

**LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias
Sociales y Humanidades, Asunción, Paraguay.**

ISSN en línea: 2789-3855, 2025, Volumen VI

Propuesta para la determinación de precios, mediante el diseño de una estructura de costos; Caso “Taquería Selene”

Proposal for pricing, through the design of a cost structure; “Taquería
Selene”

Balfred Magallon Navarro

Balfred.magallon.navarro03@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0009-3831-4041>

Universidad Hipócrates

Guerrero – México

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v6i6.5131>

Artículo recibido: 02 de septiembre de 2025.

Aceptado para publicación: 03 de enero de 2026.

Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.



Redilat
Red de Investigadores
Latinoamericanos

NÚMERO

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v6i6.5131>

Propuesta para la determinación de precios, mediante el diseño de una estructura de costos; Caso “Taquería Selene”

Proposal for pricing, through the design of a cost structure; “Taquería Selene”

Balfred Magallon Navarro

Balfred.magallon.navarro03@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0009-3831-4041>

Universidad Hipócrates

Guerrero – México

Artículo recibido: 02 de septiembre de 2025. Aceptado para publicación: 03 de enero de 2026.
Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.

Resumen


El presente estudio tiene como propósito fortalecer la gestión financiera de la microempresa “Taquería Selene” mediante la identificación y organización de sus costos operativos. Se empleó una metodología analítico-descriptiva con enfoque cualitativo, basada en una entrevista con el propietario y en la observación directa del funcionamiento del negocio. A partir del diagnóstico obtenido, se diseñó un formato en Excel que clasifica los costos fijos y variables, con el fin de facilitar la determinación de costos, así como poder establecer el margen de utilidad, para mejorar la toma de decisiones. Este instrumento ofrece a la empresa una guía práctica para optimizar el control de sus recursos y proyectar la posibilidad de ampliar sus instalaciones en el mediano plazo.

Palabras clave: determinación de costos, contabilidad, tacos, MiPYMES, margen de utilidad

Abstract

The purpose of this study is to strengthen the financial management of the microenterprise “Taquería Selene” by identifying and organizing its operating costs. An analytical-descriptive methodology with a qualitative approach was used, based on an interview with the owner and direct observation of the business's operations. Based on the diagnosis obtained, an Excel format was designed to classify fixed and variable costs in order to facilitate cost determination and establish profit margins, thereby improving decision-making. This tool provides the company with a practical guide for optimizing the control of its resources and projecting the possibility of expanding its facilities in the medium term.

Keywords: cost determination, accounting, tacos, MSMEs, Profit margin

Todo el contenido de LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, publicado en este sitio está disponibles bajo Licencia Creative Commons. 

Cómo citar: Magallon Navarro, B. (2025). Propuesta para la determinación de precios, mediante el diseño de una estructura de costos; Caso "Taquería Selene". *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades* 6 (6), 3248 – 3260. <https://doi.org/10.56712/latam.v6i6.5131>

INTRODUCCIÓN

La determinación adecuada de los costos constituye un elemento necesario para un mejor posicionamiento de las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES), de acuerdo con Ramírez (2008), una administración eficiente permite optimizar los recursos, reducir gastos innecesarios y las decisiones basadas en la fijación de precios, lo que conduce a la planificación financiera y el crecimiento empresarial. De manera similar, Bolívar et al., (2016) destaca la necesidad de utilizar un sistema contable adecuado que facilite la clasificación, control y evaluación de los costos, especialmente en organizaciones pequeñas, donde los márgenes de utilidad suelen ser reducidos y la competencia es elevada.

En este contexto, la correcta determinación de precios puede servir como factor clave para la rentabilidad. La contabilidad de costos, establecida por especialistas entre ellos Chacón (2007) es una herramienta que facilita el poder identificar de forma precisa los recursos que han sido utilizados en la elaboración de productos, así como en la comercialización de esos bienes y servicios, al proporcionar información confiable para la planeación y correcta gestión administrativa de acuerdo a Vázquez y Baldovinos (2024). No obstante, en establecimientos de comida tradicional, como las taquerías locales, la determinación de precios suele basarse en la experiencia empírica del propietario, sin considerar todos los elementos que integran la estructura real de costos.

Situación, por el que la problemática sobre la determinación de precios basada únicamente en la intuición o la práctica tradicional, no es exclusiva de nuevos negocios, sino que es un fenómeno extendido en el sector de las microempresas de alimentos (Maestres, et al., 2023). Estos negocios, a menudo, de carácter familiar, operan bajo un esquema informal de registro y control, lo que dificulta la distinción clara entre gastos personales y gastos del negocio, así consecuentemente, sesga, la percepción del costo real de producción (Martínez, et al., 2024).

Por ello, la falta de un sistema formal de costos lleva a fijar precios que, si bien pueden ser competitivos en el mercado inmediato, a largo plazo comprometen seriamente la sostenibilidad financiera de un negocio, al no cubrir adecuadamente los costos indirectos por no generar el margen de utilidad suficiente para la reinversión y el crecimiento (Marín, et, al.,2022).

En el sector alimentario, donde los costos de las materias primas son volátiles, y el desperdicio puede representar un impacto considerable, contar con una estimación precisa resulta fundamental, Parking (2014); además, un diseño de costo estructurado, no sólo puede garantizar la rentabilidad, sino que también facilita la proyección financiera en cada ejercicio, permitiendo planificar la gestión de actividades tanto en periodos de baja demanda como la posible expansión del negocio, Por lo tanto, este estudio buscar trasladar la teoría indicada en la contabilidad de costos a la práctica operativa de una microempresa de alimentos de la economía local.

Situación por la que, se plantea el uso de un instrumento accesible, como Microsoft Excel, que permite automatizar los cálculos de costos unitarios, sin requerir conocimientos contables avanzados por parte del propietario, sirviendo como la relación que debe existir entre la teoría y la práctica operativa de acuerdo a Ortiz y Rivero (2006). De esta manera, la finalidad de este trabajo, es proponer una estructura de costos mediante un formato de Excel, para facilitar la determinación de precios en la "Taquería Selene", negocio familiar que puede ser administrado a través de evidencia documental de sus operaciones.

Por ello, el mantener una estructura de costos adaptada al puesto de tacos de barbacoa "Taquería Selene", con el propósito de facilitar la determinación objetiva y sustentada de precios, mediante la elaboración de un formato en Excel, como herramienta práctica y adaptable que permita clasificar los

costos, identificar áreas de optimización y contribuir a la sostenibilidad financiera del negocio (Barrueto y Marchena, 2024).

METODOLOGÍA

El trabajo, se desarrolló bajo un diseño analítico-descriptivo, con la finalidad de clasificar y analizar los elementos que intervienen y acompañan la determinación del costo en el negocio objeto de estudio. Asimismo, se realizó bajo un enfoque cualitativo, dado que se trabajó con técnicas de observación directa y una entrevista con el propietario para la recolección de información sobre datos de la determinación de precios que él realiza en el negocio (Hernández-Sampieri y Mendoza, 2018).

La unidad de análisis corresponde a una microempresa familiar, dedicada a la venta de alimentos preparados "Taquería Selene". Se seleccionó como caso de estudio, debido a la ausencia de una estructura formal de costos y la necesidad de establecer precios que garanticen la rentabilidad del negocio (Arzaluz, 2005).

Instrumentos aplicados

Se emplearon técnicas de observación directa a través de un enlistado (check list) utilizado en el establecimiento, no obstruyendo con las actividades cotidianas del negocio, así como una entrevista estructurada de acuerdo con Arias (2020), con el propietario en las que las preguntas abordan únicamente los aspectos operativos del establecimiento, la información fue recopilada durante un mes, para asegurar la representatividad en los datos, llevado a cabo en el mes de octubre 2025.

Fases de la investigación

Identificación de los elementos de costo: se clasificaron, costos en fijos y variables, de acuerdo con la naturaleza de cada gasto.

Diseño del formato de costos: se diseñó una plantilla en Microsoft Excel, que permite organizar y calcular automáticamente el costo unitario de los productos y el margen de ganancia sugerido.

Determinación de precios de venta: a partir de la obtención del costo total, posteriormente se le añadió el margen de ganancia deseado, finalmente se establecieron precios sugeridos para los productos ofrecidos.

Validación y evaluación: se realizó una revisión conjunta con el propietario para validar la estructura de costos y evaluar su implementación práctica en la operación diaria a través de una prueba piloto.

RESULTADOS

En base a la revisión sobre la información utilizada, se realiza la propuesta a implementar en el negocio objeto del estudio.

Tabla 1

Observación directa

Aspecto observado	Check list
El negocio opera de manera diaria.	<input checked="" type="checkbox"/>
El volumen de ventas diarias coincide con lo declarado (40 kg de carne aproximadamente).	<input checked="" type="checkbox"/>
El producto principal observado es la barbacoa de res.	<input checked="" type="checkbox"/>
Se evidencia relación con varios proveedores activos.	<input checked="" type="checkbox"/>
Las compras de insumos se realizan diariamente, excepto servicios básicos.	<input checked="" type="checkbox"/>
Existen comprobantes de compras al contado y a crédito.	<input checked="" type="checkbox"/>
El dueño selecciona proveedores considerando precio y calidad.	<input checked="" type="checkbox"/>
No se observa un registro formal del inventario.	<input checked="" type="checkbox"/>
El control de existencias se realiza de forma empírica.	<input checked="" type="checkbox"/>
Se ajustan precios de venta cuando aumentan los costos de los insumos.	<input type="checkbox"/>
El margen de ganancia estimado es cercano al 100%. (por confidencialidad, no se tocó ese tema)	<input type="checkbox"/>
Se consideran otros costos operativos al definir precios.	<input type="checkbox"/>
El menú refleja actualizaciones de precios.	<input checked="" type="checkbox"/>
Se observan prácticas para controlar mermas durante la cocción.	<input checked="" type="checkbox"/>
El precio del kilo cocido garantiza la rentabilidad esperada.	<input checked="" type="checkbox"/>
El dueño demuestra conocimiento empírico en el manejo de costos.	<input checked="" type="checkbox"/>
No se identifican asesores externos en temas contables o financieros.	<input checked="" type="checkbox"/>

Fuente: elaboración propia.

El instrumento de observación demuestra que es un negocio que opera diariamente por las mañanas, el dueño es quien atiende a proveedores así también al personal que colabora en la taquería, no se tiene control total del volumen ni costo de los insumos que ingresan además de no llevar un control de uso de éstos, de igual forma en cuanto a los ingresos no mantiene algún tipo de nota por consumo o pedido.

Tabla 2

Entrevista estructurada

Entrevista con el dueño "Taquería Selene"		
Dimensión	Preguntas	Respuestas
Perfil del negocio	¿Cuánto tiempo lleva operando la taquería?	La taquería cuenta con 31 años de operación.
	¿Cuántos tacos venden aproximadamente al día?	Vende aproximadamente 40 kilogramos de barbacoa de res al día.
	¿Qué tipos de tacos ofrecen (pastor, suadero, tripa, etc.)?	Ofrece exclusivamente tacos de barbacoa de res.
Compras y Proveedores	¿Con cuántos proveedores trabaja actualmente?	Trabaja con siete proveedores.
	¿Cada cuánto tiempo hace pedidos de insumos?	Realiza pedidos de insumos diariamente, a excepción del gas.
	¿Prefiere comprar en mercados, centrales de abasto o directamente con productores?	Los proveedores son principalmente Comercializadoras de la central de abastos.
	¿Cómo elige a sus proveedores (precio, calidad, cercanía, confianza)?	Selecciona a los proveedores según el precio y la calidad, aunque no confía en todos.
	¿Qué insumos representan la mayor parte del gasto?	El principal insumo en términos de gasto es la carne de res.
	¿Compra a crédito o de contado?	Las compras pueden ser de contado o a crédito, según las condiciones del proveedor.
Control de inventario y Costos	¿Lleva un registro del inventario y de cuánto cuesta cada insumo?	No lleva un registro formal del inventario; el control se realiza de forma mental.
	¿Cómo maneja la variación de precios en productos como la carne?	Se adapta a la variación de precios según el comportamiento de los proveedores.
	¿Qué hace si sube mucho el precio de un insumo clave?	Cuando sube el precio de la carne, ajusta el precio del taco o del kilo de barbacoa.
Determinación del precio de los tacos	¿Cómo decide el precio de venta de cada orden de tacos?	El precio de venta se determina con base en el costo de la carne.
	¿Calcula el costo por unidad (taco) o lo hace más general?	El cálculo de costos se hace de manera general, buscando duplicar el valor invertido.
	¿Tiene en cuenta otros costos como gas, renta, sueldos, etc. al fijar precios?	Considera otros gastos como gas, renta y sueldos al fijar los precios.
	¿Aplica un margen fijo de ganancia?	Aplica un margen de ganancia aproximado del 100%.
	¿Alguna vez ha tenido que subir los precios? ¿Cómo lo comunica a los clientes?	Los aumentos de precio se reflejan en el menú del negocio.
Rentabilidad y Estrategia	¿Has identificado algún insumo que afecte significativamente el margen de ganancia cuando sube de precio?	El incremento en precios de la carne o tortilla afecta directamente el margen de ganancia.
	¿Cómo manejas el desperdicio o las mermas de insumos, y cómo eso afecta tus costos?	Las mermas se presentan durante la cocción debido a la pérdida de líquidos y grasa. El precio de venta se establece con base en el peso del producto ya cocido.
Retos y experiencia personal	¿Qué es lo más difícil de calcular los costos en una taquería?	No considera difícil calcular los costos, lo hace con base en su experiencia.
	¿Ha recibido asesoría para temas de costos y finanzas?	No ha recibido asesoría externa en costos o finanzas, pues gestiona todo de manera personal.

Fuente: elaboración propia.

La guía de la entrevista se realizó con el dueño del negocio en la cual se subdividió en 6 dimensiones, (Perfil del negocio, compras y proveedores, control de inventarios y costos, determinación del precio de los tacos, rentabilidad y estrategia, retos y experiencia personal), que sirvió para la recopilación de datos previos a la elaboración de propuesta de costeo, en la que se observa que su principal ingrediente es la carne, y que además es el insumo que sufre una considerable disminución durante la cocción,

además demuestra habilidades para tener varios proveedores de sus materiales, pero que no cuenta con un control operativo de lo que utiliza cada día.

Tabla 3

Clasificación de los costos

Costos Fijos	Descripción	Costo Mensual
Luz	Bimestral	\$ 1,800.00
Renta	Mensual	\$ 3,500.00
Agua	Mensual	\$ 1,710.00
Salario (3 Trabajadores)	Mensual	\$ 27,000.00
Total		\$ 34,010.00
Entre los 30 días del mes	Costos fijos diarios	\$ 1,133.67

Costos Variables	Unidad De Medida	Cantidad	Precio unitario	Costo total
Cebolla	Kg	5k	\$ 21.00	\$ 105.00
Jalapeño	Kg	10k	\$ 28.00	\$ 280.00
Sal	Kg	1 K	\$ 20.00	\$ 20.00
Cilantro	Mánojo	1	\$ 70.00	\$ 70.00
Vinagre	L	3L	\$ 34.00	\$ 102.00
Recaudo	Gr	600gr	\$ 20.00	\$ 120.00
Came De Res	Kg	50K	\$ 160.00	\$ 8,000.00
Cucharas Desechables	Pz	2 pqt = 50 pzs	\$ 0.44	\$ 22.00
Sal Para la carne	Kg	2 K	\$ 20.00	\$ 40.00
Vasos Desechables	Pz	8 pqt = 200 pzs	\$ 0.72	\$ 144.00
Platos Desechables	Pz	6 pqt = 300 pzs	\$ 0.90	\$ 270.00
Limonas	Costal	1/2 costal	\$ 400.00	\$ 400.00
Servilletas	Pz	1 paquete = 500 pz	\$ 0.08	\$ 40.00
Papel aluminio	M	100 M	\$ 0.60	\$ 60.00
Gas	L	6.06 L	\$ 10.97	\$ 66.48
Guajillo	Kg	2k	\$ 120.00	\$ 240.00
TOTAL			\$ 906.71	\$ 9,979.48

Para lasaña

Fuente: elaboración propia.

Se clasificaron los costos como fijos y variables; considerando a los fijos como los costos de producción que no cambian, aunque la empresa aumente o disminuya su producción, y los variables muestran una variación de acuerdo con el nivel de producción y aumenta a medida que la empresa incrementa su producción.

Tabla 4

Costo de producción (1 kilo de barbacoa, y 1 taco)

Costos fijos	Costos variables	Suma de los costos	
\$ 1,133.67	\$ 9,979.48	\$ 11,113.14	
Entre los 40K de res (Unidades producidas)		\$ 277.83	Costo unitario de producción (1 kilo)
Se dividió entre 40 kilos debido a que en el proceso de cocción la carne disminuyó aproximadamente 20%		\$ 277.83	Costo unitario de producción por kilo
		25	Tacos por kilo (40 gr de carne por taco.)
		11.11	
Más el costo unitario de la tortilla (\$0.75)		\$0.75	
		\$11.86	Costo unitario de c/taco.

Tortillas	Kg	20 Kg = 800 pzs	\$ 0.75	\$ 600.00
(40 tortillas por c/ kilo.)				

Fuente: elaboración propia.

Se desglosó y se calculó el costo unitario de la producción de los productos ofrecidos (Costo real de 1 kilo de barbacoa, y de 1 taco). La estructura suma los costos fijos y variables, dando una suma total de los costos, se dividió entre 40 Kilos debido a que en el proceso de cocción la carne disminuyó aproximadamente un 20%, así obteniendo el costo de producción de 1 kilogramo.

En promedio la cantidad de barbacoa de res en gramos de un taco es de 40 gr, lo que en rendimiento equivale a 25 tacos; dividiendo el costo de producción de un kilo de barbacoa entre los 25 tacos que rinden por kilo, más la suma del costo de la tortilla, se obtiene, el costo de producción de un taco.

Tabla 5

Margen de ganancia utilizada por la taquería

Costeo del propietario (de manera empírica)		
Carne de res	Costo de la carne	Precio de venta
50 Kilos.	\$8,000	
Costo de 1 kilo	\$160	\$350

Precio de ventas. Competencia	Precio de venta taquería selene
\$480	\$350

"Margen de ganancia del 118.8%"

Fuente: elaboración propia.

El margen de utilidad obtenida de acuerdo al costo del insumo principal que es la carne, se establece su costo en \$160.00 y de acuerdo al precio en el que se vende genera una utilidad de \$190.00 mostrando un margen de utilidad del 118.8%, sin tomar en cuenta a la competencia ni otros insumos utilizados.

Tabla 6

Margen de utilidad sugerido en este trabajo

Costos fijos	Costos variables	Suma de los costos
\$ 1,133.67	\$ 9,979.48	\$ 11,113.14
Entre los 40K de res (Unidades producidas)		\$ 277.83

Costo unitario de venta por kilo

$$\frac{277.83}{63\%} = 452.86$$

Margen de ganancia sugerido 63%
Ajustado a \$450

Precio de venta sugerido

Fuente: elaboración propia.

La comparación de la asignación de precios de manera empírica, frente al costo real de 1 Kilogramo de barbacoa de res; se sugirió un precio de venta más alto dado que la competencia de este giro en el mercado muestra datos que se deben considerar; por ello se sugiere un precio de venta acorde al costo real y promedio de precios en el mercado, quedando en un precio de venta de \$452.86, con un margen de utilidad del 63%

DISCUSIÓN

Los hallazgos derivados del instrumento utilizado en la "Taquería Seline" corroboran la problemática recurrente las (MIPYMES) en México como lo señala Jiménez, et al., (2023): la determinación de precios se establece, basándose en la experiencia empírica del propietario, con la intención de duplicar el valor invertido. Este esquema operativo carece de un registro formal de inventario y lleva a cabo el control de existencias de manera mental o empírica.

Esta gestión informal, válida la literatura que describe la dificultad de estos negocios familiares para distinguir de manera clara entre los gastos personales y los del negocio, lo que irremediamente sesga la percepción del costo real de la producción. La práctica de ajustar el precio de venta, únicamente cuando los costos de insumos clave, como la carne, se incrementan, se demuestra la ausencia de una administración eficiente de costos ya que, según Ramírez (2008), es fundamental implementar una planeación que permita mejorar la toma de decisiones estratégicas. El método de fijación de precios, centrado principalmente en el costo de la carne, demuestra un conocimiento parcial de la estructura de costos, Chacón (2007), impide que la contabilidad de costos sea utilizada como herramienta de apoyo para la mejor gestión administrativa. Esta situación compromete la sostenibilidad financiera a largo plazo al no cubrir adecuadamente los costos indirectos o generar el margen de utilidad suficiente.

A pesar de sus años de operación, y asumiendo una continuidad en la gestión familiar que podría recaer en una segunda generación, el negocio nunca ha adoptado una estructura formal de costos. Si bien la dependencia en el conocimiento empírico ha permitido a la taquería mantener precios que cubren los costos directos y son suficientes para su sostenimiento diario (al buscar duplicar la inversión), este enfoque limita la capacidad de generar el margen de utilidad suficiente para la reinversión y el crecimiento. Basado en Aguilar y Orraca. (2020), esta deficiencia se interpreta como una barrera para la expansión del negocio. La solución inmediata a este impedimento radica en la implementación del formato en Excel propuesto, ya que una determinación precisa del costo unitario es el requisito fundamental para maximizar el margen de ganancia y, por ende, financiar futuros proyectos de expansión, mejorar o la gestión de períodos de baja demanda.

Implicaciones prácticas

La principal implicación práctica es la propuesta de una estructura de costos accesible mediante un formato automatizado en Microsoft Excel. Este diseño tiene la finalidad de servir como un puente operativo que traslade la teoría de contabilidad de costos a la realidad de la microempresa, facilitando la clasificación de costos en fijos y variables. Al automatizar el cálculo de los costos unitarios y el margen de ganancia, se permite al propietario establecer precios sugeridos de manera objetiva y sustentada, sin la necesidad de poseer conocimientos contables avanzados. delimita qué se va a estudiar, por ejemplo:

- Un proceso organizacional
- Un comportamiento de consumidores
- Una estructura de costos
- Una práctica laboral o educativa

Implicaciones teóricas

El estudio refuerza la propuesta en qué la contabilidad de costos permite considerar la rentabilidad y la planificación financiera de las pequeñas unidades económicas (Escobar de la Cuadra, et al 2024).

Al aplicar el Marco teórico de la clasificación de costos (fijos y variable) a un negocio de alimentos, se valida la pertinencia de esta disciplina para mejorar la planeación estratégica y financiera en un sector caracterizado por la volatilidad de los costos de materia prima. (Burbano 2006)

Recomendaciones y prospectiva futura

Con el fin de expandir y consolidar los hallazgos, se sugiere realizar otras investigaciones como:

Evaluación de la aplicabilidad y el Impacto: realizar un estudio de seguimiento longitudinal para evaluar el impacto directo de la implementación de la estructura de costos, propuesta en la rentabilidad y las decisiones de fijación de precios de la Taquería, a lo largo de un periodo de operación prolongado.

Modelado de costos por mermas: desarrollar un modelo de costeo que incorpore la variable de merma o desperdicio de manera precisa, identificando cómo la pérdida de líquidos y grasa durante la cocción, afecta el costo unitario real del producto terminado. (Garzón-Mosquera, et al.,2024)

Investigación comparativa: ampliar la muestra a un grupo de microempresas del sector para validar la adaptabilidad y eficacia del formato de costos propuestos en un contexto más amplio.

CONCLUSIÓN

Se cumplió la finalidad de la presente investigación el cual consistió en proponer una estructura de costos mediante un formato de Excel, para facilitar la determinación de precios en "Taquería Selene". Lo cual confirmó que el negocio operaba con una determinación de precios basada en la experiencia empírica, y una gestión de costos general, careciendo de un sistema formal de costos, un fenómeno extendido en el sector de las microempresas de alimentos en México.

La implementación de una estructura de costos se reafirma como una herramienta crucial para la sostenibilidad financiera de las micro empresas. Al clasificar los costos como fijos y variables y diseñar una plantilla accesible en Excel, este estudio provee un vínculo operativo entre la teoría contable y la práctica diaria del negocio. De este modo no sólo permite una determinación de precios, objetiva y sustentada, sino, además, también facilita identificar áreas de optimización, así como la proyección financiera futura de la "Taquería Selene", garantizando que los precios cubran todos los costos, además de ayudar a generar el margen de utilidad necesario.

Al ser implementada la propuesta y otorgar un seguimiento periódico, puede facilitar en el mediano plazo la apertura de otra propuesta similar en zona distinta, teniendo la posibilidad de generar mayor fuente de empleos, necesarios en la localidad.

REFERENCIAS

Aguilar, B. J. G., y Orraca, R. P.P. (2020). La expansión de la microempresa informal: ¿cuestión de desempeño o de empeño? <https://doi.org/10.22201/fca.24488410e.2021.2765>

Arias, G. , J. L. (2020). Técnicas e instrumentos de investigación científica, primera edición. Para ciencias administrativas, aplicadas, artísticas humanas., <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w26118w/Tecnicas%20e%20instrumentos.pdf>

Arzaluz, S., S. (2005) La utilización del estudio de caso en el análisis local. ISSN 0188-7408 <https://www.scielo.org.mx/pdf/regsoc/v17n32/v17n32a4.pdf>

Barrueto, P. M. T., Marchena, B. O. B. (2024). Impacto de los costos estratégicos en la sostenibilidad empresarial de las PYMEs mediante una revisión bibliográfica. *Revista Científica Ciencias Sociales*, 6, Versión electrónica. <https://doi.org/10.53732/rccsociales/e601120>

Burbano, P., A. J. (2006) Costos y presupuestos: conceptos fundamentales para la gerencia 2da. edición. ISBN 958-682-611-2

Chacón, G. (2007). La Contabilidad de Costos, los Sistemas de Control de Gestión. *Actualidad Contable Faces*, 10, 29-45. ISSN: 1316-8533

De Freitas, D., S. (2009). Investigación Empírica En Contabilidad. *Revista Venezolana de Análisis de Coyuntura*, 5, 165-181. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/364/36412216010.pdf>

Escobar de la Cuadra, Y. M., Mora, B. D. A., Vargas, O. O. G., & Villegas de la Cuadra, S. J. (2024). Factores Determinantes de la Rentabilidad de las Microempresas. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 8(6), 76-91. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i6.14531

Garzón-Mosquera, F.F., Cedeño-Castro, T. T., Sánchez, T., D.,E., González-Amagua, J.,E. (2024). Utilización de las mermas para la optimización de los recursos en la creación de nuevas preparaciones culinarias. DOI:10.70221/rgc.v3i2.62

Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, .T., C. (2018). Metodología de la investigación las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. McGraw Hill Education.

Jiménez, B., L., P., Zetina, P., C., D., Juárez, S., S. (2023) Principales problemas de control interno en PYMES de Emiliano Zapata, tabasco DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.7843497>

Lugo, R. , L. I. (2024). Trabajo de grado Estructura de costos para mejorar la rentabilidad de alimentos girasol periodo 2024. Repositorio UVM, 40-42. Obtenido de <https://repositorio.uvm.edu.ve/server/api/core/bitstreams/0905fb3c-498b-42bc-ab83-a566ada7023a/content>

Maestre N., J., C., Maldonado G., J., S., Aizaga, M., & Toasa G., R., M. (2023). Identificación de los factores que inciden en la fijación de precios en las Pymes comerciales en la ciudad de Quito. *Revista Política Y Ciencias Administrativas*, 2(2), 40–61. <https://doi.org/10.62465/rpca.v2n2.2023.47>

Marín, L.P., L. D., Gómez, H., S., & Zapata, C., J. (2022). Estructura de un modelo de costos: estudio de caso de una empresa manufacturera colombiana. *Revista Colombiana de contabilidad*, Versión electrónica. Obtenido de <https://ojs.asfacop.org.co/index.php/asfacop/article/view/246>

Martínez, P., G., Silva, H., F., & Juárez; D., A. (2024). Economía informal: descripción conceptual y mirada al contexto mexicano. doi: <https://doi.org/10.36390/telos242.04>

Ortíz, A., A., & Rivero, G. (2006). Estructuración de Costos: Conceptos y Metodología. Building Capacity Worldwide,

https://www.academia.edu/26505362/Estructuraci%C3%B3n_de_Costos_Conceptos_y_Metodolog%C3%ADa?email_work_card=view-paper

Parking, M. (2014). Economía. Pearson Educación, 11, Versión electrónica: ISBN:978-607-32-2281-5

Ramírez, A., R. (2008). Trabajo de posgrado, Universidad Nacional Autónoma de México, 81-91. Obtenido de <https://ru.dgb.unam.mx/server/api/core/bitstreams/f8a4ee66-82b6-43ee-b475-55544ff4d54b/content>

Rincón-Soto, C., Sánchez-Mayorga, X., & Cardona-Restrepo, L. M. (2019). Clasificación Teórica de los Costos. En Universidad, 193-206. doi:<https://doi.org/10.21158/01208160.n87.2019.2448>

Vázquez, E. I. Á., & Baldovinos, I. (2024). Factores que determinan el desarrollo local de Chilpancingo de los Bravos, Guerrero, en 2023: Factors that determine the local development of Chilpancingo de los Bravos, Guerrero, in 2023. Latam: revista latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, 5(5), 36. ISSN-e 2789-3855

Vergara, C., Y. (2024). Contabilidad de costos en la toma de decisiones empresariales: una revisión de métodos y enfoques. REG Revista Multidisciplinar, 8-15. doi:<https://doi.org/10.70577/reg.v3i1.51>

Todo el contenido de LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, publicados en este sitio está disponibles bajo Licencia [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) 