


## ASIGNATURA DE ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA

<b>1. Competencias</b>	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.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Décimo
<b>3. Horas Teóricas</b>	33
<b>4. Horas Prácticas</b>	42
<b>5. Horas Totales</b>	60
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	4
<b>7. Objetivo de Aprendizaje</b>	El alumno evaluará la situación financiera del establecimiento de Alimentos y bebidas, a través del análisis de los estados financieros básicos y cálculo de las razones financieras para la toma de decisiones que contribuyan a la rentabilidad de la empresa.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Análisis de estados financieros</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>40</b>
<b>II. Razones financieras básicas</b>	<b>5</b>	<b>15</b>	<b>20</b>
<b>Totales</b>	<b>15</b>	<b>45</b>	<b>60</b>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>I. Análisis de estados financieros</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	30
<b>4. Horas Totales</b>	40
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno determinará el estado financiero básico del establecimiento de alimentos y bebidas para la toma de decisiones.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Características generales de los estados financieros.	Identificar las generalidades de los estados financieros: - Usuarios -Objetivos -Estructura - Información financiera contenida		Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Ético Asertivo Trabajo en equipo Trabajo bajo presión Eficiente

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


<p>Estados financieros básicos.</p>	<p>Identificar los conceptos y las variables que integran los estados financieros básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Balance general (Situación o posición financiera)</li> <li>-Estado de resultados</li> <li>-Estado de flujo de efectivo</li> <li>-Estado de variaciones en el capital contable</li> <li>-Estado de cambios en la situación financiera.</li> </ul> <p>Identificar la estructura y la información contenida en los estados financieros básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Aspectos que el analista debe de considerar</li> <li>-Rentabilidad de activos</li> <li>-Capital y cómo mejorarla</li> </ul> <p>Identificar los métodos de análisis de estados financieros vertical y horizontal.</p>	<p>Evaluar la información contenida en los estados financieros básicos de empresas de alimentos y bebidas.</p> <p>Calcular porcentajes integrales por método vertical.</p> <p>Calcular aumentos o disminuciones porcentuales por el método horizontal.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Ético Asertivo Trabajo en equipo Trabajo bajo presión Eficiente</p>
-------------------------------------	--	--	---


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico de la contabilidad de un establecimiento de alimentos y bebidas elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Método vertical y horizontal</li><li>- Indicadores y porcentajes por cuenta</li><li>- Cuadro de comparación con la industria</li><li>- Conclusiones</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificar las variables que integran los estados financieros básicos.</li><li>2. Analizar la información que brindan los estados financieros básicos.</li><li>3. Comprender el procedimiento del método vertical y horizontal.</li><li>4. Interpretar la información de los estados financieros básicos.</li></ol>	<p>Ejercicios prácticos Lista de cotejo</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


# ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA

## 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 Calculadora

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Razones financieras básicas</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	5
<b>3. Horas Prácticas</b>	15
<b>4. Horas Totales</b>	20
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno determinará la situación financiera del establecimiento de alimentos y bebidas para coadyuvar a la toma de decisiones.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Razones de rentabilidad	Explicar el concepto y las fórmulas de las razones financieras de rentabilidad.	Determinar las razones financieras de rentabilidad de establecimientos de alimentos y bebidas.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Ético Asertivo Trabajo en equipo Trabajo bajo presión Eficiente


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

Razones de liquidez	<p>Identificar las razones financieras de liquidez.</p> <p>Explicar las fórmulas de razones financieras de liquidez.</p>	<p>Determinar las razones financieras de liquidez de empresas de alimentos y bebidas.</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>
Razones de apalancamiento	<p>Identificar las razones financieras de apalancamiento.</p> <p>Explicar las fórmulas de razones financieras de apalancamiento.</p> <p>Describir los efectos del apalancamiento en la rentabilidad.</p>	<p>Determinar razones financieras de apalancamiento de empresas de alimentos y bebidas.</p> <p>Determinar los efectos del apalancamiento en empresas de alimentos y bebidas.</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>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	




Razones de endeudamiento	<p>Identificar las razones financieras de endeudamiento.</p> <p>Explicar las fórmulas de razones financieras de endeudamiento.</p> <p>Describir los efectos del endeudamiento.</p>	<p>Determinar razones financieras de endeudamiento de empresas de alimentos y bebidas.</p> <p>Determinar los efectos del endeudamiento en empresas de alimentos y bebidas.</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>
--------------------------	--	--	--

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

# ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico de razones financieras de un establecimientos de alimentos y bebidas , elaborará un reporte que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rentabilidad del establecimiento de Alimentos y bebidas.</li> <li>-Liquidez del establecimiento de Alimentos y bebidas.</li> <li>- Apalancamiento del establecimiento de Alimentos y bebidas.</li> <li>- Endeudamiento del establecimiento de alimentos y bebidas.</li> <li>- Conclusiones y recomendaciones.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender el concepto y el método de las razones financieras de rentabilidad de establecimientos de Alimentos y bebidas.</li> <li>2. Comprender el concepto y el método las razones financieras de liquidez en las empresas de Alimentos y bebidas</li> <li>3. Comprender el concepto y el método razones financieras de apalancamiento para empresas de Alimentos y bebidas.</li> <li>4. Interpretar el resultado de las razones financieras básicas en las empresas de Alimentos y bebidas.</li> </ol>	<p>Ejercicios prácticos Lista de cotejo</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


# ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA

## 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
------	----------------------	---------


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

X		
---	--	--

## ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA

### 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 diagnóstico de los recursos e integra el reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Recursos Humanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis de puestos: Funciones, habilidades, capacidades, aptitud, actitud y perfil del puesto</li> <li>- Diagnóstico de necesidades de capacitación</li> </ul> <p>B) Recursos materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inventarios de instalaciones, equipo y materia prima: uso, manejo, utilidad y vida probable.</li> </ul> <p>C) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis de costos de: producción y operación</li> <li>- Estados financieros básicos: controles internos de las áreas funcionales</li> </ul> <p>D) Recursos Técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Software</li> <li>-El menú del establecimiento</li> <li>-Inventarios</li> <li>-Ingeniería de procesos</li> </ul> <p>E) Normatividad aplicable:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Licencias y permisos de operación.</li> </ul>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

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.

Elabora la planeación e integra un reporte con lo siguiente:

- A) Filosofía organizacional
- B) Objetivos: operacionales, tácticos y estratégicos.
- C) Planes y programas de las áreas funcionales: líneas de acción, contingencias y puntos críticos de control:

- 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
- D) Ingeniería de procesos:


I. Manuales operacionales de cocina, almacén, compras, área de servicio al cliente, bar, contraloría y administración:

- 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

E) Listas de verificación de las áreas funcionales.

F) Establecer indicadores de las áreas funcionales:

- Producción
- Desempeño
- Calidad

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

Evaluar la administración de los recursos a través del análisis de resultados, herramientas de evaluación y considerando la normatividad aplicable para determinar estrategias de mejora continua y toma de decisiones.

Evalúa la administración de los recursos y presenta un informe que contenga:

I. Resultados:

a) Recursos humanos:

- evaluación del desempeño del personal
- cumplimiento de indicadores de producción, desempeño y calidad de las áreas funcionales.
- clima laboral

b) Recursos materiales y técnicos:

- Informe de auditoría de funcionalidad y estado físico de las instalaciones y equipo.


c) Recursos Financieros:

- Estados financieros básicos

d) Normatividad

- cumplimiento de la normatividad aplicable


II. Propuesta de mejora: acciones preventivas y correctivas

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	


# ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Mirian Maya, Xavier Brun, Pablo Larraga	(2010)	<i>interpretar la información económica: análisis de mercados.</i>	España	Barcelona	Bresca
Fridson M.	(2006)	<i>interpretación de los estados financieros.</i>	México D.F	México	Deusto
Perdomo A.	(2009)	<i>análisis e interpretación de estados financieros.</i>	México D.F	México	Thompson Learning
Héctor Delgado Castillo	(2007)	<i>Análisis de estados financieros: finanzas para "no financieros" e interpretación para toma de decisiones</i>	México D.F	México	Trillas
Rosa María del Consuelo Arias Anaya	(2009)	<i>Análisis e interpretación de los estados financieros</i>	México D.F	México	Trillas
José Antonio Morales Castro y Antonio Morales Castro	(2008)	<i>Principios de finanzas. Para determinar flujos de efectivo, para su eficiente administración y para obtener utilidades</i>	México D.F	México	Trillas

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	

Guajardo Cantú, Gerardo	5ª Edición	<i>Contabilidad Financiera</i>	México, D.F	México	Mc Graw Hill
Van Horne, James	2010	<i>Fundamentos de Administración Financiera</i>		Estados Unidos	Pearson

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2020	