

DIPLOMADO **COSTOS Y GASTOS** APLICADOS AL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Duración: 60 horas
Modalidad: Modalidad Online
Modalidad: Lunes a viernes
6:00 pm a 9:00 pm
Fecha Inicio: 16 de marzo de 2026





Objetivo

El objetivo del presente diplomado es que el estudiante reconozca los diferentes factores de costo que se presentan en una empresa del sector gastronómico y que desarrolle habilidades y destrezas para determinar el precio de venta de un alimento o una bebida, al igual que el punto de equilibrio y logre integrar dichos elementos en el estado de resultados de la empresa con el fin de tomar decisiones de índole administrativo y financiero que permita alcanzar el éxito de la misma.

PERFIL DOCENTE

PAOLA ANDREA ARDILA

Profesional en Administración Hotelera. Tecnóloga Profesional Contable y Tributaria. Persona con gran capacidad de adaptación, competencias en liderazgo,

trabajo en equipo, adaptabilidad al cambio, capacidad de aprendizaje y formación integral con valores éticos tanto personales como profesionales.

Habilidad en el manejo de TIC'S.

CONTENIDOS DEL CURSO

1 (6 HORAS) INTRODUCCIÓN A LOS COSTOS

- Conceptos generales
- Costos
- Gastos
- Clasificación
- Importancia

2 (12 HORAS) MATERIA PRIMA

- Receta Estándar
- Merma
- Meat Tag

3 (21 HORAS) MANO DE OBRA

- Horas Extras y Recargos
- Seguridad Social
- Parafiscales
- Prestaciones Sociales
- Liquidación de nomina

4 (12 HORAS) PRECIO DE VENTA

- Costos Indirectos
- Métodos para determinar precio de venta
- Punto de Equilibrio

5 (9 HORAS) ESTADO DE RESULTADOS

- Gastos Administrativos
- Gastos Financieros
- Elaboración de Estado de Resultados

Al terminar el diplomado el estudiante estará en condiciones de:

- Determinar los factores de costo de un producto.
- Analizar, seleccionar y costear la materia prima.
- Liquidar horas extras, recargos y la nómina del personal de la empresa.
- Fijar los precios de venta de los productos de acuerdo con las políticas de costos y demás factores definidos por la empresa.
- Proyectar las ventas de acuerdo con el punto de equilibrio.
- Preparar el estado de resultados, determinando así la utilidad de la empresa.



¡EMPIEZA YA TU CURSO Y CERTIFICATE!

FORMAS DE PAGO



CONTADO



**TARJETA
DÉBITO**



**TARJETA
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS**



CESANTÍAS



¡Gracias por su atención!
¿Alguna inquietud?
Contáctenos
3204632882
www.politecnicointernacional.edu.co



**Politécnico
Internacional**
Toda una experiencia