



Diseño y gestión de presupuestos en restauración

Sku: CT1765

Horas: 18

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Tipos de presupuestos en restauración.

- 1.1. Presupuesto de ventas.
- 1.2. Presupuesto de producción.
- 1.3. Presupuesto de gastos.
- 1.4. Presupuesto financiero.
- 1.5. Presupuesto de tesorería.

2. Modelo creación presupuesto operativo.

- 2.1. Ingresos.
- 2.2. Producción.
- 2.3. Gastos de distribución.
- 2.4. Publicidad.
- 2.5. Investigación y desarrollo.
- 2.6. Administración.
- 2.7. Inversiones.
- 2.8. Estados financieros.

3. Técnicas de presupuestación.

- 3.1. Rígido.
- 3.2. Flexible.
- 3.3. Por programas.
- 3.4. Base cero.

4. Objetivos del presupuesto.

- 4.1. Planificación de las operaciones anuales.
- 4.2. Control de los objetivos presupuestarios.
- 4.3. Evaluación del cumplimiento del presupuesto.

5. Control presupuestario.

- 5.1. Control de ingresos.
- 5.2. Control de producción.
- 5.3. Control de los gastos de distribución y de administración.
- 5.4. Control del presupuesto de inversiones.
- 5.5. Control de tesorería.

6. Tipos de desviaciones presupuestarias.

6.1. Desviación técnica.

6.2. Desviación económica.