

Escuela Universitaria de Turismo Iriarte

Grado en Turismo (IRIARTE)

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :

**Contabilidad para el cálculo y el control de costes
(2023 - 2024)**

1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: Contabilidad para el cálculo y el control de costes	Código: 509433101
- Centro: Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - Lugar de impartición: Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - Titulación: Grado en Turismo (IRIARTE) - Plan de Estudios: 2009 (Publicado en 2009-11-25) - Rama de conocimiento: Ciencias Sociales y Jurídicas - Itinerario / Intensificación: - Departamento/s: Economía y Empresa - Área/s de conocimiento: Economía y Empresa - Curso: 3 - Carácter: Obligatoria - Duración: Primer cuatrimestre - Créditos ECTS: 6,0 - Modalidad de impartición: Presencial - Horario: Enlace al horario - Dirección web de la asignatura: http://www.iriarteuniversidad.es - Idioma: Castellano	

2. Requisitos de matrícula y calificación

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

3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: LILIA CLARA ALONSO GUTIÉRREZ
- Grupo:
General - Nombre: LILIA CLARA - Apellido: ALONSO GUTIÉRREZ - Departamento: Economía y Empresa - Área de conocimiento: Economía y Empresa

Contacto

- Teléfono 1:
- Teléfono 2:
- Correo electrónico: lilia@iriarteuniversidad.net
- 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	- - -	
Todo el cuatrimestre		Miércoles	15:00	17:00	- - -	
Todo el cuatrimestre		Martes	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	

Observaciones:

Tutorías segundo cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	15:00	17:00	- - -	
Todo el cuatrimestre		Lunes	15:00	17:00	- - -	
Todo el cuatrimestre		Lunes	15:00	17:00	- - -	
Todo el cuatrimestre		Miércoles	15:00	17:00	- - -	
Todo el cuatrimestre		Martes	14:00	16:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	
Todo el cuatrimestre		Viernes	11:00	13:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	

Observaciones: Las tutorías se realizarán preferentemente bajo cita previa concertada por email, y a ser posible por medios electrónicos, o en su caso, presencialmente en el horario siguiente.

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

Exposición y presentación de los indicadores de costes básicos en el sector de la restauración y hostelería en inglés y su aplicación a los casos propuestos en clase.

7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

Descripción

La metodología docente consistirá en la combinación de la clase magistral y la conducción y supervisión del trabajo autónomo del estudiante. Los conocimientos de la asignatura se adquieren a través del estudio razonado de las unidades didácticas de los diferentes manuales recomendados en la bibliografía básica. Además de este material, los profesores ponen a disposición de los alumnos y alumnas otros contenidos útiles para el estudio de la asignatura a través del Campus Virtual. Se trata de una asignatura muy práctica, por lo que el alumnado, una vez asimilados los conceptos teóricos, debe intentar resolver los supuestos prácticos que acompañan a estas explicaciones para poder constatar la comprensión del tema.

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
------------------------	--------------------	---------------------------	-------------	---------------------------

Realización de seminarios u otras actividades complementarias	4,00	0,00	4,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3]
Realización de trabajos (individual/grupal)	0,00	30,00	30,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3]
Estudio/preparación de clases teóricas	0,00	10,00	10,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]
Estudio/preparación de clases prácticas	31,00	20,00	51,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3]
Realización de exámenes	3,00	0,00	3,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE9.3], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3]
Clases teóricas	22,00	0,00	22,0	[CB1], [CG20], [CG10], [CE9.1], [CE9.2], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3]
Clases prácticas (aula / sala de demostraciones / prácticas laboratorio)	0,00	30,00	30,0	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE9.3], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3]
Total horas	60,00	90,00	150,00	
Total ECTS			6,00	

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 (10^{aa} 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](http://www.exinfm.com/free_spreadsheets.html)

www.valuebasedmanagement.net

www.obervatorio-iberoamericano.org

www.cuadrodemando.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.

Trabajo - prácticas--30%

Tipo tests , calendario coordinado--20%

Prueba liberatoria de mitad de cuatrimestre--30%

Examen final--20%

Todo el alumnado se considera de Evaluación Continua, salvo que antes de superar el 50% de las actividades de la Evaluación Continua, solicite la Evaluación Final Única a través del Aula Virtual de la Asignatura, o salvo causa de fuerza mayor sobrevinida posteriormente, en cuyo caso se requerirá autorización por parte del Centro.

El alumnado que no supere el **70%** de asistencia salvo causa justificada y autorizada por el Centro, perderá la calificación correspondiente a la prueba liberatoria de mitad de cuatrimestre y tendrá que superarla de nuevo en la primera convocatoria junto con el examen final. Dicha prueba liberatoria también deberá repetirse junto con el examen final si no hubiera sido superada.

Se entenderá agotada la convocatoria de Evaluación Continua desde que el alumnado se presente, al menos, al 50% de las actividades de Evaluación Continua.

Se conservarán las partes superadas de la Evaluación Continua en la Segunda Convocatoria de dicho curso académico (Julio)

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.

Alumnado en 5ª, 6ª y 7ª convocatoria

El alumnado que se encuentre en la quinta o posteriores convocatorias y desee ser evaluado por un Tribunal, deberá presentar una solicitud a través del procedimiento habilitado en la sede electrónica. Dicha solicitud deberá realizarse con una antelación mínima de diez días hábiles del comienzo del periodo de exámenes

Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Pruebas objetivas	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE9.3], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3]	pruebas objetivas	20,00 %

Pruebas de respuesta corta	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE9.3], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3]	coherencia, simplificación	25,00 %
Pruebas de desarrollo	[CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1], [CG20], [CG10], [CG9], [CE9.1], [CE9.2], [CE9.3], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3]	Desarrollo de contenidos, ortografía, gramática	25,00 %
Trabajos y proyectos	[CB2], [CB1], [CG20], [CG10], [CE9.2], [CE9.3], [CE10.1], [CE10.3], [CE20.3]	Desarrollo de contenidos, ortografía, gramática	30,00 %

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	Clases teóricas Clases prácticas	5.00	4.00	9.00
Semana 2:	Tema 2	Clases teóricas Clases prácticas	4.00	4.00	8.00

Semana 3:	Tema 3	Clases teóricas Clases prácticas	4.00	4.00	8.00
Semana 4:	Tema 4	Clases teóricas Clases prácticas	4.00	4.00	8.00
Semana 5:	Tema 5	Clases teóricas Clases prácticas	4.00	4.00	8.00
Semana 6:	Tema 6	Clases teóricas Clases prácticas	4.00	4.00	8.00
Semana 7:	Tema 7	Clases teóricas Clases prácticas	4.00	4.00	8.00
Semana 8:	Tema 7	Clases teóricas Clases prácticas	4.00	4.00	8.00
Semana 9:	Tema 8	Clases teóricas Clases prácticas	4.00	4.00	8.00
Semana 10:	Tema 8	Clases teóricas Clases prácticas	4.00	4.00	8.00
Semana 11:	Tema 9	Clases teóricas Clases prácticas	4.00	5.00	9.00
Semana 12:	Tema 9	Clases teóricas Clases prácticas	4.00	5.00	9.00
Semana 13:	Tema 10	Clases teóricas Clases prácticas	4.00	5.00	9.00
Semana 14:	Tema 11	Clases teóricas Clases prácticas	4.00	5.00	9.00
Semana 15:	SEMANA 15 ADELANTE	Evaluación y trabajo autónomo del alumno para la preparación de la evaluación...	3.00	30.00	33.00
Semana 16 a 18:			0.00	0.00	0.00
Total			60.00	90.00	150.00