

Educación Media Técnico-Profesional
Sector Alimentación

Especialidad:
Servicios de alimentación colectiva

Módulo

**PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y
CONTROL DE COSTOS**

Horas sugeridas para desarrollar las actividades orientadas a conseguir los aprendizajes esperados y evaluar su logro:

160 horas



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE EDUCACION

Introducción

En la actualidad no es posible que una empresa de servicios gastronómicos pueda tener éxito si no existe la administración cuidadosa de todos los aspectos operativos. Este módulo está orientado a desarrollar los aprendizajes que los alumnos y alumnas deben adquirir para el logro de destrezas y habilidades en la planificación de la producción, lo que permite definir con exactitud el menú que se elaborará; determinar los insumos que se utilizarán; determinar el personal involucrado, asignando responsabilidades, con el fin de racionalizar y optimizar el tiempo de trabajo.

Este módulo es básico para la formación en la especialidad, ya que provee a los estudiantes de habilidades y aptitudes necesarias para aplicar los métodos de control en las diferentes áreas de producción de los alimentos, como también el uso de equipos y herramientas, verificando las condiciones de cada uno de ellos y su influencia en los sistemas de costeo. En su desarrollo los alumnos y alumnas:

- Identifican la importancia de programar las actividades del área de producción.
- Planifican, organizan y aplican procedimientos y formularios adecuados para el desarrollo de la producción.
- Planifican diferentes tipos de menús, conociendo las normas internacionales y la incidencia de productos de la temporada en los costos establecidos por la empresa.
- Identifican la importancia del menú cíclico.
- Aplican en forma simple método de costeo de los productos, identificando pérdidas, mermas y producto neto.

En su desarrollo existe oportunidad de reforzar lo aprendido en la Formación General en Matemática: procedimientos estandarizables, resolución de problemas, transformaciones, estadística y probabilidad.

Su desarrollo posibilita discutir y aplicar los Objetivos Transversales de leer, interpretar y elaborar informes técnicos, ejecutar trabajos con planificación y manejar tecnología computacional a nivel usuario.

Orientaciones metodológicas

Al desarrollar este módulo, alumnos y alumnas deben adquirir habilidades y aptitudes para racionalizar y optimizar el tiempo y los costos de producción, utilizar documentos para controlar las materias primas y plantillas de distribución de funciones y tareas.

A través de ejercicios prácticos se debe planificar un menú para 18 días consistente en una entrada, un plato principal y un postre y, con ello, crear el patrón del menú cíclico. Además, se deben planificar dietas, determinando el cálculo calórico, aplicando las tablas de nutrición.

Se recomienda trabajar con las actividades y contenidos que alumnos y alumnas estén desarrollando simultáneamente en los módulos paralelos, combinando la investigación en terreno con la indagación bibliográfica y con la representación interactiva de papeles y proyectos prácticos.

Es importante que se realicen visitas guiadas a establecimientos gastronómicos, para que los estudiantes tengan conocimientos prácticos de las instalaciones, así como de los alimentos y bebidas utilizadas, examinando la distribución típica de una bodega en un restaurante, fast food, cafetería y otros recintos.

El control eficaz de los costos de alimentos es un proceso constante de análisis de información y ajustes a los procedimientos, como por ejemplo, pruebas de rendimientos, procedimientos de requisición, sistemas de control de inventario y controles de porción de alimento. Para determinar los costos de operación de los alimentos se deben considerar varios factores que influyen en ellos, como el costo de los alimentos, la cantidad de personal utilizado, los sistemas de compra, la recepción y el almacenaje de materias primas.

Para controlar los costos de los alimentos es necesario usar los mismos ingredientes en la misma cantidad cada vez que se prepara un producto (receta estándar). Por ejemplo, cuando el maestro de pastelería hace un pie debe usar las mismas porciones de azúcar, harina, manzana. El uso de la receta estándar permite determinar con exactitud el costo de los menús y minimizar las pérdidas de alimentos.

Para efectuar este aprendizaje conviene desarrollar ejercicios prácticos que permitan conocer con detalle el método de control de costos desde la compra de los insumos hasta la venta del producto terminado. Ello debe incluir el análisis de ganancia bruta, los informes de mercado, la conciliación de costos de alimentos y las técnicas de control de inventario.

Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Programa las actividades con relación a la producción y las distribuye a las áreas pertinentes.

- Lista las actividades en las áreas de la producción con relación a la demanda o pedidos.
- Lista y solicita las materias primas para el proceso productivo diario, semanal o mensual, de acuerdo a la planificación de la producción y a los pronósticos de venta.
- Calcula los tiempos y duración del proceso productivo para la preparación de los productos gastronómicos.
- Distribuye el recurso humano de acuerdo a funciones y tareas.

Organiza la documentación y procedimientos de control necesarios para el desarrollo adecuado de la producción.

- Aplica y utiliza los sistemas de control de gestión a los procesos de producción, utilizando formularios tipos:
 - Ficha de abastecimiento.
 - Ficha de stock.
 - Planilla de planificación.
 - Vale de traspaso de mercaderías.
 - Control de hoja de rendimiento.

Confecciona cartas y menús de acuerdo a los diferentes tipos de establecimientos y servicio.

- Utiliza las normas de planificación de menú para el restaurante, casino o evento.
- Planifica el menú, teniendo en cuenta los costos establecidos por la empresa.
- Diseña carta y menú, teniendo en cuenta las normas de redacción, presentación y la imagen corporativa de la empresa.

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Determina los costos del área de cocina.

- Calcula los costos de comestibles consumidos.
- Calcula traspasos internos (transferencias).
- Calcula los costos de venta.

Planifica y estandariza recetas y porciones para la producción normal y especial (eventos).

- Calcula el rendimiento de las materias primas.
- Determina la porción neta y el volumen de producto bruto a solicitar.
- Aplica las diferentes fórmulas de estandarización de recetas y realiza sus cálculos.

Compara costos estándares con costos reales.

- Informa las cantidades necesarias a través de los formularios y estamentos pertinentes.
- Determina los costos estándares (porción y rendimiento) de acuerdo a los requerimientos de la empresa.
- Determina peso neto y peso bruto de acuerdo a rendimiento de las materias primas, determinando factor costo
- Calcula el costo directo por plato, menú y eventos especiales.
- Calcula los costos reales.
- Coteja los costos estándares con los reales e informa a los departamentos pertinentes.

Centraliza la información (diaria, mensual y anual) de los diferentes departamentos, determinando la utilidad o pérdida de cada uno de ellos

- Solicita y recepciona los informes de las diversas instancias o departamentos y los comunica a contabilidad y gerencia.
- Diseña planilla centralizada de costos diarios, mensual y anual, en forma manual o computacional.
- Traspasa información al sistema manual o computacional existente, diseñado para este efecto.
- Confecciona el informe final de costos y los emite a gerencia.

Contenidos

- **Administración de la producción gastronómica:**
 - Uso de controles de recepción y almacenamiento para simplificar la determinación del costo de los alimentos
 - Proceso administrativo:
 - Planificación.
 - Organización.
 - Dirección.
 - Control.
 - Rol del personal en la industria gastronómica.
- **Planificación del menú cíclico.**
- **Nutrición y dietética:**
 - Tipos de regímenes.
 - Cálculo calórico y aplicación de las tablas de nutrición.
- **Costos estándares de producción:**
 - Receta estándar.
 - Porción estándar.
 - Rendimiento estándar.
- **Presupuesto de operación:**
 - Costo directo del producto.
 - Precio de venta.
 - Determinación del punto de equilibrio.
- **Programas computacionales gastronómicos.**

Bibliografía

- ESHBACH, CHARLES E. (1993). Administración de servicios de alimentos. Editorial Diana, México, 6ª Edición.
- FOSTER, DENNIS L. (1995). Alimentos y bebidas. operaciones, métodos y control de costos. Editorial Mc Graw Hill, México.
- GALLEGOS, JESÚS. (1997). Manual práctico de restaurantes, Editorial Paraninfo, España, 6ª Edición.