


ASIGNATURA DE ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA

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	33
4. Horas Prácticas	42
5. Horas Totales	75
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	5
7. Objetivo de Aprendizaje	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
I. Fundamentos de contabilidad	10	10	20
II. Análisis de estados financieros	15	20	35
III. Razones financieras básicas	8	12	20
Totales	33	42	75


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	I. Fundamentos de contabilidad
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	10
4. Horas Totales	20
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará registros de asientos contables en establecimientos de alimentos y bebidas para el control de sus recursos.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Conceptos básicos contable	Identificar los conceptos de: -Entidad económica -Transacciones comerciales Identificar los conceptos y las cuentas que integran: - activo -pasivo -capital -ingresos -egresos	Elaborar el catálogo de las cuentas contables: - activo -pasivo	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Asertivo
Teoría de la partida doble	Explicar los conceptos y métodos de: - Teoría de la partida doble - Ecuación contable	Elaborar asientos contables de organizaciones de alimentos y bebidas.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Objetivo Respeto Honesto Asertivo

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

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 contabilidad de un establecimiento de alimentos y bebidas elaborará un reporte que incluya:</p> <p>Catálogo de cuentas contables: - Activo - Pasivo</p> <p>Asientos contables: - Cargo - Abono</p>	<p>1. Comprender conceptos básicos contables.</p> <p>2. Analizar la teoría de la partida doble.</p> <p>3 Comprender el procedimiento de elaboración de asientos contables.</p>	<p>Lista de cotejo Ejercicios prácticos</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Solución de problemas Análisis de casos Trabajos de Investigación	Computadora Material impreso Video-proyector Internet Calculadora

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Análisis de estados financieros
2. Horas Teóricas	15
3. Horas Prácticas	20
4. Horas Totales	35
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	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
Estados financieros básicos.	Identificar los conceptos y las variables que integran los estados financieros básicos: -Balance general (Situación o posición financiera) -Estado de resultados -Estado de variaciones en el capital contable -Estado de cambios en la situación financiera.	Evaluar la información contenida en los estados financieros básicos de empresas de alimentos y bebidas. Calcular porcentos integrales por método vertical. Calcular aumentos o disminuciones porcentuales por el método horizontal.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Ético Asertivo Trabajo en equipo Trabajo bajo presión Eficiente

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
	<p>Identificar la estructura y la información contenida en los estados financieros básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aspectos que el analista debe de considerar -Rentabilidad de activos -Capital y como mejorarla <p>Identificar los métodos de análisis de estados financieros vertical y horizontal.</p>		

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

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 , y elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Método vertical y horizontal - Indicadores y porcentajes por cuenta - Cuadro de comparación con la industria - Punto de equilibrio - Conclusiones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar las variables que integran los estados financieros básicos. 2. Analizar la información que brindan los estados financieros básicos. 3. Comprender el procedimiento del método vertical y horizontal. 4. Interpretar la información de los estados financieros básicos. 	<p>Ejercicios prácticos Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


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		


ELABORÓ: Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ: Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ: C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre de 2013	

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	III. Razones financieras básicas
2. Horas Teóricas	8
3. Horas Prácticas	12
4. Horas Totales	20
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	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 la fórmula 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
Razones de liquidez	Identificar las razones financieras de liquidez. Explicar las fórmulas de razones financieras de liquidez.	Determinar las razones financieras de liquidez de empresas de alimentos y bebidas.	Analítico Sistemático Pensamiento crítico Responsabilidad Disciplina Ordenado Proactivo Objetivo Respeto Ético Asertivo Trabajo en equipo Trabajo bajo presión Eficiente

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

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"> - Rentabilidad del establecimiento de Alimentos y bebidas. -Liquidez del establecimiento de Alimentos y bebidas. - Apalancamiento del establecimiento de Alimentos y bebidas. - Conclusiones y recomendaciones. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender el concepto y el método de las razones financieras de rentabilidad de establecimientos de Alimentos y bebidas. 2. Comprender el concepto y el método las razones financieras de liquidez en las empresas de Alimentos y bebidas 3. Comprender el concepto y el método razones financieras de apalancamiento para empresas de Alimentos y bebidas. 4. Interpretar el resultado de las razones financieras básicas en las empresas de Alimentos y bebidas. 	<p>Ejercicios prácticos Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


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
X		

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


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"> - 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.

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	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"> - 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

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<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"> - evaluación del desempeño del personal - cumplimiento de indicadores de producción, desempeño y calidad de las áreas funcionales. - clima laboral <p>b) Recursos materiales y técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe de auditoría de funcionalidad y estado físico de las instalaciones y equipo. <p>c) Recursos Financieros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estados financieros básicos <p>d) Normatividad</p> <ul style="list-style-type: none"> - cumplimiento de la normatividad aplicable <p>II. Propuesta de mejora: acciones preventivas y correctivas</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Mirian Maya, Xavier Brun, Pablo Larraga	(2010)	<i>Como interpretar la información económica: análisis de mercados.</i>	España	Barcelona	Bresca
Fridson M.	(2006)	<i>La 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

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	