

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Evaluación de costes, productividad y análisis económico en las unidades de producción culinaria

**Duración:** 10h

**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. 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.