

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES,
ECONOMICAS Y TURISMO**

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



**“EL CONTROL INTERNO Y LA DETERMINACIÓN DE PRECIOS
DE LA EMPRESA URUBAMBA ORGANIC S.A.C. DE LA CIUDAD
DEL CUSCO - PERIODO 2017”**

PARA OPTAR AL TITULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO

PRESENTADO POR LAS BACHILLERES:

RUTH NERICI CONDORI GUTIERREZ

MIRIAN FERRO ESTRADA

ASESOR:

DR. FEDERICO HOLGADO ABARCA

CUSCO - PERU

2018

RESUMEN

La empresa Urubamba Organic S.A.C. dedicada a prestar servicios del rubro gastronómico, actualmente, es un restaurante que ofrece comida orgánica a base de productos que son cultivados por ellos mismos en su biohuerto ubicado en el Valle Sagrado, Sector de Rumichaca y sus insumos elaborados en el área de procesos.

Al no contar con un sistema de control interno sobre los elementos del costo de producción y al presentar un cálculo empírico de estos, se plantea el presente trabajo de investigación titulado: “El Control Interno y la Determinación de Precios de la Empresa Urubamba Organic S.A.C. de la Ciudad del Cusco - periodo 2017” el cual tiene como objetivo principal proponer un modelo de determinación de precios de venta basados en el control interno, siendo esta una investigación de tipo aplicada, nivel descriptivo - explicativo y diseño no experimental, en la que se aplicó el instrumento del cuestionario a los 23 trabajadores divididos en el área de biohuerto, procesos y restaurante que consta de 46 preguntas de acuerdo a los componentes del control interno y de determinación de precios.

Para la determinación del costo de producción del área de biohuerto y de procesos se aplicó el sistema de costos conjuntos y para el área de restaurante el costeo por órdenes de producción específica, con lo que se llegó a determinar el precio final y real de los platos y/o bebidas.

PALABRAS CLAVE

Urubamba Organic S.A.C., Control Interno, Costos Conjuntos, Costos por órdenes de Producción Específica, Determinación de Precio, Área de Biohuerto, Área de Procesos y Área de Restaurante.