

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
LICENCIATURA EN GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD
PLAN 2008
PROGRAMA DE ESTUDIOS

Resolución N° 21/16/04-00 Acta N° 1112/09/08/2021 - ANEXO 02

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|------|---------------------------------|-------------------|
| 1. | Asignatura | : Contabilidad II |
| 2. | Semestre | : Segundo |
| 3. | Horassemanales | : 5horas |
| 3.1. | Clasesteóricas | : 2horas |
| 3.2. | Clases prácticas | : 3horas |
| 4. | Total real de horas disponibles | : 80horas |
| 4.1. | Clasesteóricas | : 32horas |
| 4.2. | Clases prácticas | : 42horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

Esta asignatura enfoca conceptos precisos de las diversas funciones realizadas en la industria hotelera, dentro del ámbito administrativo y contable. Se desarrollan las distintas operaciones realizadas en esta industria con fines de otorgar al estudiante los conocimientos suficientes para su formación como técnico en hotelería.

Además, está destinada a dotar a los estudiantes de conocimientos que le permitan hacer una evaluación de la marcha de la empresa a través del análisis de sus informes financieros. También se insistirá en las características y ventajas del procesamiento electrónico de datos.

III. - OBJETIVOS

1. Desempeñar las funciones realizadas en la oficina de administración de una empresa hotelera.
2. Desempeñar una de las funciones operativas como auxiliar o colaborador del responsable de una empresa hotelera.
3. Conocer las actividades administrativas más importantes.
4. Llevar registros en diversos formularios (planillas, informes, memorandos) de una empresa hotelera.
5. Calcular costos de alimentos y bebidas.
6. Realizar un análisis objetivo de la rentabilidad de la empresa.
7. Manejar algunos indicadores financieros.
8. Operar un sistema computarizado.

IV. - PRE - REQUISITO

1. Contabilidad I.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Contabilidad Gerencial.
2. Registro y control de ventas de habitaciones.
3. Control de ventas del restaurante.
4. Registro de entrada y salida de caja.
5. Control de inventario.
6. Costos de productos.
7. Análisis del punto de equilibrio (Punto crítico).
8. Presupuestos.
9. Análisis de estados financieros.
10. Flujo de fondos.
11. Sistemas de contabilidad.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Contabilidad gerencial.
 - 1.1. Contabilidad financiera y contabilidad gerencial. Concepto.
 - 1.2. Control gerencial.
 - 1.2.1. Control.
 - 1.2.2. Toma de decisiones.
 - 1.2.3. Motivación.
 - 1.3. Sistema de control gerencial.



- 1.3.1. Programación.
- 1.3.2. Presupuestos.
- 1.3.3. Contabilidad.
- 1.3.4. Informes y análisis.
- 1.3.5. Consistencia interna.
- 2. Registro y control de ventas de habitaciones.
 - 2.1. Registro y control de ventas de habitaciones.
 - 2.1.1. Registro de llegadas al hotel.
 - 2.1.2. Registro de salidas.
 - 2.1.3. Precios de las habitaciones.
 - 2.1.4. Cambios de habitación.
 - 2.1.5. Precios de ocupación por parte del día.
 - 2.1.6. Precios especiales.
 - 2.1.7. Habitaciones de cortesía.
 - 2.1.8. Registro detallado de ventas de habitaciones.
 - 2.1.9. Informe del ama de llaves.
 - 2.1.10. Informe del empleado de noche.
- 3. Control de ventas de restaurantes.
 - 3.1. Procedimientos.
 - 3.1.1. Sistemas de comprobación.
 - 3.1.2. Elementos de los sistemas de comprobación.
 - 3.1.3. Entrega de las notas de consumo.
 - 3.1.4. Control de las ventas. Rendición de cuenta del personal de servicio.
 - 3.1.5. El cajero del restaurante.
 - 3.1.6. Lectura de las registradoras.
 - 3.1.7. Otros sistemas de comprobación.
 - 3.1.8. Sistemas de control en las cafeterías.
 - 3.1.9. Ventas de cigarrillos en el comedor.
 - 3.1.10. Control de ingresos por concepto de bebidas. Venta de vinos.
 - 3.1.11. Comprobación de banquetes.
 - 3.1.12. Comidas de los empleados.
 - 3.1.13. Notas de consumo de "cortesía".
 - 3.1.14. Remuneraciones a los camareros.
 - 3.2. Registro de ventas de los departamentos secundarios.
 - 3.2.1. Tabaquería.
 - 3.2.2. Puesto de periódicos y revistas.
 - 3.2.3. Teléfono.
 - 3.2.4. Lavandería.
 - 3.2.5. Conserje.
 - 3.2.6. Peluquería.
 - 3.2.7. Guardarropas y gabinetes de aseo.
 - 3.2.8. Departamentos manejados por concesionarios.
 - 3.2.9. Departamentos recreativos.
 - 3.3. Bonificaciones. Concepto.
- 4. Registros de entrada y salida de caja.
 - 4.1. Procedimientos de entrada de caja.
 - 4.1.1. Depósitos en el hotel.
 - 4.1.2. Informe del cajero.
 - 4.1.3. Cambios.
 - 4.1.4. Lista de cheques.
 - 4.1.5. Resumen diario de dinero recibido.
 - 4.1.6. Sobrantes y faltantes.
 - 4.2. Concepto de salida de caja. Tipos.
 - 4.2.1. Desembolsos en dinero.
 - 4.2.2. Fondos de cajero general. Funciones y registros.
 - 4.2.3. Comprobantes de caja chica.
 - 4.2.4. El diario de caja.
 - 4.2.5. Cajero general y cajero pagador.
- 5. Control de inventario.
 - 5.1. Principios y procedimientos.
 - 5.1.1. Características del sistema de control.
 - 5.1.2. Costo de los alimentos.
 - 5.1.2.1. Estándares.
 - 5.1.2.2. Sistemas electrónicos.
- 6. Control de productos.
 - 6.1. Consideraciones importantes.



- 6.1.1. Control de bodega.
- 6.1.2. Recepción.
- 6.1.3. Salida.
- 6.1.4. Existencias fijas.
- 6.1.5. Registro de inventario permanente.
- 6.1.6. Inventarios.
- 6.1.7. Contabilización de costo de las bebidas.
- 6.2. Clasificación de los costos.
 - 6.2.1. Costos fijos.
 - 6.2.2. Costos variables.
- 7. Análisis del punto de equilibrio (punto Crítico).
 - 7.1. Planeación de la utilidad mediante el estudio de costo - volumen - ganancia.
 - 7.1.1. Introducción.
 - 7.1.2. Análisis del punto de equilibrio de beneficios.
 - 7.1.3. Margen de seguridad.
 - 7.1.4. Gráfica del punto de equilibrio.
- 8. Presupuestos.
 - 8.1. Concepto.
 - 8.2. Clases de presupuestos.
 - 8.2.1. Operativo.
 - 8.2.2. De caja.
 - 8.2.3. De inversiones.
 - 8.3. El presupuesto operativo.
 - 8.3.1. Concepto.
 - 8.3.2. Preparación.
 - 8.4. El presupuesto de caja.
 - 8.4.1. Concepto.
 - 8.4.2. Preparación.
 - 8.5. El presupuesto financiero.
 - 8.5.1. Concepto.
 - 8.5.2. Preparación.
- 9. Análisis de estados contables.
 - 9.1. Introducción.
 - 9.1.1. Índices de rentabilidad.
 - 9.1.2. Índices de liquidez.
 - 9.1.3. Índices de solvencia.
 - 9.1.4. Índices generales.
- 10. Flujo de Fondos.
 - 10.1. Concepto de flujo de fondos.
 - 10.1.1. Elaboración del estado de origen y aplicación de fondos.
 - 10.1.2. Estados de flujo de fondos.
- 11. Sistemas de Contabilidad.
 - 11.1. Procesamiento de datos. Concepto.
 - 11.2. Procesamiento electrónico de datos.
 - 11.3. El procesamiento de datos en los hoteles.
 - 11.4. Elementos componentes de sistemas de computadoras.
 - 11.5. Requisitos de la computadora de un hotel.
 - 11.6. Ventajas de la computadora.
 - 11.7. Mejoras en los servicios a los huéspedes.
 - 11.8. Productividad acrecentada.
 - 11.9. Agencias de servicio.
 - 11.10. Sistema de Contabilidad.
 - 11.10.1. Sistema de contabilidad para oficinas general.
 - 11.1.1.1 Nómina.
 - 11.1.1.2 Mayor de cuentas.
 - 11.1.1.3 Inventario.
 - 11.10.2. Sistema contable relativo a los huéspedes.
 - 11.1.1.4 Reservas.
 - 11.1.1.5 Forma de registrar a los huéspedes.
 - 11.1.1.6 Salidas de los huéspedes.
 - 11.1.1.7 Ama de llaves.
 - 11.1.1.8 Ventas de restaurantes.
 - 11.1.1.9 Controles e informe de ventas.
 - 11.1.1.10 Auditoría de noche.
 - 11.1.1.11 Información a la gerencia.



- 11.1.1.12 Planeación y pronósticos.
 - 11.1.1.13 Control interno.
 - 11.1.1.14 La pérdida de datos.
 - 11.1.1.15 Documentos de apoyo de la auditoría.
 - 11.1.1.16 Controles de las operaciones.
 - 11.1.1.17 Implementación.
- 11.10.3. Operación de un sistema computarizado.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. El curso se desarrollará a través de clases expositivas del profesor con la participación del alumnado a través de preguntas dirigidas.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Pizarrón.
2. Carteles.
3. Equipo multimedia
4. Fotocopias de: artículos y textos.

VIII. - EVALUACIÓN

Acorde a la Reglamentación y Normativas vigentes en la Facultad Politécnica.



IX. BIBLIOGRAFÍA

- Aguayo Caballero, P. (2016). Contabilidad Básica. Asunción: El Autor.
- Horngren Charles T., Harrison, W. y Susanne Oliver, M. (2010). *Contabilidad*. (8° Ed.) México: Pearson Educación.
- LuckieGarcía, M. (2011). *Contabilidad hotelera*. (2ª Ed.), México: Trillas
- Ramírez Padilla, D. N. (2014). *Contabilidad administrativa: un enfoque estratégico para competir*. (9° Ed.). México: McGraw-Hill.