

## GUÍA DOCENTE 2023-2024

### 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:	Obligatoria
ECTS:	6
CURSO:	Primero
SEMESTRE:	Segundo
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Cristina Mazas Pérez-Oleaga
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	<a href="mailto:cristina.mazas@uneatlantico.es">cristina.mazas@uneatlantico.es</a>

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica
<b>CONTENIDOS:</b>
<b>Tema 1.</b> La contabilidad de gestión: qué es y para qué sirve Concepto básicos de la contabilidad de costes. La contabilidad de gestión como sistema de control. Funciones de la contabilidad de gestión. Diferencias entre la contabilidad financiera y la contabilidad de gestión.
<b>Tema 2.</b> El coste en la empresa. Conceptos básicos sobre la determinación de costes y resultados.

Entender la diferencia entre costes directos e indirectos.

Identificar los elementos del coste de producción.

**Tema 3. Elementos de coste**

Establecer los conceptos básicos, la valoración y control de los costes de los materiales, mano de obra y activos fijos.

Establecer los conceptos básicos, la valoración y asignación de los costes indirectos.

**Tema 4. Métodos de imputación de costes.**

Conceptos básicos sobre la imputación de costes indirectos.

Sistema de costes convencional.

Sistemas de costes basado en las actividades.

Sistema de costes por pedido u órdenes de fabricación.

Sistema de costes por procesos.

Sistemas de costes completos y parciales

**Tema 5. Análisis coste, volumen y beneficio.**

Conceptos del análisis coste-volumen-beneficio.

Análisis de sensibilidad.

**Tema 6. Seguimiento, control y cálculo de desviaciones en costes. Análisis de desviaciones.**

El proceso presupuestario.

Concepto y tipos de costes estándar.

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:

- 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.
- 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:

- Método expositivo
- Estudio y análisis de casos
- Resolución de ejercicios
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje cooperativo/trabajo en grupo
- 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		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	15
	Clases prácticas	15
	Seminarios y talleres	7,5
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	7,5
	Tutorías (individual / en grupo)	7,5
Actividades autónomas	Preparación de clases	15
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos	30
	Trabajo en campus virtual	15

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 %

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 (consúltense el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de un Examen Teórico-Práctico con un valor de hasta el 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. *Contabilidad de Costes* (2019). 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.