CURSO · CONTABILIDAD, FINANZAS E IMPUESTOS

Costos de Carnicería y Venta de Productos Cárnicos

MODALIDAD	DURACIÓN	DISTRIBUCIÓN REFERENCIAL
E-learning + tutor en vivo	**16 horas cronológicas**	**75 % teoría · 25 % práctica**

DESCRIPCIÓN

Curso práctico para calcular costos en carnicerías, controlar mermas, fijar precios por kilo y mejorar la rentabilidad del negocio.

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, los participantes serán capaces de calcular, controlar y analizar los costos reales de una carnicería, considerando rendimiento por corte, mermas, cadena de frío y costos indirectos, para fijar precios correctos por kilo y mejorar la rentabilidad.

DIRIGIDO A

Dueños de carnicerías, encargados de local, administradores de minimarket, emprendedores del rubro alimentos y personas interesadas en costos aplicados al rubro cárnico.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Identificar y clasificar los costos propios de una carnicería y su impacto en el precio final
- Calcular el rendimiento real por corte identificando mermas y pérdidas
- Planificar compras y ventas mediante presupuestos y controlar desviaciones
- Fijar precios por kilo basados en costos
- Evaluar la rentabilidad por corte y el punto de equilibrio del negocio
- Costear productos elaborados y packs, comparar proveedores por costo por kilo vendible y evaluar la rentabilidad de cada canal de venta.

CONTENIDOS

Módulo 1: Fundamentos de costos en carnicería

- Concepto de costo, gasto e inversión
- Costos directos: compra de carne, insumos y envases
- Costos indirectos: arriendo, energía, frío y transporte
- Costos fijos y variables del negocio
- Actividades interactivas de aplicación

Módulo 2: Rendimiento, mermas y cadena de frío

- Rendimiento por corte
- Merma por desposte y manipulación
- Pérdidas por cadena de frío
- Impacto de la merma en el costo final
- Actividades interactivas de aplicación

Módulo 3: Presupuestos y control de costos

- Presupuesto de compras de carne
- Presupuesto de ventas
- Control de costos diarios
- Ajustes por variación de precios
- Actividades interactivas de aplicación

Módulo 4: Precios, rentabilidad y gestión del negocio

- Precio de venta basado en costos
- Margen por producto
- Punto de equilibrio en carnicería
- Rentabilidad por corte y por cliente
- Actividades interactivas de aplicación

Módulo 5: Productos elaborados, packs, proveedores, calidad y canales de venta

- Costeo de productos elaborados con receta estándar y de packs de asado con descuento promocional
- Comparación de proveedores por costo por kilo vendible, calidad, trazabilidad y Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Rentabilidad por canal de venta, casos de carnicerías chilenas y control de pesaje, tara y rotulación

METODOLOGÍA

Combina contenidos teóricos con ejercicios reales del rubro cárnico, actividades interactivas y un caso integrador, adaptados a la realidad del negocio del cliente.

EVALUACIÓN

Evaluación de los aprendizajes mediante actividades prácticas y/o prueba final. Quienes aprueban reciben un certificado de participación emitido por Saberes OTEC SpA, verificable en saberesotec.cl.

> **Contenido propuesto y adaptable.** Este programa es una propuesta referencial: los contenidos, la duración y la modalidad están sujetos a cambios según los requerimientos del cliente y se adaptan al giro y tipo de negocio de cada empresa. El curso puede dictarse en forma presencial, online en vivo o e-learning.