

Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras: mención Dirección Hoteleira

G3211443 – Análise económica financeira (4º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 4
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Traballo do estudante: 50
 - Horas de titorías: 5
 - Clase expositiva: 35
 - Clase Interactiva: 30
 - Total: 120 horas
- **Linguas de uso:**
 - Castelán
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Optativa mención Dirección Hoteleira)
- **Departamento:**
 - Centro Superior de Hostalería de Galicia (CSHG)
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - CSHG
- **Convocatoria:**
 - Primeiro semestre
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Obxectivos da materia:

Proporcionar ao estudante as ferramentas básicas que lle permitan no seu futuro profesional enfrontarse ao estudo e á análise de información económica financeira nunha empresa e ser capaz de afrontar problemas relacionados con esa área e de deseñar e poñer en marcha decisións óptimas para solucionar os devanditos problemas.

Por iso ao finalizar a materia o alumnado será capaz de alcanzar os seguintes obxectivos:

- Identificar, describir, aplicar e interpretar os principais instrumentos de análises
- Definir a aplicación práctica das análises contables, nas súas vertentes patrimonial, financeira e económica na toma de decisións empresariais.
- Interpretar, estudar, analizar e sintetizar de forma pormenorizada os estados contables básicos dunha empresa (Balance e Conta de Perdas e Ganancias)
- Explicar os principios básicos dos estados contables complementarios
- Definir e interpretar os principios básicos, definir e utilizar os instrumentos principais da análise patrimonial
- Definir e interpretar os principios básicos, definir e utilizar os instrumentos principais das análise financeira e económica
- Aplicar e interpretar as principais cocientes derivadas dun balance e dunha conta de resultados
- Diseñar, aplicar e xestionar un sistema de control orzamentario

Contido:

1. O CONTROL ORZAMENTARIO
 - 1.1. Instrumentos de análises
 - 1.2. Concepto e tipos de orzamento
 - 1.3. O control orzamentario
 - 1.4. Clasificación dos orzamentos
 - 1.5. A elaboración dos orzamentos
2. ANÁLISE ECONÓMICA
 - 2.1. Concepto e fins
 - 2.2. Análise da conta de resultados
 - 2.3. A rendibilidade e os beneficios
 - 2.4. Estudo da produtividade
 - 2.5. O punto morto
3. ANÁLISE PATRIMONIAL
 - 3.1. Os diferentes estudos na análise patrimonial
 - 3.2. Composición
 - 3.3. Análise da evolución do patrimonio
 - 3.4. Análise da tendencia
 - 3.5. O equilibrio patrimonial
4. ANÁLISE FINANCEIRA
 - 4.1. Análise do equilibrio da estrutura financeira
 - 4.2. Análise do custo do financiamento e do custo de capital
 - 4.3. Análise do fondo de manobra
 - 4.4. Cocientes de análises financeiras

Bibliografía básica e complementaria:

○ Bibliografía básica

Os estudantes terán acceso a todos os contidos da materia desde o campus virtual do CSHG, é esencial que accedan habitualmente, pois é nesta plataforma onde se comparten materiais didácticos e organización da materia. Entre outros, na plataforma atoparán os seguintes textos básicos para o desenvolvemento da materia:

- JOSÉ LUIS SIEIRA LÓPEZ (Actualizado a xuño de 2026): Manual de Análise Económica Financeiro, para alumnos de 4º curso do Grao de Xestión de Empresas Hostaleiras, publicado polo Centro Superior de Hostalería de Galicia.
- JOSÉ LUIS SIEIRA LÓPEZ (Actualizado a xuño de 2026): Manual de exercicios de Análise Económica Financeiro, para alumnos de 4º curso do Grao de Xestión de Empresas Hostaleiras, publicado polo Centro Superior de Hostalería de Galicia.
- JOSÉ LUIS SIEIRA LÓPEZ (Irase actualizando durante o propio curso 2026/2027): Casos prácticos de de Análise Económica Financeiro, para alumnos de 4º curso do Grao de Xestión de Empresas Hostaleiras, publicado polo Centro Superior de Hostalería de Galicia.

○ Bibliografía complementaria

- JOSÉ LUIS SIEIRA LÓPEZ e DOURA DÍAZ FIDALGO (última actualización setembro de 2025): Manual sobre contas anuais e libros oficiais de contabilidade, para alumnos de 3º e 4º curso do Grao de Xestión de Empresas Hostaleiras, publicado polo Centro Superior de Hostalería de Galicia.
- PLAN XERAL DE CONTABILIDADE ESPAÑOL (PGC), Real Decreto 1514/2007, Publicado polo Boletín Oficial do Estado (é interesante dispoñer dun manual comentado dos dispoñibles no mercado sobre o propio PGC)
- BREALEY, R.; MYERS, S. e MARCUS, A.J. (última edición 2020): Fundamentos de Finanzas Corporativas; McGraw Hill-Interamericana de España
- BREALEY, R.; MYERS, S. e ALLEN, A.J. (última edición 2023): Principios de Finanzas Corporativas, McGraw Hill-Interamericana de España

Resultados do proceso de formación e aprendizaxe

○ Coñecementos

CON.2 Diferenciar e sintetizar a información de carácter económico, patrimonial e financeiro das organizacións empresariais hostaleiras.

CON.3 Comprender e describir os procedementos operativos e sistema de produción da actividade hostaleira, tanto do ámbito de aloxamento como da restauración e gastronómico, definindo as necesidades de recursos humanos, materiais e de infraestruturas necesarios.

CON.4 Coñecer e explicar os principios básicos de xestión e dirección das organizacións e empresas hostaleiras, os seus modelos organizativos, áreas

funcionais, persoal e estruturas de control, comprendendo a importancia da calidade, a sustentabilidade e a innovación.

CON.6 Coñecer e distinguir os diferentes procesos e técnicas de información e comunicación orientadas ao sector hostaleiro, tanto de ámbito interno como externo.

○ **Habilidades**

HAB.2 Elaborar e analizar a información económica, patrimonial e financeira das organizacións empresariais hostaleiras, para a súa aplicación nos procesos de decisión.

HAB.3 Organizar e aplicar os diferentes procesos, procedementos e técnicas operativas da actividade hostaleira, no ámbito alojativo e gastronómico, planificando e xestionando recursos humanos, materiais e o mantemento de infraestruturas.

HAB.4 Manexar e aplicar os principios básicos de xestión e dirección das organizacións e empresas hostaleiras, diferenciando os seus modelos organizativos, áreas funcionais, estruturas de capital humano e de control, avaliando a súa contribución aos procesos de calidade, innovación e boas prácticas en materia de sustentabilidade e contribuindo aos resultados.

HAB.6 Adquirir destrezas nos procesos de comunicación individual e grupal, así como empregar as técnicas e tecnoloxías da información e comunicación naqueles ámbitos vinculados á actividade das empresas hostaleiras.

HAB.8 *Habilidades Transversais Instrumentais:* Xestionar a información, analizar e sintetizar, organizar e planificar, comunicar eficazmente no ámbito empresarial, utilizar as TIC relativas ao ámbito de estudo, resolver problemas e tomar decisións.

HAB.9 *Habilidades Transversais Interpersoais:* Traballar en equipo e/ou nun contexto internacional, desenvolver habilidades nas relacións interpersoais e resolver conflitos, recoñecer a diversidade e a multiculturalidade, razoar de modo crítico, comprometerse ética e socialmente.

HAB.10 *Habilidades Transversais Sistémicas:* Liderar proactivamente, demostrar iniciativa, espírito emprendedor e resiliencia, demostrar motivación pola mellora continua e a sustentabilidade, xestionar proxectos e desenvolver habilidades de investigación e curiosidade intelectual.

HAB.11 *Desenvolver actitudes e valores de carácter profesional,* como vocación de servizo, orde, hixiene, disciplina, puntualidade e imaxe persoal, respecto, tolerancia e responsabilidade profesional.

○ **Competencias**

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

COM.E6 Xestionar os recursos financeiros nas empresas do sector hostaleiro.

COM.E8 Dirixir e xestionar os distintos tipos de organizacións hostaleiras (alojativas e gastronómicas).

COM.E10 Comprender o marco legal e fiscal que regula as actividades hostaleiras.

COM.E14 Analizar e utilizar as tecnoloxías da información e as comunicacións (TIC) no sector hostaleiro.

COM.E18 Detectar necesidades de planificación técnica de infraestruturas e instalacións hostaleiras (alojativas e de restauración).

COM.E20 Identificar, investigar e avaliar problemas, xerar novas ideas e conceptos de maneira creativa e aplicar solucións ao deseño e definición de propostas innovadoras no ámbito gastronómico e hostaleiro.

Metodoloxía de ensino:

Descrición dos métodos docentes

Para o desenvolvemento da materia utilizaranse tres métodos metodolóxicos básicos:

- 1.-** A lección maxistral participativa (a través da cal o profesorado presentará os soportes teóricos da materia e explicará a resolución de varios casos prácticos). Nos catro temas que compoñen a materia o profesorado exporá diferentes exercicios e casos prácticos vinculados ao tema teórico analizado, que na maioría dos casos resolveraos en clase o profesorado, pero que en ocasións poden ser expostas polo profesorado como tarefas a desenvolver polos estudantes en traballo autónomo.
- 2.-** O traballo autónomo (a través do cal o estudante aprenderá os coñecementos básicos da materia e dominará a resolución de exercicios e casos prácticos a través do desenvolvemento intelectual e da toma de decisións). Inclúiranse neste método a resolución dalgunhas das tarefas expostas polo profesorado no desenvolvemento dos temas.
- 3.-** O traballo cooperativo a través do cal se potenciará o traballo en equipo e consolidaranse os obxectivos do traballo autónomo desenvolvendo tres dos catro casos do curso en grupo de dúas persoas, sempre cambiando os compoñentes das parellas.

Aplicación dos métodos para utilizar

Os tres métodos descritos son aplicados para desenvolver as dúas grandes fases da aprendizaxe por parte dos alumnos:

1. Ensino do contido teórico práctico da materia
2. Aprendizaxe de ambos os contidos por parte do estudante e logro das distintas competencias establecidas

Sistema de avaliación:

Todos os/as alumnos/as deberán realizar catro casos prácticos de maneira obrigatoria (segundo o desenvolvemento exposto na descrición da materia) e dous test de progreso (cada un deles correspondente a dous temas da materia). As cualificacións dos seis notas formarán a denominada avaliación continua.

A avaliación continua calcúlase coa cualificación de dous notas parciais, a primeira que ponderará un 45% da avaliación continua (60% da nota do primeiro test de progreso, 20% da nota do caso práctico número 1 e 20% do caso práctico número 2) e a segunda que ponderará un 55% da avaliación continua (60% da nota do segundo

test de progreso, 20% da nota do caso práctico número 3 e 20% do caso práctico número 4).

As datas dos dous tests de progreso determinarase por parte do profesorado no desenvolvemento da cronoloxía da materia e publicárase o día da presentación da materia o primeiro día de clase.

A avaliación final realizarase da seguinte maneira:

- Primeira oportunidade ordinaria:

O estudante poderá superar a materia nesta primeira oportunidade nas seguintes condicións:

- Alcanzar unha nota de 6 puntos sobre 10 na avaliación continua, obtendo polo menos unha cualificación de 5 sobre 10 no dous test de progreso e un 4 sobre 10 en cada un dos catro caos prácticos
- Non superar 12 faltas de asistencia durante o curso

Se se incumpre algunha das condicións anteriores o estudante debe realizar un exame final, superando a materia nesta primeira oportunidade se se cumpren as seguintes condicións:

- Alcanzar unha nota mínima de 5 sobre 10 na nota resultante de ponderar a avaliación continua nun 70% e a nota do exame final nun 30%.
- Alcanzar unha nota mínima de 4 sobre no exame final.

En caso de incumprir algunha destas dúas condicións a nota final da avaliación desta primeira oportunidade será a menor da nota media de ambas as cualificacións ou a nota do exame final.

As probas expostas ao longo do curso (excepto o exame final) non poderán ser recuperadas, de tal forma, que se o estudante (independentemente da causa que o poida provocar) non acode a elas, a cualificación da mesma será equivalente ao non presentado, debendo compensar esta cualificación co resto das probas.

Calquera intento de fraude, incluído o plaxio e/ou uso indebido das tecnoloxías, na realización de tarefas e/ou probas de avaliación, será penalizado, aplicándose nesa nota a cualificación dun 0.

A falta de asistencia a clase, considérase unha falta de rendemento que afecta negativamente o desenvolvemento da aprendizaxe continua de cada estudante, por tanto, influirá na cualificación da materia do seguinte modo:

- Cómputo total de tempo presencial da materia (70 sesións de clase) o 30% de ausencias (21 sesións) conlevará a penalización de 1 punto na nota final e ao 60% de ausencias (42 sesións) corresponderalle unha penalización de 2 puntos na devandita nota final. Segunda oportunidade ordinaria:

Os estudantes que non superasen a materia na primeira oportunidade ordinaria terán unha segunda oportunidade para conseguilo, para o que deberán repasar toda a materia e realizar un exame final sobre o total dos contidos teóricos e prácticos que se avaliaron na primeira oportunidade ordinaria, cuxa cualificación supoñerá a nota final desta segunda oportunidade, sen ter en conta a cualificación obtida na avaliación continua.

Se esta cualificación lograda no exame final fose inferior á cualificación obtida na primeira oportunidade ordinaria, manterase para esta segunda oportunidade a cualificación lograda na primeira oportunidade.

- Posteriores convocatorias:

Os estudantes que non superasen a materia na primeira convocatoria nas súas dúas oportunidades deberán volver realizar un exame final sobre o total dos contidos teóricos e prácticos da materia, cuxa cualificación supoñerá a nota final desta convocatoria, en calquera das súas dúas oportunidades.

Tempo de estudo e traballo persoal:

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

- Clases maxistras expositivas (35 horas), clases interactivas (30 horas), probas de avaliación e titorías (5 horas) e traballo autónomo do estudante (50 horas).

Recomendacións para o estudo da materia

Para preparar calquera das probas que compoñen a avaliación da materia recoméndase ao estudante traballar a materia a medida que se vai explicando e realizar os exercicios unha vez presentado o soporte teórico correspondente. Non **levar a materia ao día** provoca a falta de base necesaria para afrontar os exames con éxito.

Recoméndase aos/as alumnos/as que soliciten **titorías** individuais/grupais para resolver aquelas dúbidas que non xurdisen na aula, procurando así unha correcta evolución na aprendizaxe da materia. As titorías salvo caso excepcional realizarse de forma presencial. En función do resultado das devanditas titorías, o profesorado valorará o facilitar **exercicios complementarios** aos traballados durante o curso.

Recoméndase que o estudante solicite a **revisión das probas realizadas**, sobre todo en 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:

José Luis Sieira López

Centro Superior de Hostalería de Galicia

Teléfono: 981542519

jsieira@cshg.es