

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Diseño y gestión de presupuestos en negocios de pastelería

**Duración:** 15h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Diseñar y gestionar el presupuesto de una unidad de pastelería, poniendo en marcha y aplicando el control presupuestario y estableciendo y aplicando medidas correctoras para la mejora del negocio.

### Contenido

1. Tipos de presupuestos.
2. Modelo creación presupuesto operativo.
3. Técnicas de presupuestación.
4. Objetivos del presupuesto.
5. Control presupuestario.
6. Tipos de desviaciones presupuestarias.