

GESTIÓN DE COSTOS DE RESTAURANTES: ESTUDIO EMPÍRICO EN CÚCUTA – COLOMBIA*

Rolando Eslava Zapata**

Enlace ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2581-1873>

Beatriz Parra González***

Enlace ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1169-4418>

Edixon Javier Chacón Guerrero****

Enlace ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1519-5456>

Fecha de Recepción: 20 de mayo de 2022

Fecha de Aprobación: 25 de Agosto de 2022

Resumen:

Este artículo tiene por objetivo analizar la gestión de los costos de los restaurantes de mayor capitalización de Cúcuta, Norte de Santander, Colombia. A fin de lograr este objetivo se identifica la gestión llevada a cabo por los gerentes sobre los costos de producción de los platos. Siguiendo una investigación cuantitativa y apoyado en una fase exploratoria y descriptiva, se aplica un cuestionario conformado por 60 ítems a una muestra de veintiún restaurantes pertenecientes a la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (ACODRÉS) - Cúcuta. Los resultados permiten concluir que algunas empresas no están haciendo una gestión de los costos sobre algunas variables

* Artículo de investigación vinculado al proyecto de investigación "Análisis de la gestión de los costos de los restaurantes de mayor capitalización de Cúcuta, Norte de Santander" adscrito al Centro de Investigaciones de la Universidad Libre Seccional Cúcuta. Ayudantes de investigación adscritos al proyecto: Sebastián Lizcano Meneses y Laura Torres Tinoco.

** Contador Público, Administrador, Magister en Ciencias Contables y Postdoctorado en "Desarrollo Humano" por la Universidad de Los Andes - Venezuela. Diploma de Estudios Avanzados y Doctor en el programa de "Nuevas tendencias en administración de organizaciones" por la Universidad Complutense de Madrid. Docente de la Universidad Libre Seccional Cúcuta. Contacto: rolandoeslava@gmail.com / rolandoa.eslavaz@unilibre.edu.co

*** Contador Público por la Universidad Libre, Especialista en Gerencia de Servicios de Salud por la Universidad de Santander, Especialista en Revisoría Fiscal por la Universidad Libre, Especialista en Formulación y Evaluación de Proyectos de Desarrollo Social por la Corporación Universitaria Iberoamericana, Universidad y Magister en Tributación y Política Fiscal por la Universidad de Medellín. Docente de la Universidad Libre Seccional Cúcuta. Contacto: beatriz.parra@unilibre.edu.co

**** Licenciado en Informática y Matemática por la Universidad Católica del Táchira - Venezuela, Especialista en Sistemas de Información Gerencial Universidad Católica Andrés Bello Caracas - Venezuela, Doctor en Psicología en el programa "Metodología de las Ciencias del comportamiento" por la Universidad Autónoma de Madrid – España, Profesor Titular de la Universidad de Los Andes - Venezuela. Contacto: edixon@yahoo.com

vinculadas a los materiales, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación; este hecho, obstruye el logro de los niveles de eficiencia adecuados.

Palabras Clave: Gestión; Costos; Gastronomía

THE CONSTRUCTED MEANINGS AGAINST THE PERSUASIVE MESSAGES OF LIGHT FOOD ADVERTISING, HEALTHY HABITS AND EMOTIONAL REGULATION IN YOUNG UNIVERSITY STUDENTS FROM BOGOTÁ

Abstract:

This article aims to analyze the cost management of the most capitalized restaurants in Cúcuta, Norte de Santander, Colombia. In order to achieve this objective, the management carried out by managers on the production costs of the dishes is identified. Following a quantitative research and supported in an exploratory and descriptive phase, a questionnaire consisting of 60 items is applied to a sample of twenty-one restaurants belonging to the Colombian Association of the Gastronomic Industry (ACODRES) - Cúcuta. The results conclude that some companies are not managing costs on some variables linked to materials, labor and indirect manufacturing costs; this fact obstructs the achievement of the appropriate efficiency levels.

Keywords: Management; Costs; Gastronomy

OS SIGNIFICADOS CONSTRUÍDOS CONTRA AS MENSAGENS PERSUASIVAS DA PUBLICIDADE DE ALIMENTOS LEVES, HÁBITOS SAUDÁVEIS E REGULAÇÃO EMOCIONAL EM JOVENS UNIVERSITÁRIOS DE BOGOTÁ

Resumo:

Este artigo, tem por objetivo analisar a gestão de custos dos restaurantes de maior capitalização de Cúcuta, Norte de Santander, Colômbia. Afim de lograr este objetivo, se identifica a gestão levada a cabo pelos gerentes sobre os custos de produção de seus cardápios. Seguindo uma investigação quantitativa e apoiado em uma fase exploratória e descritiva, se aplica um questionário conformado por 60 itens a uma mostra de vinte um restaurantes pertencentes a Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (ACODRÉS) - Cúcuta. Os resultados permitem concluir que algumas empresas não estão fazendo uma gestão dos custos sobre algumas variáveis vinculadas aos materiais, a mão de obra e os custos indiretos de fabricação. Este feito, obstrui o logro dos níveis de eficiência adequados.

Palavras Chave: Gestão; Custos; Gastronômía

1. INTRODUCCIÓN:

La gestión de los costos es fundamental para mejorar el sistema que se está llevando para controlar los elementos del costo y, permite generar información de la actuación de la empresa a fin de promover el cumplimiento de los objetivos trazados para el desarrollo económico de la organización (Vizúete Muñoz, 2021 y, Eslava Zapata, Chacón Guerrero y Gonzalez Júnior, 2019). A medida que se conozca el sistema de costo empleado las empresas pueden determinar cuál sistema de costos le ofrece la oportunidad de generar información económico – financiera que propicie la adecuada toma de decisiones (López Mejía y Marín Hernández, 2010 y, Eslava Zapata, 2020).

Los costos son la para las empresas un instrumento clave para mejorar la calidad del producto con repercusiones positivas en la satisfacción de las necesidades de los clientes y en el precio (Pinto Perry, 2021). Sustento. De hecho, al conocer con detalle elementos del costo y se realice una asignación adecuada de los mismos al producto, se logra añadir un valor agregado fundamental para el desarrollo de la economía de la empresa (Alcedo Salamanca, Martínez Niéto y Weky, 2021). La gestión de los insumos supone una mejora de la eficiencia del proceso productivo dada el uso de las cantidades requeridas de los elementos del costo en detrimento de posibles pérdidas generadas por errores en los procesos (Gutiérrez González, Zúñiga Cortez y González Guajardo, Noviembre, 2015).

Uno de los aspectos claves a la hora de gestionar los costos es tener un conocimiento de cuáles son los elementos del costo que intervienen en la producción, esto dará al gerente una visión sobre las cantidad, tipo y calidad de insumos directos que debe utilizar; también, se podrá identificar los elementos de la mano de directa que deben ser imputados al costo del producto, saber cuáles son los elementos del costo del plato que se consideran como costos indirectos e identificar las herramientas disponibles para asignar los costos al plato (Pabón Torrado, 2021).

La gestión de los costos lleva consigo el desarrollo de un sistema contable, el desarrollo de presupuestos una planeación de los inventarios y en general de la producción, todo ello a fin de configurar los

mecanismos que aseguren que la toma de decisiones sea lo más acertada posible (Álvarez Morales y Lazo Planas, 2017). Los elementos del costo como son el material directo (MD), la mano de obra directa (MOD) y los costos indirectos de fabricación (CIF), deben asignarse con la mayor rigurosidad posible a fin de que el costo unitario sea confiable (Dextre Flores y Del Pozo Rivas, 2012).

El sector de la gastronomía en Colombia ha tenido un crecimiento importante en los últimos años y, en el caso que no ocupa, en la ciudad de Cúcuta, existe una apuesta de los empresarios en emprendimientos relacionados con la apertura de restaurantes que ofrezcan comidas nacionales e internacionales. De ahí que la gestión de los costos ofrece la oportunidad de lograr obtener mejores niveles de rentabilidad en el mercado y la elección de herramientas acertadas para determinar el costo del producto (Arias Montoya y Portilla de Arias, 2010).

La dinámica de los restaurantes requiere tomar conciencia de la importancia de la gestión de los costos a fin de diseñar herramientas confiables que permitan conseguir los objetivos de costos, beneficios propuestos y generación de valor (Gómez Ortiz, 2018). En este sentido, este trabajo tiene por objetivo analizar la gestión de los costos de los restaurantes de mayor capitalización de Cúcuta, Norte de Santander, Colombia a fin de comprender que tanto conocen los gerentes de los elementos del costo y cómo los gestionan. A fin de lograr este objetivo en una primera fase se abordan algunos aspectos relacionados con la gestión de los costos, la contabilidad de gestión y el sector gastronómico. Seguidamente se presentan los resultados del estudio sobre el conocimiento de los costos del plato y la gestión de los costos y, finalmente se presentan las conclusiones.

2. MARCO TEÓRICO:

Gestión de costos

La gestión de los costos cada día suscita un gran interés en el sector empresarial por el impulso que supone para el logro de los beneficios esperados, la eficiencia empresarial y la optimización de los recursos (Henrique Blaser, Huidobro Arabia, y Alvarado Acuña, 2017). En el caso que nos ocupa, el sector de la gastronomía se enfrenta constantemente a cambios en

los precios de los elementos del costo dada la misma dinámica de la economía y del sector empresarial vinculado a las operaciones. Las empresas del sector gastronómico deben adaptarse a los cambios del ambiente económico y contable y, hacerse de un sistema de información que les permita conocer la eficiencia como se están utilizando los recursos invertidos para producir el plato, los gastos incurridos en las operaciones y los beneficios alcanzados (Valenzuela Jiménez, 2016).

La gestión de los costos supone contar con un sistema de costeo por procesos, por órdenes, estándar, variable o directo, que permita a los restaurantes determinar el costo del plato y conocer aquellos elementos que requieren atención a fin de imputarlos de la mejor manera al costo y, que la información generada permita analizar los elementos del costo en el tiempo. La gestión de los costos requiere un control de los materiales directos (MD), mano de obra directa (MOD) y costos indirectos de fabricación (CIF), a través de la organización de las facturas, los informes contables y cualquier otro documento que facilite el registro y análisis el adecuado de las operaciones. Los centros de costos juegan un papel importante en la gestión, dado que van a ser los responsables de realizar la asignación y acumulación de los costos durante un periodo; además, de fortalecer el cálculo de los costos unitarios y asegurar la confiabilidad del sistema de costos implantado (Santamaría Benhumea, Herrera Villalobos, Sil Jaimesa, Santamaría Benhumea, Flores Manzura y del Arco Ortiz, 2015).

Conocer los recursos económicos utilizados en un proceso de producción permite establecer parámetros de eficiencia con el objeto de reducir los costos, mejorar los procesos y controlar los costos para generar información relevante para distintos usuarios (Boschin y Metz, 2009). Al respecto, los presupuestos resultan ser una herramienta importante para el control de la gestión, dado que a través de él se pueden determinar los requerimientos necesarios para obtener el costo del producto, lo que resulta ser un aspecto clave para determinar el nivel óptimo de producción y programar las actividades de planeación (Montell, 2013). Otras herramientas para el control de la gestión son los indicadores de gestión y el análisis de precios (Delicado Teixeira, 2014).

El costo del plato requiere, por un lado, de una variedad de insumos que son transformados y, por otro

lado, de una diversidad de elementos que apoyan el proceso de producción. Para lograr el control de todas las variables que intervienen en el proceso de producción es necesario contar con herramientas adecuadas a fin de asignar correctamente los costos al plato. La determinación del costo tiene sus efectos positivos en el establecimiento del precio de venta, lo que es un factor determinante para lograr posiciones competitivas en el mercado y facilitar el control (Lemos, y Rodríguez, 2016). En este sentido, si la determinación del costo va acompañada de una buena gestión, se evitan las deficiencias en la producción relacionadas con el uso de las materias primas, el control del personal, los tiempos de producción y el reconocimiento de los CIF.

El sector gastronómico en Cúcuta

El sector gastronómico en Colombia ha venido creciendo en los últimos años. Las propuestas gastronómicas colombianas ocupan un lugar importante en América Latina gracias a la entrada de un restaurante colombiano en los Top 10 en el año 2018 (Martínez Polo Liliana, 2019). Estos logros se deben al gran avance que se ha dado en las propuestas innovadoras para obtener buenos resultados; además, cabe destacar el crecimiento del turismo gastronómico en Colombia, lo que la ha hecho acreedora para que se celebrara los Latin America's 50 Best Restaurants, 2018 (Dinero.com, 2018).

En Colombia se viene haciendo grandes esfuerzos por impulsar el turismo gastronómico a fin de dar a conocer al mundo la comida colombiana y la recuperación de la cocina autóctona dada la diversidad de platos que ofrece cada región, usando para ello ingredientes producidos en el país. En este sentido, no solo basta con la recuperación de sabores tradicionales, también es necesario el desarrollo de eventos gastronómicos a fin de avanzar en la materia culinaria (Santana Martínez, Martínez Espinoza, Madrid Moreno, Romero Vásquez, y Muñoz Gilvao, 2021). Para Procolombia el turismo gastronómico genera un impacto cercano al 30,00% en los ingresos económicos de un destino; la biodiversidad y los ingredientes hacen de la gastronomía colombiana una joya que debe ser reconocida en otros mercados tales como el de los Estados Unidos, México o España (Procolombia, 2017).

Según Garzón Ortégón (2015), y de conformidad a datos proporcionados por la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (ACODRES), el sector gastronómico en el 2015 presentó un crecimiento del 22,00% en el país, y otras regiones como el Caribe creció en un 40,00%. Al respecto, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2016), diseñó un plan estratégico a fin de trazar nuevas metas para potenciar el turismo gastronómico a través de la promoción nacional e internacional, la capacitación y el mejoramiento de los restaurantes.

En Cúcuta, capital del Norte de Santander, también se ha venido haciendo grandes esfuerzos para rediseñar los restaurantes y diversificar la oferta gastronómica profundizando en platos locales. La apuesta ha sido aprovechar su ubicación geográfica y su larga experiencia como región comercial para captar el paladar de locales y extranjeros con el fortalecimiento de la gastronomía local a fin de convertir a Cúcuta en un referente nacional dada la calidad de los platos y la oferta gastronómica (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2009).

De hecho, según ACODRES en 2016 se legalizaron en Cúcuta 900 restaurantes lo que ha traído una oferta gastronómica muy variada (La Opinión.com.co, 2016) y para el 2018 las ventas de los restaurantes aumentaron entre un 20,00% y 30,00% (La Opinión.com.co, 2018). Por lo expuesto, Cúcuta presenta grandes retos a fin de continuar desarrollando el sector gastronómico, fortalecer el sector empresarial, desarrollar la economía de la región con la generación de empleo y el diseño de estrategias de mercado para mejorar la posición competitiva del sector (Páez Calvo, Arteaga Pérez, y Velázquez Carrascal, 2017).

3. METODOLOGÍA:

Esta investigación es de tipo cuantitativa, dado que supone la cuantificación y relación entre las variables analizadas (Pita Fernández y Pértegas Díaz, 2002). En este sentido, el estudio pasó por una fase exploratoria y otra descriptiva. La fase exploratoria permitió explicar las características del grupo de estudio y la fase descriptiva permitió medir y conocer el comportamiento de las variables (Lafuente Ibáñez y Marín Egoscozábal, 2008). La fase descriptiva se apoyó en

un trabajo de campo que contó con el diseño de un cuestionario para recoger la información (García Alcaraz, Alfaro Espín, Hernández Martínez y Molina Alarcón, 2006). El cuestionario se estructuró en dos partes perfectamente diferenciadas. En la primera parte se examinó el conocimiento que tienen los gerentes de los costos del plato (30 variables) y en la segunda parte se evaluó la gestión de los costos (30 variables).

Las afirmaciones contenidas en el cuestionario se diseñaron en la escala de Likert. La escala de Likert es un instrumento psicométrico que permite al encuestado elegir su grado de acuerdo o desacuerdo con relación a una afirmación (Matas, 2018). Al respecto, el instrumento fue de cinco puntos; en la primera parte la escala usada fue: 1 (nada), 2 (poco), 3 (algo), 4 (bastante) y 5 (mucho). En la segunda parte la escala usada fue: 1 (nunca), 2 (muy pocas veces), 3 (algunas veces), 4 (casi siempre) y 5 (siempre). La idea era que el gerente marcara con una equis (X) la opción que considerara conveniente. Cabe destacar que el instrumento fue validado por tres expertos en el tema a fin de que este cumpliera la rigurosidad científica adecuada.

Para obtener la muestra se utilizó un muestreo no probabilístico – intencional, el cual consistió en seleccionar los casos que más convenían y se adaptaban a la investigación (Otzen y Manterola, 2017). En este sentido, la muestra quedó conformada por veintidós restaurantes pertenecientes a la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (ACODRES). Los restaurantes ofrecen distintos tipos de comidas, desde pasteles y panes, hasta platos nacionales e internacionales.

Los datos fueron tabulados con el programa SPSS, con el cual se diseñó la base de datos, y se generaron las tablas analíticas y estadísticos descriptivos (valores máximos, valores mínimos, medias y desviación estándar).

4. DISCUSIÓN Y RESULTADOS :

Conocimiento de los Costos

El examen del conocimiento de los costos de los MD, reveló que una gran mayoría de los gerentes manifiestan que tienen mucho conocimiento; así se

evidencia por ejemplo con las variables “Posee conocimiento sobre el costo total por plato” (85,71%) y “Sabe el costo de los insumos directos que se requieren en el plato” (76,19%). Sin embargo, un 19,05% de los gerentes consideran que apenas tienen algo de conocimiento sobre el manejo de los sistemas de valoración de los inventarios. Los estadísticos descriptivos revelaron que uno (1) es el puntaje mínimo y lo obtuvieron las variables relacionadas con “Conoce software especializados para el manejo de los materiales”. En cuanto a la desviación estándar se puede notar que la dispersión de las variables es mínima, así se evidencia con las variables “Sabe el costo de los insumos directos que se requieren en el plato” (0,22) y “Posee conocimiento sobre el costo total por plato” (0,36).

En cuanto a los resultados sobre conocimiento que se tiene de los costos de la mano de obra directa (MOD). Los resultados mostraron que algunos gerentes poseen un alto conocimiento sobre el tema, así lo demuestran las variables “Conoce los aportes que la empresa debe realizar a la nómina” 90,48% y “Conoce los beneficios laborales de los trabajadores” 85,71%. Sin embargo, algunos gerentes manifestaron que tienen algo de conocimientos en asuntos tales como la elaboración de la nómina con software especializados (14,29%). Los estadísticos descriptivos revelaron que uno (1) fue la menor puntuación, la cual fue obtenida por las variables “Sabe asignar el costo de la mano de obra directa al plato” y “Conoce el costo asociado a la mano de obra directa”. Asimismo, se notó que la dispersión de los datos fue mínima en todas las variables, como sucede con la variable “Conoce los beneficios laborales de los trabajadores” (0,51) y “Sabe sobre la información requerida para el reconocimiento de la nómina en la contabilidad” (0,64).

Los resultados del examen sobre conocimiento de los costos indirectos de fabricación (CIF); revelaron que los gerentes tienen altos conocimientos en variables relacionadas con “Conoce sobre la aplicación del costo de los servicios públicos al plato” (71,43%) y “Sabe el reconocimiento de la nómina de la mano de obra indirecta” (61,90%). De otro lado, existen variables en las que el gerente no tiene ningún conocimiento, tal y como sucede con “Conoce sobre la variación de los costos indirectos aplicados respecto de los costos histórico” (9,52%) y “Sabe asignar la depreciación de los equipos al costo del plato” (9,52%). En cuanto a los estadísticos descriptivos, se tienen que uno (1) fue la

puntuación mínima y es obtenida en variables tales como “Sabe asignar la depreciación de los equipos al costo del plato”, “Tiene idea de la asignación del costo de la mano de obra indirecta al plato” y “Conoce sobre la aplicación del costo de los servicios públicos al plato” (tabla 6). Cabe destacar que en este grupo de variables se observó una mayor dispersión de las variables, por ejemplo, en las variables “Conoce sobre la variación de los costos indirectos aplicados respecto de los costos histórico” (1,41) y “Sabe asignar la depreciación de los equipos al costo del plato” (1,39).

Gestión de los costos

En cuanto al examen de la gestión de los costos de los MD, se evidenció que, en términos generales, siempre se hace una gestión de estos costos, así lo demuestran las variables “Calcula el punto de equilibrio” 90,50% y “Verifica el proceso contable de la materia prima directa” (85,70%). Sin embargo, se confirmó que no usan la tarjeta de Kardex (4,80%) o muy pocas veces gestionan el costo de los insumos directos que se requieren en el plato (4,80%). Los estadísticos descriptivos mostraron que la puntuación mínima es uno (1) y la obtuvo la variable “Utiliza software especializados para el manejo de los materiales”. Respecto a la desviación estándar, se notó que la dispersión en las variables es baja, excepto en las variables “Utiliza software especializados para el manejo de los materiales” (1,51) y “Usa la tarjeta de kardex” (1,20).

En cuanto a los resultados vinculados a la gestión de los costos de la MOD, se evidenció que los gerentes usan sus estrategias para gestionar los costos, así lo demostró el 95,20% de las variables “Determina las retenciones aplicables a la nómina”, “Presenta los aportes que la empresa debe realizar a la nómina” y “Gestiona los beneficios laborales de los trabajadores”. De otro lado, se evidenció que 14,30% de los gerentes nunca elaboran la nómina apoyándose en software especializados y, el 9,50% de los gerentes algunas veces aplican programas de capacitación para los trabajadores. En cuanto a los estadísticos descriptivos, se tiene que la puntuación mínima fue uno (1) y la obtuvieron las variables “Asigna el costo de la mano de obra directa al plato” y “Elabora la nómina apoyándose en software especializados”. La desviación estándar reveló que existe poca dispersión en las variables, como sucede, por ejemplo, con las variables “Elabora la información requerida para el reconocimiento de la

nómina en la contabilidad” (0,30), “Presenta los aportes que la empresa debe realizar a la nómina” (0,22) y “Gestiona los beneficios laborales de los trabajadores” (0,22).

En cuanto a la gestión de los CIF, se observó que los gerentes realizan una moderada gestión del grupo de variables examinadas. Por ejemplo, las variables que más se gestionan están relacionadas con y “Aplica el costo de los servicios públicos al plato” (76,20%), “Asigna el costo de la mano de obra indirecta al plato” (71,40%) y “Asigna los costos de los materiales indirectos al plato” (71,40%). De otro lado, se encuentran variables que nunca se gestionan, por el ejemplo, con un 4,80% se encuentran “Maneja el sistema contable del costo a base histórica” y “Aplica los CIF al plato”. Por su parte, los estadísticos descriptivos revelaron que nueve variables presentaron puntuaciones mínimas de uno (1), como sucede con las variables “Asigna la depreciación de los equipos al costo del plato”, “Asigna el costo de la mano de obra indirecta al plato” y “Aplica del costo de los servicios públicos al plato”. Asimismo, se observó una alta dispersión de las variables, así se demuestra en las variables “Asigna la depreciación de los equipos al costo del plato” (1,53) y “Maneja el sistema contable del costo a base histórica” (1,33).

5. CONCLUSIONES

La gestión de los costos es una actividad que requiere el uso de un buen sistema de costos para la identificación de los elementos del costo como son el material directo, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. A medida que las empresas del sector gastronómico sean más efectivas en la asignación de los costos, la determinación del costo unitario del plato será más precisa y, tendrá efectos positivos en el establecimiento del precio. En apoyo al proceso de gestión de los costos, las empresas del sector gastronómico pueden apoyarse en las herramientas que proporciona la contabilidad de gestión a objeto de obtener una información veraz de los costos e información de variables financieras y no financieras, que permitan optimizar las decisiones; además, obtener otros beneficios tales como el conocimiento del mercado, de la calidad y la productividad. Las herramientas de la contabilidad de gestión permiten generar una información más

oportuna para la planeación y el análisis de información para la toma de decisiones.

Las evidencias obtenidas del estudio de la gestión de los costos, pone de relieve la importancia que significa contar con conocimientos sobre los costos para poder hacer una buena gestión de los mismo. A fin de superar las debilidades en la gestión de algunos elementos del costo relacionados con los MD, la MOD y los CIF y, con la intención de lograr asignar y determinar un costo del plato lo más preciso posible, es necesario una formación continua en materia de costos; además de diseñar un sistema de costos que apoye la elaboración de una información veraz y oportuna.

El sector gastronómico está sumergido en una dinámica de competencia, que lleva a las empresas asegurarse de un mercado les permita generar los ingresos necesarios para cubrir los costos; por lo tanto, la mejora de los procesos de producción y de gestión de costos procuran de una información de costos que conduzca a incrementar el valor de la organización. A medida que se gestionen los costos, la medición y control de los mismos ayudará a mejorar el rendimiento de las operaciones del sector gastronómico y el diseño de procesos encaminados a favorecer la productividad y rentabilidad de las empresas. El desafío que presenta el sector de la gastronomía en Cúcuta en cuanto a la gestión de los costos es grande, dado que se debe profundizar en aquellas herramientas de la contabilidad de gestión a fin de diseñar acciones que permitan asignar los costos de forma adecuada; además, de generar una información que permita evaluar los componentes del costo y la eficiencia del proceso de producción.

6. REFERENCIAS:

-
- Alcedo Salamanca, Y., Martínez Nieto, D. y Weky, L. (2021). Comunidades de aprendizaje, trabajo colaborativo y pensamiento complejo: retos para la transformación de la docencia universitaria en el siglo XXI. *Revista Gestión y Desarrollo Libre*, 6(11), 76-106.
- Álvarez Morales, E. L. y Lazo Planas, L. A. (2017). El sistema de costeo por actividades en las

- pymes con responsabilidad social empresarial. *Cofin Habana*, 12(2), 46-56.
- Arias Montoya, I. y Portilla de Arias I. M. (2010). La distribución de costos indirectos de fabricación, factor clave al costear productos. *Scientia et Technica*, XVI(45), 79-84.
- Boschin, M. J. y Metz, N. G. (2009). Gestión de costos en instituciones educativas. *Revista del Instituto Internacional de Costos*, 5, 563-587.
- Delicado Teixeira, N. M. (2014). La contribución de los sistemas de control de gestión para el éxito empresarial. *Cuadernos de Contabilidad*, 15(39), 853-881.
- Dextre Flores, J. C. y Del Pozo Rivas, R. S. (2012). ¿Control de gestión o gestión de control? *Contabilidad y Negocios*, 7(14), 69-80.
- Dinero.com (25 de noviembre de 2018). El gran crecimiento que ha tenido el turismo gastronómico en Colombia. Recuperado de: <https://www.dinero.com/edicion-impresa/negocios/articulo/balance-del-turismo-gastronomico-en-colombia-en-2018/263490>.
- Eslava Zapata, R. (2020). Responsabilidad social universitaria: perspectivas en las instituciones de educación superior. *En Una Educación Universitaria de Calidad (Tomo II) (págs. 25-32)*. Venezuela: Publicaciones Vicerrectorado Académico. Universidad de los Andes – Venezuela.
- Eslava Zapata, R., Chacón Guerrero, E. J. y Gonzalez Júnior, H. A. (2019). Gestión del Presupuesto Público: alcance y limitaciones. *Visión Internacional (Cúcuta)*, 2(1), 8-14.
- García Alcaraz, F., Alfaro Espín, A., Hernández Martínez, A. y Molina Alarcón, M. (2006). Diseño de Cuestionarios para la recogida de información: metodología y limitaciones. *Revista Clínica de Medicina de Familia*, 1(5), 232-236.
- Garzón Ortega (13 de junio de 2015). El sector gastronómico creció 22% en el último año con 90.000 restaurantes. Recuperado de: <https://www.larepublica.co/ocio/el-sector-gastronomico-crecio-22-en-el-ultimo-ano-con-90000-restaurantes-2266206>.
- Gómez Ortiz, E. J. (2018). Gestión estratégica de costos una herramienta de competitividad. *Revista Espacios*, 39(32), 4-14.
- Gutiérrez González, L., Zúñiga Cortez, J. H. y González Guajardo, E. (Noviembre, 2015). Gestión de los costos, opción estratégica de competitividad en la industria metalmecánica de la región centro de Coahuila. *En Red Internacional de Investigadores en Competitividad, Memoria del IX Congreso*, 402-422.
- Henrique Blaser, J., Huidobro Arabia, J. y Alvarado Acuña, L. (2017). Diseño de un modelo de gestión del costo y del plazo en el departamento de operaciones de una empresa prestadora de servicios de instalaciones eléctricas y montaje electromecánico en proyectos de construcción. *Revista Ciencias Estratégicas*, 25(37), 211-220.
- Lafuente Ibáñez, C. y Marín Egoscozabal, A. (2008). Metodologías de la investigación en las ciencias sociales: fases, fuentes y selección de técnicas. *Revista EAN*, 64, 5-18.
- La Opinión.com.co (28 de julio de 2016). Crece el sector gastronómico en Cúcuta. *La Opinión.com.co*. Recuperado de: <https://www.laopinion.com.co/economia/crece-el-sector-gastronomico-en-cucuta-116032#OP>.
- La Opinión.com.co (31 de diciembre de 2018). En fin de año, las ventas de los restaurantes de Cúcuta subieron. Recuperado de: <https://www.laopinion.com.co/economia/en-fin-de-ano-las-ventas-de-los-restaurantes-de-cucuta-subieron-168550#OP>.

- Lemos, J. E. y Rodríguez, J. A. (2016). Propuesta de diseño de costos ocultos ambientales para el proceso productivo del ácido cítrico de la empresa Ramo de alimentos de la ciudad de Palmira (valle). *Contexto*, 5, 183-196.
- López Mejía, M. R. y Marín Hernández, S. (2010). Los Sistemas de Contabilidad de Costos en la PyME mexicana. *Investigación y Ciencia*, 47, 49-56.
- Martínez Polo Liliana (10 de enero de 2019). Premios y tendencias en la gastronomía en el 2018. Recuperado de: <https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/balance-gastronomico-del-2018-en-colombia-311548>.
- Matas, A. (2018). Diseño del formato de escalas tipo Likert: un estado de la cuestión. *Revista Electrónica de Investigación Educativa*, 20(1), 38-47.
- Ministerio de Comercio, Industria y turismo. (2009). Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de turismo. Recuperado de: https://fontur.com.co/aym_document/aym_estudios_fontur/EVALUACION_DE_LA_GASTRONOMIA_COLOMBIANA_PARTE_2.PDF.
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2016). Plan estratégico para la construcción del producto turístico gastronómico nacional 2014-2018. Recuperado de: https://www.fontur.com.co/aym_document/aym_estudios_fontur/POLITICAS_PUBLI_CAS_1.PDF.
- Mite Albán, M. T. (2018). Estrategias de contabilidad de gestión aplicada a pymes revisión literaria. *Revista Lasallista de Investigación*, 15(2), 256-270.
- Montell, M. M. (2013). Contabilidad de gestión para PYMES en etapas de lanzamiento y expansión del ciclo de vida. *Palermo Business Review*, 9, 9-21.
- Santamaría Benhumea, A. M., Herrera Villalobos, J. E., Sil Jaimesa, P. A., Santamaría Benhumea, N. H. Flores Manzura, M. Á y del Arco Ortiz, A. (2015). Estructura, sistemas y análisis de costos de la atención médica hospitalaria. *Medicina e Investigación*, 3(2), 134-140.
- Santana Martínez, J. A., Martínez Espinoza, C. E., Madrid Moreno, O. A., Romero Vásquez, E. N. y Muñoz Gilvao, K. K. (2021). Análisis a la señalética del Pueblo Mágico de Mocorito, Sinaloa, México. *Revista Gestión y Desarrollo Libre*, 6(11), 61-75.
- Otzen, T. y Manterola, C. (2017). Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. *International Journal of Morphology*, 35(1), 227-232.
- Pabón Torrado, I. (2021). La acción popular en el contrato estatal “una divergencia en el Consejo de Estado. *Revista Gestión y Desarrollo Libre*, 6(11), 107-130.
- Páez Calvo, A., Arteaga-Pérez, Y. A. y Velázquez Carrascal, B. L. (2017). Análisis de mercado de las empresas afiliadas Acodres en la ciudad de Cúcuta. *Convicciones*, 08, 22-29.
- Pinto Perry, G. R. (2021). Sustento científico de la contabilidad a través del postulado de Mario Bunge. *Revista Gestión y Desarrollo Libre*, 6(11), 47-60.
- Pita Fernández, S. y Pértegas Díaz, S. (2002). Investigación cuantitativa y cualitativa. *Atención Primaria*, 9, 76-78.
- Procolombia.co (26 de octubre de 2017). ‘La gastronomía de Colombia está en su mejor momento’. Recuperado de: <http://www.procolombia.co/archivo/la-gastronomia-de-colombia-esta-en-su-mejor-momento>.

Valenzuela Jiménez, L. F. (2016). Los costos de la mala calidad como quinto elemento del costo: aproximación teórica en la gestión de la competitividad en medio de la convergencia contable. *Revista de la Facultad de Ciencias Económicas*, XXIV(1), 63-84.

Vizuite Muñoz, J. M. (2021). La gestión flexible en las organizaciones, en entornos de incertidumbre. *Revista Gestión y Desarrollo Libre*, 6(11), 22-46.