Ministerio de Cultura y Educación **(Programa del año 2026)**
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo
Departamento: Turismo
Area: Area de Organización y Gestión de Empresas Turísticas

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
COSTOS	TEC.UNIV.EN GEST.HOTEL.	29/04	2026	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
SPINOSA CASTAÑO, AIDA ALBA	Prof. Responsable	P.Adj Simp	10 Hs
BRANCATO, FRANCO SANTIAGO	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	**Teóricas**	**Prácticas de Aula**	**Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.**	**Total**
Hs	2 Hs	2 Hs	Hs	4 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoria con prácticas de aula	2º Cuatrimestre

Duración			
Desde	**Hasta**	**Cantidad de Semanas**	**Cantidad de Horas**
03/08/2026	13/11/2026	15	60

IV - Fundamentación

El sector del turismo y la hotelería en las últimas décadas ha tenido un crecimiento muy importante y ha sido fuente principal para el desarrollo de economías locales.

Las empresas tienen como objetivo principal obtener la mayor rentabilidad posible. Para alcanzar este objetivo se trabaja con el control eficiente de Costos en forma habitual pues, estos componen el precio de los servicios ofrecidos en el mercado .Esto hace necesaria la identificación, el cálculo y las incidencias de estos no solo como componentes del precio sino también para mejora en la eficiencia. En la Actualidad Los mercados en expansión y contextos cambiantes exigen alto rendimiento en los procesos y productos ofrecidos. El desafío de las empresas actuales responde al logro de alta competitividad en el mercado y para eso se trabaja sobre la reducción de costos, eliminación de gastos innecesarios y aumento de la eficiencia que mejoran los niveles de calidad y la imagen empresaria en la sociedad.

Esta asignatura se desarrolla en la carrera Tecnicatura Universitaria en Gestión Hotelera, en el segundo Año segundo cuatrimestre. Se destaca en la carrera la importancia pues toma relevancia el estudio de Costos como herramienta para la toma de decisiones en las organizaciones. Se necesitan conocimientos previos aportados por los espacios curriculares de administración hotelera, administración, servicios hoteleros. Se pretende brindar herramientas que faciliten la comprensión y análisis de los conceptos básicos para gestionar y procesar costos en las organizaciones. Los espacios de Admi hotelera II, Gestión de Alimentos y bebidas II se articulan con Costos en cuanto a contenidos y se aprovecha los conocimientos previos y de la cursada de los estudiantes para fortalecerlos y aplicarlos en la toma de decisiones que se ejercitan en Costos.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo General de la Asignatura:

Es una asignatura que está ubicada en el Segundo cuatrimestre de Segundo año de la carrera. Su objetivo es preparar al

estudiante con conocimientos para que pueda
• Comprender la metodología de cálculo de Costos en la actividad económica
• Reconocer y diferenciar los componentes de Costos que afectan la rentabilidad del negocio
• Aprender a realizar presupuestos en servicios hoteleros y análisis pormenorizado de costos como un instrumento para aumento de rentabilidad
• Aplicar los conocimientos teóricos a situaciones prácticas. Ubicar toda nueva información en un contexto para la mejor toma de decisiones en empresas hoteleras
• Realizar frecuentes análisis para eliminar ineficiencias mejorando la planificación y y ejecución de planes de negocios en empresas hoteleras
• Determinar cuál es el sistema de Costos más eficiente de acuerdo a las características de la empresa hotelera analizada

VI - Contenidos

UNIDAD 1 COSTOS
Concepto de Costos, Diferenciación Costo-Gasto y Pérdida. Objetivos del estudio de Costos. Ventajas e inconvenientes de costos. Sistemas de Costos. Diferencias en enfoque financiero y contable y económico.

UNIDAD 2 CLASIFICACION DE COSTOS
Clasificación de costos. Separación de Costos fijos de Variables. Curvas representativas del comportamiento de los costos. Concepto básico de Costo-Beneficio.
Los costos en el ciclo de vida de productos y servicios.

UNIDAD 3 ANALISIS DE RELACION COSTO-VOLUMEN-UTILIDADES
Naturaleza y supuestos básicos del modelo Costo-Volumen de operaciones y beneficio. Análisis de cambio de las variables del modelo: costos variables unitarios, costos fijos y volumen. Punto de equilibrio económico, determinación.

UNIDAD 4- COSTEO DE PRODUCTOS, SERVICIOS, FUNCIONES Y ACTIVIDADES
Recursos materiales (Materias Primas), Recursos Humanos (Mano de Obra) Recursos de la estructura o de Capital (Costos indirectos de fabricación)
Determinación de los componentes de costos en empresas comerciales, de servicios hoteleras y gastronómicas. Distribución de costos. Fijación de precios.

UNIDAD 5 INFORMACIÓN PARA LA TOMA DE DECISIONES
Importancia de la información de costos para la toma de Decisiones. Incidencia en el resultado económico de la empresa.. Presupuestos

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Como actividades prácticas se desarrollarán ejercicios y resolución de casos utilizando técnicas de dinámica de grupo y otros quedarán pendientes para resolución individual.
Como trabajo integrador obligatorio se desarrollará un trabajo práctico individual. Los alumnos plantearán una empresa hipotética sobre la que irán aplicando los conocimientos adquiridos en clase y podrán realizar consultas al docente. Se realizarán dos presentaciones parciales para verificar grado de avance en fechas pactadas comunicadas en clase..Para aprobar dichas actividades el estudiante deberá presentarlas en tiempo y forma.

VIII - Regimen de Aprobación

RÉGIMEN DE PROMOCIÓN
Para promocionar la asignatura sin examen final, los alumnos deberán reunir las condiciones previstas para el régimen de regularidad son la siguiente salvedad:
Las dos evaluaciones parciales deberán aprobarse con un puntaje no inferior a 7 puntos sobre 10 en primera instancia, sin haber recuperado ningún examen y además el promedio de calificaciones de ambos exámenes no deberá ser inferior a 7 puntos sobre 10.
Para acceder a la promoción, el alumno deberá tener las evaluaciones aprobadas con al menos 7 puntos sobre 10 en primera

instancia.
Este promedio otorga la promoción directa y se dará por aprobada la materia si el trabajo integrador está entregado en tiempo y forma y aprobado con nota no inferior a 7 puntos sobre 10.-
La materia podrá ser promovida en caso de tener aprobadas las materias obligatorias antecesoras a Costos que se cursa en Segundo Año, Segundo Cuatrimestre.
De otro modo el alumno quedará en condición de regular.

REGIMEN DE ALUMNOS REGULARES
Para regularizar la asignatura será indispensable haber cumplimentado los requisitos que a continuación se establecen:
Aprobar todas las actividades prácticas previstas, incluyendo el Trabajo Práctico Integrador, con un porcentaje no inferior a 7 puntos sobre 10. El trabajo se presentará en fecha pactada y estará aprobado cuando se alcance 7 puntos sobre 10. En caso de no alcanzar el puntaje solicitado, se podrá presentar nuevamente con las correcciones realizadas en una segunda instancia. Esta segunda oportunidad de presentación será considerada como instancia de recuperatorio.
El trabajo que se presente fuera de término pactado será considerado como entrega en instancia de recuperatorio y se perderá la posibilidad de corrección y nueva entrega.

• Obtener, en las 2 (dos) evaluaciones parciales escritas Teóricas –prácticas puntaje no inferior a 4 puntos sobre 10.
• Existirá una instancia de recuperación para las dos evaluaciones cuyo puntaje sea inferior a 4 puntos sobre 10.- La instancia de recuperación se contempla para cada evaluación.
• Las inasistencias a evaluaciones parciales no tendrán fechas especiales de recuperación considerándose el carácter de ausente. Se podrá utilizar la instancia de Recuperación para aprobar ese parcial, agotándose posibilidad para recuperar la otra evaluación si esta tuviese nota inferior a 4 puntos sobre 10.-
ALUMNOS LIBRES
Quien no cumpla con los requisitos de alumno regular será considerado Alumno Libre.
Para acceder a rendir examen Final deberá presentar y aprobar el trabajo práctico integrador con 7 puntos sobre 10 en instancia de una semana anterior al examen.
El examen final se dividirá en dos partes: una evaluación práctica y, si resulta aprobada, una evaluación teórica

IX - Bibliografía Básica

[1] Vázquez, Juan Carlos (1992) Costos. Segunda Edición Corregida. Ed. Aguilar
[2] Gimenez, Juan Carlos y otros (1998) Tratado de Costos. Ed.Macchi.
[3] Cebrowsky L. y otros (2003) El “Sistema Básico de Costos para la Actividad Hotelera” es el Informe Nº 6 publicado por la Comisión de Estudios de Costos del Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CPCECABA). Editorial
[4] Evaluación Operacional y financiera aplicada a la industria Hotelera. Ed Univ Externado de Colombia
[5] Schell Mayenberger, Adolfo (2017) Evaluación Operacional y financiera aplicada a la industria Hotelera. Ed Univ Externado de Colombia
[6] Rodríguez Vera, Ricardo (2023) Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas .Ecoe Ediciones, Colombia.

X - Bibliografia Complementaria

[1] Adler, Martín (2004) Producción y Operaciones. Ed.Macchi
[2] Vázquez, Juan Carlos (2002) Costos para la toma de Decisiones. Ed Aguilar
[3] Draier,E- Huarte Jimena y otros-(2013) Ministerio de Desarrollo Econ. CABA Claves para emprendedores
[4] Fontal , E-Correa, m.Luisa- Univ.ICESI (2011)”Contabilidad Adm. Un enfoque gerencial de Costos”
[5] XXXI Congreso Argentino de Profesores Universitarios de Costos Univ Nac. Tucumán (2008) – “Tomo I Aportes a la Disciplina”
[6] Horngen, CH- Datar, Srikant (2007) “Contabilidad de Costos. Un enfoque gerencial”. Ed Pearson

XI - Resumen de Objetivos

Que el estudiante comprenda la metodología de cálculo de costos, análisis de la información obtenida y su aplicación para tomar decisiones económicas eficientes en la actividad comercial.

XII - Resumen del Programa

Unidad 1: Contabilidad de Costos
Unidad 2: Clasificación de Costos
Unidad 3: Análisis de Relación Costo-Volumen-Utilidad
Unidad 4: Costeo de Productos, Servicios, Funciones y Actividad
Unidad 5: Costos para la Toma de Decisiones

XIII - Imprevistos

En el caso de otras situaciones imprevistas, y ante la posibilidad de resolverlo el docente responsable se informará para la intervención al Área de Gestión y organización de Empresas Turísticas Correspondiente al Dpto. de Turismo, la Comisión De Carrera o Sec. Académica de la FTU.

XIV - Otros