|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA  EN COMPETENCIAS PROFESIONALES | descarga |

**ASIGNATURA DE CONTABILIDAD**

|  |  |
| --- | --- |
| 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. |
| 1. **Cuatrimestre** | Noveno |
| 1. **Horas Teóricas** | 15 |
| 1. **Horas Prácticas** | 45 |
| 1. **Horas Totales** | 60 |
| 1. **Horas Totales por Semana Cuatrimestre** | 4 |
| 1. **Objetivo de aprendizaje** | 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** |
| Operaciones contables | 10 | 30 | 40 |
| Estado de costos de producción y de ventas | 5 | 15 | 20 |
| **Totales** | **15** | **45** | **60** |
|  |  |  |  |

# CONTABILIDAD

*UNIDADES DE APRENDIZAJE*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Unidad de aprendizaje** | **I. Operaciones contables** |
| 1. **Horas Teóricas** | 10 |
| 1. **Horas Prácticas** | 30 |
| 1. **Horas Totales** | 40 |
| 1. **Objetivo de la Unidad de Aprendizaje** | El alumno integrará estados financieros para la toma de decisiones en empresas de la industria gastronómica. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Temas** | **Saber** | **Saber hacer** | **Ser** |
| Fundamentos de contabilidad | Distinguir los tipos de contabilidad:  - Financiera  - Administrativa  - De costos  Comprender la importancia de la contabilidad en empresas del sector gastronómico.  Describir los mercados financieros y su impacto dentro de las empresas del sector gastronómico. |  | Analítico  Sistemático  Pensamiento crítico  Responsabilidad  Disciplina  Ordenado  Objetivo  Respeto  Honesto  Asertivo |
| Partida doble | Definir el concepto de partida doble  Distinguir las cuentas que conforman catálogos de cuenta y su naturaleza:  - cuentas de activo  - cuentas de pasivo  - cuentas de capital  - cuentas de ingresos  - cuentas de egresos  Explicar las reglas del cargo y el abono. | Realizar movimientos de cargo y abono en las cuentas de acuerdo a su naturaleza. | Analítico  Sistemático  Pensamiento crítico  Responsabilidad  Disciplina  Ordenado  Objetivo  Respeto  Honesto  Asertivo |
| Estado de resultados | Distinguir el concepto y características del Estado de Resultados  Describir las cuentas que conforman el Estado de Resultados y su procedimiento de integración.  Identificar la estructura del Estado de Resultados:  -Encabezado: nombre de la empresa, nombre del estado financiero y periodo  - Cuerpo  - Firmas | Integrar Estados de Resultados a partir de los saldos en las cuentas | Analítico  Sistemático  Pensamiento crítico  Responsabilidad  Disciplina  Ordenado  Objetivo  Respeto  Honesto  Asertivo |
| Estado de situación financiera | Describir el concepto, importancia y objetivo del estado de situación financiera.  Explicar las cuentas del Estado de Situación Financiera y su procedimiento de integración.  Identificar la estructura del Estado de Situación Financiera:  - Encabezado: nombre de la empresa, nombre del estado financiero y fecha.  - Cuerpo  - Pie del balance | Integrar Estados de Situación Financiera a partir del saldo de las cuentas. | Analítico  Sistemático  Pensamiento crítico  Responsabilidad  Disciplina  Ordenado  Objetivo  Respeto  Honesto  Asertivo |

# CONTABILIDAD

*PROCESO DE EVALUACIÓN*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Resultado de aprendizaje** | **Secuencia de aprendizaje** | **Instrumentos y tipos de reactivos** |
| A partir de un caso práctico del sector turístico, elabora un reporte que contenga:  - Registros contables  - Determinación de saldos finales  -Estado de Resultados  -Estado de Situación Financiera  - Conclusiones | 1. Comprender el concepto, finalidad, tipos e importancia de la contabilidad  2. Comprender el concepto de partida doble, las cuentas que conforman un catálogo contable y las reglas del cargo y abono.  3. Identificar las cuentas del estado de resultados y el procedimiento de integración.  4. Identificar las cuentas del estado de situación financiera y el procedimiento de integración. | Ejercicios prácticos  Lista de cotejo |

# CONTABILIDAD

*PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE*

|  |  |
| --- | --- |
| **Métodos y técnicas de enseñanza** | **Medios y materiales didácticos** |
| Solución de problemas  Análisis de casos  Ejercicios prácticos | Computadora  Material impreso  Video proyector  Internet |

*ESPACIO FORMATIVO*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aula** | **Laboratorio / Taller** | **Empresa** |
| **X** |  |  |

# CONTABILIDAD

*UNIDADES DE APRENDIZAJE*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Unidad de aprendizaje** | **II. Estado de costos de producción y de ventas** |
| 1. **Horas Teóricas** | 5 |
| 1. **Horas Prácticas** | 15 |
| 1. **Horas Totales** | 20 |
| 1. **Objetivo de la Unidad de Aprendizaje** | 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** |
| Estado de costos de producción y costos de ventas | Definir el concepto de estructura y utilidad del estado de costo de producción y costo de ventas.  Describir las cuentas que integran el estado de costos de producción y costos de ventas, así como su clasificación en empresas gastronómicas.  Describir el procedimiento de determinación del costo de producción y el costo de las ventas en un periodo, así como el procedimiento de elaboración del estado financiero correspondiente. | Elaborar estados de costo de producen y d costo de ventas de empresas gastronómicas. | Analítico  Sistemático  Pensamiento crítico  Responsabilidad  Disciplina  Ordenado  Proactivo  Objetivo  Respeto  Ético  Asertivo  Trabajo en equipo  Trabajo bajo presión  Eficiente |
| Presupuesto operativo | Identificar el concepto de presupuesto.  Explicar el concepto de presupuesto de operación y su clasificación.    Explicar el procedimiento de cálculo de:  - Presupuesto de ventas  - Presupuesto de producción  - Presupuesto de materia prima  - Presupuesto de Mano de obra  - Presupuesto de gastos de operación  - Presupuesto de costo de ventas. | Elaborar los presupuestos operativos 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 |

# CONTABILIDAD

*PROCESO DE EVALUACIÓN*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Resultado de aprendizaje** | **Secuencia de aprendizaje** | **Instrumentos y tipos de reactivos** |
| A partir de un caso práctico del sector gastronómico y haciendo uso de hoja de cálculo electrónico presenta un informe que contenga:   * Estado de costo de producción y ventas * Presupuesto operativo | 1. Comprender el concepto, importancia y utilidad del estado de costo de producción y de ventas, así como su relación con estados financieros prácticos. 2. Analizar el procedimiento de cálculo y elaboración del estado de costo de producción y de venta. 3. Identificar las características y diferencias entre la industria manufacturera, la empresa comercial y las empresas gastronómicas. 4. Comprender el procedimiento de la planeación y los presupuestos. | Ejercicios prácticos  Lista de cotejo |

# CONTABILIDAD

*PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE*

|  |  |
| --- | --- |
| **Métodos y técnicas de enseñanza** | **Medios y materiales didácticos** |
| Solución de problemas  Análisis de casos  Ejercicios prácticos | Computadora  Material impreso  Video proyector  Internet |

*ESPACIO FORMATIVO*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aula** | **Laboratorio / Taller** | **Empresa** |
| **X** |  |  |

# CONTABILIDAD

# 

*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. | Elabora el diagnostico de los recursos e integra el reporte con lo siguiente:  A) Recursos Humanos:  - Análisis de puestos: Funciones, habilidades, capacidades, aptitud, actitud y perfil del puesto  - Diagnóstico de necesidades de capacitación  B) Recursos materiales:  - Inventarios de instalaciones, equipo y materia prima: uso, manejo, utilidad y vida probable.  C) Recursos Financieros:  - Análisis de costos de: producción y operación  - Estados financieros básicos: controles internos de las áreas funcionales  D) Recursos Técnicos:  -Software  -El menú del establecimiento  -Inventarios  -Ingeniería de procesos  E) Normatividad aplicable:  -Licencias y permisos de operación. |
| 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. | Elabora la planeación e integra un reporte con lo siguiente:  A) Filosofía organizacional  B) Objetivos: operacionales, tácticos y estratégicos.  C) Planes y programas de las áreas funcionales: líneas de acción, contingencias y puntos críticos de control:  - 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  D) Ingeniería de procesos:  I. Manuales operacionales de cocina, almacén, compras, área de servicio al cliente, bar, contraloría y administración:  - 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  E) Listas de verificación de las áreas funcionales.    F) Establecer indicadores de las áreas funcionales:  - Producción  - Desempeño  - Calidad |

**CONTABILIDIAD**

*FUENTES BIBLIOGRÁFICAS*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Autor** | **Año** | **Título del Documento** | **Ciudad** | **País** | **Editorial** |
| García Colín, Juan | 2013 | *Contabilidad de costos* | Ciudad de México | México | McGraw Hill  ISBN: 9786071509390 |
| Lara Flores, Elías y  Lara Ramírez, Leticia | 2015 | *Primer curso de contabilidad* | Ciudad de México | México | Trillas  ISBN: 9786071727008 |
| Guajardo Cantú, Gerardo | 2012 | *Contabilidad para no contadores* | Ciudad de México | México | Mc Graw Hill  Educación  ISBN: 9789701069387 |
| Pacheco Coello, Carlos Enrique | 2015 | *Presupuestos un enfoque gerencial primera edición* | Ciudad de México | México | Instituto mexicano de contadores |
| Arredondo González, Ma Magdalena | 2015 | *Contabilidad y análisis de costos Segunda edición* | Ciudad de México | México | Patria |