



ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO "ALTAMIRA"  
GRADO EN TURISMO



# **GRADO EN TURISMO**

## **3<sup>er</sup> curso**

**Guía docente de la asignatura:**

**CONTABILIDAD DE COSTES**

**Curso 2017/2018**



## 1. DATOS GENERALES

<b>ASIGNATURA:</b>	CONTABILIDAD DE COSTES						
<b>MÓDULO:</b>	2. GESTIÓN EMPRESARIAL						
<b>MATERIA:</b>	CONTABILIDAD						
<b>TIPO</b>	OPTATIVA			<b>Nº CRÉDITOS ECTS</b>	6		
<b>CURSO</b>	3º			<b>SEMESTRE</b>	2º		
<b>PROFESORES</b>	PEDRO CORNEJO MARTÍN			<b>e-mail:</b> pcornejo@eualtamira.org			
<b>CONOCIMIENTOS PREVIOS</b>	Contabilidad 2º. Conocimientos básicos de Excel.						
<b>IDIOMA DE IMPARTICIÓN</b>	ESPAÑOL						
<b>HORAS PRESENCIALES</b>	<b>MAGISTRALES</b>	<b>HPM</b>	20	<b>HORAS NO PRESENCIALES</b>	<b>TUTORIZADAS</b>	<b>HNPT</b>	60
	<b>TUTORIZADAS</b>	<b>HPT</b>	40		<b>LIBRES</b>	<b>HNPL</b>	30

## 2. JUSTIFICACIÓN

Los estudiantes de Turismo desarrollan su labor profesional, fundamentalmente, en empresas del sector turístico.

Como futuros partícipes en la dirección y gestión de dichas empresas se considera imprescindible que tengan unos conocimientos suficientes de contabilidad analítica, con el fin de poder controlar y reducir costes y optimizar los procesos de producción y, de este modo, lograr ventajas competitivas.

## 3. OBJETIVOS

- Conseguir que el alumno domine los conceptos básicos de la teoría de costes y que conozca perfectamente el proceso de formación del coste, así como los distintos sistemas de CONTABILIDAD ANALITICA, a fin de que sea capaz de elaborar una información útil para la gestión empresarial.
- Comprender, analizar y utilizar los principales sistemas de información de ingresos y costes aplicados a las distintas áreas funcionales de las empresas turísticas.



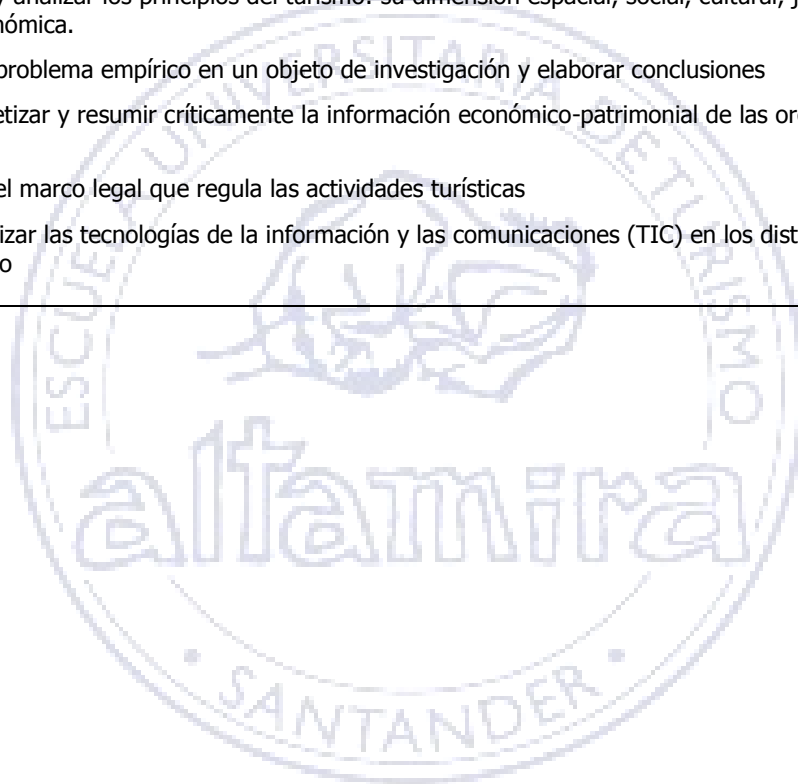
## 4. COMPETENCIAS

### GENÉRICAS

- Pensamiento analítico
- Pensamiento sistémico
- Toma de decisiones
- Resolución de problemas
- Uso de las TIC
- Trabajo en equipo

### ESPECÍFICAS

- Comprender y analizar los principios del turismo: su dimensión espacial, social, cultural, jurídica, política, laboral y económica.
- Convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
- Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económico-patrimonial de las organizaciones turísticas
- Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas
- Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico



## 5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

<b>TEMA 1: NOCIONES BÁSICAS DE CONTABILIDAD ANALÍTICA</b>					
<b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
1.1. Similitudes y diferencias entre la Contabilidad analítica y contabilidad financiera. 1.2. Utilidades de la Contabilidad analítica.	3	4	2	3	21-22
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
Realización del SUPUESTO 1 (Ejercicios relacionados con el cálculo del punto muerto)		2	4	1	21-22

<b>TEMA 2: EL COSTE. CLASES DE COSTES</b>					
<b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
2.1. Definición de coste. 2.2. Clasificación de los costes. 2.3. Conceptos de periodificación, clasificación, localización e imputación de costes.	3	2	3	3	23-24
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
Realización del SUPUESTO 2 (Cálculo de costes semifijos)		1	1		24

<b>TEMA 3: COSTE DE LOS FACTORES DE PRODUCCIÓN</b>					
<b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
3.1. Introducción. 3.2. El coste de los materiales. 3.3. El coste de la mano de obra. 3.4. El coste del inmovilizado. Las amortizaciones.	2	3	2	3	25
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
Realización de SUPUESTO 3 (cálculo de coste de materiales)					25
Realización de SUPUESTO 4 (cálculo de coste de personal)		2	3	1	25
Realización de SUPUESTO 3 (cálculo de coste de amortizaciones)					25

<b>TEMA 4: LOS COSTES EN LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN. ANÁLISIS DE LOS MENÚS</b>					
<b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
4.1. Los costes en restauración. 4.2. El coste de un menú. 4.3. El análisis de los menús. 4.4. La política de precios. Los principios de Omnes.	2	3	2	3	26-27
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
Realización de SUPUESTO 6 (cálculo del coste de determinados platos). Realización del SUPUESTO 7 (análisis económico de los menús de un restaurante). Realización del SUPUESTO 8, (análisis de la composición de los precios de la carta de un restaurante). TRABAJO 1: Análisis de la carta de un restaurante real. (actividad de evaluación)		2	8	3	26-27

<b>TEMA 5: EL MÉTODO DE COSTES COMPLETOS O FULL COST</b>					
<b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
5.1. Métodos de cálculo de costes. 5.2. El método de costes completos. 5.3. Los centros de costes. 5.4. Cálculo de márgenes y resultados.	1	1	1	3	28
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
Realización de SUPUESTO 9 de costes completos. Realización del SUPUESTO 10 de costes completos. Realización de SUPUESTO 11 de costes completos. (actividad de evaluación)		4	8	3	28-29

<b>TEMA 6: CONTABILIDAD POR SECCIONES</b>					
<b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
6.1. Consideraciones previas. 6.2. Concepto de sección homogénea y características. 6.3. La unidad de obra. 6.4. Clasificación de las secciones. 6.5. Reparto de costes entre secciones.	2	1	1	3	30
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
Realización de los SUPUESTOS 12, 13, 14 y 15 de contabilidad por secciones		5	10	2	30-32

<b>TEMA 7: EL MODELO DE COSTES VARIABLES</b>					
<b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
7.1. Introducción. 7.2. Ventajas e inconvenientes del modelo de costes variables. 7.3. Aplicación práctica del direct costing.	1	1	1	2	33
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
Realización de los SUPUESTOS 16, 17 y 18 de costes variables. El SUPUESTO 18 es actividad de evaluación		5	10	1	33-34

<b>TEMA 8: EL SISTEMA DE COSTES BASADO EN ACTIVIDADES</b>					
<b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
8.1. Introducción al sistema de costes ABC 8.2. Método de gestión de costes basado en las actividades 8.3. El sistema ABC frente a los sistemas tradicionales de costes	1	1	1	1	35
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
Realización del SUPUESTO 19, referido al modelo ABC		2	2	1	35

<b>TEMA 9: LOS COSTES PREDETERMINADOS</b>					
<b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
9.1. Los costes estándares como modelo de referencia. 9.2. Definición, características y tipos. 9.3. Cálculo y análisis de las desviaciones.	1	1	1	1	36
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
Realización del SUPUESTO 20, de costes predeterminados		1	3	1	36



## METODOLOGÍA DOCENTE

La metodología docente consistirá en la combinación de la clase magistral y la conducción y supervisión del trabajo autónomo, junto con el método del caso.

Los conocimientos teóricos asociados a todas las unidades didácticas serán expuestos en clase por el Profesor. Siempre que el tema lo requiera, se realizarán en clase ejemplos y casos prácticos que ayuden a comprender dichos contenidos teóricos.

Se propondrán casos prácticos a resolver por el alumno: Algunas de estas actividades serán evaluables. Su nota formará parte de la evaluación continua, según se expresa en el sistema de evaluación (punto 7).

Se aconseja traer ordenador portátil propio.

La organización docente de la asignatura, así como los materiales y actividades (tanto de aprendizaje como de evaluación) estarán actualizados en el aula virtual de la Escuela.

El material docente necesario se pondrá a disposición de los alumnos en Secretaría, antes del comienzo de las clases.

## 6. SISTEMA DE EVALUACIÓN

EVALUACIÓN CONTINUA (50% de la nota final) (sobre 10)	% NOTA	SEMANA
Entrega de SUPUESTO 11	20	23
Entrega de SUPUESTO 18	25	25
Prueba de tipo teórico práctico, después del tema 4	25	27
TRABAJO 1: Análisis de una carta de un restaurante.	20	30
Preguntas en clase y realización de ejercicios pizarra	10	

### EXAMEN FINAL (50% de la nota)

**La nota mínima de esta evaluación final para poder promediar con la nota de curso es de 4**

#### DETALLES:

El examen consta de dos partes: Teoría y Práctica

#### Parte teórica (30% de la nota del examen)

Consiste en el desarrollo de 4 o 5 preguntas cortas a desarrollar.

#### Parte práctica (70% de la nota del examen)

Consiste en la resolución de supuestos parecidos a los resueltos en las actividades de aprendizaje.

**Para poder promediar es necesario obtener al menos un 3,5 en cada parte.**

### CONVOCATORIA DE SEPTIEMBRE

**Examen en la convocatoria de septiembre. Dicho examen incorpora, para los alumnos con la nota de seguimiento suspensa, una de ejercicios de control en la que es necesario obtener un 5,0 como mínimo para superar la asignatura en septiembre y siempre que la nota global del examen supere el 5,0**



## 7. RECURSOS DOCENTES

<b>APUNTES DE CLASE</b>
Se pueden conseguir los apuntes de clase en Secretaría del Centro. También estarán disponibles en el aula virtual, a medida que se vaya desarrollando la asignatura.
<b>AULA VIRTUAL</b>
En el aula virtual del Centro están disponibles tanto los contenidos teóricos, como actividades propuestas y detalle del desarrollo de la asignatura. <a href="http://www.eualtamira.otcan.es/moodle/course/view.php?id=162">http://www.eualtamira.otcan.es/moodle/course/view.php?id=162</a>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>
<p>BIBLIOGRAFÍA BÁSICA: OLLER NOGUES, Jordi (1998). <i>Contabilidad de costes para agencias de viajes, hoteles, campings</i>. Madrid: Ed. Síntesis.</p> <p>BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA: ARANDA HIPÓLITO, Angel (1996). <i>Contabilidad analítica de explotación</i>. Madrid: Ed. Síntesis. ARANDA HIPÓLITO, Angel (1989). <i>Contabilidad analítica: Teoría y práctica</i>. Madrid: Ed. Síntesis. ARANDA HIPÓLITO, Angel (1992). <i>Gestión técnico-económica de hoteles</i>. Madrid: Ed. Centro de Estudios Ramón Areces. DONOSO, Rafael y DONNOSO, Alberto (2011). <i>Sistemas de costes e información económica</i>. Madrid: Ed. Pirámide. OJUJO, Clement (2004). <i>Control de costes en restauración</i>. Madrid: Ed. PARANINFO. ROCAFORT, Alfredo y FERRER, Vicent (2008). <i>Contabilidad de Costes</i>. Barcelona: Bresca PROFIT. SÁEZ TORRECILLA, Ángel et al. ((1994). <i>Contabilidad de costes y contabilidad de gestión</i>. Madrid: Ed. McGraw Hill.</p>
<b>DIRECCIONES WEB DE INTERÉS</b>
<b>SOFTWARE</b>
<b>OTROS RECURSOS</b>