

**Contabilidad en Gestión Hotelera**

Código: 103739  
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2502904 Dirección Hotelera	OB	3	1

La metodología docente y la evaluación propuestas en la guía pueden experimentar alguna modificación en función de las restricciones a la presencialidad que impongan las autoridades sanitarias.

### Contacto

Nombre: Magdalena Cayón Costa  
Correo electrónico: Magda.Cayon@uab.cat

### Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: catalán (cat)  
Algún grupo íntegramente en inglés: No  
Algún grupo íntegramente en catalán: Sí  
Algún grupo íntegramente en español: No

### Prerequisitos

Se recomienda que el estudiante haya superado y entendido las asignaturas de gestión empresarial impartidas en primero y segundo curso

### Objetivos y contextualización

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)

### Competencias

- Analizar, sintetizar y evaluar la información.
- Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de restauración.
- Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- Gestionar y organizar el tiempo.
- Identificar y aplicar los elementos que rigen la actividad de los sectores de la hotelería y la restauración, su interacción con el entorno, así como su impacto en los diferentes subsistemas empresariales del sector.
- Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.

### Resultados de aprendizaje

1. Analizar la gestión del servicio de restauración y elaborar informes sobre su eficiencia, y analizar sus procesos y gestión de costes.
2. Analizar y aplicar sistemas y procedimientos de mejora de la gestión financiera del servicio de restauración.

3. Analizar, sintetizar y evaluar la información.
4. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
5. Gestionar y organizar el tiempo.
6. Identificar las características específicas diferenciales desde el punto de vista financiero de los diferentes subsistemas empresariales del sector.
7. Identificar los elementos específicos financieros del servicio de restauración.
8. Proponer y aplicar un sistema de información financiero- contable que estudie la formación interna de valor en la empresa hotelera y de restauración.
9. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.

## Contenido

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

## Metodología

Al inicio de curso se pactará una agenda entre profesora-alumnos. 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 magistrales 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 cuatro semanas de docencia autónoma durante las cuales el estudiante desarrollará los casos prácticos propuestos

El campus virtual será el medio de comunicación principal profesora-alumno por lo que se recomienda al estudiante que mínimo una vez por semana consulte el aula Moodle de la asignatura.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

## Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases magistrales	65	2,6	7, 6
Tipo: Supervisadas			
Tutorías	15	0,6	2, 1, 7, 6, 8

Casos prácticos	65	2,6	3, 4, 5, 9
-----------------	----	-----	------------

## 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 conlleven 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 alumnos que no superen la asignatura mediante la evaluación continua, pasarán a ser evaluados por el sistema de evaluación 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 único tipo de examen final, no habiendo 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 3.5 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.

## Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Entrega de los casos prácticos	40%	1	0,04	2, 1, 3, 4, 5, 7, 6, 8, 9
Examen 1	30%	2	0,08	2, 1, 3, 4, 5, 7, 6, 8, 9
Examen 2	30%	2	0,08	2, 1, 3, 4, 5, 7, 6, 8, 9

## Bibliografía

- IRURETAGOYENA, Sebastian (1996): "Análisis de los estados financieros de la empresa". Ed. Donostiarra.
- POLIMENI, FABOZZI, ADELBERG (1989): "Contabilidad de costes". Ed McGrawhill.
- AMAT, Oriol i SOLDEVILA, Pilar (2000) : "Contabilidad y gestión de costes". Ed. Gestión 2000.
- Apuntes específicos en el campus virtual.

## Software

El programario de lo que se desarrollará en cada una de las sesiones se publicará en el campus virtual al inicio del curso