



Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

Nombre de la Asignatura: COSTOS Y PRESUPUESTOS PARA EMPRESAS
TURÍSTICAS 0

a) Generalidades:

		Código:	CPT 0	Duración del Ciclo en Semanas:	16
Prerrequisito (s):	CFI 2	Ciclo Académico:	IV	Duración /Hora Clase Minutos:	50
		Área curricular:	Profesional	Número /Hora Clase por Ciclo:	64
		U.V.:	3	Horas Teóricas/ Semanales:	2
				Horas Prácticas/ Semanales:	2

b) Descripción de la Asignatura:

La materia abarca el conocimiento, comprensión y aplicación práctica de los costos y los presupuestos en las empresas turísticas.

c) Objetivos Generales de la Asignatura:

Cognitivo:

Conocer el proceso que involucra calcular costos y preparar presupuestos en las empresas turísticas.

Procedimental:

Aprender a calcular costos y preparar presupuestos en las empresas turísticas.

Actitudinal:

Fomentar el cálculo de los costos y la preparación de los presupuestos en un marco ético sobre el manejo de la información de las empresas que necesiten.

d) Contenidos:

UNIDAD I: GENERALIDADES

Contenido:



Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

1.1 DEFINICIONES

1.1.1 Turismo.

1.1.2 Costos.

1.1.3 Costos de alimentos.

1.1.4 Costos de bebidas.

1.1.5 Costos turísticos.

1.1.6 Presupuestos.

1.1.7 Presupuestos turísticos.

1.2 DIFERENCIA ENTRE COSTO Y GASTO.

1.3 CLASIFICACIONES DE COSTOS.

1.3.1 Según el momento en que se determinan y registran.

1.3.1.1 Históricos o reales.

1.3.1.2 Pre-determinados.

1.3.1.2.1 Estimados.

1.3.1.2.2 Estándar.

1.3.2 Según su identificación con el producto o el servicio.

1.3.2.1 Directos.

1.3.2.2 Indirectos.

1.3.3 Según la forma de producir.

1.3.3.1 Por órdenes específicas de producción.

1.3.3.2 Por procesos.

1.3.4 Según su comportamiento.

1.3.4.1 Fijos.

1.3.4.2 Variables.

1.3.4.3 Mixtos.

1.3.4.3.1 Semi-fijos.

1.3.4.3.2 Semi-variables.

1.3.4.4 Escalonados.

UNIDAD II: EL COSTO TOTAL, LOS ESTADOS DE COSTO Y EL ESTADO DE RESULTADOS.

Contenido:

2.1 ELEMENTOS COMPONENTES DEL COSTO TOTAL.

2.1.1 Costos directos.

2.1.1.1 Materia prima.

2.1.1.2 Material directo.

2.1.1.3 Mano de obra directa.

2.1.2 Costos indirectos de fabricación.

2.1.2.1 Material indirecto.



Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

- 2.1.2.2 Mano de obra indirecta.
- 2.1.2.3 Otros indirectos.
- 2.1.3 Costos indirectos de operación.
 - 2.1.3.1 De administración.
 - 2.1.3.2 De distribución.
- 2.1.4 Costos indirectos no operativos.
 - 2.1.4.1 Financieros.
 - 2.1.4.2 Otros gastos.
- 2.2 FORMULAS REPRESENTATIVAS DEL COSTO.
 - 2.2.1 Marco teórico.
 - 2.2.2 Casos prácticos.
- 2.3. ESTADOS DE COSTO Y ESTADO DE RESULTADOS.
 - 2.3.1 Marco teórico.
 - 2.3.2 Casos prácticos.
- 2.4 LA RECETA ESTÁNDAR.
 - 2.4.1 Marco teórico.
 - 2.4.2 Casos prácticos.

UNIDAD III: TRATAMIENTO PARA LOS MATERIALES Y LOS PRODUCTOS Y LA MANO DE OBRA.

Contenido:

- 3.1 TRATAMIENTO DE LOS MATERIALES Y LOS PRODUCTOS
 - 3.1.1 Marco teórico.
 - 3.1.2 Casos prácticos.
- 3.2 TRATAMIENTO DE LA MANO DE OBRA.
 - 3.2.1 Marco teórico.
 - 3.2.2 Casos prácticos.

UNIDAD IV: LOS PRESUPUESTOS.

Contenido:

- 4.1 MARCO TEÓRICO.
 - 4.1.1 Definición.
 - 4.1.2 Características.
 - 4.1.3 Clasificación.
 - 4.1.3.1 Según su flexibilidad.
 - 4.1.3.1.1 Rígidos, fijos, estáticos o invariables.



Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

- 4.1.3.1.2 Flexibles o variables.
- 4.1.3.2 Según el período de tiempo que cubren.
 - 4.1.3.2.1 A corto plazo.
 - 4.1.3.2.2 A largo plazo.
- 4.1.3.3 De operación o económicos.
 - 4.1.3.3.1 De ventas.
 - 4.1.3.3.2 De producción.
 - 4.1.3.3.3 De compra.
 - 4.1.3.3.4 De costo de mano de obra directa.
 - 4.1.3.3.5. De costos indirectos de fabricación.
 - 4.1.3.3.6. De costo unitario de producción.
 - 4.1.3.3.7. De costo de los productos fabricados.
 - 4.1.3.3.8. De costo de los productos vendidos.
 - 4.1.3.3.9. De estado de resultados.
 - 4.1.3.3.10. De efectivo o de caja.
- 4.2 CASOS PRÁCTICOS.
 - 4.2.1 Pronostico de ventas.
 - 4.2.2 Preparación de presupuestos.

e) Estrategia Metodológica:

El desarrollo del programa permite el aprendizaje del estudiante a partir de los elementos que el docente proporcione en el 50% del total de horas, las cuales serán impartidas de forma teórica mediante:

Clases magistrales, explicando cada unidad a fin de que los estudiantes presenten dudas y éstas sean evacuadas por el docente.

Dinámicas Grupales: con las cuales ayudará al estudiante en la comprensión y aplicación de las técnicas de investigación de mercados.

El 50% de las horas restantes se deberá utilizar en actividades prácticas de aprendizaje, tales como:

Prácticas de aplicación de casos y elaboración de proyectos: Servirán para consolidar los conceptos y métodos explicados en las clases magistrales; asimismo, comprobar que el estudiante efectivamente adquirió los conocimientos y las capacidades de aplicación de conocimientos propias de la cátedra.



Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

Exposiciones Grupales: Contribuirá a los estudiantes a argumentar y defender las ideas propuestas.

Investigaciones Bibliográficas y de campo: Permitirán al estudiante, reunir, interpretar y analizar información, para profundizar en el conocimiento de la materia.

f) Bibliografía:

Nombre de la Obra	Autor	Casa editora	País	Año de edición	Número de ejemplares en biblioteca
Costos aplicados a hoteles y restaurantes	Rodríguez Vera, Ricardo	ECOFE	Colombia	2007	9
Control de costos de alimentos y bebidas	Alfredo Youshima	DIANA	México	1999	3
Control de costos y gastos en los restaurantes	Suvillaga Colin	BANAY COMERCIO	México	2002	3
¡Haz rentable tu restaurante! Controla los costos y los gastos	Lara, Jorge	LIMUSA	México	2010	*

*En proceso de adquisición