

1. Datos Generales de la asignatura

Nombre de la asignatura:	Costos y manejo de almacenes
Clave de la asignatura:	GSD- 1008
SATCA:	2-3-5
Carrera:	Gastronomía

2. Presentación

Caracterización de la asignatura
<p>La asignatura de Costos y Manejo de Almacenes, aporta al perfil del egresado de Gastronomía, el reforzamiento en la aplicación de las técnicas y los conocimientos administrativos, favoreciendo el desarrollo de las competencias para el campo laboral, determinando el manejo y uso de los métodos de aplicación de los Costos y Manejo de Almacenes. Mediante esto, el futuro estudiante de gastronomía podrá tomar decisiones pertinentes ante las situaciones que se presenten en las diversas áreas de las organizaciones o empresas. Las consideraciones para integrar los contenidos asumen criterios de una formación conveniente del estudiante de gastronomía, que le permitan atender la realidad y necesidades de la empresa, gestionando programas que fortalezcan el conocimiento sobre el estudio del manejo y control de costos en almacén, fortaleza principal de una empresa.</p>
Intención didáctica
<p>El presente temario agrupa los contenidos en cinco unidades siendo la primera “Organización de Almacenes” para pasar a una segunda denominada” Proceso de Adquisiciones “, la tercera unidad “Recepción de Alimentos “, la cuarta “Costeo de Alimentos y Bebidas” , y la quinta “ Las Mermas “.</p> <p>En la primera unidad temática se desarrolla el tema organización de almacenes abordando conceptos como las características físicas de los almacenes, la ubicación de su mobiliario, la limpieza de los almacenes y los controles internos de stocks, máximos y mínimos y los sistemas PEPS y UEPS.</p> <p>En la segunda unidad temática se da lugar al proceso de las adquisiciones abordando conceptos como requisiciones, selección de proveedores locales y foráneos, sus compras buscando calidad condiciones y fechas de entrega, elaboración de catálogos de compra, catálogos de proveedores, catálogos de suministros, catálogos de alimentos y catálogos de bebidas, políticas de compra y tipos de compras, formatos de adquisiciones de productos.</p> <p>En la tercera unidad temática se da lugar a la recepción de alimentos abordando conceptos como la identificación del producto, verificación de especificaciones de peso, medidas y precios, equipo de recepción como basculas, cuchillos y termómetros, así como la</p>

problemática frecuente como devoluciones y caducidades, recepción de productos perecederos y no perecederos. Así mismo se estudia la importancia en el conocimiento de recepción de productos como carnes, mariscos y aves observando el estado en que se reciben, ya sea congelados o frescos y al alto vacío.

En la cuarta unidad temática da lugar al costeo de alimentos y bebidas, abordando conceptos como manejo por recetas estándar, por porciones, por menú de varios tiempos, por evento, por copeo y por botella. Información de los precios de los productos en el mercado, información de los precios del menú de la competencia, elaboración de costeo de platillos, de bebidas, así como los costos administrativos, costos fijos y costos variables, pruebas de rendimiento, utilidad en la venta de bebidas y utilidad en la venta de platillos.

En la quinta unidad temática se da lugar a las mermas, abordando conceptos como costeo de mermas, control de mermas, uso de mermas, pruebas de rendimiento y aprovechamiento de residuos en la elaboración de otros alimentos.

En correspondencia a los niveles de dominio que propone la asignatura de Costos y Manejo de Almacenes, se sugieren las actividades que comprenden la investigación, explicación, análisis, clasificación y la sistematización de los conocimientos básicos del estudio de la administración de los almacenes, las cuales se asocian con sugerencias didácticas y desarrollo de competencias profesionales para fomentar, inducir, coordinar y supervisar las actividades de aprendizaje para el desarrollo de las competencias específicas.

3. Participantes en el diseño y seguimiento curricular del programa

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Evento
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta del 10 al 14 de agosto de 2009.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Bahía de Banderas, Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Diseño e Innovación Curricular para el Desarrollo y Formación de Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería Petrolera y Gastronomía.
Instituto Tecnológico de Villahermosa del 24 al 28 de mayo de 2010.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Consolidación de los Programas en Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Geociencias, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería en Tecnologías de la Información

		y Comunicaciones, y Gastronomía.
Tecnológico Nacional de México, del 26 al 30 de agosto de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Chimalhuacán, Cd. Constitución, Escárcega, Los Cabos, Oriente del Estado de México, Puerto Vallarta, Teposcolula y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Seguimiento Curricular de las carreras de Ingeniería en Nanotecnología, Ingeniería Petrolera, Ingeniería en Acuicultura, Ingeniería en Pesquerías, Ingeniería Naval y Gastronomía del SNIT.
Instituto Tecnológico de Cd. Constitución durante septiembre-diciembre de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Cd. Constitución	Reunión de Revisión Curricular de Gastronomía.

4. Competencia(s) a desarrollar

Competencia(s) específica(s) de la asignatura
<p>Competencia general:</p> <p>Analiza y determina costos, al aplicar los diferentes procedimientos, para la elaboración y venta de alimentos, y bebidas, considerando la importancia del manejo de las mercancías perecederas y no perecederas de un almacén en una empresa gastronómica.</p>

5. Competencias previas

<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza software para hojas de cálculo empleando fórmulas. • Elabora informes de investigaciones documentales. • Identifica el equipo necesario en almacenes de producción de alimentos. • Reconoce las principales mermas y fugas en la elaboración de alimentos.

6. Temario

NO.	TEMAS	SUBTEMAS
1	Organización de almacenes	1.1 Características físicas de los almacenes 1.2 Ubicación del mobiliario. 1.3 Limpieza de los almacenes. 1.4 Controles internos (stocks, máximos y mínimos, peps y ueps) 1.5 Software aplicado en el manejo y control de almacén. 1.6 Métodos de control de almacén. 1.7 Técnicas aplicadas en el manejo de almacén. 1.8 Control de plagas en almacén. 1.9 Clasificación y ordenamiento de un almacén de acuerdo al tipo de producto.

		<p>1.10 Formatearía utilizada en el control de almacén.</p> <p>1.11 Uso adecuado de la estantería , etiquetado de productos , etiquetado de estantería</p> <p>1.12 Rotación de producto.</p> <p>1.13 Clasificación y ordenamiento de químicos.</p> <p>1.14 Ordenamiento de cámaras refrigeradores y congeladores.</p> <p>1.15 Distintivo “ H “</p>
2	Proceso de adquisiciones	<p>2.1 Requisiciones.</p> <p>2.1.1 Formatos de Requisición.</p> <p>2.2 Selección de proveedores locales y foráneos.</p> <p>2.2.1 Catálogo de proveedores</p> <p>2.2.2 catalogo de alimentos.</p> <p>2.2.3 catalogo de bebidas.</p> <p>2.2.4 catalogo de suministros.</p> <p>2.3 Política de compras (Calidad, condiciones, fechas de entrega)</p> <p>2.3.1 Especificaciones estándares de compras</p> <p>2.3.2 Técnicas de compra.</p> <p>2.3.3 Solicitudes de compra</p> <p>2.3.4 Órdenes de compra</p> <p>2.3.5 Compras diarias</p> <p>2.3.6 Compras de temporada</p> <p>2.3.7 Compras directas.</p> <p>2.3.8 Muestras</p> <p>2.3.9 Compras de artículos a consignación</p> <p>2.3.10 Compras corporativas</p> <p>2.3.11 Principios de contabilización y control de la materia prima.</p>
3	Recepción de alimentos	<p>3.1 Identificación del producto.</p> <p>3.1.1 Recepción de carnes.</p> <p>3.1.2 Recepción de pescado</p> <p>3.1.3 Recepción de camarón, por medida.</p> <p>3.1.4 Recepción mariscos en general.</p> <p>3.1.5 Recepción de frutas y verduras.</p> <p>3.1.6 Recepción de vinos y licores.</p> <p>3.1.7 Recepción de químicos.</p> <p>3.1.8 Recepción de suministros.</p> <p>3.2 Verificación de especificaciones de pesos, medidas y precios.</p> <p>3.3 Equipo de recepción (báscula, cuchillos, termómetros)</p> <p>3.4 Problemática frecuente (devoluciones y caducidades)</p> <p>3.4.1 Devoluciones y rechazos</p>

4	Costeo de alimentos y Bebidas	<p>4.1 Por receta estándar.</p> <p>4.1.1 Costeo de platillos</p> <p>4.1.2 Costeo de bebidas</p> <p>4.1.3 Porcentaje de costo</p> <p>4.2 Por porciones.</p> <p>4.2.1 Pesos y medidas de porciones</p> <p>4.2.2 Control de porciones</p> <p>4.2.3 Ordenamiento de porciones</p> <p>4.2.4 Etiquetado de porciones.</p> <p>4.3 Por menú (varios tiempos)</p> <p>4.4 Por evento.</p> <p>4.4.1 Costeo de un evento</p> <p>4.5 Por copeo.</p> <p>4.5.1 Por decimas o puntos.</p> <p>4.5.2 Por onzas</p> <p>4.6 Por botella</p> <p>4.6.1 Por número de copas.</p>
5	Mermas.	<p>5.1 Costeo de mermas</p> <p>5.2 Pruebas de rendimiento.</p> <p>5.2.1 Factor de rendimiento o porcentaje de rendimiento</p> <p>5.2.2 Subproductos.</p> <p>5.2.3 Cálculo de rendimiento.</p> <p>5.2.4 Porcentaje de rendimiento de los productos</p> <p>5.3 Aprovechamiento de residuos, en la elaboración de otros alimentos.</p>

7. Actividades de aprendizaje de los temas

Organización de almacenes	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica:</p> <p>Identifica las características físicas de los almacenes para el diseño estructura y acomodo de productos.</p> <p>Elabora un diseño en la ubicación del mobiliario, espacios para recepción de productos.</p> <p>Elabora un programa de limpieza, higiene y fumigación para el control sanitario del almacén.</p> <p>Establece un programa de controles internos de (stocks, máximos y mínimos, sistema</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar un plano en el cual se diseñe la organización que se debe seguir en un almacén. • Elaborar un mapa mental y un plano en el que diseñe la ubicación del mobiliario, (refrigeradores, congeladores, recepción de mercancía y stand para acomodo de producto. • Hacer visitas a restaurantes y hoteles que cuenten con alguna certificación en higiene y seguridad en los alimentos.

<p>Peps y Ueps) mediante un sistema tecnológico. Establece un sistema adecuado de software en el control y manejo de almacén. Establece los sistemas de primeras entradas y primeras salidas, así como el control de la rotación de inventarios</p> <p>Genéricas: Instrumentales: Habilidades en el uso de las tecnologías y la información. Capacidad de comunicación oral y escrita. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Realizar ejercicios en los cuales se apliquen los programas de control de almacén, aplicando situaciones reales en las que se llevan a cabo. Realizar inventarios de productos iniciales y finales para conocer la rotación de productos. Hacer prácticas con ejercicios reales de empresas con rotaciones de un porcentaje de comensales para establecer un stock de máximos y mínimos y su rotación de inventarios.
<p>Procesos de adquisiciones</p>	
<p>Competencia</p>	<p>Actividades de aprendizaje</p>
<p>Específica(s): Diseña formatos para el manejo de requisiciones, y su distribución. Identifica los medios de autorización de las requisiciones y su mecanismo a seguir. Identifica y realiza una selección adecuada de proveedores locales y foráneos para adquirir el producto adecuado. Identifica las principales indicaciones en la realización de compras, evaluando la calidad del producto, las condiciones y fechas de entrega. Identifica y aplica los formatos necesarios para tener control en las compras y órdenes de compra, así como su recepción adecuada de mercancía.</p> <p>Genéricas: Interpersonales Capacidad crítica y autocrítica. Instrumentales Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de comunicación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hacer un stock de máximos y mínimos para tener control de las requisiciones Visitar empresas de servicio para saber el seguimiento que se le da a las requisiciones y órdenes de compra. Asistir a restaurantes para conocer los formatos que utilizan para autorización de compras. Elaborar un catálogo de proveedores de acuerdo al producto que venden y realizar estudios de listas de precios para saber quién nos tiene el producto con la mejor calidad y buen precio <ul style="list-style-type: none"> Hacer prácticas en el llenado de formatos Investigar con encargados de almacén la forma en la que los proveedores les dan como plazo de pago de facturas y el tiempo que necesitan para surtirles una requisición.

Recepción de alimentos	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específicas: Identifica las estrategias que se deben de seguir en la identificación de los productos y materia prima. Verifica las especificaciones de pesos, medidas y precios que se utilizan en la recepción de mercancías de acuerdo a las políticas de calidad. Maneja correctamente el equipo utilizado en la recepción de productos, básculas, cuchillos y termómetros para evitar accidentes de trabajo. Valora la problemática que se presenta frecuentemente en la recepción de producto, como devoluciones por no venir en estado conveniente el producto así como caducidades. Diseña y aplica técnicas de recepción de productos como pescado, camarón, mariscos, frutas y verduras, químicos etc., para evitar contaminación cruzada.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Instrumentales: Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de comunicación. Capacidad de comunicación oral y escrita.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Buscar distintas estrategias para la recepción de producto. ● Realizar catálogos de producto, de precios y de proveedores. ● Elaborar un estudio en el cual nos ayude a manejar las especificaciones en la recepción de productos. ● Realizar prácticas del manejo de equipo adecuado en la recepción de productos. ● Elaborar reglamentos de recepción de productos en la cual nos especifique el mecanismo a seguir para evitar recibir mercancía en mal estado. ● Realizar un análisis en el cual nos identifique el tiempo de vida de los productos. ● Asistir a almacenes para conocer las técnicas de recepción de productos con especificaciones muy delicadas.
Costeo de alimentos y bebidas	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específicas: Identifica la clasificación de los productos para su recepción para evitar la contaminación cruzada. Identifica la estructura de la receta estándar y determina el costo unitario. Distingue y maneja las porciones por producto y determina el costo por volumen. Identifica y estructura el diseño del menú, sus tiempos, su estructura, su costeo y su actualización. Identifica el proceso para el costeo de un evento para determinar el costo por volumen y por persona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Realizar prácticas del estado en el cual se deben de recibir los productos. ● Hacer visitas a restaurantes que tengan un espacio diseñado para la recepción de producto. ● Hacer prácticas de costeos de platillos utilizando la receta estándar ● Elaborar un listado de pesos y medidas para las porciones de cada platillo. ● Hacer un estudio de la composición del menú para conocer el costo total de cada uno de los platillos que lo

<p>Identifica los pasos a seguir en el costeo de una copa y de una botella para el área de bebidas.</p> <p>Genéricas: instrumentales</p> <p>Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Capacidad de investigación. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis. Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de comunicación.</p>	<p>integran</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hacer un estudio para determinar el costo del mobiliario, equipo, personal, ambientación y diseño en la realización de un evento. • Realizar prácticas de costeo de bebidas y platillos con receta estándar y determinar el costo por botella completa.
Mermas	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específicas:</p> <p>Elabora una lista del costo que generan las mermas en los alimentos y bebidas y determina su margen en las utilidades. Identifica el proceso financiero para calcular los porcentajes de rendimiento. Elabora un análisis sobre el aprovechamiento de los residuos de verduras y carnes, mariscos etc. en la elaboración de otros alimentos, salsas, cremas etc. Para amortiguar los costos por mermas.</p> <p>Genéricas: instrumentales:</p> <p>Capacidad de investigación. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis. Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de comunicación. Capacidad creativa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hacer prácticas en las cuales nos queden mermas para determinar su costo real y el impacto que genera en la administración mensual de un restaurante. • Hacer un análisis de los porcentajes de rendimientos que contienen cada producto. • Elaborar una tabla de rendimiento de cada producto ya sea ave, pescado, res, camarón, frutas y verduras etc. • Hacer prácticas de cocina en listando cada uno de los residuos que arrojan los platillos para determinar su uso, aprovechamiento y ahorro. • Elaborar un mapa mental sobre el uso de productos en diferentes platillos.

8. Práctica(s)

TEMAS	Práctica
Organización de almacenes	- Realizar visitas guiadas a establecimientos de servicio donde se cuente con un almacén bien organizado.
Proceso de adquisiciones	- Usar dos herramientas tecnológicas para el control de los costos de alimentos y bebidas.

Recepción de alimentos	- Realizar visitas y prácticas en restaurantes donde se conozca el mecanismo de recepción de productos frescos y productos congelados y observar el uso del termómetro.
Costeo de alimentos y Bebidas	- Elaborar un menú completo con todas sus recetas costeadas en formato para receta estándar. - Observar el proceso de preparación de bebidas para identificar y comparar el sistema de control que utiliza una empresa en el área de bares; presentado un reporte mínimo de 3 empresas.
Mermas.	- Desarrollar una base de datos para el correcto uso de la información, aplicando los conocimientos adquiridos desde la primera unidad.

9. Proyecto de asignatura

El objetivo del proyecto que planteé el docente que imparta esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:

- **Fundamentación:** marco referencial (teórico, conceptual, contextual, legal) en el cual se fundamenta el proyecto de acuerdo con un diagnóstico realizado, mismo que permite a los estudiantes lograr la comprensión de la realidad o situación objeto de estudio para definir un proceso de intervención o hacer el diseño de un modelo.
- **Planeación:** con base en el diagnóstico en esta fase se realiza el diseño del proyecto por parte de los estudiantes con asesoría del docente; implica planificar un proceso: de intervención empresarial, social o comunitario, el diseño de un modelo, entre otros, según el tipo de proyecto, las actividades a realizar los recursos requeridos y el cronograma de trabajo.
- **Ejecución:** consiste en el desarrollo de la planeación del proyecto realizada por parte de los estudiantes con asesoría del docente, es decir en la intervención (social, empresarial), o construcción del modelo propuesto según el tipo de proyecto, es la fase de mayor duración que implica el desempeño de las competencias genéricas y específicas a desarrollar.
- **Evaluación:** es la fase final que aplica un juicio de valor en el contexto laboral-profesión, social e investigativo, ésta se debe realizar a través del reconocimiento de logros y aspectos a mejorar se estará promoviendo el concepto de “evaluación para la mejora continua”, la metacognición, el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes.

10. Evaluación por competencias

Reporte de análisis de costos

Diseño de formatos

Diseño del área de almacén

Diseño de un menú con base en los costos

Portafolio de evidencia para dar seguimiento al aprendizaje con base en prácticas y ejercicios contables.

Portafolio de evidencias:

- **Evidencias Manuscritas:** son elaboradas a mano, pueden realizarse en el aula (resumen, descripción, mapas mentales, etc.) o como parte de alguna tarea.
- **Evidencias Digitales:** videos, audios, simulaciones, elaboración o uso de software, diversos documentos electrónicos (no impresos).
- **Evidencias Impresas:** investigaciones documentales, definiciones, fotocopias, catalogo, manuales o cualquier documento que se solicite por computadoras y que tenga que ser impreso, para la utilización final o definitiva del mismo.
- **Evidencias Físicas:** prototipos, modelos, maquetas, productos elaborados, objetos físicos.

Consultar el catálogo de rúbricas y listas de cotejo.

11. Fuentes de información

1. Báez, S. (2010), *Hotelería*, México: CECSA.
2. Cárdenas-Nápoles, R. (2004). *Contabilidad de costos 1*. México. Instituto Mexicano de Contadores Públicos
3. Domine, A. (2010), *Un viaje culinario por Francia*, Editorial Culinaria koneman.
4. Esbach, C. (1991), *Administración de los servicios de alimentos*, México: Editorial Diana
5. Garcia-Colín, J. (2010), *Contabilidad de Costos*, México, Pearson.