

Guía docente de la asignatura:
"CONTABILIDAD DE GESTIÓN HOTELERA"

1. IDENTIFICACIÓN

- ✓ **Nombre de la asignatura:** Contabilidad de Gestión Hotelera
- ✓ **código:** 103739
- ✓ **titulación:** Grado Dirección Hotelera
- ✓ **Curso académico:** 2018-2019
- ✓ **Tipo de asignatura:** OBLIGTORIA
- ✓ **Créditos ECTS (horas):** 6 ECTS (150 horas)
- ✓ **Período de impartición:** 1er semestre
- ✓ **Idioma en que se imparte:** catalán / castellano
- ✓ **Profesorado:** MAGDA CAYÓN COSTA
- ✓ **Correo electrónico:** Magda.cayon@uab.cat

2. PRESENTACIÓN

Esta asignatura se enmarca dentro del grupo de asignaturas del Graduado en Dirección Hotelera que tienen que ver con la gestión de empresas (contabilidad, dirección comercial, etc.), en este caso con la toma de decisiones en las empresas hoteleras. De hecho, es una asignatura que pretende dar al alumno una visión clara desde el punto de vista del directivo de la gestión de la empresa a nivel interno, es decir, debe saber identificar la contribución de cada una de las actividades que forman la cadena de valor de la empresa y tomar las decisiones correspondientes.

El enfoque de la asignatura es muy práctico y se pretende que los contenidos teóricos se apliquen en forma de ejercicios, simulaciones de casos, así como de otras actividades complementarias.

3. OBJETIVOS FORMATIVOS, COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS FORMATIVOS

Al finalizar la asignatura el alumno / a será capaz de:

1. Familiarizar al alumno en todos los factores que debe analizar y tener en cuenta para calcular los costes de la empresa hotelera, por departamento y el coste unitario por producto y / o servicio.
2. Conocer los principales métodos y criterios de valoración que puede adoptar la empresa para determinar los costes empresariales.
3. Conocer el sistema de costes específico para la empresa hotelera: Uniform System of Accounts for the Lodging industry (USALI)

4. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE7. Identificar y aplicar los elementos que rigen la actividad de los sectores de la hostelería y la restauración, su interacción con el entorno, así como su impacto en los diferentes subsistemas empresariales del sector.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE7.4. Identificar las características específicas diferenciales desde el punto de vista financiero de los diferentes subsistemas empresariales del sector.

CE7.5. Proponer y aplicar un sistema de información financiera

CE27. Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de restauración y alojamiento.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE27.3 Identificar los elementos específicos financieros del servicio de alojamiento y restauración.

CE27.4 Analizar la gestión del servicio de alojamiento y restauración, y elaborar informes sobre su eficiencia. Análisis de procesos y gestión de costes

CE27.5 Analizar y aplicar sistemas y procedimientos de mejora de la gestión financiera del servicio de alojamiento y restauración.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar la capacidad de aprendizaje de forma autónoma.

CT6. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente

CT11. Gestionar y organizar el tiempo.

CT16. Analizar, sintetizar y evaluar la información

5. TEMARIO Y CONTENIDOS

1. Introducción
2. Contabilidad de costes
3. Concepto y clasificación de los costes
4. Los costes por naturaleza
5. Los sistemas de imputación de los costes
6. Metodología de asignación de los costes
7. Uniform System of Accounts

6. BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

- IRURETAGOYENA, Sebastian (1996): "Análisis de los ESTADOS Financieros de la empresa". Ed. Donostiarra.
- Polimeni, Fabozzi, Adelberg (1989): "Contabilidad de costas". Ed McGrawHill.
- AMAT, Oriol y SOLDEVILA, Pilar (2000): "Contabilidad y gestión de costas". Ed. Gestión 2000.
- Apuntes específicos en el campus virtual.

7. METODOLOGÍAS DOCENTES

Al inicio de curso se pactará una agenda entre profesora. Esta agenda consistirá en fijar el calendario de distribución de clases por temas y de entrega de casos.

La asignatura se desarrollará a través de clases donde se debatirá los conceptos de los diferentes temas. Los temas que componen la asignatura se deberán leer y preparar por parte del alumno con anterioridad a la clase para sacar el máximo provecho. Las aplicaciones prácticas se tratarán con la discusión y resolución de casos en el aula, previa preparación de los mismos por parte de los alumnos.

La teoría de la asignatura estará a disposición del alumno en el campus virtual para que pueda hacer un mejor seguimiento de las explicaciones preparándose el tema con antelación a la explicación. Las explicaciones consistirán en destacar los conceptos más importantes y plantear ejemplos y ejercicios para clarificar estos conceptos.

Durante el cuatrimestre habrá dos o tres semanas de docencia *online*. El profesor igualmente permanecerá en el centro los días y horas de clase para resolver cualquier duda que surja; también se incentiva al alumno que utilice la vía del correo electrónico con la misma finalidad.

El campus virtual será el medio de comunicación principal profesora-alumno. El medio de comunicación principal alumno –profesor será el correo electrónico: magda.cayon@uab.cat

tipo	actividad	horas	ECTS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
actividades dirigidas	clases teóricas	65	2,6	CE7.4 CE27.3
actividades supervisadas	tutorías	15	0,6	CE7.4, CE7.5 CE27.3, CE27.4, CE27.5
actividades autónomas	Resolución casos prácticos	70	2,8	CE7.5 CE27.4, CE27.5
TOTAL		150	6	

8. EVALUACIÓN

DOS OPCIONES DE EVALUACIÓN

La evaluación de esta asignatura sigue el siguiente sistema:

A) EVALUACIÓN CONTINUA:

La nota de esta asignatura se configurará básicamente a través de dos exámenes parciales que conllevan un 60% de la nota final y el resto, el 40% de la nota estará formado por la media de las calificaciones de las resoluciones de los casos y actividades propuestas durante el curso.

Para hacer promedio en la nota final es necesario obtener como mínimo un 4 sobre 10 en cada una de las partes objeto de evaluación.

Els alumnes no superen la assignatura, mitjançant la avaluació contínua, passaran a ser avaluats per el sistema de avaluació única.

B) EVALUACIÓN ÚNICA: Examen final (toda la materia).

Día y hora establecidos, según calendario académico, a la Programación Oficial del Centro (EUTDH).

Habrà un únic tipus de examen final, no habiendò diferencia entre los alumnos que no hayan superado satisfactoriamente la evaluación continua y aquellos que no lo hayan conseguido.

Los alumnos que en la evaluación única hayan obtenido una nota comprendida entre 4 y 5 tendrán la posibilidad de realizar la Re-evaluación que consistirá en un examen final. La nota máxima que se puede obtener en esta fase es de 5 puntos sobre 10.

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Desarrollo de 4 casos prácticos	40%	40	1,6	CE7.4, CE7.5, CE27.3, CE27.4, CE27.5
Examen parcial 1	30%	2 horas	0,08	CE7.4, CE7.5, CE27.3, CE27.4, CE27.5
Examen parcial 2	30%	2 horas	0,08	CE7.4, CE7.5, CE27.3, CE27.4, CE27.5

9. TEMPORALIZACIÓN DE LA DOCENCIA

SEMANA	TEMA	MÉTODO	HORAS
1	Presentación de la asignatura Explicación del funcionamiento de la asignatura Definición de la agenda del semestre	Publicación de los acuerdos en el campus virtual	2
1	Revisión del tema 1	Lectura previa por parte del alumno del tema publicado en el campus virtual, resolución de dudas, y finalmente discusión y explicación en el aula de los principales conceptos	2
2	Revisión de los temas 2 y 3	Lectura previa por parte del alumno del tema publicado en el campus virtual, resolución de dudas, y finalmente discusión y explicación en el aula de los principales conceptos. Resolución de ejercicios específicos.	2 + 2
3	Revisión de los temas 3 y 4	Lectura previa por parte del alumno del tema publicado en el campus virtual, resolución de dudas, y finalmente discusión y explicación en el aula de los principales conceptos. Resolución de ejercicios específicos.	2 + 2
4	Revisión de los temas 4 y 5	Lectura previa por parte del alumno del tema publicado en el campus virtual, resolución de dudas, y finalmente discusión y explicación en el aula de los principales conceptos. Resolución de ejercicios específicos.	2 + 2
5	Revisión del tema 5	Lectura previa por parte del alumno del tema publicado en el campus virtual, resolución de dudas, y finalmente discusión y explicación en el aula de los principales conceptos. Resolución de ejercicios específicos.	2 + 2

6	Revisió de los temas 6 y 7	Lectura previa por parte del alumno del tema publicado en el campus virtual, resolución de dudas, y finalmente discusión y explicación en el aula de los principales conceptos. Resolución de ejercicios específicos.	2 + 2
7	Resolución del caso práctico 1	Resolución en el aula por parte del profesor con la colaboración de todos los alumnos	2 + 2
8	Resolución del caso práctico 2	Resolución individual o en grupo en el aula habitual o el aula de informática oa través de tutorías on line	2 + 2
9	Resolución del caso práctico 3	Resolución individual o en grupo en el aula habitual o el aula de informática oa través de tutorías on line	2 + 2
10	Resolución del caso práctico 4	Resolución individual o en grupo en el aula habitual o el aula de informática oa través de tutorías on line	2 + 2
11	Resolución del caso práctico 5	Resolución individual o en grupo en el aula habitual o el aula de informática oa través de tutorías on line	2 + 2
12	Repaso de los conceptos principales. Resolución final de dudas	Consultas a través de tutorías presenciales	2 + 2

10. EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN

La metodología planteada presupone un grado de madurez elevada por parte del alumno. El hecho de que se pacte una agenda para todo el cuatrimestre, sabiendo qué temas y actividades se tratarán en cada una de las sesiones, obliga al alumno a hacer un seguimiento personal y constante fuera del aula de todo y durante todo el semestre, ya que si no lo hace así es complicado seguir el curso con normalidad. Por otro lado, las tres semanas que se proponen los casos prácticos a desarrollar individualmente o en grupos, representa un esfuerzo añadido para enfrentarse a situaciones reales y saber qué decisiones deberían tomarse en cada uno de los casos. Hay que decir que todos los casos son de empresas hoteleras, lo que provoca una profundización añadido en el sector.