

PROGRAMA DE ASIGNATURA: CONTABILIDAD

CLAVE: E-CTA-3

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante integrará información de saldos y movimientos en estados financieros, aplicando herramientas de contabilidad para la elaboración del presupuesto operativo que permita la toma de decisiones en establecimientos de alimentos y bebidas.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Desarrollar procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñen.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	7	3.75	Escolarizada	4	60

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I.- Operaciones contables	10	30
II.- Estado de costos de producción y de ventas	10	10	20
Totales	20	40	60

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

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
Identificar la situación financiera de los diversos procesos gastronómicos a su cargo, en el orden de dirigir los esfuerzos y recursos hacia el logro de los objetivos propuestos a través del uso de sus habilidades, conocimientos y destrezas, aplicando funciones gerenciales y de liderazgo.	Interpretar la situación financiera de la entidad en la que colabora, siguiendo procesos de análisis mediante la aplicación de parámetros e indicadores y proponer soluciones que permitan mejorar el rendimiento.	<p>Generar un reporte en el cual, mediante el uso de los estados financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Establezca una postura respecto a la situación financiera de una entidad de índole gastronómica. ● Emite propuestas de adecuación para mantener el estatus financiero.

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Operaciones contables					
Propósito esperado	El estudiante integra estados financieros, para la toma de decisiones en empresas de la industria gastronómica.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	30	Horas Totales	40

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Introducción a la contabilidad	<p>Distinguir los tipos de contabilidad: financiera, administrativa y de costos</p> <p>Identificar y describir el concepto de entidad económica.</p>		Promover la colaboración en la aplicación correcta de las operaciones contables para eficientar el registro de los

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

	Comprender la importancia de la contabilidad en empresas del sector gastronómico.		movimientos financieros de la empresa.
Partida doble	Definir el concepto de partida doble. Distinguir las cuentas que conforman el catálogo de cuentas y su naturaleza: cuentas de activo, cuentas de pasivo, cuentas de capital, cuentas de ingresos y cuentas de egresos. Explicar las reglas del cargo y el abono.	Realizar movimientos de cargo y abono en las cuentas de acuerdo a su naturaleza.	Desempeñar las actividades en equipo mostrando proactividad, iniciativa y trabajo colaborativo. Organizar con ética los recursos de la empresa para contribuir al bienestar de la empresa.
Estado de resultados	Distinguir el concepto y características del Estado de Resultados. Describir las cuentas que conforman el Estado de Resultados y su procedimiento de integración. Identificar la estructura del Estado de Resultados: <ul style="list-style-type: none"> ● Encabezado: nombre de la empresa, nombre del estado financiero y periodo ● Cuerpo ● Firmas 	Integrar Estados de Resultados a partir de los saldos en las cuentas.	
Estado de situación financiera	Describir el concepto, importancia y objetivo del estado de situación financiera.	Integrar Estados de Situación Financiera a partir del saldo de las cuentas.	

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

	<p>Explicar las cuentas del Estado de Situación Financiera y su procedimiento de integración.</p> <p>Identificar la estructura del Estado de Situación Financiera:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Encabezado: nombre de la empresa, nombre del estado financiero y fecha. ● Cuerpo y pie del balance 		
--	--	--	--

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

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>El estudiante comprende el concepto, finalidad, tipos e importancia de la contabilidad.</p> <p>El estudiante comprende el concepto de partida doble, las cuentas que conforman un catálogo contable y las reglas del cargo y abono.</p> <p>El estudiante identifica las cuentas del estado de resultados y el procedimiento de integración.</p> <p>El estudiante identifica las cuentas del estado de situación financiera y el procedimiento de integración.</p>	<p>A partir de un caso práctico del sector gastronómico, elaborar un reporte que contenga:</p> <ol style="list-style-type: none"> Registros contables Determinación de saldos finales Estado de Resultados Estado de Situación Financiera Conclusiones 	<p>Estudios de casos</p> <p>Lista de verificación</p> <p>Ejercicios prácticos</p> <p>Rúbrica</p>

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

Unidad de Aprendizaje	II. Estado de costos de producción y de ventas					
Propósito esperado	El estudiante desarrolla el presupuesto operativo de un establecimiento gastronómico, para la toma de decisiones en la producción y venta de alimentos y bebidas.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	10	Horas Totales	20

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Estado de costos de producción y costos de ventas	<p>Definir el concepto de estructura y utilidad del estado de costo de producción y costo de ventas.</p> <p>Describir las cuentas que integran el estado de costos de producción y costos de ventas, así como su clasificación en empresas gastronómicas.</p> <p>Describir el procedimiento de determinación del costo de producción y el costo de las ventas en un periodo, así como el procedimiento de elaboración del estado financiero correspondiente.</p>	Elaborar estados de costo de producción y de costo de ventas de empresas gastronómicas.	<p>Promover la colaboración en la aplicación correcta de las operaciones contables para eficientar el registro de los movimientos financieros de la empresa.</p> <p>Desempeñar las actividades en equipo mostrando proactividad, iniciativa y trabajo colaborativo.</p> <p>Organizar con ética los recursos de la empresa para contribuir al bienestar de la empresa.</p>
Presupuesto operativo	<p>Identificar el concepto de presupuesto.</p> <p>Explicar el concepto de presupuesto de operación y su clasificación.</p> <p>Explicar el procedimiento de cálculo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Presupuesto de ventas ● Presupuesto de producción 	Elaborar los presupuestos operativos de establecimientos de alimentos y bebidas.	

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

	<ul style="list-style-type: none"> ● Presupuesto de materia prima ● Presupuesto de Mano de obra ● Presupuesto de gastos de operación ● Presupuesto de costo de ventas. 		
--	--	--	--

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, multimedia, material didáctico, software especializado	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<ul style="list-style-type: none"> ● El estudiante comprende el concepto, importancia y utilidad del estado de costo de producción y de ventas, así como su relación con estados financieros prácticos. ● El estudiante desarrolla el procedimiento de cálculo y elaboración del estado de costo de producción y de venta. ● El estudiante identifica las características y diferencias entre la industria manufacturera, la empresa comercial y las empresas gastronómicas. ● El estudiante comprende el procedimiento de la planeación y los presupuestos. 	<p>A partir de un caso práctico del sector gastronómico y haciendo uso de hoja de cálculo electrónico presenta un informe que contenga:</p> <ol style="list-style-type: none"> Estado de costo de producción y ventas Presupuesto operativo 	<p>Estudios de casos Lista de verificación Ejercicios prácticos Rúbrica</p>

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. en Contaduría Lic. en Gastronomía.	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
Lara Flores, Elías y Lara Ramírez, Leticia	2020	Primer curso de contabilidad	México	Trillas	6071739349 978-6071739346
García Colín, Juan	2019	Contabilidad de costos	México	McGraw-Hill	978-1456272517
Rodríguez Vera, Ricardo 2017	2017	Costos Aplicados En Hotelería, Alimentos Y Bebida	México	Ecoe Ediciones	978-9586487061
Romero López, Álvaro Javier	2018	Principios De Contabilidad	México	McGraw-Hill	978-1456260224
Figueredo Niño, Maximiliano	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

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

Cárdenas C. Gustavo A. & Daza R. Marco T.	2004	Diccionario de Contabilidad	https://www.cucea.udg.mx/incl ude/publicaciones_drupal/pdfs /diccionariocontaysist.pdf
Romero L. Álvaro J.	2010	Principios de contabilidad	https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w25145w/Principios_de_contabilidad_4ta_Edicion.pdf
Moreno F. Joaquín A.	2014	Contabilidad Básica	https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w25145w/Contabilidad_basica_4a_ed.pdf
Omeñaca Jesús	2017	Contabilidad general	https://www.marcialpons.es/media/pdf/9788423427574.pdf

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