



Programas Año Académico 2008

UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUYO SEDE SAN LUIS

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

**Programa de Estudio de la Asignatura CONTABILIDAD II
correspondiente a la carrera de Lic. en Hotelería y Turismo
Correspondiente al ciclo lectivo 2.008, Anual.**

Profesor a Cargo : C.P.N. Marcelo Heredia

Código de Asignatura : 920



Programas Año Académico 2008

PROGRAMA DE CONTABILIDAD II	Código: 920
------------------------------------	--------------------

1. Contenidos Mínimos del Plan de Estudios , según Res HCSUCC y Res ME

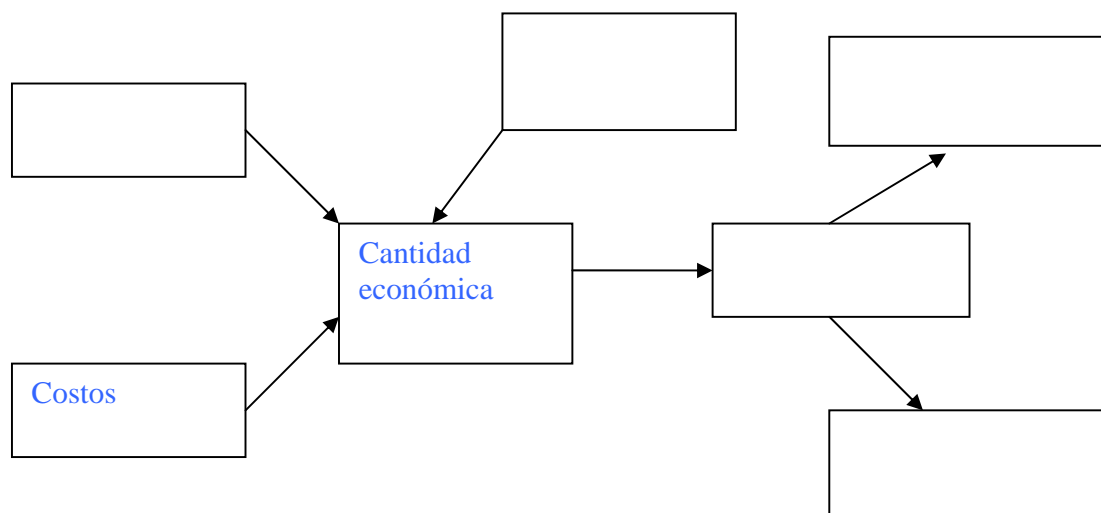
<p>El Uniform System of Accounts. Características del modelo. Costos de servicios generales. Costos de A&B. Sistemas de costos y contabilidad por línea. Información derivada de la gestión: costos departamentales. Análisis individual de cada partida. Habitaciones, restaurante y bar, telefonía, garaje-estacionamiento, lavandería, pileta de natación, cancha de tenis, otros sectores operativos. Sector administrativo. Gestión de la propiedad. Contribuciones sociales. Personal. Aplicación Informática.</p>
--

2. Marco de Referencia y Esquema del programa

A- Esquema: [aquí debes poner los conceptos referidos a contabilidad II \(los mínimos y algunos más\) y relacionarlos entre sí. Te pongo algún ejemplo:](#)



Programas Año Académico 2008



-Correlatividades: Gestión de Empresas Gastronómicas.

B- Objetivos:

Objetivo:

La materia se centra en el estudio del presupuesto y análisis de Costos. Se enseña a comprender como se integran los costos, la incidencia relativa de cada uno en la estructura general y la importancia del control analizando y elaborando informes de costos.

Objetivos Generales

Se pretende que el alumno aprenda:

- el concepto de costo económico y contable;
- la función de la contabilidad de costo como sistema de información para los niveles de decisión de la empresa;
- los métodos de recopilación, registración y cálculo de costos totales y unitarios según las características técnicas y operativas de la empresa; Conocer los distintos sistemas de costeo, sus usos y aplicaciones generales y su incidencia sobre los resultados;
- los modelos de estudio de los costos para obtener información necesaria para la toma de decisiones



Programas Año Académico 2008

En el plan de estudios dice: Que el alumno logre: Comprender, distinguir y aplicar las características y elementos de la contabilidad hotelera y de alimentos y bebidas en casos reales.

-Modalidad de Trabajo

Se abordarán en clase todos los puntos propuestos en el programa. Se promoverá la solución de casos tipo provistos por la Cátedra, para lo cual se recomienda la lectura y consulta a los tratadistas de la teoría contable y luego proceder al desarrollo de los aspectos prácticos que se plantean.

-Prerrequisitos: aquí se ponen los conocimientos o actitudes que el alumno debe traer par el cursado de tu materia.

-Justificación de Temas: aquí pones el porqué se dictan los temas en tu materia. Siempre referido a la hotelería y el turismo.

-Conocimientos y comportamientos esperados: que esperas que tus alumnos obtengan con el cursado de tu materia, a nivel cognitivo y también personal o formativo.

-Conocimientos requeridos por asignaturas posteriores: cuáles son los temas principales que las materias subsiguientes necesitan: Gerenciamiento hotelero y Comercialización.

3. Unidades didácticas

Unidad 1: COSTOS. Concepto y clasificación

Costo económico y costo contable: concepto. Medición del costo en la empresa: objetivos.

Elementos de costo y centro de costo. Costo total y unitario. Clasificaciones del costo: funcional; directo e indirecto; variable y fijo; desembolso y no desembolso; normal y anormal; histórico y predeterminado. Costo corriente: de reposición y de reproducción.

Contabilidad de costo: características; relación con la contabilidad general. Las cuentas de costo. Registros básicos.

ELEMENTOS INTEGRANTES DEL COSTO



Programas Año Académico 2008

Unidad 2: MATERIA PRIMA

Materia prima y materiales: Concepto. Distintas clasificaciones. Unidades organizativas que intervienen en el manejo de los materiales: Departamentos de Compra, Recepción, Control de calidad, Almacenes y Contable. Funciones que cumple y documentación que emite cada Departamento. Valuación de materiales: métodos convencionales; valores corrientes. Gestión de Stocks. Material apartado o reservado.

Existencia mínima. Disponibilidad neta y potencial. Punto de pedido. Existencia máxima. Cantidad económica o lote óptimo de pedido: costos de adquisición y posesión.

Unidad 3: MANO DE OBRA

Concepto y terminología. Clasificación: directa e indirecta; variable, fija y mixta; productiva e improductiva. Costo de la mano de obra en relación de dependencia: remuneración básica (sujeta a aportes), contribuciones patronales, aseguradoras de riesgos de trabajo (ART). Coeficiente del costo de mano de obra: concepto, metodología de cálculo y aplicación. Remuneración neta: aportes personales (retenciones), asignaciones familiares. Leyes sociales a pagar.

Formas de remunerar la mano de obra: en función del tiempo, en función de la producción,

con incentivos. Modalidades de contratación: Indeterminado, Plazo Fijo, Servicios Eventuales, Por Temporada, Aprendizaje, Pasantías. Convenio Colectivo de Trabajo Gastronómicos: Cuestiones Generales. Remuneraciones.

Unidad 4: COSTOS INDIRECTOS

Concepto y objetivos. Bases de distribución y cuotas de aplicación.

Departamentalización del sector productivo a los efectos de la distribución: departamentos de producción y de servicios. Asignación primaria, secundaria y final. Registración contable.

MODELOS Y SISTEMAS DE COSTEO. PRESUPUESTO. TOMA DE DECISIONES

Unidad 5: PRESUPUESTO OPERATIVO

Definición. Período que abarca. Elaboración y Componentes del presupuesto operativo. Presupuesto de Ventas. Presupuesto de producción. Presupuesto de



Programas Año Académico 2008

Consumo de Materiales. Presupuesto de Compras de Materia Prima. Presupuesto de Requerimiento de Mano de Obra y Cargas Sociales. Presupuesto de Costos indirectos. Presupuesto de gastos de Administración y Comercialización. Presupuesto de inversión en Bienes de Uso. Control Presupuestario.

Unidad 6: SISTEMAS DE COSTOS

Criterios de costeo por absorción y variable: concepto. El costeo por absorción y los costos contables. Tipos de costo contable: real integral, real normalizado y predeterminado estándar; características relevantes. El costeo variable y la toma de decisiones.

Unidad 7: COSTOS PARA LA TOMA DE DECISIONES

Empresas monoproductoras. EL proceso de generación de resultados. Análisis de nivelación y de seguridad. Expresión gráfica. Problemas vinculados con empresas monoproductoras.

Empresas poliproductoras. Análisis de nivelación y seguridad. Diferentes casos. Problemas vinculados con empresas poliproductoras.

COSTOS ESPECÍFICOS DEL SECTOR TURÍSTICO

UNIDAD 8: COSTOS EN EL SECTOR TURISMO Y HOTELERÍA. Casos Específicos.

Análisis de los Costos en la empresa turística. Diferentes casos: Agencia de Turismo (mayorista y minorista). Consultora de Turismo. Hotel. Empresas de Turismo Aventura. Costos de un evento. Costos gastronómicos. Casos Prácticos.

4. Esquema temporal del dictado de contenidos, evaluaciones y otras actividades de cátedra

Contenidos-Evaluaciones	SEMANAS																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Unidad N°1	X	X	X																			
Fecha - tema	-																					
Fecha - tema		-																				
Fecha - tema			-																			
Unidad N° 2				X	X																	



Programas Año Académico 2008

- Participar activamente en la clase, evidenciando lectura de la bibliografía recomendada
- Cumplir con la entrega de los trabajos prácticos solicitados.

Aprobar el examen final, el mismo será teórico-práctico para el alumno regular y teórico para el promocionado, que versará sobre la totalidad del Programa de la Materia, debiéndose aprobar un Examen Escrito y Oral (con 4 puntos o más).-

6. Bibliografía

- GIMÉNEZ, Carlos M. y colab., **Costos para empresarios** (Buenos Aires, Macchi, 1996),
GIMÉNEZ, Carlos M. y colab., **Tratado de contabilidad de costos** (Buenos Aires, Macchi, 1979),
BACKER, Morton, JACOBSEN, Lyle y RAMIREZ PADILLA, David N., **Contabilidad de costos. Un enfoque administrativo para la toma de decisiones**, 2ª ed. (México, McGraw-Hill, 1990),
WAJCHMAN, Mauricio, **El proceso decisional y los costos** (Buenos Aires Macchi, 1982).
VÁZQUEZ, Juan Carlos, **Costos**, 2da. ed. (Buenos Aires, Aguilar, 1993),
BILLENE, Ricardo, **Análisis de costos. Un enfoque conceptual para el análisis y control de costos**, (Mendoza, Ediciones Jurídicas Cuyo, 1993)
COSTEO DEL MENU en GASTRONOMIA –Análisis y Gestión. Omar Buyyatti – Librería Editorial – Buenos Aires

7. Actividad del Cuerpo docente de la cátedra

	Apellido	Nombres
Profesor Titular:	HEREDIA	Marcelo Javier
Profesor Asociado:		
Profesor Adjunto:	MANAVELLA	Raúl
Jefe de Trabajos Prácticos:		
Ayudante Diplomado:		
Auxiliar Alumno Ad-honorem		

Reuniones de Cátedra:

Se estipulará reuniones de cátedra los días Martes y previa a cada actividad y/o Parcial.-

Resumen del estado del arte de la especialidad: [son los temas en boga últimamente con respecto a contabilidad II relacionado con la hotelería y/o el turismo. Lo nuevo.](#)



Programas Año Académico 2008

Actividades científico técnicas en curso y planeadas durante el período.: [son las actividades a realizar con los alumnos para que con ellas alcancen al conocimiento de los temas planteados en el punto anterior.](#)

Firma del Profesor a Cargo:
Aclaración de Firma:
Fecha: