


ASIGNATURA DE CONTABILIDAD BIS

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	Noveno
3. Horas Teóricas	15
4. Horas Prácticas	45
5. Horas Totales	60
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	4
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. Operaciones contables	10	30	40
II. Estado de costos de producción y de ventas	5	15	20
	15	45	60


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

CONTABILIDAD BIS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Operaciones contables
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	30
4. Horas Totales	40
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno integrará estados financieros para la toma de decisiones en empresas de la industria gastronómica.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Fundamentos de contabilidad	Distinguir los tipos de contabilidad: - Financiera - Administrativa - De costos Comprender la importancia de la contabilidad en empresas del sector gastronómico. Describir los mercados financieros y su impacto dentro de las empresas del sector gastronómico.		Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Asertivo

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

<p>Partida doble</p>	<p>Definir el concepto de partida doble</p> <p>Distinguir las cuentas que conforman catálogos de cuenta y su naturaleza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cuentas de activo - cuentas de pasivo - cuentas de capital - cuentas de ingresos - cuentas de egresos <p>Explicar las reglas del cargo y el abono.</p>	<p>Realizar movimientos de cargo y abono en las cuentas de acuerdo a su naturaleza.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Asertivo</p>
<p>Estado de resultados</p>	<p>Distinguir el concepto y características del Estado de Resultados</p> <p>Describir las cuentas que conforman el Estado de Resultados y su procedimiento de integración.</p> <p>Identificar la estructura del Estado de Resultados:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Encabezado: nombre de la empresa, nombre del estado financiero y periodo - Cuerpo - Firmas 	<p>Integrar Estados de Resultados a partir de los saldos en las cuentas</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Asertivo</p>

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


<p>Estado de situación financiera</p>	<p>Describir el concepto, importancia y objetivo del estado de situación financiera.</p> <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 - Pie del balance 	<p>Integrar Estados de Situación Financiera a partir del saldo de las cuentas.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Asertivo</p>
---------------------------------------	--	--	--

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

CONTABILIDAD BIS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico del sector turístico, elabora un reporte que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none">- Registros contables- Determinación de saldos finales- Estado de Resultados- Estado de Situación Financiera- Conclusiones	<ol style="list-style-type: none">1. Comprender el concepto, finalidad, tipos e importancia de la contabilidad2. Comprender el concepto de partida doble, las cuentas que conforman un catálogo contable y las reglas del cargo y abono.3. Identificar las cuentas del estado de resultados y el procedimiento de integración.4. Identificar las cuentas del estado de situación financiera y el procedimiento de integración.	<p>Ejercicios prácticos Lista de cotejo</p>

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


CONTABILIDAD BIS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Solución de problemas Análisis de casos Ejercicios prácticos	Computadora Material impreso Video proyector Internet

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


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

CONTABILIDAD BIS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	II. Estado de costos de producción y de ventas
2. Horas Teóricas	5
3. Horas Prácticas	15
4. Horas Totales	20
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
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>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>

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


<p>Presupuesto operativo</p>	<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 los presupuestos operativos de establecimientos de A y B.</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Ético Asertivo Trabajo en equipo Trabajo bajo presión Eficiente</p>
------------------------------	---	---	---

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

CONTABILIDAD BIS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico del sector gastronómico y haciendo uso de hoja de cálculo electrónico presenta un informe que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estado de costo de producción y ventas • Presupuesto operativo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender el concepto, importancia y utilidad del estado de costo de producción y de ventas, así como su relación con estados financieros prácticos. 2. Analizar el procedimiento de cálculo y elaboración del estado de costo de producción y de venta. 3. Identificar las características y diferencias entre la industria manufacturera, la empresa comercial y las empresas gastronómicas. 4. Comprender el procedimiento de la planeación y los presupuestos. 	<p>Ejercicios prácticos Lista de cotejo</p>

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


CONTABILIDAD BIS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Solución de problemas Análisis de casos Ejercicios prácticos	Computadora Material impreso Video proyector Internet

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

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


CONTABILIDAD BIS

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"> - 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.

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


<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
---	--

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

CONTABILIDAD BIS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
García Colín, Juan	2013	<i>Contabilidad de costos</i>	Ciudad de México	México	McGraw Hill ISBN: 9786071509390
Lara Flores, Elías y Lara Ramírez, Leticia	2015	<i>Primer curso de contabilidad</i>	Ciudad de México	México	Trillas ISBN: 9786071727008
Guajardo Cantú, Gerardo	2012	<i>Contabilidad para no contadores</i>	Ciudad de México	México	Mc Graw Hill Educación ISBN: 9789701069387
Pacheco Coello, Carlos Enrique	2015	<i>Presupuestos un enfoque gerencial primera edición</i>	Ciudad de México	México	Instituto mexicano de contadores
Arredondo González, Ma Magdalena	2015	<i>Contabilidad y análisis de costos Segunda edición</i>	Ciudad de México	México	Patria

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