CURSO · CONTABILIDAD, FINANZAS E IMPUESTOS

Costos de Panadería y Repostería: Costos, Presupuestos y Rentabilidad

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

DESCRIPCIÓN

Curso práctico de costos de panadería para calcular costos de producción, fijar precios 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 panadería, considerando materias primas, mano de obra, costos indirectos y volúmenes de producción, para fijar precios correctos y mejorar la rentabilidad.

DIRIGIDO A

Dueños y administradores de panaderías, encargados de producción, emprendedores del rubro alimentario, técnicos y administrativos vinculados a costos y personas que deseen aprender costos aplicados a la manufactura.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Identificar y clasificar los costos propios de una panadería
- Calcular el costo de manufactura por lote y por unidad
- Elaborar presupuestos de producción y de compras de insumos
- Controlar desviaciones, desperdicios y mermas
- Fijar precios basados en costos y calcular el margen de contribución y el punto de equilibrio
- Mejorar la eficiencia del horno, evaluar canales y compras, y aplicar la mejora continua con indicadores

CONTENIDOS

Módulo 1: Introducción a los costos en panadería

- Concepto de costo, gasto e inversión
- Costos directos e indirectos en panadería
- Materias primas principales: harina, levadura e insumos
- Costos fijos y variables del negocio
- Actividades interactivas de aplicación

Módulo 2: Costos de manufactura en panadería

- Mano de obra directa en panadería
- Costos indirectos de fabricación: energía, gas, horno y mantenimiento
- Costeo por lote y por unidad

- Cálculo del costo total de producción
- Actividades interactivas de aplicación

Módulo 3: Presupuestos y control de costos

- Presupuesto de producción
- Presupuesto de compras de insumos
- Control de costos y desviaciones
- Impacto del desperdicio y mermas
- Actividades interactivas de aplicación

Módulo 4: Análisis de costos y rentabilidad

- Precio de venta basado en costos
- Margen de contribución
- Punto de equilibrio en panadería
- Análisis simple de rentabilidad
- Actividades interactivas de aplicación

Módulo 5: Eficiencia, canales y mejora continua en la panadería

- Eficiencia energética del horno y producción por franjas
- Productos de temporada, pedidos por encargo y compras de harina
- Canal mayorista, alzas de insumos y plan de mejora continua

METODOLOGÍA

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