



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
PROGRAMA DE ESTUDIOS



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE	CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
Clave:	2449		
Ubicación	4to Semestre – Academia: Económicas Administrativas		
Horas y créditos:	Teóricas: 32 H	Prácticas: 32 H	Estudio Independiente: 32 H
	Total de horas: 96 H		Créditos: 6
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	E2. Administra cualquier cocina, restaurante, hotel, crucero, hospital y comedor industrial, para realizar procesos gastronómicos, atendiendo a normas y reglamentos vigentes.		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	<p>Establece los puestos base, que componen la plantilla laboral.</p> <p>Domina los procesos administrativos que rigen a las empresas de alimentos y bebidas.</p>		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Contabilidad Básica Contabilidad avanzada Introducción a la administración de alimentos y bebidas		
Responsables de elaborar el programa:	LG Monárrez Ramírez Pedro LAE Denisse Militza Chávez Zevada LG Guillermo Daniel de Lira Bustillos LG Jesús Humberto Elenes Ríos		Fecha:
Responsables de actualizar el programa:	LAE Denisse Militza Chávez Zevada LG Guillermo Daniel de Lira Bustillos LG Jesús Humberto Elenes Ríos		Fecha: 10 de enero de 2019
2. PROPÓSITO			
El estudiante conoce conceptos y técnicas para analizar y calcular el costo de las operaciones de alimentos y bebidas en una empresa gastronómica, hace uso de la información contable, control presupuestal y estandarización de manera efectiva, ética y responsable.			
3. SABERES			
Teóricos:	Compara y analiza precios de materia prima, rendimiento de insumos, proveedores y mermas. Categoriza la materia prima según su naturaleza: secos, fríos y congelados. Comprende el impacto que tiene la relación entre la materia prima, su costo y su precio final. Registra ordenadamente los procedimientos necesarios para la elaboración de las recetas en formatos que faciliten la toma de decisiones.		
Prácticos:	Mide rendimientos y mermas de la materia prima y su impacto en el costo. Calcula precios por kilogramo y litro. Documenta la variación de los rendimientos según el uso de la materia prima. Supervisa el correcto manejo de la materia prima para la disminución de la merma y reducción de pérdidas.		
Actitudinales:	Se concientiza de los rendimientos reales de la materia prima. Asume y se responsabiliza de la confiabilidad de los costos que calcula la empresa para determinar sus precios de venta. Identifica las mejores estrategias u opciones para la toma de decisiones.		
4. CONTENIDOS			
1. Introducción a los costos y el control			

- 1.1 Definiciones
 - 1.1.1 Costo
 - 1.1.2 Gasto
 - 1.1.3 Merma
 - 1.1.4 Rendimiento
 - 1.1.5 Precio de venta
- 1.2 Los Controles en la Gastronomía
 - 1.2.1 Requisición
 - 1.2.2 Estandarización (receta estándar)
 - 1.2.3 Menú

2. El menú

- 2.1 Planeación de los menús de alimentos
- 2.2 Planeación de cartas de vinos, licores y coctelería
- 2.3 Determinación de necesidades de insumos y su estándar de calidad
- 2.4 Las recetas estándar y su costeo
- 2.5 El costo potencial de menús y cartas
- 2.6 Determinación del precio de venta de alimentos y bebidas

3. El control en producción

- 3.1 Determinación de Par Stock
- 3.2 Alacenas
- 3.3 Cuartos fríos
- 3.4 Cuartos de congelación
- 3.5 Rendimientos de Insumos
 - 3.5.1 Test de carnicería
 - 3.5.2 Crudos vs. Cocidos
 - 3.5.3 Mermas
- 3.6

4. El control de costos

- 4.1 Determinación del costo diario
 - 4.1.1 Alimentos
 - 4.1.2 Bebidas
 - 4.1.3 Por centro de consumo
 - 4.1.4 General
- 4.2 Conciliación mensual
 - 4.2.1 Comparación presupuestal
- 4.3 Porcentaje de costos de alimentos
- 4.4 Porcentaje de costos de bebidas

5. El control del almacén

- 5.1 Conceptos básicos
- 5.2 Áreas de almacén
- 5.3 Técnicas almacenaje
- 5.4 Tipos de almacenes
 - 5.4.1 Clásico
 - 5.4.1.1 Materia prima (almacén de insumos)
 - 5.4.1.2 Productos en proceso
 - 5.4.1.3 Productos terminados

- 5.4.2 Por naturaleza
 - 5.4.2.1 Seco (suministros)
 - 5.4.2.2 Conservación (bebidas)
 - 5.4.2.3 Congelación
- 5.5 Control de máximos y mínimos
- 5.6 Requisiciones
- 5.7 Salidas de almacén
- 5.8 Reporte de entradas al almacén

6. El control en el servicio

- 6.1 Alacenas (Par Stock)
- 6.2 Las comandas
- 6.3 Los cheques de servicio
- 6.4 Los cortes de caja
- 6.5 Cierre de turno

7. Análisis de operaciones

- 7.1 Indicadores Básicos
 - 7.1.1 Cheque promedio
 - 7.1.1.1 Alimentos
 - 7.1.1.2 Bebidas
 - 7.1.1.3 Combinado
 - 7.1.2 Consumo promedio
 - 7.1.2.1 Alimentos
 - 7.1.2.2 Bebidas
 - 7.1.2.3 Combinado
 - 7.1.3 Clientes atendidos
 - 7.1.3.1 Alimentos
 - 7.1.3.2 Bebidas
 - 7.1.3.3 Combinado
 - 7.1.4 Porcentaje de rotación de mesas
 - 7.1.5 Porcentaje de ocupación del aforo
 - 7.1.6 Popularidad de platillos

20. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades sugeridas para el docente:

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.
- Exposición de la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización de los instrumentos para el diagnóstico.
- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.

- Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

Actividades sugeridas para el estudiante:

- Lectura previa del tema.
- Ejercicios sobre la ética profesional.
- Aplicación de los instrumentos.
- Aplicación de paquetería de Microsoft Office, específicamente el Excel.
- Aplicación de los instrumentos para el diagnóstico.
- Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.
- Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.
- Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura.
- Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.
- Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.
- Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.
- Entregar las evidencias de forma puntual.
- Creación de formatos de tabla para registrar los rendimientos, las mermas, el costo y sus variaciones.

Al finalizar el curso el alumno realizará una demostración práctica de análisis de costos y sus procedimientos. Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica del grupo, con el propósito de agilizar el aprendizaje. Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones. Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	Indicadores de calidad generales
Prácticas de costeo en clase Evaluación parcial Portafolio de evidencias de costeos de las materias prácticas del semestre. Asistencia Trabajo final: Proyecto Restaurant-Bar	Rúbrica Lista de cotejo Escrito y oral Lista de asistencia

6.3. Calificación y acreditación
 Examen parcial
 Prácticas en clase
 Asistencia
 Tareas

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Básica:
 Control de Costos de Alimentos y Bebidas I, Alfredo Youshimatz Nava, Editorial Diana.
 Control de Costos y Gastos en los Restaurantes, Francisco José Cuevas, Editorial Noriega.
 Puesto de Contralor de Costos de Alimentos y Bebidas, 2ª Edición, SECTUR, Editorial Noriega,
 Administración Hotelera 2, Francisco de la Torre Padilla, Editorial Trillas.
 Dirección de Alimentos y Bebidas, Jorge Lara, Editorial Noriega.
 El Manejo de Restaurantes, Henry C. Hartjen, Editorial Noriega.
 El Restaurante como Empresa, Carlos Durón García, Editorial Trillas.
 Manual del Puesto para la Operación de Restaurantes, SECTUR, Editorial Noriega

Complementaria:

8. PERFIL DEL PROFESOR

Se recomienda que el docente tenga conocimientos de administración, matemáticas, gastronomía, mínimo nivel licenciatura.