

Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras

G3211205 - Contabilidade Empresarial (2º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 6
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Traballo del Alumno/a: 100
 - Horas de Titorías: 4
 - Clase Expositiva: 30
 - Clase Interactiva: 46
 - Total: 180 horas
- **Linguas de uso:**
 - Castelán, Galego
- **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: 2º Curso

PROGRAMA

Obxectivos da materia:

O obxectivo xeral desta materia consiste en lograr que o estudante, previo 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 os próximos cursos 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 expoñen 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
- Manexar a terminoloxía contable básica
- Recoñecer os feitos económicos e representalos contablemente.
- Dominar e saber aplicar os principios da partida dobre e o concepto de conta como fundamentos básicos da contabilidade
- Coñecer e comprender os conceptos fundamentais propios dun sistema de información contable: Patrimonio e Resultado
- Discernir os conceptos de activo, patrimonio neto e pasivo e o seu emprego para reflectir os investimentos e as fontes de financiamento da empresa
- Distinguir os conceptos de ingreso e gasto e o seu emprego para reflectir a circulación real de valor dentro da empresa
- Diferenciar os conceptos de cobro e pago e o seu emprego para reflectir a circulación financeira de valor dentro da empresa
- Empregar os principais libros contables, recoñecer a relación entre eles e as principais características da súa elaboración
- Comprender os principais criterios de valoración
- Definir o ciclo contable dominando as súas fases, así como xustificar a necesidade de cálculo de resultados periódicos
- Relacionar a contabilidade con outras materias

Contido:

1. Introducción á Contabilidade
2. Feitos contables
3. Plan Xeral de Contabilidade
4. Proceso contable xeral
5. Contas de balance. Patrimonio
6. Contas de xestión. Resultado
7. Financiamento propio e alleo
8. Activo non corrente e Activo corrente
9. O resultado: gastos e ingresos

Bibliografía básica e 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**

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: o Real Decreto 1159/2010, do 17 de setembro, o Real Decreto 602/2016, do 2 de decembro e o Real Decreto 1/2021, do 12 de xaneiro, en vigor para os exercicios iniciados a partir do 1 de xaneiro do 2021. Os cambios introducidos polo Real Decreto 1/2021

Outros recursos en liña:

- 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 e Xerais**

B1. ►Que os estudantes demostren 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

T5- Resolución de problemas e toma de decisións

T6- Traballo en equipo

T10- Razoamento crítico, compromiso ético e social

T11- Aprendizaxe autónomo permanente e adaptación a novas situacións

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

AV3- Respetto, 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

A área de Contabilidade estudarase por primeira vez na maioría dos casos, polo que haberá que dedicar gran cantidade de recursos á aprendizaxe e consolidación de moitos conceptos básicos, boa parte deles teóricos. Por iso, os métodos docentes tradicionais, apoiados en actividades fundamentalmente presenciais, convértense nunha ferramenta fundamental en moitas ocasións. Neste sentido, as ferramentas docentes que se empregarán son:

- Lección maxistral participativa: presentaranse os soportes teóricos da materia e explicarase a resolución dos exercicios e 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. Ao 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 a ter en conta na avaliación da materia, así como o peso que terán na cualificación final.

A materia será avaliada ao 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: 35%
- Proba de avaliación teórico-práctica 2: 50%
- 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 supoñerá 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, o devandito exame supoñerá o 30% e a avaliación continua o restante 70% da cualificación final. Será requisito, para calcular a media, alcanzar o mínimo de 4 puntos no exame final; do contrario a nota final será a obtida do devandito exame.

A nota final de 1ª oportunidade, en ambas as 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 por tanto afectarán á cualificación da materia, do seguinte modo:

- Cómputo total de horas presenciais (80 horas): 30% de ausencias e penalización de -1 punto (24 horas); 60% de ausencias e penalización de -2 puntos (48 horas).
 - Se o estudante alcanza as 16 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 considerarase 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 revisar toda a materia e realizar un exame teórico-práctico dos mesmos 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 (30 horas), estudo de casos, análise de problemas e exames (46 horas), titorías (4 horas) e traballo autónomo do estudante incluído o traballo grupal (100 horas).

Recomendacións para o estudo da materia

Trátase do primeiro nivel dos dous que compoñen a área de Contabilidade, por iso non é necesario ter coñecementos previos. Con todo, facilitará a comprensión e a correcta evolución da materia, dispoñer de:

- certa destreza en cálculo
- coñecemento de certos conceptos do ámbito empresarial
- capacidade de razoamento e pensamento lóxico
- habilidade na 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