



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN

ESCUELA CONTABILIDAD SUPERIOR

1. Datos generales

Materia: CONTABILIDAD HOTELERA

Código: FAD0064

Paralelo: A, A, F, F

Periodo : Septiembre-2016 a Febrero-2017

Profesor: QUEZADA SISALIMA LUIS HUMBERTO

Correo electrónico lquezada@uazuay.edu.ec

Docencia	Práctico	Autónomo: 0		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
3				3

Prerrequisitos:

Código: FAD0061 Materia: CONTABILIDAD DE COSTOS II

2. Descripción y objetivos de la materia

La contabilidad Hotelera es una contabilidad de costos que clasifica, asigna, acumula y controla los costos de, procesos y productos, para elaborar el registro obtener información a través de Estados Financieros donde se demuestra los resultados del ejercicio para la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo por parte de la dirección. Es una actividad curricular que ha sido diseñada, en función del correspondiente perfil profesional, para que contribuya a una sólida formación doctrinaria de los estudiantes y a una adecuada preparación técnica de los mismos para el posterior ejercicio profesional, en términos de eficiencia, calidad, responsabilidad y competitividad.

El estudiante comprende el control de los costos en el proceso hotelero y la asignación a las diferentes órdenes de producción, para obtener información sobre la cantidad y valor de los insumos que fueron utilizados en el proceso productivo utilizados en el proceso productivo desde que se inicia hasta el término del mismo donde se consigue el producto final con óptima calidad para ofertar a nuestro cliente el mismo que valorara costo y calidad del producto y servicio ofertado.

La contabilidad de costos se ve luego de los conocimientos que el estudiante adquiere sobre contabilidad general, donde aprende a estructurar los estados financieros y ve la utilización de los diferentes registros que se utiliza para la estructuración de la contabilidad en todo tipo de empresas.

3. Contenidos

1.	CONTABILIDAD HOTELERA (LA CONTABILIDAD EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD)
1.1.	CONCEPTOS (1 horas)
1.2.	LA HOTELERIA COMO INDUSTRIA (1 horas)
1.3.	LOS ORGANISMOS DE CONTROL EN LA HOTELERIA (1 horas)
1.4.	CORPORACION ECUATORIANA DE TURISMO, EL MINISTERIO DE TURISMO. (1 horas)
1.5.	CLASIFICACION DE LOS HOTELES, LA HOTELERIA COMO INDUSTRIA (1 horas)
1.6.	LA ORGANIZACION ADMINISTRATIVA EN LA HOTELERIA (1 horas)
2.	EL PLAN DE CUENTAS Y LA ORGANIZACION CONTABLE EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD
2.1.	EXPLICACION Y ESTRUCTURA DE UN PLAN DE CUENTAS (2 horas)
2.2.	LAS CUENTAS DEL ACTIVO, EL CONTROL Y ANALISIS DE LOS INVENTARIOS (1 horas)
2.3.	LAS CUENTAS DEL PASIVO (1 horas)
2.4.	LAS CUENTAS DEL PATRIMONIO (1 horas)
2.5.	LAS CUENTAS DE INGRESO (1 horas)
2.6.	LAS CUENTAS DE COSTO Y GASTO (1 horas)
2.7.	LAS CUENTAS DE INTERESES Y COSTO FINANCIERO (1 horas)
2.8.	EL CONTROL INTERNO EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD (1 horas)
2.9.	EJERCICIO PRACTICO (2 horas)
3.	LOS COSTOS EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD

3.1.	LA CONTABILIDAD Y EL REGISTRO (2 horas)
3.2.	LOS COSTOS CONCEPTO Y CLASIFICACION; COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS, HISTORICOS (5 horas)
3.3.	LOS COSTOS DE PRODUCCION EN LA HOTELERIA: MATERIA PRIMA, MANO DE OBRA, (7 horas)
3.4.	EJERCICIO PRACTICO (2 horas)
4.	SISTEMAS DE COSTOS
4.1.	CONCEPTO, COSTOS POR PROCESOS Y POR ORDENES DE PRODUCCION (1 horas)
4.2.	LOS COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCION APLICADOS A LA HOTELERIA, EL CONTROL DE (4 horas)
4.3.	EJERCICIO PRACTICO (2 horas)
5.	COSTOS ESTANDAR
5.1.	LAS RECETAS ESTANDAR (1 horas)
5.2.	LAS VARIACIONES (1 horas)
5.3.	EJERCICIO PRACTICO (2 horas)
6.	COSTEO ABSORBENTE Y VARIABLE
6.1.	EL COSTEO ABSORBENTE Y VARIABLE APLICADO A LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD (2 horas)
6.2.	EJERCICIO PRACTICO (2 horas)
6.3.	VARIABLES FIJOS Y MIXTOS; RELEVANTES E IRRELEVANTES, DE OPORTUNIDAD; DE DISTRI- (0 horas)
6.4.	BUCION Y DE ADMINISTRACION. (0 horas)

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
aa. Determinar la estructura contable.	
-¿ Organizar, interpretar y registrar las operaciones contables con el fin de dar información exacta y oportuna en las empresas públicas y privadas dedicadas al negocio de la hospitalidad.	-Evaluación escrita -Evaluación escrita -Reactivos -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros -Resolución de ejercicios, casos y otros
ab. Presentar y valorar la información financiera.	
-¿ Implantar un sistema de costos en la industria de la hospitalidad, para registrar, controlar y proporcionar información exacta y oportuna para la toma de decisiones.	-Evaluación escrita -Evaluación escrita -Evaluación escrita -Evaluación escrita -Reactivos -Reactivos -Reactivos -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros -Resolución de ejercicios, casos y otros -Resolución de ejercicios, casos y otros -Resolución de ejercicios, casos y otros
ac. Integrar los estados financieros básicos.	
-¿ Presentar los Estados Financieros para interpretar, analizar y determinar áreas críticas y problemas económicos mismos que serán corregidos a través de decisiones gerenciales.	-Evaluación escrita -Evaluación escrita -Evaluación escrita -Evaluación escrita -Reactivos -Reactivos -Reactivos -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros -Resolución de ejercicios, casos y otros -Resolución de ejercicios, casos y otros -Resolución de ejercicios, casos y otros

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
--	------------

ad. Determinar los estados financieros en su conjunto.

-2	Presentar los Estados Financieros del movimiento económico, para demostrar los resultados del periodo mismos que serán analizados por los directivos y propietarios de la entidad.	-Evaluación escrita -Evaluación escrita -Evaluación escrita -Evaluación escrita -Reactivos -Reactivos -Reactivos -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros -Resolución de ejercicios, casos y otros -Resolución de ejercicios, casos y otros -Resolución de ejercicios, casos y otros -Resolución de ejercicios, casos y otros
----	--	--

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Reactivos	Introducción, conceptos, el plan, la organización, cuentas del balance.	CONTABILIDAD HOTELERA (LA CONTABILIDAD EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD	APORTE 1	2	Semana: 5 (10/10/16 al 15/10/16)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Ejercicio practico sobre temas del capitulo II	EL PLAN DE CUENTAS Y LA ORGANIZACION CONTABLE EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD	APORTE 1	2	Semana: 5 (10/10/16 al 15/10/16)
Evaluación escrita	Preguntas y ejercicio sobre el capitulo 1 y 2	CONTABILIDAD HOTELERA (LA CONTABILIDAD EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD, EL PLAN DE CUENTAS Y LA ORGANIZACION CONTABLE EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD	APORTE 1	6	Semana: 5 (10/10/16 al 15/10/16)
Reactivos	La contabilidad y el registro, los costos conceptos y clasificacion	LOS COSTOS EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD, SISTEMAS DE COSTOS	APORTE 2	2	Semana: 10 (14/11/16 al 19/11/16)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Sistema de costos, costos por ordenes de produccion, ejercicio	LOS COSTOS EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD, SISTEMAS DE COSTOS	APORTE 2	2	Semana: 10 (14/11/16 al 19/11/16)
Evaluación escrita	Los costos de produccion, M Prima, M de Obra, Costos indirectos. Costos por ordenes de produccion ejercicio practico	LOS COSTOS EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD, SISTEMAS DE COSTOS	APORTE 2	6	Semana: 10 (14/11/16 al 19/11/16)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Sist. de costos, costos por o/p costos est, las recetas est, variaciones, costeo absorb y variable	COSTEO ABSORBENTE Y VARIABLE, COSTOS ESTANDAR	APORTE 3	2	Semana: 15 (19/12/16 al 23/12/16)
Reactivos	Costos estandar, costeo absorbente y variable	COSTEO ABSORBENTE Y VARIABLE, COSTOS ESTANDAR	APORTE 3	2	Semana: 15 (19/12/16 al 23/12/16)
Evaluación escrita	Costos estandar, costeo absorbente y variable, practicas	COSTEO ABSORBENTE Y VARIABLE, COSTOS ESTANDAR	APORTE 3	6	Semana: 15 (19/12/16 al 23/12/16)
Evaluación escrita	La materia dictada durante el ciclo	CONTABILIDAD HOTELERA (LA CONTABILIDAD EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD, COSTEO ABSORBENTE Y VARIABLE, COSTOS ESTANDAR, EL PLAN DE CUENTAS Y LA ORGANIZACION CONTABLE EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD, LOS COSTOS EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD, SISTEMAS DE COSTOS	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (02-01-2017 al 15-01-2017)
Evaluación escrita	Toda la materia del ciclo	CONTABILIDAD HOTELERA (LA CONTABILIDAD EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD, COSTEO ABSORBENTE Y VARIABLE, COSTOS ESTANDAR, EL PLAN DE CUENTAS Y LA ORGANIZACION CONTABLE EN LA INDUSTRIA DE	SUPLETORIO	20	Semana: 19-20 (16-01-2017 al 22-01-2017)

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
		LA HOSPITALIDAD, LOS COSTOS EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD, SISTEMAS DE COSTOS			

Metodología

Clases teoricas, explicacion y desarrollo de casos practicos, desarrollo de un ejercicio completo, trabajos de investigacion.

Criterios de Evaluación

La evaluacion se realizara a traves de pruebas escritas, reactivos y rrabajos practicos sobre casos investigados.

5. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
BERNARD HARGADON JR.	Norma	CONTABILIDAD DE COSTOS	2007	NO INDICA
CALERO PARRA FUENTES	M C Graw Hill	CONTABILIDAD DE LA EMPRESA TURISTICA	2007	NO INDICA
CHARLES T HORNGREN	Prentice - Hall Hispanoamericana	CONTABILIDAD DE COSTOS	2006	NO INDICA
DAVID RAMÍREZ PADILLA	McGraw-Hill	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	2001	NO INDICA
FRANCISCO CALERO GARCÍA	McGraw-Hill	CONTABILIDAD DE LA EMPRESA TURÍSTICA	2007	NO INDICA
HARGADON	Norma	CONTABILIDAD DE COSTOS	2007	NO INDICA

Web

Autor	Título	URL
Ramón E Ynfante	No Indica	www.gestiopolis.com
Francisco Calero	No Indica	www.mhe.es/conta-turismo

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
David Noel Ramírez Padilla	McGRAW-HILL.INTERAMERICANA EDITORES, S. A. de C. V.	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	2001	970-10-1662-9
Ricardo Rodríguez Vera	Ecoe Ediciones	Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas	2012	978-958-648-706-1
Bernard J. Hargadon Jr.	NORMA	Contabilidad de Costos	2007	978-958-04-0468-8

Web

Autor	Título	URL
Ricardo Rodríguez Vera	Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas	
ROBERT F. MEIGS	CONTABILIDAD La base para decisiones gerenciales	

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **03/08/2016**

Estado: **Aprobado**