Curso de Liquidación de Equipamiento Hotelero y Gastronómico

SKU	82007
Modalidad	100% Online Asincrónica
Duración	98 horas
Dirigido a	administradores, liquidadores, empresarios, encargados de activos y personas que gestionan ventas de bienes por cierre, excedentes, herencias o renovación de equipamiento.

Este curso entrega una formación práctica en **Curso de Liquidación de Equipamiento Hotelero y Gastronómico**, orientada a la gestión profesional de subastas, remates y liquidación de activos. El programa desarrolla herramientas para evaluar bienes, organizar procesos, controlar documentación y gestionar operaciones de adjudicación de manera ordenada y trazable.

Unidad 1: Diagnóstico y planificación de la liquidación

- Identificación de bienes, inventarios y condiciones que justifican una venta mediante subasta.
- Clasificación de activos según estado, valor, demanda y facilidad de comercialización.
- Definición de objetivos, plazos y estrategia de liquidación.

Unidad 2: Inventario y documentación

- Levantamiento de inventarios y preparación de fichas de cada bien o lote.
- Organización de antecedentes de propiedad, estado y características relevantes.
- Registro fotográfico y documental para facilitar publicación y control.

Unidad 3: Diseño de lotes y estrategia comercial

- Agrupación de bienes para mejorar atractivo y eficiencia de venta.
- Definición de precios base y condiciones de adjudicación.
- Preparación de información comercial para difusión y captación de compradores.

Unidad 4: Ejecución y cierre de la liquidación

- Seguimiento de adjudicaciones, pagos y retiro de bienes.
- Control de saldos, incidencias y documentación pendiente.
- Preparación de reportes finales y respaldo de resultados.

Metodología

El curso se desarrolla mediante estudio autónomo, lecturas guiadas, análisis de casos, ejercicios de aplicación, actividades prácticas, cuestionarios por unidad y una evaluación final.

Recursos Didácticos

Se incluyen manual de estudio, guías de trabajo, glosario técnico, material descargable, fichas de apoyo y casos prácticos.

Evaluación

El aprendizaje se verifica mediante cuestionarios, actividades de aplicación, resolución de casos prácticos y una evaluación final.

Competencias de Egreso

- Comprender los fundamentos y procedimientos asociados a Curso de Liquidación de Equipamiento Hotelero y Gastronómico.
- Organizar y revisar antecedentes de bienes y operaciones de remate.
- Aplicar controles para mejorar trazabilidad, orden y eficiencia del proceso.
- Gestionar operaciones de subasta y liquidación con criterios comerciales y operativos.