

**PROGRAMA DE ASIGNATURA: COSTOS Y PRESUPUESTOS**

**CLAVE: E-CYP-1**

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante formulará presupuestos a través del costeo de servicio gastronómico para contribuir a la optimización de recursos.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Prepara alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estándar, de acuerdo con normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	3	2.81	Escolarizada	3	45

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I.- Introducción a los costos en servicios gastronómicos	5	15
II.- Presupuestos en servicios gastronómicos	10	15	25
Totales	15	30	45

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
Preparar el mise en place para la elaboración de platillos, panes, pasteles y cócteles optimizando la materia prima aplicando conocimientos sobre nutrición y cuantificando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, de manera individual y colaborativa.	Cuantificar los recursos disponibles para generar un presupuesto y orientar los esfuerzos hacia el logro de los objetivos.	Mediante el análisis de los recursos disponibles, elaborar un reporte que incluya los insumos y las cantidades requeridas de la receta estándar para la producción y/o servicios de alimentos y bebidas.

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. -Introducción a los costos en servicios gastronómicos					
Propósito esperado	El estudiante determinará el costo de operación de un establecimiento para contribuir a la rentabilidad de servicios gastronómicos.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	5	Horas del Saber Hacer	15	Horas Totales	20

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Generalidades de costos de alimentos y bebidas	<p>Identificar los conceptos de costo, compras, gastos, ventas.</p> <p>Describir la importancia de los costos en el área gastronómica</p> <p>Identificar los tipos de costos: directos e indirectos.</p>		Desempeñar las actividades en equipo mostrando proactividad, iniciativa y trabajo colaborativo.
Factores de costo	<p>Identificar los factores que inciden en el costo: mermas, desperdicios, excedentes, rendimientos de materia prima y costos indirectos.</p> <p>Explicar la relación de los costos y los factores que inciden, en la operación de establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Identificar concepto de costo óptimo</p>	Determinar los factores que intervienen en los costos de servicios de alimentos y bebidas	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Determinación y análisis de costo	Identificar el concepto de costo promedio  Comprender la importancia de Primeras Entradas y Primeras Salidas (PEPS) y Últimas Entradas y Primeras Salidas (UEPS)	Determinar el costo de los servicios o productos gastronómicos	
Control de costos de alimentos y bebidas	Identificar las herramientas de medición y control de costos: mermas, costo de mano de obra, gastos indirectos y directos, receta estándar.		

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Análisis de casos Simulación Tareas de investigación	Aula, pizarrón, Equipo multimedia Material didáctico Software especializado	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes comprenden e identifican los conceptos de Ventas, Costo, gasto, compras.  Los estudiantes identifican los elementos que conforman los costos de un establecimiento de alimentos y bebidas	A partir de un caso práctico, elaborar un reporte que integre: -Tabla de costos directos e indirectos, -Reportes diarios de costos, -Conciliación de costos, -Cálculo de ticket promedio.	Lista de verificación Ejercicios prácticos

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Los estudiantes comprenden el procedimiento para determinar el costo del producto o servicio gastronómico de acuerdo con las necesidades de la empresa.		
---	--	--

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	II.-Presupuestos en servicios gastronómicos					
Propósito esperado	El estudiante elaborará presupuesto y cotizaciones para contribuir a la rentabilidad de servicios gastronómicos					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	15	Horas Totales	25

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Generalidades de presupuestos en servicios gastronómicos.	Definir los tipos de servicio gastronómico.  Describir la importancia de los presupuestos en el área gastronómica.  Identificar los conceptos de: presupuesto, presupuesto de gastos (directos e indirectos) y presupuesto de ingresos.  Describir los elementos de un presupuesto base: costos, gastos e ingresos.		Desempeñar las actividades en equipo mostrando proactividad, iniciativa y trabajo colaborativo
Procedimientos y diseño de presupuesto.	Identificar la estructura de una cotización de servicios gastronómicos.	Elaborar presupuestos de servicios gastronómicos.	

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE DE 2024	

		Elaborar cotizaciones de servicios gastronómicos	
--	--	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Análisis de casos Simulación Tareas de investigación	Aula, pizarrón, equipo multimedia, material didáctico; Software especializado	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes identifican los conceptos básicos de presupuesto de compras, gastos, ventas e ingresos.	A partir de un caso práctico, elaborar un reporte en archivo electrónico que incluya: a) Presupuesto de ventas, b) Presupuesto de Compras, c) Presupuesto de Gastos.	Lista de verificación Ejercicios prácticos
Los estudiantes identifican los tipos de presupuestos y sus componentes.		
Los estudiantes comprenden los procedimientos de elaboración de presupuestos.		

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Lic. en Administración, Lic. Contaduría, Lic. en Gastronomía. Lic. Administración de empresas turísticas.	Manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje, de evaluación, técnicas de manejo de grupos.	Experiencia como encargado del área administrativa, y contable. Encargado de las finanzas. Gerentes de restaurante.

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Fernando Calvo Córdova y Lourdes Flores Noé	2020	Costos y presupuestos: un enfoque práctico	Lima, Perú	ESAN Ediciones; Edición 1st (14 julio 2021)	978-612-4437-28-1
Durón García, Carlos	2020	Teoría de costo de alimentos.	México	Trillas	978-607-17-4100-4
Elena Diaz Paniagua, Miriam León Sánchez.	2019	Gestión administrativa y comercial en restauración 2ª edición	España	Parainfo	978-84-9732-435-9
Maximiliano Figueredo Niño	2023	Gestión de costos gastronómicos: Una guía para empresarios gastronómicos no financieros		Amazon Digital Services LLC - Kdp	979-8392926671

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Lady Esther Viaña Fernández	2014	Manual de costos y presupuestos. Colombia: Instituto Tecnológico de Soledad Atlántico.	<a href="http://www.itsa.edu.co/docs/3-L-Viana-Manual-de-Costos-y-Presupuestos.pdf">http://www.itsa.edu.co/docs/3-L-Viana-Manual-de-Costos-y-Presupuestos.pdf</a>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	