

Curso práctico

Herramientas básicas para la gestión económica de una quesería artesana

OBJETIVO

Ayudar a queserías en funcionamiento o en proyecto, a calcular los costes de producción para poder estipular precios que permitan al menos vivir dignamente a las familias queseras artesanas y de campo.

¿POR QUÉ ESTE CURSO?

A menudo fijamos precios sin tener en cuenta la totalidad de gastos de producción que repercuten en el coste. Y marcamos nuestros precios tomando como referencia aquellos de la industria, que poco o nada tiene que ver con nuestra forma de producir. El resultado suele ser nefasto para la economía de las pequeñas queserías así como para el colectivo queso artesanal en general.

En QueRed nos hemos centrado hasta ahora en la adaptación y mejora de las normas para evitar que las pequeñas queserías tuvieran que realizar inversiones mayores de las necesarias. Ahora también iniciamos acciones formativas para la valorización de quesos artesanos, centrándonos en este curso, en el control de costes y gastos, como paso básico para poner un precio que nos permita vivir dignamente a las familias queseras.

ALGUNAS CUESTIONES QUE RESOLVEREMOS

¿Qué me cuesta producir mis quesos artesanos? ¿Qué necesito para conseguir una remuneración digna a mi trabajo? ¿Qué precio tienen que tener mis quesos para poder pagar también la ayuda familiar? ¿Cuánto repercute en el precio un nuevo método de trabajo?

LUGAR

Online

DURACIÓN

8 horas de interacción audiovisual y 8 horas de trabajo teórico individual y de interacción escrita en el foro.

FECHAS Y HORARIO

- 24 julio: acceso a la documentación
- 26 julio: primera sesión audiovisual. Hora: de 19:00 a 21:00
- 9 agosto: segunda sesión audiovisual. Hora: de 19:00 a 21:00
- 23 agosto: tercera sesión audiovisual. Hora: de 19:00 a 21:00

- 6 de septiembre: cuarta y última sesión audiovisual. Hora: de 19:00 a 21:00

PROFESORADO

Imparte Rodolfo del Río Lameyer, Licenciado en Empresariales, con 20 años de experiencia en gestión económica en multinacional del sector alimentario y actualmente quesero artesano y socio de QueRed.

ALUMNADO

Va dirigido a queseros y futuros queseros. Tendrán prioridad los socios de QueRed.

PROGRAMA DEL CURSO

1.- Gestión económica: compras, ventas y margen

- Compras: Materias primas, proveedores, transportes, escandallo, costes fijos
- Ventas: productos, clientes, abonos/mermas
- Margen: bruto y neto

2.- Gestión básica: parámetros de referencia

- Artículos
- Lote / Serie
- Fabricación
- Proveedores
- Clientes
- Facturas / Abonos

3.- Software de Gestión: manejo de FactuSOL

FS
FACTUSOL
Programa de facturación y control de stock para empresas
La mejor elección además es gratis
[Descargar](#)

FACTUSOL Versión 2017
Administración Informes Utilidades Asistencia
Generación Cobros Recibos Remesas Cheques Pagos Transferencias Pagars Calendario Formas de cobro / pago Caja Liquidación de agentes
Facturación Cobros Pagos Pagars Controles
Lunes, 30 de enero de 2017
Herramientas Estadísticas Resumen Noticias Primeros pa
Agenda de contactos + Tareas pendientes
Buscar en el fichero
CÓDIGO NOMBRE DOMICILIO TEL. PA TÍTULO ASUNTO
No existen registros No existen registros

- Conocimientos básicos de funcionamiento
- Todo el control de la gestión comercial de tu empresa, tanto las ventas, como compras, control de stock y el control de inventario.
- Ejercicios prácticos

METODOLOGÍA

Se necesita:

- Ordenador y conexión a internet.
- Instalación del programa Factusol (gratuito)
- Para usuarios de Macintosh, una aplicación complementaria (gratuita).

Una vez finalizado el proceso de inscripción, te diremos cómo hacerlo.

Contaremos con dos tipos de herramientas de comunicación:

- Webinar para interacción audio con el profesor
- Plataforma online para consulta del material del curso y foro para intercambio de opiniones y resolución de dudas

En cada sesión, excepto en la primera:

- Primer cuarto de hora: resolución de dudas sobre el ejercicio práctico
- Hora y media de formación interactiva con el profesor
- Último cuarto de hora: presentación de un ejercicio práctico para resolver posteriormente de manera individual.

PRECIO

Socios de QueRed: 150€

No socios de QueRed: 190€

PLAZO INSCRIPCIONES

Puedes **inscribirte** rellenando el siguiente [formulario](#), **antes del 22 de julio**.

Plazas limitadas a un **máximo de 15 participantes**.

El curso se cerrará una vez se cumpla el cupo de alumnos que hayan realizado el pago. Tendrán preferencia los asociados de QueRed.

CONTACTO

Si tienes cualquier duda, puedes ponerte en contacto con nosotros a través de nuestro email: formacion@redqueserias.org.

*ORGANIZA QUERED,
LA RED ESPAÑOLA DE QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS*