

**COMILLAS**

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE**2025 - 2026****FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA**

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Contabilidad de Gestión
Código	E000014024
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Tercer Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	3,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (Grado)
Departamento / Área	Departamento de Gestión Financiera
Responsable	Tutora: Carmen Fullana Belda c.fullana@comillas.edu
Horario	Consultar en la web
Horario de tutorías	Solicitar por correo electrónico
Descriptor	La asignatura de Contabilidad de Gestión proporciona al estudiante los conocimientos, habilidades y herramientas necesarias para comprender, interpretar y elaborar información contable orientada a la gestión interna de empresas gastronómicas. A partir del estudio de los sistemas de cálculo de costes, el control presupuestario y la evaluación de resultados, se promueve una visión crítica sobre la eficiencia económica y la toma de decisiones estratégicas basadas en datos de costes.

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Carmen Fullana Belda
Departamento / Área	Departamento de Gestión Financiera
Despacho	Alberto Aguilera 23 [OD-415]
Correo electrónico	c.fullana@icade.comillas.edu
Teléfono	2456

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura
Aportación al perfil profesional de la titulación
La asignatura de Contabilidad de Gestión aporta al perfil profesional del Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria las nociones básicas necesarias para entender los costes, planificar gastos e interpretar la información económica de un negocio de restauración. Su objetivo es que los alumnos puedan tomar decisiones cotidianas con criterio y gestionar de manera eficiente los recursos de su actividad profesional.
Prerrequisitos
Conocimientos básicos de contabilidad financiera, nociones de economía y manejo elemental de hoja de cálculo Excel.



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

Competencias - Objetivos

Competencias

GENERALES:

CG05 Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

RA1	Identifica, define y explora las problemáticas concretas del área de estudio de manera lógica y coherente dentro de un marco analítico adecuado.
-----	--

ESPECÍFICAS:

CE19 Comprender y saber analizar la contabilidad como sistema de información de la situación económico-financiera de la empresa, así como de sus resultados para la toma de decisiones empresariales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

RA1	Identifica las necesidades de información que precisan los usuarios internos de la contabilidad.
RA2	Conoce la articulación de los costes en directos e indirectos, así como los fundamentos del modelo de costes y su asignación a la producción y a los resultados internos

Resultados de Aprendizaje

1. Análisis y planteamiento de problemas contables en restauración (CG05, CE19)

El estudiante identifica, define y explora de forma lógica y coherente las principales problemáticas relacionadas con el control económico y la gestión de costes en negocios de restauración, enmarcándolas dentro de un modelo analítico adecuado.

2. Reconocimiento de las necesidades de información interna (CE19)

Es capaz de determinar qué información contable necesitan los responsables de la gestión para planificar, controlar y evaluar la actividad económica de la empresa gastronómica.

3. Clasificación y aplicación de los diferentes tipos de costes (CE19)

Comprende la clasificación de los costes en directos e indirectos, identifica su naturaleza y reconoce cómo se articulan en el sistema contable de gestión para reflejar la realidad económica del negocio.

4. Asignación de costes y elaboración de informes básicos de gestión (CE19)

Elabora fichas técnicas y presupuestos sencillos aplicando los fundamentos del modelo de costes y su asignación a la producción, así como informes que muestran resultados internos útiles para la toma de decisiones.



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

5. Uso de herramientas básicas de análisis económico (CG05, CE19)

Emplea de manera práctica la hoja de cálculo (Excel) para calcular costes, presupuestos y márgenes de rentabilidad, utilizando esta información como apoyo para pensar y gestionar estratégicamente un negocio de restauración.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

Módulo 1: Introducción a la contabilidad de gestión

Tema 1. Conceptos y objetivos de la contabilidad de gestión

La contabilidad de gestión y su utilidad en la empresa.

Principales objetivos y usuarios de la información interna.

La contabilidad de gestión como herramienta en la planificación y evaluación de la actividad del negocio.

Diferencias entre la contabilidad financiera y la contabilidad de gestión.

Finalidades e usuarios de los distintos sistemas contables.

Módulo 2. Concepto y tipos de costes

Tema 2. Concepto y clasificación de los costes

El concepto de coste.

Clasificación de los costes según su comportamiento (fijos y variables) y según su relación con el objeto de coste (directos e indirectos).

Tema 3. Asignación y determinación de costes en restauración

Elaboración de fichas técnicas de platos para calcular el coste directo de producción.

Identificación de los costes indirectos y comprender cómo se distribuyen entre las áreas del restaurante.

Determinación del coste total de producción de un servicio o producto culinario.

Tema 4. Análisis de resultados y rentabilidad



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

Cálculo el margen de contribución de un plato, menú o servicio.

Aplicar el concepto de punto muerto o umbral de rentabilidad a un restaurante.

Interpretar los resultados económicos para valorar la viabilidad de la actividad.

Módulo 3: Herramientas básicas de control

Tema 5. Presupuestos y control de desviaciones

Elaboración del presupuesto adaptado a la realidad de un negocio gastronómico.

Comparación de los datos presupuestados con los resultados reales y analizar desviaciones.

Tema 6. Decisiones de gestión en restauración

Utilización de la información contable para tomar decisiones básicas sobre precios, selección de menús y contratación de servicios.

Valoración del impacto en resultados de las anteriores decisiones

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

Metodología Presencial: Actividades

1. **Clases magistrales** para las explicaciones teóricas y la orientación del estudio de cada tema.

El aprendizaje es una labor del alumno que ningún profesor puede sustituir. En las clases magistrales, los profesores se limitarán a desarrollar los contenidos que consideran más importantes y/o de comprensión más complicada. El alumno deberá traer trabajados los temas antes de su exposición en clase. Para comprobar que el alumno cumple con su obligación, los profesores podrán realizar ejercicios breves previos a la exposición de los temas. También podrán realizar esos ejercicios al finalizar la clase para comprobar la comprensión de los diferentes contenidos.

Los medios que utilizará el profesor para la explicación de las clases magistrales serán: informáticos (presentaciones de Power Point, Word y Excel), electrónicos (vídeos), transparencias, pizarra y cualquier otro que considere oportuno según el caso.



2. Trabajos dirigidos en aula de informática con herramienta Excel.

Se realizarán sesiones prácticas en el aula de informática donde los estudiantes, con el acompañamiento del profesor, resolverán casos aplicados mediante hojas de cálculo Excel. Estos ejercicios estarán orientados a reforzar los conceptos vistos en las clases teóricas, como la elaboración de fichas técnicas de coste, presupuestos, análisis de desviaciones o cálculo de márgenes. La metodología será eminentemente práctica, permitiendo al alumno familiarizarse con el uso básico de Excel como herramienta de apoyo para la gestión económica de un negocio de restauración.

Metodología No presencial: Actividades

1. Estudio previo y posterior de los contenidos teóricos.
2. Realización de los supuestos prácticos que se corregirán en clase.

El objetivo principal del trabajo no presencial es la comprensión y resolución de los ejercicios propuestos así como de los contenidos teóricos necesarios para la realización de tales ejercicios.

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

--

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
Examen Final	• Acierto en la respuesta • Dominio de los conceptos • Coherencia	60 %
Evaluación de actividades prácticas/resolución de problemas	• Acierto en la respuesta • Dominio de los conceptos • Coherencia	20 %



Participación activa en clase	• Acierto en la respuesta • Dominio de los conceptos • Claridad en las explicaciones	20 %

Calificaciones

La calificación final de la asignatura será numérica entre 0 y 10 puntos de acuerdo con la siguiente escala: 0-4'9 suspenso; 5-6'9 aprobado; 7-8'9 notable; 9-10 sobresaliente.

La fórmula derivada de la ponderación que aparece en el apartado anterior está sometida, sin embargo, a las siguientes normas:

Para aprobar la convocatoria ordinaria (diciembre-enero / abril-mayo, según titulación), solo se aplicará la fórmula si el examen escrito final obtiene una puntuación mínima de 4,50 sobre 10. Por debajo de esta puntuación, no se tendrá en cuenta la evaluación del trabajo continuuoni de la prueba intersemestral, siendo su calificación de suspenso.

En caso de suspender la convocatoria ordinaria, el alumno tiene derecho a una convocatoria extraordinaria en junio, donde el examen tendrá que tener una puntuación mínima de 5,00 sobre 10. La calificación final será la correspondiente a aplicarla siguiente fórmula:
 $CF = 0,7 \times EF + 0,3 \times EC$,

Donde CF es "calificación final"; EF es la nota del examen final en convocatoria extraordinaria y EC es la evaluación continua que se componía el 40 % de la evaluación obtenida durante el curso, es decir: 20% Evaluación de actividades prácticas/resolución de problemas + 20% de participación activa en clase. Por debajo de un 5,0 en el examen, no se aplicará la fórmula indicada, siendo su calificación de suspenso.

A partir de la tercera convocatoria de examen, la nota obtenida la nota del examen final .

ASISTENCIA A CLASES:

De acuerdo con el Reglamento General de la Universidad Pontificia Comillas (Artículo 6), se recuerda a los estudiantes que la asistencia a clases de la asignatura implica la pérdida del derecho a presentarse a la convocatoria ordinaria del examen. Asimismo, el estudiante podrá perder el derecho a examinarse en convocatorias ordinarias y extraordinarias si no cumple con las actividades formativas detalladas en esta guía docente, aprobadas por el Consejo de Departamento (R.G. 93.1.).

USO DE CHATGPT U OTRA IAG

"El uso de IA para crear trabajos completos o partes relevantes, sin citar la fuente o la herramienta o sin estar permitido expresamente en la descripción del trabajo, será considerado plagio y regulado conforme al Reglamento General de la Universidad."



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

FULLANA BELDA, C; PAREDES ORTEGA, J. L. (2011) Manual de Gestión de Costes. Madrid. IT&FI.

OJUGO, CLEMENT (2017) Control de Costes en restauración. Paraninfo.

Materiales elaborados por los profesores, colgados en el portal de recursos de la asignatura Moodle

Libros de casos prácticos:

FULLANA BELDA, C; PAREDES ORTEGA, J.L. (2017). Casosprácticos de Gestión de Costes. Madrid. Pirámide. (ISBN: 978-84-368-3696-7).
Con material complementario en www.edicionespiramide.es

BUENDÍA CARRILLO, D.; GARCÍA MECA, E. –coordinadores- (2016). Casos Prácticos de Contabilidad de Gestión. Madrid. Pirámide. (ISBN: 978-84-368-3599-1). Con material complementario en www.edicionespiramide.es

Bibliografía Complementaria

www.aeca.es

<http://aaahq.org/index.cfm>

<http://maaw.info/AAAMain.htm>

<http://www.observatorio-iberoamericano.org/>

Syllabus - Management Accounting
Bachelor's in Gastronomy and Culinary Innovation
Academic Year 2025–2026

COURSE TECHNICAL DATA

Full Name	Management Accounting
Code	E000014024
Program	Bachelor's in Gastronomy and Culinary Innovation [Third Year]
Level	Official European Bachelor's Degree
Semester	Semester-based
Credits	3.0 ECTS
Type	Compulsory (Bachelor's)
Department / Area	Department of Financial Management
Coordinator	Tutor: Carmen Fullana Belda – c.fullana@comillas.edu
Schedule	See website
Office Hours	By email appointment

Course Description

The Management Accounting course equips students with the knowledge, skills, and tools to understand, interpret, and prepare accounting information for the internal management of gastronomic businesses. Through the study of cost calculation systems, budget control, and performance evaluation, it fosters a critical view of economic efficiency and strategic decision-making based on cost data.

INSTRUCTOR INFORMATION

Name	Carmen Fullana Belda
Department / Area	Department of Financial Management
Office	Alberto Aguilera 23 [OD-415]
Email	c.fullana@icade.comillas.edu
Phone	2456

COURSE SPECIFICS

Context and Contribution to Degree Profile

This course provides Gastronomy and Culinary Innovation graduates with the basic knowledge required to understand costs, plan expenses, and interpret the economic data of a restaurant business. The objective is to help students make everyday decisions wisely and manage their professional activity's resources efficiently.

Prerequisites

Basic knowledge of financial accounting, economics, and elementary use of Excel spreadsheets.

COMPETENCIES AND LEARNING OUTCOMES

General Competency

CG05 – Ability to think and manage strategically in the gastronomic context.

Learning Outcome RA1: Identifies, defines, and explores specific problems in the field of study logically and coherently within a suitable analytical framework.

Specific Competency

CE19 – Understand and analyze accounting as an information system for the company's economic and financial situation and performance for decision-making.

Learning Outcomes:

RA1: Identifies the information needs of internal users of accounting.

RA2: Understands the classification of costs into direct and indirect, and the basics of cost models and their assignment to production and internal results.

Learning Outcomes

1. Analysis and Approach to Accounting Problems in Restaurants (CG05, CE19)
2. Recognition of Internal Information Needs (CE19)
3. Classification and Application of Different Types of Costs (CE19)
4. Cost Allocation and Preparation of Basic Management Reports (CE19)
5. Use of Basic Economic Analysis Tools (CG05, CE19)

COURSE CONTENT

Module 1: Introduction to Management Accounting

Topic 1: Concepts and Objectives of Management Accounting

Module 2: Concept and Types of Costs

Topic 2: Concept and Classification of Costs

Topic 3: Cost Allocation and Determination in Restaurants

Topic 4: Performance Analysis and Profitability

Module 3: Basic Control Tools

Topic 5: Budgets and Variance Analysis

Topic 6: Management Decision-Making in Restaurants

TEACHING METHODOLOGY

In-Person Activities

Lectures: Presentation of theory and study guidance using PPT, Word, Excel, videos, etc.

Computer Lab Work: Hands-on sessions with Excel for exercises such as cost sheets, budgets, variance analysis, etc.

Independent Study Activities

1. Pre- and post-study of theoretical content.
2. Completion of practical exercises to be reviewed in class.

EVALUATION AND GRADING CRITERIA

Assessment Activity	Evaluation Criteria	Weight
Final Exam	Correctness, Concept Mastery, Coherence	60%
Practical Activities / Problem Solving	Correctness, Concept Mastery, Coherence	20%
Active Participation in Class	Concept Mastery, Clarity in Explanations	20%

Grading Policy

Grades range from 0 to 10: Fail (0–4.9), Pass (5–6.9), Merit (7–8.9), Distinction (9–10).

To pass the regular session, students must score at least 4.5/10 in the final exam.

Extraordinary session formula: Final Grade = $0.7 \times \text{Final Exam} + 0.3 \times \text{Continuous Assessment}$ (20% Practical + 20% Participation).

From the third exam sitting onward, only the final exam grade counts.

CLASS ATTENDANCE

As per University Regulations, lack of attendance may result in the loss of the right to take ordinary or extraordinary exams.

USE OF CHATGPT OR OTHER AI TOOLS

"Using AI to generate full assignments or significant parts thereof without citing the tool or obtaining explicit permission as stated in the task instructions will be considered plagiarism and will be regulated according to the University's General Regulations."

BIBLIOGRAPHY AND RESOURCES

Basic Bibliography

- Fullana Belda, C.; Paredes Ortega, J. L. (2011). Cost Management Manual. Madrid: IT&FI.
- Ojugo, Clement (2017). Cost Control in Catering. Paraninfo.
- Instructor-uploaded materials on Moodle.
- Fullana Belda, C.; Paredes Ortega, J.L. (2017). Case Studies in Cost Management. Madrid: Pirámide. ISBN: 978-84-368-3696-7
- Buendía Carrillo, D.; García Meca, E. (Eds.). (2016). Practical Cases in Management Accounting. Madrid: Pirámide. ISBN: 978-84-368-3599-1

Additional Resources

- www.aeca.es
- <http://aaahq.org/index.cfm>
- <http://maaw.info/AAAMain.htm>
- <http://www.observatorio-iberoamericano.org/>