


### GESTIÓN DE COMPRAS

<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>	23
<b>4. Horas Prácticas</b>	22
<b>5. Horas Totales</b>	45
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	3
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno gestionará el proceso de compras en establecimientos de alimentos y bebidas a través de herramientas de logística, planeación y evaluación del departamento de compras para contribuir a la rentabilidad de la empresa.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Proceso de compra</b>	8	4	12
<b>II. Planeación de las compras</b>	10	10	20
<b>III. Negociación y selección del proveedor</b>	5	8	13
<b>Totales</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>45</b>


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

## GESTIÓN DE COMPRAS


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Proceso de compra</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	8
<b>3. Horas Prácticas</b>	4
<b>4. Horas Totales</b>	12
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno propondrá el proceso de compras en un establecimiento de Alimentos y Bebidas para optimizar costos.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a la gestión de compras	Identificar el concepto, objetivo y políticas del departamento de compras.		Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de 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>
Estructura del departamento de compras	<p>Describir la estructura orgánica del departamento de compras.</p> <p>Describir el perfil y las funciones del responsable de compras.</p>	Determinar estructuras orgánicas del departamento de compras de establecimientos de alimentos y bebidas	<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>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Motivación</p> <p>Liderazgo</p>
Principios y tipos de compra	<p>Identificar los tipos de compras : descentralizadas y centralizadas</p> <p>Identificar los elementos para realizar compras en empresas privadas y organismos públicos</p>	Determinar los tipos de compras acordes a las características de los establecimientos de alimentos y bebidas.	<p>Analítico</p> <p>Sistemático</p> <p>Pensamiento crítico</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Disciplina</p> <p>Ordenado</p> <p>Objetivo</p> <p>Respeto</p> <p>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Automotivación</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de 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
Logística del proceso de compra	Identificar los etapas de la logística de compras : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocimiento de una necesidad</li> <li>- Descripción exacta de la mercancía</li> <li>- Selección de las posibles fuentes de aprovisionamiento.</li> <li>- Análisis de las cotizaciones</li> <li>- Preparación de la orden de compra</li> <li>- Seguimiento y expedición.</li> <li>- Recepción é inspección de artículos</li> <li>- Liquidación de facturas y pago</li> <li>- Mantenimiento de registros</li> </ul>	Proponer sistemas de compras acorde a las características de los establecimientos de alimentos y bebidas.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Puntualidad Autocontrol Automotivación

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

# GESTIÓN DE COMPRAS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un estudio de caso de establecimiento de Alimentos y Bebidas entregará un reporte que contenga :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estructura del departamento de compras</li><li>- Perfil del encargado de compras</li><li>- Propuesta de la logística de compra :</li><li>- Privadas ó públicas</li><li>- Centralizadas ó descentralizadas</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprender el concepto, objetivos, estructura orgánica y políticas del departamento de compras.</li><li>2. Analizar el perfil y las funciones del responsable de compras.</li><li>3. Comprender los tipos de compras.</li><li>4. Analizar la logística del proceso de compras.</li></ol>	<p>Estudio de casos Rúbrica</p>

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


# GESTIÓN DE COMPRAS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Investigación Análisis de casos Equipos colaborativos	Computadora Equipo multimedia Material impreso Internet

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


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

## GESTIÓN DE COMPRAS


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>II. Planeación de compras</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	10
<b>4. Horas Totales</b>	20
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno realizará la planeación de las compras para alcanzar las metas establecidas

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Pronostico de la compra	<p>Identificar las técnicas de pronóstico de compras: cuantitativa y cualitativa</p> <p>Describir el concepto y técnicas de requisición de insumos acorde al tipo de proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ruta crítica</li> <li>- receta estándar</li> </ul>	Elaborar pronósticos de compras de establecimientos de alimentos y bebidas	<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>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de 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
Análisis y evaluación entre producir y comprar.	<p>Explicar el concepto de investigación de compras y sus fases:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materiales , productos y servicios comprados: análisis del valor</li> <li>- Mercancías</li> <li>- Vendedores</li> <li>- Sistema de compras</li> </ul> <p>Explicar el proceso de la toma de decisiones entre producir y comprar :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peligros involucrados en la decisión de producir.</li> <li>- La zona gris en producir ó comprar</li> </ul>	<p>Elaborar la investigación de compras del establecimiento de alimentos y bebidas</p> <p>Determinar el proceso de producir o comprar acorde a las necesidades de los establecimientos 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>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>
Programa de adquisición de productos e insumos y servicios basado en el Menú	<p>Explicar los componentes del presupuesto de compras y su elaboración:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presupuesto para la compra de materiales: producción</li> <li>- Presupuesto MRO</li> <li>- Presupuesto de capital</li> <li>- Presupuesto administrativo de compras</li> </ul> <p>Explicar los componentes de un informe de operaciones de compras y su elaboración.</p>	<p>Elaborar presupuestos de compras.</p> <p>Elaborar informes de operaciones de establecimientos 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>Honesto</p> <p>Ético</p> <p>Asertivo</p> <p>Humildad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Adaptación</p> <p>Eficiente</p> <p>Automotivación</p> <p>Liderazgo</p>

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



**GESTIÓN DE COMPRAS**  
*PROCESO DE EVALUACIÓN*

<b>Resultado de aprendizaje</b>	<b>Secuencia de aprendizaje</b>	<b>Instrumentos y tipos de reactivos</b>
<p>A partir de un estudio de caso de establecimientos de alimentos y bebidas, elaborará un informe de operaciones que contenga :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Resultado de la investigación de compras.</li> <li>- Determinación de producir o comprar y su justificación</li> <li>- Presupuesto de compras: producción , MRO, de capital y administrativo de compras.</li> <li>- Volumen total de compras en dinero</li> <li>- Número total de órdenes de compras emitidas.</li> <li>- Costo promedio en dinero de las órdenes de compra.</li> <li>- Costos de operación como porcentaje de volumen total de dinero de compras</li> <li>- Costos operacionales como un porcentaje el volumen total del dinero de ventas.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar las técnicas del pronóstico de compras.</li> <li>2. Analizar la fase de investigación de compras.</li> <li>3. Comprender la elaboración del presupuesto de compras.</li> <li>4. Comprender la elaboración del informe de operaciones de compras.</li> </ol>	<p>Estudio de casos Rúbrica</p>

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


# GESTIÓN DE COMPRAS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Análisis de casos Equipos colaborativos Discusión en grupo	Computadora Equipo multimedia Material impreso Internet

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


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

## GESTIÓN DE COMPRAS


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>III. Negociación y selección del proveedor</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	5
<b>3. Horas Prácticas</b>	8
<b>4. Horas Totales</b>	13
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno establecerá el proceso de selección de proveedores , tipos de inspección y revisión periódica de la oferta para garantizar la efectividad de la compra

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Proceso de selección de proveedores	Identificar los etapas del proceso de selección de proveedores  - Solicitud de cotizaciones -Parámetros de calidad del producto y proveedor -Análisis de precio. -Tiempo de entrega -Condiciones de pago -Garantía y servicio -Descuentos - Contrato con proveedor - Integración de los proveedores a la filosofía de la empresa	Seleccionar proveedores acorde a las necesidades de establecimientos de alimentos y bebidas	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de 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
Evaluación de los proveedores	<p>Identificar los tipos de evaluación y revisión periódica de los proveedores: - Formal é informal</p> <p>Identificar el acuerdo de compra como elemento de evaluación.</p> <p>Identificar el proceso de administración del contrato de servicio: - Seguimiento - Control de calidad y evaluación del proveedor - Pago - Registro</p>	<p>Elaborar programas de auditoría a proveedores.</p> <p>Evaluar proveedores de alimentos y bebidas</p>	<p>Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Honesto Ético Asertivo Humildad Trabajo en equipo Puntualidad Trabajo bajo presión Autocontrol Adaptación Eficiente Automotivación Liderazgo</p>

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

## GESTIÓN DE COMPRAS

### PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Apartir de un estudio de caso elaborará un catálogo de proveedores que contenga :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Proveedores seleccionados y la justificación de la elección</li><li>- Programa de auditorías a proveedores</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1.- Comprender el proceso de selección de proveedores.</li><li>2.- Identificar los tipos de evaluación de proveedores.</li><li>3.- Comprender la elaboración del programa de auditoría a proveedores.</li></ol>	<p>Estudio de casos Ejercicios prácticos</p>

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


# GESTIÓN DE COMPRAS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Investigación Análisis de casos Ejercicios prácticos	Computadora Equipo multimedia Material impreso Internet

### ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


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

## GESTIÓN DE COMPRAS

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


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




Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Coordinar los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros considerando la planeación y normatividad aplicable, utilizando herramientas contables, financieras, administrativas y de gestión de calidad para el logro de las metas establecidas.</p>	<p>Coordina la operación de las áreas y entrega el informe de operación que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grado de cumplimiento de los indicadores de: <ul style="list-style-type: none"> <li>- producción</li> <li>- desempeño</li> <li>- calidad</li> </ul> </li> <li>- Grado de cumplimiento de los controles internos de las áreas funcionales.</li> <li>- Listas de verificación de los procedimientos.</li> <li>- Bitácoras de las áreas funcionales</li> <li>- Reporte de incidencias</li> </ul>
<p>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.</p>	<p>Evalúa la administración de los recursos y presenta un informe que contenga:</p> <p>I. Resultados:</p> <p>a) Recursos humanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- evaluación del desempeño del personal</li> <li>- cumplimiento de indicadores de producción, desempeño y calidad de las áreas funcionales.</li> <li>- clima laboral</li> </ul> <p>b) Recursos materiales y técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informe de auditoría de funcionalidad y estado físico de las instalaciones y equipo.</li> </ul> <p>c) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estados financieros básicos</li> </ul> <p>d) Normatividad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cumplimiento de la normatividad aplicable</li> </ul> <p>II. Propuesta de mejora: acciones preventivas y correctivas</p>

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

## GESTIÓN DE COMPRAS

### FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Emilio Martínez Moya	2007	<i>Gestión de compras. Negociación y estrategias de aprovisionamiento</i>	Madrid	España	Fund. Confemetal
James P. Johnson	2012	<i>Administración de compras y abastecimientos</i>	D.F.	México	McGraw Hill
Daniel Palacios García	2009	<i>Las compras en su empresa</i>	D.F.	México	Panorama
Leonel Cruz Mecinas	2007	<i>Compras. Un enfoque estratégico</i>	D.F.	México	McGraw Hill
Scott Besley Eugene F. Brigham	2008	<i>Fundamentos de administración financiera</i>	D.F.	México	CengageLearning
Ma José Escudero Serrano	2011	<i>Gestión de aprovisionamiento</i>	Madrid	España	Paraninfo
Michiel Leenders, Harold E. Fearon, Wilbur B. England	2009	<i>Administración de compras y materiales</i>	D.F.	México	Patria

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