 0,00
<b>Utilidad antes de impuestos</b>	<b>S/ - 10 134,96</b>	<b>S/ 75 136,54</b>
- Impuestos (1,5% mensual)	S/ - 1 824,29	S/ 13 524,58
<b>Utilidad del ejercicio</b>	<b>S/ - 8 310,67</b>	<b>S/ 61 611,96</b>

*Nota:* Se presenta los resultados del estado de pérdidas y ganancias

### 3.2 Análisis de la rentabilidad a través del margen de ventas y la rotación del activo de la “Finca El Perolito SAC” del centro poblado Mañumal, distrito de Bagua Grande, Utcubamba, Amazonas, período 2018 – 2019

En esta sección se determinó el beneficio obtenido por cada unidad monetaria vendida o rentabilidad de las ventas en ambos años analizados realizado mediante el cálculo siguiente:

**Tabla 13**

*Cálculo del Margen de Ventas, 2018 – 2019*

<b>Rubros</b>	<b>Año 2018</b>	<b>Año 2019</b>
Resultado	S/ - 8 310,67	S/ 61 611,96
Ventas	S/ 156 045,00	S/ 321 085,00
<b>Margen</b>	<b>-5,3%</b>	<b>19,2%</b>

*Nota:* Se presenta los resultados del margen de ventas

Para el año 2018 se tuvo una rentabilidad de las ventas del -5,3% cifra menor al considerar los activos depreciados del año anterior y las inversiones, mejorando al significativamente al 19,2% al año 2019.

El siguiente paso es determinar sus activos fijos y del circulante siguientes:

**Tabla 14**

*Inversiones Fijas, 2017 – 2019*

<b>Rubros</b>	<b>Año 2017</b>	<b>Año 2018</b>	<b>Año 2019</b>	<b>Sub total</b>
<b>Fija Tangible</b>	<b>S/ 360 000,00</b>	<b>S/ 37 000,00</b>	<b>S/ 0,00</b>	<b>S/ 397 000,00</b>
Edificios (Restaurante y Piscigranja)	S/ 360 000,00			S/ 360 000,00
Muebles y enseres		S/ 25 000,00		S/ 25 000,00
Equipamiento y menaje		S/ 12 000,00		S/ 12 000,00
<b>Fija Intangible</b>	<b>S/ 3 500,00</b>	<b>S/. 0,00</b>	<b>S/ 0,00</b>	<b>S/ 3 500,00</b>
Proyecto de Inversión	S/ 3 500,00			S/ 3 500,00
<b>Total Inversión Fija</b>	<b>S/ 363 500,00</b>	<b>S/ 37 000,00</b>	<b>S/ 0,00</b>	<b>S/ 400 500,00</b>

*Nota:* Se presenta los resultados de las inversiones fijas

Esta empresa empezó la construcción del restaurante y las pozas de la piscigranja el año 2017 como inversiones fijas con un valor aproximado de US \$ 100 000,00 y la contratación de un especialista en proyectos por S/ 3 500,00 como inversión intangible. El 2018 realizó las inversiones en muebles, enseres, equipos y menaje propios de este sector por el valor de S/ 37 000,00



**Tabla 15***Activo Circulante, 2018 – 2019*

<b>Rubros</b>	<b>Año 2018</b>	<b>Año 2019</b>	<b>Sub total</b>
Caja	S/ - 8 310,67	S/ 61 611,96	S/ 53 301,30
Bancos	S/ 0,00	S/ 0,00	S/ 0,00
Cuentas por cobrar	S/ 0,00	S/ 0,00	S/ 0,00
Inventarios	S/. 0,00	S/. 0,00	S/. 0,00
<b>Total Activo Circulante</b>	<b>S/ - 8 310,67</b>	<b>S/ 61 611,96</b>	<b>S/ 53 301,30</b>

*Nota:* Se presenta los resultados de los activos circulantes

La empresa al estar ubicada en zona rural no mantiene cuentas bancarias, las ventas las realiza al contado no manteniendo cuentas por cobrar. Los inventarios son muy reducidos ya que los productos son perecibles y deben adquirirse sólo para ser consumidos en el menor tiempo. Mantiene activos solo en caja para pagos del personal y compra de insumos.

**Tabla 16***Resumen de Activo Fijo y Activo Circulante, 2018 – 2019*

<b>Descripción</b>	<b>Año 2018</b>	<b>Año 2019</b>	<b>Sub total</b>
Activos fijos	S/ 400 500,00	S/ 0,00	S/ 400 500,00
Activos circulantes	S/ - 8 310,67	S/ 61 611,96	S/ 53 301,30
<b>Total Activos</b>	<b>S/ 392 189,33</b>	<b>S/ 61 611,96</b>	<b>S/ 453 801,30</b>

*Nota:* Se presenta los resultados del total de activos

Sus activos totales ascienden a S/ 453 801,30.

La rotación de los activos determina el número de veces a recuperar los activos a través de las ventas, calculado de la siguiente manera:

**Tabla 17**

*Cálculo de la Rotación, 2018 – 2019*

<b>Rubros</b>	<b>Año 2018</b>	<b>Año 2019</b>
Ventas	S/ 156 045,00	S/ 321 085,00
Activos	S/ 392 189,33	S/ 61 611,96
<b>Rotación</b>	<b>39,8%</b>	<b>521,1%</b>

*Nota:* Se presenta los resultados del margen de ventas

En el 2018 se tiene la rotación de 39,8% fue el número de unidades monetarias vendidas por cada unidad monetaria invertida, y de 521,1% para el año 2019.

### **3.3 Análisis de la rentabilidad económica de la “Finca El Perolito SAC” del centro poblado Mañumal”, distrito de Bagua Grande, Utcubamba, Amazonas, período 2018 – 2019**

La rentabilidad se mide por indicadores conocidos como rendimiento y son de importancia en la medición de la efectividad de toda administración empresarial con la finalidad de control de costos y gastos para convertirlos sus ventas en ganancias (Ortiz, 2004)

Calculándose el ROI o la rentabilidad económica del negocio a través de la siguiente fórmula, según Contreras (2006):

$$\text{ROI} = \text{Margen de utilidad operativa} \times \text{rotación del activo operativo}$$

**Tabla 18**

*Cálculo de la rentabilidad económica, 2018 y 2019*

<b>Descripción</b>	<b>Año 2018</b>	<b>Año 2019</b>
Margen de utilidad operativa	- 5,3%	19,2%
Rotación del activo operativo	39,8%	521,1%
<b>Rentabilidad económica</b>	<b>-2,1%</b>	<b>100,0%</b>

*Nota:* Se realizó el cálculo de la rentabilidad económica para esta empresa

Las ventas realizadas en el restaurante, piscigranja y entradas al lugar turístico "El Perolito", es el principal criterio para medir la rentabilidad medidos por el margen de utilidad y rotación del activo.

Los resultados indican ratios de eficiencia en la empresa La Finca El Perolito SAC, a través de la utilización de sus activos para generar ventas.

#### **IV. DISCUSIÓN**

Molina y Castilla (2021), de su artículo en relación al cultivo de papa de manera intensiva o convencional tiene costos que no son incluidos para calcular la rentabilidad siendo apartado por los productores cuyo objetivo es obtener ganancias al corto y mediano plazo deteriorando su capacidad financiera para hacer frente a compromisos inmediatos y futuros de esta actividad productiva. Esta investigación tuvo en cuenta todos los costos y gastos, no excluyendo ninguno de ellos como son los costos y gastos del restaurante y los costos de producción de la tilapia, cuya finalidad fue realizar adecuadamente el cálculo de la rentabilidad económica.

Lozano y Celi (2018), mencionó que la mayoría de negocios no realizan de manera exhaustiva un análisis previo que determinen las condiciones del mercado que permitan tomar las precauciones debidas para evitar pérdidas o llegar incluso a la quiebra total de la empresa. Esta investigación coincide totalmente con lo enunciado por este autor, ya que un buen análisis permite a toda empresa ayudar en su diagnóstico económico de su normal desenvolvimiento, realizado con el cálculo de la rentabilidad económica en estos dos periodos de estudio a través del objetivo específico tercero.

Para Ccahuin (2019), determinó ser las ventas las que inciden directamente en el aumento o disminución de la rentabilidad en las empresas. Coincidiendo con esta aseveración, al calcularse el total de ventas de manera mensual en el periodo de estudio, los cuales son parte del primer objetivo específico sobre los ingresos por venta.

Zulueta (2019), usó documentación contable determinando tener problemas de rentabilidad al obtener pérdidas el 2017 del -9,82% mejorando mínimamente en el 2018 con el 0,12%. Para esta investigación, realizado el cálculo de rentabilidad económica arrojó valores el primer año fue negativo del 2,1% y el segundo año positivo del 100% cálculos correspondientes con información real proporcionada por la gerencia de la empresa, que tuvo en cuenta para el objetivo específico tercero.

León (2018) de sus resultados indicó que la diversificación de servicios de la interacción del hombre con la naturaleza de los empresarios de restaurantes campestres tiene complementariedad y son atractivos para aumentar la afluencia de clientes. La Finca “El Perolito” diversifica sus servicios aprovechando el atractivo turístico y la producción de tilapias ofreciéndolas en su restaurante, así como la

venta de productos que se requieren al realizar la visita por parte del turista o visitantes convirtiéndose en el único negocio en la zona cuyas ventas van en aumento haciendo que su rentabilidad económica sea positiva.

## V. CONCLUSIONES

Del cálculo de ingresos son a través de entradas al recurso turístico, por venta de comidas y bebidas en el restaurante y por ventas de tilapia por kilos ascendió a S/ 477 130,00. Los egresos totales fueron calculados a través de los costos y gastos los fueron S/ 325 580,50. Esta investigación calculó el estado de pérdidas y ganancias para el periodo de estudio, donde tuvo pérdidas de S/ -8 310,67 al año 2018 y ganancias de S/ 61 611,96 para el año 2019.

Sobre la rentabilidad a través del margen de ventas y la rotación del activo, se tuvo resultados de la rentabilidad de las ventas del año 2018 de -5,3% cifra negativa al considerar los activos depreciados del año anterior, mejorando al 19,2% para el año 2019.

La rotación de los activos determina el número de veces a recuperar los activos a través de las ventas, para el año 2018 fue de 39,8% traducido al número de unidades monetarias vendidas por cada unidad monetaria invertida, y de 521,1% para el año 2019.

Realizado el cálculo del ROI o la rentabilidad económica del negocio ascendió al -2,1% para el año 2018 y del 100,0% para el año 2019, concluyéndose ratios de eficiencia en la empresa La Finca El Perolito SAC, a través de la utilización de sus activos para generar ventas.

## **VI. RECOMENDACIONES**

A los empresarios pequeños de la provincia de Utcubamba, se les recomienda realizar el adecuado registro de la totalidad de sus costos y gastos en sus actividades comerciales con la finalidad de, con el apoyo respectivo, puedan realizar sus cálculos adecuados sobre la rentabilidad económica de sus negocios y demostrar ser eficientes o no.

A los emprendedores que se dedican a la crianza de peces tropicales, ante la carencia de llevar el control de todos sus costos y gastos de esta crianza, al momento de contabilizar todos estos gastos y costos, algunas veces no será rentable esta actividad.

## VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. (3ª ed.). Pearson Educación.
- Cancino, S., Cancino, G., y Quevedo, E. (2018). Modelo explicativo de la rentabilidad económica del cultivo de durazno en la provincia de Pamplona, Colombia. *Económicas CUC*. (39)2, 63–76. <http://dx.doi.org/10.17981/econcuc.39.2.2018.04>.
- Ccahuin, R. (2019). *Análisis de la rentabilidad de una empresa comercializadora Lima 2017 – 2018*. [Tesis de pregrado, Universidad Norber Wiener]. <http://repositorio.uwiener.edu.pe/handle/123456789/3532>
- Caraballo, T. (2013). *Análisis Contable Tema 6: Análisis de la Rentabilidad*. (1ª ed.). Edit. Departamento de Economía de la Universidad del País Vasco.
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe [CEPAL]. (2020). *Informe Especial COVID-19: Sectores y empresas frente al COVID-19 Emergencia y reactivación*. (1ª ed.). Edit. CEPAL. [https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/45734/4/S2000438\\_es.pdf](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/45734/4/S2000438_es.pdf)
- Contreras, I. (2006). Análisis de rentabilidad económica (ROI) y financiera (ROE) en empresas comerciales y en un contexto inflacionario. *Revista Visión Gerencial*. (1)1, 13–28. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=465545874003>
- DIRCETUR Amazonas. (2010). *Inventario Turístico del distrito de Bagua Grande*. (1ª ed.). Dircetur Amazonas.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. (6ª ed.). Edit. McGraw-Hill/Interamericana editores S.A. de C.V.
- Iberinform Crédito y Caución. (02 de octubre de 2018). *ROI y ROE, las dos medidas principales de la rentabilidad en la empresa*. <https://www.iberinform.es/noticias/detalle/ROI-y-ROE-Las-dos-medidas-principales-de-la-rentabilidad-en-la-empresa.html>
- Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2019). *Perú: Características Económicas y Financieras de las Empresas Comerciales, 2017*. (1ª ed.). Edit. INEI.



[https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1737/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1737/libro.pdf)

- León, C. (2018). *Evaluación de la Rentabilidad Económica y Financiera de la Implementación de una Granja de Cuy (Cavia Porcellus) para realizar Turismo Rural en el Pago de Azángaro Grande – Huanta*. [Tesis de posgrado, Universidad Nacional de Huancavelica]. <http://repositorio.unh.edu.pe/handle/UNH/2389>
- Lozano, M. y Celi, R. (2018). *Análisis de rentabilidad de modelos de negocios dedicados al desarrollo de sitios web en la zona norte de Guayaquil*. [Tesis de pregrado, Universidad Católica de Santiago de Guayaquil]. <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/11510>
- Molina, O. y Castilla, C. (2021). Análisis de rentabilidad económica integral de la producción de papa. Municipios Pueblo Llano y Rangel del estado Mérida, Venezuela. *Revista Visión Gerencial*. (20)1, 50–65. <http://bdigital2.ula.ve:8080/xmlui/654321/5918>
- Ortiz, H. (2004). *Análisis financiero aplicado y principios de administración financiera*. (12<sup>a</sup> ed.). Departamento de Publicaciones Universidad Externado de Colombia.
- Prana Marketing Group. (27 de octubre de 2020). *¿Qué es la rentabilidad de una empresa y cómo se calcula?*. <https://pranagroup.mx/blog/retribucion-para-tu-negocio/que-es-la-rentabilidad-de-una-empresa-y-como-se-calcula-628/>
- Tamayo y Tamayo, M. (2004). *El proceso de la investigación científica*. (4<sup>a</sup> ed.). Edit. Limusa S.A.
- Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua Managua. (2020). *Guía metodológica: Aplicación de la técnica de análisis documental*. <https://www.unan.edu.ni/wp-content/uploads/unan-managua-gua-aplic-analisis-documental.pdf>
- Zulueta, Y. (2019). *Análisis de la rentabilidad de la empresa Inversiones Trilama S.A.C., Chilcayo, 2018*. [Tesis de pregrado, Universidad Señor de Sipán]. <http://repositorio.uss.edu.pe/handle/uss/6971>

## ANEXOS

### Anexo 1. Vistas fotografías del tesista con el gerente de la empresa





**Anexo 2. Reportes de ingresos de la empresa**  
**Ventas del Restaurante – enero 2018 y enero 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Tilapia frita	Plato	75	110	S/ 12.50	S/ 15.00	S/ 937.50	S/ 1,650.00
Carne de res	Plato	45	60	S/ 10.50	S/ 15.00	S/ 472.50	S/ 900.00
Cecina de chanco	Plato	40	60	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 600.00
Gallina mechada	Plato	40	60	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 600.00
Gallina guisada	Plato	40	60	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 600.00
Gallina	Entera	20	30	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 2,000.00	S/ 3,000.00
Agua mineral	Paq de 15 unid.	10	15	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 300.00	S/ 450.00
Limonada	Jarra	15	30	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 120.00	S/ 300.00
Jugo de maracuyá	Jarra	15	30	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 120.00	S/ 300.00
Cerveza	Pilsen 620 ml (caja 12 und.)	15	20	S/ 84.00	S/ 96.00	S/ 1,260.00	S/ 1,920.00
	Cristal 650 ml (caja 12 und.)	15	20	S/ 72.00	S/ 84.00	S/ 1,080.00	S/ 1,680.00
	C. Trigo 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
	C. Negra 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
Gaseosa	Inka Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	15	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 675.00
	Inka Cola 2.5 lt. (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00
	Coca Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	15	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 675.00
	Coca Cola 2.5 lt (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00

**Ventas del Restaurante – febrero 2018 y febrero 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Tilapia frita	Plato	75	140	S/ 12.50	S/ 15.00	S/ 937.50	S/ 2,100.00
Carne de res	Plato	45	60	S/ 10.50	S/ 15.00	S/ 472.50	S/ 900.00
Cecina de chancho	Plato	40	80	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 800.00
Gallina mechada	Plato	40	70	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 700.00
Gallina guisada	Plato	40	75	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 750.00
Gallina	Entera	20	30	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 2,000.00	S/ 3,000.00
Agua mineral	Paq de 15 und.	10	25	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 300.00	S/ 750.00
Limonada	Jarra	15	40	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 120.00	S/ 400.00
Jugo de maracuyá	Jarra	15	30	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 120.00	S/ 300.00
Cerveza	Pilsen 620 ml (caja 12 und.)	15	30	S/ 84.00	S/ 96.00	S/ 1,260.00	S/ 2,880.00
	Cristal 650 ml (caja 12 und.)	15	30	S/ 72.00	S/ 84.00	S/ 1,080.00	S/ 2,520.00
	C. Trigo 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
	C. Negra 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
Gaseosa	Inka Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	20	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 900.00
	Inka Cola 2.5 lt. (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00
	Coca Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	20	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 900.00
	Coca Cola 2.5 lt (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00

**Ventas del Restaurante – marzo 2018 y marzo 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Tilapia frita	Plato	20	100	S/ 12.50	S/ 15.00	S/ 250.00	S/ 1,500.00
Carne de res	Plato	13	50	S/ 10.50	S/ 15.00	S/ 136.50	S/ 750.00
Cecina de chancho	Plato	40	55	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 550.00
Gallina mechada	Plato	35	50	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 350.00	S/ 500.00
Gallina guisada	Plato	35	50	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 350.00	S/ 500.00
Gallina	Entera	18	25	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 1,800.00	S/ 2,500.00
Agua mineral	Paq de 15 und.	10	20	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 300.00	S/ 600.00
Limonada	Jarra	18	30	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 144.00	S/ 300.00
Jugo de maracuyá	Jarra	13	25	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 104.00	S/ 250.00
Cerveza	Pilsen 620 ml (caja 12 und.)	15	20	S/ 84.00	S/ 96.00	S/ 1,260.00	S/ 1,920.00
	Cristal 650 ml (caja 12 und.)	15	25	S/ 72.00	S/ 84.00	S/ 1,080.00	S/ 2,100.00
	C. Trigo 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
	C. Negra 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
Gaseosa	Inka Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	15	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 675.00
	Inka Cola 2.5 lt. (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00
	Coca Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	15	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 675.00
	Coca Cola 2.5 lt (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00

**Ventas del Restaurante – abril 2018 y abril 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Tilapia frita	Plato	20	200	S/ 12.50	S/ 15.00	S/ 250.00	S/ 3,000.00
Carne de res	Plato	13	60	S/ 10.50	S/ 15.00	S/ 136.50	S/ 900.00
Cecina de chancho	Plato	30	85	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 300.00	S/ 850.00
Gallina mechada	Plato	30	75	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 300.00	S/ 750.00
Gallina guisada	Plato	30	70	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 300.00	S/ 700.00
Gallina	Entera	20	30	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 2,000.00	S/ 3,000.00
Agua mineral	Paq de 15 und.	10	45	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 300.00	S/ 1,350.00
Limonada	Jarra	18	45	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 144.00	S/ 450.00
Jugo de maracuyá	Jarra	13	40	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 104.00	S/ 400.00
Cerveza	Pilsen 620 ml (caja 12 und.)	30	55	S/ 84.00	S/ 96.00	S/ 2,520.00	S/ 5,280.00
	Cristal 650 ml (caja 12 und.)	30	50	S/ 72.00	S/ 84.00	S/ 2,160.00	S/ 4,200.00
	C. Trigo 620 ml (caja 12 und.)	2	6	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 720.00
	C. Negra 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
Gaseosa	Inka Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	30	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 1,350.00
	Inka Cola 2.5 lt. (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00
	Coca Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	30	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 1,350.00
	Coca Cola 2.5 lt (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00

**Ventas del Restaurante – mayo 2018 y mayo 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Tilapia frita	Plato	20	160	S/ 12.50	S/ 15.00	S/ 250.00	S/ 2,400.00
Carne de res	Plato	13	65	S/ 10.50	S/ 15.00	S/ 136.50	S/ 975.00
Cecina de chancho	Plato	50	85	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 500.00	S/ 850.00
Gallina mechada	Plato	50	70	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 500.00	S/ 700.00
Gallina guisada	Plato	50	75	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 500.00	S/ 750.00
Gallina	Entera	20	30	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 2,000.00	S/ 3,000.00
Agua mineral	Paq de 15 unid.	10	40	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 300.00	S/ 1,200.00
Limonada	Jarra	18	30	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 144.00	S/ 300.00
Jugo de maracuyá	Jarra	13	25	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 104.00	S/ 250.00
Cerveza	Pilsen 620 ml (caja 12 und.)	15	37	S/ 84.00	S/ 96.00	S/ 1,260.00	S/ 3,552.00
	Cristal 650 ml (caja 12 und.)	15	38	S/ 72.00	S/ 84.00	S/ 1,080.00	S/ 3,192.00
	C. Trigo 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
	C. Negra 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
Gaseosa	Inka Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	20	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 900.00
	Inka Cola 2.5 lt. (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00
	Coca Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	20	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 900.00
	Coca Cola 2.5 lt (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00



**Ventas del Restaurante – junio 2018 y junio 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Tilapia frita	Plato	20	160	S/ 12.50	S/ 15.00	S/ 250.00	S/ 2,400.00
Carne de res	Plato	13	60	S/ 10.50	S/ 15.00	S/ 136.50	S/ 900.00
Cecina de chancho	Plato	50	85	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 500.00	S/ 850.00
Gallina mechada	Plato	50	75	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 500.00	S/ 750.00
Gallina guisada	Plato	50	70	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 500.00	S/ 700.00
Gallina	Entera	20	30	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 2,000.00	S/ 3,000.00
Agua mineral	Paq de 15 unid.	10	40	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 300.00	S/ 1,200.00
Limonada	Jarra	18	30	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 144.00	S/ 300.00
Jugo de maracuyá	Jarra	13	25	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 104.00	S/ 250.00
Cerveza	Pilsen 620 ml (caja 12 und.)	37	37	S/ 84.00	S/ 96.00	S/ 1,260.00	S/ 3,552.00
	Cristal 650 ml (caja 12 und.)	38	38	S/ 72.00	S/ 84.00	S/ 1,080.00	S/ 3,192.00
	C. Trigo 620 ml (caja 12 und.)	5	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
	C. Negra 620 ml (caja 12 und.)	5	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
Gaseosa	Inka Cola 500 ml (paq. 12 und.)	20	20	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 900.00
	Inka Cola 2.5 lt. (paq. 6 und.)	15	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00
	Coca Cola 500 ml (paq. 12 und.)	20	20	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 900.00
	Coca Cola 2.5 lt (paq. 6 und.)	15	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00

**Ventas del Restaurante – julio 2018 y julio 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Tilapia frita	Plato	75	170	S/ 12.50	S/ 15.00	S/ 937.50	S/ 2,550.00
Carne de res	Plato	45	60	S/ 10.50	S/ 15.00	S/ 472.50	S/ 900.00
Cecina de chancho	Plato	40	90	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 900.00
Gallina mechada	Plato	40	75	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 750.00
Gallina guisada	Plato	40	75	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 750.00
Gallina	Entera	20	35	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 2,000.00	S/ 3,500.00
Agua mineral	Paq de 15 und.	10	30	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 300.00	S/ 900.00
Limonada	Jarra	15	30	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 120.00	S/ 300.00
Jugo de maracuyá	Jarra	15	30	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 120.00	S/ 300.00
Cerveza	Pilsen 620 ml (caja 12 und.)	20	30	S/ 84.00	S/ 96.00	S/ 1,680.00	S/ 2,880.00
	Cristal 650 ml (caja 12 und.)	15	30	S/ 72.00	S/ 84.00	S/ 1,080.00	S/ 2,520.00
	C. Trigo 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
	C. Negra 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
Gaseosa	Inka Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	20	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 900.00
	Inka Cola 2.5 lt. (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00
	Coca Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	20	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 900.00
	Coca Cola 2.5 lt (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00

**Ventas del Restaurante – agosto 2018 y agosto 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Tilapia frita	Plato	75	140	S/ 12.50	S/ 15.00	S/ 937.50	S/ 2,100.00
Carne de res	Plato	45	60	S/ 10.50	S/ 15.00	S/ 472.50	S/ 900.00
Cecina de chancho	Plato	40	65	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 650.00
Gallina mechada	Plato	40	65	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 650.00
Gallina guisada	Plato	40	65	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 650.00
Gallina	Entera	20	28	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 2,000.00	S/ 2,800.00
Agua mineral	Paq de 15 unid.	10	25	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 300.00	S/ 750.00
Limonada	Jarra	15	40	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 120.00	S/ 400.00
Jugo de maracuyá	Jarra	15	30	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 120.00	S/ 300.00
Cerveza	Pilsen 620 ml (caja 12 und.)	15	25	S/ 84.00	S/ 96.00	S/ 1,260.00	S/ 2,400.00
	Cristal 650 ml (caja 12 und.)	15	25	S/ 72.00	S/ 84.00	S/ 1,080.00	S/ 2,100.00
	C. Trigo 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
	C. Negra 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
Gaseosa	Inka Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	15	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 675.00
	Inka Cola 2.5 lt. (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00
	Coca Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	15	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 675.00
	Coca Cola 2.5 lt (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00

**Ventas del Restaurante – septiembre 2018 y septiembre 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Tilapia frita	Plato	75	160	S/ 12.50	S/ 15.00	S/ 937.50	S/ 2,400.00
Carne de res	Plato	45	65	S/ 10.50	S/ 15.00	S/ 472.50	S/ 975.00
Cecina de chancho	Plato	40	85	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 850.00
Gallina mechada	Plato	40	75	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 750.00
Gallina guisada	Plato	40	75	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 750.00
Gallina	Entera	20	32	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 2,000.00	S/ 3,200.00
Agua mineral	Paq de 15 und.	10	40	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 300.00	S/ 1,200.00
Limonada	Jarra	15	30	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 120.00	S/ 300.00
Jugo de maracuyá	Jarra	15	25	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 120.00	S/ 250.00
Cerveza	Pilsen 620 ml (caja 12 und.)	20	40	S/ 84.00	S/ 96.00	S/ 1,680.00	S/ 3,840.00
	Cristal 650 ml (caja 12 und.)	15	40	S/ 72.00	S/ 84.00	S/ 1,080.00	S/ 3,360.00
	C. Trigo 620 ml (caja 12 und.)	2	6	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 720.00
	C. Negra 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
Gaseosa	Inka Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	20	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 900.00
	Inka Cola 2.5 lt. (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00
	Coca Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	20	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 900.00
	Coca Cola 2.5 lt (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00

**Ventas del Restaurante – octubre 2018 y octubre 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Tilapia frita	Plato	75	160	S/ 12.50	S/ 15.00	S/ 937.50	S/ 2,400.00
Carne de res	Plato	45	65	S/ 10.50	S/ 15.00	S/ 472.50	S/ 975.00
Cecina de chanco	Plato	40	85	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 850.00
Gallina mechada	Plato	40	75	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 750.00
Gallina guisada	Plato	40	75	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 400.00	S/ 750.00
Gallina	Entera	20	31	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 2,000.00	S/ 3,100.00
Agua mineral	Paq de 15 und.	10	40	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 300.00	S/ 1,200.00
Limonada	Jarra	15	30	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 120.00	S/ 300.00
Jugo de maracuyá	Jarra	15	27	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 120.00	S/ 270.00
Cerveza	Pilsen 620 ml (caja 12 und.)	15	32	S/ 84.00	S/ 96.00	S/ 1,260.00	S/ 3,072.00
	Cristal 650 ml (caja 12 und.)	15	35	S/ 72.00	S/ 84.00	S/ 1,080.00	S/ 2,940.00
	C. Trigo 620 ml (caja 12 und.)	2	6	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 720.00
	C. Negra 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
Gaseosa	Inka Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	20	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 900.00
	Inka Cola 2.5 lt. (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00
	Coca Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	20	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 900.00
	Coca Cola 2.5 lt (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00

**Ventas del Restaurante – noviembre 2018 y noviembre 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Tilapia frita	Plato	20	180	S/ 12.50	S/ 15.00	S/ 250.00	S/ 2,700.00
Carne de res	Plato	13	60	S/ 10.50	S/ 15.00	S/ 136.50	S/ 900.00
Cecina de chancho	Plato	30	90	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 300.00	S/ 900.00
Gallina mechada	Plato	30	75	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 300.00	S/ 750.00
Gallina guisada	Plato	30	70	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 300.00	S/ 700.00
Gallina	Entera	20	30	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 2,000.00	S/ 3,000.00
Agua mineral	Paq de 15 und.	10	40	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 300.00	S/ 1,200.00
Limonada	Jarra	18	45	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 144.00	S/ 450.00
Jugo de maracuyá	Jarra	13	40	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 104.00	S/ 400.00
Cerveza	Pilsen 620 ml (caja 12 und.)	20	40	S/ 84.00	S/ 96.00	S/ 1,680.00	S/ 3,840.00
	Cristal 650 ml (caja 12 und.)	15	45	S/ 72.00	S/ 84.00	S/ 1,080.00	S/ 3,780.00
	C. Trigo 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
	C. Negra 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
Gaseosa	Inka Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	20	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 900.00
	Inka Cola 2.5 lt. (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00
	Coca Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	20	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 900.00
	Coca Cola 2.5 lt (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00

**Ventas del Restaurante – diciembre 2018 y diciembre 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Tilapia frita	Plato	20	130	S/ 12.50	S/ 15.00	S/ 250.00	S/ 1,950.00
Carne de res	Plato	13	70	S/ 10.50	S/ 15.00	S/ 136.50	S/ 1,050.00
Cecina de chancho	Plato	30	190	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 300.00	S/ 1,900.00
Gallina mechada	Plato	30	85	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 300.00	S/ 850.00
Gallina guisada	Plato	30	85	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 300.00	S/ 850.00
Gallina	Entera	20	45	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 2,000.00	S/ 4,500.00
Agua mineral	Paq de 15 unid.	10	45	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 300.00	S/ 1,350.00
Limonada	Jarra	18	40	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 144.00	S/ 400.00
Jugo de maracuyá	Jarra	13	40	S/ 8.00	S/ 10.00	S/ 104.00	S/ 400.00
Cerveza	Pilsen 620 ml (caja 12 und.)	15	50	S/ 84.00	S/ 96.00	S/ 1,260.00	S/ 4,800.00
	Cristal 650 ml (caja 12 und.)	15	60	S/ 72.00	S/ 84.00	S/ 1,080.00	S/ 5,040.00
	C. Trigo 620 ml (caja 12 und.)	2	6	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 720.00
	C. Negra 620 ml (caja 12 und.)	2	5	S/ 96.00	S/ 120.00	S/ 192.00	S/ 600.00
Gaseosa	Inka Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	30	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 1,350.00
	Inka Cola 2.5 lt. (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00
	Coca Cola 500 ml (paq. 12 und.)	10	30	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 450.00	S/ 1,350.00
	Coca Cola 2.5 lt (paq. 6 und.)	10	15	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 600.00	S/ 900.00

### Ventas de tilapia por meses – año 2018 y 2019

La Tilapia de especie Nilotica con su nombre científico (OREOCHROMIS NILOTICUS) también conocida como Tilapia Plateada, se cosecha cada 4 meses (3 veces por año) y su venta se da a través de kilos, es por ello, que cada 4 meses se cosecha 200 kilos de Tilapia y se vende 50 kilos de Tilapia por mes a un precio de 14 soles por Kilo.

<b>CANTIDAD DE TILAPIA VENDIDA MENSUALMENTE EN LOS AÑOS 2018 &amp; 2019</b>								
<b>Mes</b>	<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
ENERO	Tilapia (Nilotica)	Kg.	50	50	S/ 14.00	S/ 14.00	S/ 700.00	S/ 700.00
FEBRERO	Tilapia (Nilotica)	Kg.	50	50	S/ 14.00	S/ 14.00	S/ 700.00	S/ 700.00
MARZO	Tilapia (Nilotica)	Kg.	50	50	S/ 14.00	S/ 14.00	S/ 700.00	S/ 700.00
ABRIL	Tilapia (Nilotica)	Kg.	50	50	S/ 14.00	S/ 14.00	S/ 700.00	S/ 700.00
MAYO	Tilapia (Nilotica)	Kg.	50	50	S/ 14.00	S/ 14.00	S/ 700.00	S/ 700.00
JUNIO	Tilapia (Nilotica)	Kg.	50	50	S/ 14.00	S/ 14.00	S/ 700.00	S/ 700.00
JULIO	Tilapia (Nilotica)	Kg.	50	50	S/ 14.00	S/ 14.00	S/ 700.00	S/ 700.00
AGOSTO	Tilapia (Nilotica)	Kg.	50	50	S/ 14.00	S/ 14.00	S/ 700.00	S/ 700.00
SETIEMBRE	Tilapia (Nilotica)	Kg.	50	50	S/ 14.00	S/ 14.00	S/ 700.00	S/ 700.00
OCTUBRE	Tilapia (Nilotica)	Kg.	50	50	S/ 14.00	S/ 14.00	S/ 700.00	S/ 700.00
NOVIEMBRE	Tilapia (Nilotica)	Kg.	50	50	S/ 14.00	S/ 14.00	S/ 700.00	S/ 700.00
DICIEMBRE	Tilapia (Nilotica)	Kg.	50	50	S/ 14.00	S/ 14.00	S/ 700.00	S/ 700.00



**Entradas generales al sitio turístico El Perolito (Entrada general S/ 3,00 por persona)**

<b>TOTAL DE PERSONAS QUE ASISTIERON MENSUALMENTE EN LOS AÑOS 2018 Y 2019.</b>		
<b>MES</b>	<b>Cant. Año 2018</b>	<b>Cant. Año 2019</b>
<b>ENERO</b>	780	1200
<b>FEBRERO</b>	820	1400
<b>MARZO</b>	800	1100
<b>ABRIL</b>	930	1800
<b>MAYO</b>	890	1450
<b>JUNIO</b>	850	1450
<b>JULIO</b>	810	1600
<b>AGOSTO</b>	830	1350
<b>SETIEMBRE</b>	890	1550
<b>OCTUBRE</b>	850	1500
<b>NOVIEMBRE</b>	900	1700
<b>DICIEMBRE</b>	1000	2000

**Anexo 3. Reportes de costos y gastos del restaurante**  
**Costo mensual del restaurante – enero 2018 y enero 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Arroz	qq	1.5	2	S/ 100.00	S/ 110.00	S/ 150.00	S/ 220.00
Aceite	gal	2.5	4	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 62.50	S/ 120.00
Azúcar	qq	1	1	S/ 80.00	S/ 90.00	S/ 80.00	S/ 90.00
Papa	qq	2	4	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 50.00	S/ 120.00
Yuca	bls	3	4	S/ 60.00	S/ 80.00	S/ 180.00	S/ 320.00
Menestra	kg	0	25	S/ 0.00	S/ 4.00	S/ 0.00	S/ 100.00
Pescado	kg	20	40	S/ 10.00	S/ 14.00	S/ 200.00	S/ 560.00
Carne de res	kg	5	10	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 75.00	S/ 180.00
Carne de cerdo	kg	20	45	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 300.00	S/ 810.00
Gallina de 2.5 kg	vulto	25	40	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 375.00	S/ 720.00
<b>Otros costos indirectos</b>							
Sal	saco	1	1	S/ 40.00	S/ 60.00	S/ 40.00	S/ 60.00
Comino 24 unid.	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00
Ajinomoto 48 unid.	paq.	1	1	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00
Ajo	kg	2.5	4	S/ 8.00	S/ 15.00	S/ 20.00	S/ 60.00
Cebolla	kg	30	40	S/ 1.50	S/ 2.00	S/ 45.00	S/ 80.00

Tomate	kg	15	15	S/ 2.00	S/ 3.00	S/ 30.00	S/ 45.00
Pimienta	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00
Limón	ciento	2	3	S/ 4.00	S/ 4.00	S/ 8.00	S/ 12.00
Agua mineral	paq	10	16	S/ 7.50	S/ 7.50	S/ 75.00	S/ 120.00

Cerveza	Pilsen 620 ml	caja	15	20	S/ 56.60	S/ 56.60	S/ 849.00	S/ 1,132.00
	Cristal 650 ml	caja	15	20	S/ 52.00	S/ 51.50	S/ 780.00	S/ 1,030.00
	C. Trigo 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50
	C. Negra 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50

Gaseosa	Inka Cola 500 ml	paq.	10	15	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Inka Cola 2.5 lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Coca Cola 500 ml	paq.	10	15	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Coca Cola 2.5 Lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 200.00	S/ 330.00

<b>Mano de obra directa</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Cocinero	pers	1	1	S/ 500.00	S/ 900.00	S/ 500.00	S/ 900.00
Mozo	pers	1	1	S/ 350.00	S/ 750.00	S/ 350.00	S/ 750.00
Seguridad	pers	1	1	S/ 250.00	S/ 750.00	S/ 250.00	S/ 750.00
Gerente	pers	1	1	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00

Sub Gerente	pers	1	1	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00
Contador	pers	1	1	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00

<b>Gastos de ventas</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Petróleo	Galón	0	12	S/ 0.00	S/ 10.50	S/ 0.00	S/ 126.00
Flete mensual	soles	4	0	S/ 36.00	S/ 0.00	S/ 144.00	S/ 0.00

<b>Gastos generales</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Luz	Soles	1	1	S/ 35.00	S/ 80.00	S/ 35.00	S/ 80.00
Agua	Soles	1	1	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33
Servicio de celular	Recar-ga	1	1	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00
Gas y leña	Balón	2	4	S/ 34.50	S/ 38.00	S/ 69.00	S/ 152.00
	También se usa leña del mismo lugar						
Mantenimiento del lugar	soles	1	1	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00
Alimentación para peces	soles	4	4	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 400.00	S/ 400.00

<b>Gastos Tributarios</b>	
SUNAT	Se paga el 1.5% del total de las ventas mensuales
<b>Gastos financieros</b>	
Tiene algún préstamo	Ninguno

**Costo mensual del restaurante – febrero 2018 y febrero 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Arroz	qq	1.5	2	S/ 100.00	S/ 110.00	S/ 150.00	S/ 220.00
Aceite	gal	4	5	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 100.00	S/ 150.00
Azúcar	qq	1	1	S/ 80.00	S/ 90.00	S/ 80.00	S/ 90.00
Papa	qq	2	4.5	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 50.00	S/ 135.00
Yuca	bls	3	5	S/ 60.00	S/ 80.00	S/ 180.00	S/ 400.00
Menestra	kg	0	25	S/ 0.00	S/ 4.00	S/ 0.00	S/ 100.00
Pescado	kg	20	40	S/ 10.00	S/ 14.00	S/ 200.00	S/ 560.00
Carne de res	kg	5	10	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 75.00	S/ 180.00
Carne de cerdo	kg	20	50	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 300.00	S/ 900.00
Gallina de 2.5 kg	vulto	15	22	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 225.00	S/ 396.00
<b>Otros costos indirectos</b>							
Sal	saco	1	1	S/ 40.00	S/ 60.00	S/ 40.00	S/ 60.00
Comino 24 unid.	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00
Ajinomoto 48 unid.	paq.	1	1	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00
Ajo	kg	2.5	4	S/ 8.00	S/ 15.00	S/ 20.00	S/ 60.00
Cebolla	kg	30	50	S/ 1.50	S/ 2.00	S/ 45.00	S/ 100.00
Tomate	kg	15	20	S/ 2.00	S/ 3.00	S/ 30.00	S/ 60.00
Pimienta	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00

Limón	cient o	2	3	S/ 5.00	S/ 7.00	S/ 10.00	S/ 21.00
Agua mineral	paq	15	25	S/ 7.50	S/ 7.50	S/ 112.50	S/ 187.50

Cerveza	Pilsen 620 ml	caja	15	30	S/ 56.60	S/ 56.60	S/ 849.00	S/ 1,698.00
	Cristal 650 ml	caja	15	30	S/ 52.00	S/ 51.50	S/ 780.00	S/ 1,545.00
	C. Trigo 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50
	C. Negra 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50

Gaseosa	Inka Cola 500 ml	paq.	10	20	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 440.00
	Inka Cola 2.5 lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Coca Cola 500 ml	paq.	10	20	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 440.00
	Coca Cola 2.5 Lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00

<b>Mano de obra directa</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Cocinero	pers	1	1	S/ 500.00	S/ 900.00	S/ 500.00	S/ 900.00
Mozo	pers	1	1	S/ 350.00	S/ 750.00	S/ 350.00	S/ 750.00
Seguridad	pers	1	1	S/ 250.00	S/ 750.00	S/ 250.00	S/ 750.00
Gerente	pers	1	1	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00
Sub Gerente	pers	1	1	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00
Contador	pers	1	1	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00

<b>Gastos de ventas</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Petróleo	Galón	0	12	S/ 0.00	S/ 10.50	S/ 0.00	S/ 126.00
Flete mensual	soles	4	0	S/ 36.00	S/ 0.00	S/ 144.00	S/ 0.00

<b>Gastos generales</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Luz	Soles	1	1	S/ 35.00	S/ 80.00	S/ 35.00	S/ 80.00
Agua	Soles	1	1	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33
Servicio de celular	Recarga	1	1	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00
Gas y leña	Balón	2	4	S/ 34.50	S/ 38.00	S/ 69.00	S/ 152.00
	También se usa leña del mismo lugar						
Mantenimiento del lugar	soles	1	1	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00
Alimentación para peces	soles	4	4	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 400.00	S/ 400.00

<b>Gastos Tributarios</b>	
SUNAT	Se paga el 1.5% del total de las ventas mensuales
<b>Gastos financieros</b>	
Tiene algún préstamo	Ninguno

**Costo mensual del restaurante – marzo 2018 y marzo 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Arroz	qq	1.5	2	S/ 100.00	S/ 110.00	S/ 150.00	S/ 220.00
Aceite	gal	2	3	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 50.00	S/ 90.00
Azúcar	qq	1	1	S/ 80.00	S/ 90.00	S/ 80.00	S/ 90.00
Papa	qq	2	3	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 50.00	S/ 90.00
Yuca	bls	3	3	S/ 60.00	S/ 80.00	S/ 180.00	S/ 240.00
Menestra	kg	0	20	S/ 0.00	S/ 4.00	S/ 0.00	S/ 80.00
Pescado	kg	20	30	S/ 10.00	S/ 14.00	S/ 200.00	S/ 420.00
Carne de res	kg	5	7	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 75.00	S/ 126.00
Carne de cerdo	kg	25	40	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 375.00	S/ 720.00
Gallina de 2.5 kg	vulto	15	20	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 225.00	S/ 360.00
<b>Otros costos indirectos</b>							
Sal	saco	1	1	S/ 40.00	S/ 60.00	S/ 40.00	S/ 60.00
Comino 24 unid.	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00
Ajinomoto 48 unid.	paq.	1	1	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00
Ajo	kg	2.5	4	S/ 8.00	S/ 15.00	S/ 20.00	S/ 60.00
Cebolla	kg	30	30	S/ 1.50	S/ 2.00	S/ 45.00	S/ 60.00
Tomate	kg	15	15	S/ 2.00	S/ 3.00	S/ 30.00	S/ 45.00
Pimienta	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00



Limón	ciento	2	2.5	S/ 5.00	S/ 7.00	S/ 10.00	S/ 17.50
Agua mineral	paq	10	20	S/ 7.50	S/ 7.50	S/ 75.00	S/ 150.00

Cerveza	Pilsen 620 ml	caja	15	20	S/ 56.60	S/ 56.60	S/ 849.00	S/ 1,132.00
	Cristal 650 ml	caja	15	25	S/ 52.00	S/ 51.50	S/ 780.00	S/ 1,287.50
	C. Trigo 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50
	C. Negra 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50

Gaseosa	Inka Cola 500 ml	paq.	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Inka Cola 2.5 lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Coca Cola 500 ml	paq.	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Coca Cola 2.5 Lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00

<b>Mano de obra directa</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Cocinero	pers	1	1	S/ 500.00	S/ 900.00	S/ 500.00	S/ 900.00
Mozo	pers	1	1	S/ 350.00	S/ 750.00	S/ 350.00	S/ 750.00
Seguridad	pers	1	1	S/ 250.00	S/ 750.00	S/ 250.00	S/ 750.00
Gerente	pers	1	1	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00
Sub Gerente	pers	1	1	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00
Contador	pers	1	1	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00

<b>Gastos de ventas</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Petróleo	Galón	0	12	S/ 0.00	S/ 10.50	S/ 0.00	S/ 126.00
Flete mensual	soles	4	0	S/ 36.00	S/ 0.00	S/ 144.00	S/ 0.00

<b>Gastos generales</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Luz	Soles	1	1	S/ 35.00	S/ 80.00	S/ 35.00	S/ 80.00
Agua	Soles	1	1	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33
Servicio de celular	Recar- ga	1	1	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00
Gas y leña	Balón	2	4	S/ 34.50	S/ 38.00	S/ 69.00	S/ 152.00
	También se usa leña del mismo lugar						
Mantenimiento del lugar	soles	1	1	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00
Alimentación para peces	soles	4	4	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 400.00	S/ 400.00

<b>Gastos Tributarios</b>	
SUNAT	Se paga el 1.5% del total de las ventas mensuales
<b>Gastos financieros</b>	
Tiene algún préstamo	Ninguno

**Costo mensual del restaurante – abril 2018 y abril 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Arroz	qq	1.5	3	S/ 100.00	S/ 110.00	S/ 150.00	S/ 330.00
Aceite	gal	4	6	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 100.00	S/ 180.00
Azúcar	qq	1	1	S/ 80.00	S/ 90.00	S/ 80.00	S/ 90.00
Papa	qq	2	5	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 50.00	S/ 150.00
Yuca	bls	3	6	S/ 60.00	S/ 80.00	S/ 180.00	S/ 480.00
Menestra	kg	0	38	S/ 0.00	S/ 4.00	S/ 0.00	S/ 152.00
Pescado	kg	20	50	S/ 10.00	S/ 14.00	S/ 200.00	S/ 700.00
Carne de res	kg	5	8	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 75.00	S/ 144.00
Carne de cerdo	kg	30	35	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 300.00	S/ 630.00
Gallina de 2.5 kg	vulto	15	45	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 225.00	S/ 810.00
<b>Otros costos indirectos</b>							
Sal	saco	1	1	S/ 40.00	S/ 60.00	S/ 40.00	S/ 60.00
Comino 24 unid.	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00
Ajinomoto 48 unid.	paq.	1	1	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00
Ajo	kg	3	5	S/ 8.00	S/ 15.00	S/ 24.00	S/ 75.00
Cebolla	kg	30	50	S/ 1.50	S/ 2.00	S/ 45.00	S/ 100.00
Tomate	kg	15	20	S/ 2.00	S/ 3.00	S/ 30.00	S/ 60.00
Pimienta	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00

Limón	ciento	2	3.5	S/ 4.00	S/ 4.00	S/ 8.00	S/ 14.00
Agua mineral	paq	15	40	S/ 7.50	S/ 7.50	S/ 112.50	S/ 300.00

Cerveza	Pilsen 620 ml	caja	20	55	S/ 56.60	S/ 56.60	S/ 1,132.00	S/ 3,113.00
	Cristal 650 ml	caja	20	50	S/ 52.00	S/ 51.50	S/ 1,040.00	S/ 2,575.00
	C. Trigo 620 ml	caja	2	6	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 375.00
	C. Negra 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50

Gaseosa	Inka Cola 500 ml	paq.	10	30	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 660.00
	Inka Cola 2.5 lt	paq	10	20	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 440.00
	Coca Cola 500 ml	paq.	10	30	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 660.00
	Coca Cola 2.5 Lt	paq	10	20	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 440.00

<b>Mano de obra directa</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Cocinero	pers	1	1	S/ 500.00	S/ 900.00	S/ 500.00	S/ 900.00
Mozo	pers	1	1	S/ 350.00	S/ 750.00	S/ 350.00	S/ 750.00
Seguridad	pers	1	1	S/ 250.00	S/ 750.00	S/ 250.00	S/ 750.00
Gerente	pers	1	1	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00
Sub Gerente	pers	1	1	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00
Contador	pers	1	1	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00

<b>Gastos de ventas</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Petróleo	Galón	0	12	S/ 0.00	S/ 10.50	S/ 0.00	S/ 126.00
Flete mensual	soles	4	0	S/ 36.00	S/ 0.00	S/ 144.00	S/ 0.00

<b>Gastos generales</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Luz	Soles	1	1	S/ 35.00	S/ 80.00	S/ 35.00	S/ 80.00
Agua	Soles	1	1	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33
Servicio de celular	Recar-ga	1	1	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00
Gas y leña	Balón	2	6	S/ 34.50	S/ 38.00	S/ 69.00	S/ 228.00
	También se usa leña del mismo lugar						
Mantenimiento del lugar	soles	1	1	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00
Alimentación para peces	soles	4	4	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 400.00	S/ 400.00

<b>Gastos Tributarios</b>	
SUNAT	Se paga el 1.5% del total de las ventas mensuales
<b>Gastos financieros</b>	
Tiene algún préstamo	Ninguno

**Costo mensual del restaurante – mayo 2018 y mayo 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Arroz	qq	1.5	3	S/ 100.00	S/ 110.00	S/ 150.00	S/ 330.00
Aceite	gal	2.5	4	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 62.50	S/ 120.00
Azúcar	qq	1	1	S/ 80.00	S/ 90.00	S/ 80.00	S/ 90.00
Papa	qq	2	4	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 50.00	S/ 120.00
Yuca	bls	3	5	S/ 60.00	S/ 80.00	S/ 180.00	S/ 400.00
Menestra	kg	0	35	S/ 0.00	S/ 4.00	S/ 0.00	S/ 140.00
Pescado	kg	25	40	S/ 10.00	S/ 14.00	S/ 250.00	S/ 560.00
Carne de res	kg	5	10	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 75.00	S/ 180.00
Carne de cerdo	kg	28	50	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 420.00	S/ 900.00
Gallina de 2.5 kg	vulto	15	22	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 225.00	S/ 396.00
<b>Otros costos indirectos</b>							
Sal	saco	1	1	S/ 40.00	S/ 60.00	S/ 40.00	S/ 60.00
Comino 24 unid.	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00
Ajinomoto 48 unid.	paq.	1	1	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00
Ajo	kg	2.5	5	S/ 8.00	S/ 15.00	S/ 20.00	S/ 60.00
Cebolla	kg	30	50	S/ 1.50	S/ 2.00	S/ 45.00	S/ 100.00
Tomate	kg	15	20	S/ 2.00	S/ 3.00	S/ 30.00	S/ 60.00
Pimienta	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00

Limón	ciento	20	30	S/ 5.00	S/ 7.00	S/ 100.00	S/ 210.00
Agua mineral	paq	15	40	S/ 7.50	S/ 7.50	S/ 112.50	S/ 300.00

Cerveza	Pilsen 620 ml	caja	15	35	S/ 56.60	S/ 56.60	S/ 849.00	S/ 1,981.00
	Cristal 650 ml	caja	15	35	S/ 52.00	S/ 51.50	S/ 780.00	S/ 1,802.50
	C. Trigo 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50
	C. Negra 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50

Gaseosa	Inka Cola 500 ml	paq.	12	20	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 240.00	S/ 440.00
	Inka Cola 2.5 lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Coca Cola 500 ml	paq.	12	20	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 240.00	S/ 440.00
	Coca Cola 2.5 Lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00

<b>Mano de obra directa</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Cocinero	pers	1	1	S/ 500.00	S/ 900.00	S/ 500.00	S/ 900.00
Mozo	pers	1	1	S/ 350.00	S/ 750.00	S/ 350.00	S/ 750.00
Seguridad	pers	1	1	S/ 250.00	S/ 750.00	S/ 250.00	S/ 750.00
Gerente	pers	1	1	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00
Sub Gerente	pers	1	1	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00
Contador	pers	1	1	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00

<b>Gastos de ventas</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Petróleo	Galón	0	12	S/ 0.00	S/ 10.50	S/ 0.00	S/ 126.00
Flete mensual	soles	4	0	S/ 36.00	S/ 0.00	S/ 144.00	S/ 0.00

<b>Gastos generales</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Luz	Soles	1	1	S/ 35.00	S/ 80.00	S/ 35.00	S/ 80.00
Agua	Soles	1	1	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33
Servicio de celular	Recar- ga	1	1	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00
Gas y leña	Balón	2	4	S/ 34.50	S/ 38.00	S/ 69.00	S/ 152.00
	También se usa leña del mismo lugar						
Mantenimiento del lugar	soles	1	1	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00
Alimentación para peces	soles	4	4	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 400.00	S/ 400.00

<b>Gastos Tributarios</b>	
SUNAT	Se paga el 1.5% del total de las ventas mensuales
<b>Gastos financieros</b>	
Tiene algún préstamo	Ninguno



**Costo mensual del restaurante – junio 2018 y junio 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Arroz	qq	1.5	2	S/ 100.00	S/ 110.00	S/ 150.00	S/ 220.00
Aceite	gal	2	3	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 50.00	S/ 90.00
Azúcar	qq	1	1	S/ 80.00	S/ 90.00	S/ 80.00	S/ 90.00
Papa	qq	2	3	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 50.00	S/ 90.00
Yuca	bls	3	3	S/ 60.00	S/ 80.00	S/ 180.00	S/ 240.00
Menestra	kg	0	35	S/ 0.00	S/ 4.00	S/ 0.00	S/ 140.00
Pescado	kg	20	30	S/ 10.00	S/ 14.00	S/ 200.00	S/ 420.00
Carne de res	kg	5	7	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 75.00	S/ 126.00
Carne de cerdo	kg	30	50	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 450.00	S/ 900.00
Gallina de 2.5 kg	vulto	15	20	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 225.00	S/ 360.00
<b>Otros costos indirectos</b>							
Sal	saco	1	1	S/ 40.00	S/ 60.00	S/ 40.00	S/ 60.00
Comino 24 unid.	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00
Ajinomoto 48 unid.	paq.	1	1	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00
Ajo	kg	2.5	4	S/ 8.00	S/ 15.00	S/ 20.00	S/ 60.00
Cebolla	kg	30	30	S/ 1.50	S/ 2.00	S/ 45.00	S/ 60.00
Tomate	kg	15	15	S/ 2.00	S/ 3.00	S/ 30.00	S/ 45.00
Pimienta	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00

Limón	ciento	2	2.5	S/ 5.00	S/ 7.00	S/ 10.00	S/ 17.50
Agua mineral	paq	15	40	S/ 7.50	S/ 7.50	S/ 112.50	S/ 300.00

Cerveza	Pilsen 620 ml	caja	15	35	S/ 56.60	S/ 56.60	S/ 849.00	S/ 1,981.00
	Cristal 650 ml	caja	15	36	S/ 52.00	S/ 51.50	S/ 780.00	S/ 1,854.00
	C. Trigo 620 ml	caja	2	6	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 375.00
	C. Negra 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50

Gaseosa	Inka Cola 500 ml	paq.	13	20	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 260.00	S/ 440.00
	Inka Cola 2.5 lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Coca Cola 500 ml	paq.	13	20	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 260.00	S/ 440.00
	Coca Cola 2.5 Lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00

<b>Mano de obra directa</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Cocinero	pers	1	1	S/ 500.00	S/ 900.00	S/ 500.00	S/ 900.00
Mozo	pers	1	1	S/ 350.00	S/ 750.00	S/ 350.00	S/ 750.00
Seguridad	pers	1	1	S/ 250.00	S/ 750.00	S/ 250.00	S/ 750.00
Gerente	pers	1	1	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00
Sub Gerente	pers	1	1	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00
Contador	pers	1	1	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00

<b>Gastos de ventas</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Petróleo	Galón	0	12	S/ 0.00	S/ 10.50	S/ 0.00	S/ 126.00
Flete mensual	soles	4	0	S/ 36.00	S/ 0.00	S/ 144.00	S/ 0.00

<b>Gastos generales</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Luz	Soles	1	1	S/ 35.00	S/ 80.00	S/ 35.00	S/ 80.00
Agua	Soles	1	1	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33
Servicio de celular	Recar- ga	1	1	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00
Gas y leña	Balón	2	4	S/ 34.50	S/ 38.00	S/ 69.00	S/ 152.00
También se usa leña del mismo lugar							
Mantenimiento del lugar	soles	1	1	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00
Alimentación para peces	soles	4	4	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 400.00	S/ 400.00

<b>Gastos Tributarios</b>	
SUNAT	Se paga el 1.5% del total de las ventas mensuales
<b>Gastos financieros</b>	
Tiene algún préstamo	Ninguno

**Costo mensual del restaurante – julio 2018 y julio 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Arroz	qq	1.5	2.5	S/ 100.00	S/ 110.00	S/ 150.00	S/ 275.00
Aceite	gal	2.5	5.5	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 62.50	S/ 165.00
Azúcar	qq	1	1	S/ 80.00	S/ 90.00	S/ 80.00	S/ 90.00
Papa	qq	2	4	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 50.00	S/ 120.00
Yuca	bls	3	5	S/ 60.00	S/ 80.00	S/ 180.00	S/ 400.00
Menestra	kg	0	31	S/ 0.00	S/ 4.00	S/ 0.00	S/ 124.00
Pescado	kg	20	43	S/ 10.00	S/ 14.00	S/ 200.00	S/ 602.00
Carne de res	kg	5	10	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 75.00	S/ 180.00
Carne de cerdo	kg	40	60	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 600.00	S/ 1,080.00
Gallina de 2.5 kg	vulto	15	30	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 225.00	S/ 540.00
<b>Otros costos indirectos</b>							
Sal	saco	1	1	S/ 40.00	S/ 60.00	S/ 40.00	S/ 60.00
Comino 24 unid.	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00
Ajinomoto 48 unid.	paq.	1	1	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00
Ajo	kg	2.5	4	S/ 8.00	S/ 15.00	S/ 20.00	S/ 60.00
Cebolla	kg	30	50	S/ 1.50	S/ 2.00	S/ 45.00	S/ 100.00
Tomate	kg	15	20	S/ 2.00	S/ 3.00	S/ 30.00	S/ 60.00
Pimienta	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00

Limón	ciento	2	3	S/ 4.00	S/ 4.00	S/ 8.00	S/ 12.00
Agua mineral	paq	10	25	S/ 7.50	S/ 7.50	S/ 75.00	S/ 187.50

Cerveza	Pilsen 620 ml	caja	20	30	S/ 56.60	S/ 56.60	S/ 1,132.00	S/ 1,698.00
	Cristal 650 ml	caja	15	30	S/ 52.00	S/ 51.50	S/ 780.00	S/ 1,545.00
	C. Trigo 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50
	C. Negra 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50

Gaseosa	Inka Cola 500 ml	paq.	10	20	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 440.00
	Inka Cola 2.5 lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Coca Cola 500 ml	paq.	10	20	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 440.00
	Coca Cola 2.5 Lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00

<b>Mano de obra directa</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Cocinero	pers	1	1	S/ 500.00	S/ 900.00	S/ 500.00	S/ 900.00
Mozo	pers	1	1	S/ 350.00	S/ 750.00	S/ 350.00	S/ 750.00
Seguridad	pers	1	1	S/ 250.00	S/ 750.00	S/ 250.00	S/ 750.00
Gerente	pers	1	1	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00
Sub Gerente	pers	1	1	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00
Contador	pers	1	1	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00

<b>Gastos de ventas</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Petróleo	Galón	0	12	S/ 0.00	S/ 10.50	S/ 0.00	S/ 126.00
Flete mensual	soles	4	0	S/ 36.00	S/ 0.00	S/ 144.00	S/ 0.00

<b>Gastos generales</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Luz	Soles	1	1	S/ 35.00	S/ 80.00	S/ 35.00	S/ 80.00
Agua	Soles	1	1	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33
Servicio de celular	Recarga	1	1	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00
Gas y leña	Balón	2	4	S/ 34.50	S/ 38.00	S/ 69.00	S/ 152.00
	También se usa leña del mismo lugar						
Mantenimiento del lugar	soles	1	1	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00
Alimentación para peces	soles	4	4	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 400.00	S/ 400.00

<b>Gastos Tributarios</b>	
SUNAT	Se paga el 1.5% del total de las ventas mensuales
<b>Gastos financieros</b>	
Tiene algún préstamo	Ninguno

**Costo mensual del restaurante – agosto 2018 y agosto 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Arroz	qq	1.5	2.5	S/ 100.00	S/ 110.00	S/ 150.00	S/ 275.00
Aceite	gal	2.5	4	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 62.50	S/ 120.00
Azúcar	qq	1	1	S/ 80.00	S/ 90.00	S/ 80.00	S/ 90.00
Papa	qq	2	4	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 50.00	S/ 120.00
Yuca	bls	3	4	S/ 60.00	S/ 80.00	S/ 180.00	S/ 320.00
Menestra	kg	0	30	S/ 0.00	S/ 4.00	S/ 0.00	S/ 120.00
Pescado	kg	20	40	S/ 10.00	S/ 14.00	S/ 200.00	S/ 560.00
Carne de res	kg	5	10	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 75.00	S/ 180.00
Carne de cerdo	kg	35	50	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 525.00	S/ 900.00
Gallina de 2.5 kg	vulto	15	2	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 225.00	S/ 396.00
<b>Otros costos indirectos</b>							
Sal	saco	1	1	S/ 40.00	S/ 60.00	S/ 40.00	S/ 60.00
Comino 24 unid.	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00
Ajinomoto 48 unid.	paq.	1	1	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00
Ajo	kg	2.5	4	S/ 8.00	S/ 15.00	S/ 20.00	S/ 60.00
Cebolla	kg	30	40	S/ 1.50	S/ 2.00	S/ 45.00	S/ 80.00
Tomate	kg	15	15	S/ 2.00	S/ 3.00	S/ 30.00	S/ 45.00
Pimienta	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00

Limón	ciento	2	3	S/ 5.00	S/ 7.00	S/ 10.00	S/ 21.00
Agua mineral	paq	10	25	S/ 7.50	S/ 7.50	S/ 75.00	S/ 187.50

Cerveza	Pilsen 620 ml	caja	15	25	S/ 56.60	S/ 56.60	S/ 849.00	S/ 1,415.00
	Cristal 650 ml	caja	15	25	S/ 52.00	S/ 51.50	S/ 780.00	S/ 1,287.50
	C. Trigo 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50
	C. Negra 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50

Gaseosa	Inka Cola 500 ml	paq.	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Inka Cola 2.5 lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Coca Cola 500 ml	paq.	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Coca Cola 2.5 Lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00

<b>Mano de obra directa</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Cocinero	pers	1	1	S/ 500.00	S/ 900.00	S/ 500.00	S/ 900.00
Mozo	pers	1	1	S/ 350.00	S/ 750.00	S/ 350.00	S/ 750.00
Seguridad	pers	1	1	S/ 250.00	S/ 750.00	S/ 250.00	S/ 750.00
Gerente	pers	1	1	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00
Sub Gerente	pers	1	1	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00
Contador	pers	1	1	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00



<b>Gastos de ventas</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Petróleo	Galón	0	12	S/ 0.00	S/ 10.50	S/ 0.00	S/ 126.00
Flete mensual	soles	4	0	S/ 36.00	S/ 0.00	S/ 144.00	S/ 0.00

<b>Gastos generales</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Luz	Soles	1	1	S/ 35.00	S/ 80.00	S/ 35.00	S/ 80.00
Agua	Soles	1	1	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33
Servicio de celular	Recar -ga	1	1	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00
Gas y leña	Balón	2	4	S/ 34.50	S/ 38.00	S/ 69.00	S/ 152.00
También se usa leña del mismo lugar							
Mantenimiento del lugar	soles	1	1	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00
Alimentación para peces	soles	4	4	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 400.00	S/ 400.00

<b>Gastos Tributarios</b>	
SUNAT	Se paga el 1.5% del total de las ventas mensuales
<b>Gastos financieros</b>	
Tiene algún préstamo	Ninguno

**Costo mensual del restaurante – septiembre 2018 y septiembre 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Arroz	qq	1.5	2.5	S/ 100.00	S/ 110.00	S/ 150.00	S/ 275.00
Aceite	gal	2.5	5.5	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 62.50	S/ 165.00
Azúcar	qq	1	1	S/ 80.00	S/ 90.00	S/ 80.00	S/ 90.00
Papa	qq	2	4	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 50.00	S/ 120.00
Yuca	bls	3	5	S/ 60.00	S/ 80.00	S/ 180.00	S/ 400.00
Menestra	kg	0	30	S/ 0.00	S/ 4.00	S/ 0.00	S/ 120.00
Pescado	kg	20	43	S/ 10.00	S/ 14.00	S/ 200.00	S/ 602.00
Carne de res	kg	5	10	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 75.00	S/ 180.00
Carne de cerdo	kg	40	60	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 600.00	S/ 1,080.00
Gallina de 2.5 kg	vulto	15	30	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 225.00	S/ 540.00
<b>Otros costos indirectos</b>							
Sal	saco	1	1	S/ 40.00	S/ 60.00	S/ 40.00	S/ 60.00
Comino 24 unid.	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00
Ajinomoto 48 unid.	paq.	1	1	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00
Ajo	kg	2.5	4	S/ 8.00	S/ 15.00	S/ 20.00	S/ 60.00
Cebolla	kg	30	50	S/ 1.50	S/ 2.00	S/ 45.00	S/ 100.00
Tomate	kg	15	20	S/ 2.00	S/ 3.00	S/ 30.00	S/ 60.00
Pimienta	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00

Limón	ciento	2	3	S/ 5.00	S/ 7.00	S/ 10.00	S/ 21.00
Agua mineral	paq	10	30	S/ 7.50	S/ 7.50	S/ 75.00	S/ 225.00

Cerveza	Pilsen 620 ml	caja	20	40	S/ 56.60	S/ 56.60	S/ 1,132.00	S/ 2,264.00
	Cristal 650 ml	caja	15	40	S/ 52.00	S/ 51.50	S/ 780.00	S/ 2,060.00
	C. Trigo 620 ml	caja	2	6	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 375.00
	C. Negra 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50

Gaseosa	Inka Cola 500 ml	paq.	10	20	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 440.00
	Inka Cola 2.5 lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Coca Cola 500 ml	paq.	10	20	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 440.00
	Coca Cola 2.5 Lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00

<b>Mano de obra directa</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Cocinero	pers	1	1	S/ 500.00	S/ 900.00	S/ 500.00	S/ 900.00
Mozo	pers	1	1	S/ 350.00	S/ 750.00	S/ 350.00	S/ 750.00
Seguridad	pers	1	1	S/ 250.00	S/ 750.00	S/ 250.00	S/ 750.00
Gerente	pers	1	1	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00
Sub Gerente	pers	1	1	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00
Contador	pers	1	1	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00

<b>Gastos de ventas</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Petróleo	Galón	0	12	S/ 0.00	S/ 10.50	S/ 0.00	S/ 126.00
Flete mensual	soles	4	0	S/ 36.00	S/ 0.00	S/ 144.00	S/ 0.00

<b>Gastos generales</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Luz	Soles	1	1	S/ 35.00	S/ 80.00	S/ 35.00	S/ 80.00
Agua	Soles	1	1	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33
Servicio de celular	Recar-ga	1	1	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00
Gas y leña	Balón	2	4	S/ 34.50	S/ 38.00	S/ 69.00	S/ 152.00
	También se usa leña del mismo lugar						
Mantenimiento del lugar	soles	1	1	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00
Alimentación para peces	soles	4	4	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 400.00	S/ 400.00

<b>Gastos Tributarios</b>	
SUNAT	Se paga el 1.5% del total de las ventas mensuales
<b>Gastos financieros</b>	
Tiene algún préstamo	Ninguno

**Costo mensual del restaurante – octubre 2018 y octubre 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Arroz	qq	1.5	2	S/ 100.00	S/ 110.00	S/ 150.00	S/ 220.00
Aceite	gal	4	5	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 100.00	S/ 150.00
Azúcar	qq	1	1	S/ 80.00	S/ 90.00	S/ 80.00	S/ 90.00
Papa	qq	2	4.5	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 50.00	S/ 135.00
Yuca	bls	3	5	S/ 60.00	S/ 80.00	S/ 180.00	S/ 400.00
Menestra	kg	0	28	S/ 0.00	S/ 4.00	S/ 0.00	S/ 112.00
Pescado	kg	20	40	S/ 10.00	S/ 14.00	S/ 200.00	S/ 560.00
Carne de res	kg	5	10	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 75.00	S/ 180.00
Carne de cerdo	kg	40	60	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 600.00	S/ 1,080.00
Gallina de 2.5 kg	vulto	15	30	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 225.00	S/ 540.00
<b>Otros costos indirectos</b>							
Sal	saco	1	1	S/ 40.00	S/ 60.00	S/ 40.00	S/ 60.00
Comino 24 unid.	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00
Ajinomoto 48 unid.	paq.	1	1	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00
Ajo	kg	2.5	4	S/ 8.00	S/ 15.00	S/ 20.00	S/ 60.00
Cebolla	kg	30	50	S/ 1.50	S/ 2.00	S/ 45.00	S/ 100.00
Tomate	kg	15	20	S/ 2.00	S/ 3.00	S/ 30.00	S/ 60.00
Pimienta	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00

Limón	ciento	2	3	S/ 5.00	S/ 7.00	S/ 10.00	S/ 21.00
Agua mineral	paq	15	30	S/ 7.50	S/ 8.00	S/ 112.50	S/ 240.00

Cerveza	Pilsen 620 ml	caja	16	32	S/ 56.60	S/ 56.60	S/ 904.00	S/ 1,808.00
	Cristal 650 ml	caja	15	35	S/ 52.00	S/ 51.50	S/ 780.00	S/ 1,802.50
	C. Trigo 620 ml	caja	2	6	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 375.00
	C. Negra 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50

Gaseosa	Inka Cola 500 ml	paq.	10	20	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 440.00
	Inka Cola 2.5 lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Coca Cola 500 ml	paq.	10	20	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 440.00
	Coca Cola 2.5 Lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00

<b>Mano de obra directa</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Cocinero	pers	1	1	S/ 500.00	S/ 900.00	S/ 500.00	S/ 900.00
Mozo	pers	1	1	S/ 350.00	S/ 750.00	S/ 350.00	S/ 750.00
Seguridad	pers	1	1	S/ 250.00	S/ 750.00	S/ 250.00	S/ 750.00
Gerente	pers	1	1	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00
Sub Gerente	pers	1	1	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00
Contador	pers	1	1	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00

<b>Gastos de ventas</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Petróleo	Galón	0	12	S/ 0.00	S/ 10.50	S/ 0.00	S/ 126.00
Flete mensual	soles	4	0	S/ 36.00	S/ 0.00	S/ 144.00	S/ 0.00

<b>Gastos generales</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Luz	Soles	1	1	S/ 35.00	S/ 80.00	S/ 35.00	S/ 80.00
Agua	Soles	1	1	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33
Servicio de celular	Recar-ga	1	1	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00
Gas y leña	Balón	2	4	S/ 34.50	S/ 38.00	S/ 69.00	S/ 152.00
	También se usa leña del mismo lugar						
Mantenimiento del lugar	soles	1	1	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00
Alimentación para peces	soles	4	4	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 400.00	S/ 400.00

<b>Gastos Tributarios</b>	
SUNAT	Se paga el 1.5% del total de las ventas mensuales
<b>Gastos financieros</b>	
Tiene algún préstamo	Ninguno

**Costo mensual del restaurante – noviembre 2018 y noviembre 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Arroz	qq	1.5	2.5	S/ 100.00	S/ 110.00	S/ 150.00	S/ 275.00
Aceite	gal	2.5	5.5	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 62.50	S/ 165.00
Azúcar	qq	1	1	S/ 80.00	S/ 90.00	S/ 80.00	S/ 90.00
Papa	qq	2	4	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 50.00	S/ 120.00
Yuca	bls	3	6	S/ 60.00	S/ 80.00	S/ 180.00	S/ 480.00
Menestra	kg	0	33	S/ 0.00	S/ 4.00	S/ 0.00	S/ 132.00
Pescado	kg	20	45	S/ 10.00	S/ 14.00	S/ 200.00	S/ 630.00
Carne de res	kg	5	10	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 75.00	S/ 180.00
Carne de cerdo	kg	50	75	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 750.00	S/ 1,350.00
Gallina de 2.5 kg	vulto	15	30	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 225.00	S/ 540.00
<b>Otros costos indirectos</b>							
Sal	saco	1	1	S/ 40.00	S/ 60.00	S/ 40.00	S/ 60.00
Comino 24 unid.	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00
Ajinomoto 48 unid.	paq.	1	1	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00
Ajo	kg	2.5	4	S/ 8.00	S/ 15.00	S/ 20.00	S/ 60.00
Cebolla	kg	30	50	S/ 1.50	S/ 2.00	S/ 45.00	S/ 100.00
Tomate	kg	15	20	S/ 2.00	S/ 3.00	S/ 30.00	S/ 60.00
Pimienta	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00



Limón	ciento	2	3	S/ 5.00	S/ 7.00	S/ 10.00	S/ 21.00
Agua mineral	paq	10	25	S/ 7.50	S/ 7.50	S/ 75.00	S/ 187.50

Cerveza	Pilsen 620 ml	caja	20	40	S/ 56.60	S/ 56.60	S/ 1,132.00	S/ 2,264.00
	Cristal 650 ml	caja	15	45	S/ 52.00	S/ 51.50	S/ 780.00	S/ 2,317.50
	C. Trigo 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50
	C. Negra 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50

Gaseosa	Inka Cola 500 ml	paq.	10	20	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 440.00
	Inka Cola 2.5 lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Coca Cola 500 ml	paq.	10	20	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 440.00
	Coca Cola 2.5 Lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00

<b>Mano de obra directa</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Cocinero	pers	1	1	S/ 500.00	S/ 900.00	S/ 500.00	S/ 900.00
Mozo	pers	1	1	S/ 350.00	S/ 750.00	S/ 350.00	S/ 750.00
Seguridad	pers	1	1	S/ 250.00	S/ 750.00	S/ 250.00	S/ 750.00
Gerente	pers	1	1	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00
Sub Gerente	pers	1	1	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00
Contador	pers	1	1	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00

<b>Gastos de ventas</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Petróleo	Galón	0	12	S/ 0.00	S/ 10.50	S/ 0.00	S/ 126.00
Flete mensual	soles	4	0	S/ 36.00	S/ 0.00	S/ 144.00	S/ 0.00

<b>Gastos generales</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Luz	Soles	1	1	S/ 35.00	S/ 80.00	S/ 35.00	S/ 80.00
Agua	Soles	1	1	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33
Servicio de celular	Recar -ga	1	1	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00
Gas y leña	Balón	2	4	S/ 34.50	S/ 38.00	S/ 69.00	S/ 152.00
También se usa leña del mismo lugar							
Mantenimiento del lugar	soles	1	1	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00
Alimentación para peces	soles	4	4	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 400.00	S/ 400.00

<b>Gastos Tributarios</b>	
SUNAT	Se paga el 1.5% del total de las ventas mensuales
<b>Gastos financieros</b>	
Tiene algún préstamo	Ninguno

**Costo mensual del restaurante – diciembre 2018 y diciembre 2019**

<b>Material directo o insumos</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Arroz	qq	2	3.5	S/ 100.00	S/ 110.00	S/ 200.00	S/ 385.00
Aceite	gal	2.5	6	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 62.50	S/ 180.00
Azúcar	qq	1	1	S/ 80.00	S/ 90.00	S/ 80.00	S/ 90.00
Papa	qq	2	5.5	S/ 25.00	S/ 30.00	S/ 50.00	S/ 165.00
Yuca	bls	3	7	S/ 60.00	S/ 80.00	S/ 180.00	S/ 560.00
Menestra	kg	0	40	S/ 0.00	S/ 4.00	S/ 0.00	S/ 160.00
Pescado	kg	20	45	S/ 10.00	S/ 14.00	S/ 200.00	S/ 630.00
Carne de res	kg	5	15	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 75.00	S/ 270.00
Carne de cerdo	kg	65	100	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 975.00	S/ 1,800.00
Gallina de 2.5 kg	vulto	15	50	S/ 15.00	S/ 18.00	S/ 225.00	S/ 900.00
<b>Otros costos indirectos</b>							
Sal	saco	1	1	S/ 40.00	S/ 60.00	S/ 40.00	S/ 60.00
Comino 24 unid.	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00
Ajinomoto 48 unid.	paq.	1	1	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00
Ajo	kg	2.5	4	S/ 8.00	S/ 15.00	S/ 20.00	S/ 60.00
Cebolla	kg	30	50	S/ 1.50	S/ 2.00	S/ 45.00	S/ 100.00
Tomate	kg	15	20	S/ 2.00	S/ 3.00	S/ 30.00	S/ 60.00
Pimienta	paq.	1	1	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00

Limón	ciento	2	4	S/ 5.00	S/ 7.00	S/ 10.00	S/ 28.00
Agua mineral	paq	20	45	S/ 7.50	S/ 7.50	S/ 150.00	S/ 337.50

Cerveza	Pilsen 620 ml	caja	30	50	S/ 56.60	S/ 56.60	S/ 1,695.00	S/ 2,825.00
	Cristal 650 ml	caja	30	60	S/ 51.50	S/ 51.50	S/ 1,545.00	S/ 3,090.50
	C. Trigo 620 ml	caja	2	6	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 375.00
	C. Negra 620 ml	caja	2	5	S/ 62.50	S/ 62.50	S/ 125.00	S/ 312.50

Gaseosa	Inka Cola 500 ml	paq.	10	30	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 660.00
	Inka Cola 2.5 lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00
	Coca Cola 500 ml	paq.	10	30	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 660.00
	Coca Cola 2.5 Lt	paq	10	15	S/ 20.00	S/ 22.00	S/ 200.00	S/ 330.00

<b>Mano de obra directa</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Cocinero	pers	1	1	S/ 500.00	S/ 900.00	S/ 500.00	S/ 900.00
Mozo	pers	1	1	S/ 350.00	S/ 750.00	S/ 350.00	S/ 750.00
Seguridad	pers	1	1	S/ 250.00	S/ 750.00	S/ 250.00	S/ 750.00
Gerente	pers	1	1	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00	S/ 2,000.00
Sub Gerente	pers	1	1	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00	S/ 1,200.00
Contador	pers	1	1	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 100.00

<b>Gastos de ventas</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Petróleo	Galón	0	12	S/ 0.00	S/ 10.50	S/ 0.00	S/ 126.00
Flete mensual	soles	4	0	S/ 36.00	S/ 0.00	S/ 144.00	S/ 0.00

<b>Gastos generales</b>	<b>Und.</b>	<b>Cant. 2018</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2018</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2018</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Luz	Soles	1	1	S/ 35.00	S/ 80.00	S/ 35.00	S/ 80.00
Agua	Soles	1	1	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33	S/ 3.33
Servicio de celular	Recar -ga	1	1	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 30.00
Gas y leña	Balón	2	4	S/ 34.50	S/ 38.00	S/ 69.00	S/ 152.00
También se usa leña del mismo lugar							
Mantenimiento del lugar	soles	1	1	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00	S/ 750.00
Alimentación para peces	soles	4	4	S/ 100.00	S/ 100.00	S/ 400.00	S/ 400.00

<b>Gastos Tributarios</b>	
SUNAT	Se paga el 1.5% del total de las ventas mensuales
<b>Gastos financieros</b>	
Tiene algún préstamo	Ninguno

## Anexo 4. Reportes de costos y gastos de la producción de tilapia

### Costos de la Piscigranja

La compra de alevines se realiza cada 4 meses, los costos son presentados 3 veces al año.

#### Enero, febrero, marzo y abril 2018

Descripción	Und.	Cant. 2018	P. Unit. 2018	Sub Tot. 2018	
Alevines	Millares	3	S/ 100.00	S/ 300.00	
Transporte de alevines	Pasaje	1	S/ 120.00	S/ 120.00	
Alimentos	PRE INICIO	1 saco por cada millar	3	S/ 160.00	S/ 480.00
	INICIO	1 saco por cada millar	3	S/ 150.00	S/ 450.00
	CRECIMIENTO	3 sacos por cada millar	9	S/ 120.00	S/ 1,080.00
	ENGORDE	6 sacos por cada millar	18	S/ 80.00	S/ 1,440.00
Transporte de alimentos	Pasaje	1	S/ 165.00	S/ 165.00	
Limpieza de pozos	Personas	8	S/ 30.00	S/ 240.00	

#### Mayo, junio, julio y agosto 2018

Descripción	Und.	Cant. 2018	P. Unit. 2018	Sub Tot. 2018	
Alevines	Millares	2	S/ 100.00	S/ 200.00	
Transporte de alevines	Pasaje	1	S/ 120.00	S/ 120.00	
Alimentos	PRE INICIO	1 saco por cada millar	2	S/ 160.00	S/ 320.00
	INICIO	1 saco por cada millar	2	S/ 150.00	S/ 300.00
	CRECIMIENTO	3 sacos por cada millar	6	S/ 120.00	S/ 720.00
	ENGORDE	5 sacos por cada millar	10	S/ 80.00	S/ 800.00
Transporte de alimentos	Pasaje	1	S/ 165.00	S/ 100.00	
Limpieza de pozos	Personas	8	S/ 30.00	S/ 240.00	

#### Septiembre, octubre, noviembre y diciembre 2018

Descripción	Und.	Cant. 2018	P. Unit. 2018	Sub Tot. 2018	
Alevines	Millares	2	S/ 100.00	S/ 200.00	
Transporte de alevines	Pasaje	1	S/ 120.00	S/ 120.00	
Alimentos	PRE INICIO	1 saco por cada millar	2	S/ 160.00	S/ 320.00

	INICIO	1 saco por cada millar	2	S/ 150.00	S/ 300.00
	CRECIMIENTO	3 sacos por cada millar	6	S/ 120.00	S/ 720.00
	ENGORDE	5 sacos por cada millar	10	S/ 80.00	S/ 800.00
Transporte de alimentos		Pasaje	1	S/ 100.00	S/ 100.00
Limpieza de pozos		Personas	8	S/ 30.00	S/ 240.00

**Enero, febrero, marzo y abril 2019**

Descripción		Und.	Cant. 2019	P. Unit. 2019	Sub Tot. 2019
Alevines		Millares	4	S/ 110.00	S/ 440.00
Transporte de alevines		Pasaje	1	S/ 120.00	S/ 120.00
Alimentos	PRE INICIO	1 saco por cada millar	4	S/ 160.00	S/ 640.00
	INICIO	1 saco por cada millar	4	S/ 150.00	S/ 600.00
	CRECIMIENTO	3 sacos por cada millar	12	S/ 120.00	S/ 1,440.00
	ENGORDE	6 sacos por cada millar	24	S/ 80.00	S/ 1,920.00
Transporte de alimentos		Pasaje	1	S/ 220.00	S/ 220.00
Limpieza de pozos		Personas	8	S/ 30.00	S/ 240.00

**Mayo, junio, julio y agosto 2019**

Descripción		Und.	Cant. 2019	P. Unit. 2019	Sub Tot. 2019
Alevines		Millares	2	S/ 110.00	S/ 220.00
Transporte de alevines		Pasaje	1	S/ 120.00	S/ 120.00
Alimentos	PRE INICIO	1 saco por cada millar	2	S/ 160.00	S/ 320.00
	INICIO	1 saco por cada millar	2	S/ 150.00	S/ 300.00
	CRECIMIENTO	3 sacos por cada millar	6	S/ 120.00	S/ 720.00
	ENGORDE	5 sacos por cada millar	10	S/ 80.00	S/ 800.00
Transporte de alimentos		Pasaje	1	S/ 220.00	S/ 220.00
Limpieza de pozos		Personas	8	S/ 30.00	S/ 240.00

**Septiembre, octubre, noviembre y  
diciembre**

**2019**

<b>Descripción</b>		<b>Und.</b>	<b>Cant. 2019</b>	<b>P. Unit. 2019</b>	<b>Sub Tot. 2019</b>
Alevines		Millares	3	S/ 110.00	S/ 220.00
Transporte de alevines		Pasaje	1	S/ 120.00	S/ 120.00
Alimentos	PRE INICIO	1 saco por cada millar	3	S/ 160.00	S/ 480.00
	INICIO	1 saco por cada millar	3	S/ 150.00	S/ 450.00
	CRECIMIENTO	3 sacos por cada millar	9	S/ 120.00	S/ 1,080.00
	ENGORDE	6 sacos por cada millar	18	S/ 80.00	S/ 1,440.00
Transporte de alimentos		Pasaje	1	S/ 220.00	S/ 220.00
Limpieza de pozos		Personas	8	S/ 30.00	S/ 240.00