

# GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 6 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Identificar la función de gestión y control presupuestarios propios de unidades de producción culinaria, calcular costes y elaborar presupuestos económicos que permitan establecer programas de actuación.

## CONTENIDOS

1. Gestión presupuestaria en función de sus etapas fundamentales. 2. Presupuestos. 3. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos más característicos para las unidades de producción culinaria.

