

Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras

G3211323 - Contabilidade Aplicada (3er curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 4
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Traballo do Alumno/a: 50
 - Horas de Titorías: 6
 - Clase Expositiva: 23
 - Clase Interactiva: 41
 - Total: 120 horas
- **Linguas de uso:**
 - Castelán, Galego
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Obrigatoria)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostalería de Galicia (CSHG)
- **Convocatoria:**
 - Primeiro Semestre
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Obxectivos da materia:

O obxectivo xeral desta disciplina consiste en lograr que o alumnado, logo do coñecemento do marco normativo contable e dos conceptos contables básicos, recoñeza as principais operacións económicas que teñen lugar na empresa e sexa capaz de expresalas e representalas no marco do ciclo contable. O anterior permitiralle, durante o seguinte curso e no seu futuro profesional, interpretar e analizar os estados contables obtidos no proceso, e enfrontarse ao gran abanico de toma de decisións que se suscitan na xestión empresarial.

- Manexar o Plan Xeral de Contabilidade en vigor
- Defender a utilidade da información económico-financeira como ferramenta de xestión para a toma de decisións na empresa hostaleira.
- Manexar a terminoloxía contable básica
- Recoñecer os feitos económicos na empresa hostaleira en xeral e, a partir de documentos mercantís reais en particular, representalos contablemente
- Manexar o método contable.
- Aplicar os conceptos fundamentais propios dun sistema de información contable: Patrimonio e Resultado
- Comprender e operar cos conceptos de activo, patrimonio neto e pasivo e o seu emprego para reflectir os investimentos e as fontes de financiamento da empresa
- Comprender e operar cos conceptos de ingreso e gasto e o seu emprego para reflectir a circulación real de valor dentro da empresa hostaleira, diferenciándoos dos conceptos de cobranza e pago
- Utilizar os principais libros contables, recoñecer a relación entre eles e as principais características da súa elaboración
- Comprender os principais criterios de valoración, especialmente o prezo de adquisición, custo de produción, valor razoable e custo amortizado
- Dominar o ciclo contable e xustificar a necesidade de cálculo de resultados periódicos
- Manexar as contas anuais, recoñecer a relación entre elas e as principais características da súa elaboración
- Utilizar unha aplicación informática contable
- Relacionar a contabilidade con outras materias

Contido:

1. Financiamento propio e alleo
2. Activo non corrente e activo corrente
3. A determinación do resultado da empresa hostaleira
4. Os estados contables. As contas anuais
5. Aplicación informática da contabilidade

Bibliografía básica e complementaria:

○ Bibliografía básica

- CANTORNA AGRA, S., MASIDE SANFIZ, J.M. y ÁLVAREZ DOMÍNGUEZ, M^a A. *Contabilidad Financiera 2ª Edición*. Garceta grupo editorial
- OMEÑACA GARCÍA, JESÚS. *Contabilidad general 14ª Edición actualizada con las reformas en 2016 y 2021*. Editorial Deusto.
- GARCÍA BERNAU, M^o A. y VICO MARTÍNEZ, A. *Introducción a la contabilidad financiera 3ª Edición*. Ediciones CEF.
- REY POMBO, J. *Contabilidad General. Curso práctico. 3ª Edición (2022)*. Editorial Paraninfo.

○ Bibliografía complementaria

Lexislación:

- 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

Outros recursos online:

- www.boe.es/boe/dias/2007/11/20/pdfs/C00001-00152.pdf
- www.boe.es/boe/dias/2017/05/25/pdfs/BOE-A-2017-5775.pdf
- www.plangeneralcontable.com
- www.registradores.org
- MANUAL SAGE SP CONTAPLUS, www.softonic.com

Competencias

○ Básicas e xerais

B1.▶ Que os estudantes demostrasen posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adóitase atopar a un nivel que, aínda que se apoia en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda do seu campo de estudo (*a xestión e dirección de empresas hostaleiras*).

B2.▶ Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ao seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo (*ámbito das empresas hostaleiras*).

B3.▶ Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica ou ética (normalmente no seu campo de estudo).

B4.▶ Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, metodoloxías, problemas e solucións a un público tanto especializado como non especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita no seu ámbito de estudo.

B5.▶ Que os estudantes desenvolvesen aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía en todo tipo de contextos.

G1. ▶ Formar profesionais que sexan capaces de desempeñar tarefas de xestión e dirección nas organizacións empresariais hostaleiras, desenvolvendo habilidades de liderado, cunha clara orientación de servizo ao cliente, alta capacidade de adaptación permanente e innovación e orientación a resultados nas diferentes áreas do sector, favorecendo o desenvolvemento sostible e respectando a diversidade e multiculturalidade: *Organizar e analizar a información, identificar oportunidades, definir obxectivos e estratexias, planificar, deseñar e asignar recursos, dirixir e*

motivar persoas, resolver problemas e tomar decisións, alcanzar obxectivos e avaliar resultados.

○ **Transversais**

T1- Capacidade de xestión da información, análise e síntese

T3- Comunicación oral e escrita no ámbito empresarial

T4- Coñecementos de informática e TIC relativos ao ámbito de estudo

T5- Resolución de problemas e toma de decisións

T6- Traballo en equipo

T10- Razoamento crítico, compromiso ético e social

T11- Aprendizaxe autónoma permanente e adaptación a novas situacións

T17- Capacidade para poñer en práctica os coñecementos con perspectiva social e de crecemento

AV3- Respeto, tolerancia e responsabilidade persoal e profesional

○ **Específicas**

E5- Analizar, sintetizar e resumir a información económico-patrimonial das organizacións hostaleiras

E6- Xestionar os recursos financeiros nas empresas do sector hostaleiro

E9- Manexar técnicas de comunicación

Metodoloxía de ensino

Durante o desenvolvemento da disciplina aplicaranse os seguintes métodos de ensino-aprendizaxe:

- Lección maxistral participativa: presentaranse os soportes teóricos da disciplina e explicarase a resolución dos exercicios e os casos prácticos expostos
- Traballo autónomo: o estudante asentará os coñecementos básicos da materia e dominará a resolución de problemas a través do desenvolvemento intelectual e da toma de decisións.
- Traballo cooperativo: onde se potenciará o traballo en equipo e consolidaranse os obxectivos do traballo autónomo. Ó longo da materia desenvolverase polo menos un caso práctico en grupo, coa condición ineludible de que cada compoñente debe lograr resultados grupais.

Sistema de avaliación

O sistema de avaliación terá en conta todas as actividades realizadas polo alumnado que se indican a continuación, en cada unha das oportunidades para superar a materia. O estudante que non supere a materia na primeira oportunidade terá dereito a unha segunda oportunidade, que será a que figure no expediente académico no caso de que a cualificación alcanzada fose superior.

- Primeira oportunidade ordinaria:

O principal obxectivo que se persegue coa avaliación é dar a oportunidade ao estudante de demostrar que adquiriu os coñecementos e as habilidades necesarias para desenvolver as competencias programadas para a materia. A continuación, sinálanse os aspectos para ter en conta na avaliación da materia, así como o peso que terán na cualificación final.

A materia será avaliada ó longo do curso a través dun proceso de avaliación continua, o que permitirá superala sen ter que presentarse obrigatoriamente a un exame final, a condición de que se supere a nota de corte que se especifique.

Avaliación continua:

- Proba de avaliación teórico-práctica 1: 40%
- Proba de avaliación teórico-práctica 2: 45%
- Traballo en grupo: 15%
- Actitude: ata 0,50 puntos adicionais sobre a nota media da avaliación continua

Situación 1 (100% avaliación continua): Os estudantes que, en base aos requisitos anteriores, obtivesen unha cualificación media mínima de 6 na avaliación continua, alcanzando polo menos os 5 puntos en cada unha das probas realizadas incluíndo o caso práctico, terán dereito á non realización do exame final, superando a materia na avaliación continua. Neste caso, dita avaliación suporá o 100% da cualificación final.

Situación 2 (70% avaliación continua, 30% exame final): Aqueles estudantes que non superen a materia durante a avaliación continua, terán que presentarse ao exame final. Neste caso, este exame supoñerá o 30% e a avaliación continua o restante 70% da cualificación final. Será requisito para calcular a media que a nota mínima no exame final sexa de 4; en caso contrario a nota final será a nota do devandito exame.

A nota final de 1ª oportunidade, en ámbalas situacións, virá dada pola nota media calculada segundo o esquema anterior, despois de aplicar, se procede, as penalizacións oportunas por faltas de asistencia. Se como consecuencia da penalización por ausencias, a nota final en primeira oportunidade resulta inferior a 5 puntos, mínimo necesario para superar a materia, o alumno/a deberá presentarse en 2ª oportunidade.

No CSHG a asistencia a clase é obrigatoria e parte importante da formación, polo que as ausencias repetidas ás actividades presenciais consideraranse unha falta de rendemento e polo tanto afectarán a cualificación da materia, do seguinte modo:

- Cómputo total de horas presenciais (70 horas): 30% de ausencias e penalización de -1 punto (21 horas); 60% de ausencias e penalización de -2 puntos (42 horas).
- Se o estudante alcanza as 15 faltas de asistencia deberá presentarse obrigatoriamente ao exame final.
- Se o alumno/a alcanza un 80% de ausencias sobre o total das horas presenciais, a materia considerárase suspensa cunha cualificación de 0.

- Segunda oportunidade e posteriores convocatorias

Os estudantes que non superasen a materia na primeira oportunidade terán opción de recuperala en segunda oportunidade. Deberán repasar todo o temario e realizar un exame teórico-práctico destes contidos que se avaliaron no exame final ordinario.

Seguirase o mesmo criterio en segunda e posteriores convocatorias.

Tempo de estudo e traballo persoal

As actividades formativas e a súa dedicación en horas serán as seguintes:

- Clases maxistras-expositivas (23 horas), análise de problemas, estudo de casos, debates e traballo grupal (41 horas), titorías e exames (6 horas) e traballo autónomo do estudante (50 horas).

Recomendacións para o estudo da materia

- Traballar a materia a medida que se vai explicando e realizar os exercicios unha vez presentado o soporte teórico correspondente. Non **levar a disciplina ao día** provoca a falta de base necesaria para afrontar os exames con éxito.
- Solicitar **titorías** individuais/grupais para resolver aquelas dúbidas que non xurdisen na aula, procurando así unha correcta evolución na aprendizaxe da materia. En función do resultado das devanditas titorías, a profesora valorará o facilitar **exercicios complementarios** aos traballados durante o curso.
- **Revisar as probas realizadas**, sobre todo no caso de probas non superadas. Identificar e corrixir os erros cometidos, tanto a nivel teórico como práctico, é outra ferramenta importante na aprendizaxe da materia.

PROFESORADO

Dora Díaz Fidalgo

Centro Superior de Hostalaría de Galicia

981542519

ddfidalgo@cshg.es