**PROGRAMA ANALITICO**

**CARRERA:** INGENIERIA DE ALIMENTOS

**MATERIA:** COSTOS DE PRODUCCION

**SIGLA:** INA 054

**UBICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS 2014:** QUINTO SEMESTRE

**HORAS TEORICAS:** 02 **HORAS PRACTICAS:** 02 **HORAS SEMANA:** 04

**HORAS TOTALES:** 84 **DURACION SEMANAS:** 21

**FUNDAMENTACION DE LA MATERIA**

Esta asignatura es nueva en el plan de estudios, que tiene como finalidad de fortalecer el conocimiento en el área de los costos para ser aplicada en el área de la Ingeniería de Alimentos. Así mismo, permitirá el manejo de los tipos de costos que se presentan en la ejecución de proyectos agroalimentarios en función de los requerimientos de la maquinaria, instrumentos, materia prima, insumos alimentarios y otros tipos de costos que involucran en la ejecución de proyectos; ya sea un estudio, diseño final y ejecución para la puesta en marcha de un proyecto agroindustrial.

**CONTENIDO DE LA ASIGNATURA**

UNIDAD 1: **FUNDAMENTOS DE LA ECONOMÍA**

* 1. Elementos económicos.
  2. Conceptos económicos.
  3. Necesidades, bienes, sujetos y recursos productivos.
  4. Teoría del mercado.

UNIDAD 2: **MICRO-ECONOMÍA**

2.1. Elasticidad de la demanda.

2.2. Teoría de la producción.

2.3. Precios unitarios.

2.4. Precios de producción.

2.5. Clases de mercado.

# UNIDAD 3: MACRO-ECONOMÍA

3.1. Sectores económicos y sociales.

3.2. Contabilidad.

3.3. Ingresos.

3.4. Equilibrio económico.

3.5. Estructura económica.

UNIDAD 4: **SISTEMAS DE COSTOS**

4.1. Costos fijos.

4.2. Costos variables.

4.3. Estructura de costos.

4.4. Métodos de inventarios.

4.5. Demanda de mercado.

UNIDAD 5: **CÁLCULO DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN TOTAL**

5.1. Costos de producción

5.2. Costos de materia prima e insumos alimentarios.

5.3. Costos de administración.

5.4. Costos de mano de obra.

5.5. Costos de ventas.

5.6. Costos de seguros.

5.7. Costos de puesta en marcha.

5.8. Costos de energía eléctrica.

5.9. Costos de consumo de agua.

5.10. Costos de consumo de agua.

5.11. Costos de ventas.

5.12. Costos unitarios en la producción.

5.13. Planilla de costos en función de los requerimientos de una industria alimentaria.

**BIBLIOGRAFIA**

1. CUEVAS VILLEGAS, Carlos Fernando. Contabilidad de costos: Enfoque gerencial y de gestión. Editorial Pearson Educación, 2010. Bogotá, D.C
2. González, Del Río, C (1995). Contabilidad I: Introducción al estudio de la Contabilidad y Control de Costos Industriales. Editorial. McGraw Hill, México.
3. Hansen, Don, R. y Mowen, Maryanne, M (1996).Administración de Costos. Contabilidad y Control. Primera Edición. International Thomson Editores, S.A. de C.V. México.
4. Méndez, Morales, José Silvestre (2002). ECONOMIA Y LA EMPRESA. Editorial McGraw-Hill. México.
5. Miller – Mainers (1990). **Micro-economía**. 3ra edición. Editorial McGraw Hill, México.
6. Rossetti, P., José (1990). **Introducción a la Economía**. Un Enfoque Latinoamericano. Editorial. Harla, Argentina.
7. Samuelson, Paúl (1990). **Tratado de Economía Moderna**.Editorial. McGraw Hill, México.