



# España Emprende

Emprendemos contigo

# Escandallo y seguridad alimentaria



GESTIÓN INTELIGENTE DE  
TU PROYECTO  
GASTRONÓMICO



Lunes a jueves  
08.30 a 12.00



6 de abril a 5 de mayo de 2026 (previsión)



Cofinanciado por  
la Unión Europea

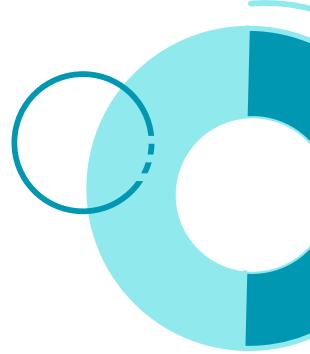


Fondos Europeos

Cámara  
de Comercio de España

Cámara  
León

# Programa formativo



## 1. Gestión de costes y escandallo (25 horas)

- Negocio 360: Identificación, situación actual, objetivo.
- Presupuestos. La cuenta de resultados. Planificación de ventas.
- Tipos de servicio y oferta. Creación de escandallos.
- Tipos de escandallo. Escandallo inicial y final.
- Escandallos en Excel. Fichas de producción.
- El coste unitario. El coste de un plato.
- Proveedores y precios, criterios para tomar decisiones. Cálculos.
- Menú engineering.
- Los principios de Omnes para la fijación de los precios de venta.
- Digitalización: programas que nos ayudan a mejorar la rentabilidad.

## 2. Aprovisionamiento y gestión de inventario. (15 horas)

- Proceso de compras.
- El Almacenaje eficiente y gestión de inventarios.
- Los desperdicios.
- Sistemas TPV o punto de venta.

## 3. Gestión de la seguridad alimentaria. (20 horas)

- Control alimentario y organismos de seguridad alimentaria.
- Seguridad del producto, higiene de procesos.
- Los documentos del sistema de gestión de la seguridad Alimentaria.
- La inspección de sanidad.
- Proveedores, trazabilidad y gestión de crisis.



987 22 44 00



bdiez@camaraleon.com



Cofinanciado por  
la Unión Europea



Fondos Europeos

