**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**ESCULA PROFESIONAL DE GESTIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA**

**SÍLABO**

**ASIGNATURA: COSTOS Y PRESUPUESTOS DE PRODUCTOS TÚRISTICOS**

1. **DATOS GENERALES**
	1. **Código de la Asignatura : 44404**
	2. **Escuela Académico Profesional : GESTIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA**
	3. **Departamento Académico : Ciencias Empresariales**
	4. **Ciclo : VII – A y B**
	5. **Créditos : 03 créditos**
	6. **Plan de Estudios : 03**
	7. **Condición: Obligatorio o Electivo : Obligatorio**
	8. **Horas Semanales : T 02 P 02 HT 04**
	9. **Pre – requisito : Contabilidad Aplicada al Turismo**
	10. **Semestre Académico : 2016-II**
	11. **Docente : Mg. CPCC. Valverde Mendoza Magna.**
	12. **Colegiatura : 39368.**
	13. **Correo Electrónico : adsaperu@gmail.com**
2. **SUMILLA (Por Objetivos o Competencias)**

El curso comprende el estudio de costos y presupuestos en los centros de producción de paquetes programas turísticos, alojamiento, alimentos, y bebidas y los diversos tipos de combinación. Permite conocer la estructura de costos tales como:

* Costos directos, costos indirectos, margen de utilidad, etc.
* Los costos en el área de alimentos y bebidas.
* Costos de áreas básicas hoteleras.
* La contabilidad de costos para el control.
* Fijación de precio de ventas.
* Los presupuestos de empresas turísticas.
1. **METODOLOGIA DE ENSEÑANZA**

**3.1 Objetivos**

**General.-** El curso tiene como objetivo dotar al alumno de la información contable de costos y presupuestos necesaria para desarrollar sus capacidades para la determinación de costos y precios diversos productos turísticos de las empresas del sector turismo y hotelería.

**Específicos.-**  Al término de la asignatura los alumnos:

* Hagan uso de métodos y técnicas que le permitan aplicar el costeo directo, costeo indirecto y el margen de utilidad.
* Fijar precios de venta, teniendo en consideración la competencia del mercado, las temporadas altas y bajas del turismo y margen de utilidad o beneficios.

**3.2 Estrategias Metodológicas**

Para el desarrollo de la asignatura se aplicaran los siguientes métodos:

**ANALÍTICO EXPOSITIVO.-** A través de:

* PROCEDIMIENTOS: Dialogo, Observación y exposición.
* TÉCNICAS: Inductivo, deductivo y analítico
* ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: lluvia de ideas, debate dirigido, mapas conceptuales.

**ANALÍTICO CONSTRUCTIVO.-** A través de:

* PROCEDIMIENTOS: Exploración, análisis, interpretación, indagación.
* TÉCNICAS: Inductivo, deductivo y analítico
* ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: Philips 66, Lluvias de ideas, debate dirigido y aprendizaje por indagación

**3.3. Medios y Materiales de enseñanza**

 **EQUIPOS:** Proyectar multimedia y computadora

 **MATERIALES:** Manual instructivo, guías prácticas, separatas, textos de lecturas seleccionados.

 **CONTENIDO TEMÁTICO Y CRONOGRAMA**

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTENIDO** | **SEMANAS** |
| Entrega de Sílabo, presentación y Exposición del sílabo.Definiciones y aspectos generales.**UNIDAD TEMATICA I. : Naturaleza y Fundamento de los Costos*** La actividad empresarial
* Contabilidad de costos
* Clasificación de los costos
* Los costos de trasformación
* Estructura del costo de producción
 | PRIMERA |
| **UNIDAD TEMATICA II. : Gestión de Costos Hoteleros*** La organización de las empresas hoteleras
* Características básicas de la industria hotelera
* La estructura de costos de un hotel
* Los centros de ingreso de un hotel
* Departamentos o centros de Costos Hoteleros
 | SEGUNDA |
| **UNIDAD TEMATICA III. : Los costos en el área de Alimentos y Bebidas*** Implementación de un sistema de costos de alimentos y bebidas
* El proceso de compras en área de alimentos y bebidas
* Las medicaciones de alimentos y bebidas
* Las trasferencias de alimentos y bebidas
 | TERCERA |
| **UNIDAD TEMATICA IV. : El Factor Rendimiento en el área de Alimentos y Bebidas*** Las pruebas de rendimiento en crudo
* El rendimiento de los ingredientes
* El estándar de porciones
* El costo de una receta estándar de cocina
 | CUARTA |
| **UNIDAD TEMATICA V. : El Cálculo Potencial de Alimentos y Bebidas** * El cálculo potencial de los alimentos
* El cálculo potencial de bebidas
* El costo real de la comida
* Estructura de los costos de alimentos y bebidas.
* La fijación del precio de venta de la restauración.
 | QUINTA |
| **UNIDAD TEMATICA VI. : Los Costos en el área de Alojamiento*** Métodos de fijación de precios
* Procedimientos para fijar precios
* Aplicación de los costos directos e indirectos del alojamiento
* Desarrollo de los casos prácticos.
 | SEXTA |
| **UNIDAD TEMATICA VII. : Cálculo de los Costos de Alojamiento*** Cálculo de los costos
* El costo de alojamiento
* El costo de consumo
* El costo de la estancia
* El costo de explotación general
* Desarrollo de casos prácticos
 | SÉTIMA |
| **EVALUACIÓN: PRIMER PARCIAL** | OCTAVA |
| **UNIDAD TEMATICA VIII. : Los presupuestos de las Empresas Turísticas*** Elaboración del presupuesto empresarial turístico
* El presupuesto Maestro
* El presupuesto de base cero
* Aplicación práctica
 | NOVENA |
| **UNIDAD TEMATICA IX. : Elaboración del Presupuesto de Operación*** El presupuesto de ventas
* El presupuesto de requerimiento de materiales
* El presupuesto de compras de materiales
* El presupuesto de consumo de materiales
* Aplicación de casos prácticos.
 | DÉCIMA |
| **UNIDAD TEMATICA X. : Elaboración del Presupuesto de Operación y el Presupuesto Financiero*** El presupuesto de mano de obra directa
* El presupuesto de costos indirectos de fabricación
* El presupuesto de costos de producción
* El presupuesto de consumo de materiales
* Aplicación de casos prácticos
 | DÉCIMA PRIMERA |
| **UNIDAD TEMATICA XI. : Viaje guiado de Estudio (Probable)*** Trabajo de campo sobre Costos y Presupuestos Turísticos
 | DÉCIMA SEGUNDA |
| **UNIDAD TEMATICA XII. : El presupuesto de Inversión*** Definición e importancia del presupuesto de inversión
* Clasificación y formulación
* El Presupuesto de requerimiento de materiales
* El Presupuesto de Adquisición de inmuebles, maquinaria y equipo
* Aplicación de casos prácticos
 | DÉCIMA TERCERA |
| **UNIDAD TEMATICA XIII. : Los estados financieros proyectados*** Generalidades
* Importancia y características
* Ventajas y desventajas
* Aplicación de casos prácticos
 | DÉCIMA CUARTA |
| **UNIDAD TEMATICA XIV. : El Estado de los Resultados Proyectados*** Generalidades
* Importancia y características
* Ventajas y desventajas
* Aplicación de casos prácticos
 | DÉCIMA QUINTA |
| **UNIDAD TEMATICA XV. : El Estado de Situación Financiera Proyectado*** Generalidades
* Importancia y características
* Ventajas y desventajas
* Aplicación de casos prácticos
 | DÉCIMA SEXTA |
| **EVALUACIÓN: PRIMER PARCIAL** | DÉCIMA SÉTIMA |

1. **METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN**

**Criterios a Evaluar:**

* Coherencia y claridad en la explicación de conceptos, capacidad de análisis, procedimiento y creatividad.
* Participaciones en clases

**Procedimientos y Técnicas de Evaluación**

Pruebas escritas, orales, trabajos de investigación, prácticas calificadas y prácticas de campo.

**Condiciones de evaluación**

* Para los casos en que los alumnos no hayan cumplido con ninguna o varias evaluaciones parciales se considerará la nota de cero (00), para los fines de ponderación (Art. 84 del Reglamento Académico RR.195 – 2001.UH)

**Normas de Evaluación**

* Para los casos en que los alumnos no hayan cumplido con ninguna o varias evaluaciones parciales se considerará la nota de cero (00), para los fines de ponderación (Art. 84 del Reglamento Académico RR.195 – 2001.UH)

 El promedio final de hará calculando: NF= P1 +P2

 2

 **VI. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA Y COMPLEMENTARIA**

**BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:**

* LUJAN ALBURQUEQUE, Luis. “Contabilidad de costos “. Lima 2009.
* OLLER NOGUES, Jordi “contabilidad de costos “(Agencia de viajes, Hoteles y camping)”, Lima 2005.
* TORRE ORIHUELA, Ricardo. “Elaboración de presupuestos Empresariales” 2009, Quinta Edición. Lima Perú.
* SANCHEZ NAVARRO, Fortunato. “presupuesto empresarial” 2007 cuarta Edición, Lima - Perú
* RODRIGUES, Ricardo. “Costos Aplicativos a hoteles y restaurantes”, Bogotá 2002.
* CERRA, Javier. “Gestión de Producción de alojamiento y restauración”, España séptimo – Edición 2005.
* GONZALES, Lydia. Dirección Hotelera, operaciones y procesos”, España-primera edición, Abril 2003.
* CAMPAS PLANAS, Fernando. “La contabilidad de gestión en industria Hotelera “, España 2007.
* BBRIAN COOPER, BRIAN FLOODY & GINA MC. NEIL. “como iniciar y administrar un restaurante”, México.
* SALAS ORIOL, Amat “Contabilidad y finanzas de Hoteles de hoteles”, España 2008.

**Mg. CPC. VALVERDE MENDOZA MAGNA.**

**DOCENTE DEL CURSO**