


Martín Berasategui
CULINARY HUB
Escuela Superior de Gastronomía

# PLAN DOCENTE

## Grado en Dirección y Gestión Gastronómica

| | |
|---|---|
| **Asignatura** | **Fundamentos de contabilidad financiera** |
| **Materia** | **Fundamentos de la empresa** |
| **Créditos** | **6 ECTS** |
| **Año académico** | **2023-2024** |
| **Curso / semestre** | **Primero / Primero** |

RED DE EDUCACIÓN SUPERIOR
Planeta Formación Universidades

CENTRO ADSCRITO
UNIVERSITAT DE BARCELONA

# CONTENIDOS

1. Presentación de la asignatura ..... 3
1.1. Descripción ..... 3
1.2. Aplicaciones profesionales relevantes ..... 3
2. Resultados de aprendizaje ..... 4
2.1. Resultados de aprendizaje del título ..... 4
2.2. Resultados de aprendizaje de la materia ..... 5
3. Contenidos ..... 5
4. Metodologías docentes ..... 8
5. Evaluación ..... 8
5.1. Evaluación continua ..... 8
5.2. Evaluación única ..... 9
6. Bibliografía ..... 9

# 1. PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

## 1.1. DESCRIPCIÓN

Esta asignatura es esencial para cualquier estudiante de Dirección y Gestión Gastronómica, ya que proporciona las herramientas necesarias para comprender y gestionar adecuadamente las finanzas de un negocio gastronómico. La contabilidad financiera permite a los futuros gerentes y propietarios de restaurantes llevar un control preciso de los ingresos y gastos, evaluar la rentabilidad de sus operaciones y tomar decisiones informadas basadas en datos financieros concretos. Sin este conocimiento, sería difícil garantizar la sostenibilidad y el éxito a largo plazo de cualquier empresa en el sector de la gastronomía. Además, la contabilidad financiera no solo se centra en el registro y análisis de datos económicos, sino que también abarca aspectos fundamentales como la preparación y comprensión de estados financieros, incluyendo el balance general, el estado de resultados y el estado de flujos de efectivo. Estos documentos son cruciales para presentar la situación financiera del negocio a inversores, bancos y otras partes interesadas. Un buen manejo de la contabilidad financiera permite identificar áreas de mejora, optimizar el uso de recursos y planificar estratégicamente el crecimiento del negocio. Finalmente, en un entorno tan competitivo como el de la gastronomía, la capacidad de gestionar eficientemente las finanzas puede marcar la diferencia entre el éxito y el fracaso. La asignatura prepara a los estudiantes para enfrentar los desafíos financieros del sector, dotándolos de habilidades prácticas que les permitirán no solo gestionar sus negocios de manera efectiva, sino también destacarse como profesionales competentes y confiables. Esta formación integral es indispensable para garantizar que nuestros graduados estén completamente preparados para liderar y gestionar con éxito sus propios emprendimientos gastronómicos.

## 1.2. APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES

La asignatura permite a los futuros profesionales llevar una administración financiera precisa y eficaz de sus establecimientos gastronómicos, desde restaurantes hasta servicios de catering y hoteles. Les proporciona las habilidades para elaborar y analizar estados financieros, gestionar presupuestos, evaluar inversiones y optimizar la rentabilidad. Además, capacita a los graduados para realizar auditorías internas, cumplir con las normativas fiscales y presentar informes financieros claros y detallados a socios e inversores. Estas competencias son fundamentales para tomar decisiones

estratégicas que aseguren la viabilidad y el crecimiento sostenido del negocio en un mercado altamente competitivo.

# 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

## 2.1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO

### 2.1.1. CONOCIMIENTO

RAK2 Identificar de forma sistemática los distintos modelos de negocio en el sector de la gastronomía y los factores que lo transforman.

### 2.1.2. HABILIDADES

RAS1 Revisar críticamente el funcionamiento de los distintos departamentos de las empresas y organizaciones gastronómicas.

RAS2 Revisar críticamente los planes estratégicos de adaptación de las empresas y organizaciones gastronómicas al mercado.

RAS5 Formular soluciones en los distintos departamentos que conforman las empresas y las organizaciones gastronómicas en su adaptación a los procesos de digitalización.

RAS7 Sintetizar las dimensiones que explican las demandas y necesidades de la sociedad en el sector.

RAS8 Secuenciar tareas y mapas de procesos en la cotidianidad y en los cambios estratégicos de las empresas y organizaciones gastronómicas.

### 2.1.3. COMPETENCIAS

RAC2 Ejercer de manera responsable el puesto de trabajo asignado en la gestión cotidiana de la empresas y organizaciones gastronómicas

respetando los derechos humanos, la diversidad y la perspectiva de género.

RAC4 Ejercer un liderazgo constructivo mostrando actitudes coherentes y concepciones éticas y deontológicas.

RAC5 Colaborar en proyectos bajo el principio de resolución de conflictos.

## 2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA MATERIA

RAE2 Identificar los elementos fundamentales del márquetin offline y digital de las empresas y organizaciones gastronómicas en los diferentes modelos de negocio gastronómicos.

RAE5 Explicar la contabilidad de gestión en la captación, medición y valoración de la circulación interna en el proceso de toma de decisiones en las empresas gastronómicas.

RE63 Explicar la contabilidad financiera con el registro de las transacciones que alteran su patrimonio en las empresas gastronómicas.

RAE7 Explicar los principales conceptos y procedimientos tributarios generales como el análisis de los principales impuestos: IRPF, Impuesto sobre Sociedades, IVA y otros impuestos especiales en las empresas gastronómicas.

HCC2 Aplicar las P&L en base a datos financieros y conceptos como presupuesto y ROI, depreciación, costes, flujo de caja, etc. en diferentes tipologías y fases de crecimiento en las empresas del sector gastronómico.

HABCOM1 Expresarse oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina.

HABCOM2 Manifestar visiones integradas y sistémicas con análisis y comprensión de la complejidad de los fenómenos que enfrenta la gastronomía.

HABCOM3 Enunciar visiones globales y de aplicación de los saberes en la práctica, demostrando capacidad de integración y aplicación de los conocimientos adquiridos en situaciones reales.

ENTAPR1 Expresar crítica y autocrítica de manera constructiva mediante la evaluación objetiva, la identificación de fortalezas y áreas de mejora, y la retroalimentación constructiva en los procesos de aprendizaje.

ENTAPR2 Autorregularse de forma autónoma y con capacidad de análisis, reflexión, síntesis, visión global, razonamiento experto y aplicación de saberes en situaciones nuevas o complejas en los procesos de aprendizaje en el ámbito académico.

ENTAPR3 Integrar nuevos conocimientos y actitudes con la aplicación efectiva y creativa de nuevas ideas y perspectivas adquiridas en situaciones relevantes en su campo de trabajo.

## 3. CONTENIDOS

**Tema 1: Introducción a la contabilidad financiera**

- Conceptos básicos y principios contables
- La importancia de la contabilidad financiera en la gestión gastronómica

**Tema 2: El ciclo contable**

- Registro de transacciones
- Libros contables: diario y mayor

**Tema 3: Estados financieros**

- Cuenta de resultados
- Balance general

- Estado de origen y aplicación de fondos
- Estado de flujos de efectivo

**Tema 4: Análisis de los estados financieros**

- Fondo de maniobra
- Ratios financieras
- Interpretación de datos financieros

**Tema 5: Contabilidad de costes**

- Clasificación de los costes
- Costes directos e indirectos
- Cálculo del coste de productos y servicios gastronómicos

**Tema 6: Presupuestación y control financiero**

- Elaboración de presupuestos
- Control y seguimiento presupuestario

**Tema 7: Normativa contable y fiscal**

- Normativa contable
- Regulaciones fiscales aplicables al sector gastronómico
- Cumplimiento tributario

## 4. METODOLOGÍAS DOCENTES

| METODOLOGÍA | ACTIVIDAD FORMATIVA | MODALIDAD DE ENSEÑANZA |
|---|---|---|
| Clase magistral | Actividad teórica | Presencial |
| Estudio de casos | Actividad tutelada | Presencial y no presencial |
| Elaboración de trabajos | Actividad tutelada | Presencial y no presencial |

# 5. EVALUACIÓN

## 5.1. EVALUACIÓN CONTINUA

La nota final de la asignatura se calcula en base a la ponderación de los siguientes tres bloques de evaluación:

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN |
|---|---|
| Evaluación continua (ejercicios, problemas, elaboración de informes, trabajos, casos de estudio) | 40% |
| Prueba de evaluación parcial | 20% |
| Prueba de evaluación final | 40% |

Si el estudiante no se presenta al examen final, la nota final del curso es “No presentado”. En caso de que la asignatura quede suspendida, el estudiante puede recuperar el examen final con una prueba de evaluación adicional. Con el resultado obtenido, se procederá al recálculo de la nota final de la asignatura según los criterios anteriores.

## 5.2. EVALUACIÓN ÚNICA

La evaluación única consta de un único examen que equivale al 100% de la nota de la asignatura. El examen y, por tanto, la asignatura, se aprueba con una calificación igual o superior a 5.00 sobre 10. En caso de que la calificación obtenida sea inferior a 5.00, el estudiante tiene derecho a un examen de recuperación. Para acogerse a la evaluación única, es necesario enviar a coordinación una solicitud por escrito durante los primeros 15 días hábiles desde el inicio lectivo.

# 6. BIBLIOGRAFÍA

Amat, O., Campa, F. (2011). Contabilidad, Control de Gestión y Finanzas de Hoteles. Editorial PROFIT

Rochat, M. (2001). Marketing y Gestión de la Restauración. Editorial Gestión 2000.

Rubert Boher, D. (2018). La cuenta, por favor: la gestión de negocios de restauración. (Ensayo). Editorial Planeta Gastro.

Martin Berasategui

CULINARY HUB