

**PLAN DE TRABAJO :: MODALIDAD ABIERTA ::**

**DATOS DE LA ASIGNATURA**

<b>Licenciaturas en que se imparte:</b>	Lic. Contaduría 6 sem		
<b>Nombre:</b>	Costos un enfoque estratégico		
<b>Clave(s):</b>	0008		
<b>Tipo:</b>	Optativa		
<b>Plan de Estudios:</b>	2012 (actualizado al 2016)		

**FECHAS DEL SEMESTRE**

<b>Inicio semestre:</b>	4 de febrero de 2025
<b>Fin del semestre:</b>	13 de junio 2025
<b>Plataforma educativa:</b>	19 de febrero de 2025 Primer día para entrega de actividades en plataforma
<b>Cierre de plataformas:</b>	25 de mayo de 2025 a las 23:00 hrs. Último día para entrega de actividades en plataforma
<b>Periodo examen global:</b>	6, 7 y del 9 al 12 de junio 2025
<b>Consulta de calificaciones en historia académica:</b>	A partir del 30 de junio 2025

FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN  
DIVISIÓN SISTEMA UNIVERSIDAD ABIERTA Y EDUCACIÓN A DISTANCIA

### OBJETIVO GENERAL

El alumno conocerá, los estándares establecidos y normas contables consistentes a nivel mundial para facilitar la comparabilidad de la información financiera de las empresas en diferentes países.

### CONTENIDO TEMATICO

Unidad	Tema	Teóricas
1	Un enfoque estratégico en la aplicación de costos	10
2	Los costos del ciclo de vida: el valor presente del costo	15
3	ABC aplicado: administración basada en actividades	15
4	Añadiendo valor a la firma con análisis del valor del proceso	10
5	El presupuesto como herramienta de planificación y control	14
	<b>Total de horas</b>	<b>64</b>

### BIENVENIDA

Apreciables alumnas y alumnos:

Te asesoraré durante el presente semestre, mi labor es apoyarte en tu proceso de aprendizaje, resolviendo tus dudas y sugiriéndote como aprovechar los contenidos para que puedas obtener un mejor aprendizaje. No dejes de asistir a las asesorías tantas veces consideres necesario.

## **PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA**

El objetivo principal de esta asignatura es que el alumno conozca los costos del ciclo de vida, los costos abc y los presupuestos, para lograr que los entes económicos logren un crecimiento sostenido y liderazgo en costos para que sean competitivos.

## **FORMA EN QUE EL ALUMNADO DEBE PREPARAR LA ASIGNATURA**

Las actividades de aprendizaje se han estructurado de tal forma que te permitan desarrollar habilidades y destrezas, para dar solución a un problema en específico, producto de los aprendizajes significativos derivados de la apropiación de los contenidos temáticos de la asignatura.

**Todas las actividades y exámenes serán entregados en la plataforma, y deberán contener los siguientes requisitos mínimos:**

- 1- Caratula- (Nombre del alumno, nombre del asesor, facultad, universidad, número de la actividad, unidad, tema y fecha de elaboración).
- 2- Introducción-(Breve introducción al tema).
- 3- Actividad- (De que trata la actividad y el desarrollo de la misma.)
- 4- Conclusión- (Crítica al tema y/o a la actividad, lo que aprendiste o lo que te dejó la actividad).
- 5- Fuentes de consulta- (En formato APA) <https://normas-apa.org/citas/>. (Fundamenta tu argumentación)
- 6- Plataforma- Subir a la sección de actividades en la plataforma en formato .doc o .pdf)

Es importante que te apegues al calendario del ciclo escolar para evitar retrasos.

Para la presentación de los exámenes parciales, deberás haber entregado las actividades correspondientes a las unidades implicadas en cada examen, estas serán calificadas y retroalimentadas antes de su aplicación.

La fecha de entrega de las actividades debe de ser como límite antes del cierre de la plataforma (estar al pendiente de los avisos de coordinación o en la página del SUA).

FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN  
 DIVISIÓN SISTEMA UNIVERSIDAD ABIERTA Y EDUCACIÓN A DISTANCIA

Es fundamental que por lo menos con un mes de anticipación a la conclusión del semestre, informes a tu asesor sobre tu elección de realizar el examen global, con el fin de no tomar en cuenta las actividades que hayas realizado en la materia.

Para la realización de tus actividades deberás cuidar tu **ortografía** y usar **fuentes oficiales** como: libros, revistas, artículos, etcétera. Recuerda hacer la cita en formato APA, ya que, si no lo haces incurrirás en plagio. [https://www.revista.unam.mx/wp-content/uploads/3\\_Normas-APA-7-ed-2019-11-6.pdf](https://www.revista.unam.mx/wp-content/uploads/3_Normas-APA-7-ed-2019-11-6.pdf) .

Las actividades elaboradas con inteligencia artificial serán sancionadas según el criterio que establezca el profesor.  
**Para la entrega extemporánea de actividades tendrás una semana más con una calificación máxima de 8.0**

**ACTIVIDADES POR REALIZAR DURANTE EL SEMESTRE**

Unidad	Nº Actividad	Descripción	Bibliografía sugerida	Valor (enteros)
<b>Unidad 1: Un enfoque estratégico en la aplicación de costos</b>	Actividad 1 (colaborativa)	Investiga sobre que es el enfoque estratégico aplicado a los costos, porque es importante y que componentes tiene, desarrolla un mapa mental del tema y compártelo en el foro del grupo, comenta de forma respetuosa sobre el contenido de un trabajo del compañero de tu elección.	GAYLE Rayburn L. Contabilidad y Administración de Costos, México, Mc Graw Hill, Vigente, 876 pp	10 pts
<b>Unidad 2: Los costos del ciclo de vida: el valor presente del costo</b>	Actividad 1	Con la siguiente información desarrolla lo que se te pide:  La panadería "El Buen Pan" es una panadería local ubicada en una ciudad mediana. La panadería produce una variedad de productos	WARREN Carl S. Contabilidad Financiera, México, International Thomson Editores, 1999, 666pp  RAMÍREZ Padilla David Noel,	15 pts

		<p>de panadería como panes, pasteles y galletas. La empresa ha estado operando durante cinco años, con una estructura simple: una pequeña planta de producción, un equipo de 10 empleados y una tienda de ventas al por menor.</p> <p>La gerencia de "El Buen Pan" ha decidido expandir sus operaciones abriendo una nueva sucursal en una zona diferente de la ciudad. Para tomar decisiones financieras y operativas informadas sobre esta expansión, necesitan evaluar los costos del ciclo de vida de la inversión, considerando no solo los costos iniciales, sino también los costos operativos a lo largo de la vida útil de la nueva sucursal.</p> <p>Análisis de los costos del ciclo de vida (LCC)</p> <p>El ciclo de vida de la nueva sucursal de "El Buen Pan" abarca desde la inversión inicial hasta el cierre de la operación o renovación de la sucursal en el futuro. A continuación, se analizan los diferentes costos asociados a este ciclo de vida.</p> <p>1. Costos iniciales:</p> <p>Estos son los costos asociados a la apertura de la nueva sucursal. Incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Costo de infraestructura: \$100,000</li> </ul>	<p>Contabilidad Administrativa, México, Mc Graw Hill, 7ª ed., 2004, 488 pp.</p>	
--	--	--	---	--

FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN  
 DIVISIÓN SISTEMA UNIVERSIDAD ABIERTA Y EDUCACIÓN A DISTANCIA

		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Renovación del local, instalaciones de cocina, mobiliario y decoración.</li> <li>• Costo de maquinaria y equipo: \$40,000       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Horno, batidoras, refrigeradores, etc.</li> </ul> </li> <li>• Costos legales y de permisos: \$10,000       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Licencias, permisos de funcionamiento y trámites legales.</li> </ul> </li> <li>• Costo de inventario inicial: \$15,000       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Materias primas necesarias para comenzar a producir.</li> </ul> </li> </ul> <p>Total de costos iniciales: \$165,000</p> <p>2. Costos operativos anuales: Estos costos se incurren a lo largo de la vida útil de la sucursal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Costo de personal (salarios y beneficios): \$120,000 anuales       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Salarios de panaderos, vendedores, personal de limpieza y administración.</li> </ul> </li> <li>• Costo de materias primas: \$80,000 anuales       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Harina, azúcar, levadura, mantequilla, entre otros.</li> </ul> </li> <li>• Gastos generales (electricidad, agua, alquiler): \$25,000 anuales       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gastos mensuales de servicios</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>básicos y alquiler del local.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenimiento de equipo: \$5,000 anuales             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Costos de mantenimiento preventivo y reparaciones.</li> </ul> </li> </ul> <p>Total de costos operativos anuales: \$230,000</p> <p>3. Ingresos anuales esperados: La empresa estima que con la nueva sucursal, los ingresos anuales serán de \$400,000, provenientes de la venta de productos de panadería.</p> <p>4. Vida útil de la sucursal: La gerencia de "El Buen Pan" proyecta que la vida útil de la nueva sucursal será de 10 años, después de lo cual podría renovarse o cerrarse.</p> <p>5. Tasa de descuento (Tasa de interés): Se utiliza una tasa de descuento del 8% anual, que refleja el costo de oportunidad del capital y la rentabilidad esperada de otras inversiones.</p> <p>Obtén los valores presentes de los costos de vida del proyecto.</p> <p>Con dichos datos determina de manera gerencial si es o no viable el proyecto y por qué.</p>		
<b>Unidad 3: ABC</b>	Actividad 1	Con base en los siguientes datos resuelve el caso	GAYLE Rayburn L. Contabilidad y	15 pts

FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN  
 DIVISIÓN SISTEMA UNIVERSIDAD ABIERTA Y EDUCACIÓN A DISTANCIA

<p><b>aplicado: administración basada en actividades</b></p>		<p>aplicando el sistema ABC finalmente calcula los costos totales de los tres productos principales: galletas, pan y pasteles.</p> <p>La panadería "El Rincón del Sabor" es una panadería local que ha estado operando durante 8 años, produciendo una variedad de productos de panadería, tales como galletas, panes y pasteles. A medida que ha aumentado la demanda de sus productos, la panadería ha diversificado su oferta, pero ha notado que los costos generales no se están asignando adecuadamente a cada tipo de producto. En lugar de usar un sistema tradicional de asignación de costos, basado en volumen de producción, han decidido implementar el sistema Costo Basado en Actividades (ABC) para asignar los costos de manera más precisa y tomar decisiones más informadas sobre la rentabilidad de sus productos.</p> <p>Actividades operativas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Recepción y almacenamiento de ingredientes: Ingreso de materias primas como harina, azúcar, mantequilla, huevos, etc.</li> <li>2. Preparación de masa: Mezcla y amasado de los ingredientes.</li> <li>3. Cocción y horneado: Uso de hornos para</li> </ol>	<p>Administración de Costos, México, Mc Graw Hill, Vigente, 876 pp</p>	
--	--	--	--	--

FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN  
 DIVISIÓN SISTEMA UNIVERSIDAD ABIERTA Y EDUCACIÓN A DISTANCIA

		<p>cocinar los productos.</p> <p>4. Empaque y distribución: Empaque de los productos terminados y su distribución a las tiendas.</p> <p>5. Ventas y atención al cliente: Interacciones con los clientes y gestión de ventas en la tienda.</p> <p>Actividades de soporte:</p> <p>1. Mantenimiento de equipos: Mantenimiento de hornos, batidoras y otros equipos.</p> <p>2. Gestión administrativa: Actividades de contabilidad, recursos humanos y compras.</p>								
		<table border="0"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Actividad</th> <th style="text-align: center;">Generador de costo (Cost Driver)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recepción y almacenamiento de ingredientes</td> <td>Cantidad de ingredientes (kg o unidades)</td> </tr> <tr> <td>Preparación de masa</td> <td>Número de lotes de masa preparados</td> </tr> </tbody> </table>	Actividad	Generador de costo (Cost Driver)	Recepción y almacenamiento de ingredientes	Cantidad de ingredientes (kg o unidades)	Preparación de masa	Número de lotes de masa preparados		
Actividad	Generador de costo (Cost Driver)									
Recepción y almacenamiento de ingredientes	Cantidad de ingredientes (kg o unidades)									
Preparación de masa	Número de lotes de masa preparados									

FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN  
 DIVISIÓN SISTEMA UNIVERSIDAD ABIERTA Y EDUCACIÓN A DISTANCIA

		<p>Cocción y horneado</p> <p>Empaque y distribución</p> <p>Ventas y atención al cliente</p> <p>Mantenimiento de equipos</p> <p>Gestión administrativa</p> <p>Costos generales anuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alquiler y servicios (electricidad, agua, etc.): \$24,000</li> <li>Salarios del personal administrativo: \$18,000</li> <li>Mantenimiento de equipos (hornos, batidoras, etc.): \$6,000</li> <li>Costos de materiales (embalaje, limpieza, etc.): \$5,000</li> <li>Costos de mano de obra (panaderos, vendedores): \$50,000</li> </ul>	<p>Horas de uso del horno o número de productos horneados</p> <p>Número de productos empaquetados</p> <p>Número de transacciones de ventas</p> <p>Horas de uso de los equipos</p> <p>Número de empleados o tiempo invertido en gestión</p>		
--	--	---	--	--	--

		<p>Determina el costo por actividad</p> <p>Distribución de costos por actividad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Recepción y almacenamiento de ingredientes:       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Costo de almacenaje y gestión de ingredientes: \$4,000</li> <li>○ Generador de costo: 8,000 kg de ingredientes recibidos.</li> <li>○ Costo por kg recibido:</li> </ul> </li> <li>2. Preparación de masa:       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Costo de mano de obra y equipos: \$8,000</li> <li>○ Generador de costo: 1,000 lotes de masa preparados.</li> <li>○ Costo por lote preparado:</li> </ul> </li> <li>3. Cocción y horneado:       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Costo de electricidad y gas para los hornos: \$10,000</li> <li>○ Generador de costo: 2,000 horas de uso del horno.</li> <li>○ Costo por hora de horneado:</li> </ul> </li> <li>4. Empaque y distribución:       <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Costo de materiales de empaque y mano de obra: \$5,000</li> <li>○ Generador de costo: 50,000 productos empaquetados.</li> <li>○ Costo por producto empaquetado:</li> </ul> </li> <li>5. Ventas y atención al cliente:</li> </ol>		
--	--	---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Costo de mano de obra y gestión de ventas: \$6,000</li> <li>○ Generador de costo: 10,000 transacciones de ventas.</li> <li>○ Costo por transacción:</li> </ul> <p>6. Mantenimiento de equipos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Costo de mantenimiento de hornos y otros equipos: \$6,000</li> <li>○ Generador de costo: 1,500 horas de uso de equipos.</li> <li>○ Costo por hora de mantenimiento:</li> </ul> <p>7. Gestión administrativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Costo de personal administrativo: \$18,000</li> <li>○ Generador de costo: 10 empleados.</li> <li>○ Costo por empleado:</li> </ul> <p>Datos de producción:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Galletas: 20,000 unidades</li> <li>● Pan: 15,000 unidades</li> <li>● Pasteles: 10,000 unidades</li> </ul> <p>Distribución de los costos por producto:</p> <p>1. Ingredientes (materias primas):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Galletas: \$5,000</li> <li>○ Pan: \$4,500</li> <li>○ Pasteles: \$3,500</li> </ul>		
--	--	--	--	--

FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN  
 DIVISIÓN SISTEMA UNIVERSIDAD ABIERTA Y EDUCACIÓN A DISTANCIA

		<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Recepción y almacenamiento:           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Galletas: 2,000 kg</li> <li>○ Pan: 3,000 kg</li> <li>○ Pasteles: 3,000 kg</li> </ul> </li> <li>3. Preparación de masa:           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Galletas: 500 lotes</li> <li>○ Pan: 300 lotes</li> <li>○ Pasteles: 200 lotes</li> </ul> </li> <li>4. Cocción y horneado:           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Galletas: 600 horas</li> <li>○ Pan: 800 horas</li> <li>○ Pasteles: 600 horas</li> </ul> </li> <li>5. Empaque y distribución:           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Galletas: 20,000</li> <li>○ Pan: 15,000</li> <li>○ Pasteles: 10,000</li> </ul> </li> <li>6. Ventas y atención al cliente:           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Galletas: 5,000 transacciones</li> <li>○ Pan: 3,000 transacciones</li> <li>○ Pasteles: 2,000 transacciones</li> </ul> </li> <li>7. Mantenimiento de equipos:           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Galletas: 400 horas</li> <li>○ Pan: 500 horas</li> <li>○ Pasteles: 400 horas</li> </ul> </li> <li>8. Gestión administrativa:           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Galletas: 5 empleados</li> <li>○ Pan: 3 empleados</li> <li>○ Pasteles: 2 empleados</li> </ul> </li> </ol>		
<b>Unidad 4 Añadiendo</b>	Actividad 1	Con la siguiente información realiza un análisis del valor del proceso en la producción de panes,	GAYLE Rayburn L. Contabilidad y Administración de Costos, México,	15 pts

<p><b>valor a la firma con análisis del valor del proceso</b></p>		<p>pasteles y galletas, con el fin de identificar actividades que no aportan valor al producto final y optimizar las operaciones para reducir costos y mejorar la eficiencia. Enuncia los beneficios de aplicar dicho análisis.</p> <p>La panadería "Delicias del Hogar" es una pequeña empresa que produce panes, pasteles y galletas. Su misión es ofrecer productos frescos y de alta calidad a la comunidad local. La panadería ha experimentado un crecimiento constante en los últimos años, pero recientemente ha enfrentado problemas con los costos y la eficiencia en la producción. Los dueños han notado que, a pesar del aumento en las ventas, los márgenes de beneficio han comenzado a disminuir. Esto los ha llevado a investigar las operaciones para identificar posibles áreas de mejora.</p> <p>Descripción del Proceso de Producción</p> <p>El proceso de producción de la panadería se puede dividir en varias fases, que incluyen la recepción de ingredientes, la preparación de la masa, el horneado, el enfriamiento, el empaque y la distribución. A continuación se describen los pasos en detalle:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Recepción de Ingredientes: Los ingredientes, como harina, azúcar,</li> </ol>	<p>Mc Graw Hill, Vigente, 876 pp</p>	
---	--	---	--------------------------------------	--

FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN  
 DIVISIÓN SISTEMA UNIVERSIDAD ABIERTA Y EDUCACIÓN A DISTANCIA

		<p>levadura, mantequilla, huevos, etc., son recibidos y almacenados en el inventario.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Preparación de Masa: Los ingredientes se mezclan y se amasan para formar la masa que luego se utilizará para los panes, pasteles y galletas.</li> <li>3. Horneado: La masa se coloca en el horno para su cocción.</li> <li>4. Enfriamiento: Después del horneado, los productos se dejan enfriar antes de ser empaquetados.</li> <li>5. Empaque: Los productos enfriados se empaquetan para su venta en tiendas o distribución a clientes.</li> <li>6. Distribución: Los productos empaquetados son transportados a las tiendas o entregados directamente a los clientes.</li> </ol>		
<p><b>Unidad 5</b>  <b>El presupuesto como herramienta de planificación y control</b></p>	<p>Actividad 1</p>	<p>Con los siguientes datos, desarrollar un presupuesto anual para la panadería, con el fin de planificar y controlar los ingresos y los gastos. Indica cual es la utilidad de este.</p> <p>La panadería "La Dulce Vida" es una empresa familiar que produce una variedad de productos de panadería, incluyendo panes, galletas, pasteles y otros productos de repostería. Se encuentra ubicada en una ciudad de tamaño medio y tiene una clientela local leal. La</p>	<p>GAYLE Rayburn L. Contabilidad y Administración de Costos, México, Mc Graw Hill, Vigente, 876 pp</p>	<p>15 pts</p>

		<p>panadería ha estado operando durante 5 años y, aunque tiene una buena base de clientes, ha notado que su rentabilidad se ha visto afectada en los últimos meses. Debido a un aumento en los costos de insumos y la falta de control sobre los gastos operativos, los dueños han decidido utilizar el presupuesto como herramienta de planificación y control para mejorar su eficiencia y rentabilidad.</p> <p>El primer paso para elaborar el presupuesto es definir los objetivos y los supuestos que guiarán la planificación financiera.</p> <p>Objetivos del Presupuesto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer metas de ventas: Determinar la cantidad de productos que la panadería espera vender mensualmente para cumplir con sus metas de ingresos.</li> <li>• Controlar los costos: Prever los costos de los insumos (harina, azúcar, mantequilla, etc.), la mano de obra, los costos operativos (alquiler, servicios públicos, etc.) y las inversiones necesarias.</li> <li>• Establecer márgenes de rentabilidad: Identificar los márgenes de beneficio neto que se desean alcanzar.</li> <li>• Mejorar la eficiencia operativa: Controlar el tiempo y los recursos empleados en cada etapa del proceso productivo para</li> </ul>		
--	--	--	--	--

		<p>asegurar que se mantengan dentro de los límites establecidos.</p> <p>Supuestos del presupuesto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La panadería espera un crecimiento del 10% en las ventas en comparación con el año anterior debido a una campaña de marketing dirigida a nuevos clientes.</li> <li>• Los precios de los ingredientes aumentarán un 5% debido a los cambios en los costos del mercado.</li> <li>• El salario de los empleados se mantendrá igual durante el año, pero se planea contratar un nuevo panadero a mitad de año.</li> <li>• La panadería operará a plena capacidad durante los meses de alta demanda (festividades y eventos especiales).</li> </ul> <p>Productos principales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Panes: 10,000 unidades mensuales.</li> <li>• Galletas: 5,000 unidades mensuales.</li> <li>• Pasteles: 3,000 unidades mensuales.</li> </ul> <p>Precio promedio producto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Panes: \$2 por unidad.</li> <li>• Galletas: \$1.50 por unidad.</li> </ul>		
--	--	---	--	--

FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN  
 DIVISIÓN SISTEMA UNIVERSIDAD ABIERTA Y EDUCACIÓN A DISTANCIA

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasteles: \$12 por unidad.</li> </ul> <p>Costos de ingredientes por unidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina: \$0.25 por pan, \$0.10 por galleta, \$1 por pastel.</li> <li>• Azúcar: \$0.05 por pan, \$0.05 por galleta, \$0.20 por pastel.</li> <li>• Mantequilla: \$0.20 por pan, \$0.15 por galleta, \$1.50 por pastel.</li> <li>• Huevos: \$0.10 por pan, \$0.10 por galleta, \$0.50 por pastel.</li> </ul> <p>Costos fijos mensuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alquiler del local: \$2,500.</li> <li>• Servicios públicos (electricidad, agua, etc.): \$800.</li> <li>• Salarios administrativos (gerente, contadores): \$3,000.</li> <li>• Mantenimiento de equipos: \$300.</li> <li>• Publicidad y marketing: \$500.</li> <li>• Otros gastos generales: \$400.</li> </ul>		
<b>Ponderación total</b>				<b>70</b>

**EXÁMENES**

De acuerdo con los lineamientos del modelo educativo, tienes tres períodos a lo largo del semestre para presentar tus exámenes parciales (consulta las fechas en el calendario de inscripción a parciales y globales en el Portal SUAYED), tú decides el período en el que los realizarás. Si tu asignatura es **optativa**, deberás consultar los períodos y número de exámenes con tu asesor.

FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN  
 DIVISIÓN SISTEMA UNIVERSIDAD ABIERTA Y EDUCACIÓN A DISTANCIA

Para esta asignatura están programados de la siguiente manera:

- **Exámenes Parciales:**

Deberás entregar las actividades de aprendizaje de las unidades implicadas en cada parcial, **antes de que inicie el periodo de aplicación, si las entregas durante la aplicación del examen se consideran extemporáneas.** Es importante que te inscribas en cada periodo y cumplas con los lineamientos para su presentación.

NÚMERO	UNIDADES (que lo integran)	VALOR (núm. enteros)
1ro.	I,II,III	15
2do.	IV, V	15

- **Global. Examen único**

Valor	Requisitos	Aplicación de global
100%	Ninguno	6,7 y del 9 al 12 de junio de 2025

- **Global. Examen más requisito**

Valor examen	Valor requisito	Apertura de requisito en plataforma	Entrega de requisito en plataforma	Aplicación de global
80 %	0%	28 de mayo de 2025	3, 4 y 5de junio de 2025	6,7 y del 9 al 12 de junio de 2025

**PORCENTAJES Y ESCALA DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN**

Concepto	Porcentajes
Actividades de aprendizaje	60 %
Actividades colaborativas	10 %
Exámenes parciales	30 %
Otro	0 %
<b>Total</b>	<b>100 %</b>

- Escala de evaluación:

Rango	Calificación
1.00 a 5.99	5
6.00 a 6.49	6
6.50 a 7.49	7
7.50 a 8.49	8
8.50 a 9.49	9
9.50 a 10.00	10

## **FUNCIONES DEL ASESOR**

Por apoyar tu proceso de aprendizaje autónomo, el asesor tiene las siguientes funciones:

1. Apoyar y guiar en la resolución de dudas y desarrollo de actividades; a través de los canales de comunicación oficiales.
2. Calificar y retroalimentar las actividades en plataforma educativa en un lapso no mayor a **ocho días hábiles** después de la fecha de entrega establecida en el calendario.
3. Recomendar recursos didácticos para ampliar tu conocimiento. No es su obligación facilitarte: copias, libros, archivos digitales o proporcionarte ligas directas de la BIDI.
4. Enviar las calificaciones al finalizar el semestre de manera personalizada por correo electrónico.

## **DATOS DEL ASESOR O GRUPO DE ASESORES**

<b>Nombre</b>	<b>Correo electrónico</b>
Octavio David Keever Hidalgo	kglobalfinanciero@gmail.com

**Enseñar no es transferir conocimiento, sino crear las posibilidades para su propia producción o construcción.**  
Paulo Freire