



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL  
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS No. 13  
"RICARDO FLORES MAGÓN"  
SUBDIRECCIÓN ACADÉMICA



# GUÍA

de estudio para  
presentar **ETS** de la  
UNIDAD DE APRENDIZAJE  
**COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**  
**Semestre 2023/2**

**TURNO MATUTINO**

Fecha de elaboración: 16/05/2023

Presidente de Academia: Yashida Barba Solís



## FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

Área:	Nombre de la Unidad de Aprendizaje:	Nivel/semestre:
<b>Tecnológica</b>	<b>Costos de Alimentos y Bebidas</b>	<b>5°</b>

### Instrucciones generales de la guía:

#### Anotar aspectos que el alumno debe considerar antes de presentar el examen:

- Indispensable presentar los apuntes mecanografiados en computadora entregados en electrónico, anexando los formatos elaborados en el semestre para la presentación del examen ETS sin ponderación en el valor total del examen.

#### Procedimiento para la revisión del ETS.

- El alumno deberá asistir al área correspondiente para solicitar el formato de revisión de examen, en donde el jefe de área firmará e informará al profesor correspondiente para realizar dicha revisión.
- El profesor tiene 72 hrs. a partir de la aplicación del examen para subir calificaciones de tal manera que el alumno puede solicitar la revisión a partir de que transcurra ese tiempo.

### Presentación:

La presente guía busca desarrollar el conocimiento de los alumnos en la Unidad de Aprendizaje de Costos de Alimentos y Bebidas y los formatos realizados en un almacén de un restaurante.

### Propósito

Instrumentar a través del desarrollo de diversos reactivos de los diferentes temas de la Unidad de Aprendizaje denominada Costos de Alimentos y Bebidas, para presentar su Examen a Título de Suficiencia.



### Justificación

Se genera el siguiente material como apoyo de estudio hacia los alumnos que lo requieran, así como estandarizar los contenidos programáticos por parte del cuerpo docente.

### Estructura y contenidos

- 1.-Definición de costo
- 2.-Clasificación de costos.
  - a. Por el área empresarial que afectan.
  - b. Por su comportamiento frente al volumen de producción.
  - c. Por los elementos involucrados en el costo.
  - d. Por su relación al producto.
  - e. Por el tiempo y método para su cálculo.
- 3.- Elementos del costo de producción.
- 4.- Sistemas de costos.
- 5.- Áreas de venta de alimentos y bebidas en hoteles (Importancia, Gráfica de ingresos, Aprovechamiento de AyB).
- 6.- Personal de alimentos y bebidas.
- 7.- Contralor de alimentos y bebidas.
- 8.- Ciclo del control.
- 9.- Proceso Administrativo
- 10.- Control de costos  
Diagrama de Flujo para el control de costos
- 11.- Almacén.
  - a. Funcionamiento para requerir y despachar mercancías.
  - b. División de alimentos y bebidas.
  - c. Requisición de alimentos y bebidas.
  - d. Etiqueta de carne
  - e. Temperaturas ideales para Alimentos y Bebidas
  - f. Periodos para carnes congeladas
  - g. Formatos.
- 12.- Costeo de Alimentos y Bebidas (Costeo, % de utilidad, utilidad y comprobación del precio de venta)

### Evaluación

La guía no tiene un porcentaje de evaluación, solo los apuntes y formatos de un almacén de un restaurante servirán para presentar el examen ETS.



### **Materiales para la elaboración de la guía**

- Apuntes en computadora.
- Formatos de la Unidad de Aprendizaje. (10)

### **Actividades de estudio**

Uso de sus apuntes de la Academia de Costos de Alimentos y Bebidas y formatos de la Unidad de Aprendizaje.

### **Información Adicional**

Se deberán entregar los apuntes y formatos del almacén quince días antes de la presentación del examen ETS para su revisión, de otra forma no se aceptarán posteriormente.

### **Bibliografía Básica**

- Apuntes de costos de Alimentos y Bebidas.
- Formatos de los departamentos vistos durante el semestre.

### **INTEGRANTES DE LA ACADEMIA**

- YASHIDA BARBA SOLÍS