

## TECNICATURA EN GESTION GASTRONOMICA

RESOLUCIÓN CD Nº 021/20

### COSTOS

**AÑO:** SEGUNDO

**MODULO:** TERCERO

**RÉGIMEN:** CUATRIMESTRAL

**CARGA HORARIA SEMANAL:** 4 HORAS/SEMANA

**CARGA HORARIA TOTAL:** 64 HORAS

**TEMA I:** Conceptos fundamentales de costos. Costos y gastos. Elementos del costo. Objetivos y funciones de los costos. Los costos en empresas gastronómicas. Etapas del negocio: gestión y costos.

**TEMA II:** Tipos de empresas gastronómicas. Aspectos comunes y diferenciales con relación a los costos. Costos de productos y costos de servicios. Costos por la calidad del servicio. Tipos de costos. Variabilidad. Contribución marginal. Punto de equilibrio o nivelación. Tipos. Normalización de costos. Casos prácticos.

**TEMA III:** El costo para la toma de decisiones. Presupuesto operativo. Aspectos prácticos vinculados con la elección del mix más conveniente. Rotación y márgenes en el negocio gastronómico. Los costos y las decisiones de precios.

**TEMA IV:** Métodos de costeo. Tipos. Finalidades. Características. Ventajas y limitaciones. Aplicabilidad. Registración, informes y control. Casos prácticos.

**TEMA V:** Elementos del costo. Características de cada uno. Tratamiento. Cálculo. Incidencia de cada uno en el costo del producto/servicio. Bases de prorrateo. Registración, informes y control. Documentación. Casos prácticos.

**TEMA VI:** Las unidades de negocio y los costos. Departamentalización en una empresa gastronómica. Costo por tiempo, por evento, por suceso. Identificación y asignación de costos. Sistemas de control. Responsabilidad asociada al control. Incidencia de servicios auxiliares y costos particulares de la gastronomía. La restauración como área estratégica de negocio. Los inventarios: costos y control. Casos prácticos.

### BIBLIOGRAFÍA:

Cooper, B., Floody, B. y McNeill, G. (2002). *Cómo iniciar y administrar un restaurante*. Bogotá, Colombia: Norma.  
Gallego, J. (2002). *Gestión de hoteles. Una nueva visión*. Madrid: Thomson Paraninfo.

TECNICATURA EN GESTION GASTRONOMICA

RESOLUCIÓN CD Nº 021/20

Gimenez, C. y otros colaboradores. (1995). *Costos para empresarios*. Buenos Aires, Argentina: Macchi.

Guadagna, G. (1997). *Proyectos de servicio*. Buenos Aires, Argentina: Facultad de Ciencias Económicas.

Vazquez, J. (1992). *Costos*. 2ª ed. Buenos Aires, Argentina: Aguilar.

  
Tco. Germán Loker  
Director Administrativo  
Facultad de Cs. de la Alimentación

  
Ing. Oscar A. Gerard  
DECANO  
Facultad Cs. de la Alimentación