



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN

ESCUELA CONTABILIDAD SUPERIOR

1. Datos

Materia: CONTABILIDAD HOTELERA
Código: FAD0064
Paralelo: A, F
Periodo : Marzo-2018 a Julio-2018
Profesor: LOPEZ CORDOVA MIRIAM ELIZABETH
Correo electrónico: mlopezc@uazuay.edu.ec
Prerrequisitos:

Código: FAD0061 Materia: CONTABILIDAD DE COSTOS II

Nivel: 5

Distribución de horas.

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

2. Descripción y objetivos de la materia

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 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.

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. Objetivos de Desarrollo Sostenible

4. 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)

5. Sistema de Evaluación

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	Prueba	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	4	Semana: 3 (26/03/18 al 29/03/18)
Reactivos	reactivos	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	2	Semana: 3 (26/03/18 al 29/03/18)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Prácticas	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	4	Semana: 3 (26/03/18 al 29/03/18)
Evaluación escrita	Prueba 2	LOS COSTOS EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD, SISTEMAS DE COSTOS	APORTE 2	4	Semana: 9 (07/05/18 al 09/05/18)
Reactivos	Reactivos	LOS COSTOS EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD, SISTEMAS DE COSTOS	APORTE 2	2	Semana: 9 (07/05/18 al 09/05/18)
Resolución de ejercicios, casos y otros	prácticas	LOS COSTOS EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD, SISTEMAS DE COSTOS	APORTE 2	4	Semana: 9 (07/05/18 al 09/05/18)
Evaluación escrita	Prueba 3	COSTEO ABSORBENTE Y VARIABLE, COSTOS ESTANDAR	APORTE 3	4	Semana: 15 (18/06/18 al 23/06/18)
Reactivos	Reactivos	COSTEO ABSORBENTE Y VARIABLE, COSTOS ESTANDAR	APORTE 3	2	Semana: 15 (18/06/18 al 23/06/18)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Prácticas	COSTEO ABSORBENTE Y VARIABLE, COSTOS ESTANDAR	APORTE 3	4	Semana: 15 (18/06/18 al 23/06/18)
Evaluación escrita	Todos los capítulos teoría y práctica	CONTABILIDAD HOTELERA (LA CONTABILIDAD EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD, 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 (01-07-2018 al 14-07-2018)
Evaluación escrita	Todos los capítulos teoría y práctica	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	SUPLETORIO	20	Semana: 20 (al)

Metodología

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

Criterios de Evaluación

La evaluación se realizará a través de pruebas escritas, reactivos y trabajos prácticos sobre casos investigados.

6. 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
DAVID RAMÍREZ PADILLA	McGraw-Hill	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	2001	NO INDICA
FRANCISCO CALERO GARCÍA	McGraw-Hill	CONTABILIDAD DE LA EMPRESA TURÍSTICA	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
Ricardo Rodríguez Vera	ECOE EDICIONES	Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas	2012	978-958-648-706-1
CHARLES T HORNGREN	Prentice - Hall Hispanoamericana	CONTABILIDAD DE COSTOS	2006	NO INDICA

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **09/03/2018**

Estado: **Aprobado**