INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARIA ACADÉMICA
DIRECCIÓN DE EDUCACION MEDIA SUPERIOR
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS No. 13
"RICARDO FLORES MAGÓN"

GUÍA

de estudio para presentar Examen a Título de Suficiencia de la UNIDAD DE APRENDIZAJE ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA FINANCIERA

Semestre 2027/1
TURNO MATUTINO

Presidente de academia:

YASHIDA BARBA SOLIS

Fecha de Elaboración: 20-OCT.-2026

INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARIA ACADÉMICA
DIRECCIÓN DE EDUCACION MEDIA SUPERIOR
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS No. 13
"RICARDO FLORES MAGÓN"

Área:	Carrera:	Nombre de la Unidad de Aprendizaje:	Nivel/semestre:
Tecnológica	Gastronomía	**Administración Gastronómica Financiera**	**5º.**

Instrucciones generales de la guía

- Estudiar los temas del programa de estudio aquí señalados en la guía, así como los formatos de un almacén de Alimentos y Bebidas realizados en clase.
- El día del examen se requiere calculadora, no se permite el uso de dispositivos como celulares o tablets.
- La guía ***no tiene valor*** en su calificación del examen, solo es un apoyo de estudio.

En caso de que se requiera la revisión del ETS solicitar información en la página del Cecyt.13 R.F.M.

Presentación

Esta guía tiene como finalidad que los alumnos adquieran una retroalimentación de los aprendizajes esperados propuestos en la Unidad de Aprendizaje de Administración Gastronómica Financiera.

Objetivos

La Unidad de Aprendizaje de Administración Gastronómica Financiera tiene como propósito general contribuir a desarrollar y aplicar procesos administrativos financieros en un establecimiento de alimentos y bebidas, a través de la identificación de los centros de consumo, clasificación de los consumos a emplear, procesos de compra y selección de proveedores, recepción de mercancías, operación de un almacén con sus reportes y despacho de mercancías, aplicación de costos, fijaciones de precio y determinación de rentabilidad y popularidad en los componentes de un menú-carta, permitiendo la toma de decisiones y actitud reflexiva los principios administrativos a emplear e introducir al campo conceptual y procedimental de los temas, relacionándolos con sus conocimientos científicos, tecnológicos, sociales y culturales.

Justificación

En el Programa Académico de Técnico en Gastronomía, la finalidad de la Unidad de Aprendizaje de Administración Gastronómica Financiera es proporcionar los conocimientos fundamentales y habilidades necesarias para proporcionar los saberes (conceptuales, procedimentales, actitudinales) necesarias para la administración financiera en establecimientos de alimentos y bebidas usando los principios de las normas financieras y el ciclo de control de alimentos y bebidas, así como fortalecer el análisis y la toma de decisiones para la construcción de un ser ético, respetuoso de la diversidad y responsable.

INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARIA ACADÉMICA
DIRECCIÓN DE EDUCACION MEDIA SUPERIOR
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS No. 13
"RICARDO FLORES MAGÓN"

Competencias y contenidos conceptuales que integra el programa de estudios

Estructura y contenidos

1.- Centros de consumo de Alimentos y Bebidas
2.-Antecedentes de los establecimientos de Alimentos y Bebidas
3.- Clasificación de Restaurantes y Bares (Según su tipo y tamaño)
4.- Áreas de venta de alimentos y bebidas en hoteles (Importancia, Gráfica de ingresos, Aprovechamiento de Alimentos y Bebidas)
5.- Personal de alimentos y bebidas.
6.- Contralor de alimentos y bebidas (Objetivo, funciones principales y ubicación en organigrama)
7.- Administración, etapas del proceso administrativo y sus características.
8.- Ciclo del control.
9.- Diagrama de Flujo para el control de costos
10.- Almacén.
   a. Concepto y características (básculas, tarimas, indumentaria, cámaras de congelación, etc.)
   b. Funcionamiento para requerir y despachar mercancías.
   c. División de alimentos y bebidas.
   d. Temperaturas ideales para Alimentos y Bebidas
   e. Periodos para carnes congeladas
   f. Etiqueta de carne
11.-Definición de Costo y Costo de Alimentos y Bebidas
12.-Clasificación de costos.
   a. Por su relación al producto.
   b. Por su comportamiento frente al volumen de producción (Casos prácticos de división de tipos de costos y obtención de ganancia en un día de operación de un Restaurante o Bar)
13.- Elementos del costo de producción.
   a. Prestaciones a la mano de obra por ley y opcionales
   b. Tipos de salarios
14.- Sistemas de costos.
15.- Costeo de Alimentos y Bebidas (Costeo, % de utilidad, utilidad y comprobación del precio de venta)
16.- Precio
17.-Factores principales que intervienen en la fijación de precios.
18.- Punto de equilibrio y casos prácticos
19.-Otros factores determinantes del precio (económicos del país y del producto)
20.- Requisición de productos y casos prácticos
20.- Formatos utilizados en los almacenes de Alimentos y Bebidas (Requisiciones, Compras, Notas de Crédito, Reportes diarios, Etiqueta de Carme y Tarjetas de almacén).

Desarrollo de **actividades de estudio**

Uso de apuntes de la Academia de Administración Gastronómica Financiera.

Bibliografía básica

- Apuntes de la Academia de Administración Gastronómica Financiera.
- Formatos de la Unidad de aprendizaje.

Integrantes de la academia

Yashida Barba Solís.