

GUÍA DOCENTE 2021-2022

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Control y Gestión de Costes
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Gastronomía
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Básica
ECTS:	6
CURSO:	Primero
SEMESTRE:	Segundo
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Cristina Mazas
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 de Gestión: qué es y para qué sirve • Tema 2. El coste en la empresa • Tema 3. Elementos de coste • Tema 4. Métodos de imputación de costes • Tema 5. Análisis coste, volumen y beneficio. • Tema 6. Seguimiento, control y cálculo de desviaciones en costes. Análisis de desviaciones

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- 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.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- 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 fundamentadas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Conocer el marco normativo nacional e internacional en el que se establecen los criterios para el cálculo del coste de los productos y servicios de las empresas gastronómicas.
- Describir los procedimientos para determinar el coste de producción estimado vs. coste real, análisis de la desviación producida y posibilidad de aplicar medidas correctoras.
- Interpretar el resultado interno de la empresa del sector gastronómico y su capacidad para producir beneficios.
- Analizar la viabilidad económica, financiera y patrimonial futura de la organización mediante las herramientas contables.

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:

- 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 de Prácticas
	Seminarios y talleres
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
Actividades autónomas	Preparación de las actividades
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos (individual / en grupo)
	Resolución de actividades de autoevaluación
	Actividades de evaluación

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

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

	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 (consúltese 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:

- Sáez Torrecilla, A. (2009). *Contabilidad de costes y contabilidad de gestión*. VOL. 1. Ed. Tebar.
- Mallo Rodríguez, C et al. (2014). *Contabilidad de costes*. (4ª ED.). Ediciones Pirámide.
- Horngren, Datar and Foster (2012) *Contabilidad de Costes: Un enfoque gerencial*. Ed. Prentice Hall.
- Vacas, C., Bonilla, M. J., Santos, M., Avilés, C. (2019). *Contabilidad de Costes*. Ediciones Pirámide.

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.

- Amat, O y Soldevilla, P. (2019). *Contabilidad de gestión y costes*. Editorial Profit.
- Fernández Martínez, E. (2019) *Supuestos y soluciones de contabilidad de costes*. UNED Ediciones académicas
- Mallo, C. (2018) *Contabilidad de costes y estratégica de gestión*. Garceta, Grupo Editorial.



WEBS DE REFERENCIA:

No aplica

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

No aplica