


ASIGNATURA DE COSTOS Y PRESUPUESTOS

1. Competencias	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
2. Cuatrimestre	Tercero
3. Horas Teóricas	20
4. Horas Prácticas	40
5. Horas Totales	60
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	4
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno formulará presupuestos a través del costeo de servicios gastronómicos para contribuir a la optimización de recursos.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Introducción a los costos en servicios gastronómicos.	10	30	40
II. Presupuestos en servicios gastronómicos.	10	10	20
Totales	20	40	60


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

COSTOS Y PRESUPUESTOS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	I. Introducción a los costos en servicios gastronómicos
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	30
4. Horas Totales	40
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno determinará el costo de alimentos y bebidas, para la conformación de menús.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Generalidades de costos de alimentos y bebidas	<p>Identificar los conceptos de costo, compras, gastos, ventas rendimientos.</p> <p>Describir la importancia de los costos en el área gastronómica</p> <p>Identificar los tipos de costos: directos e indirectos.</p>		<p>Honestidad</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Analítico</p>
Factores de costo	<p>Reconocer los factores que inciden en el costo: mermas, desperdicios, excedentes, rendimientos de materia prima y costos indirectos.</p> <p>Explicar la relación de los costos y los factores que inciden, en la operación de establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	Determinar los factores que intervienen en los costos de servicios de alimentos y bebidas.	<p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Determinación de costos.	Explicar el cálculo de costos como: adquisición, resguardo, control interno de insumos y tablas de rendimiento.	Determinar los costos de insumos en servicios de alimentos y bebidas.	Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático
Costeo de recetas	Reconocer el uso de las tablas de rendimiento. Identificar el concepto y componentes de la receta estándar: - Ingredientes - Procedimientos apegados a la normatividad - Métodos de cocción - Costos, porciones y rendimientos Identificar el concepto de ficha técnica.	Calcular los costos de recetas estándar. Proponer precios de venta alimentos y bebidas.	Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático
Control de costos de insumos	Identificar el concepto de precio promedio. Reconocer la importancia de Primeras Entradas y Primeras Salidas (P.E.P.S.) y Últimas Entradas y Primeras Salidas (U.E.P.S.). Distinguir la importancia de los sistemas de rotación como factores que influyen en el costo de alimentos y bebidas.	Actualizar costos de recetas en servicios de alimentos y bebidas.	Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

COSTOS Y PRESUPUESTOS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de una compilación de recetas de alimentos y bebidas, integrará un portafolio de evidencias que contenga</p> <ul style="list-style-type: none">- Listas de precios de insumos- Tabla de costos indirectos- Tabla comparativa de costo de recetas y subrecetas en un periodo mínimo de quince días	<ol style="list-style-type: none">1. Identificar los conceptos de ventas, costo, gasto, compras y rendimientos.2. Identificar los elementos que conforman el costo3. Comprender el procedimiento de cálculo del costo.	<p>Listas de cotejo. Ejercicio práctico.</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


COSTOS Y PRESUPUESTOS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Análisis de casos Solución de problemas Investigación	Material audiovisual, Material impreso, Computadora, Cañón Internet

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

COSTOS Y PRESUPUESTOS

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Presupuestos en servicios gastronómicos.
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	10
4. Horas Totales	20
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará presupuestos y cotizaciones para contribuir a la rentabilidad de servicios gastronómicos.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Generalidades de presupuestos en servicios gastronómicos.	<p>Definir los tipos de servicio gastronómico.</p> <p>Describir la importancia de los presupuestos en el área gastronómica.</p> <p>Identificar los conceptos de: presupuesto, presupuesto de gastos (directos e indirectos) y presupuesto de ingresos.</p> <p>Describir los elementos de un presupuesto base: costos, gastos e ingresos.</p>	Elaborar presupuestos de servicios gastronómicos.	Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático
Procedimientos y diseño de presupuesto.	Identificar la estructura de una cotización de servicios gastronómicos.	Elaborar cotizaciones de servicios gastronómicos.	Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Analítico Sistemático

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

COSTOS Y PRESUPUESTOS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico, elaborará un reporte en archivo electrónico que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">- Presupuesto de compras- Presupuesto de gastos- Presupuesto de ventas	<ol style="list-style-type: none">1. Identificar los conceptos básicos de presupuesto de compras, gastos, ventas e ingresos.2. Identificar los tipos de presupuesto y sus componentes.3. Comprender los procedimientos de elaboración de presupuestos.	<p>Lista de cotejo Ejercicio práctico</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


COSTOS Y PRESUPUESTOS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Ejercicios prácticos Análisis de casos Tareas de Investigación	Computadora Material impreso Cañón Internet Calculadora

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


COSTOS Y PRESUPUESTOS

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar platillos a partir de la receta estándar, la selección de insumos, bases culinarias, técnicas de montaje y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación y montaje de un menú de tres tiempos con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos de bases culinarias - organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF) <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - tipos de corte - métodos de cocción - temperaturas de cocción y de servicio - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental - sugerencia del maridaje y justificación

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar bebidas alcohólicas y no alcohólicas a partir de la receta estándar, la selección de insumos, técnicas de coctelería y de montaje, y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de un catálogo de cocteles con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los ingredientes - técnicas y métodos de coctelería - organización del trabajo del servicio de bar: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - Cantidad acorde a la receta estándar - estética y cristalería acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tipo de bebidas - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - técnicas de coctelería - temperatura de servicio - fotografía de la presentación final - costos, cantidades y rendimientos

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar productos de panadería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, métodos básicos de panadería y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de una selección de panes, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos básicos de panadería - organización del trabajo en panadería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - métodos de cocción - temperaturas de cocción - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar productos de pastelería y repostería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, a través de métodos básicos de pastelería y repostería, y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de una carta de postres, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos básicos de pastelería y repostería - organización del trabajo en repostería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - métodos de preparación - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental
<p>Planear la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas considerando los tiempos y movimientos, la oferta y demanda, los recursos disponibles, técnicas de planeación y las políticas de la organización, para cumplir las metas y optimizar los recursos.</p>	<p>Elabora un plan de trabajo acorde a las características de operación y políticas de la organización:- menú a preparar- tipo de servicio- número de comensales- requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios- requisiciones de personal- Cronograma de actividades con los tiempos y responsables- Roles de personal- Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina- receta estándar- Presupuesto de operación del área- indicadores de desempeño</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Verificar el manejo higiénico de alimentos y bebidas considerando la normatividad aplicable, procedimientos de auditoría y el tipo de establecimiento, para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos y bebidas.</p>	<p>Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - áreas verificadas - personal involucrado - normas de referencia - lista de verificación - procesos de las áreas verificadas - evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas - hallazgos - resultados - recomendaciones

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

COSTOS Y PRESUPUESTOS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Yushimat, Alfredo	(2016)	<i>Control de costos de alimentos y bebidas I</i>	DF	México	Trillas
Yushimat, Alfredo	(2016)	<i>Control de costos de alimentos y bebidas II</i>	DF	México	Trillas
Rivera García, Luis Manuel	(2018)	<i>Administración financiera de alimentos y bebidas</i>	DF	México	Porrúa Print
Artacho Peña, Eduardo Alfonso	(2015)	<i>Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas</i>	DF	México	IC Editorial
Peña, Mercado	(2015)	<i>Costos de Alimentos y Bebidas I</i>	DF	México	Gasca
Peña, Mercado	(2015)	<i>Costos de Alimentos y Bebidas II</i>	DF	México	Gasca
Núñez Álvarez, Luis	(2016)	<i>Finanzas 1, contabilidad, planeación y administración financiera</i>	DF	México	IMCP

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	