



PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA
GESTIÓN DE COSTOS
Modalidad Regular

Departamento de Ciencia y Tecnología

Carrera Ingeniería en Alimentos

Núcleo Superior Electivo

Carga horaria total: 72 horas

Docente: Rodrigo Silva

Objetivos

Los objetivos para quienes cursen la asignatura son:

- Identificar los principios y elementos de la teoría general del costo.
- Comprender las diferentes tipos de costo y su clasificación
- Identificar la diferencia entre costo, gasto y pérdida.
- Diferenciar los distintos componentes del costo (materia prima, mano de obra y carga fabril)
- Utilizar las diferentes técnicas y métodos de asignación del costo a los objetivos.
- Aplicar las herramientas gestión de costos a la toma de decisiones

Saberes profesionales

En la asignatura se propician los siguientes saberes profesionales:

- Diseñar y desarrollar proyectos de ingeniería en alimentos
- Gestionar, planificar, ejecutar y controlar proyectos de ingeniería en alimentos
- Utilizar técnicas y herramientas de aplicación en la ingeniería en alimentos.
- Evaluar y actuar en relación con el impacto social de su actividad profesional en el contexto global y local.

Contenidos mínimos: Sistemas de costos. Estimación previa de costos. Costos estándar. Control estadístico de costos. Asignación de gastos generales a los centros de costos.

Programa analítico

Unidad 1: Definición de costos y su clasificación. Conceptos básicos de Costos. ¿Qué es un costo? ¿Cuál es la diferencia entre costo y gasto y pérdida? Componente físico y monetario. Criterio de necesidad. Comportamiento económico. Relaciones entre Factores y objetivos. Tipos de acciones. Factores de influencia.

Tipos de costos según el área que los genera y su influencia en la determinación del costo de final del producto.

Clasificación: Costo fijo, Costo variable y Costo semi variable. Por función, costos según su relación con el producto: Costo Directo y Costo Indirecto de fabricación. Otras Clasificaciones.

¿Por qué es necesario aplicar un sistema de costos de producción?

Unidad 2: Elementos del Costo. Materias Primas. Determinación del costo de Materia Prima: Circuito administrativo de la materia prima. Cálculo del costo unitario de la materia prima. Componente físico y monetario. Mermas y desperdicios

Métodos de valuación de inventario de la Materia Prima: (PEPS, UEPS, PPP, Estándar, costo de reposición). Administración de Stock (Lote óptimo, punto de pedido, just in time). Mano de obra: Clasificación. Componentes de la mano de obra directa empleada en el proceso productivo. Componente físico y monetario. Cálculo del costo unitario de mano de obra directa. Cargas sociales: definición y estructura; su incorporación como costo de mano de obra. Carga Fabril: determinación del costo unitario de carga fabril. (Variable, fija y semi-fija). Componente físico y monetario. Distribución por centro de costos, departamentos y actividades.

Unidad 3: Sistemas de costos por órdenes y procesos y métodos de costeo. Costo Estándar: Principios del costo estándar. Requisitos para implementar un sistema de costos estándar. Determinación de los estándares físicos o especificaciones. Determinación del nivel de actividad estándar de producción. Determinación de costos

unitarios Standard. Costeo por órdenes, por procesos. Costos de la producción integrada y desintegrada (conjunta).

Unidad 4: Costo para toma de decisiones. Comportamiento de las funciones económicas. Análisis marginal. Punto de equilibrio, su utilidad, punto de cierre. Combinación óptima de productos. Precio de transferencia y punto de indiferencia. Apalancamiento operativo, costos financieros y punto de equilibrio financiero.

Unidad 5: Nuevas técnicas de gestión. Costeo basado en actividades ABC/ABM. Tablero de comando. Just in time. Costos de calidad.

Bibliografía

Bibliografía obligatoria

- Carlos Gimenez - Sistemas de Costos, Editorial La Ley, Buenos Aires 2007.
- Carlos Gimenez – Costos para empresarios, Editorial Macchi, Buenos Aires 1995.-
- Daniel Cascarini- Teoría y práctica de los sistemas de costos. La Ley 2015

Bibliografía de consulta

- Backer, Jacobsen, Ramirez y Padilla – Contabilidad de Costos, Editorial Baducla
- Hansen – Mowen – Administración de Costos – Quinta edición Cengage Learning
- Charles Horngren – Contabilidad de costos – Decimosegunda edición. Pearson 2007

Organización de las clases

La asignatura es teórica/teórico-práctica, con 28 horas de actividades prácticas que consisten en la resolución y discusión de casos prácticos.

Clase expositiva: Todos los temas son expuestos y explicados en clase utilizando pizarrón, presentaciones con diapositivas, videos, etc. Las clases se desarrollan en un ambiente tendiente a promover el diálogo y la formulación de preguntas a fin de

favorecer la comprensión de los diferentes contenidos disciplinares. Se trata de proporcionar ejemplos de interés general o en relación con la Ingeniería en Alimentos.

Clase de resolución y discusión de análisis de casos: El estudiantado cuenta con seminarios que incluyen preguntas y análisis de casos que se resuelven y/o discuten en el aula. En estas clases prácticas el docente atiende consultas individuales o grupales vinculadas con las actividades propuestas. Se promueve la participación activa del estudiantado en un ambiente de discusión, favoreciendo la expresión escrita y oral.

Los recursos didácticos empleados en la asignatura son: pizarra o pizarrón, material digital multimedia, textos y aula virtual.

Formas de evaluación y acreditación

La modalidad de evaluación y aprobación se regirá según el Régimen de Estudios vigente. Las instancias evaluativas calificadas constan de dos parciales escritos u orales, con la posibilidad de recuperar uno de ellos y un examen integrador en caso de no promocionar.