cotelco
Asociación Hotelera y Turística de Colombia
CAPÍTULO
BOGOTÁ–CUNDINAMARCA

# COSTOS Y PRESUPUESTOS

## FOOD AND BEVERAGE

**Modalidad Presencial**

**10** DURACIÓN HORAS

### OBJETIVO

Brindar a los participantes los conocimientos y herramientas necesarios para diseñar, analizar y controlar los costos y presupuestos del área de alimentos y bebidas en establecimientos de alojamiento, con el fin de optimizar la rentabilidad, garantizar el uso eficiente de los recursos y fortalecer la toma de decisiones estratégicas en la gestión operativa.

**ENLACE DE INSCRIPCIÓN:**

HTTPS://FORMS.OFFICE.COM/R/FKB3KYMNUF:

### CONTENIDO

- Costos y proveedores, el reto de los excedentes.
- Análisis de desposte y porcionamiento de carnes, pescados y mariscos.
- Costear productos top premium.
- La brigada perfecta, costos y oportunidades de mejora.
- Panadería y pastelería, costo de oportunidad y eficiencia.
- Vajillas, cristal y elementos de servicio; roturas y pérdidas.

**HORARIO**

8:00 a.m. a 1:00 p.m.

**FECHA**

15 y 16 de septiembre de 2025

**PRECIOS**

**Afiliados Activos:**
$180.000

**Afiliados Suspendidos:**
$200.000

**No Afiliados:**
$250.000

**CAPACITADOR:**
**JUAN C. BARRERA**

Magíster en International Business in Hotel, Resort and Food & Beverage Management de la Swiss Hotel Management School (Suiza) y cuenta con más de 10 años de experiencia en la gestión de operaciones gastronómicas, logística y producción de alimentos y bebidas. Ha liderado procesos de planeación, control de costos, calidad y coordinación de eventos masivos en Bodega y Cocina S.A.S., implementando estándares como HACCP y BPM. Su trayectoria lo posiciona como un referente en la optimización de recursos y la innovación en el sector de la hospitalidad.

**DIRIGIDO A:**

Gerentes y administradores, jefes de ayb, coordinadores y supervisores de cocina, jefes de almacén, jefes de compras, contadores y analistas financieros, y todo el que se encuentre interesado en participar.