

INSTITUTO UNIVERSITARIO PUEBLA	HOJA:	1	DE	3
--------------------------------	-------	---	----	---

ASIGNATURA: CONTABILIDAD DE COSTOS DE ALIMENTOS Y HOSPEDAJE	
PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS	
TIPO EDUCATIVO: LICENCIATURA	MODALIDAD: MIXTA
SERIACIÓN: LAHR48	CLAVE DE LA ASIGNATURA: LAHR54
CICLO:	

HORAS CON DOCENTE	HORAS INDEPENDIENTES	TOTAL DE HORAS	CRÉDITOS
54	74	128	8

TOTAL DE HORAS EN EL PERÍODO: 54

OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA:

Con base en la contabilidad general y de la contabilidad de costos, el alumno podrá hacer uso de metodologías para aplicarlas en la industria hotelera y gastronómica conociendo la relación que existe entre ellas.

VÍNCULOS DE LA ASIGNATURA CON LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CURRÍCULUM:

La Contabilidad es de gran importancia en el trabajo diario del Profesional en Gastronomía y Hotelería, para lograr los objetivos de la administración de los centros de trabajo.

PERFIL DEL DOCENTE REQUERIDO:

LICENCIADO EN CONTADURIA PÚBLICA, LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS

ANA MARÍA ROSAS MUCIÑO
NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL PROGRAMA ACADÉMICO

ANA MARÍA GARCÍA JÁCOME
2 DE FEBRERO DE 2012
FECHA DE ELABORACIÓN

ASIGNATURA: CONTABILIDAD DE COSTOS DE ALIMENTOS Y HOSPEDAJE

DEL PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS

HRS. ESTIMADAS	TEMAS Y SUBTEMAS	OBJETIVOS DE LOS TEMAS
12	<p>1.- LA CONTABILIDAD DE COSTOS Y EL HOTEL.</p> <p>A. Importancia de la contabilidad costos en la empresa.</p> <p>a) Conceptos básicos</p> <p>b) Clasificación de los Costos</p> <p>c) Características</p> <p>B. Departamentos del hotel, cuentas y movimientos.</p> <p>a) Relación de la contabilidad de costos entre departamentos.</p> <p>b) Clasificación De los costos de un hotel.</p>	<p>El alumno conocerá la forma general los principales postulados de la contabilidad y su funcionamiento dentro de un hotel.</p>
12	<p>2. CONTROL DE INGRESOS.</p> <p>A. Control de Ingresos</p> <p>a) Por Hospedaje</p> <p>b) Por alimentos</p> <p>c) Por bebidas</p> <p>d) Otros servicios</p> <p>B. Auditoría Nocturna</p> <p>C. Auditoría de Ingresos.</p>	<p>El alumno obtendrá una visión amplia acerca de los ingresos que se generan en un hotel, para posteriormente comprender mejor los costos generados.</p>
21	<p>3. CONTROL Y COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>A. Pedido, recepción, almacenamiento y suministro.</p> <p>B. Determinación del costo de elaboración de lo consumido.</p> <p>C. Contabilización del costo de alimentos y bebidas</p> <p>a) Sistema Contable</p> <p>b) Catálogo de Cuentas</p>	<p>El alumno conocerá la importancia del manejo adecuado de alimentos y bebidas para su control y contabilidad.</p>
9	<p>4. CONTROL Y COSTOS DE HOSPEDAJE</p> <p>A. Otras áreas que generan costos.</p> <p>B. Pedido, recepción, almacenamiento y suministro.</p> <p>a) Contabilidad de costos</p> <p>b) Catálogo de cuentas</p> <p>c) Sistema de costos</p> <p>d) Informes financieros.</p>	<p>El alumno ampliará su conocimiento con referencia a los costos que pueden generar otros departamentos.</p>

ASIGNATURA: CONTABILIDAD DE COSTOS DE ALIMENTOS Y HOSPEDAJE

DEL PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE (METODOLOGÍA):

Se combinarán las exposiciones del docente con la discusión y búsqueda conjunta de ejemplos por parte de los alumnos. Las exposiciones del docente estarán auxiliadas por el uso de transparencias en las que se sintetizan los principales conceptos que se están discutiendo con el fin de agilizar el trabajo en clase. Entre una clase y otra los asistentes deberán realizar ejercicios que permitan evaluar la comprensión de material y la pericia adquirida en cada uno de los temas, los ejercicios serán realizados por todos los participantes.

BIBLIOGRAFÍA (LIBRO, AUTOR, TÍTULO, EDITORIAL, EDICIÓN):

Horwath, Ernest B. Contabilidad para Hoteles. Editorial DIANA
Elizondo López, Arturo. Proceso de Contabilidad Fundamental. Editorial ECAFSA.
Del Río González, Cristobal. Costo de Alimentos y Bebidas. Editorial ECAFSA.

RECURSOS DIDÁCTICOS:

Proyector de acetatos
Cañón
Computadora

NORMAS Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN:

Durante un semestre se llevarán a cabo evaluaciones parciales y una evaluación final.
El sistema de evaluación del curso es determinado por el profesor y las características que el curso tenga. (Exámenes, trabajos de investigación, tareas, etc.)