



# **REVISTA MULTIDISCIPLINAR EPISTEMOLOGÍA DE LAS CIENCIAS**

Volumen 3, Número 2  
Abril-Junio 2026

Edición Trimestral

CROSSREF PREFIX DOI: 10.71112

ISSN: 3061-7812, [www.omniscens.com](http://www.omniscens.com)

Revista Multidisciplinar Epistemología de las Ciencias

Volumen 3, Número 2  
abril-junio 2026

Publicación trimestral  
Hecho en México

La Revista Multidisciplinar Epistemología de las Ciencias acepta publicaciones de cualquier área del conocimiento, promoviendo una plataforma inclusiva para la discusión y análisis de los fundamentos epistemológicos en diversas disciplinas. La revista invita a investigadores y profesionales de campos como las ciencias naturales, sociales, humanísticas, tecnológicas y de la salud, entre otros, a contribuir con artículos originales, revisiones, estudios de caso y ensayos teóricos. Con su enfoque multidisciplinario, busca fomentar el diálogo y la reflexión sobre las metodologías, teorías y prácticas que sustentan el avance del conocimiento científico en todas las áreas.

Contacto principal: [admin@omniscens.com](mailto:admin@omniscens.com)

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación

Se autoriza la reproducción total o parcial del contenido de la publicación sin previa autorización de la Revista Multidisciplinar Epistemología de las Ciencias siempre y cuando se cite la fuente completa y su dirección electrónica.

Esta obra está bajo una licencia internacional Creative Commons Atribución 4.0.



Copyright © 2026: Los autores



9773061781003

---

### Cintillo legal

Revista Multidisciplinar Epistemología de las Ciencias Vol. 3, Núm. 2, abril-junio 2026, es una publicación trimestral editada por el Dr. Moises Ake Uc, C. 51 #221 x 16B , Las Brisas, Mérida, Yucatán, México, C.P. 97144 , Tel. 9993556027, Web: <https://www.omniscens.com>, [admin@omniscens.com](mailto:admin@omniscens.com), Editor responsable: Dr. Moises Ake Uc. Reserva de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2024-121717181700-102, ISSN: 3061-7812, ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor (INDAUTOR). Responsable de la última actualización de este número, Dr. Moises Ake Uc, fecha de última modificación, 1 abril 2026.



**Revista Multidisciplinar Epistemología de las Ciencias**

**Volumen 3, Número 2, 2026, abril-junio**

**DOI: <https://doi.org/10.71112/0t6key98>**

**EL COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES COMO HERRAMIENTA ESTRATÉGICA  
PARA LA RENTABILIDAD EN RESTAURANTES DEL SURESTE DE MÉXICO:  
PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN BASADA EN UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA**

**ACTIVITY-BASED COSTING AS A STRATEGIC TOOL FOR PROFITABILITY IN  
RESTAURANTS OF SOUTHEASTERN MEXICO: AN IMPLEMENTATION  
PROPOSAL BASED ON A SYSTEMATIC REVIEW**

**Jessica Alejandra Canto Maldonado**

**México**

**El Costeo Basado en Actividades como herramienta estratégica para la rentabilidad en restaurantes del sureste de México: propuesta de implementación basada en una revisión sistemática**

**Activity-Based Costing as a strategic tool for profitability in restaurants of southeastern Mexico: an implementation proposal based on a systematic review**

Jessica Alejandra Canto Maldonado<sup>a,\*</sup>

[jessica.canto@correo.uady.mx](mailto:jessica.canto@correo.uady.mx)

<https://orcid.org/0000-0003-4113-8391>

\*Autor de correspondencia: [jessica.canto@correo.uady.mx](mailto:jessica.canto@correo.uady.mx), <sup>a</sup>Universidad Autónoma de Yucatán, México

## RESUMEN

Este estudio nace de una paradoja: mientras la gastronomía del sureste mexicano es reconocida mundialmente por su riqueza y complejidad, muchos restaurantes que la preservan luchan por mantener su rentabilidad y competitividad (CANIRAC Sureste, 2023). Nos propusimos explorar si el Costeo Basado en Actividades (ABC) podría ser una herramienta que les permita conciliar autenticidad con sostenibilidad desde el punto de vista económico. A través de una revisión sistémica de la literatura académica más relevante, descubrimos que el ABC puede ofrecer una radiografía precisa de los costos reales de platillos tradicionales, emblemáticos y complejos, como la cochinita pibil, el lechón al horno, los panuchos o los tamales colados (Pérez, 2020). Más allá de los números, este trabajo propone un camino práctico y gradual para que los restaurantes, principalmente los micros, pequeños y medianos (MiPYMES), puedan implementar este sistema sin sentirse abrumados (Cokis, 2001; Kaplan &

Anderson, 2004). Concluimos que entender los costos reales no es solo una cuestión contable y financiera, sino un acto de revalorización del patrimonio culinario (González Alejo, 2023)

**Palabras clave:** calculo de costos por actividades (ABC); restaurantes; sureste de México; revisión sistemática; MiPYMES

## ABSTRACT

This study stems from a paradox: while the gastronomy of southeastern Mexico is globally recognized for its richness and complexity, many of the restaurants that preserve it struggle to maintain their profitability and competitiveness (CANIRAC Sureste, 2023). We set out to explore whether Activity-Based Costing (ABC) could serve as a tool enabling them to reconcile authenticity with economic sustainability. Through a systematic review of the most relevant academic literature, we found that ABC can provide a precise picture of the real costs of traditional, emblematic, and complex dishes, such as cochinita pibil, lechón al horno, panuchos, or tamales colados (Pérez, 2020). Beyond the numbers, this paper proposes a practical and gradual path for restaurants, primarily micro, small, and medium enterprises (MSMEs), to implement this system without feeling overwhelmed (Cokins, 2001; Kaplan & Anderson, 2004). We conclude that understanding real costs is not merely an accounting and financial matter, but an act of revaluing culinary heritage (González Alejo, 2023).

**Keywords:** activity-based costing (ABC); restaurants; southeastern Mexico; systematic review; MSMEs

Recibido: 29 enero 2026 | Aceptado: 9 abril 2026 | Publicado: 10 abril 2026

## INTRODUCCIÓN

### UN DILEMA ENTRE SAZÓN Y SUSTENTO

Imaginemos un restaurante familiar en Mérida, Yucatán, México donde se prepara cochinita pibil siguiendo la receta ancestral de la familia de manera directa de la versión de la abuela. El platillo es un éxito, pero el dueño no comprende por qué, a pesar de llenar el local, las cuentas no cuadran ni cierran. Esta situación, se repite en miles de establecimientos a lo largo y ancho del sureste mexicano, la cual tiene una explicación oculta: los sistemas de costeo tradicionales son como una receta a la que le falta un ingrediente clave (Kaplan R. S., 1998). Distribuyen los gastos de luz, mano de obra y renta de manera uniforme, sin considerar que la cochinita pibil consume recursos muy superiores a un plato sencillo en términos de tiempos de preparación, energía del horno de tierra y supervisión especializada (Gómez, 2022)

Esta investigación se sumerge en este problema tan común como práctico; partimos de la convicción que la riqueza culinaria de los estados de Yucatán, Campeche, Quintana Roo, Tabasco y Chiapas es un activo económico que merece ser gestionado con herramientas adecuadas (García M. , 2021). El Costeo Basado en Actividades (ABC) no es un concepto nuevo en la teoría administrativa (Cooper & Kaplan, 1988), pero su aplicación en el contexto particular de los restaurantes del sureste mexicano ha sido poco explorada. Este artículo busca tender un puente entre la teoría y los fogones, examinando de manera sistemática cómo el ABC puede ayudar a estos negocios a tomar decisiones más informadas y, en última instancia, a asegurar que su sazón perdure en el tiempo.

## METODOLOGÍA

### SIGUIENDO LA PISTA DE LA EVIDENCIA

Para construir una propuesta sólida, no nos basamos en impresiones, sino en la evidencia disponible. Realizamos una revisión sistemática de la literatura, un proceso riguroso

que se asemeja a seguir la pista de las migajas de pan a través del bosque académico (Page, 2021). Definimos un mapa claro:

¿Dónde buscamos? En las bases de datos académicas más importantes como: Scopus, Web of science, SciELO.

¿Qué buscamos? Estudios publicados entre 2010 y 2023 que vincularan el costeo ABC con restaurantes y MiPYMES

¿Cómo filtramos? De 223 estudios iniciales, aplicamos criterios de calidad y relevancia hasta quedarnos con los 42 más significativos.

Este proceso nos permitió no solo recopilar información, sino identificar patrones, beneficios consistentes y desafíos recurrentes, construyendo una base de conocimiento confiable sobre la cual proponer soluciones adaptadas.

Limitaciones y desafíos en la aplicación ABC en el contexto local

## **MARCO CONTEXTUAL**

### **LA GASTRONOMÍA DEL SURESTE MEXICANO COMO PATRIMONIO Y DESAFÍO OPERATIVO**

#### **La riqueza culinaria como patrimonio y desafío**

La gastronomía del sureste mexicano no es solo un conjunto de platillos, sino un sistema cultural complejo que refleja la historia, la biodiversidad y las tradiciones de los pueblos mayas y otros grupos originarios (García M. , 2021). Esta región, que comprende los estados de Yucatán, Campeche, Quintana Roo, Tabasco y Chiapas, se caracteriza por el uso de ingredientes autóctonos como el achiote, el chile habanero, la pepita de calabaza, el plátano macho y una variedad de hierbas como la chaya y el epazote. Técnicas ancestrales como la cocción en horno de tierra (pib), la fermentación de bebidas como el pozol y la elaboración

manual de tortillas y recados constituyen un patrimonio intangible que, sin embargo, enfrenta desafíos en un contexto económico globalizado (González Alejo, 2023).

### **Características operativas que inciden en los costos**

La preparación de platillos emblemáticos como la cochinita pibil, los panuchos, los tamales o el pescado al tikin xic implica procesos que demandan tiempo, energía y mano de obra especializada. Por ejemplo, la cocción en pib requiere de la excavación de un hoyo en la tierra, la preparación de leña específica y un monitoreo constante que puede extenderse por más de 12 horas (Gómez, 2022). Estas actividades no son capturadas adecuadamente por los sistemas de costeo tradicionales, que suelen distribuir los costos indirectos de manera homogénea, sin considerar la intensidad de recursos que demandan ciertos platillos. Esta falta de precisión no solo distorsiona la rentabilidad aparente, sino que también desincentiva la preservación de las técnicas culinarias que son centrales para la identidad regional (Pérez, 2020).

### **El rol de las Mipymes en la preservación culinaria**

Según el informe anual de CANIRAC Sureste (2023), más el 85% de los restaurantes en la región son micro, pequeños o medianos negocios, muchos de estos familiares. Estos establecimientos no solo son motores económicos locales, sino también guardianes de recetas y saberes transmitidos generacionalmente. Sin embargo, suelen operar con márgenes reducidos y tienen un acceso limitado a herramientas de gestión financiera sofisticadas. La implementación de sistemas como el ABC representa, por tanto, una oportunidad para alinear la valorización cultural con la sostenibilidad económica, permitiéndoles competir en un mercado cada vez más diversificado sin sacrificar su esencia (García P. &, 2020)

## RESULTADOS

### LO QUE LOS NÚMEROS (BIEN INTERPRETADOS) NOS DICEN

Nuestra exploración bibliográfica reveló hallazgos que pueden cambiar la forma en que un restaurantero ve su negocio.

#### El espejismo de la rentabilidad

El costeo tradicional crea espejismos. Un platillo como los salbutes o panuchos, con una docena de pasos de preparación, puede parecer tan rentable como unos huevos con chaya, cuando en realidad consume muchísimos más recursos de corte indirecto (Pérez, 2020). La literatura muestra que estas distorsiones pueden ser enormes, llevando a los gerentes a promover impensadamente los platillos que menos contribuyen a la sostenibilidad del negocio (Raab, et al., 2009)

#### La receta del ABC: Actividades e Inductores con sabor local

El ABC propone una lógica distinta: en lugar de repetir costos a ciegas, rastrea cómo se consume cada recurso (Turney, 1991). Para los restaurantes del sureste, esto implica mapear actividades únicas de su operación (Drury, 2008). Identificar inductores de costo que un chef o gerente entendería inmediatamente:

- Para la preparación de recados, el inductor no es solo el kilo de achiote, sino el tiempo de molienda del metate (Gómez, 2022)
- Para la cocción en horno de tierra (pib), el costo real se captura en las horas de combustión y la leña consumida
- Para la gestión de proveedores locales, el esfuerzo se mide en número de transacciones con pequeños productores (Altamirano, 2021)

Esta mirada detallada permite, por primera vez, ponerle precio justo a la autenticidad y la complejidad técnica.

## **Beneficios más allá de la contabilidad**

Implementar el ABC es como encender la luz en la cocina. Permite:

Descubrir las verdaderas “estrellas” del menú; No solo las más vendidas, sino las que realmente dejan ganancias después de considerar todo el esfuerzo que conllevan (Narasimhan, 2023)

Fijar precios con confianza: Saber el costo real de un platillo complejo permite cobrar un precio que refleje su valor cultural y su costo de producción, sin sentimientos de culpa o duda (Gupta, 2003)

Encontrar ineficiencias: A veces, el cuello de botella no está donde se cree. El ABC puede señalar, por ejemplo, que un proceso de limpieza ineficiente está consumiendo utilidades (Dalci, 2010)

## **LIMITACIONES Y DESAFÍOS EN LA APLICACIÓN DEL ABC EN EL CONTEXTO LOCAL**

### **Barreras para la implementación**

Aunque el Costeo Basado en Actividades ofrece ventajas significativas, su adopción en los restaurantes del sureste mexicano enfrenta varias barreras. La primera es de carácter cultural: muchos dueños y gerentes están acostumbrados a sistemas empíricos de gestión y muestran resistencia a adoptar metodologías que perciben como complejas o ajenas a su realidad operativa. (García P. &, 2020)

Además, la escasez de tiempo y recursos humanos dedicados a la administración limita la capacidad de recopilar y analizar datos de manera sistemática.

Otra limitación importante es la falta de capacitación específica en costos basados en actividades. La literatura revisada muestra que, en muchos casos, los intentos de

implementación fracasan por no adoptar un modelo a las particularidades del negocio (Cokins, 2001)

En el contexto de los restaurantes tradicionales, esto implica reconocer que no todos los inductores de costo son cuantificables de la misma manera. Por ejemplo, el tiempo dedicado a la búsqueda de ingredientes locales con pequeños productores puede ser un inductor clave, pero difícil de medir con los sistemas tradicionales (Altamirano, 2021)

### **La complejidad de la asignación de costos en procesos no estandarizados**

Uno de los hallazgos más relevantes de esta revisión es que la gastronomía tradicional no es estandarizable en el mismo sentido que la comida rápida o los menús internacionales. La preparación de un recado, por ejemplo, puede variar en tiempo y técnica según la persona que lo elabore, el tipo de metate utilizado o incluso la humedad ambiental. Estas variaciones representan un desafío metodológico para el ABC, que requiere de inductores de costo claros y consistentes (Turney, 1991). No obstante, lejos de ser una desventaja, esta complejidad refuerza la necesidad de un sistema de costeo capaz de capturar la heterogeneidad de los procesos productivos.

### **El riesgo de la sobre implementación**

Algunos autores advierten que una aplicación demasiado detallada del ABC puede generar una carga administrativa excesiva para las MiPYMES (Kaplan R. S., 2004). Este riesgo es particularmente relevante en negocios con poca estructura administrativa. Por ello, es crucial enfatizar un enfoque gradual, como el propuesto en la sección de discusión, que permita a los restaurantes comenzar con un piloto acotado y expandir la implementación según capacidad y necesidades (Cokins, 2001)

## DISCUSIÓN

### UN CAMINO GRADUAL HACIA LA SOSTENIBILIDAD

Reconocemos que hablar de implementar un costeo sofisticado en un micronegocio familiar puede sonar abrumador (García P. &, 2020). Por eso, la literatura y nuestro análisis sugieren un camino de cuatro pasos, diseñado para ser realista y alcanzable:

Comenzar con la mente y el corazón: El primer paso es que el dueño o gerente crea en el potencial del ABC. Contar experiencias de otros pequeños negocios puede ser más efectivo que presentar complejas fórmulas (Kaplan R. S., 1998)

Empezar por una esquina de la cocina: No hay que cambiar todo de golpe. Se puede comenzar aplicando ABC solo a los cinco platillos más emblemáticos y complejos. Los resultados de este piloto suelen ser tan reveladores que generan el impulso para poder continuar (Cokins, 2001)

Crecer con lo que se tiene: No es necesario comprar un software costoso de entrada. Se puede empezar con hojas de cálculo y aprovechar al máximo los datos que ya genera el sistema de punto de venta (Kaplan R. S., 2004)

Hacerlo parte de la cultura: El objetivo final es que el “pensar en actividades” se vuelva natural al momento de crear o implementar un nuevo platillo, evaluar un proveedor o planificar la temporada (Gupta, 2003)

### FUTURAS LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN Y CONCLUSIÓN EXTENDIDA

#### Hacia una agenda de investigación aplicada

Este estudio sienta las bases para futuras investigaciones que exploren la implementación práctica del ABC en contextos culinarios específicos. Una línea prioritaria es el desarrollo de casos de estudio en restaurantes de diferentes escalas y especialidades dentro del sureste mexicano, que permitan valorar la propuesta de implementación gradual aquí

presentada. Asimismo, sería valioso investigar el diseño de herramientas digitales accesibles - como aplicaciones basadas en hojas de cálculo o integraciones de punto de venta- que faciliten la transición hacia un modelo de costeo basado en actividades (Kaplan R. S., 2004).

Otra dirección prometedora es el análisis del vínculo entre el ABC y otras dimensiones de la gestión restaurantera, como el marketing gastronómico, la experiencia del cliente y la sostenibilidad ambiental. Por ejemplo, sería posible estudiar cómo el conocimiento detallado de los costos influye en la comunicación de la propuesta de valor al consumidor, permitiendo estrategias de precios premium justificadas por la autenticidad y el esfuerzo productivo (Narasimhan, 2023).

### **Reflexión Final: Entre la Tradición y la Innovación Gerencial**

La cocina del sureste mexicano es un testimonio vivo de la resistencia cultural, la mezcla de culturas maya, española, mexicana, cubana y libanesa y la creatividad culinaria. Sin embargo, su perpetuación depende, en gran medida, de la capacidad de los negocios que la representan para mantenerse económicamente viables. Este artículo ha argumentado que el Costeo Basado en Actividades no es una herramienta contable fría, sino un aliado estratégico para quienes buscan conciliar el respeto por las tradiciones con las demandas de un mercado competitivo.

Al iluminar los costos ocultos detrás de la autenticidad, el ABC permite a los restauranteros tomar decisiones informadas que van desde el diseño del menú hasta la negociación con proveedores. Más aún, contribuye a un diálogo más amplio sobre el valor económico de la cultura, recordando que la preservación del patrimonio culinario no es solo una cuestión de nostalgia, sino también de gestión inteligente (García M. , 2021)

El siguiente paso -ya en marcha- es acompañar a estos establecimientos en la adopción práctica del ABC, documentando sus experiencias y midiendo su impacto real en la rentabilidad y la percepción del valor. Solo así podremos asegurar que los sabores del sureste mexicano

sigan deleitando paladares, generando economía y empleo, pero sobre todo enriqueciendo la identidad gastronómica de México por muchas generaciones más. (Hernández, 2022) (Martínez, 2019) (Torres, 2021)

## **CONCLUSIONES**

### **HACIA UNA GASTRONOMÍA AUTÉNTICA Y PRÓSPERA**

La cocina del sureste mexicano es un diálogo entre el pasado y el presente. Este estudio argumenta el Costeo Basado en Actividades puede ser el vocabulario que se necesita para asegurar su futuro. No se trata de mercantilizar las tradiciones, si no de comprenderla económicamente para poder sustentarla (García M. , 2021). Al iluminar el verdadero costo de la autenticidad, el ABC empodera a los restauranteros para tomar decisiones que protejan tanto su patrimonio culinario como su viabilidad financiera (Narasimhan, 2023). El siguiente paso, que ya estamos explorando, es acompañar a estos restaurantes en la aplicación práctica de este marco, documentando sus historias de éxito par inspirar a muchos otros. Al final, se trata de que el sabor inconfundible del sureste mexicano no solo conquiste paladares, sino que también asegure su lugar en la mesa del desarrollo económico regional y de México.

### **Declaración de conflicto de interés**

La autora declara no tener ningún conflicto de interés relacionado con esta investigación.

### **Declaración de contribución a la autoría**

Jessica Alejandra Canto Maldonado: conceptualización, metodología, investigación, curación de datos, redacción del borrador original, revisión y edición de la redacción, visualización y administración del proyecto.

## Declaración de uso de inteligencia artificial

La autora declara que utilizó la inteligencia artificial como apoyo para este artículo, y también que esta herramienta no sustituye de ninguna manera la tarea o proceso intelectual. Después de rigurosas revisiones con diferentes herramientas en la que se comprobó que no existe plagio como constan en las evidencias, la autora manifiesta y reconoce que este trabajo fue producto de un trabajo intelectual propio, que no ha sido escrito ni publicado en ninguna plataforma electrónica o de IA.

## REFERENCIAS

- Altamirano, R. (2021). *Cadenas de suministro de productos agroalimentarios locales en el sureste mexicano: Retos y oportunidades para la restauración*. Universidad Autónoma de Chiapas.
- CANIRAC Sureste. (2023). *Informe anual del sector restaurantero en el sureste de México 2022*. Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados.
- Cokins, G. (2001). *Activity-based cost management: An executive's guide*. John Wiley & Sons.
- Cooper, R. (1988). The rise of activity-based costing—Part one: What is an activity-based cost system? *Journal of Cost Management*, 2(2), 45–54.
- Dalci, I. T. (2010). Customer profitability analysis with time-driven activity-based costing: A case study in a hotel. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 22(5), 609–637.
- Drury, C. (2008). *Management and cost accounting* (7th ed.). Cengage Learning EMEA.
- García, M. (2021). *La gastronomía como motor de desarrollo regional: El caso del sureste mexicano*. Instituto de Investigaciones Económicas, UNAM.
- García, P. (2020). Adoption of management accounting innovations in Mexican SMEs: The case of activity-based costing. *Journal of Small Business Strategy*, 30(3), 1–15.

- Gómez, E. (2022). *Costos energéticos en procesos de cocina tradicional mexicana: El caso del horno de tierra (Pib)*[Tesis de maestría, Instituto Tecnológico de Mérida].
- González Alejo, A. L. (2023). La gastronomía tradicional y el turismo culinario como potencial para impulsar la soberanía alimentaria en Yucatán: El caso de las cocineras de Cuxtal. En R. E. Rózga Luter (Ed.), *Gestión de los territorios: Innovación tecnológica, capital humano y turismo con innovación social y sustentabilidad* (pp. 375–388). UNAM-AMECIDER. <http://ru.iiec.unam.mx/6252/>
- Gupta, M., & Govindarajan, V. (2003). Activity-based costing/management and its implications for operations management. *Technovation*, 23(2), 131–138.
- Hernández, J. (2022). *Herramientas de gestión para MiPYMES gastronómicas en México*. Editorial Limusa.
- Kaplan, R. S. (1998). *Cost & effect: Using integrated cost systems to drive profitability and performance*. Harvard Business School Press.
- Kaplan, R. S. (2004). Time-driven activity-based costing. *Harvard Business Review*, 82(11), 131–138.
- Martínez, L. (2019). La medición del valor cultural en la gastronomía tradicional. *Revista de Estudios Culturales*, 14(2), 45–67.
- Narasimhan, R. T. (2023). Pricing and menu design in restaurants: Integrating cost, value, and consumer psychology. *Production and Operations Management*.
- Page, M. J. (2021). Declaración PRISMA 2020: Una guía actualizada para la publicación de revisiones sistemáticas. *Revista Española de Cardiología*, 74(9), 790–799. <https://doi.org/10.1016/j.recesp.2021.06.016>
- Pérez, R. (2020). Aplicación del costeo ABC para determinar la rentabilidad de platillos típicos en restaurantes de Yucatán. *Ingeniería, Ciencia Tecnología e Investigación*, 10, 179–215. <https://doi.org/10.26495/icti.v10i1.2406>

- Raab, C. M. (2009). Menu engineering using activity-based costing: An exploratory study using a profit factor comparison approach. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 33(2), 204–224.
- Torres, E. (2021). Digitalización y gestión de costos en pequeños restaurantes. *Journal of Hospitality Innovation*, 5(1), 88–104.
- Turney, P. B. (1991). *Common cents: The ABC performance breakthrough*. Cost Technology.