

# **Escuela Universitaria de Turismo Iriarte**

## **Grado en Turismo (IRIARTE)**

**GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA (ESCENARIO 0):**

**Contabilidad para el cálculo y el control de costes  
(2021 - 2022)**

## 1. Datos descriptivos de la asignatura

<b>Asignatura: Contabilidad para el cálculo y el control de costes</b>	<b>Código: 509433101</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Centro: <b>Escuela Universitaria de Turismo Iriarte</b></li><li>- Lugar de impartición: <b>Escuela Universitaria de Turismo Iriarte</b></li><li>- Titulación: <b>Grado en Turismo (IRIARTE)</b></li><li>- Plan de Estudios: <b>2009 (Publicado en 2009-11-25)</b></li><li>- Rama de conocimiento: <b>Ciencias Sociales y Jurídicas</b></li><li>- Itinerario / Intensificación:</li><li>- Departamento/s: <b>Economía y Empresa</b></li><li>- Área/s de conocimiento: <b>Economía y Empresa</b></li><li>- Curso: <b>3</b></li><li>- Carácter: <b>Obligatoria</b></li><li>- Duración: <b>Primer cuatrimestre</b></li><li>- Créditos ECTS: <b>6,0</b></li><li>- Modalidad de impartición: <b>Presencial</b></li><li>- Horario: <b>Enlace al horario</b></li><li>- Dirección web de la asignatura: <a href="http://www.iriarteuniversidad.es">http://www.iriarteuniversidad.es</a></li><li>- Idioma: <b>Castellano</b></li></ul>	

## 2. Requisitos para cursar la asignatura

Se recomienda que el alumno tenga superada la asignatura de Contabilidad financiera

## 3. Profesorado que imparte la asignatura

<b>Profesor/a Coordinador/a: FRANCISCO FLORES MUÑOZ</b>
- Grupo: <b>Todos</b>
<b>General</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Nombre: <b>FRANCISCO</b></li><li>- Apellido: <b>FLORES MUÑOZ</b></li><li>- Departamento: <b>Economía y Empresa</b></li><li>- Área de conocimiento: <b>Economía y Empresa</b></li></ul>

**Contacto**

- Teléfono 1: **922372045**
- Teléfono 2:
- Correo electrónico: **carrerasprofesionales@iriarteuniversidad.es**
- Correo alternativo:
- Web: **<http://moodle.iriarteuniversidad.es/>**

**Tutorías primer cuatrimestre:**

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	1 al 4
Todo el cuatrimestre		Miércoles	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	1 al 4

Observaciones: En caso de estar en escenario 1, las tutorías se realizarán en línea a través de Google Meet.

**Tutorías segundo cuatrimestre:**

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	1 al 4
Todo el cuatrimestre		Miércoles	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	1 al 4

Observaciones: En caso de estar en escenario 1, las tutorías se realizarán en línea a través de Google Meet.

**4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio**

Bloque formativo al que pertenece la asignatura: **Obligatoria**  
 Perfil profesional: **Administración y gestión de empresas. Viajes, turismo, ocio**

**5. Competencias**

Competencias específicas

**CE20.3** - 20.3 Análisis departamental y funcional del área de alimentos y bebidas, incidiendo en la relación entre las áreas de elaboración y las áreas de servicio a los clientes

**CE10.3** - 10.3 Conocer los principales métodos de planificación financiera que le permita optimizar sus recursos financieros

**CE10.1** - 10.1 Conocer los instrumentos necesarios para poder evaluar las operaciones de inversión y financiación más usuales de la empresa turística

**CE9.3** - 9.3 Conocer los sistemas de información para la gestión aplicados a las empresas turísticas

**CE9.2** - 9.2 Conocer las herramientas para el análisis de los estados contables y los criterios para la interpretación de los mismos

**CE9.1** - 9.1 Conocer los sistemas y procedimientos contables y financieros aplicados a las empresas turísticas

#### Competencias Generales

**CG9** - Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económico-patrimonial de las organizaciones turísticas

**CG10** - Gestionar los recursos financieros

**CG20** - Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración

#### Competencias Básicas

**CB1** - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de textos avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos de la vanguardia de su campo de estudios

**CB2** - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vacación 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

**CB3** - 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

**CB4** - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

**CB5** - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

## 6. Contenidos de la asignatura

### Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

PARTE I. Fundamentos de contabilidad de costes y de gestión

Tema 1. Conceptos básicos

Tema 2. La magnitud del coste. Clasificación y comportamiento de los costes

PARTE II. Análisis de los principales elementos del coste en las empresas del sector turístico.

Tema 3. Costes relevantes (I)

Tema 4. Costes relevantes (II), otros costes relevantes

PARTE III: Modelos y sistemas de costes

Tema 5: Los centros de costes y el organigrama funcional de la empresa, especial atención a las empresas turísticas (USALI)

Tema 6: El Sistema de "Imputación Racional" aplicado a las empresas del sector turístico  
 Tema 7: El Sistema de "Direct Costing Perfeccionado" aplicado a las empresas del sector turístico  
 Tema 8: El modelo USALI (I): fundamentos

PARTE IV: Toma de decisiones e indicadores de control y gestión en la empresa turística

Tema 9: Análisis Coste-Volumen-Beneficio

Tema 10: Información relevante para la toma de decisiones

Tema 11: .El modelo USALI (y II): Informes y ratios básicos. Principales indicadores de gestión para las empresas del sector turístico

Actividades a desarrollar en otro idioma

## 7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

### Descripción

La asignatura consta de 60 horas de docencia, en las que se alternan contenidos teórico-prácticos, y 90 horas de trabajo autónomo del alumno.

Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Actividades formativas	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Total horas	Relación con competencias
Clases teóricas	22,00	0,00	22,0	[CG20], [CG10], [CE9.1], [CE9.2], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3], [CB1]
Clases prácticas (aula / sala de demostraciones / prácticas laboratorio)	0,00	30,00	30,0	[CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE9.3], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3], [CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5]
Realización de seminarios u otras actividades complementarias	4,00	0,00	4,0	[CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3], [CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5]
Realización de trabajos (individual/grupal)	0,00	30,00	30,0	[CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3], [CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5]

Estudio/preparación de clases teóricas	0,00	10,00	10,0	[CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3], [CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5]
Estudio/preparación de clases prácticas	40,00	10,00	50,0	[CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3], [CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5]
Realización de exámenes	3,00	0,00	3,0	[CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE9.3], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3], [CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5]
Total horas	69,00	80,00	149,00	
		Total ECTS	5,96	

## 8. Bibliografía / Recursos

### Bibliografía Básica

PRIETO, B. 2006. "Curso de Contabilidad de Costes". Ed. Delta Publicaciones. Madrid

TEJADA PONCE, A.; PÉREZ MOROTE, R. NÚÑEZ CHICHARRO, M.; JIMÉNEZ MONTAÑÉS, A. 2004. Contabilidad de Costes. Supuestos Prácticos. Pearson – Prentice Hall. Madrid.

SIERRA SALVADOR, V. "CONTABILIDAD DE COSTES. Cálculo, análisis y control". Tirant Lo Blanch, colección Manuales, 2003.

VILAR SANCHIS, E. "COSTES, MÁRGENES Y RESULTADOS. Control de la rentabilidad económica." ESIC, 2000.

ALCOY, P., AYUSO, A., BARRACHINA, M., CRESPO, C., GARRIGOS, R., TAMARIT, C., URQUIDI, A. (2010): "CASOS PRÁCTICOS RESUELTOS DE CONTABILIDAD DE COSTES". Coordinador: Vicente Ripio. Ed. Profit.

### Bibliografía Complementaria

ÁLVAREZ, AMAT, BALADA, BLANCO, CASTELLO, LIZCANO Y RIPOLL "INTRODUCCIÓN A LA CONTABILIDAD DE GESTIÓN (Cálculo de Costes)". Mc Graw Hill, 1994.

BLANCO, I; AIBAR, B. Y RIOS, S.L. "CONTABILIDAD DE COSTES. Cuestiones, supuestos prácticos resueltos y propuestos". Prentice Hall, 2001

HORGREN, CH.T., FOSTER, G. Y DATAR, S.M. "CONTABILIDAD DE COSTOS. Un enfoque Gerencial (10ª ed.) " Prentice Hall, 2002

MALLO, MIR, REQUENA Y SERRA "CONTABILIDAD DE GESTIÓN (Contabilidad interna). Cálculo, análisis y control de costes para la toma de decisiones". Ariel Economía, 1998.

MALLO, KAPLAN, MELJEM Y JIMÉNEZ "CONTABILIDAD DE COSTOS Y ESTRATÉGICA DE GESTIÓN" Prentice Hall, 2000

**WEBS DE REFERENCIA:**

www.aeca.es  
 www.tablero-decomando.com  
 www.ciberconta.unizar.es  
 www.exinfm.com/free\_spreadsheets.html  
 www.valuebasedmanagement.net  
 www.obervatorio-iberoamericano.org  
 www.cuadrodemandando.unizar.es  
 www.losrecursoshumanos.com/contenidos/2316-organigrama-de-un-hotel.html

**Otros Recursos**

**9. Sistema de evaluación y calificación**

**Descripción**

La evaluación consta de dos itinerarios, evaluación continua y evaluación final única.

La evaluación continua consta de diferentes pruebas de evaluación. Los pesos de la evaluación son los que se indican en esta guía en el apartado correspondiente a Estrategia Evaluativa. Fundamentalmente una prueba objetiva a mitad de cuatrimestre y un examen final. En particular se realizarán pequeños casos prácticos con entregas programadas con carácter semanal o quincenal, un examen liberatorio a mitad de cuatrimestre que incorpora prueba objetiva y supuesto práctico, y un examen final en convocatoria oficial con similares características.

Evaluación no presencial o única: se considera únicamente la realización del examen, en cuyo caso éste pasa a valer un 100% de la calificación, en convocatoria oficial.

**Estrategia Evaluativa**

Tipo de prueba	Competencias Criterios	Bonderación
Pruebas objetivas	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE9.3], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3]	80,00 %
Pruebas de respuesta corta	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE9.3], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3]	10,00 %

Pruebas de desarrollo	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE9.3], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3]	10,00 %
-----------------------	--	---------

## 10. Resultados de Aprendizaje

- Obtener y preparar información para su tratamiento en Contabilidad Analítica.
- Identificación de los costes de los factores productivos consumidos en un período.
- Clasificación de los costes. Imputación de los costes a los a los diferentes servicios y obtención de márgenes y resultados. Asignación de costes por áreas operativas.
- Interpretación de información interna para la toma de decisiones.
- Elaboración de informes basados en información interna.
- Conocer los sistemas y procedimientos contables y financieros aplicados a las empresas turísticas.

## 11. Cronograma / calendario de la asignatura

### Descripción

\* La distribución de los temas por semana es orientativo, puede sufrir cambios según las necesidades de organización docente.

Primer cuatrimestre					
Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Tema 1 Tema 2		4.00	4.00	8.00
Semana 2:	Tema 3		4.00	4.00	8.00
Semana 3:	Tema 3		4.00	4.00	8.00
Semana 4:	Tema 4		4.00	4.00	8.00
Semana 5:	Tema 5		4.00	4.00	8.00
Semana 6:	Tema 6		4.00	4.00	8.00
Semana 7:	Tema 7		4.00	4.00	8.00
Semana 8:	Tema 7		4.00	4.00	8.00
Semana 9:	Tema 8		4.00	4.00	8.00



Semana 10:	Tema 8		4.00	4.00	8.00
Semana 11:	Tema 9		4.00	4.00	8.00
Semana 12:	Tema 9		4.00	4.00	8.00
Semana 13:	Tema 10		4.00	4.00	8.00
Semana 14:	Tema 10		4.00	4.00	8.00
Semana 15:	Tema 11		4.00	4.00	8.00
Semana 16 a 18:	Evaluación	Evaluación y trabajo autónomo del alumno para la preparación de la evaluación...	0.00	30.00	30.00
Total			60.00	90.00	150.00