

## 1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Costos y Manejo de Almacenes
Carrera:	Gastronomía
Clave de la asignatura:	GSD-1008
Créditos:	2-3-5

## 2.- PRESENTACIÓN

Caracterización de la asignatura.

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

Intención didáctica

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"

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.

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

En la tercera unidad temática da lugar a la recepción de alimentos abordando conceptos como la identificación del producto, verificación de especificaciones de pesos, medidas y precios, equipo de recepción como basculas, cuchillos y termómetros, así como la problemática frecuente como devoluciones y caducidades, recepción de productos perecederos y no perecederos. importancia en el conocimiento de recepción de producto 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 receta 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 bebida 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.- COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Competencias específicas	Competencias genéricas
<p>Analizar, calcular y aplicar el costeo para la elaboración de alimentos y bebidas, considerando la importancia del manejo de las mercancías perecederas y no perecederas de un almacén en una empresa gastronómica.</p>	<p><b>Competencias instrumentales</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Capacidad de análisis, síntesis y abstracción.</li><li>• Capacidad de comunicación oral y escrita.</li><li>• Habilidad en el uso de tecnologías de información y comunicación.</li><li>• Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas.</li><li>• Capacidad para gestionar y formular proyectos.</li></ul> <p><b>Competencias interpersonales</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Capacidad para trabajar en equipo.</li><li>• Capacidad crítica y autocrítica.</li><li>• Compromiso ético.</li></ul> <p><b>Competencias sistémicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Habilidades de investigación.</li><li>• Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.</li><li>• Liderazgo.</li><li>• Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad).</li><li>• Iniciativa y espíritu emprendedor.</li><li>• Búsqueda de logro.</li></ul>

#### 4.- HISTORIA DEL PROGRAMA

Lugar y fecha de Elaboración ó revisión	Participantes	Observaciones
Instituto Tecnológico de Puerto Vallarta, Jalisco. 10 al 14 de Agosto del 2009.	Representantes del Instituto de Bahía de Banderas, Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Mazatlán, Sinaloa. 23 al 27 de Noviembre del 2009.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Villahermosa, Tabasco. 24 al 28 de Mayo del 2010.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Puerto Vallarta. Junio de 2010	Representantes del Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta.	Análisis y enriquecimiento del programa de estudio propuesto, durante la Reunión Nacional de Diseño Curricular de la carrera de Gastronomía.

#### 5.- OBJETIVO GENERAL DEL CURSO (Competencias específicas desarrolladas del curso)

Analizar, calcular y aplicar el costeo para la elaboración de alimentos y bebidas, considerando la importancia del manejo de las mercancías perecederas y no perecederas de un almacén en una empresa gastronómica.

#### 6.- COMPETENCIAS PREVIAS

- Identificar las características físicas de almacén, mobiliario y su acomodo
- Analizar el control de limpieza y fumigación de almacén
- Hacer un diagnostico de la seguridad e higiene en el almacén
- Conocer el equipo necesario que se maneja en almacén
- Practicar la elaboración de recetas estándar y control de porciones
- Buscar estrategias de control para evitar mermas y fugas.
- Realizar catálogos de productos, precios y de proveedores.
- Elaborar pruebas de rendimiento de productos.

## 7.- TEMARIO: Costos y Manejo de Almacenes

Número	Temas	Subtemas
1	Organización de almacenes	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.1 Características físicas de los almacenes</li> <li>1.2 Ubicación del mobiliario.</li> <li>1.3 Limpieza de los almacenes.</li> <li>1.4 Controles internos (stocks, máximos y mínimos, peps y ueps)</li> <li>1.5 Software aplicado en el manejo y control de almacén.</li> <li>1.6 Métodos de control de almacén.</li> <li>1.7 Técnicas aplicadas en el manejo de almacén.</li> <li>1.8 Control de plagas en almacén.</li> <li>1.9 Clasificación y ordenamiento de un almacén de acuerdo al tipo de producto.</li> <li>1.10 Formatearía utilizada en el control de almacén.</li> <li>1.11 Uso adecuado de la estantería , etiquetado de productos , etiquetado de estantería</li> <li>1.12 Rotación de producto.</li> <li>1.13 Clasificación y ordenamiento de químicos.</li> <li>1.14 Ordenamiento de cámaras refrigeradores y congeladores.</li> <li>1.15 Distintivo “ H “</li> </ul>
2	Proceso de adquisiciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>2.1 Requisiciones. <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1.1 Formatos de Requisición.</li> </ul> </li> <li>2.2 Selección de proveedores locales y foráneos. <ul style="list-style-type: none"> <li>2.2.1 Catálogo de proveedores</li> <li>2.2.2 catalogo de alimentos.</li> <li>2.2.3 catalogo de bebidas.</li> <li>2.2.4 catalogo de suministros.</li> </ul> </li> <li>2.3 Compras (Calidad, condiciones, fechas de entrega) <ul style="list-style-type: none"> <li>2.3.1 Especificaciones estándares de compras</li> <li>2.3.2 Técnicas de compra.</li> <li>2.3.3 Solicitudes de compra</li> <li>2.3.4 Ordenes de compra</li> <li>2.3.5 Compras diarias</li> <li>2.3.6 Compras de temporada</li> <li>2.3.7 Compras directas.</li> <li>2.3.8 Muestras</li> <li>2.3.9 Compras de artículos a consignación</li> <li>2.3.10 Compras corporativas</li> </ul> </li> <li>2.4 Políticas de compra</li> </ul>

Número	Temas	Subtemas
3	Recepción de alimentos	3.1 Identificación del producto. <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1.1 Recepción de carnes.</li> <li>3.1.2 Recepción de pescado</li> <li>3.1.3 Recepción de camarón, por medida.</li> <li>3.1.4 Recepción mariscos en general.</li> <li>3.1.5 Recepción de frutas y verduras.</li> <li>3.1.6 Recepción de vinos y licores.</li> <li>3.1.7 Recepción de químicos.</li> <li>3.1.8 Recepción de suministros.</li> </ul> 3.2 Verificación de especificaciones de pesos, medidas y precios.           3.3 Equipo de recepción (báscula, cuchillos, termómetros)           3.4 Problemática frecuente (devoluciones y caducidades) <ul style="list-style-type: none"> <li>3.4.1 Devoluciones y rechazos</li> </ul>
4	Costeo de alimentos y Bebidas	4.1 Por receta estándar. <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1.1 Costeo de platillos</li> <li>4.1.2 Costeo de bebidas</li> <li>4.1.3 Porcentaje de costo</li> </ul> 4.2 Por porciones. <ul style="list-style-type: none"> <li>4.2.1 Pesos y medidas de porciones</li> <li>4.2.2 Control de porciones</li> <li>4.2.3 Ordenamiento de porciones</li> <li>4.2.4 Etiquetado de porciones.</li> </ul> 4.3 Por menú (varios tiempos)           4.4 Por evento. <ul style="list-style-type: none"> <li>4.4.1 Costeo de un evento</li> </ul> 4.5 Por copeo. <ul style="list-style-type: none"> <li>4.5.1 Por decimas o puntos.</li> <li>4.5.2 Por onzas</li> </ul> 4.6 Por botella <ul style="list-style-type: none"> <li>4.6.1 Por número de copas.</li> </ul>

Número	Temas	Subtemas
5	Mermas.	5.1 Costeo de mermas 5.2 Pruebas de rendimiento. 5.2.1 Factor de rendimiento o porcentaje de rendimiento 5.2.2 Subproductos. 5.2.3 Cálculo de rendimiento. 5.2.4 Porcentaje de rendimiento de los productos 5.3 Aprovechamiento de residuos, en la elaboración de otros alimentos.

### 8.- SUGERENCIAS DIDÁCTICAS (desarrollo de competencias genéricas)

- Solicitar al alumno que, antes de iniciar con cada unidad, investigue por su parte todo lo relacionado con el tema, con el fin de despertar su interés por la aplicación del conocimiento.
- Propiciar por parte del profesor, experiencias vivenciales al abordar cada una de las unidades, para lograr el aprendizaje significativo.
- Propiciar actividades de búsqueda, selección y análisis de información en distintas fuentes.
- Propiciar el uso de las nuevas tecnologías en el desarrollo de los contenidos de la asignatura.
- Fomentar actividades grupales que propicien la comunicación y el intercambio de ideas para la integración y colaboración entre los alumnos.
- Llevar a cabo actividades prácticas que promuevan el desarrollo de habilidades para la experimentación.
- Desarrollar una base de datos, para el control de un almacén.
- Fomentar la búsqueda de la información en los medios electrónicos.
- Fomentar el trabajo en equipo.
- Proporcionar ejemplos de casos prácticos.
- Realizar visitas a organizaciones con departamento de alimentos y bebidas.
- Presentación de trabajos.
- Propiciar el uso de material visual.

## 9.- SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN

La evaluación del presente programa debe ser diagnóstica, continua y sumativa, es decir, haciendo valoraciones durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje y al final del curso considerando la competencia adquirida como producto, todo esto con base en las actividades de aprendizaje realizadas por el alumno, tales como:

- Realizar evaluaciones continuas por medio de exámenes teóricos.
- Desarrollar una base de datos
- Uso de herramientas tecnológicas
- Reporte específico de la información.
- Elaborar reportes escritos de las visitas a las empresas de alimentos y bebidas.
- Elaborar reportes escritos acerca de las prácticas de control de almacén.
- Prácticas en hoteles especializado, en el manejo de almacén costos y compras.
- Reportes escritos de las observaciones hechas durante las actividades prácticas del control de costos y almacén.
- Investigaciones en fuentes de información relacionadas con el manejo de almacenes.
- Exposiciones en forma individual y grupal de algunos de los temas del programa presentaciones de costeos de platillos con recetas estándar.
- Descripción de experiencias concretas basadas en situaciones del servicio de almacén.
- Exámenes escritos y prácticos en donde el alumno maneje teóricamente aspectos del control de los sistemas de almacén.
- Realizar tablas del rendimiento de cada producto y sus subproductos que se crean

Entregar portafolio de evidencias en función de las actividades de aprendizaje, exposiciones, fotos, formatearía, catálogos, diseños de menú etc.



## UNIDADES DE APRENDIZAJE

### Unidad 1: Organización de almacenes

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Identificar las características físicas de los almacenes, su diseño estructura y acomodo de productos.</p> <p>Elaborar un diseño en la ubicación del mobiliario, espacios para recepción de productos.</p> <p>Elaborar un programa de limpieza, higiene y fumigación.</p> <p>Establecer un programa de controles internos de (stocks, máximos y mínimos, sistema Peps y Ueps) mediante un sistema tecnológico.</p> <p>Establecer un sistema adecuado de software en el control y manejo de almacén.</p> <p>Establecer los sistemas de primeras entradas y primeras salidas , así como el control de la rotación de inventarios</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elaborar un plano en el cual se diseñe la organización que se debe seguir en un almacén.</li><li>• 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.</li><li>• Hacer visitas a restaurantes y hoteles que cuenten con alguna certificación en higiene y seguridad en los alimentos.</li><li>• Hacer un estudio del distintivo “H “y realizar visitas a establecimientos que cuenten con este distintivo.</li><li>• Realizar ejercicios en los cuales se apliquen los programas de control de almacén, aplicando situaciones reales en las que se llevan a cabo.</li><li>• Realizar inventarios de productos iniciales y finales para conocer la rotación de productos.</li><li>• 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.</li></ul>

## Unidad 2: Proceso de adquisiciones

<b>Competencia específica a desarrollar</b>	<b>Actividades de Aprendizaje</b>
<p>Manejo de requisiciones, y su distribución.</p> <p>Identificar los medios de autorización de las requisiciones y su mecanismo a seguir.</p> <p>Identificar y realizar una selección adecuada de proveedores locales y foráneos para adquirir el producto adecuado.</p> <p>Identificar las principales indicaciones en la realización de compras, evaluando la calidad del producto, las condiciones y fechas de entrega.</p> <p>Identificar y aplicar los formatos necesarios para tener control en las compras y ordenes de compra, así como su recepción adecuada de mercancía.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hacer un stock de máximos y mínimos para tener control de las requisiciones</li><li>• Visitar empresas de servicio para saber el seguimiento que se le da a las requisiciones y órdenes de compra.</li><li>• Asistir a restaurantes para conocer los formatos que utilizan para autorización de compras.</li><li>• Elaborar un catalogo de proveedores de acuerdo al producto que venden y realizar estudios de listas de precios para saber quien nos tiene el producto con la mejor calidad y buen precio</li><li>• Hacer practicas en el llenado de formatos</li><li>• 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.</li></ul>

### Unidad 3: Recepción de Alimentos.

<b>Competencia específica a desarrollar</b>	<b>Actividades de Aprendizaje</b>
<p>Identificar las estrategias que se deben de seguir en la identificación de los productos.</p> <p>Verificación de especificaciones de pesos, medidas y precios que se utilizan en la recepción de mercancías.</p> <p>Manejar correctamente el equipo utilizado en la recepción de productos, básculas, cuchillos y termómetros.</p> <p>Evaluar la problemática que se presenta frecuentemente en la recepción de producto, como devoluciones por no venir en estado conveniente el producto así como caducidades.</p> <p>Aplicar técnicas de recepción de productos como pescado, camarón, mariscos, frutas y verduras, químicos etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buscar distintas estrategias para la recepción de producto.</li><li>• Realizar catálogos de producto, de precios y de proveedores.</li><li>• Elaborar un control de porciones por peso etiquetado y empaquetado.</li><li>• Elaborar un estudio en el cual nos ayude a manejar las especificaciones en la recepción de productos.</li><li>• Realizar prácticas del manejo de equipo adecuado en la recepción de productos.</li><li>• Elaborar reglamentos de recepción de productos en la cual nos especifique el mecanismo a seguir para evitar recibir mercancía en mal estado.</li><li>• Realizar un análisis en el cual nos identifique el tiempo de vida de los productos.</li><li>• Asistir a almacenes para conocer las técnicas de recepción de productos con especificaciones muy delicadas.</li></ul>

#### Unidad 4: Costeo de Alimentos y Bebidas

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Identificar la clasificación de los productos para su recepción.</p> <p>Identificar la estructura de la receta estándar.</p> <p>Manejo de porciones por producto.</p> <p>Identificar el diseño del menú, sus tiempos, su estructura, su costeo y su actualización.</p> <p>Identificar el proceso para el costeo de un evento.</p> <p>Identificar los pasos a seguir en el costeo de una copa y de una botella</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar prácticas del estado en el cual se deben de recibir los productos.</li> <li>• Hacer visitas a restaurantes que tengan un espacio diseñado para la recepción de producto.</li> <li>• Hacer practicas de costeos de platillos utilizando la receta estándar</li> <li>• Elaborar un listado de pesos y medidas para las porciones de cada platillo.</li> <li>• Hacer un estudio de la composición del menú para conocer el costo total de cada uno de los platillos que lo integran</li> <li>• Hacer un estudio para determinar el costo del mobiliario, equipo, personal, ambientación y diseño en la realización de un evento.</li> <li>• Realizar prácticas de costeo de bebidas y platillos con receta estándar y determinar el costo por botella completa.</li> </ul>

#### Unidad 5: Mermas.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Elaborar una lista del costo que generan las mermas en los alimentos y bebidas</p> <p>Identificar el proceso para determinar una prueba de rendimiento.</p> <p>Identificar el proceso para calcular los porcentajes de rendimiento.</p> <p>Determinar el uso de subproductos</p> <p>Elaborar un análisis en el cual nos ayude a observar el aprovechamiento de los residuos de verduras y carnes, mariscos etc. en la elaboración de otros alimentos, salsas, cremas etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Hacer un análisis de los porcentajes de rendimientos que contienen cada producto.</li> <li>• Elaborar una tabla de rendimiento de cada producto ya sea ave, pescado, res, camarón, frutas y verduras etc.</li> <li>• Hacer prácticas de cocina en listando cada uno de los residuos que nos arrojan los platillos para determinar su uso, aprovechamiento y ahorro.</li> <li>• Hacer prácticas de cocina para determinar cuando usaremos el producto sobrante y en que momento lo utilizaremos e identificar en que platillo o proceso se utilizara.</li> </ul>

## **11.- FUENTES DE INFORMACIÓN**

- Un viaje culinario por Francia, Autor André Domine', Editorial Culinaria koneman.
- Hotelería, autor Sixto Báez Casillas, Editorial cecsa.
- Administración de los servicios de alimentos, Autor Charles E. Eshbach. México, Editorial Diana.

## **12.- PRÁCTICAS PROPUESTAS**

- Realizar visitas guiadas a establecimientos de servicio donde se cuente con en almacén bien organizado.
- Desarrollar una base de datos para el correcto uso de la información, aplicando los conocimientos adquiridos desde la primera unidad.
- Usar dos herramientas tecnológicas para el control de los costos de alimentos y bebidas.
- 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.
- Elaborar un menú completo con todas sus recetas costeadas en formato para receta estándar.
- 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.