



DICTAMEN CE_13_2024

Se resuelve por el Comité Editorial del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas la propuesta del Dr. Javier Ramírez Chávez, Presidente del Colegio Departamental del Departamento de Contabilidad respecto de la obra titulada:

“Costos de Alimentos y Bebidas”

Autores: Diana Minerva Ramírez Nava, Gregorio Araujo Aceves, Citlalli Danae Arellano Garibay, Yolanda Carranza Martin, Marco Antonio Daza Mercado, Carolina Lomelí Ibarra, Francisco de Jesús Mata Gómez, Javier Ramírez Chávez, Martha Teresa Ramírez Chávez, Melisa Dianai Ramírez Nava y Daniel Rivera Sánchez

Con contenido:

Objetivo general

Capítulo I. Generalidades

Objetivo

Objetivos de aprendizaje

1.1 Emprendedor

1.1.1 Importancia del emprendedor en la industria de alimentos y bebidas

1.1.2 Puntos sobresalientes para el emprendimiento

1.2 Restaurante

1.2.1 Tipos de restaurantes

1.2.2 Tipo de servicio

1.2.3 Tipo de cocina

1.3 Formato de operación

1.3.1 Ambiente y experiencia

1.4 Ubicación

1.4.1 Consideraciones para elegir la ubicación del negocio

1.5 Layout

1.5.1 Elementos clave en el diseño del layout

1.5.2 Problemas Iniciales

1.5.3 Reestructuración del Layout

1.5.4 Resultados

1.6 Inversión

1.6.1 Capital inicial



- 1.7 Presupuesto de inversión
 - 1.7.1 Cálculo del retorno de inversión (ROI)
 - 1.7.2 Ejemplo Práctico:
- 1.8 Punto de equilibrio
 - 1.8.1 Cálculo del punto de equilibrio en unidades
 - 1.8.2 Cálculo del punto de equilibrio en ingresos
 - 1.8.3 Importancia del punto de equilibrio
 - 1.8.4 Caso práctico de punto de equilibrio "Restaurante Sabor Latino"

Capítulo II. Sistemas de costo

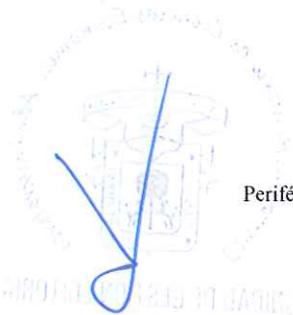
Objetivo

Objetivos de aprendizaje

- 2.1 Conceptos de sistemas
 - 2.1.1 Sistema
 - 2.1.2 Valoración de inventarios
 - 2.1.3 Medición de la rentabilidad
 - 2.1.4 Clasificación de Costos
 - 2.1.5 Asignación de Costos
 - 2.1.6 Análisis y Reporte de Costos
 - 2.1.7 Procedimiento
 - 2.1.8 Control
 - 2.1.9 Reglas
- 2.2 Elección de sistema de costos
 - 2.2.1 Elementos del costo
 - 2.2.2 Procesos
 - 2.2.3 Procesos de cocina
 - 2.2.4 Sistemas de contabilidad de costos
 - 2.2.5 Costeo por actividades
 - 2.2.6 Pasos para costear por órdenes de trabajo
 - 2.2.7 Costos por procesos o costeo basado en proceso
 - 2.2.8 Sistemas de costeo predeterminados
 - 2.2.9 Costo estándar
 - 2.2.10 Sistemas de costeo no tradicionales
 - 2.2.11 Costo ABC o costeo basado en actividades
 - 2.2.12 Costos de calidad
 - 2.2.13 Costeo Kaizen
- 2.3 Costo de platillos y bebidas
 - 2.3.1 Control maestro
- 2.4 Estado de costos de producción y venta

Handwritten signatures in blue ink on the left margin.

Handwritten signatures in blue ink on the right margin.



Handwritten mark or signature at the bottom right corner.



2.5 Estado de resultado integral

Capítulo III. Materia prima e insumos

Objetivo

Objetivo de aprendizaje

- 3.1 Principio de la administración japonesa de inventarios
- 3.2 Volúmenes de compra
- 3.3 Fórmulas de asignación de costos
 - 3.3.1 Costos identificados
 - 3.3.2 Costos promedios
 - 3.3.3 Ejercicio Practico
 - 3.3.4 Primeras entradas primeras salidas (PEPS)
- 3.4 Tipos de almacenamiento
- 3.5 Auditor nocturno
- 3.6 Inventarios rotativos
- 3.7 Recuentos físicos

Capítulo IV. Sueldos y Salarios

Objetivo

Objetivos de Aprendizaje

- 4.1 Introducción
- 4.2 Conceptos Básicos
- 4.3 Principales puestos
- 4.4 Contrato Colectivo y contrato Ley
- 4.5 Salarios
- 4.6 Prestaciones mínimas de ley
- 4.7 Seguridad social
 - 4.7.1 Impuesto Sobre la Renta (ISR)
 - 4.7.2 Aportaciones al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS)
 - 4.7.3 Aportaciones al Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT)
 - 4.7.4 Aportaciones al Sistema de Ahorro para el Retiro (SAR)
 - 4.7.5 Impuesto Local sobre Nóminas (ISN)
- 4.8 ¿Qué es un CFDI de Nómina y cómo funciona?
 - 4.8.1 Generación del CFDI de Nómina
 - 4.8.2 Timbrado Fiscal
 - 4.8.3 Envío al Trabajador y al SAT
 - 4.8.4 Almacenamiento y Uso en Declaraciones Fiscales
 - 4.8.5 Validación y Rectificación
 - 4.8.6 Fundamento Legal del CFDI de Nómina



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas

Secretaría Académica

Comité Editorial

CAPITULO V. GASTOS INDIRECTOS.

Objetivo

Objetivo de aprendizaje

- 5.1. Clasificación de los Gastos Indirectos
- 5.2 Gastos Variables
- 5.3 Gastos Fijos
- 5.4 Prorrateo Primario
- 5.5 Prorrateo Secundario
 - 5.5.1 Departamento de Almacén
 - 5.5.2 Departamento de Servicios
 - 5.5.3 Departamento de Venta y de Administración
- 5.6 Prorrateo Definitivo
 - 5.6.1 Prorrateo primario.
 - 5.6.2 Prorrateo secundario
 - 5.6.3 Prorrateo definitivo o final.
- 5.7 Presupuesto
- 5.8 Provisiones
- 5.9 Otras clasificaciones
 - 5.9.1 Costos Controlables
 - 5.9.2 Costos no controlables
 - 5.9.3 Costos relevantes
 - 5.9.4 Costos irrelevantes
 - 5.9.5 Costos desembolsables
 - 5.9.6 Costos de oportunidad
 - 5.9.7 Costos virtuales
 - 5.9.8 Costos sumergidos
 - 5.9.9 Costos diferenciales
 - 5.9.10 Costos inevitables
- 5.10 Depreciaciones
 - 5.10.1 Método de actividad
 - 5.10.2 Método de línea recta
 - 5.10.3 Método de cargos decrecientes

Capítulo VI. Gastos de operación.

Objetivo

Objetivo general

- 6.1 Concepto de gasto de operación
- 6.2 Clasificación de gastos de operación
 - 6.2.1 Gastos de Venta

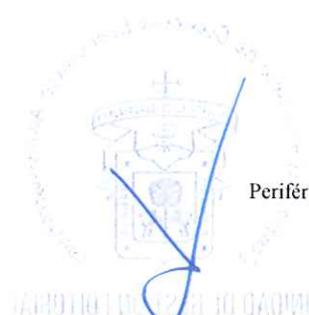
Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signatures

Handwritten signature





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas

Secretaría Académica

Comité Editorial

6.2.2 Gastos de Administración

6.3 Gastos variables

6.4 Gastos fijos

Capítulo VII. Gastos financieros

Objetivo General

Objetivos de Aprendizaje

7.1 Gastos Financieros

7.2 Principales Tipos de Apalancamiento Financiero

7.3 Corridas de Pagos y Amortizaciones

7.4 Gastos Financieros Capitalizados

Capítulo VIII. Implementación de tecnologías

Objetivo

Objetivo de aprendizaje

8.1 Requisición de ingredientes

8.2 Compras de insumo a proveedores

8.3 Recepción de materiales

8.4 Cuentas por pagar

8.5 Control de inventarios

8.6.1 Tablas de rendimientos

8.6.2 Factor de rendimiento

8.7 Determinación de precio de venta

8.7.1 Diseño de receta estándar

El Comité ha dictaminado **“PUBLICAR SIN CAMBIOS”** por contar con los elementos teóricos, metodológicos, técnicos y de redacción como resultado de la evaluación a doble ciego a la que fue sometida la obra para su evaluación, lo anterior en conformidad en con lo establecido en el Reglamento para la Producción Editorial de este Centro Universitario, en su Título Tercero, De la evaluación de las Obras, Artículo 9.

Atentamente

“Piensa y Trabaja”

**“30 años de la Autonomía de la Universidad de Guadalajara
y de su organización Red”**

Zapopan Jalisco, 10 de octubre de 2024

[Handwritten signatures in blue ink]

[Handwritten signature in blue ink]

[Handwritten signature in blue ink]



[Handwritten initials in blue ink]



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas

Secretaría Académica

Comité Editorial

Comité Editorial

Mtro. Luis Gustavo Padilla Montes
Presidente del Comité Editorial

Dr. José María Nava Preciado
Secretario Académico

Dr. Isaí Guizar Mateos
Representante de la División de
Economía y Sociedad

Dr. Cristian Omar Alcantar López
Representante de la División de
Contaduría

Dr. Juan José Huerta Mata
Representante de la División de Gestión
Empresarial

Mtra. Bertha Yolanda Quintero Maciel
Coordinadora de Investigación

Dra. Juana Eugenia Silva Guerrero
Coordinadora de Posgrado

Mtro. Guillermo Antonio Reyna Figueroa
Secretario Técnico del
Comité Editorial

La presente hoja de firmas corresponde al Dictamen CE_13_24 de fecha 10 de octubre de 2024 del Comité Editorial. -----

Página 6 de 6

Periférico Norte 799, Núcleo Universitario los Belenes, Edificio Anexo a la Rectoría Planta Alta, C.P. 45100.
Zapopan, Jalisco. México. Tels. [52] (33) 3770 3300 Ext. 25941

www.cucea.udg.mx

