

Grado en Gestión de Empresas Hosteleras: mención Dirección Hotelera

G3211443 – Análisis económico-financiero (4º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 4
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Trabajo del estudiante: 50
 - Horas de tutorías: 5
 - Clase expositiva: 35
 - Clase Interactiva: 30
 - Total: 120 horas
- **Lenguas de uso:**
 - Castellano
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Optativa mención Dirección Hotelera)
- **Departamento:**
 - Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - CSHG
- **Convocatoria:**
 - Primer semestre
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Objetivos de la materia:

Proporcionar al estudiante las herramientas básicas que le permitan en su futuro profesional enfrentarse al estudio y al análisis de información económica financiera en una empresa y ser capaz de afrontar problemas relacionados con esa área y de diseñar y poner en marcha decisiones óptimas para solucionar dichos problemas.

Por ello al finalizar la materia el alumnado será capaz de alcanzar los siguientes objetivos:

- Identificar, describir, aplicar e interpretar los principales instrumentos de análisis
- Definir la aplicación práctica de los análisis contables, en sus vertientes patrimonial, financiera y económica en la toma de decisiones empresariales.
- Interpretar, estudiar, analizar y sintetizar de forma pormenorizada los estados contables básicos de una empresa (Balance y Cuenta de Pérdidas y Ganancias)
- Explicar los principios básicos de los estados contables complementarios
- Definir e interpretar los principios básicos, definir y utilizar los instrumentos principales del análisis patrimonial
- Definir e interpretar los principios básicos, definir y utilizar los instrumentos principales de los análisis financiero y económico
- Aplicar e interpretar las principales ratios derivadas de un balance y de una cuenta de resultados
- Diseñar, aplicar y gestionar un sistema de control presupuestario

Contenido:

1. EL CONTROL PRESUPUESTARIO
 - 1.1. Instrumentos de análisis
 - 1.2. Concepto y tipos de presupuesto
 - 1.3. El control presupuestario
 - 1.4. Clasificación de los presupuestos
 - 1.5. La elaboración de los presupuestos
2. ANÁLISIS ECONÓMICO
 - 2.1. Concepto y fines
 - 2.2. Análisis de la cuenta de resultados
 - 2.3. La rentabilidad y los beneficios
 - 2.4. Estudio de la productividad
 - 2.5. El punto muerto
3. ANÁLISIS PATRIMONIAL
 - 3.1. Los diferentes estudios en el análisis patrimonial
 - 3.2. Composición
 - 3.3. Análisis de la evolución del patrimonio
 - 3.4. Análisis de la tendencia
 - 3.5. El equilibrio patrimonial
4. ANÁLISIS FINANCIERO
 - 4.1. Análisis del equilibrio de la estructura financiera
 - 4.2. Análisis del coste de la financiación y del coste de capital
 - 4.3. Análisis del fondo de maniobra
 - 4.4. Ratios de análisis financieros

Bibliografía básica y complementaria:

○ Bibliografía básica

Los estudiantes tendrán acceso a todos los contenidos de la asignatura desde el [campus virtual](#) del CSHG, es esencial que accedan habitualmente, pues es en esta plataforma donde se comparten materiales didácticos y organización de la asignatura. Entre otros, en la plataforma encontrarán los siguientes textos básicos para el desarrollo de la materia:

- JOSÉ LUIS SIEIRA LÓPEZ (Actualizado a mayo de 2025): Manual de Análisis Económico Financiero, para alumnos de 4º curso del Grado de Gestión de Empresas Hosteleras, publicado por el Centro Superior de Hostelería de Galicia.
- JOSÉ LUIS SIEIRA LÓPEZ (Actualizado a mayo de 2025): Manual de ejercicios de Análisis Económico Financiero, para alumnos de 4º curso del Grado de Gestión de Empresas Hosteleras, publicado por el Centro Superior de Hostelería de Galicia.
- JOSÉ LUIS SIEIRA LÓPEZ (Se irá actualizando durante el propio curso 2025/2026): Casos prácticos de de Análisis Económico Financiero, para alumnos de 4º curso del Grado de Gestión de Empresas Hosteleras, publicado por el Centro Superior de Hostelería de Galicia.

○ Bibliografía complementaria

- JOSÉ LUIS SIEIRA LÓPEZ y DORA DÍAZ FIDALGO (última actualización septiembre de 2024): Manual sobre cuentas anuales y libros oficiales de contabilidad, para alumnos de 3º y 4º curso del Grado de Gestión de Empresas Hosteleras, publicado por el Centro Superior de Hostelería de Galicia.
- PLAN GENERAL DE CONTABILIDAD ESPAÑOL (PGC), Real Decreto 1514/2007, Publicado por el Boletín Oficial del Estado (es interesante disponer de un manual comentado de los disponibles en el mercado sobre el propio PGC)
- BREALEY, R.; MYERS, S. y MARCUS, A.J. (última edición 2020): Fundamentos de Finanzas Corporativas; McGraw Hill-Interamericana de España
- BREALEY, R.; MYERS, S. y ALLEN, A.J. (última edición 2023): Principios de Finanzas Corporativas, McGraw Hill-Interamericana de España

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

T4. Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio

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

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.

E8. Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).

E10. Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras.

E14. Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.

E18. Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones hosteleras (alojativas y de restauración).

E20. Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.

Metodología de enseñanza:

Descripción de los métodos docentes

Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán tres métodos metodológicos básicos:

1. La lección magistral participativa (a través de la cual el profesorado presentará los soportes teóricos de la asignatura y explicará la resolución de varios casos prácticos). En los cuatro temas que componen la asignatura el profesorado planteará diferentes ejercicios y casos prácticos vinculados al tema teórico analizado, que en la mayoría de los casos los resolverá en clase el profesorado, pero que en ocasiones pueden ser planteadas por el profesorado como tareas a desarrollar por los estudiantes en trabajo autónomo.
2. El trabajo autónomo (a través del cual el estudiante aprenderá los conocimientos básicos de la materia y dominará la resolución de ejercicios y casos prácticos a través del desarrollo intelectual y de la toma de decisiones). Se incluirán en este método la resolución de algunas de las tareas planteadas por el profesorado en el desarrollo de los temas.
3. El trabajo cooperativo a través del cual se potenciará el trabajo en equipo y se consolidarán los objetivos del trabajo autónomo desarrollando tres de los cuatro casos del curso en grupo de dos personas, siempre cambiando los componentes de las parejas.

Aplicación de los métodos a utilizar

Los tres métodos descritos son aplicados para desarrollar las dos grandes fases del aprendizaje por parte de los alumnos:

1. Enseñanza del contenido teórico práctico de la materia
2. Aprendizaje de ambos contenidos por parte del estudiante y logro de las distintas competencias establecidas

Sistema de evaluación:

Todos los/las alumnos/as deberán realizar cuatro casos prácticos de manera obligatoria (según el desarrollo planteado en la descripción de la asignatura) y dos test de progreso (cada uno de ellos correspondiente a dos temas de la materia). Las calificaciones de las seis notas formarán la denominada evaluación continua.

La evaluación continua se calcula con la calificación de dos notas parciales, la primera que ponderará un 45% de la evaluación continua (60% de la nota del primer test de progreso, 20% de la nota del caso práctico número 1 y 20% del caso práctico número 2) y la segunda que ponderará un 55% de la evaluación continua (60% de la nota del

segundo test de progreso, 20% de la nota del caso práctico número 3 y 20% del caso práctico número 4).

Las fechas de los dos test de progreso se determinará por parte del profesorado en el desarrollo de la cronología de la materia y se publicará el día de la presentación de la materia el primer día de clase.

La evaluación final se realizará de la siguiente manera:

- Primera oportunidad ordinaria:

El estudiante podrá superar la materia en esta primera oportunidad en las siguientes condiciones:

- Alcanzar una nota de 6 puntos sobre 10 en la evaluación continua, habiendo obtenido al menos una calificación de 5 sobre 10 en los dos test de progreso y un 4 sobre 10 en cada uno de los cuatro casos prácticos
- No superar 12 faltas de asistencia durante el curso

Si se incumple alguna de las condiciones anteriores el estudiante debe realizar un examen final, superando la materia en esta primera oportunidad si se cumplen las siguientes condiciones:

- Alcanzar una nota mínima de 5 sobre 10 en la nota resultante de ponderar la evaluación continua en un 70% y la nota del examen final en un 30%.
- Alcanzar una nota mínima de 4 sobre en el examen final.

En caso de incumplir alguna de estas dos condiciones la nota final de la evaluación de esta primera oportunidad será la menor de la nota media de ambas calificaciones o la nota del examen final.

Las pruebas planteadas a lo largo del curso (excepto el examen final) no podrán ser recuperadas, de tal forma, que si el estudiante (independientemente de la causa que lo pueda provocar) no acude a ellas, la calificación de la misma será equivalente al no presentado, debiendo compensar esta calificación con el resto de las pruebas.

Cualquier intento de fraude, incluido el plagio y/o uso indebido de las tecnologías, en la realización de tareas y/o pruebas de evaluación, será penalizado, aplicándose en esa nota la calificación de un 0.

La falta de asistencia a clase, se considera una falta de rendimiento que afecta negativamente al desarrollo del aprendizaje continuo de cada estudiante, por lo tanto, influirá en la calificación de la asignatura del siguiente modo:

- Cómputo total de tiempo presencial de la materia (70 sesiones de clase) el 30% de ausencias (21 sesiones) conllevará la penalización de 1 punto en la nota final y al 60% de ausencias (42 sesiones) le corresponderá una penalización de 2 puntos en dicha nota final.

- Segunda oportunidad ordinaria:

Los estudiantes que no hayan superado la materia en la primera oportunidad ordinaria tendrán una segunda oportunidad para conseguirlo, para lo que deberán repasar toda la materia y realizar un examen final sobre el total de los contenidos teóricos y prácticos que se evaluaron en la primera oportunidad ordinaria, cuya calificación supondrá la nota final de esta segunda oportunidad, sin tener en cuenta la calificación obtenida en la evaluación continua.

Si esta calificación lograda en el examen final fuese inferior a la calificación obtenida en la primera oportunidad ordinaria, se mantendrá para esta segunda oportunidad la calificación lograda en la primera oportunidad.

- Posteriores convocatorias:

Los estudiantes que no hayan superado la materia en la primera convocatoria en sus dos oportunidades deberán volver a realizar un examen final sobre el total de los contenidos teóricos y prácticos de la materia, cuya calificación supondrá la nota final de esta convocatoria, en cualquiera de sus dos oportunidades.

Tiempo de estudio y trabajo personal:

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

- Clases magistrales expositivas (35 horas), clases interactivas (30 horas), tutorías (5 horas) y trabajo autónomo del estudiante (50 horas).

Recomendaciones para el estudio de la materia

Para preparar cualquiera de las pruebas que componen la evaluación de la asignatura se recomienda al estudiante trabajar la materia a medida que se va explicando y realizar los ejercicios una vez presentado el soporte teórico correspondiente. No **llevar la asignatura al día** provoca la falta de base necesaria para afrontar los exámenes con éxito.

Se recomienda a los/las alumnos/as que soliciten **tutorías** individuales/grupales para resolver aquellas dudas que no hayan surgido en el aula, procurando así una correcta evolución en el aprendizaje de la asignatura. Las tutorías salvo caso excepcional se realizar de forma presencial. En función del resultado de dichas tutorías, el profesorado valorará el facilitar **ejercicios complementarios** a los trabajados durante el curso.

Se recomienda que el estudiante solicite la **revisión de las pruebas realizadas**, sobre todo en caso de pruebas no superadas. Identificar y corregir los errores cometidos, tanto a nivel teórico como práctico, es otra herramienta importante en el aprendizaje de la asignatura.

PROFESORADO:

José Luis Sieira López

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

jsieira@cshg.es