



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1091 Cuentas Contables y Financieras en Restauración

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF1091 Cuentas Contables y Financieras en Restauración, incluida en el Módulo Formativo MF1099_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de restauración, regulada en el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la Gestión de Cuentas Contables y Financieras en Restauración.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS

1. Tipos de presupuestos en restauración
2. - Presupuesto de ventas
3. - Presupuesto de producción
4. - Presupuesto de gastos

5. - Presupuesto financiero
6. - Presupuesto de tesorería
7. Modelo creación presupuesto operativo
8. - Ingresos
9. - Producción
10. - Gastos de distribución
11. - Publicidad
12. - Investigación y desarrollo
13. - Administración
14. - Inversiones
15. - Estados financieros
16. Técnicas de presupuestación
17. - Rígido
18. - Flexible
19. - Por programas
20. - Base cero
21. Objetivos del presupuesto
22. - Planificación de las operaciones anuales
23. - Control de los objetivos presupuestarios
24. - Evaluación del cumplimiento del presupuesto
25. Control presupuestario
26. - Control de ingresos
27. - Control de producción
28. - Control de los gastos de distribución y de administración
29. - Control del presupuesto de inversiones
30. - Control de tesorería
31. Tipos de desviaciones presupuestarias
32. - Desviación técnica
33. - Desviación económica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES

1. Objetivo de la contabilidad
2. - Balance de Situación

3. - Cuenta de Pérdidas y Ganancias
4. - La Memoria
5. - Estado contable del patrimonio neto
6. Componentes del patrimonio neto de la empresa
7. - Bienes
8. - Derechos
9. - Obligaciones
10. Plan económico-financiero de una empresa de restauración
11. - Activo fijo
12. - Gastos de constitución
13. - Inmovilizado inmaterial
14. - Derecho de traspaso
15. - Inmovilizado material
16. - Activo circulantes:
17. - Existencias iniciales
18. - Deudores
19. - Tesorería
20. Libros de contabilidad
21. - Obligatorios. Libro Diario
22. - Libro de inventarios y cuentas anuales
23. - Balance inicial
24. - Balances trimestrales
25. - Cuentas anuales
26. Proceso administrativo de las compras
27. - Las peticiones departamentales
28. - Solicitudes de compra
29. - Libro de registro de entrada de mercancías
30. - El albarán
31. - Las fichas de existencias o de inventario teórico
32. - La factura
33. Operaciones relacionadas con el control contable
34. - Circuito de registración y control de proveedores
35. - Circuito de registración de Caja y Bancos

36. - Circuito de registraci3n contable en libros principal

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOLOGÍA DE EMPRESAS Y TRIBUTOS EN RESTAURACIÓN

1. Definici3n de la forma jur3dica de la empresa
2. - Empresario individual
3. - Sociedad Limitada
4. - Sociedad An3nima
5. - Sociedad Unipersonal
6. - Sociedad Laboral
7. - Sociedad Cooperativa
8. - Sociedad Colectiva
9. - Sociedad Comanditaria
10. Tipos de impuestos
11. - IAE
12. - IVA
13. - Impuesto de Sociedades
14. - IRPF



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es