

GUÍA DOCENTE 2026-2027

“DIRECCIÓN FINANCIERA Y CONTABLE”

1. Denominación de la asignatura

Dirección Financiera y Contable

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU: 9059

ULE: 0108025

UVa: 48219

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura

Gestión empresarial

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura

Departamento Economía y Administración de Empresas (UBU); Departamento Dirección y Economía de la Empresa (ULE); Departamento Economía Financiera y Contabilidad (UVa)

4a. Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartido por más de uno/a incluir todos/as)

UBU: M. Elena Romero Merino

ULE: Cristina Mendaña Cuervo; Laura Valdunciel Bustos

UVa: María del Rosario Fernández Pérez

4b. Coordinador/a de la asignatura

M. Elena Romero Merino (UBU)

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura

Tercer curso; quinto semestre

6. Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura

--

8. Número de créditos ECTS de la asignatura

6 créditos ECTS

9. Resultados de aprendizaje (competencias, habilidades y conocimientos) que debe adquirir el/la estudiante de la asignatura

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

*CT1. Compromiso ético.

*CT2. Trabajo en equipos de carácter multidisciplinar.

CT3. Autonomía y regulación del propio aprendizaje.

*CT4. Capacidad de organización y planificación.

CT5. Razonamiento crítico.

CT6. Capacidad de análisis y síntesis.

CT7. Iniciativa y espíritu emprendedor.

CT8. Capacidad de gestión de la información.

CT9. Capacidad de utilizar las nuevas tecnologías de la información y comunicación en el ámbito de estudio.

CT10. Conocimiento de las herramientas informáticas relativas al ámbito de estudio.

*CT11. Desarrollo de los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión en entornos culinarios y gastronómicos.

GRANDES COMPETENCIAS

GC2. COMPETENCIA PARA LA GESTIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS.

SUBCOMPETENCIAS

*SC6. Asesorar en el desarrollo, comercialización, comunicación y marketing de los productos y servicios gastronómicos de acuerdo con las necesidades sociales, los objetivos empresariales y la legislación vigente.

*SC7. Planificar y aplicar las posibles estrategias que el empresario pueda llevar a cabo, basándose en la importancia y contribución que tienen las distintas etapas del diseño, la organización y la gestión de distintos servicios de restauración.

*SC8. Diseñar, planificar y gestionar proyectos de negocio gastronómicos y culinarios.

CONOCIMIENTOS

Cn29. Conocer los aspectos económico-financieros de interés en empresas y servicios de restauración y los factores determinantes a la hora de tomar decisiones de carácter económico.

HABILIDADES

Hb20. Realizar análisis del estado financiero de las empresas gastronómicas y calcular los costes de elaboración y comercialización de los productos gastronómicos.

RESULTADOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE

R1. Comprender el proceso contable de las empresas, interpretar la información que se desprende de los estados financieros, utilizándola para un adecuado control de la gestión y calcular los costes de elaboración y comercialización de los productos gastronómicos.

R2. Aplicar las bases de las finanzas corporativas y comprender la función financiera dentro del proceso de creación de valor por la empresa y sus factores determinantes.

Se señalan con un * las competencias transversales, subcompetencias y conocimientos considerados de sostenibilización curricular.

10. Programa de la asignatura

10.1. Objetivos docentes

O1. Introducir al estudiante en los fundamentos económico-financieros de las empresas del sector gastronómico, proporcionando un marco conceptual básico sobre contabilidad, análisis financiero, costes y finanzas.

O2. Desarrollar los principales instrumentos contables y de análisis económico-financiero necesarios para el estudio de la situación patrimonial, financiera y de resultados de las empresas gastronómicas, poniendo de relieve su utilidad para la gestión.

O3. Presentar los principios básicos de las finanzas corporativas y su contribución a la creación de valor en la empresa, así como los elementos que intervienen en las decisiones de inversión y financiación, teniendo en cuenta las necesidades financieras de la actividad operativa en las empresas del ámbito gastronómico.

10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

El proceso contable y las cuentas anuales. Análisis de estados financieros. Cálculo y análisis de costes en empresas del sector gastronómico. Introducción a las finanzas. La decisión de inversión. La decisión de financiación

PROGRAMA CLASES TEÓRICAS

I. El proceso contable y las cuentas anuales (Universidad de Valladolid) (6 horas).

I.1 La contabilidad como sistema de información.

I.2 El proceso contable

I.3 Formulación de las cuentas anuales

I.4 Documentos que integran las cuentas anuales

II. Análisis de estados financieros (Universidad de Valladolid) (4 horas).

II.1 Ordenación funcional de los estados contables

II.2 Análisis de la liquidez

II.3 Análisis de la solvencia y de la estructura financiera

II.4 Análisis de la rentabilidad

III. Cálculo y análisis de costes en empresas del sector gastronómico (Universidad de León) (5 horas)

III.1 El concepto de coste

III.2 Tipos de costes en el sector de la restauración

III.3 Cálculo del coste de los productos gastronómicos

III.4 Relación entre costes, precios y resultados

IV. Introducción a las finanzas (Universidad de Burgos) (1 hora).

IV.1 La función financiera en la empresa gastronómica

IV.2 Inversión, financiación y creación de valor

V. La decisión de inversión (Universidad de Burgos) (9 horas)

V.1 Concepto de inversión, tipos de inversiones

V.2 Etapas del proceso de decisión de inversión

V.3 Cálculo básico de los flujos de efectivo de una inversión

V.4 Métodos de valoración de inversiones

VI. La decisión de financiación (Universidad de León) (5 horas).

VI.1 Necesidades financieras de la empresa gastronómica

VI.2 Principales fuentes de financiación

VI.3 Coste de capital

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS

Los contenidos teóricos de la asignatura se desarrollarán de forma aplicada mediante prácticas de aula (22,5 h) y prácticas de laboratorio (7,5 h), orientadas a facilitar la comprensión de los conceptos económico-financieros y su aplicación a empresas del sector gastronómico. Estas actividades tendrán un enfoque eminentemente práctico y estarán vinculadas al análisis de situaciones reales propias del ámbito de la restauración.

Las prácticas de aula previstas incluirán, entre otras, las siguientes actividades:

- Elaboración e interpretación de las cuentas anuales de empresas gastronómicas. (2 prácticas de 2 horas)
- Análisis económico-financiero de empresas del sector gastronómico a partir de sus estados financieros, utilizando ratios e indicadores relevantes para la toma de decisiones. (2 prácticas de 2 horas)
- Resolución de supuestos prácticos sobre cálculo y análisis de costes de elaboración y comercialización de productos gastronómicos. (2 prácticas de 2 horas)
- Estudio de casos prácticos relacionados con la gestión económico-financiera de empresas de restauración. (2 prácticas de 2 horas)

- Análisis de decisiones de inversión en empresas gastronómicas a partir de escenarios sencillos, identificando las distintas etapas del proceso de decisión y los flujos de efectivo asociados. (2 prácticas de 2 horas)
- Análisis de alternativas de financiación, valorando de forma básica sus implicaciones económicas y financieras. (1 práctica de 2,5 horas)

Las prácticas de laboratorio estarán orientadas a la aplicación de herramientas para el tratamiento de la información económico-financiera, e incluirán:

- Uso de hojas de cálculo y otras aplicaciones informáticas para el análisis de estados financieros y el cálculo de costes. (2 horas)
- Resolución de ejercicios prácticos de carácter económico-financiero con apoyo de herramientas informáticas. (2 horas)
- Elaboración y análisis de flujos de efectivo asociados a decisiones de inversión mediante hojas de cálculo. (2 horas)
- Simulación de escenarios sencillos de inversión y financiación en empresas del sector gastronómico, apoyando la toma de decisiones. (1,5 horas)

Sin perjuicio de la realización de otras actividades complementarias que contribuyan al proceso de enseñanza–aprendizaje del estudiante.

10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9059&auth=SAML

ULE: https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_ULE/lists/11347728160005772?auth=SAML

UVa: https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/9794577210005774?auth=SAML

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con los resultados de aprendizaje que debe adquirir el/la estudiante

Sesiones expositivas y/o explicativas (MD1): presentación y desarrollo de los contenidos teóricos fundamentales de la asignatura.

Aprendizaje basado en problemas (MD8): aplicación de los contenidos teóricos a la resolución de problemas y supuestos prácticos relacionados con la gestión económico-financiera de empresas del sector gastronómico, fomentando el razonamiento crítico y la toma de decisiones.

Trabajos dirigidos individuales (MD14): profundización de manera autónoma en contenidos de la asignatura, reforzando la comprensión de los conceptos tratados y su aplicación práctica.

Metodología/Actividades docentes	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo individual	Total de horas
AD1. Clases Magistrales MD1. Sesiones expositivas y/o explicativas	Cn29; Hb20; Sc6; Sc7; Sc8 R1; R2	30	--	30
AD5. Prácticas de aula MD8. Aprendizaje basado en problemas	Cn29; Hb20; Sc6; Sc7; Sc8 R1; R2	22,5	--	22,5
AD8. Prácticas de laboratorio MD8. Aprendizaje basado en problemas	Cn29; Hb20; Sc6; Sc7; Sc8 R1; R2	7,5	--	7,5
AD13. Trabajo autónomo MD14. Trabajos dirigidos individuales.	Cn29; Hb20; Sc6; Sc7; Sc8 R1; R2	--	80	80
AD14. Trabajo tutorizado individual MD14. Trabajos dirigidos individuales.	Cn29; Hb20; Sc6; Sc7; Sc8 R1; R2	--	10	10
Total		60	90	150

12. Sistemas de evaluación

Explicación de los sistemas de evaluación utilizados

Procedimiento	Peso en primera convocatoria	Peso en segunda convocatoria
SE4. Exposiciones orales y defensa de trabajos	10 %	10 %
SE7. Prueba escrita u oral de preguntas cortas	20 %	20 %
SE8. Prueba escrita tipo test	20 %	20 %
SE9. Prueba escrita de problemas y/o supuestos práctico	50 %	50 %
Total	100 %	100 %

La evaluación de la asignatura se articula mediante distintos procedimientos, con el fin de valorar de forma equilibrada la adquisición de los contenidos teóricos y su aplicación práctica, atendiendo a la naturaleza de cada bloque y a los resultados de aprendizaje previstos.

SE9. Prueba escrita de problemas y/o supuestos prácticos (50 %). Esta prueba tendrá carácter global y se realizará en la fecha oficial del examen. Consistirá en la resolución de supuestos prácticos relacionados con los contenidos de la asignatura, incluyendo tanto aspectos contables como financieros, de acuerdo con los bloques impartidos por las distintas universidades.

Este mismo tipo de prueba se podrá realizar en la segunda convocatoria con el mismo peso en la calificación final.

SE8. Prueba escrita tipo test (20 %). Las pruebas tipo test se realizarán al finalizar cada uno de los bloques de contenidos de la asignatura. Estas pruebas permitirán evaluar de forma objetiva el conocimiento y la comprensión de los conceptos teóricos fundamentales abordados en cada bloque, favoreciendo un seguimiento continuo del aprendizaje del estudiante. Estas pruebas no supondrán una eliminación automática de materia dado que el contenido teórico será necesario dominarlo para poder desarrollar posteriormente las pruebas escritas de problemas y/o supuestos prácticos.

En la segunda convocatoria, este procedimiento será sustituido, por una única prueba escrita del mismo tipo que aborde contenidos de todos los bloques.

SE4. Exposiciones orales y defensa de trabajos (10 %). La asignatura incluirá la realización de dos trabajos individuales, uno vinculado a los contenidos de contabilidad y otro a los contenidos de finanzas. Estos trabajos estarán orientados a la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos y al análisis de situaciones propias de las empresas del sector gastronómico. La defensa de los trabajos se realizará de forma oral.

En la segunda convocatoria, este sistema de evaluación se sustituirá por la entrega y defensa de trabajos alternativos individuales, en las fechas que se establezcan, sin vinculación a la asistencia a clase.

SE7. Prueba escrita u oral de preguntas cortas (20 %). Las preguntas cortas, de carácter oral, estarán vinculadas a los trabajos realizados y se llevarán a cabo en el momento de su defensa. A través de este procedimiento se evaluará la comprensión de los contenidos, la capacidad de razonamiento y la relación entre los distintos conceptos contables y económico-financieros abordados en la asignatura.

En la segunda convocatoria, este procedimiento será sustituido por una prueba similar asociada también al trabajo presentado sobre cada una de las partes de la asignatura.

13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

14. Idioma en el que se imparte

Español