Universidad Europea del Atlántico

GUÍA DOCENTE 2024-2025

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:	cristina.mazas@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:

No aplica

CONTENIDOS:

Tema 1. 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.

Tema 2. 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 (consúltese 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.

Sánchez, S., Marín L. M., López, F. J. (2024) *Casos prácticos resueltos de contabilidad de costes*. Ediciones Pirámide.

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. (2024). *Contabilidad de gestión y costes.* 9ª Edición. 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.

Martín Garrido, F. J. (2020). *Contabilidad de costes*. Editorial Sanz y Torres.

WEBS DE REFERENCIA:

No aplica.

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

No aplica.