

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Gestión y control presupuestario en las unidades de producción culinaria

**Duración:** 5h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- 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.

### Contenido

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.