



## Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

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

### a) Generalidades:

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