


## ASIGNATURA DE COSTOS Y PRESUPUESTOS

<b>1. Competencias</b>	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.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Tercero
<b>3. Horas Teóricas</b>	20
<b>4. Horas Prácticas</b>	40
<b>5. Horas Totales</b>	60
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	4
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	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
<b>I. Introducción a los costos en servicios gastronómicos.</b>	10	30	40
<b>II. Presupuestos en servicios gastronómicos.</b>	10	10	20
<b>Totales</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>60</b>


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

# COSTOS Y PRESUPUESTOS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

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

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

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


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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Listas de precios de insumos</li> <li>- Tabla de costos indirectos</li> <li>- Tabla comparativa de costo de recetas y subrecetas en un periodo mínimo de quince días</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los conceptos de ventas, costo, gasto, compras y rendimientos.</li> <li>2. Identificar los elementos que conforman el costo</li> <li>3. Comprender el procedimiento de cálculo del costo.</li> </ol>	<p>Listas de cotejo. Ejercicio práctico.</p>

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

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

## ESPACIO FORMATIVO


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

# COSTOS Y PRESUPUESTOS

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Presupuestos en servicios gastronómicos.</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 elaborará presupuestos y cotizaciones para contribuir a la rentabilidad de servicios gastronómicos.


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
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.	<p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>
Procedimientos y diseño de presupuesto.	Identificar la estructura de una cotización de servicios gastronómicos.	Elaborar cotizaciones de servicios gastronómicos.	<p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Presupuesto de compras</li> <li>- Presupuesto de gastos</li> <li>- Presupuesto de ventas</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los conceptos básicos de presupuesto de compras, gastos, ventas e ingresos.</li> <li>2. Identificar los tipos de presupuesto y sus componentes.</li> <li>3. Comprender los procedimientos de elaboración de presupuestos.</li> </ol>	<p>Lista de cotejo</p> <p>Ejercicio práctico</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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
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>Demuestra y presenta la preparación y montaje de un menú de tres tiempos con las siguientes especificaciones:</p> <p><b>A) PREPARACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- técnicas y métodos de bases culinarias</li> <li>- organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega.</li> </ul> <p><b>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF)</li> </ul> <p><b>C) RECETA ESTÁNDAR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- tipos de corte</li> <li>- métodos de cocción</li> <li>- temperaturas de cocción y de servicio</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- aporte nutrimental</li> <li>- sugerencia del maridaje y justificación</li> </ul>

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
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>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"> <li>- manejo higiénico de los ingredientes</li> <li>- técnicas y métodos de coctelería</li> <li>- organización del trabajo del servicio de bar: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega.</li> </ul> <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- Cantidad acorde a la receta estándar</li> <li>- estética y cristalería acorde a la receta estándar</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tipo de bebidas</li> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- técnicas de coctelería</li> <li>- temperatura de servicio</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, cantidades y rendimientos</li> </ul>

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
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>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"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- técnicas y métodos básicos de panadería</li> <li>- organización del trabajo en panadería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación.</li> </ul> <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética acorde a la receta estándar</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- métodos de cocción</li> <li>- temperaturas de cocción</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- aporte nutrimental</li> </ul>

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
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>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"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- técnicas y métodos básicos de pastelería y repostería</li> <li>- organización del trabajo en repostería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación.</li> </ul> <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética acorde a la receta estándar</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- métodos de preparación</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- aporte nutrimental</li> </ul>
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>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>

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
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>Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- áreas verificadas</li> <li>- personal involucrado</li> <li>- normas de referencia</li> <li>- lista de verificación</li> <li>- procesos de las áreas verificadas</li> <li>- evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas</li> <li>- hallazgos</li> <li>- resultados</li> <li>- recomendaciones</li> </ul>

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

# COSTOS Y PRESUPUESTOS

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Yushimatz, Alfredo	(2016)	<i>Control de costos de alimentos y bebidas I</i>	DF	México	Trillas
Yushimatz, 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	Porrua 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

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