

Costes y control de la gestión en hostelería. USALI

| Modalidad | Fechas de impartición | Lugar de impartición | ECTS/Horas de docencia | Precio |
|------------|---------------------------------|---|---------------------------------|--------|
| Presencial | Del 19/09/2024 al 11/10/2024 | Sede Escuela Superior de Hostelería de Sevilla | 10 ECTS 75 horas de docencia | 900€ |

* El coste del certificado-diploma de aprovechamiento es de 10,00 € (en concepto de gestión de expediente y emisión)

Dirección académica:

Laura María Gómez Ruiz, profesora doctora de la Universidad Pablo de Olavide. Departamento de Economía Financiera y Contabilidad.

Dirección ejecutiva:

Irina Naranjo Fernández, directora académica de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Coordinación:

Rocío Domínguez Jiménez, secretaria académica. Responsable de Relaciones Internacionales de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

1. Objetivos del curso

El control de los costes en hostelería es, en muchas ocasiones, el que determina la viabilidad y la rentabilidad de un negocio. La gestión óptima de un establecimiento hostelero requiere una buena planificación, una elevada especialización y grandes dosis de organización. Estas tres premisas, acompañadas de una oferta atractiva y de calidad, y de un equipo profesional, constituyen las claves del éxito de un negocio. Sin embargo, para poder mantener la competitividad es necesario añadir a todo ello una optimización de costes en la gestión diaria del negocio. Pero ¿cómo se pueden reducir costes en un restaurante o en otro negocio de hostelería o en un hotel?

Un establecimiento hostelero es un negocio complejo al que hay que prestar mucho esfuerzo y dedicación para garantizar su viabilidad. Más allá de los clásicos recortes de

gastos empleados para reducir los costos, existen varias tendencias para mantener un control de costes en hostelería que pueden resultar de gran ayuda en la operativa diaria.

Esta acción formativa tiene por objeto principal introducir en la gestión y control de costes y rendimientos en empresas turísticas y restauración. Muestra de manera práctica y dinámica la adaptación de la herramienta más utilizada a nivel mundial para el control de la gestión en hostelería: el **Uniform System of Accounts for the Lodging Industry, USALI**, a las necesidades de control de la gestión a los hoteles españoles.

El Uniform System no es más que una manera especial de presentar la cuenta de explotación de los establecimientos dividida en departamentos, de manera que se pueda comprobar la contribución de estos al resultado global de la empresa.

2. Resultados de aprendizaje

Una vez haya finalizado esta microcredencial, los resultados de aprendizaje son los siguientes:

- El alumnado será capaz de realizar el tratamiento de datos para la realización de la cuenta de explotación.
- El alumnado programará la gestión en USALI.
- Aprenderá a conocer cuáles serán los costes de materias primas y de personal, será capaz de dar soporte a las cuentas de explotación.
- Conocerá y calculará los elementos más importantes para la realización de un plan de empresa.
- El alumnado será capaz de programar en Uniform System of Accounts for the Lodging Industry, USALI, control de la gestión de los hoteles españoles.

2

3. Descripción y planificación de contenidos

Metodología teórica–práctica presencial en aula. Las explicaciones teóricas se complementan con la participación activa y por descubrimiento del alumnado, la realización de casos prácticos individuales y grupales, resolución de ejercicios y comentario de casos reales.

Descripción del contenido en general:

Introducción al control y a la gestión de costes y rendimientos en la empresa turística y hostelera.



Bloque I: Los costes en la empresa

- Conceptos importantes
- Tipo de costes
- Cálculo del punto muerto
- 10 horas lectivas en aula

Bloque II: El escandallo

- Cuestiones previas
- Ingredientes
- Según número de raciones
- Según peso final
- 12 horas lectivas en aula

Bloque III: La carta

- Características
- Ingeniería del precio
- Ingeniería del menú: matriz BCG
- Ingeniería del menú: matriz ASG
- 12 horas lectivas en aula

Bloque IV: Los costes de personal

- En la cuenta de explotación
- Coste salarial
- Seguridad Social a cargo de la empresa
- 12 horas lectivas en aula

Bloque V: La cuenta de explotación

- Según el PGC
- Según USALI
- Habitaciones
- Comida y Bebida
- Restaurante independiente
- 24 horas lectivas en aula

Bloque VI: Casos prácticos evaluables

- 5 horas lectivas en aula



4. Perfil del alumnado

Al ser un curso de iniciación, va dirigido fundamentalmente a profesionales de la hostelería y la hotelería de otras ramas que quieran complementar su experiencia con formación en el campo de los eventos, así como a personas interesadas en el ámbito de la organización de eventos que quieran introducirse en la materia.

5. Sistema de evaluación

Los estudiantes serán evaluados por el profesorado mediante la realización de varios casos prácticos de realización individual.

Una vez concluido el curso, las/los estudiantes podrán solicitar la emisión del diploma acreditativo de aprovechamiento.

Evaluación de la calidad:

La Fundación Universidad Pablo de Olavide realizará la evaluación de la calidad de la formación a través de un cuestionario de satisfacción dirigido a estudiantes y docentes.

Esta evaluación consistirá, por un lado, en un cuestionario de satisfacción en el que las/los estudiantes evaluarán la gestión realizada por la organización, la información recibida antes y durante la formación, los recursos audiovisuales y de docencia, la duración y calidad de la jornada y la valoración general de la gestión.

Del mismo modo se evaluarán los contenidos de la acción formativa, el programa y su cumplimiento, el interés y profundización de los temas tratados y la calidad de las/los docentes. Por otro lado, se realizará la evaluación de la satisfacción de las/los docentes, valorando el servicio prestado por la organización antes y durante la acción formativa, las infraestructuras y plataforma de enseñanza online, los medios técnicos y audiovisuales y la gestión en general.

Todas estas consideraciones, junto a las sugerencias aportadas por estudiantes y docentes, serán remitidas al equipo de coordinación de los Cursos de Desarrollo Profesional Avanzado con el objeto de mejorar todos los puntos críticos en futuras ediciones y alcanzar la calidad deseada mediante los procesos de mejora continua.

6. Calendario de la microcredencial

Esta acción formativa arranca el 19 de septiembre y finaliza el 11 de octubre de 2024. El calendario completo es el siguiente:

- **Bloque I: Los costes en la empresa.** Jueves 19/09/24 y viernes 20/09/2024.

- **Bloque II: El escandallo.** Lunes 23/09/24, martes 24/09/24 y miércoles 25/09/24.
- **Bloque III: La carta.** Jueves 26/09/24, viernes 27/09/24 y lunes 30/09/24.
- **Bloque IV: Los costes de personal.** Martes 01/10/24, miércoles 02/10/24 y jueves 03/10/24.
- **Bloque V: La cuenta de explotación.** Viernes 04/10/24, lunes 07/10/24, martes 08/10/24, miércoles 09/10/24 y jueves 10/10/24.
- **Bloque VI: Casos prácticos evaluables.** Viernes 11/10/24.

7. Link a la página de la microcredencial

A través de este enlace puede acceder al resto de información del curso, así como proceder a la matriculación o enviar una consulta sobre el mismo:

<https://www.upo.es/formacionpermanente/microcredenciales/costes-y-control-de-la-gestion-en-hosteleria-usali/>

8. Entidades colaboradoras

