

CURSO **Control de Costos**

Reseña del programa	Comparte la información y habilidades necesarias para analizar y mejorar la rentabilidad de un restaurante, al analizar temas como el ciclo de ganancia, las declaraciones del ingreso, prevención y control de gasto y costo.
Expositor	Mtro Eduardo Mercado
Curriculum del expositor	Licenciado en Contaduría y Maestro en Administración de Organizaciones por la UNAM. Diplomado en Contabilidad (Accounting) por The Bickford Centre Toronto Canadá y en Contabilidad en Línea (Accounting on Line) por Costi Services Toronto Canadá. Ha impartido clases de la materia en la UNAM, Anahúac del Sur y Centro de periodismo y publicidad. Ha laborado en restaurantes como Director de administración y finanzas. Actualmente se desempeña como Director de la empresa Servicios contables, administrativos y fiscales
Perfil de ingreso	Profesionales del ramo restaurantero que deseen desarrollar sus habilidades y conocimientos relativos al control de costos.
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> · Conocer la importancia del control de costos. · Identificar las variables y herramientas necesarias para llevar adecuadamente el control de costos. · Adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para conocer la rentabilidad de su negocio. · Seleccionar y aplicar sus conocimientos para poder determinar ciclo de ganancias, declaraciones de ingresos, balance general, punto de equilibrio y presupuestos.
Contenido temático	<ul style="list-style-type: none"> · La administración en el Costeo (El Proceso Administrativo y el Costo). · La contabilidad en el costeo. · Estado de Costo de Producción de lo vendido. · Introducción a la elaboración de presupuestos. · Conceptos básicos de costo y gasto. Los costos en los diferentes tipos de empresas. · Funciones y objetivos y métodos básicos del Control de Costos. · Información Básica para el control de Costos. · Herramientas del Ciclo de Control. · Costeo del material Indirecto. · Tarjeta de Receta Estándar. · Fijación de Precios. · Determinación de Mermas y Desperdicios. · Control de costos en Bebidas. · Sistemas punto de Venta.

CURSO

Control de Costos

Informes	Julio A. Martínez Castillo Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249 julio.martinez@uia.mx
-----------------	--

Coordinador del área	Mtro. Héctor de la O Godínez Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601 hector.delao@uia.mx
-----------------------------	--

La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.