



Universidad
Inca Garcilaso de la Vega

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CIENCIAS
ECONÓMICAS

Gestión de los Costos y Gastos para mantener la Rentabilidad en la Pizzería

Chez Maggy Tacna E.I.R.L - 2023

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

Para optar el título profesional de Economista

AUTOR

Alave Lupaca, Lucy Pamela ORCID 0009-0006-6293-8012

ASESOR

Mg. Busmester Andreu, Hans Federico Isaac ORCID 0000-0002-4980-1154

Tacna - Peru

2023

ALAVE LUPACA TURNITIN

INFORME DE ORIGINALIDAD

8%

INDICE DE SIMILITUD

8%

FUENTES DE INTERNET

2%

PUBLICACIONES

%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

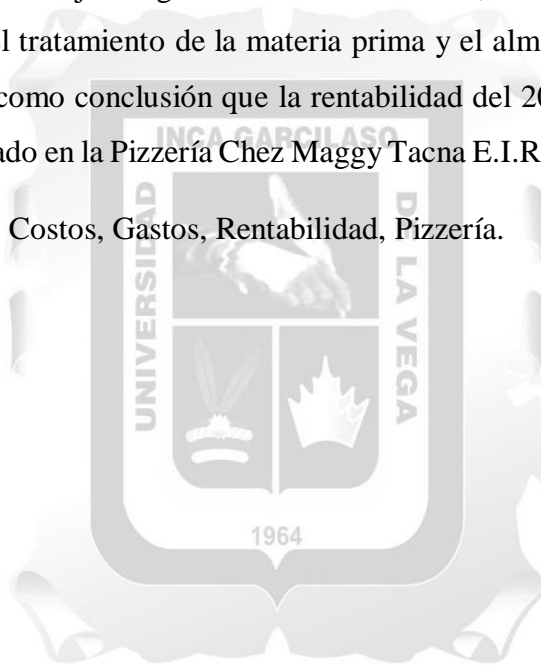
FUENTES PRIMARIAS

1	go.gale.com Fuente de Internet	1%
2	repositorio.usil.edu.pe Fuente de Internet	1%
3	repositorio.uss.edu.pe Fuente de Internet	1%
4	www.researchgate.net Fuente de Internet	1%
5	www.coursehero.com Fuente de Internet	<1%
6	repositorio.uladech.edu.pe Fuente de Internet	<1%
7	www.mintra.gob.pe Fuente de Internet	<1%
8	vsip.info Fuente de Internet	<1%
9	dspace.udla.edu.ec Fuente de Internet	<1%

RESUMEN

Esta investigación titulada Gestión de los Costos y Gastos para mantener la Rentabilidad en la Pizzería Chez Maggy Tacna E.I.R.L - 2023, para englobar todo lo trabajado. El cual se planteó como: ¿de qué manera es posible administrar los Costos y Gastos en la Pizzería Chez Maggy Tacna E.I.R.L – 2023?, y para ello se tuvo como Objetivo General, Gestionar los Costos y Gastos para mantener la rentabilidad en la Pizzería Chez Maggy Tacna E.I.R.L. – 2023, la metodología de investigación es de tipo cuantitativo, con base de datos reales del programa Inforest de la Pizzería, donde se utilizó la información almacenada de la empresa, además que se realizó un análisis minucioso y detallado de tal información, obteniendo como resultado una rentabilidad del 12.71% para el año 2023, que es mayor al año anterior, además se demostró que se logró el objetivo general de la rentabilidad, con la implementación de las medidas adecuadas en el tratamiento de la materia prima y el almacenamiento en volumen de productos, teniendo como conclusión que la rentabilidad del 2023 fue mayor y mejor y que se mantuvo lo esperado en la Pizzería Chez Maggy Tacna E.I.R.L. en la ciudad de Tacna.

Palabras clave: Gestión, Costos, Gastos, Rentabilidad, Pizzería.



ABSTRACT

This research titled Management of Costs and Expenses to Maintain Profitability at the Pizzeria Chez Maggy Tacna E.I.R.L - 2023, to encompass everything worked on. Which was proposed as: how is it possible to manage the Costs and Expenses in the Pizzeria Chez Maggy Tacna E.I.R.L - 2023?, and for this the General Objective was to Manage the Costs and Expenses to maintain profitability in the Pizzeria Chez Maggy Tacna E.I.R.L. – 2023, the research methodology is quantitative, based on real data from the Pizzeria's Inforest program, where the company's stored information was used, in addition to a thorough and detailed analysis of such information, obtaining as a result a profitability of 12.71% for the year 2023, which is higher than the previous year, it was also demonstrated that the general objective of profitability was achieved, with the implementation of appropriate measures in the treatment of raw materials and storage in volume of products, concluding that the profitability of 2023 was higher and better and that what was expected was maintained at the Pizzeria Chez Maggy Tacna E.I.R.L. in the city of Tacna.

Keywords: Management, Costs, Expenses, Profitability, Pizzeria.

