


ASIGNATURA DE PRINCIPIOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Competencias	Dirigir procesos de producción alimentarios, mediante herramientas administrativas y técnicas analíticas, para la optimización de recursos.
2. Cuatrimestre	Quinto
3. Horas Teóricas	23
4. Horas Prácticas	52
5. Horas Totales	75
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	5
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno determinará los elementos del costo de producción a través de herramientas administrativas y metodologías que permitan calcular los costos directos e indirectos para estimar el precio de venta de los productos.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Procesos de producción	5	10	15
II. Planificación de las necesidades de materiales	5	15	20
III. Costos de producción	10	20	30
IV. Precio de venta	3	7	10
Totales	23	52	75


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	

PRINCIPIOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Procesos de producción
2. Horas Teóricas	5
3. Horas Prácticas	10
4. Horas Totales	15
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno analizará los recursos utilizados en la producción de alimentos y diferenciará las diversas fases del proceso de fabricación.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Teoría de la producción	Identificar los conceptos de la producción de acuerdo a los principios que regulan la actividad económica.	Aplicar los principios que regulan la actividad económica: Principio de la Escasez, Ley de los Rendimientos Decrecientes, Principio de Eficacia Económica en un caso práctico.	Responsable Observador Crítico Proactivo
Fases del proceso de producción	Describir las diferentes fases de la producción: materias primas, procesamiento y almacenamiento.	Realizar un diagrama de flujo y la descripción de las etapas del proceso de producción, delimitando las fases para la fabricación de un alimento.	Observador Crítico Analítico Organizado
Elementos utilizados en la producción	Describir los elementos utilizados en la administración básica de la producción: -Materia prima e insumos. -Mano de obra. -Servicios auxiliares -Volumen de producto. -Capacidad de producción. -Metodología. -Monto de dinero.	Realizar un diagnóstico en una micro-empresa para identificar los elementos de producción que utilizan en el proceso.	Responsable Observador Crítico Proactivo

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	

PRINCIPIOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
A partir del proyecto definido con anterioridad, diseñará una maqueta de la industria de alimentos y elaborará una presentación donde exponga: - La explicación del Diseño de la Planta procesadora de alimentos a escala. - Selección de equipos y elementos básicos utilizados en la producción y su justificación	1.- Identificar los conceptos básicos de la producción y la teoría de la producción. 2.- Comprender las fases del proceso de producción. 3.- Identificar de los elementos utilizados en la administración básica de la producción de alimentos.	Lista de cotejo Proyectos Guías de observación

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	


PRINCIPIOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos. Trabajo colaborativo por equipo.	Computadora internet cañón pizarrón

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	

PRINCIPIOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Planificación de las necesidades de materiales
2. Horas Teóricas	5
3. Horas Prácticas	15
4. Horas Totales	20
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará un plan de necesidades de materiales a partir de la determinación de materias primas e insumos y las cantidades que se necesitan para cumplir con la demanda de producción de una industria de alimentos y los asuntos relacionados con la adquisición y la selección.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Unidades de medida común	Identificar los elementos y parámetros a medir en una línea de producción de alimentos.	Determinar los elementos que se miden en un proceso de fabricación de un alimento e identificar el parámetro de medición utilizado.	Observador Crítico Analítico Organizado Proactivo

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Necesidades de materiales.	<p>Explicar los conceptos de necesidades de materiales teóricos y reales.</p> <p>Determinar la formulación de su (s) productos a elaborar.</p> <p>Interpretación de pronósticos de ventas.</p> <p>Describir el proceso de adquisición de materiales y almacenamiento.</p>	<p>Identificar la relación que existe entre la planificación de materiales, la adquisición y pedido de materiales.</p> <p>Calcular las necesidades de adquisición y almacenamiento de materiales en base a la formulación del producto, inventarios y pronóstico de ventas.</p> <p>Determinar las características del almacén de materias primas e insumos.</p>	<p>Razonamiento lógico</p> <p>Observador</p> <p>Crítico</p> <p>Proactivo</p> <p>Organizado</p>
Presupuesto Operativo.	<p>Identificar los conceptos del presupuesto operativo del departamento de producción de una empresa del sector alimentario.</p>	<p>Determinar el presupuesto necesario para la adquisición de materias primas e insumos que garanticen el abastecimiento de producto al departamento de ventas.</p>	<p>Observador</p> <p>Crítico</p> <p>Analítico</p> <p>Organizado</p> <p>Razonamiento lógico</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	

PRINCIPIOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir del proyecto definido con anterioridad, diseñará un programa de planificación y pedido de materiales en Excel donde especifique:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diseño del producto y su formulación. - Datos técnicos de la línea de producción y capacidad de almacenamiento de la planta. - Necesidades reales mensual y anual de materias primas e insumos. - Inventario. - Presupuesto operativo anual para la adquisición de las materias primas e insumos incluyendo el índice inflacionario. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.- Identificar los factores críticos de éxito a evaluar. 2.- Identificar las características físicas del almacén de materias primas, insumos y producto terminado. 3.- Comprender el procedimiento que permita calcular las necesidades de materias primas e insumos que necesita para cumplir el pronóstico de ventas. 4.- Comprender el procedimiento para identificar los costos de materias primas e insumos. 5.- Elaborar el presupuesto operativo anual. 	<p>Ejercicios prácticos Proyectos Guías de observación.</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	


PRINCIPIOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Trabajo colaborativo por equipo Aprendizaje basado en proyectos.	Computadora Proyectos Excel Software especializados para la planificación y adquisición de materiales (SAP) cañón pizarrón calculadora NOM NMX

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	

PRINCIPIOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	III. Costos de producción
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	20
4. Horas Totales	30
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno determinará el costo de producción en relación con los elementos del ciclo del costo como materia prima directa, mano de obra directa y gastos de fabricación, aplicando la contabilidad de costos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Clasificación de los costos.	Identificar las áreas funcionales que conforman la administración de una empresa.	Determinar los elementos del costo de administración, de ventas, de distribución y de producción	Observador Crítico Analítico Organizado Práctico
Costos indirectos de la producción.	Identificar las características que diferencian los costos directos vs los costos indirectos de fabricación.	Calcular los costos indirectos de fabricación reales, estimados y aplicados.	Observador Analítico Organizado Razonamiento lógico
Costos directos de la producción.	Identificar las diferencias entre costo, gasto y pérdida en su aplicación en la industria alimentaria.	Calcular los costos directos de fabricación.	Observador Colaborativo Analítico Organizado Razonamiento lógico
Gastos de operación	Identificar los gastos de fabricación fijos a nivel unitario.	Determinar una tasa (cuota) real para aplicar el gasto de fabricación. Calcular el gasto de fabricación en base al volumen de producción.	Observador Crítico Analítico Organizado Ético Razonamiento lógico

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Costos de Producción	Identificar el control y la contabilidad de costos de producción.	Calcular el Costo de producción aplicando los tres elementos constitutivos de su costo total y comparar el dinero gastado con el volumen de producto producido.	Observador Crítico Analítico Organizado Ético Razonamiento lógico

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	

PRINCIPIOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir del proyecto definido con anterioridad, diseñará un programa en Excel que describa el flujo de costos de operación de la fábrica de alimentos. Calculará los costos de:</p> <ul style="list-style-type: none">- Materiales.- Mano de Obra y- Gastos de operación de los productos elaborados y valuar los inventarios finales de producto en proceso y productos terminados.	<p>1.- Identificar el precio sugerido a partir del costo de producción y precio de venta.</p> <p>2.- Identificar costo total de producción, costos de administración y costos de ventas.</p> <p>3. - Analizar el margen de utilidad sugerido para estimar el cálculo del precio de venta sin contemplar los costos de administración y ventas.</p> <p>4.- Identificar el precio de venta sugerido en base al costo de total de producción más la utilidad predeterminada.</p>	<p>Ejercicios prácticos Proyectos Guía de observación.</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	

PRINCIPIOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Trabajo colaborativo por equipo Aprendizaje basado en proyectos.	Computadora Excel Software especializados para el cálculo de costos de producción cañón pizarrón calculadora

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	

PRINCIPIOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	IV. Precio de venta
2. Horas Teóricas	3
3. Horas Prácticas	7
4. Horas Totales	10
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno estimará el precio de venta sugerido a partir del costo de producción utilizando un margen de utilidad pre-determinado.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Principios del Precio sugerido	Definir los conceptos de precio, estimación y precio sugerido de ventas a partir del costo de producción.	Determinar la relación o margen que existe entre precio sugerido a partir del costo de producción y precio de venta.	Observador Analítico Organizado
Utilidad	Conocer las políticas de precios establecidas en el marco organizacional de una empresa. Investigar precios de ventas en el mercado de productos iguales o similares al producido. Definir el concepto de margen de utilidad.	Calcular el margen de utilidad de varios productos.	Observador Analítico Organizado Razonamiento lógico Practico
Precio de venta	Definir el concepto de sugerido, precio de venta.	Calcular el precio de venta sugerido en base al costo de total de producción más la utilidad predeterminada.	Observador Ético Analítico Organizado Razonamiento lógico

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	

PRINCIPIOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Elaborará un archivo electrónico guía para facilitar el proceso de calcular el precio sugerido de ventas a partir del costo de producción que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">- Proceso de adquisición de materias primas.<ul style="list-style-type: none">a) formatos de control.- Calculo del costo total de producción:<ul style="list-style-type: none">a) Costo de materiales.b) Costos de mano de obra.c) Gastos de operación- Estimación del precio de venta a partir del costo de producción.<ul style="list-style-type: none">a) Margen de utilidadb) precio sugerido de venta.	<ol style="list-style-type: none">1. Diferenciar precio sugerido a partir del costo de producción y precio de venta.2. Identificar costo total de producción, costos de administración y costos de ventas.3. Determinar el margen de utilidad sugerido para estimar el cálculo del precio de venta sin contemplar los costos de administración y ventas.4. Calcular el precio de venta sugerido en base al costo de total de producción más la utilidad predeterminada.	<p>Ejercicios prácticos Proyectos Guía de observación.</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	


PRINCIPIOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Trabajo colaborativo por equipo Aprendizaje basado en proyectos.	Computadora Excel Software especializados para el cálculo de costos de producción cañón pizarrón calculadora

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	

PRINCIPIOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

*CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE
CONTRIBUYE LA ASIGNATURA*

Capacidad	Criterios de Desempeño
Determinar los costos de producción considerando materia prima, insumos, servicios auxiliares, mano de obra directa y volumen de producción, para contribuir al establecimiento del precio del producto	Elabora un presupuesto del costo de producción, considerando: <ul style="list-style-type: none">- Materia prima e insumos- Mano de obra directa- Servicios auxiliares- Volumen de producción- Estimación del costo de producción- Estimación del precio de venta del producto

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	

PRINCIPIOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Hansen R. Don, Mowen Maryanne M.	(2004)	<i>Administración de Costos, Contabilidad y Control</i>	México	México	Thompson Learning
Velázquez Mastreta Gustavo	(2006)	<i>Administración de los Sistemas de Producción</i>	México	México	Limusa
Torres Salinas Aldo	(2010)	<i>Contabilidad de Costos</i>	México	México	Mc Graw Hill
Garcia Colin Juan	(2008)	<i>Contabilidad de Costos</i>	México	México	Mc Graw Hill
Gaither Norman, Fraizer Greg.	(2000)	<i>Administración de producción y operaciones</i>	México	México	Thomson Learning
Horngren Charles T., Datar Srikant M.	(2007)	<i>Contabilidad de Costos</i>	México	México	Prentice Hall
Pérez de León Ortega.	(2008)	Contabilidad de Costos	México	México	Limusa
Gómez Bravo Oscar	(2005)	Contabilidad de Costos	Bogotá	Colombia	Mc Graw Hill
Reyes Pérez, E	(2005)	Contabilidad de Costos	México	México	Limusa

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios.	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	