



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 VESPERTINO

Fecha de elaboración: jun/2023

Integrantes de Academia Vespertino:

Profr. Andrea Jiménez López

Profr. Patricia García Gudiño



FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

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

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 forma electrónica, anexando los formatos de un almacén de Alimentos y Bebidas elaborados en el semestre, así como el trabajo de un almacén de un Restaurante como requisito para la presentación del examen ETS sin ponderación en el valor total del examen.

Procedimiento para la revisión del ETS.

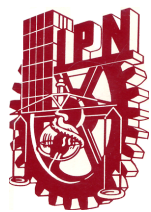
- El alumno deberá asistir al área correspondiente para solicitar el formato de revisión de examen, en dónde el jefe de área firmará e informará al profesor correspondiente para realizar dicha revisión.
- El profesor tiene 72 hrs. a partir de la aplicación del examen para subir calificaciones de tal 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.
- 6.- Personal de alimentos y bebidas.
- 7.- Contralor de alimentos y bebidas.
- 8.- Organigrama de restaurante ubicando al Contralor General y al Contralor de AyB.
- 9.- Proceso Administrativo y su aplicación.
- 10.- Ciclo del control.
- 11.- Diagrama de flujo para el control de costos
- 12.- Almacén.
 - a. Funcionamiento para requerir y despachar mercancías.
 - b. División de alimentos y bebidas.
 - c. Requisición de alimentos y bebidas.
 - d. Temperaturas ideales de los alimentos y bebidas
 - e. Periodos para carnes congeladas.
 - f. Etiqueta de Carne
 - g. Formatos.
- 13.- Costeo de Alimentos y Bebidas (Receta estándar: costeo, % de utilidad, utilidad, Utilidad y comprobación del precio de venta)



Evaluación

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

Las certificaciones de la fundación Slim, "Capacítate par el empleo", de las cuáles solo se entrega el diploma impreso al 100% (se tienen que registrar en la plataforma para poder imprimirlas), tienen un porcentaje del 40 % del total del ETS. Las certificaciones son las siguientes:

1. **Certificación de Cajero de restaurante:**

<https://capacitateparaempleo.org/cursos/view/14>

2. **Certificación de Bodeguer:**

<https://capacitateparaempleo.org/cursos/view/77>

3. **Certificación de Envasado:**

<https://capacitateparaempleo.org/cursos/view/108>

4. **Certificación de Etiquetado:**

<https://capacitateparaempleo.org/cursos/view/117>

NOTA: Lo anterior entregarlo un día después del examen

Materiales para la elaboración de la guía

- Apuntes en computadora.
- Formatos de la Unidad de Aprendizaje.
- Trabajo del almacén de un Restaurante.

Actividades de estudio

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



Bibliografía Básica

- Apuntes de costos de Alimentos y Bebidas.
- Certificaciones de la Fundación Slim "Capacitate para el empleo"
- Formatos de los departamentos vistos durante el semestre.

INTEGRANTES DE LA ACADEMIA

- Lic. ANDREA JIMÉNEZ LÓPEZ.- Presidente Vespertino
- Lic. Patricia García Gudiño.- integrante