

**ASIGNATURA DE CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA**

<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>	Octavo
<b>3. Horas Teóricas</b>	24
<b>4. Horas Prácticas</b>	51
<b>5. Horas Totales</b>	75
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	5
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	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
<b>I. Fundamentos de contabilidad administrativa</b>	7	3	10
<b>II. Modelo relación costo-volumen-utilidad</b>	10	35	45
<b>III. Planeación del presupuesto operativo</b>	7	13	20
<b>Totales</b>	<b>24</b>	<b>51</b>	<b>75</b>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

# CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	I.Fundamentos de contabilidad administrativa
<b>2. Horas Teóricas</b>	7
<b>3. Horas Prácticas</b>	3
<b>4. Horas Totales</b>	10
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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		

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

# CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>II. Modelo relación costo-volumen-utilidad.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	35
<b>4. Horas Totales</b>	45
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- La justificación del sistema de costeo seleccionado.</li> <li>- punto de equilibrio.</li> <li>- precios calculados.</li> <li>- cambios en las variables del modelo CVU.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los sistemas de costeo.</li> <li>2. Comprender el procedimiento del punto de equilibrio.</li> <li>3. Comprender el procedimiento para la fijación de precios.</li> <li>4. Identificar los cambios en las variables.</li> <li>5. Comprender el procedimiento para la planeación de las utilidades.</li> </ol>	<p>Ejercicios prácticos Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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 Videoprojector Internet

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

## CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA

### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>III. Planeación del presupuesto operativo</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	7
<b>3. Horas Prácticas</b>	13
<b>4. Horas Totales</b>	20
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	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"> <li>- Presupuesto de ventas</li> <li>- Presupuesto de producción</li> <li>- Presupuesto de materia prima</li> <li>- Presupuesto de Mano de obra</li> <li>- Presupuesto de gastos de operación</li> <li>- Presupuesto de costo de ventas.</li> </ul>	<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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Presupuesto de ventas</li> <li>- Presupuesto de producción</li> <li>- Presupuesto de materia prima</li> <li>- Presupuesto de Mano de obra</li> <li>- Presupuesto de gastos de operación</li> <li>- Presupuesto de costo de ventas</li> <li>- Análisis marginal y de oportunidad</li> <li>- Conclusiones</li> <li>- Estrategias de operación a partir de los presupuestos.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar el concepto de presupuesto.</li> <li>2. Comprender el procedimiento para determinar el presupuesto operativo.</li> <li>3. Analizar los elementos involucrados en la toma de decisiones y tipos de datos.</li> <li>4. Comprender el procedimiento para calcular el análisis marginal y de oportunidades.</li> </ol>	<p>Ejercicios prácticos Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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		

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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 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>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- recursos humanos: inducción y capacitación del personal</li> <li>- recursos materiales: compras, insumos, infraestructura y mantenimiento preventivo y correctivo</li> <li>- recursos financieros: presupuestos ingresos y egresos y proyecciones</li> </ul> <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"> <li>- Funciones, objetivos, alcance y unidad responsable</li> <li>- Estructura orgánica de las áreas</li> <li>- Marco normativo</li> <li>- Áreas funcionales</li> <li>- Tiempos y movimientos de las áreas</li> <li>- Diagramas de flujo de las áreas: cocina, almacén, compras, comedor, bar, contraloría y administración</li> <li>- Cronograma de actividades</li> <li>- Formatos aplicables</li> <li>- Establecer puntos críticos de control</li> </ul> <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"> <li>- Producción</li> <li>- Desempeño</li> <li>- Calidad</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Licenciatura en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2013	