

Cuentas contables y financieras en restauración (UF1091)

Cuentas contables y financieras en restauración (UF1091)

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Diseño y gestión de presupuestos
1.1. Tipos de presupuestos en restauración.
1.1.1. Presupuesto de ventas.
1.1.2. Presupuesto de producción.
1.1.3? Presupuesto de gastos.
1.1.4. Presupuesto financiero.
1.1.5. Presupuesto de tesorería.
1.2. Modelo creación presupuesto operativo.
1.2.1. Ingresos.
1.2.2. Producción.
1.2.3. Gastos de distribución.
1.2.4. Publicidad.
1.2.5. Investigación y desarrollo.
1.2.6. Administración.
1.2.7. Inversiones.
1.2.8. Estados financieros.
1.3. Técnicas de presupuestación.
1.3.1. Rígido.
1.3.2. Flexible.
1.3.3. Por programas.
1.3.4. Base cero.
1.4. Objetivos del presupuesto.
1.4.1. Planificación de las operaciones anuales.
1.4.2. Control de los objetivos presupuestarios.

© icaformación2026

1.4.3. Evaluación del cumplimiento del presupuesto.
1.5. Control presupuestario.
1.5.1. Control de ingresos.
1.5.2. Control de producción.
1.5.3. Control de los gastos de distribución y de administración.
1.5.4. Control del presupuesto de inversiones.
1.5.5. Control de tesorería.
1.6. Tipos de desviaciones presupuestarias.
1.6.1. Desviación técnica.
1.6.2. Desviación económica.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. Operaciones y cuentas contables.
2.1. Objetivo de la contabilidad.
2.1.1. Balance de Situación.
2.1.2. Cuenta de Pérdidas y Ganancias.
2.1.3. La Memoria.
2.1.4. Estado contable del patrimonio neto.
2.2. Componentes del patrimonio neto de la empresa.
2.2.1. Bienes.
2.2.2. Derechos.
2.2.3. Obligaciones.
2.3. Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
2.3.1. Activo fijo.
2.3.1.1. Gastos de constitución.
2.3.1.2. Inmovilizado inmaterial.
2.3.1.3. Derecho de traspaso.
2.3.1.4. Inmovilizado material.
2.3.2. Activo circulantes:
2.3.2.1. Existencias iniciales.
2.3.2.2. Deudores.
2.3.2.3. Tesorería.
2.4. Libros de contabilidad.
2.4.1. Obligatorios. Libro Diario.
2.4.2. Libro de inventarios y cuentas anuales.
2.4.2.1. Balance inicial.
2.4.2.2. Balances trimestrales.
2.4.2.3. Cuentas anuales.
2.5. Proceso administrativo de las compras.
2.5.1. Las peticiones departamentales.
2.5.2. Solicitudes de compra.
2.5.3. Libro de registro de entrada de mercancías.
2.5.4. El albarán.

© icaformación2026

2.5.5. Las fichas de existencias o de inventario teórico.
2.5.6. La factura.
2.6. Operaciones relacionadas con el control contable.
2.6.1. Circuito de registración y control de proveedores.
2.6.2. Circuito de registración de Caja y Bancos.
2.6.3. Circuito de registración contable en libros principal.
UNIDAD DIDÁCTICA 3 Tipología de Empresas y Tributos en restauración
3.1. Definición de la forma jurídica de la empresa
3.1.1. Empresario individual.
3.1.2. Sociedad Limitada.
3.1.3. Sociedad Anónima.
3.1.4. Sociedad Unipersonal
3.1.5. Sociedad Cooperativa
3.1.6. Sociedad Colectiva
3.1.7. Sociedad Comanditaria
3.2. Tipos de impuestos.
3.2.1. IAE.
3.2.2. IVA.
3.2.3. Impuesto de Sociedades.
3.2.4. IRPF.

© icaformación2026