

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
-------------	----------------------

Rama de Conocimiento:	Ciencias
-----------------------	----------

Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno
-------------------	-----------------------------

Asignatura:	Contabilidad de Costes
-------------	------------------------

Tipo:	Formación Básica
-------	------------------

Créditos ECTS:	6
----------------	---

Curso:	2
--------	---

Código:	1447
---------	------

Periodo docente:	Cuarto semestre
------------------	-----------------

Materia:	Empresa
----------	---------

Módulo:	Formación Básica
---------	------------------

Tipo de enseñanza:	Presencial
--------------------	------------

Idioma:	Castellano
---------	------------

Total de horas de dedicación del alumno:	150
--	-----

Equipo Docente	Correo Electrónico
Beatriz Duarte Monedero	b.duarte@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura se centra en el análisis de los diferentes tipos de costes, sus procedimientos de cálculo, así como los distintos modelos de imputación con el objetivo de facilitar la toma de decisiones.

OBJETIVO

Al finalizar la asignatura, el alumno será capaz de analizar los diferentes tipos de costes, así como el procedimiento de cálculo de los mismos. Analizará e interpretará los distintos modelos de costes, como herramienta de gestión para la toma de decisiones empresariales, aplicándolo tanto al sector de la restauración como al de la hotelería, buscando siempre que el cliente se sienta acogido. Siendo conscientes de la importancia y la responsabilidad social de la información elaborada para la toma de decisiones desde una perspectiva ética, de manera que la empresa contribuya de forma activa a incrementar la riqueza y bienestar de la comunidad.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Es necesario tener nociones básicas de Contabilidad Financiera:

- Análisis del patrimonio y variaciones patrimoniales
- Balance de situación
- Cuenta de Resultados
- Valoración de existencias
- Concepto y registro de Amortizaciones, etc.

Puesto que la información procedente de la Contabilidad Financiera supone la base para el desarrollo de un sistema de cálculo de costes.

También es importante que el alumno conozca el sistema productivo de la empresa, así como su organización conocimientos que se habrán adquirido con las asignaturas de Organización y Administración de empresas.

CONTENIDOS

TEMA 1: INTRODUCCIÓN A LA CONTABILIDAD DE GESTIÓN

- CONTABILIDAD DE GESTIÓN
- CONTABILIDAD FINANCIERA VS CONTABILIDAD DE GESTIÓN
- CONCEPTOS FUNDAMENTALES: GASTO, COSTE, PAGO, INVERSIÓN, CLASIFICACIÓN DE COSTES
- RESULTADO ANALÍTICO POR SECTORES
- CASO: INDUSTRIA HOTELERA
- CASO: RESTAURACIÓN

TEMA 2: CONCEPTOS FUNDAMENTALES DE COSTES

- DIFERENTES CLASES DE COSTES
- COSTES DE PRODUCTO Y COSTES DE PERIODO
- COSTES DIRECTOS E INDIRECTOS
- ENFOQUES BÁSICOS: FULL & DIRECT COST
- NORMAS CONTABLES
- PUNTO MUERTO, MARGEN DE CONTRIBUCIÓN
- LA CONTABILIDAD ANALÍTICA Y LA TOMA DE DECISIONES
- INGENIERÍA DE MENÚS

TEMA 3: MODELOS DE COSTES ORGÁNICOS

- MODELOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS
- CENTROS PRINCIPALES, AUXILIARES Y GENERALES
- UNIDADES DE OBRAS Y ESTÁNDARES DE COSTES
- CONTROL PRESUPUESTARIO

TEMA 4: MODELO ABC DE COSTES POR ACTIVIDADES

- SISTEMA ABC
- ABC HOTELES

TEMA 5: MODELO DE COSTES POR DEPARTAMENTOS

- MODELOS USALI
- ESTADOS FINANCIEROS
- COSTES JERÁRQUICOS
- PUNTO DE EQUILIBRIO

ACTIVIDADES FORMATIVAS

LECCIÓN MAGISTRAL PARTICIPATIVA: A diferencia de la lección magistral clásica, en la que el peso de la docencia recae en el profesor, en la lección magistral participativa buscamos que el estudiante pase de una actitud pasiva a una activa, favoreciendo su participación. Para ello siguiendo la metodología Flipped Learning, el profesor proporcionará los materiales necesarios para que el alumno trabaje de forma autónoma contenidos que serán discutidos o aplicados a casos prácticos en clase.

TRABAJO AUTÓNOMO. En esta metodología el alumno toma la iniciativa con o sin la ayuda de otros (profesores, compañeros, tutores, mentores). Es el estudiante el que diagnostica sus necesidades de aprendizaje, formula sus metas de aprendizaje, identifica los recursos que necesita para aprender, elige e implementa las estrategias de aprendizaje adecuadas y evalúa los resultados de su aprendizaje. El docente se convierte así en el guía, el facilitador y en una fuente de información que colabora en ese trabajo autónomo. Esta metodología resultará de especial interés para el desarrollo de competencias relacionadas con la investigación.

APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS (ABP): Metodología centrada en el aprendizaje, en la investigación y reflexión que siguen los alumnos para llegar a una solución ante un problema planteado por el profesor. El ABP se plantea como medio para que los estudiantes sean los protagonistas y adquieran los conocimientos y los apliquen para solucionar un problema real o ficticio, sin que el docente utilice la lección magistral u otro método para transmitir ese temario.

TRABAJO COOPERATIVO EN GRUPOS REDUCIDOS: El número de alumnos programado en nuestra Universidad nos permite un trabajo grupal en grupos reducidos. Slavin define el trabajo cooperativo como "estrategias de instrucción en las que los alumnos están divididos en grupos pequeños y son evaluados según la productividad del grupo", lo que pone en juego tanto la responsabilidad individual como la interdependencia positiva, base del trabajo profesional en equipo.

APRENDIZAJE BASADO EN PROYECTOS: Adquisición de aprendizaje mediante el análisis de casos o situaciones reales de gestión. Esta técnica de aprendizaje activa, centrada en la investigación del estudiante sobre un problema real y específico, ayuda al alumno a adquirir la base para un estudio inductivo. Apoyado también en el desarrollo de proyectos transversales que permitan al alumno entender la necesaria vinculación entre distintas asignaturas de su programa.

SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL: que incluye entrevistas, grupos de discusión, autoinformes e informes de seguimiento tutorial.

INVESTIGACIÓN: Búsqueda de información a partir de diversas fuentes y documentos, análisis y síntesis de los datos y desarrollo.

El trabajo virtual en red utilizará como herramienta básica AULA VIRTUAL (Canvas): <https://ufv-es.instructure.com/login/canvas>

Las actividades formativas, así como la distribución de los tiempos de trabajo, pueden verse modificadas y adaptadas en función de los distintos escenarios establecidos siguiendo las indicaciones de las autoridades sanitarias.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
Clases Expositivas 18h Resolución de Ejercicios 28h Trabajos en equipo 8h Tutorías 1h Pruebas de evaluación 5h	Estudio teórico y práctico 40h Preparación de casos 25h Trabajo en equipo 15h Trabajo virtual en la red 10h

COMPETENCIAS

Competencias básicas

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales

Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético

Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita

Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación

Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas

Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal

Competencias específicas

Identificar la misión de la Universidad, de la empresa y de los proyectos personales

Saber interpretar los estados financieros de la empresa, evaluar y gestionar costes como herramientas para la toma de decisiones

Desarrollar la sensibilidad y el hábito de valorar tiempos y costes, la economía de gastos, el aprovechamiento de productos y el diseño de menús y servicios hoteleros con criterios económicos

Conocer y saber relacionar entre sí todas las áreas funcionales de la empresa

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Diseña modelos de costes analizando las diferentes áreas funcionales de una empresa del sector de la hostelería y/o restauración

Construye modelos de costes que ayudarán a la toma de decisión mediante la resolución de los supuestos y el estudio de los casos propuestos

Evalúa los distintos modelos de costes analizando cuál es el que mejor se adapta a las necesidades de la dirección, mediante la resolución de supuestos y el estudio de los casos propuestos

Diseña menús bajo criterios económicos, siendo capaz de calcular el volumen de ingresos que cubren el total de los costes de un restaurante

Analiza los distintos departamentos de un hotel propuesto, calculando ratios e indicadores que ayuden a la toma de decisiones

Genera una actitud de inquietud intelectual, de búsqueda de la verdad en todos los ámbitos de su vida

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación del aprendizaje del alumno debe establecer de forma objetiva el resultado del proceso de aprendizaje del alumno en relación a la asignatura.

Los criterios que se usan en la evaluación se relacionan con los diversos medios y metodologías aplicados en el proceso de aprendizaje del alumno y cubren de manera adecuada las diversas facetas de dicho proceso de aprendizaje tanto en el terreno presencial como en el no presencial.

En ningún caso el alumno podrá superar la asignatura aprobando un único examen.

El alumno deberá obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en el examen final y en el conjunto de parámetros de evaluación continua, para superar la asignatura y computar el resto de parámetros de la evaluación continua.

Los sistemas de evaluación son :

SISTEMA DE EVALUACIÓN ORDINARIO PARA ALUMNOS DE PRIMERA MATRICULA

Los criterios de evaluación y el peso porcentual de cada uno será el siguiente:

1. Pruebas escritas u orales, de desarrollo, prácticas o de respuesta corta o tipo test realizadas durante el cuatrimestre 20% + Examen final 50%.
2. Actividades diarias realizadas en el aula (asistencia con participación), ejercicios y tareas individuales: 15 %
3. Trabajos individuales y/o grupales, incluyendo actividades transversales: 10%
4. Asistencia con participación adecuada (*): 5%

(*) Para que la participación puntúe tendrá que reunir, a juicio del profesor, características de pertinencia, adecuación y aportación positiva al desarrollo de la clase.

SISTEMA DE EVALUACIÓN ALTERNATIVO APLICABLE EN LAS SIGUIENTES SITUACIONES:

ALUMNOS CON DISPENSA ACADÉMICA .

Trabajos presentados a requerimiento del profesor: 30%. El alumno será responsable de seguir el calendario de entrega de tareas establecido en CANVAS.

El examen final será el mismo que para los alumnos de asistencia normal: 70%

ALUMNOS DE SEGUNDA Y SUCESIVA MATRÍCULA

Los alumnos de segunda y sucesiva matrícula podrán optar entre cualquiera de los dos sistemas anteriores, previo aviso al profesor al comenzar el semestre.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

En la convocatoria extraordinaria se aplicará el mismo criterio que en los casos anteriores, pudiendo proponer el profesor casos prácticos adicionales para recuperar la parte de nota correspondiente a trabajos individuales. Para aprobar la asignatura en convocatoria extraordinaria será preciso obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en el examen final, no siendo necesaria calificación mínima en los parámetros de evaluación continua.

El sistema de evaluación se ha diseñado para que el alumno trabaje de una manera regular y constante durante la duración de toda la asignatura. Esto implicará que, para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria, se tendrá en cuenta la regularidad en el trabajo, y el examen y demás actividades de esta convocatoria tendrán el nivel de exigencia que permita confirmar que se han alcanzado los mínimos equiparables a los conseguidos por el alumno que ha trabajado a lo largo del cuatrimestre.

Todos los trabajos y actividades solicitadas al alumno deberán ser entregadas en el plazo y forma establecido por el profesor para que puedan ser evaluables.

Todas las pruebas susceptibles de evaluación estarán supeditadas a lo establecidos en la Normativa de Evaluación de UFV.

Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a lo establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad

En el caso de que las recomendaciones sanitarias nos obliguen a volver a un escenario donde la docencia haya que impartirla exclusivamente en remoto, se mantienen los parámetros y pesos del sistema de evaluación descrito anteriormente. Los exámenes se realizarán de manera presencial siempre y cuando la situación sanitaria lo permita, pudiendo ser modificados con el objetivo de cumplir las indicaciones dadas por las autoridades.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

Amat O y Campa F. Contabilidad, control de gestión y finanzas de hoteles, Barcelona, Accid-profit editorial, 2018

Amat ,O. y Soldevila P. Contabilidad y Gestión de Costes, Barcelona, Accid-profit editorial.2019

Martín Peña, F. y Soldevila de Monteys, R. . Cálculo y modelos de costes: hoteles y restaurantes.Madrid: Ed. CEF-.(2015)