

# EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN

## CULINARIA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 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. Cuentas de costes en la unidad de producción culinaria. 2. Costes empresariales específicos. 3. Niveles de productividad, puntos muertos de explotación y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informáticas 4. Parámetros establecidos para evaluar.

