

Grado en Gestión de Empresas Hosteleras

G3211205 - Contabilidad Empresarial (2º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 6
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Trabajo del Alumno/a: 100
 - Horas de Tutorías: 4
 - Clase Expositiva: 30
 - Clase Interactiva: 46
 - Total: 180 horas
- **Lenguas de uso:**
 - Castellano, Gallego
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Formación Básica)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)
- **Convocatoria:**
 - Segundo Semestre
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Objetivos de la materia:

El objetivo general de esta asignatura consiste en lograr que el estudiante, previo conocimiento del marco normativo contable y de los conceptos contables básicos, reconozca las principales operaciones económicas que tienen lugar en la empresa y sea capaz de expresarlas y representarlas en el marco del ciclo contable. Lo anterior le permitirá, durante los próximos cursos y en su futuro profesional, interpretar y analizar los estados contables obtenidos en el proceso, y enfrentarse al gran abanico de toma de decisiones que se plantean en la gestión empresarial.

- Manejar el Plan General de Contabilidad en vigor
- Defender la utilidad de la información económico-financiera como herramienta de gestión para la toma de decisiones
- Manejar la terminología contable básica
- Reconocer los hechos económicos y representarlos contablemente.
- Dominar y saber aplicar los principios de la partida doble y el concepto de cuenta como fundamentos básicos de la contabilidad
- Conocer y comprender los conceptos fundamentales propios de un sistema de información contable: Patrimonio y Resultado
- Discernir los conceptos de activo, patrimonio neto y pasivo y su empleo para reflejar las inversiones y las fuentes de financiación de la empresa
- Distinguir los conceptos de ingreso y gasto y su empleo para reflejar la circulación real de valor dentro de la empresa
- Diferenciar los conceptos de cobro y pago y su empleo para reflejar la circulación financiera de valor dentro de la empresa
- Utilizar los principales libros contables, reconocer la relación entre ellos y las principales características de su elaboración
- Comprender los principales criterios de valoración
- Definir el ciclo contable dominando sus fases, así como justificar la necesidad de cálculo de resultados periódicos
- Relacionar la contabilidad con otras materias

Contenido:

1. Introducción a la Contabilidad
2. Hechos contables
3. Plan General de Contabilidad
4. Proceso contable general
5. Cuentas de balance. Patrimonio
6. Cuentas de gestión. Resultado
7. Financiación propia y ajena
8. Activo no corriente y Activo corriente
9. El resultado: gastos e ingresos

Bibliografía básica y complementaria:

○ Bibliografía básica

- OMEÑACA GARCÍA, JESÚS: Contabilidad General 14ª Edición actualizada con las reformas en 2016 y 2021. Editorial Deusto.
- REY POMBO, JOSÉ: Contabilidad General. Curso Práctico. 3ª Edición (2022). Editorial Paraninfo.
- CANTORNA AGRA, S.; MASIDE SANFIZ, J.M. y ÁLVAREZ DOMÍNGUEZ, M.A. (2021): Contabilidad Financiera. Fundamentos teóricos y casos prácticos, Gaceta grupo editorial.

- GARCÍA BENAÚ, M.A. y VICO MARTÍNEZ, A.: Introducción a la contabilidad financiera 3 Edición. Ediciones CEF.
- AYATS VILANOVA, ANNA (2021): Comentarios y casos prácticos del Plan General de Contabilidad, ediciones CEF.

- **Bibliografía complementaria**

Legislación:

- PLAN GENERAL DE CONTABILIDAD, R.D. 1514/2007 de 16 de noviembre, B.O.E. 20-11-2007. Texto consolidado.
- PLAN GENERAL DE CONTABILIDAD. Texto refundido con las modificaciones introducidas por: el Real Decreto 1159/2010, de 17 de septiembre, el Real Decreto 602/2016, de 2 de diciembre y el Real Decreto 1/2021, de 12 de enero, en vigor para los ejercicios iniciados a partir del 1 de enero de 2021. Los cambios introducidos por el Real Decreto 1/2021

Otros recursos online:

- www.boe.es/boe/dias/2007/11/20/pdfs/C00001-00152.pdf
- <https://www.icac.gob.es/sites/default/files/2021-03/Texto%20refundido%20...>

Competencias

- **Básicas y Generales**

B1.▶ 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 (la *gestión y dirección de empresas hosteleras*).

B2.▶ 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 (ámbito de las *empresas hosteleras*).

B3.▶ Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica o ética (normalmente en su campo de estudio).

B4.▶ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, metodologías, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita en su ámbito de estudio.

B5.▶ Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos.

G1. ▶ Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad

y multiculturalidad: *Organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.*

○ **Transversales**

T1- Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis

T3- Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial

T5- Resolución de problemas y toma de decisiones

T6- Trabajo en equipo

T10- Razonamiento crítico, compromiso ético y social

T11- Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones

T17- Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento

AV3- Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional

○ **Específicas**

E5- Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras

E6- Gestionar los recursos financieros en las empresas del sector hostelero

E9- Manejar técnicas de comunicación

Metodología de enseñanza

El área de Contabilidad se estudiará por primera vez en la mayoría de los casos, por lo que habrá que dedicar gran cantidad de recursos al aprendizaje y consolidación de muchos conceptos básicos, buena parte de ellos teóricos. Por ello, los métodos docentes tradicionales, apoyados en actividades fundamentalmente presenciales, se convierten en una herramienta fundamental en muchas ocasiones. En este sentido, las herramientas docentes que se emplearán son:

- Lección magistral participativa: se presentarán los soportes teóricos de la asignatura y se explicará la resolución de los ejercicios y casos prácticos planteados
- Trabajo autónomo: el estudiante asentará los conocimientos básicos de la materia y dominará la resolución de problemas a través del desarrollo intelectual y de la toma de decisiones.
- Trabajo cooperativo: donde se potenciará el trabajo en equipo y se consolidarán los objetivos del trabajo autónomo. A lo largo de la asignatura se desarrollará al menos un caso práctico en grupo, con la condición ineludible de que cada componente debe lograr resultados grupales.

Sistema de evaluación

El sistema de evaluación tendrá en cuenta todas las actividades realizadas por el alumnado que se indican a continuación, en cada una de las oportunidades para superar la materia. El alumnado que no supere la materia en la primera oportunidad tendrá derecho a una segunda oportunidad, que será la que figure en el expediente académico en el caso de que la calificación alcanzada fuese superior.

- Primera oportunidad ordinaria:

El principal objetivo que se persigue con la evaluación es dar la oportunidad al estudiante de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. A continuación, se señalan los aspectos a tener en cuenta en la evaluación de la asignatura, así como el peso que tendrán en la calificación final.

La asignatura será evaluada a lo largo del curso a través de un proceso de evaluación continua, lo que permitirá superarla sin tener que presentarse obligatoriamente a un examen final, siempre y cuando se supere la nota de corte que se especifique.

Evaluación continua:

- Pruebas de evaluación parciales: 85%
- Otras actividades: 15%
- Actitud: hasta 0,50 puntos adicionales sobre la nota media de la evaluación continua

Situación 1 (100% evaluación continua): Los estudiantes que, en base a los requisitos anteriores, hayan obtenido una calificación media mínima de 6 en la evaluación continua, habiendo alcanzado al menos los 5 puntos en cada una de las pruebas realizadas incluyendo las otras actividades, tendrán derecho a la no realización del examen final, habiendo superado la asignatura en la evaluación continua. En este caso, dicha evaluación supondrá el 100% de la calificación final.

Situación 2 (70% evaluación continua, 30% examen final): Aquellos estudiantes que no superen la asignatura durante la evaluación continua, tendrán que presentarse al examen final. En este caso, dicho examen supondrá el 30% y la evaluación continua el restante 70% de la calificación final. Será requisito para calcular la media que la nota mínima en el examen final sea de 4; en caso contrario la nota final será la nota de dicho examen.

La nota final de 1ª oportunidad, en ambas situaciones, vendrá dada por la nota media calculada según el esquema anterior, después de aplicar, si procede, las penalizaciones oportunas por faltas de asistencia. Si como consecuencia de la penalización por ausencias, la nota final en primera oportunidad resulta inferior a 5 puntos, mínimo necesario para superar la materia, el alumno/a deberá presentarse en 2ª oportunidad.

En el CSHG la asistencia a clase es obligatoria y parte importante de la formación, por lo que las ausencias repetidas a las actividades presenciales se considerarán una falta

de rendimiento y por lo tanto afectarán a la calificación de la asignatura, del siguiente modo:

- Cómputo total de horas presenciales (80 horas): 30% de ausencias y penalización de -1 punto (24 horas); 60% de ausencias y penalización de -2 puntos (48 horas).
 - Si el estudiante alcanza las 16 faltas de asistencia deberá presentarse obligatoriamente al examen final.
 - Si el alumno/a alcanza un 80% de ausencias sobre el total de las horas presenciales, la materia se considerará suspensa con una calificación de 0.
- Segunda oportunidad y posteriores convocatorias

Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la primera oportunidad tendrán opción de recuperarla en segunda oportunidad. Deberán repasar toda la materia y realizar un examen teórico-práctico de los mismos contenidos que se evaluaron en el examen final ordinario.

Se seguirá el mismo criterio en segunda y posteriores convocatorias.

Tiempo de estudio y trabajo personal

Las actividades formativas y su dedicación en horas serán las siguientes:

- Clases magistrales- expositivas (30 horas), análisis de problemas, estudio de casos, debates y trabajo grupal (46 horas), tutorías y exámenes (4 horas) y trabajo autónomo del estudiante (100 horas).

Recomendaciones para el estudio de la materia

Se trata del primer nivel de los dos que componen el área de Contabilidad, por ello no es necesario tener conocimientos previos. No obstante, facilitará la comprensión y la correcta evolución de la asignatura, disponer de:

- cierta destreza en cálculo
- conocimiento de ciertos conceptos del ámbito empresarial
- capacidad de razonamiento y pensamiento lógico
- habilidad en la comunicación escrita

PROFESORADO

Dora Díaz Fidalgo (coordinadora)
Centro Superior de Hostelería de Galicia
981542519
ddfidalgo@cshg.es

Raimundo Viejo Rubio
Centro Superior de Hostelería de Galicia
981542519
raimundovr@cshg.es