


COSTOS OPERATIVOS DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA MANTENER LA RENTABILIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

Edison Rafael Iriarte Vera^A, Jenifer Doris Pisco García^B, Luis Daniel Zambrano Molina^C, Gema Viviana Carvajal Zambrano^D, Eduardo Antonio Caicedo Coello^E



ARTICLE INFO	<u>RESUMEN</u>
<p>Article history: Received: May, 07th 2024 Accepted: July, 05th 2024</p>	<p>Contexto: Los costos operativos del área de alimentos y bebidas para mantener la rentabilidad de los establecimientos de restauración juegan un papel protagónico en la actividad turística de cualquier destino en Ecuador.</p>
<p>Palabras clave: Costos Operativos; Área de Alimentos; Rentabilidad; Establecimientos de Restauración.</p>	<p>Objetivo: El presente estudio de investigación tuvo como finalidad mejorar el manejo de los costos operativos por medio de una aplicación “Costeo de Recetas”, esta consistió en determinar cuáles serían las estrategias adecuadas para su uso y así mejorar la rentabilidad de estos establecimientos de alimentos y bebidas.</p>
	<p>Marco Teórico: En este tema se presentan los principales conceptos y teorías que sustentan la investigación. Para llevar a cabo dicha indagación se realizó un estudio a una revisión bibliográfica, a libros científicos, artículos donde el alcance de la investigación en función a los métodos; descriptivo y analítico quienes describen aspectos indispensables del tema tratado.</p>
	<p>Método: Se aplicaron métodos empíricos como la entrevista que fue aplicada a los 48 establecimientos de alimentos y bebidas pertenecientes a la ciudad de San Vicente, y también se realizó una encuesta donde la muestra poblacional fue a 148 personas tanto habitantes como turistas nacionales y extranjeros los cuales fueron elegidos al azar entre la población.</p>
	<p>Resultados y Discusión: Se ejecutó un análisis cruzado a través de la interpretación de los datos obtenidos de la aplicación de la encuesta y entrevista coincidiendo en que es necesario implementar el uso de la aplicación para el manejo de costos operativos en estos establecimientos.</p>
	<p>Implicaciones de la Investigación: Desde el contexto teórico se determinó diseñar un sistema de costo operativos que respondan a las necesidades de la actividad de restauración con la finalidad</p>
	<p>Originalidad/Valor: El presente estudio aporta directrices que facilita a los propietarios de los negocios de restauración a mejorar los costos operativos en función de la eficacia de la actividad comercial.</p>

^A Magister en Gestión del Talento Humano. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM). Bahía de Caráquez, Ecuador. Correo electrónico: edisoniriarte20@gmail.com

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-0036-5179>

^B Magister en Contabilidad y Auditoría mención Gestión Tributaria. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM). Bahía de Caráquez, Ecuador. Correo electrónico: jpiscogarcia@gmail.com

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-6044-2586>

^C Magister en Exploración, Eplotación y Producción de Petróleo. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM). Bahía de Caráquez, Ecuador. Correo electrónico: danielzambrano100@gmail.com

Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-6372-2307>

^D Doctora en Ciencias Técnicas de la Universidad de Matanzas (Cuba). Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM). Bahía de Caráquez, Ecuador.

Correo electrónico: vivianazambrano@gmail.com Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-8451-9683>

^E PhD en Ciencias de la Educación Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Bahía de Caráquez, Ecuador.

E-mail: eduardocaicedoec@gmail.com Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-3057-7591>

Doi: <https://doi.org/10.26668/businessreview/2024.v9i8.4807>

OPERATING COSTS OF THE FOOD AND BEVERAGE AREA TO MAINTAIN THE PROFITABILITY OF RESTAURANT ESTABLISHMENTS

ABSTRACT

Context: The operating costs of the food and beverage area to maintain the profitability of restaurant establishments play a leading role in the tourist activity of any destination in Ecuador.

Objective: The purpose of this research study was to improve the management of operating costs through an application "Recipe Costing", this consisted of determining what would be the appropriate strategies for its use and thus improve the profitability of these food establishments and drinks.

Theoretical Framework: This topic presents the main concepts and theories that support the research. To carry out this investigation, a study was carried out on a bibliographic review, scientific books, articles where the scope of the research based on the methods; descriptive and analytical who describe essential aspects of the topic discussed.

Method: Empirical methods were applied such as the interview that was applied to the 48 food and beverage establishments belonging to the city of San Vicente, and a survey was also carried out where the population sample was 148 people, both residents and national and foreign tourists. Which were chosen at random from the population.

Results and Discussion: A cross analysis was carried out through the interpretation of the data obtained from the application of the survey and interview, agreeing that it is necessary to implement the use of the application for the management of operating costs in these establishments.

Research Implications: From the theoretical context, it was determined to design an operating cost system that responds to the needs of the restoration activity with the purpose

Originality/Value: This study provides guidelines that make it easier for restaurant business owners to improve operating costs based on the effectiveness of the commercial activity.

Keywords: Operating Costs, Food Area, Profitability, Restaurant Establishments.

CUSTOS OPERACIONAIS DA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS PARA MANUTENÇÃO DA RENTABILIDADE DOS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO

RESUMO

Contexto: Os custos operacionais da área de alimentos e bebidas para manter a rentabilidade dos estabelecimentos de restauração desempenham um papel de liderança na atividade turística de qualquer destino no Equador.

Objetivo: O objetivo desta pesquisa foi melhorar a gestão dos custos operacionais através de uma aplicação "Recipe Costing", esta consistiu em determinar quais seriam as estratégias adequadas para a sua utilização e assim melhorar a rentabilidade destes estabelecimentos de alimentação e bebidas.

Referencial Teórico: Este tópico apresenta os principais conceitos e teorias que sustentam a pesquisa. Para realizar esta investigação foi realizado um estudo de revisão bibliográfica, livros científicos, artigos onde o escopo da pesquisa se baseou nos métodos; descritivos e analíticos que descrevem aspectos essenciais do tema discutido.

Método: Foram aplicados métodos empíricos como a entrevista que foi aplicada aos 48 estabelecimentos de alimentação e bebidas pertencentes à cidade de São Vicente, e também foi realizado um inquérito onde a amostra populacional foi de 148 pessoas, tanto residentes como turistas nacionais e estrangeiros. . que foram escolhidos aleatoriamente da população.

Resultados e Discussão: Foi realizada uma análise cruzada através da interpretação dos dados obtidos a partir da aplicação do inquérito e entrevista, concordando que é necessário implementar a utilização da aplicação para a gestão de custos operacionais nestes estabelecimentos.

Implicações da Pesquisa: A partir do contexto teórico, determinou-se desenhar um sistema de custos operacionais que responda às necessidades da atividade de restauração com o objetivo

Originalidade/Valor: Este estudo fornece diretrizes que facilitam aos proprietários de restaurantes a melhoria dos custos operacionais com base na eficácia da atividade comercial.

Palavras-chave: Custos Operacionais, Área Alimentar, Rentabilidade, Estabelecimentos de Restauração.

1 INTRODUCCIÓN

El turismo se ha posicionado en los últimos años como la opción para el desarrollo territorial; a nivel mundial la posibilidad de aprovechar los recursos culturales y naturales de las distintas localidades ha llevado a que este sector se encuentre presente en las agendas de trabajo en el ámbito público y privado. Por otra parte, el turismo a nivel nacional se ha convertido en una de las actividades más importantes que aportan de manera beneficiosa en la economía de una comunidad donde colaboraciones investigativas han facilitado evidenciar un crecimiento en la actividad turística del Ecuador.

Actualmente el sector turístico se ha visto gravemente afectado por la Pandemia (Covid-19) y ha repercutido en las economías, los medios de subsistencia, los servicios públicos y las oportunidades en todo el país. La ciudad de San Vicente cuenta con atractivos y recursos turísticos potenciales con los cuáles se realizan actividades turísticas proporcionando experiencias diferentes a los turistas (Valls et al., 2019).

La presente investigación se la realizó en la ciudad de San Vicente provincia de Manabí durante la misma surgieron interrogantes sobre el manejo administrativo de los establecimientos considerando que es indispensable llevar un control de los costos operativos en los departamentos de alimentos y bebidas para llevar un buen funcionamiento y una contabilidad favorable.

Además, los impactos que se espera que genere la investigación se ven reflejados en la conducta por parte de los seres humanos a raíz de eso se ha ocasionado significativas crisis económicas, daños ambientales. Sin embargo, llevar un control o registro de los costos logra generar un desarrollo económico, progreso en los establecimientos, desarrollo de conceptos como la responsabilidad social empresarial o profesional siendo indispensable sin alejarse de la función principal y tomando como referencias colaboraciones desarrollada en el sector objeto estudios. (Lemoine et al., 2018)

Sin embargo, el contenido difiere en base a la investigación por ejemplo como todos sabemos a raíz de la pandemia muchos establecimientos tuvieron que cerrar debido a la falta de turistas por las limitaciones que se exigían para poder prestar el servicio, también los turistas tenían miedo de contagiarse al momento de viajar a pesar de la percepción que ya se tenía de los actores locales de acuerdo a criterios de (Lemoine et al., 2018). Anteriormente la ciudad de San Vicente tenía una gran acogida en cuanto a la demanda de turistas, pero a raíz de la pandemia lastimosamente tuvo un declive del cual le fue difícil sobresalir. Es más, por medio

del proyecto se pudo constatar la mejoría del control de los costos para llevar un balance equitativo dentro de los establecimientos. Mientras tanto, aquellas personas que van a beneficiarse principalmente son los propietarios de los establecimientos porque van a llevar un control de los costos operacionales.

Los costos operativos representan la base económica fundamental para poder generar incrementos en la facturación; por ende, del manejo adecuado de los mismos depende la mejora de la gestión administrativa y financiera, dado que, si los costos se reducen sin afectar la calidad del servicio es el primer paso para alcanzar eficiencia en los procesos operativos y de gestión de las distintas empresas.

Por lo tanto, la investigación es necesaria porque permitirá facilitar y mejorar el rendimiento del establecimiento por medio de una muestra se podrá validar la información que pueda ser procesada para vincular controles que generen confianza al momento de aplicar la investigación del proyecto logrando a mediano plazo un mayor flujo de turista al destino turístico de San Vicente (Lemoine et al., 2021).

Efectivamente la investigación aporta al conocimiento creatividad a través del proceso de aprendizaje para poder tomar las decisiones adecuadas, esta a su vez nos permite descubrir nuevos conocimientos, tener criterio propio al momento de brindar algún criterio en base a lo investigado. En fin, lo que se busca es analizar los costos operativos para mejorar el rendimiento de los establecimientos de alimentos y bebidas, donde se establecerán lineamientos que justifiquen los servicios y la calidad de este impulsando el emprendimiento de acuerdo a criterios de Carvajal et al., (2021). Por esta razón, es necesario diseñar una estrategia que se ajuste a las necesidades tanto de las empresas y el marco legal que la rige aprovechando hasta el contexto histórico como una alternativa estratégica (Chica et al., 2022).

Según la Dirección Municipal de la ciudad de San Vicente aproximadamente llegaron 1200 turistas nacionales y extranjeros a San Vicente en el año 2021. (Municipalidad de San Vicente, 2022) aunque otros estudios han demostrado que estas cifras han variado de acuerdo a la estacionalidad de la demanda turística bajo las condiciones de los efectos del covid 19 que afectó grandemente el sector económico financiero generando nuevas competencias que aportaran directamente a la sostenibilidad del sector gastronómico (Carvajal et al., 2024).

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Para analizar la siguiente investigación es necesario adoptar un enfoque teórico el mismo que servirá como base de información para abordar el tema aplicando diferentes temas que serán utilizados a lo largo del desarrollo. Se encontrarán con conceptos sumamente básicos, complementarios y específicos quienes fundamentarán toda la investigación.

Para nadie es un secreto que la cocina y los hábitos alimentarios de los pueblos latinoamericanos se derivan en gran parte de España y otros países europeos, y tienen, igualmente, una raíz indígena americana. Pero tal vez pasa inadvertido cuanto procede de África. Por ello sería imperdonable, e incompleto, cualquier estudio sobre la alimentación en América Latina sin tener en cuenta el componente africano, especialmente vivo en aquellas zonas donde se introdujo masivamente la fuerza de trabajo esclava. (Moreno, 1996, p. 325)

El análisis costo – beneficio (ACB) consiste en crear un marco para valorar si en un momento específico en el tiempo, el costo de una medida específica es mayor en relación con los beneficios procedentes de la misma. El costo beneficio permite pronosticar cual decisión es la más apropiada en términos económicos en un proyecto específico. “El método del costo – beneficio no es totalmente objetivo, suministra un proceso sencillo de formularios para un proyecto, su fórmula se trata de restar los costos relacionados con un proyecto de la suma total de los beneficios de realizar un proyecto”. (Cervone, 2010, p. 76)

El sistema de costos en los servicios de restauración es variado cuenta con una gran cantidad de costos asociados al servicio por departamento, y luego con fines de fijar tarifas y calcular los cobros a los clientes por servicios se realiza una identificación por órdenes del cliente, según la cantidad consumida (platos, bebidas y otros). “Específicamente el costo de los alimentos se identifica por cada servicio consumido por el cliente a quien se les asigna dichos costos de alimentos por plato consumido más un margen bruto de beneficio con el cual se espera cubrir los costos de personal, los costos generales y el beneficio neto, por cuanto los costos de mano de obra y costos generales son indirectos” (Rodríguez, 2004, p. 8).

Se señala que los costos son las inversiones que se realizan con la expectativa de obtener beneficios presentes y/o futuros como aborda Villareal Fernando y Rincón carlos, (2014). Es decir, que los costos o inversiones son los encargados de obtener resultados favorables de la actividad económica destinada a la producción dentro de la empresa, por ejemplo, si se invierte en la mano de obra para la producción, se debe esperar obtener los resultados de la venta del producto o servicio.

De igual manera Aguilera Díaz, se refiere a costo desde una óptica para planificar proyectos como el término costo tiene muchas acepciones distintas, dependiendo del tipo de decisión que se quiera tomar, aunque la definición más adecuada para el análisis de inversiones es la que lo considera como la reducción en dinero que implica comprometer este recurso para una opción particular de negocio, antes de calcular el beneficio que ella reporta (Aguilera , 2017).

Dentro de este fragmento se puede mencionar que al realizar proyectos se refiere a la parte financiera y hace énfasis a la reducción del dinero para tener beneficios dentro de la empresa.

Por otra parte, también menciona Begoña que el costo se define como equivalente monetario donde el costo se define como el equivalente monetario de los bienes y servicios en el proceso de producción” (Begoña, 2006, p. 40).

Y por último menciona Amat; alega que “El costo es el valor del consumo de entrada que se precisa para poder producir un bien o un servicio” (Amat, 2004, p. 35).

El término indicadores de costos, sugerido para la jerga práctica, empresarial y académica de los costos, son los datos financieros, operativos, logísticos, y de control que se obtienen por medio de sistemas de información de costos», y que se utilizan para la toma de decisión empresarial. Los indicadores tienen el objetivo de sensibilizar a los usuarios de manera favorable, desfavorable o neutra sobre una situación que advierte ser examinada desde los saberes técnicos que precisan su orientación contextual. El indicador como sensibilizador, plantea que la señal que entrega debe ser reconocida por los saberes técnicos, e incentiva al usuario para que actúe sobre los elementos que afectan el cálculo y el reconocimiento del indicador (Rincón & Sánchez, 2011, p. 110).

Es necesario tomar en cuenta que los costos cumplen un rol importante durante el proceso de compra y producción de los alimentos en los establecimientos de alimentos y bebidas. Según Cuervo y Osorio, los elementos de costos son rubros necesarios para la producción:

“Los elementos de costos son aquellos rubros necesarios para la producción y comercialización de bienes o servicios, los cuáles básicamente están compuestos por: materiales o insumos directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación” (Cuervo & Osorio, 2007, p. 12).

2.1 DIFERENCIA ENTRE COSTO Y GASTO

Para el presente trabajo de investigación es importante tener clara la diferencia entre un costo y gasto, debido a que los gastos no se incluyen en un sistema de costos y esto contribuye al éxito del sistema de costos. Algunas diferencias entre ambos son:

- a) la función a la que se les asigna: Los costos se relacionan con la función de producción, mientras que los gastos se relacionan con las funciones de venta, administración y financiamiento;
- b) tratamiento contable: los costos se incorporan a los inventarios de materias primas, producción en proceso y artículos terminados y se reflejan como activo circulante dentro del balance general; los costos de producción se llevan al estado de resultados mediata y paulatinamente; es decir, cuando, y a medida que, los productos elaborados se venden, por lo que afectan el renglón costo de los artículos vendidos. Los gastos de venta, administración y financiamiento no corresponden al proceso productivo; es decir, no se incorporan al valor de los productos elaborados, sino que se consideran costos del periodo: se llevan al estado de resultados inmediata e íntegramente en el periodo en que se realizan (García Colin, 2014, p. 24).

2.2 CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS

Costo de producción: Son los insumos que se utilizan para la generalización de productos o servicios comercializados, entre ellos pueden ser identificados el costo de materia prima y el personal directamente encargado de la fabricación de los productos, las depreciaciones de la maquinaria de producción y los costos indirectos de fabricación (Fabozzi, 1998, p. 17).

Costos de distribución: también conocidos como costos de comercialización y costos de operación son los costos en que se incurre para poner el producto en el mercado. Generalmente están en función de las ventas, entre estos costos se pueden destacar los costos de promoción, los gastos publicitarios, las comisiones y los fletes (Fabozzi, 1998, p. 17).

Costo de administración: Son aquellos costos destinados a las funciones de administración de la empresa en general se puede decir que son todos los costos ajenos a las áreas comercial y de producción, entre los costos de administración más comunes se puede identificar los salarios del personal del área administrativa (Fabozzi, 1998, p. 17).

2.3 CLASIFICACIÓN DE COSTOS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:

Unos de los conceptos fundamentales es la del costo, debido a que es base primordial para el diseño de un sistema de costos García (2014). Afirma que el costo es: “el valor monetario de los recursos que se entregan o prometen entregar a cambio de bienes o servicios que se adquieren” Esto significa que, si un individuo adquiere un servicio para la producción de la empresa incurre un costo que le atribuye al mismo. (p. 31).

“Para determinar la totalidad de los costos correspondientes a una determinada sección para un período de tiempo específico, agrupados en elementos del costo de producción convencionales de costos de materiales, costos de personal o mano de obra y costos generales” (Boardman, 1973, p. 8).

Dentro de los materiales, en los servicios de restauración son importantes los costos de alimentos, definidos como el valor de los artículos adquiridos para la preparación de determinado plato; el costo de mano de obra comprende los relativos al personal, incluyendo sueldo y el valor de la comida. Los costos generales, incluyen todos los no considerados dentro de los anteriores conceptos (alquileres, gas, publicidad y otros).

Es importante advertir que siempre la mano de obra debe ser considerada directa, señala este documento donde explica que es importante advertir que siempre la mano de obra debe ser considerada directa respecto al departamento o centro de costos, más no respecto al servicio prestado cada cliente. Si únicamente interviniera una persona en la preparación del plato, y si solamente se dedicada a trabajar en ello, resultaría fácil calcular el tiempo total invertido, y determinar los costos mano de obra que dicho plato debe absorber. Pero, en realidad son muchos los que intervienen en el proceso y que ninguno de ellos dedica exclusivamente su tiempo, a la elaboración de un solo plato o un servicio. Por tanto, todo intento de fijar con precisión el costo de mano de obra en la preparación de un plato se traduce en la realización de un cálculo complicado e inexacto (De la Torre, 2006, p. 308).

Por otra parte, el costo que representan los ingredientes para la preparación de cada comida pertenece al valor unitario de la materia prima proveniente de cada plato o cada ración servida, es el único material directo en el servicio prestado a cada cliente, los cuales son asociados en cada servicio a través de una receta estándar hecha para cada plato o especialidad de comida elaborada.

2.4 PROCESO DE CÁLCULO DEL COSTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Para el presente trabajo de investigación es importante tener en cuenta el proceso de cálculo del costo en los servicios de alimentos y bebidas, debido a que se incluyen en un sistema y esto contribuye al éxito del sistema de costos.

La prestación de servicios de restauración implica un gran trabajo de transformación, afirma el documento:

La prestación de servicios de restauración implica un gran trabajo de transformación de gran variedad de materias primas con la participación de gran cantidad de personas y de servicios; a semejanza de una manufacturera. Sin embargo, la heterogeneidad en la composición de los servicios, platillos y bebidas, agudizada por la multiplicidad de ingredientes utilizados en cantidades mínimas y de valor significativo, obstaculiza el cálculo preciso de los costos del servicio. (Boardman et al., 2002, p. 309)

Como lo menciona el autor los servicios de restauración cumplen con un rol de transformación en cuanto a la participación de la materia prima hasta la composición de los alimentos en este caso la comida o bebida que las personas consuman dándole un valor añadido a la composición de servicios, preparación de alimentos, entre otros.

A partir de varios autores, como Boardman, (1973) existen dos situaciones diferentes en el cálculo de los costos de los servicios:

El primero se realiza con fines de determinar los beneficios netos de la unidad de negocio, donde se calculan los costos asociados a la prestación del servicio, lo que Polimeni & Adelberg (1998) denominan evaluación de desempeño del centro de costos, el cual consiste en la comparación de los costos controlables presupuestados y reales de un centro de costos.

El segundo está dedicado a calcular los costos de los diferentes platos servidos, o eventos especiales atendidos por el restaurante (banquetes, celebraciones, y otros) a los fines de calcular precios de venta de los productos elaborados (platos o bebidas servidas o banquetes) y de analizar la rentabilidad de cada uno para la maximización de beneficios, donde no necesariamente se siguen los mismos principios de la contabilidad de costos convencional. (p. 309)

2.5 ACUERDO MINISTERIAL NO. 2018 053 – REGLAMENTO TURÍSTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Dentro de la investigación es indispensable citar los artículos pertinentes al desempeño de la actividad de alimentos y bebidas, dentro de las leyes de la República del Ecuador en dónde; en este caso, según el reglamento expedido por la entidad de control competente que es el Ministerio de Turismo del Ecuador, reglamenta los requisitos de funcionamiento para establecimientos.

Según el Art.1 del Acuerdo Ministerial No. 2018 053, se precisa que “el objeto del presente es regular, clasificar, categorizar, controlar y establecer los requisitos para el ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional” (Ministerio de Turismo, 2018, p. 3).

Esta normativa tiene un margen de influencia pues según el Art.2 del Acuerdo Ministerial No. 2018 053, se establece que “las disposiciones del presente reglamento son de aplicación y observancia obligatoria para quienes se dediquen al ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional excepción de la provincia de las Galápagos” (Ministerio de Turismo, 2018, p. 3).

Según el Ministerio de Turismo, señala lo siguiente:

Establecimiento turístico de alimentos y bebidas: Son los establecimientos permanentes, estacionales y/o móviles donde se elaboran, expenden comidas preparadas y/o bebidas para el consumo y que cumplan con los parámetros determinados en el presente reglamento y que se encuentran registrados ante la Autoridad Nacional de Turismo. (Ministerio de Turismo, 2018, p. 4)

2.6 RENTABILIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

Le rentabilidad de un negocio trata cuando los beneficios son mayores que los gastos, señala el siguiente documento:

La rentabilidad de un negocio trata cuando los beneficios son mayores que los gastos, y si el resultado es positivo esto quiere decir que es aceptable y el negocio va bien, de lo contrario estaría en pérdidas, para ello existen varios indicadores que muestran los resultados del negocio en términos de rentabilidad es por ello que es necesario comprender el concepto de rentabilidad, al igual que saber calcularla de manera adecuada, para conocer con exactitud cuán rentable es la empresa en la que se está invirtiendo tiempo y esfuerzo. (Crece Negocios, 2017, p. 7)

Como lo menciona el autor se puede interpretar que la rentabilidad son los beneficios favorables que tienen las empresas luego de haber invertido en él obteniendo resultados aceptables que superan las expectativas del negocio indicando que todo marcha bien. Por otra parte, en la ciudad de San Vicente existen establecimientos de alimentos y bebidas que pretenden obtener una rentabilidad y un equilibrio económico para lograr un mejor desempeño económico de la empresa.

2.7 PROBLEMAS QUE SURGEN DENTRO DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

Un eficaz sistema de costos permitirá conocer los reales costos de la organización, de tal forma se tendrá conocimiento de los diversos despilfarros y su cuantía monetaria permitiendo un posterior análisis para conocer y dictaminar acerca de las causas que motivaron los mismos. (Nápoles, 1999, p. 19)

Como lo menciona el autor es indispensable conocer el valor exacto de los costos operativos para mantener una organización lo cual va a permitir llevar un control del establecimiento y realizar un análisis y poder solucionar las causas de este.

A continuación, concepto según autores: “Muchos de los problemas de rentabilidad en la actualidad se deben al mal manejo de la información obtenida de la gerencia, entre los más suscitados tenemos a la dificultad para diferenciar los costos fijo y variables de la empresa” (Cardoso, 2015, p. 8)

Otro autor menciona que “habilidad que posee una organización de multiplicar sus ganancias, el cual establece un vínculo entre lo útil y los ingresos alcanzados y los medios que se requieren para lograrlo” (Flores, 2015, p. 8)

En la actualidad los encargados de las empresas de alimentos y bebidas buscan obtener un beneficio económico elevado mediante estrategias que conlleven a lograr obtener los mejores resultados, aunque no siempre es como se lo espera, teniendo en cuenta la cantidad de ventas que se realicen dentro de dichas empresas quienes deberían realizar un análisis detallado de los estados financieros pasados para eliminar ciertos problemas y mantener la rentabilidad en la empresa. Los costos deben ser manejados por individuos que conozcan el desarrollo de los procesos por todas las áreas, además también es auditor de la calidad de los productos comercializados y adicionalmente debe evitar que el rubro de costo tenga crecimientos abruptos. El enfoque de los costos no es reducir empleados sino aumentar la efectividad de la empresa (Cuevas, 2004, p. 18).

2.8 LA IMPORTANCIA DEL CONTROL DE COSTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Las empresas dedicadas a la restauración, independientemente de su tamaño, señala que las empresas dedicadas a la restauración, independientemente de su tamaño encuentran el control de sus costos un punto sensible a la hora de analizar y garantizar la rentabilidad. Lo mismo ocurre con las unidades de negocios relacionados con alimentos y bebidas que deben operar en base a su funcionamiento rentable. Así, ambos negocios comparten un punto crítico en sus estructuras ya que en ambos casos puede ser tanto generador de grandes ganancias como pérdidas económicas rápidas y difíciles de remontar (Youshimatz , 2018, p. 1).

Llevar un control de costos en las empresas de restauración es imprescindible a la hora de actuar para garantizar la rentabilidad, obstatamente deben operar en base a su funcionamiento para generar ganancias y en caso de pérdidas estar preparados para afrontar momentos difíciles y enfrentar de la mejor manera.

2.9 POR QUÉ EL COSTO DE LOS ALIMENTOS IMPORTA

Gonzales señala que la calidad en el turismo es el resultado del proceso que conlleva la satisfacción de las necesidades, demandas y expectativas del cliente a un precio aceptable y en conformidad con los factores determinantes como: seguridad, higiene, accesibilidad, transparencia y armonía de la actividad turística en cuestión con un entorno humano y natural. (Gonzales, 2016, p. 26)

Un restaurante rentable gasta entre el 28 y el 35% de sus ventas totales, señala que un restaurante rentable gasta entre el 28 y el 35% de sus ventas totales solo en ingredientes. Por lo tanto, determinando el porcentaje de costo de alimentos e identificando áreas donde este costo puede ser limitado, las empresas pueden tomar decisiones operativas que influirán directamente en sus resultados y maximizarán los beneficios. (Jin Hyun, 2020, p. 4)

Según el autor menciona que para mantener la rentabilidad en los establecimientos de alimentos y bebidas se debe identificar el total de ventas de los ingredientes para tomar decisiones en cuanto a si realmente la preparación de un plato equivale al precio de venta. Estas son las principales razones por las que el seguimiento del costo de los alimentos importa: revela platos de alto rendimiento y bajo rendimiento, conocer los costos de los alimentos es útil al decidir que platos tienen márgenes de alto beneficio y cuales están costando al restaurante

demasiado dinero para ganar. Los costos de los alimentos también pueden indicar que platos son más solicitados, ya que requerirán reposición con más frecuencia que los platos menos populares. La identificación de estos factores previene el deterioro de los alimentos y disminuye el desperdicio. (Jin Hyun, 2020, p. 4)

Hace que sea más fácil optimizar los precios del menú, después de determinar qué elementos están trayendo más beneficios y cuáles están cayendo por debajo, los precios se pueden reajustar en consecuencia. Aclara el impacto de los proveedores de alimentos donde el costo de los alimentos también ofrece a los propietarios y gerentes una mejor idea de cómo los proveedores de alimentos influyen en la rentabilidad al destacar cuánto cuestan los ingredientes. Por ejemplo, si la tarifa de los tomates de un proveedor está causando un aumento de los costos de los alimentos, el restaurante puede negociar una tarifa mejor o encontrar un proveedor más asequible. (Jin Hyun, 2020)

2.10 IMPORTANCIA DEL CÁLCULO, COSTO DE LA UNIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Según lo menciona Marín “El cálculo del costo en los establecimientos de alimentos y bebidas empieza estudiando el consumo de materias primas, como costos primarios. El costo de las materias es de alimentos y bebidas corresponde al costo de los ingredientes para elaborar las comidas” (Marín, 1989, p. 310).

2.11 CINCO FACTORES QUE CONTRIBUYEN AL AUMENTO DE LOS COSTOS DE UN RESTAURANTE

Uno de los aspectos fundamentales que hay que saber controlar y manejar se relaciona con los costos de un restaurante, fundamenta que uno de los aspectos fundamentales que hay que saber controlar y manejar se relaciona con los costos de un restaurante. Al detectarlos, será mucho más fácil el proceso de administración del restaurante, lo que garantizará el aumento de las operaciones y de la operatividad del negocio. Si se busca dirigir un restaurante exitoso, entonces hay que tomar en cuenta una serie de factores que inciden en este aspecto. (Universidad San Ignacio de Loyola, 2022, p. 3)

2.11.1 Compra y uso de los alimentos

Como ya hemos mencionado en una ocasión anterior, la comida representa la materia prima para la realización de los platos y como se trata de un elemento primordial, es importante establecer una serie de directrices para que esto no se convierta en un problema con el paso del tiempo. Para ello, es vital establecer un sistema de inventario, en donde se revisen cuáles son los productos que se tienen a disposición y el estado en el que se encuentran. Además, hay que prestar atención en los alimentos de temporada para su máximo aprovechamiento, y definir cómo serán manejados los desperdicios de manera óptima.

2.11.2 Mantenimiento del local

Es usual que se presenten fallas o problemas en la arquitectura de cualquier establecimiento, por lo que es importante prestar atención a las condiciones que tenga el lugar. El buen mantenimiento de un restaurante se traducirá en un ambiente agradable para los comensales y también para el personal. No obstante, al dejar las reparaciones o cuidados para después, con el tiempo representarán inconvenientes más graves y costosos de tratar. Eso, sin nombrar, el potencial problema con las autoridades sanitarias.

2.11.3 Herramientas y equipos de cocina

Este ítem tiene más o menos relación con lo anterior. Los equipos de cocina representan una inversión importante, puesto que es todo aquello que facilitará la elaboración del menú. Por lo tanto, tienen que estar en las mejores condiciones posibles. Buenos hornos, refrigeradores, neveras, despensas e implementos como cuchillos, ollas, y sartenes son apenas una parte de todo el equipamiento con el que se debe contar. El dueño de restaurante debe garantizar buenas herramientas de trabajo para la obtención del producto y para la estabilidad en el flujo de trabajo de la cocina.

2.11.4 Cambios en los hábitos alimenticios de los comensales

Se trata de un factor externo que todo dueño y gerente de restaurante debe prestar atención, sobre todo porque el rubro de la gastronomía está en constante cambio. En este caso,

es necesario estar al tanto a las nuevas tendencias que surgen producto de la globalización y los nuevos mercados. Lo ideal es estar conscientes que, si se desea el éxito al largo plazo, hay que adaptarse lo mejor posible. Esto implicará en los cambios en los cambios en el menú y, por ende, podrá incrementar los costos de tu negocio. Sin embargo, esto tendrá que verse como una inversión a largo plazo, puesto que permitirá la permanencia del establecimiento.

2.11.5 No dar paso a la tecnología

Hemos mencionado que la tecnología es una herramienta que todo restaurante puede usar a su favor, para visualizar más el negocio y también para mejorar la experiencia de los comensales, sobre todo en las operaciones relacionadas a las reservaciones. Si un restaurante no incluye la tecnología en los procesos, se incurrirán en gastos innecesarios, puesto que el establecimiento no es competitivo en relación con otros restaurantes. Las herramientas digitales tienen el potencial de convertirse en poderosas aliadas (Universidad San Ignacio de Loyola, 2022).

2.12 IMPORTANCIA DE LA CAPACITACIÓN DEL PERSONAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Si la mano de obra representa, como dijimos una parte importante del costo, es vital para la operación exitosa de cualquier servicio de alimentos y bebidas, contar con personal eficiente tanto en el área de producción (cocina) como en la distribución y servicio de las comidas. Ciertamente un buen programa de capacitación de empleados es esencial para que adquieran el conocimiento, las habilidades y la clase adecuada de hábitos de trabajo. La capacitación del personal de un servicio de alimentos y bebidas es una de las mejores formas de incrementar la eficiencia total del establecimiento y como resultado de ello incrementar las utilidades (Rentería , 2022, p. 31).

2.13 ¿QUÉ SE CONSIDERA UN BUEN PORCENTAJE EN COSTOS DE ALIMENTOS?

Menciona el autor “Que abastecerte de productos es posiblemente el mayor gasto, por lo que es indispensable hacer un seguimiento y controlar el costo de alimentos es clave para que tu restaurante tenga éxito” (Rkapur, 2019, p. 2).

Para poder ejecutar esta fórmula es importante asegurarse que las cifras (el valor de existencias cuando inicia la semana, cuando termina, y el precio de las compras) son lo más precisas posibles. Lo importante ante todo negocio dedicado a los alimentos es poder generar los controles precisos, sobre todo en los costos de personal, materia prima o alimentos y la inversión que será constante para atraer clientes. Con la situación actual de la pandemia, sin duda habrá gastos adicionales que desembolsar y un cambio en las estrategias a desarrollar para poder atraer clientes nuevamente (Padilla, 2019, p. 3).

3 METODOLOGÍA

Enunciemos que, “A inicios del 2020 se presenta un desbalance negativo de acuerdo con la información de la Organización Mundial de Turismo, el 80% de establecimientos de alojamientos, guías turísticos, restaurantes y eventos, operadores turísticos, entre otros” donde se hizo evidente en el presente estudio generar un estudio de orden cualitativo que desde el contexto teórico aportara a evaluar criterios respecto al objeto de a indagación y desde el orden cuantitativo contribuciones a partir de otros estudios para diseñar un instrumento que desde el contexto estadístico aporte al análisis del presente estudio. (Ministerio de Turismo, 2020).

A través del método analítico descriptivo se observó que los negocios objeto estudios presenta deficiencias en los costos operativos del área de alimentos y bebidas por lo que a través de la encuesta se pretende analizar estos y determinar el nivel de responsabilidad a nivel de actividad. El método de muestreo empleado para la aplicación de campo de las encuestas el método de muestro no probabilístico: aleatorio simple, dado que se dará en el cantón San Vicente y se va a encuestar a la población de manera aleatoria por conveniencia en lo cual todas las personas tienen la misma probabilidad de ser elegidos en la muestra.

4 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Es importante resaltar los siguientes criterios de los encuestados en los establecimientos de alimentos y bebidas en donde se obtuvieron los siguientes datos, de acuerdo a cada interrogante:

¿Considera usted importante que dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas deberían innovar sobre el manejo de los costos?

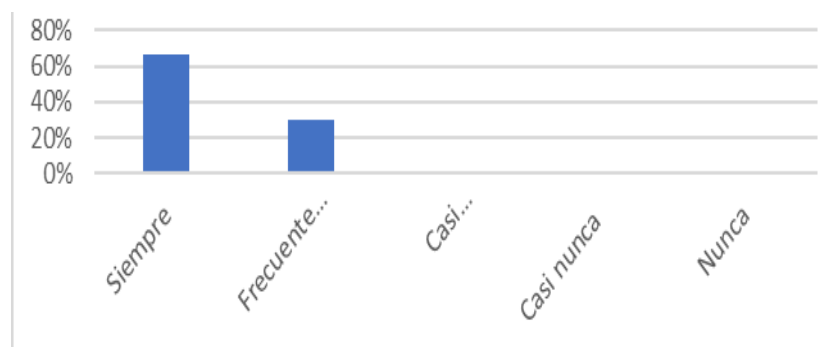
Un total de 148 personas encuestadas 66% equivalente a 98 personas encuestadas señala que siempre es importante innovar sobre el manejo de los costos en los establecimientos de alimentos y bebidas, el 30% equivale a 45 personas señala frecuentemente, mientras que el 1% equivalente a 2 personas señala casi siempre, el 1% respondió que casi nunca es necesario innovar sobre el manejo de los costos, y el 1% perteneciente a una persona mencionó que nunca es importante innovar sobre el manejo de los costos.

De acuerdo con los datos observados se puede interpretar que la mayor parte de los habitantes de la ciudad de San Vicente considera importante que dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas se innove en cuanto al manejo de los costos, quienes están dispuestos a dar un paso más gracias a los nuevos avances tecnológicos.

Figura 1

Manejo de la Innovación en costos

Respecto a la pregunta: ¿Cree usted que el personal que labora en los establecimientos de alimentos y bebidas necesita una capacitación en cuanto al tema de los costos operativos?

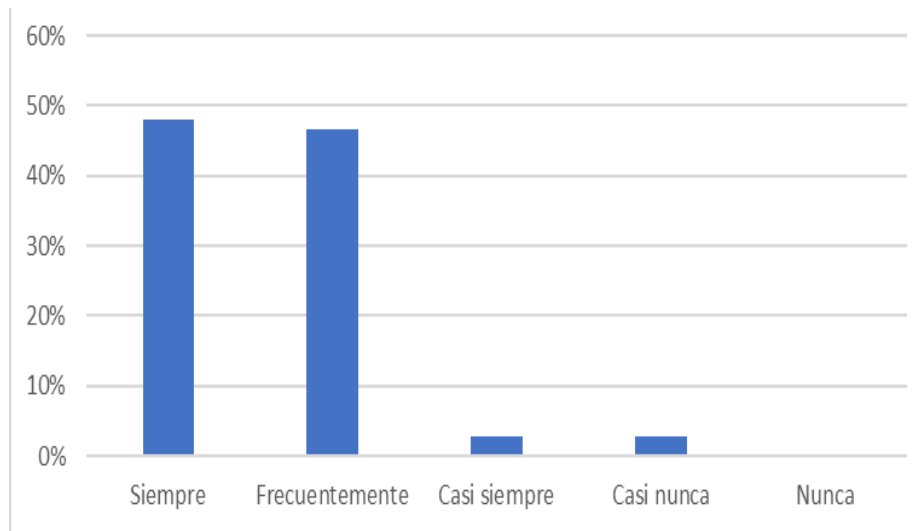


De un total de 148 encuestas obtenidas, el 94% equivalente a 139 personas afirma que el personal que labora en los establecimientos de alimentos y bebidas siempre necesita o va a necesitar de una capacitación sobre los costos operativos para un mejor manejo, el 3% equivalente a 5 personas menciona que frecuentemente necesitan una capacitación, el 2% equivalente a 3 personas coincide en que casi siempre deben ser capacitados, el 1% equivalente a una persona mencionó que casi nunca debe ser capacitado el personal que labora en estos establecimientos.

Notablemente se puede observar que la mayoría de las personas encuestadas afirma que el personal que labora en los establecimientos de alimentos y bebidas necesita una capacitación constantemente para mejora de este, coinciden que de darse dicha capacitación mejorarían varios aspectos; la rentabilidad, la merma, la calidad del servicio y atención entre otros.

Figura 2

Capacitación en cuanto a costos operativos



5 CONCLUSIONES

- mediante la investigación realizada de acuerdo a las tematicas referentes a las variables del proyecto, se ha podido identificar la importancia de la utilización de una herramienta digital como es el caso de la aplicación “costos recetas”, para mejorar el proceso de los costos operativos al momento preparar los alimentos;
- por consiguiente los resultados obtenidos dentro de la metodologia es imprescindible para los establecimientos de alimentos y bebidas, la implementación del uso de la aplicación “Costos Recetas”, ayuda a saber cual es el valor total del plato elaborado para el consumidor;
- finalmente, para mejorar la situación de los establecimientos de alimentos y bebidas se concreta en que la propuesta elaborada partiendo desde las diferentes estrategias que se puede implementar sirve de mucha ayuda la aplicación “Costos Recetas” esta aplicación esta diseñada especialmente para facilitar el trabajo de los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas, permitiendo optimizar las ventas y mejorar la rentabilidad de los negocios.

REFERENCIAS

- Aguilera A. (2017). El costo-beneficio. *Herramienta de Decisión En La Inversión En Actividades Científicas*, 11(2). http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2073-60612017000200022
- Amat. (2004). *Definición de costos*, 1(0), 35. <http://virtual.urbe.edu/tesispub/0095582/cap02.pdf>
- Andrade de Souza. (2022). Conceptos de diagnóstico. *5 de agosto*, 1(11). <https://concepto.de/diagnostico/>
- Begoña. (2006). *Definición de costos*, 1(0), 40. <http://virtual.urbe.edu/tesispub/0095582/cap02.pdf>
- Boardman, Lattín, Marín, Matías, & Ovejero. (2002). Gestión hotelera. *Costos Del Servicio de Alimentos y Bebidas En Establecimientos... Morillo Moreno, Marysela Coromoto*, 0(0), 309. <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545881013.pdf>
- Boardman. (1973). *Costos del servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de alojamientos turísticos*. *Costos Del Servicio de Alimentos y Bebidas En Establecimientos... Morillo Moreno, Marysela Coromoto*, 0(0), 308. <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545881013.pdf>
- Cardoso. (2015). *Rentabilidad de la empresa*, 0(0), 8. <https://core.ac.uk/download/pdf/288312074.pdf>
- Carvajal, G. V., Lemoine, F. Á., Nogueira, D., & Ramos, Y. (2024). Sostenibilidad del servicio gastronómico para el posicionamiento del destino turístico en Bahía de Caráquez: Ecuador. *International Journal of Professional Business Review*, 9(4), e04573. doi: <https://doi.org/10.26668/businessreview/2024.v9i4.4573>
- Carvajal, G. V., Nogueira, D., Lemoine, F. Á., & Mielles, V. P. (2021). Emprendimientos frente al Covid-19: impactos, reacciones y redes de apoyo personal y digital. *ULEAM Bahía Magazine*, 2(3), 1–13. doi: https://revistas.uleam.edu.ec/index.php/uleam_bahia_magazine/article/view/127
- Cervone. (2010). CE Contribuciones a la Economía. *Análisis Del Costo y Beneficio Una Herramienta de Gestión*, 0(0), 76–79. <https://www.eumed.net/ce/2017/2/costo-beneficio.html>
- Chica, C., Lemoine, F. Á., Carvajal, G. V., & Meneses, W. (2022). La ciudad perdida de “Los Caras”: análisis de su potencial turístico en su contexto histórico. *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio*, 6(1), 229–246. doi: <https://doi.org/10.21071/riturem.v6i1.15108>
- Crece Negocios. (2017). *La rentabilidad de una empresa*, 0(0), 7.
- Cuervo y Osorio. (2007). *Elementos del costo*, 1(0), 12. <http://virtual.urbe.edu/tesispub/0095582/cap02.pdf>

- Cuevas, F. (2004). Control de costos y gastos en los restaurantes. *Limusa.*, 0(0), 18. https://repository.eia.edu.co/bitstream/handle/11190/228/QuinteroBrayan_2013_CosteoRestauranteGourmet.pdf;jsessionid=304E04F370FE5F7DF281EC1DA7092AF2?sequence=7
- De la Torre. (2006). Administración hotelera: alimentos y bebidas. *Costos Del Servicio de Alimentos y Bebidas En Establecimientos... Morillo Moreno, Marysela Coromoto* (3ra ed.). (0), 308. <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545881013.pdf>
- Fabozzi P. (1998a). Contabilidad de Costos. *Costo de Distribución*, 0(0), 17. https://www.google.com/search?q=como+hacer+que+me+aparecan+3+citas+del+mismo+autor&rlz=1C1CHBD_esEC904EC904&oq=como+hacer+que+me+aparecan+3+citas+del+mismo+autor&aqs=chrome..69i57j33i10i160.16004j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8
- Fabozzi P. (1998b). Contabilidad de Costos. *Costo de Administración*, 0(0), 17. https://www.google.com/search?q=como+hacer+que+me+aparecan+3+citas+del+mismo+autor&rlz=1C1CHBD_esEC904EC904&oq=como+hacer+que+me+aparecan+3+citas+del+mismo+autor&aqs=chrome..69i57j33i10i160.16004j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8
- Fabozzi, P. (1998). Contabilidad de Costos. *Costo de Producción*, 0(0), 17. https://repository.eia.edu.co/bitstream/handle/11190/228/QuinteroBrayan_2013_CosteoRestauranteGourmet.pdf;jsessionid=304E04F370FE5F7DF281EC1DA7092AF2?sequence=7
- Flores. (2015). Análisis e interpretación de estados financiero. Centro de Especialización En Contabilidad y Finanzas EIRL, 0(0), 8.ciero. *Centro de Especialización En Contabilidad y Finanzas EIRL*, 0(0), 8. <https://core.ac.uk/download/pdf/288312074.pdf>
- García Colin Juan. (2014). *Contabilidad de Costos* (3a ed). [file:///C:/Users/marcimex/Downloads/Contabilidad de costos 3ra edicion Juan.pdf](file:///C:/Users/marcimex/Downloads/Contabilidad%20de%20costos%203ra%20edicion%20Juan.pdf)
- García Colin. (2014). Diferencia entre costo y gasto. *Contabilidad de Costos*, 0(0), 24. <https://es.slideshare.net/zarethitha/contabilidad-de-costos-nuevos>
- Gonzales. (2016). *Satisfacción del cliente*. 1(0), 26. <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/7205/1/T3106-MAE-Saltos-Analisis.pdf>
- Jin Hyun. (2020). Guía completa para calcular y controlar el costo de los alimentos en los restaurantes. *Costo En Los Alimentos*, 0(0), 4.
- Kaufman. (2022). Contabilidad de costos. *Administración de Las Organizaciones*, 1(0), 14. <https://repositorio.uptc.edu.co/bitstream/001/1560/1/TGT-296.pdf>
- Lemoine, F. Á., Delgado, Y., & Hernández, N. R. (2018). Análisis de la actividad Comercial para la sostenibilidad en los negocios del CANTÓN SUCRE. *Ciencias Administrativas*, (15), 059. doi: <https://doi.org/10.24215/23143738e059>
- Lemoine, F. Á., Hernández, N., Castellano, G., & Zamora, Y. (2021). Comportamiento del consumidor de destinos turísticos de Ecuador. *Revista Venezolana De Gerencia*, 26(96), 1336-1351. doi: <https://doi.org/10.52080/rvgluz.26.96.21>

- Lemoine, F., Navarrete, S., Valls, W., Carvajal, G., & Villacis, L. (2018). Percepción de actores locales sobre turismo sostenible en comunidades de Leónidas Plaza del cantón Sucre, Manabí. *Ecasinergia*, 9(2). doi: https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v9i2.1122
- Marín. (1989). *Gestión Hotelera*. Barcelona: Editur, Ediciones Turísticas, S.L, 0(0). <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545881013.pdf>
- Mendoza Lidia. (2012). *Control de costos de alimentos y bebidas*. 1, 5. <https://es.slideshare.net/600582/presentacin-1-control-de-costos-de-alimentos-y-bebidas>
- Ministerio de Turismo. (2018). *Reglamento Turístico de alimentos y bebidas*. https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTU_BRE.pdf
- Moreno. (1996). *África en América Latina*. 0(0), 325. <https://books.google.com.ec/books?id=Oe2YbbO7cpcC&pg=PA325&dq=influencia+c>
- Municipalidad de San Vicente. (2022). Estadística de visitantes de turistas. Recuperado El 16 de Febrero Del 2022.
- Nápoles, C. (1999). Contabilidad de costos. *Instituto Mexicano de Contadores Públicos.*, 19. https://repository.eia.edu.co/bitstream/handle/11190/228/QuinteroBrayan_2013_CosteoRestauranteGourmet.pdf;jsessionid=304E04F370FE5F7DF281EC1DA7092AF2?sequence=7
- Padilla, E. (2019). *Costos elevados de insumos básicos generan pérdidas en restaurantes*. Recuperado El 8 de Agosto Del 2022, 1(0), 3. <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w25256w/C5.pdf>
- Polimeni, F., & Adelberg. (1998). Contabilidad de costos: Concepto y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales. *Costos Del Servicio de Alimentos y Bebidas En Establecimientos... Morillo Moreno, Marysela Coromoto*, 0(0), 309. <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545881013.pdf>
- Record. (2013). No Title. *Anza App Para Pedir y Comprar Comida Antes de Llegar Al Restaurante*, 1(0), 11. <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/1623/1/IMPLEMENTACIÓNDEUNAAPLICACIÓNMÓVILPARAPEDIDOSDECOMIDASRÁPIDASADOMICILIOENTALIAN GOURMET.pdf>
- Rentería Gabriela. (2022). *Manual de Gestión Operativa en alimentos y bebidas*. Ediciones Elemento, 1(0), 31. <https://elibro.net/es/ereader/ulead/131563>
- Rincón, Sánchez, V. (2011). Contabilización del cuarto elemento del costo. *Revista Entramado*, 4(34-51), 110. <http://www.scielo.org.co/pdf/ean/n87/0120-8160-ean-87-193.pdf>
- Rkapur. (2019). *Cómo calcular el costo de los alimentos en tu restaurante? la fórmula del costo de alimentos*. 1(0), 2. <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w25256w/C5.pdf>
- Rodríguez, R. (2004). Costos aplicados a hoteles y restaurantes. *Costos Del Servicio de Alimentos y Bebidas En Establecimientos... Morillo Moreno, Marysela Coromoto* (2a ed.). 307. <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545881013.pdf>

- Schiffman. (2010). Factores que influyen en la decisión de compra del consumidor. *Comportamiento Del Consumidor*, 0(0), 18–20. https://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/1039/1/TL_GarciaGrandaTatianaLisseth_GastuloChuzonDoritaNatali.pdf.pdf
- Sulbarán Dimas. (2010). Conceptos Fundamentales para el análisis estadístico. *Que Es Análisis Estadístico*, 1(0), 10. <https://estadisticaucv.files.wordpress.com/2010/10/conceptos-fundamentales-de-estadistica-aplicada-a-las-ciencias-sociales.pdf>
- Universidad San Ignacio de Loyola. (2022). 5 factores que contribuyen al aumento de los costos de un restaurante. *Proceso de Los Costos En Un Restaurante*, 0(0), 3. <https://institutpaulbocuse.usil.edu.pe/blog/5-factores-que-contribuyen-al-aumento-de-los-costos-de-un-restaurante>
- Valls, W., Lemoine, F. A., & Hernández, N. (2019). Identificación de atractivos turísticos de interés para el desarrollo del sector hotelero en los cantones de Sucre, San Vicente, Jama y Pedernales (Ecuador). *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio*, 3(2), 113–130. doi:<https://doi.org/10.21071/riturem.v3i2.12459>
- Villareal Fernando, & Rincón carlos. (2014). *Contabilidad de costos I. Componentes Del Costo Con Aproximaciones a Las NIC*, 0(0). <https://books.google.com.ec/books?id=SzOjDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=co>
- Written by. (2022). Software de Costeo de Recetas. *Ventajas y Desventajas*, 0(0), 1.
- Youshimatz Alfredo. (2018). Control de costos de alimentos y bebidas. *La Importancia Del Control de Costos En Alimentos y Bebidas*, 0(0). <https://argentina.ladevi.info/libros/la-importancia-del-control-costos-alimentos-y-bebidas-n4955>