

GESTIÓN DE COMPRAS Y ESCANDALLOS EN NEGOCIOS DE HOSTELERÍA

30H

Este es uno de los cursos más estratégicos para cualquier emprendedor que gestione productos físicos o alimentación (hostelería, comercio, artesanía). Un error en el escandallo es la vía más rápida para perder dinero sin darse cuenta.

He diseñado este programa de **30 horas** con un enfoque puramente práctico: el objetivo es que el alumno termine con su propia **plantilla de gestión digital automatizada**.

Módulo 1: La Base Financiera del Producto (5h)

- **1.1 Conceptos clave:** Diferencia entre gasto, coste y precio. El coste variable vs. coste fijo.
- **1.2 Anatomía del Escandallo:** Qué es y por qué es el "corazón" de tu beneficio.
- **1.3 El factor mermas y desperdicios:** Cómo cuantificar lo que se tira y reflejarlo en el precio final.
- **1.4 Inventario Inicial:** Metodologías para digitalizar el stock existente (Sistemas FIFO y LIFO).

Módulo 2: Herramientas Digitales de Gestión (5h)

- **2.1 Excel y Google Sheets para Compras:** Creación de bases de datos de proveedores y productos vinculadas.
- **2.2 Automatización de cálculos:** Uso de fórmulas avanzadas para actualizar precios de venta automáticamente cuando sube el coste de la materia prima.
- **2.3 Introducción a los ERP/Software sectoriales:** Comparativa de herramientas en la nube (Cloud) para gestión de stock según el sector.

Módulo 3: Gestión Digital de Compras y Proveedores (5h)

- **3.1 Homologación de proveedores:** Creación de fichas digitales con comparativas de precios, plazos de entrega y calidad.
- **3.2 El ciclo de compra digital:** Desde la orden de pedido por app/email hasta la recepción y validación del albarán digital.

- **3.3 Negociación basada en datos:** Cómo usar tus informes de consumo para conseguir mejores precios.

Módulo 4: Elaboración Práctica de Escandallos Digitales (7,5h)

- **4.1 Ficha Técnica de Producto:** Digitalización de ingredientes/componentes, procesos y tiempos de mano de obra.
- **4.2 Cálculo del "Food Cost" o "Product Cost":** Determinación del coste exacto de cada unidad vendida.
- **4.3 Ingeniería de Menú / Catálogo:** Cómo decidir qué productos eliminar o promocionar según su rentabilidad y popularidad (Matriz BCG aplicada).

Módulo 5: Control de Costes y Desviaciones (5h)

- **5.1 El Escandallo Teórico vs. Real:** Por qué los números de la app no cuadran con la caja y cómo corregirlo.
- **5.2 Alertas de Stock y Punto de Pedido:** Configuración de avisos automáticos para no quedarse sin producto.
- **5.3 Digitalización de facturas:** Uso de herramientas de escaneo (OCR) para volcar gastos al sistema sin picar datos manualmente.

Módulo 6: Proyecto Final: Tu "Cuadro de Mando" (2,5h)

- **6.1 Creación del Dashboard:** Un panel visual donde el emprendedor ve, en tiempo real, su margen de beneficio por producto.
- **6.2 Plan de contingencia:** Qué hacer digitalmente ante una subida de costes del 10% (simulaciones).