


ASIGNATURA DE COSTOS Y PRESUPUESTOS

| | |
|---|---|
| 1. Competencias | Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica. |
| 2. Cuatrimestre | Tercero |
| 3. Horas Teóricas | 20 |
| 4. Horas Prácticas | 40 |
| 5. Horas Totales | 60 |
| 6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre | 4 |
| 7. Objetivo de aprendizaje | El alumno formulará presupuestos a través del costeo de servicios gastronómicos para contribuir a la optimización de recursos. |

| Unidades de Aprendizaje | Horas | | |
|---|-----------|-----------|-----------|
| | Teóricas | Prácticas | Totales |
| I. Introducción a los costos en servicios gastronómicos. | 10 | 30 | 40 |
| II. Presupuestos en servicios gastronómicos. | 10 | 10 | 20 |
| Totales | 20 | 40 | 60 |


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

COSTOS Y PRESUPUESTOS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de Aprendizaje | I. Introducción a los costos en servicios gastronómicos |
| 2. Horas Teóricas | 10 |
| 3. Horas Prácticas | 30 |
| 4. Horas Totales | 40 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno determinará el costo de alimentos y bebidas, para la conformación de menús. |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--|---|---|---|
| Generalidades de costos de alimentos y bebidas | <p>Identificar los conceptos de costo, compras, gastos, ventas rendimientos.</p> <p>Describir la importancia de los costos en el área gastronómica</p> <p>Identificar los tipos de costos: directos e indirectos.</p> | | <p>Honestidad</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Analítico</p> |
| Factores de costo | <p>Reconocer 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>Determinar los factores que intervienen en los costos de servicios de alimentos y bebidas.</p> | <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|------------------------------|--|--|---|
| Determinación de costos. | Explicar el cálculo de costos como: adquisición, resguardo, control interno de insumos y tablas de rendimiento. | Determinar los costos de insumos en servicios de alimentos y bebidas. | Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático |
| Costeo de recetas | Reconocer el uso de las tablas de rendimiento. Identificar el concepto y componentes de la receta estándar: - Ingredientes - Procedimientos apegados a la normatividad - Métodos de cocción - Costos, porciones y rendimientos Identificar el concepto de ficha técnica. | Calcular los costos de recetas estándar. Proponer precios de venta alimentos y bebidas. | Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático |
| Control de costos de insumos | Identificar el concepto de precio promedio. Reconocer la importancia de Primeras Entradas y Primeras Salidas (P.E.P.S.) y Últimas Entradas y Primeras Salidas (U.E.P.S.). Distinguir la importancia de los sistemas de rotación como factores que influyen en el costo de alimentos y bebidas. | Actualizar costos de recetas en servicios de alimentos y bebidas. | Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

COSTOS Y PRESUPUESTOS

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|---|--|--|
| <p>A partir de una compilación de recetas de alimentos y bebidas, integrará un portafolio de evidencias que contenga</p> <ul style="list-style-type: none">- Listas de precios de insumos- Tabla de costos indirectos- Tabla comparativa de costo de recetas y subrecetas en un periodo mínimo de quince días | <ol style="list-style-type: none">1. Identificar los conceptos de ventas, costo, gasto, compras y rendimientos.2. Identificar los elementos que conforman el costo3. Comprender el procedimiento de cálculo del costo. | <p>Listas de cotejo. Ejercicio práctico.</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |


COSTOS Y PRESUPUESTOS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|---|---|
| Análisis de casos Solución de problemas Investigación | Material audiovisual, Material impreso, Computadora, Cañón Internet |

ESPACIO FORMATIVO

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


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

COSTOS Y PRESUPUESTOS

UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de Aprendizaje | II. Presupuestos en servicios gastronómicos. |
| 2. Horas Teóricas | 10 |
| 3. Horas Prácticas | 10 |
| 4. Horas Totales | 20 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno elaborará presupuestos y cotizaciones para contribuir a la rentabilidad de servicios gastronómicos. |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---|--|---|---|
| Generalidades de presupuestos en servicios gastronómicos. | <p>Definir los tipos de servicio gastronómico.</p> <p>Describir la importancia de los presupuestos en el área gastronómica.</p> <p>Identificar los conceptos de: presupuesto, presupuesto de gastos (directos e indirectos) y presupuesto de ingresos.</p> <p>Describir los elementos de un presupuesto base: costos, gastos e ingresos.</p> | Elaborar presupuestos de servicios gastronómicos. | Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático |
| Procedimientos y diseño de presupuesto. | Identificar la estructura de una cotización de servicios gastronómicos. | Elaborar cotizaciones de servicios gastronómicos. | Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

COSTOS Y PRESUPUESTOS

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|--|--|---|
| <p>A partir de un caso práctico, elaborará un reporte en archivo electrónico que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">- Presupuesto de compras- Presupuesto de gastos- Presupuesto de ventas | <ol style="list-style-type: none">1. Identificar los conceptos básicos de presupuesto de compras, gastos, ventas e ingresos.2. Identificar los tipos de presupuesto y sus componentes.3. Comprender los procedimientos de elaboración de presupuestos. | <p>Lista de cotejo Ejercicio práctico</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |


COSTOS Y PRESUPUESTOS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|--|---|
| Ejercicios prácticos Análisis de casos Tareas de Investigación | Computadora Material impreso Cañón Internet Calculadora |

ESPACIO FORMATIVO


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

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |


COSTOS Y PRESUPUESTOS

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


| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|--|---|
| <p>Desarrollar platillos a partir de la receta estándar, la selección de insumos, bases culinarias, técnicas de montaje y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p> | <p>Demuestra y presenta la preparación y montaje de un menú de tres tiempos con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos de bases culinarias - organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF) <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - tipos de corte - métodos de cocción - temperaturas de cocción y de servicio - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental - sugerencia del maridaje y justificación |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |


| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|--|--|
| <p>Desarrollar bebidas alcohólicas y no alcohólicas a partir de la receta estándar, la selección de insumos, técnicas de coctelería y de montaje, y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p> | <p>Demuestra y presenta la preparación de un catálogo de cocteles con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los ingredientes - técnicas y métodos de coctelería - organización del trabajo del servicio de bar: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - Cantidad acorde a la receta estándar - estética y cristalería acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tipo de bebidas - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - técnicas de coctelería - temperatura de servicio - fotografía de la presentación final - costos, cantidades y rendimientos |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |


| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|--|---|
| <p>Desarrollar productos de panadería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, métodos básicos de panadería y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p> | <p>Demuestra y presenta la preparación de una selección de panes, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos básicos de panadería - organización del trabajo en panadería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - métodos de cocción - temperaturas de cocción - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|---|---|
| <p>Desarrollar productos de pastelería y repostería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, a través de métodos básicos de pastelería y repostería, y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p> | <p>Demuestra y presenta la preparación de una carta de postres, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos básicos de pastelería y repostería - organización del trabajo en repostería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - métodos de preparación - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental |
| <p>Planear la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas considerando los tiempos y movimientos, la oferta y demanda, los recursos disponibles, técnicas de planeación y las políticas de la organización, para cumplir las metas y optimizar los recursos.</p> | <p>Elabora un plan de trabajo acorde a las características de operación y políticas de la organización:- menú a preparar- tipo de servicio- número de comensales- requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios- requisiciones de personal- Cronograma de actividades con los tiempos y responsables- Roles de personal- Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina- receta estándar- Presupuesto de operación del área- indicadores de desempeño</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |


| Capacidad | Criterios de Desempeño |
|--|--|
| <p>Verificar el manejo higiénico de alimentos y bebidas considerando la normatividad aplicable, procedimientos de auditoría y el tipo de establecimiento, para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos y bebidas.</p> | <p>Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - áreas verificadas - personal involucrado - normas de referencia - lista de verificación - procesos de las áreas verificadas - evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas - hallazgos - resultados - recomendaciones |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

COSTOS Y PRESUPUESTOS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

| Autor | Año | Título del Documento | Ciudad | País | Editorial |
|-------------------------------|------------|---|---------------|-------------|------------------|
| Yushimatz, Alfredo | (2016) | <i>Control de costos de alimentos y bebidas I</i> | DF | México | Trillas |
| Yushimatz, Alfredo | (2016) | <i>Control de costos de alimentos y bebidas II</i> | DF | México | Trillas |
| Rivera García, Luis Manuel | (2018) | <i>Administración financiera de alimentos y bebidas</i> | DF | México | Porrúa Print |
| Artacho Peña, Eduardo Alfonso | (2015) | <i>Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas</i> | DF | México | IC Editorial |
| Peña, Mercado | (2015) | <i>Costos de Alimentos y Bebidas I</i> | DF | México | Gasca |
| Peña, Mercado | (2015) | <i>Costos de Alimentos y Bebidas II</i> | DF | México | Gasca |
| Núñez Álvarez, Luis | (2016) | <i>Finanzas 1, contabilidad, planeación y administración financiera</i> | DF | México | IMCP |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |