

PLAN DOCENTE

GRADO EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN GASTRONÓMICA

Asignatura: Contabilidad y análisis financiero avanzado

Materia: Gastronomía y emprendimiento

Créditos: 6 ECTS

Tipología: Optativa

Programa: Grado en Dirección y Gestión Gastronómica

Curso/Semestre: Tercero / Primero

CONTENIDOS

1.	PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA.....	3
1.1.	DESCRIPCIÓN	3
1.2.	APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES	4
2.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE.....	4
2.1.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO	4
2.2.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA MATERIA.....	6
3.	CONTENIDOS	6
4.	METODOLOGÍAS DOCENTES	7
5.	EVALUACIÓN	8
5.1.	EVALUACIÓN CONTINUA	8
5.2.	EVALUACIÓN ÚNICA.....	8
6.	BIBLIOGRAFÍA	8

1. PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.1. DESCRIPCIÓN

La asignatura dota a los estudiantes de las competencias necesarias para comprender y manejar la información financiera de manera estratégica. En primer lugar, la contabilidad avanzada permite a los futuros profesionales llevar un registro preciso y detallado de las operaciones económicas de sus negocios gastronómicos, lo cual es esencial para tomar decisiones informadas y eficientes. La correcta interpretación de los estados financieros, como el balance general y el estado de resultados, proporciona una visión clara de la salud financiera de la empresa, permitiendo identificar áreas de mejora y oportunidades de crecimiento.

En segundo lugar, el análisis financiero avanzado va más allá de la simple recopilación de datos contables, ya que se centra en la evaluación y el diagnóstico de la situación económica de la empresa. Este análisis incluye el uso de herramientas y técnicas sofisticadas para interpretar indicadores financieros clave, evaluar la rentabilidad, la liquidez, la solvencia y la eficiencia operativa. Los conocimientos adquiridos en esta asignatura capacitan a los estudiantes para realizar proyecciones financieras y planificaciones a largo plazo, así como para identificar y mitigar riesgos económicos. Esto es crucial en el sector gastronómico, donde las fluctuaciones del mercado y los cambios en las tendencias de consumo pueden tener un impacto significativo en los resultados financieros.

Además, la asignatura prepara a los estudiantes para enfrentarse a los desafíos financieros del mundo real con un enfoque estratégico y proactivo. La capacidad de analizar detalladamente los datos financieros y utilizarlos para la toma de decisiones estratégicas es una habilidad esencial para cualquier gestor gastronómico que aspire a mantener la competitividad y sostenibilidad de su negocio. Esta asignatura fomenta una mentalidad analítica y crítica, permitiendo a los estudiantes no solo gestionar

eficientemente los recursos financieros, sino también comunicar de manera efectiva los resultados y estrategias a los stakeholders.

1.2. APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES

La asignatura prepara a los estudiantes para destacarse en diversos ámbitos de la industria gastronómica. Los conocimientos adquiridos permiten a los futuros gestores realizar un seguimiento preciso de las finanzas de sus negocios, tomar decisiones informadas y estratégicas, y mantener la viabilidad financiera a largo plazo. Además, capacita a los profesionales para evaluar y diagnosticar la situación económica de sus empresas, identificar riesgos y oportunidades, y desarrollar planes financieros que optimicen la rentabilidad y la eficiencia operativa, así como desempeñarse en roles como gerentes financieros, consultores, analistas financieros y auditores en empresas del sector gastronómico, así como emprender sus propios negocios con una sólida base financiera.

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.

- RAS4 Formular soluciones en los distintos departamentos que conforman las empresas y las organizaciones gastronómicas en su adaptación al mercado y a cambios estratégicos.
- RAS5 Formular soluciones en los distintos departamentos que conforman las empresas y las organizaciones gastronómicas en su adaptación a los procesos de digitalización.
- RAS6 Elaborar productos gastronómicos innovadores para cada modelo de negocio y atendiendo al público al cual se dirige a partir de los avances en el sector.
- 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.
- RAS10 Enunciar de forma comprensible para un público experto y no experto visiones globales, integradas y sistémicas de los conocimientos y complejidad de los fenómenos que conforman la gastronomía.

2.1.3. COMPETENCIAS

- RAC1 Integrar actitudes y comportamientos, acordes al contexto, en la expresión de la crítica y la autocrítica, en la autorregulación y en la integración de conocimientos.
- RAC2 Ejercer de manera responsable el puesto de trabajo asignado en la gestión cotidiana de las empresas y organizaciones gastronómicas respetando los derechos humanos, la diversidad y la perspectiva de género.
- RAC3 Tomar decisiones efectivas en cambios estratégicos de las empresas y organizaciones gastronómicas mediante la aplicación de pensamiento crítico.
- 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

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.
RAE6	Explicar la contabilidad financiera con el registro de las transacciones que alteran su patrimonio en las empresas gastronómicas.
HABCOM1	Expresarse oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina.
HABCOM2	Manifiestar 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: Estados financieros

- Elaboración y análisis del balance general
- Estado de resultados y flujo de efectivo
- Estado de cambios en el patrimonio neto

- Notas explicativas y su interpretación

Tema 2: Análisis de los estados financieros

- Técnicas y herramientas del análisis financiero
- Ratios financieras: rentabilidad, liquidez, solvencia y eficiencia
- Análisis vertical y horizontal de los estados financieros
- Interpretación de indicadores financieros clave

Tema 3: Planificación y control financiero

- Presupuestación y planificación financiera
- Control de gestión y desviaciones presupuestarias
- Técnicas de planificación a largo plazo

Tema 4: Evaluación de proyectos de inversión

- Financiación de proyectos y estructura de capital
- Coste promedio ponderado del capital
- Flujos libres de caja
- Métodos de evaluación de proyectos de inversión
- Análisis de sensibilidad

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



García Montalvo, J., & Moya Martínez, P. (2018). *Contabilidad financiera avanzada*. Ediciones Pirámide.

López, J. A. (2017). *Análisis financiero avanzado*. Ediciones Paraninfo.

Martínez, L. (2019). *Contabilidad financiera avanzada: Teoría y práctica*. Editorial UOC.

Pérez, E., & Lorca, P. (2018). *Análisis de estados financieros*. Editorial Thomson Reuters.

Sánchez, A. J., & Sanabria, C. (2017). *Análisis financiero y evaluación de empresas*. Editorial Reverte.