

ASIGNATURA DE CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

| | |
|---|---|
| 1. Competencias | Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona. |
| 2. Cuatrimestre | Octavo |
| 3. Horas Teóricas | 24 |
| 4. Horas Prácticas | 51 |
| 5. Horas Totales | 75 |
| 6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre | 5 |
| 7. Objetivo de aprendizaje | El alumno elaborará la planeación de utilidades a través del cálculo de costos, punto de equilibrio y presupuesto operativo para la toma de decisiones en establecimientos de A y B. |

| Unidades de Aprendizaje | Horas | | |
|--|-----------|-----------|-----------|
| | Teóricas | Prácticas | Totales |
| I. Fundamentos de contabilidad administrativa | 7 | 3 | 10 |
| II. Modelo relación costo-volumen-utilidad | 10 | 35 | 45 |
| III. Planeación del presupuesto operativo | 7 | 13 | 20 |
| Totales | 24 | 51 | 75 |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de aprendizaje | I. Fundamentos de contabilidad administrativa |
| 2. Horas Teóricas | 7 |
| 3. Horas Prácticas | 3 |
| 4. Horas Totales | 10 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno clasificará los costos para contribuir a la toma de decisiones. |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---|---|---|--|
| La contabilidad administrativa. | Identificar el concepto y objetivos de la contabilidad administrativa. | | Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Asertivo |
| Clasificación y comportamiento de los costos. | Reconocer el concepto de costos. Identificar la clasificación de los costos y su comportamiento. | Clasificar los costos de producción y operación de establecimientos de A y B. | Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Asertivo |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|--|--|---|
| Elaborará a partir de un caso de establecimientos de A y B, cuadro comparativo de costos que incluya: - Tipos de costos y - Comportamiento | 1. Comprender el concepto y objetivos de la contabilidad administrativa 2. Identificar la clasificación de los costos. 3. Analizar los tipos de costos y su comportamiento | Ejercicios prácticos Lista de cotejo |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|---|--|
| Solución de problemas Análisis de casos Investigación | Computadora Material impreso Video proyector Internet |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| X | | |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de aprendizaje | II. Modelo relación costo-volumen-utilidad. |
| 2. Horas Teóricas | 10 |
| 3. Horas Prácticas | 35 |
| 4. Horas Totales | 45 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno determinará el punto de equilibrio, precio y los cambios en las variables para la planeación de las utilidades. |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|-------------------------|--|--|---|
| Sistemas de costeo. | Identificar los sistemas de costeo: directo y absorbente Explicar el método de costeo directo. | Calcular los costos que integran el costo de venta. | Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Ético Asertivo Trabajo en equipo Trabajo bajo presión Eficiente |
| El punto de equilibrio. | Identificar el concepto y variables que intervienen en el punto de equilibrio. Explicar las formas de representar el punto de equilibrio: algebraica y gráfica. | Calcular el punto de equilibrio de operaciones de establecimientos de A y B. | Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Ético Asertivo Trabajo en equipo Trabajo bajo presión Eficiente |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---|---|--|---|
| Fijación de precios. | Explicar el método de costo beneficio de fijación de precios. | Determinar precios de productos en establecimientos de A y B. | Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Ético Asertivo Trabajo en equipo Trabajo bajo presión Eficiente |
| Análisis del cambio en las variables del modelo costo-volumen-utilidad. | Identificar los cambios en la variables del modelo costo - volumen-utilidad. Explicar el concepto y el procedimiento en la planeación de utilidades. | Calcular los cambios en las variables de: - Costos unitarios - Precio - Costos fijos - Volumen Determinar la planeación de utilidades de establecimientos de A y B. | Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Ético Asertivo Trabajo en equipo Trabajo bajo presión Eficiente |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|---|--|---|
| <p>Elaborará a partir de un caso de establecimientos de A y B, un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">- La justificación del sistema de costeo seleccionado.- punto de equilibrio.- precios calculados.- cambios en las variables del modelo CVU. | <ol style="list-style-type: none">1. Identificar los sistemas de costeo.2. Comprender el procedimiento del punto de equilibrio.3. Comprender el procedimiento para la fijación de precios.4. Identificar los cambios en las variables.5. Comprender el procedimiento para la planeación de las utilidades. | <p>Ejercicios prácticos Lista de cotejo</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|---|--|
| Solución de problemas Análisis de casos Investigación | Computadora Material impreso Video proyector Internet |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| X | | |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|--|
| 1. Unidad de aprendizaje | III. Planeación del presupuesto operativo |
| 2. Horas Teóricas | 7 |
| 3. Horas Prácticas | 13 |
| 4. Horas Totales | 20 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno elaborará el presupuesto operativo para la toma de decisiones. |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|------------------------|---|--|--|
| 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 - Presupuesto de materia prima - Presupuesto de Mano de obra - Presupuesto de gastos de operación - Presupuesto de costo de ventas. | <p>Elaborar presupuestos de ventas de establecimientos de A y B.</p> <p>Elaborar presupuestos de producción de establecimientos de A y B.</p> <p>Elaborar presupuestos de materias primas de establecimientos de A y B.</p> <p>Elaborar presupuestos de mano de obra de establecimientos de A y B.</p> <p>Elaborar presupuesto de gastos de operación y ventas de establecimientos de A y B.</p> | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Eficiente</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---------------------------------|--|--|--|
| Toma de decisiones financieras. | <p>Identificar el concepto de toma de decisiones y análisis marginal.</p> <p>Explicar los tipos de datos en la toma de decisiones financieras.</p> <p>Explicar el procedimiento de determinación del análisis marginal y de oportunidades.</p> | Determinar el análisis marginal y de oportunidad de establecimientos de A y B. | <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Proactivo</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Eficiente</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|--|---|---|
| <p>A partir de un caso de establecimientos de A y B, elaborará el presupuesto operativo que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">- Presupuesto de ventas- Presupuesto de producción- Presupuesto de materia prima- Presupuesto de Mano de obra- Presupuesto de gastos de operación- Presupuesto de costo de ventas- Análisis marginal y de oportunidad- Conclusiones- Estrategias de operación a partir de los presupuestos. | <ol style="list-style-type: none">1. Identificar el concepto de presupuesto.2. Comprender el procedimiento para determinar el presupuesto operativo.3. Analizar los elementos involucrados en la toma de decisiones y tipos de datos.4. Comprender el procedimiento para calcular el análisis marginal y de oportunidades. | <p>Ejercicios prácticos Lista de cotejo</p> |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|---|--|
| Solución de problemas Análisis de casos Investigación | Computadora Material impreso Video proyector Internet |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| X | | |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|--|---|
| <p>Diagnosticar los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros a través del análisis de puestos y funcionalidad de los equipos, estados financieros básicos y normatividad aplicable para determinar y optimizar los recursos.</p> | <p>Elabora el diagnostico de los recursos e integra el reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Recursos Humanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de puestos: Funciones, habilidades, capacidades, aptitud, actitud y perfil del puesto - Diagnóstico de necesidades de capacitación <p>B) Recursos materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inventarios de instalaciones, equipo y materia prima: uso, manejo, utilidad y vida probable. <p>C) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de costos de: producción y operación - Estados financieros básicos: controles internos de las áreas funcionales <p>D) Recursos Técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Software -El menú del establecimiento -Inventarios -Ingeniería de procesos <p>E) Normatividad aplicable:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Licencias y permisos de operación. |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|---|--|
| <p>Planear los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros considerando el diagnóstico de necesidades de recursos, la normatividad aplicable, herramientas de planeación estratégica y desarrollo organizacional, así como la elaboración de presupuestos e indicadores, para el cumplimiento de los objetivos de la organización.</p> | <p>Elabora la planeación e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Filosofía organizacional</p> <p>B) Objetivos: operacionales, tácticos y estratégicos.</p> <p>C) Planes y programas de las áreas funcionales: líneas de acción, contingencias y puntos críticos de control:</p> <ul style="list-style-type: none"> - recursos humanos: inducción y capacitación del personal - recursos materiales: compras, insumos, infraestructura y mantenimiento preventivo y correctivo - recursos financieros: presupuestos ingresos y egresos y proyecciones <p>D) Ingeniería de procesos:</p> <p>I. Manuales operacionales de cocina, almacén, compras, área de servicio al cliente, bar, contraloría y administración:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funciones, objetivos, alcance y unidad responsable - Estructura orgánica de las áreas - Marco normativo - Áreas funcionales - Tiempos y movimientos de las áreas - Diagramas de flujo de las áreas: cocina, almacén, compras, comedor, bar, contraloría y administración - Cronograma de actividades - Formatos aplicables - Establecer puntos críticos de control <p>E) Listas de verificación de las áreas funcionales.</p> <p>F) Establecer indicadores de las áreas funcionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producción - Desempeño - Calidad |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |

CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

| Autor | Año | Título del Documento | Ciudad | País | Editorial |
|--|--------|--|--------|------|---------------|
| Charles T. Horngren, Gary L. Sundem, William O. Stratton | (2001) | <i>Introducción a la contabilidad administrativa</i> | México | D.F. | Pearson |
| David Noel Ramírez Padilla | (2008) | <i>Contabilidad administrativa</i> | México | D.F. | McGraw Hill |
| David Noel Ramírez Padilla | (2013) | <i>Contabilidad administrativa: un enfoque estratégico para competir</i> | México | D.F. | McGraw Hill |
| Ray Garrison | (2007) | <i>Contabilidad administrativa</i> | México | D.F. | McGraw Hill |
| Gonzalo Sinisterra Valencio, Luis Polanco | (2007) | <i>Contabilidad administrativa</i> | México | D.F. | Eco Ediciones |
| María Isabel de la Garza Ramos, María del Pilar Melendez Méndez | (2008) | <i>Contabilidad administrativa</i> | México | D.F. | Pearson |

| | | | | |
|-----------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la carrera de Licenciatura en Gastronomía | REVISÓ: | Subdirección de Programas Educativos |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2013 | |