

BIENVENIDOS AL MODULO DE COSTOS



María Eugenia Román Correa
Contador Público
meromancorrea@hotmail.com



METODOLOGÍA

El curso está desarrollado en la plataforma teórica y práctica orientado hacia el cumplimiento de objetivos.

- Realimentación continua
- Actividades grupales, talleres y casos prácticos
- Trabajo de campo

MÉTODO DE EVALUACIÓN

CONOCIMIENTOS	DESEMPEÑO	PRODUCTO
<ul style="list-style-type: none">• Examen teórico• Participación en clases	<ul style="list-style-type: none">• Trabajo práctico• Comportamiento en clase• Participación en clase	<ul style="list-style-type: none">• Trabajo práctico• Toma de evidencias escritas



REGLAS DE JUEGO

- **PUNTUALIDAD**
- **PRESENTACIÓN PERSONAL**
- **PROHIBIDO HABLAR O CHATEAR POR CELULAR**
- **EVALUACIÓN ESCRITA O QUIZ**



EL PORQUE DE LOS COSTOS?

La globalización y la competitividad de los mercados demandan personas con amplios conocimientos de proceso estratégico mediante el cual, se obtenga, procese y analice información relacionada con el medio gastronómico; que les permitan planear estrategias exitosas en la gestión empresarial como es la evaluación de los costos.



Costos y presupuestos en la preparación de alimentos

Unidad de aprendizaje: Compilación, presentación y análisis de los datos, presupuesto y control por áreas

- Técnicas y herramientas de recolección de datos
- Tratamiento y análisis de la información
- Elaboración de tablas y gráficos de la información

- Definición, función y clasificación de los presupuestos
- Formulación y puesta en práctica de estrategias
- Elaboración de presupuestos
- Presupuesto de costos de producción

Costos y presupuestos en la preparación de alimentos

Unidad de aprendizaje: Determinación de costos en la cocina, asistencia en el establecimiento de precios y políticas de ventas, elaboración de informes para la toma de decisiones.

- Definición y clasificación de los costos
- Costeo de materiales, mano de obra y costos indirectos de servicios (fabricación)
- Costos estándar
- Costeo de eventos especiales
- Fijación de precios de productos
- Fijación de precios para montaje de buffet
- Fijación de precios para menús ejecutivos
- Determinación de políticas de ventas



Compilación, presentación y análisis de los datos

- Técnicas y herramientas de recolección de datos
- Tratamiento y análisis de la información
- Elaboración de tablas y gráficos de la información

TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN



- En un proceso investigativo se puede generar gran cantidad de información.
- Un plan bien preparado
- Manejo de los datos.
- Análisis cuidadoso

TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN



INFORMACIÓN PRIMARIA:

- Es aquella en la cual el investigador obtiene mediante el contacto directo con el objeto directo. Esta información es construida por el investigador.

TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN



Las técnicas utilizadas por esta fuente son:

- Observación
- Por encuestas
- Entrevistas a los sujetos de estudio
- Por experimentación.

Media de calificaciones de los restaurantes internacionales**

País	Calificación media (sobre 5)
Turquía	4.34
México	4.32
Perú	4.24
Irlanda	4.21
Tailandia	4.19
Nueva Zelanda	4.18
Vietnam	4.16
Marruecos	4.12
Japón	4.1
España	4.09

TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN



Las técnicas utilizadas por esta fuente son:

- **Observación**
- Es un método clásico de investigación científica; además, es la manera básica por medio de la cual obtenemos información acerca del mundo que nos rodea



TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN



Las técnicas utilizadas por esta fuente son:

- Por encuestas

Compañía Productora y Distribuidora "TOPTEN.com"	
Modelo de Encuesta para INVESTIGACION DE MERCADO de su PRODUCTO o su SERVICIO	
miércoles, 18 de mayo de 2011	
P18 OCUPACION DE LA PERSONA?	P19 NIVEL EDUCATIVO DE LA PERSONA?
1 Jubilado	1 No tiene educación
2 Estudiante	2 Primaria
3 Empleado	3 Bachillerato
4 Trabaja y estudia	4 Técnico
5 Busca trabajo	5 Universitario
6 Profesional	6 Posgrado
7 Comerciante	
8 Empresario	
9 Otro. Cuál ?	
P20 CUANTAS PERSONAS INTEGRAN SU FAMILIA ?	P21 SEXO DE LA PERSONA?
1 Menor a 5 años	1 Masculino
2 Entre 6 y 10 años	2 Femenino
3 Entre 11 y 17 años	3 Otro
4 Entre 18 y 25 años	
5 Entre 26 y 35 años	
6 Mayor a 35 años	

TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN



Las técnicas utilizadas por esta fuente son:

- Entrevistas a los sujetos de estudio
- Por experimentación

