

GUÍA DOCENTE 2021-2022

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Contabilidad
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Gastronomía
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Básica
ECTS:	6
CURSO:	Primero
SEMESTRE:	Primero
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Dra. Cristina Mazas Pérez-Oleaga
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	cristina.mazas@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none"> • Tema 1. La contabilidad <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Concepto 1.2. División de la Contabilidad 1.3. Información contable • Tema 2. El patrimonio de la empresa <ul style="list-style-type: none"> 2.1. Concepto contable 2.2. La ecuación contable del patrimonio

- 2.3. Los equilibrios y desequilibrios patrimoniales
- 2.4. Elementos y masas patrimoniales
- Tema 3. Método e instrumentos contables
 - 3.1. Principio de dualidad: La partida doble o anfigrafía
 - 3.2. Las cuentas
- Tema 4. El registro contable de las transacciones I
 - 4.1. Interpretación, medida y representación contable de la información
 - 4.2. Ordenación de la información
 - 4.3. Verificación contable: El Balance de Comprobación o de Sumas y Saldos
 - 4.4. Esquema contable de elaboración de elaboración de la información
 - 4.5. Desarrollos prácticos
- Tema 5. El registro contable de las transacciones II
 - 5.1. Valoración de las mercancías
 - 5.2. Periodificación contable
 - 5.3. Cuentas fuera de balance
 - 5.4. Desarrollos prácticos
- Tema 6. Determinación del resultado y cierre del ejercicio
 - 6.1. El resultado en la empresa
 - 6.2. Operaciones previas
 - 6.3. Regularización contable
 - 6.4. Balance de situación
 - 6.5. Desarrollos prácticos

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG1 – Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2 – Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3 – Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.

- CG4 – Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG6 – Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 – Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE29 – Conocer, comprender y aplicar los conceptos contables básicos de una empresa del sector gastronómico.
- CE31 – Comprender los elementos de la contabilidad aplicados en la industria gastronómica para el análisis y la toma de decisiones fundamentales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Comprender los fundamentos de la contabilidad, entendida como un sistema de información útil para la toma de decisiones.
- Definir el concepto de contabilidad y describir el proceso contable para las empresas del sector gastronómico.
- Diferenciar la contabilidad financiera de la contabilidad de gestión.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo.
- Estudio y análisis de casos.
- Resolución de ejercicios.
- Aprendizaje basado en problemas.
- Aprendizaje cooperativo / trabajo en grupos.
- Trabajo autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas	
Actividades dirigidas	Clases expositivas
	Clases prácticas
	Seminarios y talleres
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
Actividades autónomas	Preparación de clases
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos
	Trabajo en campus virtual

El primer día de clase, la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	Examen Parcial	25 %
	Actividades evaluación continua	20%
	Interés y participación del alumno en la asignatura	5 %
Evaluación final	Examen Teórico-Práctico	50 %

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

La asistencia y la superación de las prácticas es obligatoria y necesaria para poder aprobar la asignatura. En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltase el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Plan General de Contabilidad y de PYMES: Reales Decretos 1514/2007 y 1515/2007 adaptados a los reales decretos 1159/2010, 602/2016 y 1/2021. (2021) Editorial Pirámide.
- Albelda Pérez, E y Sierra García, L (2018): Introducción a la contabilidad financiera. Ejercicios básicos. Pirámide.
- Rey Pombo, J. (2017). Contabilidad General. Curso práctico. Segunda Edición. Ediciones Paraninfo.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Arquero Montaña, J. L. y otros (2020) *Introducción a la Contabilidad Financiera*. Ed. Pirámide.
- Castellanos Rufos, E. et al. (2018). *Memento Práctico Contable*. Ediciones Francis y Taylor.
- Cervera Oliver, Mercedes (Coord.) *Contabilidad básica*. (2020) Ed. Pirámide.
- Mora Lavandera, Agustín (2021). *Contabilidad financiera: análisis y supuestos prácticos*. 3ª Edición. Thomson Reuters. Aranzadi.
- Muñoz Merchante, Ángel. (2019) *Prácticas de introducción a la contabilidad*. Ed. Sanz y Torres, S.L.
- Omeñaca García, Jesús. (2017) *Contabilidad General*. 12ª Edición actualizada. Ediciones Deusto.
- Sánchez Fernández de Valderrama, José Luis. (2014) *Teoría y práctica de la contabilidad*. 3ª Edición. Ediciones Pirámide.

WEBS DE REFERENCIA:

- <http://www.icac.meh.es/>

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

No aplica.