

HOJA DE ASIGNATURA CON DESGLOSE DE UNIDADES TEMÁTICAS

INFORMACIÓN REQUERIDA POR ASIGNATURA

GASTRONOMÍA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: CONTABILIDAD
2. NIVEL DEL SABER: GENÉRICO
3. ÁREA DE CONOCIMIENTO: CIENCIAS BÁSICAS
4. COMISIÓN ACADÉMICA: SERVICIOS
5. NÚMERO CONSECUTIVO DE ASIGNATURA:
6. CUATRIMESTRES: 3
7. HORAS PRÁCTICAS: 61
8. HORAS TEÓRICAS: 29
9. HORAS TOTALES: 90
10. HORAS TOTALES POR SEMANA CUATRIMESTRE: 6
11. CÓDIGO:
12. CRÉDITOS:
13. OBJETIVO DE LA ASIGNATURA: Que el alumno conozca las herramientas básicas de la contabilidad para poder interpretar la situación y estados financieros de las empresas.

UNIDADES TEMÁTICAS QUE INTEGRAN LA ASIGNATURA	HRS. PRACTICAS	HRS. TEORICAS	HRS. TOTALES
I.-INTRODUCCIÓN A LA CONTABILIDAD Y MARCO LEGAL DE LOS REGISTROS CONTABLES	2	1	3
II.-CLASIFICACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN FINANCIERA	8	7	15
III.-CONTABILIZACIÓN DE OPERACIONES COMERCIALES EN DIARIO Y EN MAYOR	17	7	24
IV.-SISTEMAS DE REGISTROS CONTABLES	20	7	27
V.- CONTABILIDAD TURISTICA	14	7	21
TOTAL	61	29	90

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS

SABER Y SABER HACER

INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

GASTRONOMÍA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: CONTABILIDAD
2. UNIDAD TEMÁTICA I: INTRODUCCIÓN A LA CONTABILIDAD Y MARCO LEGAL DE LOS REGISTROS CONTABLES
3. HORAS PRACTICAS: 2
4. HORAS TEORICAS: 1
5. HORAS TOTALES: 3
6. OBJETIVO: Que el alumno conozca las leyes y normatividades legales que amparan a las empresas.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICAS)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
MARCO TEÓRICO-CONTABLE	<ul style="list-style-type: none"> • Definir contabilidad y familiarizarse con los conceptos básicos. 	1	<ul style="list-style-type: none"> • Conceptualización contable básica. • Contabilidad. • Fines. • Importancia. • Usuarios. 	½
LEYES, CÓDIGOS, REGLAMENTOS Y NORMATIVIDADES RELATIVOS A LA CONTABILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> – Referirse a las disposiciones que obligan a llevar contabilidad, señalando los requisitos, características, períodos y plazos que en las mismas se señalan. – Analizar los requisitos de deducibilidad establecidos en la LISR, CFF y su reglamento, identificando dichos requisitos en comprobantes fiscales. – Identificar los principios de contabilidad generalmente aceptados y explicar su aplicación en el registro de operaciones y en la presentación de la información financiera. 	1	<ul style="list-style-type: none"> – Ley General de Sociedades Mercantiles. – Ley del Impuesto Sobre la Renta. – Ley del Impuesto al Valor Agregado. – Código Fiscal de la Federación y su Reglamento. – Normatividad del IMCP 	½
TOTAL		2		1

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS
SABER Y SABER HACER
INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA
GASTRONOMÍA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: CONTABILIDAD
2. UNIDAD TEMÁTICA II: CLASIFICACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN FINANCIERA.
3. HORAS PRÁCTICAS: 8
4. HORAS TEÓRICAS: 7
5. HORAS TOTALES: 15
6. OBJETIVO: Que el alumno identifique el patrimonio y recursos de las empresas aprenderá a clasificarlas en activo y pasivo.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICAS)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
LA PARTIDA DOBLE	<ul style="list-style-type: none"> • Definir las reglas del cargo y del abono y explicar su relación con el principio contable de la "dualidad económica". • Determinar el uso de las cuentas "T" y la balanza de comprobación. 	3	<ul style="list-style-type: none"> • Reglas y conclusiones del cargo y del abono. • Esquema de la cuenta "T" o de mayor. • Definición y función de la balanza de comprobación. 	3
LA CUENTA	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar el propósito de las cuentas y señalar las partes que la integran. 	2	<ul style="list-style-type: none"> • Definición y objetivo, partes que la conforman. 	1
CLASIFICACIÓN BÁSICA DE CUENTAS	<ul style="list-style-type: none"> • Definición de Activo, Pasivo, Capital, Ingresos y Gastos e identificar las cuentas contables que lo integran. • Clasificación de las cuentas de Activo, Pasivo, Capital, Ingresos y Gastos. 	2	<ul style="list-style-type: none"> • Definición de Activo, Pasivo, Capital, Ingresos y Gastos. • Clasificación de las cuentas de Activo, Pasivo, capital, Ingresos y Gastos. 	2
CATALOGO DE CUENTAS	<ul style="list-style-type: none"> • Diseñar un catálogo de cuentas. 	1	<ul style="list-style-type: none"> • Definición, objetivo, uso y proceso de diseño. 	1
TOTAL		8		7

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS

SABER Y SABER HACER

INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

GASTRONOMÍA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: CONTABILIDAD
2. UNIDAD TEMÁTICA III: CONTABILIZACIÓN DE OPERACIONES COMERCIALES EN DIARIO Y EN MAYOR
3. HORAS PRÁCTICAS: 17
4. HORAS TEÓRICAS: 7
5. HORAS TOTALES: 24
6. OBJETIVO: Que el alumno aprenda a contabilizar la información incluyendo las tasas del IVA y del ISR.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICAS)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
REGISTROS MÁS COMUNES EN UNA EMPRESA	– Identificar la naturaleza o saldo de las cuentas, distinguiendo si son cuentas de balance o de resultados.	9	– Cuentas utilizadas. – Operaciones a registrar en cada cuenta. – Naturaleza del saldo. – Procedimiento para registrar las operaciones más comunes de una empresa, en cuentas de activo, pasivo, capital, ingresos y gastos; considerando la depreciación, el Impuesto al Valor Agregado (IVA), normatividades señaladas por el IMCP, etc.	3
BALANZA DE COMPROBACIÓN	– Elaborar la balanza de comprobación antes y después de los ajustes y reclasificaciones.	4	– Objetivo, proceso de elaboración.	2
AJUSTES Y RECLASIFICACIÓN	– Registrar los ajustes y reclasificaciones en diario y mayor, sustentando su procedencia.	4	– Definición y objetivo, proceso de registro	2
TOTAL		17		7

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS

SABER Y SABER HACER

INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

GASTRONOMÍA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: CONTABILIDAD
2. UNIDAD TEMÁTICA IV: SISTEMAS DE REGISTROS CONTABLES
3. HORAS PRÁCTICAS: 20
4. HORAS TEÓRICAS: 7
5. HORAS TOTALES: 27
6. OBJETIVO: Que el alumno aprenda a registrar y a controlar las operaciones de las mercancías

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICAS)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
SISTEMA DE REGISTRO	<ul style="list-style-type: none"> • Explicar en que consiste cada sistema. • Evaluar las características y necesidades de una organización, a fin de seleccionar un sistema determinado y proceder a su diseño. 	3	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema manual y electrónico. • Su definición, objetivo, utilización, funcionamiento y factores que intervienen para implantar y diseñar un sistema. 	1
PROCEDIMIENTOS O MÉTODOS PARA EL REGISTRO Y CONTROL DE LAS OPERACIONES DE LAS MERCANCÍAS	<ul style="list-style-type: none"> • Mencionar los tres métodos que existen para registrar y controlar las operaciones de mercancías, así como los elementos que se deben considerar al establecer uno de estos procedimientos. • Explicar en qué consiste cada uno de los métodos, señalando tanto ventajas como desventajas de cada uno. 	5	<ul style="list-style-type: none"> • Definición y objetivo de cada método. • Elementos a considerar para establecer un método determinado. • Operaciones que generalmente se realizan con las mercancías. 	2
PROCEDIMIENTO ANALÍTICO	Contabilizar las operaciones con mercancías que más comúnmente se realizan en una organización, determinando la utilidad bruta a través de este método.	3	<ul style="list-style-type: none"> • Cuentas contables que considera. • Proceso de Contabilización en diario y mayor. • Ajuste para determinar la utilidad o pérdida bruta. 	1

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

PROCEDIMIENTO DE INVENTARIO PERPETUOS	<ul style="list-style-type: none"> • Contabilizar los operaciones con mercancías que más comúnmente se realizan en una organización, determinando la utilidad bruta a través de este método. 	3	<ul style="list-style-type: none"> • Cuenta contables que consideran. Ventajas y desventajas. • Proceso de Contabilización en diario y mayor. • Ajuste para determinar la utilidad o pérdida bruta. 	1
ASIENTOS DE CIERRE	<ul style="list-style-type: none"> • Registrar los asientos de cierre del ejercicio en las cuentas correspondientes para su posterior apertura al inicio de un nuevo ejercicio. 	3	<ul style="list-style-type: none"> • Definición y objetivo. • Cuentas involucradas. • Proceso de registro, 	1
HOJA DE TRABAJO	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar la hoja de trabajo, relacionando la información que esta refleja con la arrojada en los Estados Financieros. 	3	<ul style="list-style-type: none"> • Definición, objetivo, proceso de elaboración. 	1
TOTAL		20		7

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS

SABER Y SABER HACER

INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

GASTRONOMÍA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: CONTABILIDAD
2. UNIDAD TEMÁTICA V: CONTABILIDAD TURISTICA
3. HORAS PRÁCTICAS: 14
4. HORAS TEÓRICAS: 7
5. HORAS TOTALES: 21
6. OBJETIVO: Que el alumno aprenda a registrar contablemente las actividades propias de las empresas turísticas.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICAS)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
FINANZAS	– Analizar y comparar diversos conceptos.	1	– Conceptos básicos.	1
CATÁLOGO DE CUENTAS DE UN HOTEL.	– Diseñar un catálogo de cuentas de un hotel.	2	– Definición, objetivo uso y proceso de diseño:	1
OPERACIONES EN MONEDA EXTRANJERA.	– Analizar y comparar diversos conceptos. – Señalar los procedimientos existentes para registrar operaciones con moneda extranjera. Registrar en diario y mayor operaciones efectuadas en moneda extranjera, utilizando el procedimiento de tipo variable, determinando la utilidad pérdida en cambios.	6	– Conceptos básicos y objetivos. – Definición de los métodos: – Tipo variable, tipo fijo, tipo de remesa previa de fondos y tipo de compra. – Divisa extranjera más comercial y su tipo de cambio. – Cuentas contables que utiliza. – Proceso de Contabilización en diario y mayor de las operaciones.	3
GUÍA CONTABILIZADORA DE LA INDUSTRIA HOTELERA.	– Elaborar una guía contabilizadora de las cuantas mas comunes de la industria hotelera.	3	– Concepto y objetivo.	1
CATÁLOGO DE CUENTAS DE UNA AGENCIA DE VIAJES.	– Diseñar un catálogo de cuentas de una agencia de viajes.	2	– Definición, objetivo uso y proceso de diseño.	1
TOTAL		14		7

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

PRACTICAS SUGERIDAS

- Se recomienda realizar una practica integral de una empresa comercial de forma manual y electrónica, en donde en equipo de trabajo contacten una empresa para realizar un análisis al proceso contable y puedan comprobar si se cumple con los principios de contabilidad generalmente aceptados, así como los lineamientos establecidos por la Ley.
- Comparar en equipo de trabajo las prácticas, para explicar en el trabajo, si se están cumpliendo los lineamientos que se establecen en la contabilidad.
- Así mismo al finalizar cada unidad se sugiere resolver los casos prácticos de la escuela comercial bancaria que hay disponible por equipo, con el propósito de aplicar la teoría.

RECOMENDACIONES DIDÁCTICAS

- Análisis de concepto en equipo de trabajo, para identificar semejanzas, diferencias, importancia, características de la Contabilidad, así como las áreas de una empresa y posteriormente en plenaria aplicar a casos prácticos y a su vida cotidiana.
- El docente explicará el tema y presentará un fenómeno contable, para ser analizado desde los diferentes enfoques que se presentan. En relación con esto los estudiantes en equipo o de manera individual previamente o posteriormente identificarán y explicaran las principales características de dicho enfoque.
- A partir de situaciones cotidianas de los estudiantes promover la reflexión para cada una de las etapas que comprende la Contabilidad, identificar las distintas fases del proceso contable a través de la lectura que contribuyan a la misma.
- Es conveniente explicar cada fase con un cuadro sinóptico que muestre la interrelación permanente de ellas.
- El estudiante en grupo de trabajo reflexionará en cuanto a la utilización de cada fase, para el logro de los objetivos contables de una organización.
- Para reforzar y consolidar el aprendizaje se propone hacer visitas (en equipo de trabajo) a las empresas para conocer la aplicación del proceso contable.

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA
CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL
ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

RECOMENDACIÓN PARA LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

- Se recomienda evaluar cada uno de los temas y en cada sesión de manera diagnóstica, formativa y sumativa.
- Diagnóstica: Se sugiere mediante lluvias, conocer las nociones que el estudiante tiene sobre cada tema, además de revisar la información que se les pide para abordar dicho tema (Investigaciones previas y tareas extraclases).
- Formativa: Para cada tema revisar el avance de proyecto que tiene cada equipo y la participación individual para este, así como las participaciones dentro del salón de clases para complementar el tema.
- Sumativa: Se sugiere realizar un examen oral o escrito al finalizar cada tema para que el estudiante pueda evaluar su desempeño, así como tomar en cuenta la participación individual y en equipo que el estudiante realice para cada tema.
- También deben considerarse las investigaciones realizadas por los estudiantes.

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA
CARRERA DE GASTRONOMÍA

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

BIBLIOGRAFÍA

BÁSICA

Torres, Tovar Juan Carlos.

Contabilidad I.

México, Diana, 1996.

Torres, Tovar Juan Carlos.

Contabilidad II.

México, Diana, 1996.

Lara, Flores Elías.

Contabilidad I.

México, Trillas, 1996.

Lara, Flores Elías.

Contabilidad II.

México, Trillas, 1996.

Woltz. Arlen Guajardo.

Contabilidad.

México, Mc Graw Hill.

W. Lattin Gerald

Administración moderna de hoteles y moteles.

México, Trillas 2000.

COMPLEMENTARIA

Ley del Impuesto sobre la renta.

Ley del Impuesto al Valor Agregado.

Código Fiscal de la Federación.

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA
CARRERA DE GASTRONOMÍA

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005