

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA

LICENCIATURA EN GASTRONOMIA

TEMA:

**“CREACION DE UN ESTABLECIMIENTO ESPECIALIZADO EN EDUCACION
GASTRONOMICA INFANTIL EN EL NORTE DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL”**

ALUMNA:

VERONICA ROSERO GARCES

TUTOR:

ING. FABIAN J. ZAMBRANO C.

ABRIL 2013

CERTIFICADO DE APROBACION DEL TUTOR:

En mi calidad de Tutor Del Trabajo y/o Proyecto de investigación sobre el tema: **“CREACION DE UN ESTABLECIMIENTO ESPECIALIZADO EN EDUCACION GASTRONOMICA INFANTIL EN EL NORTE DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL”** de la señorita egresada VERONICA ROSERO GARCES, alumna de la Carrera de Pregrado LICENCIATURA EN GASTRONOMIA, de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad de Guayaquil .

Certifico que el Trabajo ha sido realizado en su integridad por la señora egresada y reúne los requisitos suficientes para su exposición ante la evaluación del jurado examinador que el Honorable Consejo Directivo designe

Guayaquil, abril 2013

Ing. FABIAN J. ZAMBRANO C.
TUTOR DE PROYECTO

AUTORIA

El contenido del presente Proyecto de Investigación de de total responsabilidad de la autora.

VERONICA ROSERO GARCES

DEDICATORIA

Esta tesis se la dedico a mis hijos Áaron, Naomi y Suyin, que gracias a ellos encontré mi vocación. Después de tantos fallidos caminos que tome para culminar una carrera que no me satisfacía, el hecho de haber sido madre y querer siempre hacer lo mejor para mis hijos, en el transcurso de ese tiempo me di cuenta que la gastronomía es lo que me llena el alma, ya que mis sentidos explotan y se transportan con la melodía que hace cada producto al transformarse en alimento para el cuerpo.

A mis amados hijos que les encanta tanto la gastronomía como a mí, que esta tesis sea de ayuda, para que este proyecto se cristalice y ellos lo continúen.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios....por todo, por el tiempo, por la salud, por haberme entregado personas que me apoyaron y tienen fe en mí.

Agradezco a mi madre Mami Mari, gracias a ella tengo este don de la gastronomía, por que fuiste tú quien me enseno mis primeras recetas, a mis tías que con su ejemplo me enseñaron siempre a salir adelante, y de luchar por lo que uno quiere ser en la vida en todo aspecto como profesional, madre, amiga, hermana, en especial a mi tía Yoly, que siempre creyó en mi, en que algún día iba a encontrar mi vocación, quien siempre me ha visto como una persona de éxitos.

Agradezco de sobre manera Ing. Fabián Zambrano, mi mentor, mi maestro, mi amigo, mi padre profesional, quien siempre con sus más grandes conocimientos, me ha ayudado a ser una profesional. A quien admiro por ser un hombre humilde, lleno de conocimientos Gastronómicos,

Agradezco a mi esposo Alfredo Chang Hi-Fong, por la paciencia, por la ayuda, gracias a su apoyo tuve la oportunidad de seguir esta carrera, realmente mil gracias por aportar a mi vida lo que me llena, lo que es una pasión para mí la Gastronomía. Gracias por haberme dado la oportunidad de llegar a ser una profesional, por haberme dado la posibilidad de hacer realidad una etapa de mi vida, Gracias por todo lo que me has dado en el transcurso de los años, Gracias Chani.

RESUMEN

La motivación de realizar esta investigación fue el observar que cada día en otros países se utiliza el aprendizaje en cocina para ayudar a los niños en su desarrollo motor y desarrollar en ellos la pertenencia y el conocimiento de los alimentos que le ayudan aprender a comer mejor y a valorar la comida que tienen, en nuestra ciudad y en el país en general no se tienen programas especializados para efectuar este propósito, lo que me llevo a desarrollar esta propuesta.

Al efectuar la encuesta a las personas de la ciudad, esperábamos encontrar resultados positivos, que nos ayuden a definir las condiciones y características de la escuela y proyecto propuesto, al efectuar la tabulación de resultados nos dimos cuenta que si existe la aceptación a esta propuesta, que hace pensar lo necesario de la implementación de una escuela especializada en la educación de gastronomía a nivel escolar, bajo los parámetros de calidad, cuidado y especializado que cumpla con las condicionantes educativas actuales.

INDICE

CAPITULO 1	
1.1 INTRODUCCION.....	1
1.1.1 Ciudad de Guayaquil.....	1
1.1.2. Educación Pública.....	2
1.1.3. Definición de Educación.....	4
1.1.3.1 La educación básica.....	5
1.1.3.2. Objetivos de la educación básica.....	6
1.1.3.3. Concepto de educación.....	6
1.1.4. Gastronomía.....	7
1.1.4.1 Gastrónomo.....	7
1.1.5 Concepto de pedagogía.....	7
CAPITULO 2	
ESTUDIO DE MERCADO.....	9
2.1. Tamaño de la muestra.....	9
2.2. Encuesta.....	10
2.3 Análisis de resultados.....	13
2.4 Conclusiones del estudio de mercado.....	27
CAPITULO 3	
DESCRIPCION DEL ESTABLECIMIENTO.....	29
3.1. NOMBRE: escuela gastronómica infantil.....	29
3.2. Descripción del producto o servicio.....	29
3.2.1. Educar su paladar.....	30
3.2.2 Talleres todo el año.....	31
3.2.3. Actividades para las vacaciones escolares.....	32
3.2.4. Objetivos del programa:.....	32
3.2.5. Otros Objetivos:.....	33
3.3. Diseño.....	34
3.3.1. Área administrativa:.....	34
3.3.2. Área académica:.....	34
3.3.3. Área pública:.....	34
3.4. Equipamiento y vista de instalaciones.....	35
3.5. Organización de la escuela.....	38
3.5.1. Área administrativa.....	38
3.5.2. Área académica.....	39
3.6. Programas de estudio:.....	39
3.6.1. Básico de pastelería:.....	39
3.6.2. Básico de cocina.....	40
3.6.3. Cocina ecuatoriana.....	41
3.6.4. Básico de bebidas.....	41
3.6.5. Etiqueta y protocolo.....	42

CAPITULO 4	
ESTUDIO FINANCIERO.....	.
43	
4.1. Inversión inicial.....	43
4.1.1. Plan de Financiación inicial.....	43
4.2. Materia prima.....	44
4.3. Cálculo de personal de la institución.....	45
4.3.1 cálculo de nómina de personal docente.....	45
4.3.2 Calculo personal administrativo.....	45
4.4. Determinación de servicios básicos.....	47
4.5. Equipamiento.....	47
4.6. Cuadro para inversión inicial.....	52
4.7. Financiamiento.....	54
4.8. Amortización del préstamo.....	54
4.9. Ingresos proyectados.....	56
4.10. Costos generales de producción anual.....	57
4.11. Estado de pérdidas y ganancias.....	60
4.12. TIR y VAN.....	63
4.13. Calculo del punto de equilibrio.....	64
CAPITULO 5	
MARCO LEGAL DEL PROYECTO.....	66
5.1. RUC.....	66
5.2. Permiso de bomberos.....	67
5.3. Certificado de registro	67
5.4. Patente municipal.....	68
5.5. Permiso sanitario.....	68
5.6. Permiso de la dirección de higiene.....	69
5.7. Uso de suelo	69
5.8. Tasa de habilitación.....	70
5.9. Ministerio de educación.....	70
CAPITULO 6	
IMPACTO AMBIENTAL.....	72
6.1. Importancia.....	72
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	75
BIBLIOGRAFIA.....	77
ANEXOS.....	78

TEMA:

“CREACION DE UN ESTABLECIMIENTO ESPECIALIZADO EN EDUCACION GASTRONOMICA INFANTIL EN EL NORTE DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL”

DESCRIPCION DEL PROYECTO

La investigación planteada se definirá en la necesidad de plasmar una empresa destinada a la educación gastronómica enfocada a la edad escolar, es decir, a niños desde los 6 a 12 años de edad, para mejorar la alimentación infantil considerando las costumbres alimenticias actuales y mejorar con base al conocimiento y así desarrollar mejores hábitos alimenticios en la población joven del país.

ANTECEDENTES

La educación siempre es considerada como un elemento importante dentro de la formación académica de la sociedad, lo que implica, que su correcta aplicación, dará esperanzas de un buen futuro para un país, por esta razón, este proyecto será de importancia para la sociedad.

Al no existir un establecimiento q se dedique a ofrecer educación gastronómica escolar, se puede determinar que tendrá muy buena acogida por el hecho de que no exista una competencia directa.

Para conocer la demanda potencial que podría tener el proyecto, se realiza el presente estudio que contempla puntos y aspectos importantes para realizar el proyecto mencionado.

Se abarcara el impacto ambiental que podría causar en nuestro medio ambiente, este corto análisis dará las pautas para que de alguna manera se minimice cualquier amenaza con el medio ambiente, por la producción de desperdicios orgánicos

Con este proyecto se brindara el conocimiento a futuras promociones de la universidad ya que el proyecto tiene una extensa investigación de todo lo que es referente a este tan interesante mundo de la gastronomía.

La alimentación de los niños se ve afectado por malos hábitos alimenticios y falta de conocimientos adecuados en la alimentación humana.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Al considerar que en la actualidad la población no se alimenta adecuadamente, se presume que una de las razones es la falta de conocimiento de métodos correctos de alimentación, de los alimentos, de sus propiedades, de sus beneficios, además, la introducción de cadenas de comida rápida en toda la ciudad y el país, ha influenciado en la población al consumo de este tipo de productos, con las conocidas consecuencias en la población, desde el punto de vista de salud.

Los cambios socio-económicos que obligan a trabajar a la pareja de padres, la falta de tiempo que se tiene por parte de la población adulta, producida por el estrés del trabajo, las distancias, lo que ha ocasionado que en los hogares se tenga menos tiempo de cocinar y la necesidad de comprar la comida fuera del hogar, sin importar en muchos casos el equilibrio nutricional de los niños en etapa de crecimiento.

JUSTIFICACION

Si a la niños les enseñamos a preparar los alimentos, a conocer los alimentos, a cuidar y saber de sus propiedades beneficiosas en la alimentación humana y finalmente para desarrollar un efecto multiplicador en el conocimiento de toda la población, se justifica la implementación del proyecto.

El proyecto además, podrá ser una fuente de consulta de mucha utilidad para toda la gente que desee conocer un poco más de la transmisión del conocimiento gastronómico, y así difundir y aplicar mejores hábitos alimenticios

El estudio de mercado logrará determinar que el producto-servicio que se pretende ofrecer a la comunidad de la ciudad de Guayaquil, es viable ya que sin necesidad de que sea novedoso, no deje de ser indispensable.

Inicialmente se pretende captar el mercado de Guayaquil, sin descartar en un futuro todo el mercado nacional.

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION

OBJETIVO GENERAL

- Proponer la creación de un establecimiento especializado en la educación gastronómica infantil de la zona norte de la ciudad de Guayaquil.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar todo el conocimiento que abarca la gastronomía básica para aplicar a los niños de la zona norte de Guayaquil.
- Realizar el estudio de mercado pertinente con el fin de conocer la oferta y la demanda existente.
- Presentar los requerimientos técnicos y legales que necesitaremos para llevar a cabo el proyecto.
- Realizar un amplio estudio financiero para lograr determinar la viabilidad del proyecto.

- Desarrollar conclusiones y recomendaciones que mejoren el presente proyecto y su puesta en marcha.

HIPOTESIS

“ES NECESARIO LA CREACION DE UNA EMPRESA DEDICADA A LA EDUCACION INFANTIL GASTRONOMICA EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL”

CAPITULO 1

1.1 INTRODUCCION

1.1.1 Ciudad de Guayaquil

Guayaquil, oficialmente Santiago de Guayaquil, es la ciudad más poblada y más grande de la República del Ecuador. El área urbana de Guayaquil se alinea entre las ciudades más grandes de América Latina. Es además un importante centro de comercio con influencia a nivel regional en el ámbito comercial, de finanzas, político, cultural, y de entretenimiento. La ciudad es la cabecera cantonal del cantón homónimo y la capital de la provincia del Guayas.

Localizada en la costa del Pacífico en la región litoral de Ecuador, el Este de la ciudad está a orillas del río Guayas, a unos 20 kilómetros de su desembocadura en el Océano Pacífico, mientras está rodeada por el Estero Salado en su parte Oeste-Sur y el inicio de la Cordillera Chongón-Colonche en el Oeste-Norte, una cadena de montañas de media altitud. La ciudad se divide en 16 parroquias urbanas, aunque dentro de una nueva administración municipal, su organización consiste de 74 sectores. Es la ciudad con mayor densidad de población en el Ecuador, con un total de 2.526.927 habitantes en su aglomeración urbana según el último censo en el 2010. Actualmente la ciudad de Guayaquil tiene una población flotante con la que alcanza los 2.634.016 dentro de su área metropolitana de habitantes, teniendo en cuenta una tasa anual promedio de crecimiento poblacional de 2,70%. El área metropolitana de Guayaquil está compuesta de 344,5 km² de superficie, de los cuales 316,42 km², equivalentes al 91,9% del total, pertenecen a la tierra firme (suelo); mientras que los restantes 28,08 km², equivalentes al 8,1%, pertenecen a los cuerpos de agua que comprenden a ríos y esteros.

La ciudad y el cantón de Guayaquil, al igual que las demás localidades ecuatorianas, se rige por una municipalidad según lo estipulado en la Constitución Política Nacional. La M.I. Municipalidad de Guayaquil es una entidad de gobierno seccional que administra el cantón de forma autónoma al gobierno central.

La municipalidad está organizada por la separación de poderes de carácter ejecutivo representado por el alcalde, y otro de carácter legislativo conformado por los miembros del concejo cantonal.

La ciudad de Guayaquil es la capital de la provincia del Guayas, por lo cual es sede de la Gobernación y de la Prefectura de la provincia. La Gobernación está dirigida por un ciudadano con título de Gobernador del Guayas y es elegido por designación del propio Presidente de la República como representante del poder ejecutivo del estado. La Prefectura, algunas veces denominada como Gobierno Provincial, está dirigida por un ciudadano con título de Prefecto Provincial del Guayas y es elegido por sufragio directo en fórmula única junto al candidato vice prefecto.

Las funciones del Gobernador son en su mayoría de carácter representativo del Presidente de la República, mientras que las funciones del Prefecto están orientadas al mantenimiento y creación de infraestructura vial, turística, educativa, entre otras.

La Municipalidad de Guayaquil, se rige principalmente en base a lo estipulado en los artículos 253 y 264 de la Constitución Política de la República y en la Ley de Régimen Municipal en sus artículos 1 y 16, que establece la autonomía funcional, económica y administrativa de la Entidad.

1.1.2. Educación Pública

Alumnos de primaria en Bastión Popular recibiendo libros como parte del programa Zumar. La educación pública en la ciudad de Guayaquil, al igual que en el resto del país, es gratuita hasta el tercer nivel de acuerdo a lo estipulado en el artículo 348 y ratificado en los artículos 356 y 357 de la Constitución Política Nacional.

La infraestructura educacional presenta anualmente problemas debido a sus inicios de clases justo después del invierno, ya que las lluvias por lo general destruyen varias partes de los planteles educativos en parte debido a la mala calidad de materiales de construcción, especialmente a nivel marginal. Se calcula que en el 2008, el presupuesto invertido en infraestructura educativa ascendió aproximadamente a 9 millones de dólares entre el gobierno central y la municipalidad de la ciudad.

La ciudad cuenta además con una gran variedad de instituciones públicas de educación secundaria de gran prestigio. Sin embargo existe un importante crecimiento en la cantidad de estudiantes en instituciones particulares, que por lo general se destinaban para niños y jóvenes de clase alta y media. De igual manera los estudiantes de escuelas y colegios públicos o privados mantienen el uso del uniforme escolar que varía de acuerdo a cada institución, pero para el caso de las escuelas primarias públicas en zonas marginales, existe un programa impulsado por el gobierno central que dota al alumnado de uniformes de manera gratuita.

La mayoría de profesores de educación primaria y secundaria están afiliados a la Unión Nacional de Educadores, el cual es uno de los más grandes sindicatos en el Ecuador y posee parte activa en política nacional contando con una gran influencia de partidos políticos de tendencia socialista y comunista, como el Movimiento Popular Democrático.

La ciudad cuenta con varios centros de educación superior, con más de 120 000 estudiantes universitarios repartidos entre diversas carreras. La primera institución de educación superior establecida en la ciudad fue la Universidad de Guayaquil, mejor conocida como la Universidad Estatal, siendo también la que mayor número de estudiantes registra. La Escuela Superior Politécnica del Litoral, mejor conocida por su acrónimo "ESPOL", es considerada la mejor institución de educación superior de la ciudad, y entre las mejores de toda la nación según el último informe de evaluación a las universidades del Ecuador realizado por el CONEA, informe que fue cuestionado por algunas universidades privadas del país. Otra de las grandes instituciones superiores que tiene la ciudad es la Universidad Católica Santiago de Guayaquil, de donde gran parte de personas activas en la política nacional han realizado sus estudios.

Las demás universidades de Guayaquil son: Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Universidad Politécnica Salesiana, Universidad Agraria del Ecuador, Universidad Casa Grande, Universidad Del Pacífico Escuela de Negocios, Universidad Particular de Especialidades Espíritu Santo, Universidad Tecnológica Ecotec, Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil, el campus Guayaquil de la Universidad Técnica Federico Santa María de Chile, entre otras

Según el último censo poblacional realizado en el 2001 por el INEC, el porcentaje de analfabetismo ocupa el 4,7% de la población urbana, que se diferencia bastante del 11,3% que se hace presente en las poblaciones rurales. Según el estudio realizado por el mismo censo se logró agregar a las estadísticas que el 40% había terminado sus estudios primarios, mientras que otro 33,2% se había graduado de bachiller al terminar la secundaria, sin embargo solo 14% habían ingresado a la universidad, escuela superior, o cualquier otro instituto de tercer nivel. Finalmente solo un 8,5% había alcanzado la educación de cuarto nivel.

1.1.3. Definición de Educación

La Educación puede definirse como:

- El proceso multidireccional mediante el cual se transmiten conocimientos, valores, costumbres y formas de actuar. La educación no sólo se produce a través de la palabra, pues está presente en todas nuestras acciones, sentimientos y actitudes.
- El proceso de vinculación y concienciación cultural, moral y conductual. Así, a través de la educación, las nuevas generaciones asimilan y aprenden los conocimientos, normas de conducta, modos de ser y formas de ver el mundo de generaciones anteriores, creando además otros nuevos.
- Proceso de socialización formal de los individuos de una sociedad.

La educación se comparte entre las personas por medio de nuestras ideas, cultura, conocimientos, etc. respetando siempre a los demás. Ésta no siempre se da en el aula.

Existen tres tipos de educación: la formal, la no formal y la informal. La educación formal hace referencia a los ámbitos de las escuelas, institutos, universidades, módulos, mientras que la no formal se refiere a los cursos, academias, e instituciones, que no se rigen por un particular currículo de estudios, y la educación informal es aquella que

fundamentalmente se recibe en los ámbitos sociales, pues es la educación que se adquiere progresivamente a lo largo de toda la vida.

1.1.3.1 LA EDUCACION BASICA

Preescolar, educación primaria y secundaria es la etapa de formación de los individuos en la que se desarrollan las habilidades del pensamiento y las competencias básicas para favorecer el aprendizaje sistemático y continuo, así como las disposiciones y actitudes que regirán su vida. Lograr que todos los niños, las niñas y adolescentes del país tengan las mismas oportunidades de cursar y concluir con éxito la educación básica y que logren los aprendizajes que se establecen para cada grado y nivel son factores fundamentales para sostener el desarrollo de la nación.

En una educación básica de buena calidad el desarrollo de las competencias básicas y el logro de los aprendizajes de los alumnos son los propósitos centrales, son las metas a las cuales los profesores, la escuela y el sistema dirigen sus esfuerzos.

Permiten valorar los procesos personales de construcción individual de conocimiento por lo que, en esta perspectiva, son poco importantes los aprendizajes basados en el procesamiento superficial de la información y aquellos orientados a la recuperación de información en el corto plazo.

Una de las definiciones más interesantes nos la propone uno de los más grandes pensadores, Aristóteles: "La educación consiste en dirigir los sentimientos de placer y dolor hacia el orden ético."

También se denomina educación al resultado de un proceso sistemático de aprendizaje, que se materializa en la serie de habilidades, conocimientos, actitudes y valores adquiridos, produciendo cambios de carácter social, intelectual, emocional, etc. en la persona que, dependiendo del grado de concienciación, será para toda su vida o por un periodo determinado, pasando a formar parte del recuerdo en el último de los casos.

1.1.3.2. OBJETIVOS DE LA EDUCACION BASICA

- Incentivar el proceso de estructuración del pensamiento, de la imaginación creadora, las formas de expresión personal y de comunicación verbal y gráfica.
- Favorecer el proceso de maduración de los niños en lo sensorio-motor, la manifestación lúdica y estética, la iniciación deportiva y artística, el crecimiento socio afectivo, y los valores éticos.
- Estimular hábitos de integración social, de convivencia grupal, de solidaridad y cooperación y de conservación del medio ambiente.
- Desarrollar la creatividad del individuo.
- Fortalecer la vinculación entre la institución educativa y la familia.
- Prevenir y atender las desigualdades físicas, psíquicas y sociales originadas en diferencias de orden biológico, nutricional, familiar y ambiental mediante programas especiales y acciones articuladas con otras instituciones comunitarias

1.1.3.3. Concepto de educación

Nivel de alfabetismo. La educación es un proceso de socialización y enculturación de las personas a través del cual se desarrollan capacidades físicas e intelectuales, habilidades, destrezas, técnicas de estudio y formas de comportamiento ordenadas con un fin social (valores, moderación del diálogo-debate, jerarquía, trabajo en equipo, regulación fisiológica, cuidado de la imagen, etc.).

En muchos países occidentales la educación escolar o reglada es gratuita para todos los estudiantes. Sin embargo, debido a la escasez de escuelas públicas, también existen muchas escuelas privadas y parroquiales.

La función de la educación es ayudar y orientar al educando para conservar y utilizar los valores de la cultura que se le imparte, fortaleciendo la identidad nacional. La educación abarca muchos ámbitos; como la educación formal, informal y no formal.

Pero el término educación se refiere sobre todo a la influencia ordenada ejercida sobre una persona para formarla y desarrollarla a varios niveles complementarios; en la mayoría de las culturas es la acción ejercida por la generación adulta sobre la joven para transmitir y conservar su existencia colectiva. Es un ingrediente fundamental en la vida del ser humano y la sociedad y se remonta a los orígenes mismos del ser humano. La educación es lo que transmite la cultura, permitiendo su evolución.

En definitiva podemos observar que, en países desarrollados, en los que la educación es de calidad con instituciones públicas gratuita y a los chicos/as se le dan muchas oportunidades de tener un buen presente.

1.1.4. Gastronomía

Es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente.

1.1.4.1 Gastrónomo

Es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

1.1.5 Concepto de pedagogía

La pedagogía es la disciplina que organiza el proceso educativo de toda persona, en los aspectos psicológico, físico e intelectual tomando en cuenta los aspectos culturales de la sociedad en general.

Pedagogía es el arte de transmitir experiencias, conocimientos, valores, con los recursos que tenemos a nuestro alcance, como son: experiencia, materiales, la misma

naturaleza, los laboratorios, los avances tecnológicos, la escuela, el arte, el lenguaje hablado, escrito y corporal.

CAPITULO 2

ESTUDIO DE MERCADO

Para determinar adecuadamente las características de este proyecto debemos efectuar el correspondiente estudio de mercado, con el objetivo de obtener información que nos ayude a organizar de mejor manera el servicio que estamos proponiendo a la comunidad Guayaquileña.

Para lo cual se ha formulado una encuesta con preguntas cerradas, que posibiliten la determinación de las características. Necesidades o preferencias que pueden tener, nuestra demanda potencial en la ciudad.

El universo a considerarse será fundamentalmente, los residentes de la ciudad de Guayaquil, que vivan desde la av. 9 de octubre hacia el norte incluyendo, el área de la vía de Samborondon, ya que se considera, un buen nicho de mercado por la cantidad de colegios y escuelas que se ubican en este sector.

2.1. Tamaño de la muestra

En estadística el tamaño de la muestra es el número de sujetos que componen la muestra extraída de una población, necesarios para que los datos obtenidos sean representativos de la población.

Objetivos de la determinación del tamaño adecuado de una muestra

1. Estimar un parámetro determinado con el nivel de confianza deseado.
2. Detectar una determinada diferencia, si realmente existe, entre los grupos de estudio con un mínimo de garantía.
3. Reducir costes o aumentar la rapidez del estudio.

Para el estudio se determinó una muestra de 220 encuestas desarrolladas en la ciudad de Guayaquil, muestra representativa para la obtención de la información requerida para el efecto de la investigación.

2.2. Encuesta

Para la recopilación de la información requerida para la determinación de la viabilidad del proyecto, una de las herramientas que se va a utilizar es la encuesta dirigida a las personas que viven en la ciudad de Guayaquil, especialmente a las que viven en la zona central y del norte de la ciudad,

Se ha elaborado la encuesta con un total de 12 preguntas que permitirán obtener información sobre la necesidad de que la escuela infantil de gastronomía sea implementada, obtener la información de que tan importante consideran la educación especializada y específica para el desarrollo psicomotriz de los niños, además, conocer en cierta medida cuál sería la capacidad de pago y la intención que se podría aprovechar para elaborar el presupuesto proyectado de ingresos y de costos y gastos.

UNIVERSIDAD DE GUAYQUIL
FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA
LICENCIATURA EN GASTRONOMIA
ENCUESTA PÚBLICA

Pedimos que responda las siguientes preguntas cuyo objetivo es obtener información par el proyecto de una **CREACION DE UN ESTABLECIMIENTO ESPECIALIZADO EN EDUCACION GASTRONOMICA INFANTIL EN EL NORTE DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL.**

Hombre ☐

Mujer ☐

Edad _____

1.-Desearia que en la escuela o colegio de sus hijos se dicte la materia de cocina como extracurricular.

SI NO TAL VEZ

2.-Cree que el aprendizaje de extracurriculares ayudarían a los jóvenes a elegir de mejor forma su carrera profesional.

SI NO TAL VEZ

3.-Por la situación actual de la economía, se ven obligados en la que tanto papa y mama trabajen. Cree usted que el niño y joven (hombre-Mujer) deban tener conocimientos básicos de cocina antes de graduarse.

SI NO TAL VEZ

4.-Para su criterio el saber cocinar ampliaría el conocimiento y cultura de nuestros jóvenes.

SI NO TAL VEZ

5.-Si en el colegio se diera como materia extracurricular COCINA, esta debería enfocarse por su importancia a:

Cocina básica Cocina Ecuatoriana Cocina Internacional

6.-Sabia usted que a los niños, el saber cocinar ciertas preparaciones básicas les ayuda en su desarrollo psicomotriz.

SI NO TAL VEZ

7.-Conoce instituciones públicas o privadas. Donde se dicten clases prácticas de cocina, para niños y jóvenes en la ciudad de Guayaquil.

SI NO NO SABE

8.-De existir un sitio donde se preste este servicio de educación, pondría a sus hijos ahí.

SI NO TAL VEZ

9.-A su criterio los cursos deberían durar:

Una semana Dos semanas Un mes O más
de un mes

10.- Como cree usted que deberían ser los horarios establecido de las clases.

De lunes a viernes Tres veces por semana Una vez a la semana

11.-Cuanto estaría dispuesto a pagar por estos cursos

50 dólares a 60 80 dólares a 100 más de cien usd

12.-Para su comodidad los periodos que se dicten dichos cursos deberían ofrecerse.

Todo el año Solo en vacaciones

Agradecemos por su valiosa colaboración.

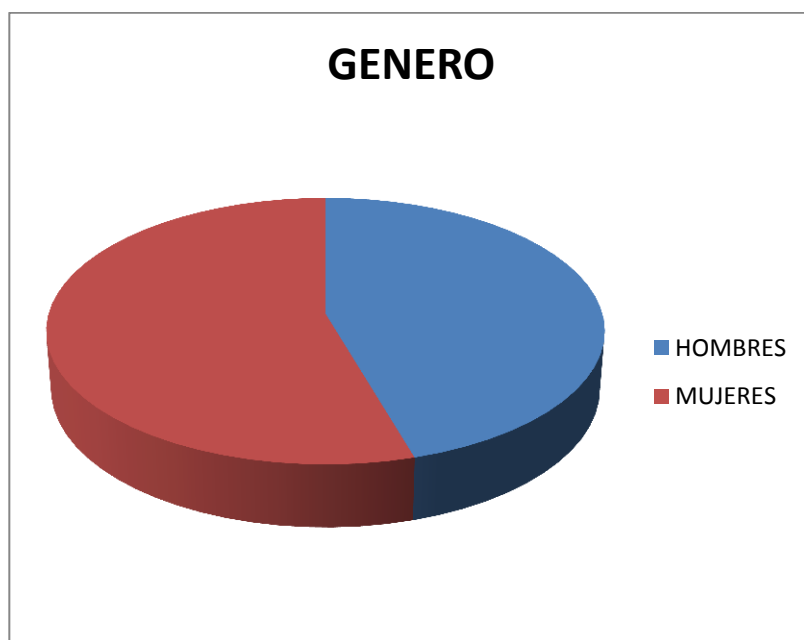
Verónica Rosero

Investigadora

.

2.3 Análisis de resultados

	GENERO	%
HOMBRES	100	45,45
MUJERES	120	54,55

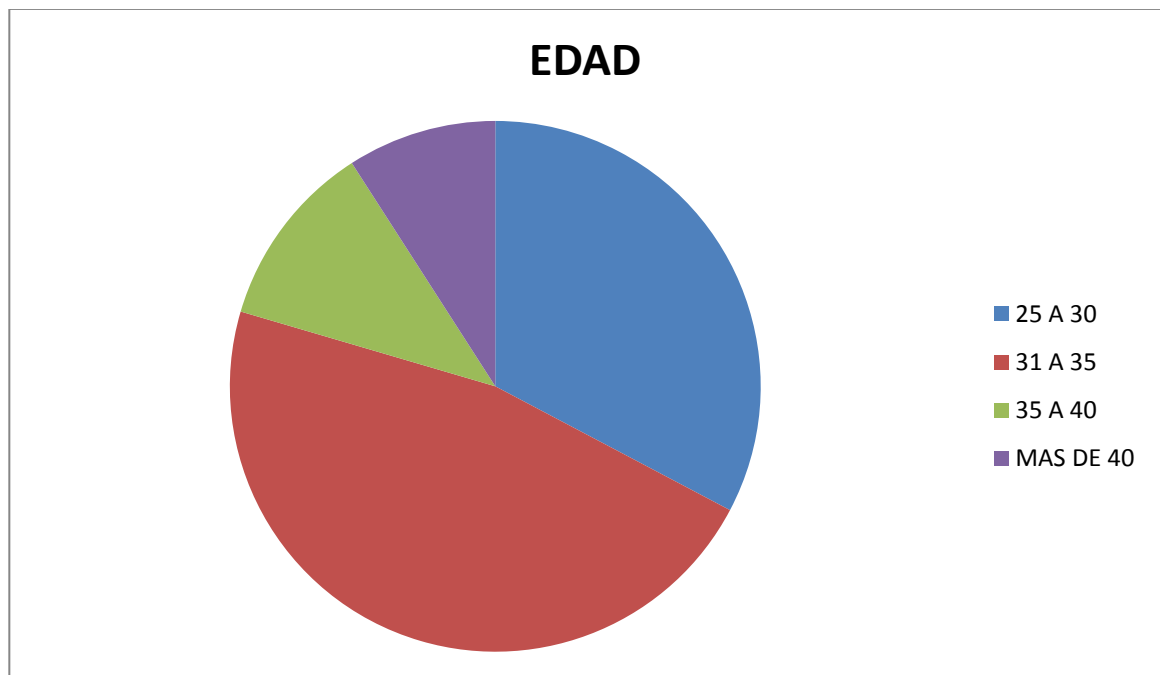


FUENTE: VERONICA ROSERO

ANÁLISIS: La encuesta se aplicó a 100 hombres profesionales y a 120 mujeres con hijos determinándose un 45,45 % para los hombres y el 54,55 % para mujeres. Esto se consideró para determinar de mejor manera las respuestas y obtener un criterio más equilibrado de acuerdo al género.

RANGOS DE EDAD

	EDAD	%
25 A 30	72	32,73
31 A 35	103	46,82
35 A 40	25	11,36
MAS DE 40	20	9,09
	220	100



FUENTE: VERONICA ROSERO

ANÁLISIS: Las edades de los encuestados se las dividió en rangos de 5 años lo que determino lo siguiente, padres que están entre los 31 a 35 años son el grupo más representativo, con el 46.82% seguido con el 32.73% padres cuya edad está entre los 25 a 30 años, los encuestados que están entre los 35 a 40 años representan el 11.36% y finalmente los padres mayores a 40 años tenemos que son el 9.09% del total de la muestra.

PREGUNTA No. 1

Desearía que en la escuela o colegio de sus hijos se dicte la materia de cocina como extracurricular

	RESPUESTA	%
SI	145	65,9
NO	46	20,9
TALVEZ	29	13,2
TOTAL	220	100



FUENTE: VERONICA ROSERO

ANÁLISIS: El 65 % de los encuestados está de acuerdo a que se establezca como una de las materias extra curricular a COCINA, el 20,90% no está de acuerdo y el 13,20% deja la opción a que puede ser o no, no lo consideran relevante.

PREGUNTA No. 2

Cree que el aprendizaje de extracurriculares ayudaría a los jóvenes a elegir de mejor forma su carrera profesional.

	RESPUESTA	%
si	96	43,64
no	86	39,09
tal vez	38	17,27
TOTAL	220	100



FUENTE: VERONICA ROSERO

ANÁLISIS: El 43.64% de los encuestados define que si, que las materias extracurriculares podrían ayudar a definir un perfil profesional para escoger una carrera profesional a futuro mientras que el 39,09% cree que no les ayudaría en ese propósito, finalmente el 17.27% establece la duda al responder que tal vez les ayude.

PREGUNTA No. 3

Por la situación actual de la economía, se ven obligados en la que tanto papa y mama trabajen. Cree usted que el niño y joven (hombre-Mujer) deben tener conocimientos básicos de cocina antes de graduarse.

	RESPUESTA	%
si	107	48,64
no	64	29,09
tal vez	49	22,27
TOTAL	220	100



FUENTE: VERONICA ROSERO

ANÁLISIS: Para el 48.64% de los encuestados es necesario el conocimiento básico de cocina para su desarrollo normal y que puedan ser independientes en este aspecto, para el 29.09% no lo consideran importante, y para el 22.27% lo consideran que tal vez sea importante o no

PREGUNTA No. 4

Para su criterio el saber cocinar ampliaría el conocimiento y cultura de nuestros jóvenes.

	RESPUESTA	%
SI	146	66,36
NO	74	33,64
TOTAL	220	100



FUENTE: VERONICA ROSERO

ANÁLISIS: Rotundamente el 66.36% de los encuestados afirma que el conocimiento de cocina influenciaría positivamente en ayudar a mejorar el conocimiento y la cultura de los jóvenes.

PREGUNTA No. 5

Si en el colegio se diera como materia extracurricular COCINA, esta debería enfocarse por su importancia a:

Cocina básica	Cocina Ecuatoriana	Cocina Internacional
	RESPUESTA	%
cocina básica	130	59,09
cocina ecuatoriana	73	33,18
cocina internacional	17	7,73
	220	100



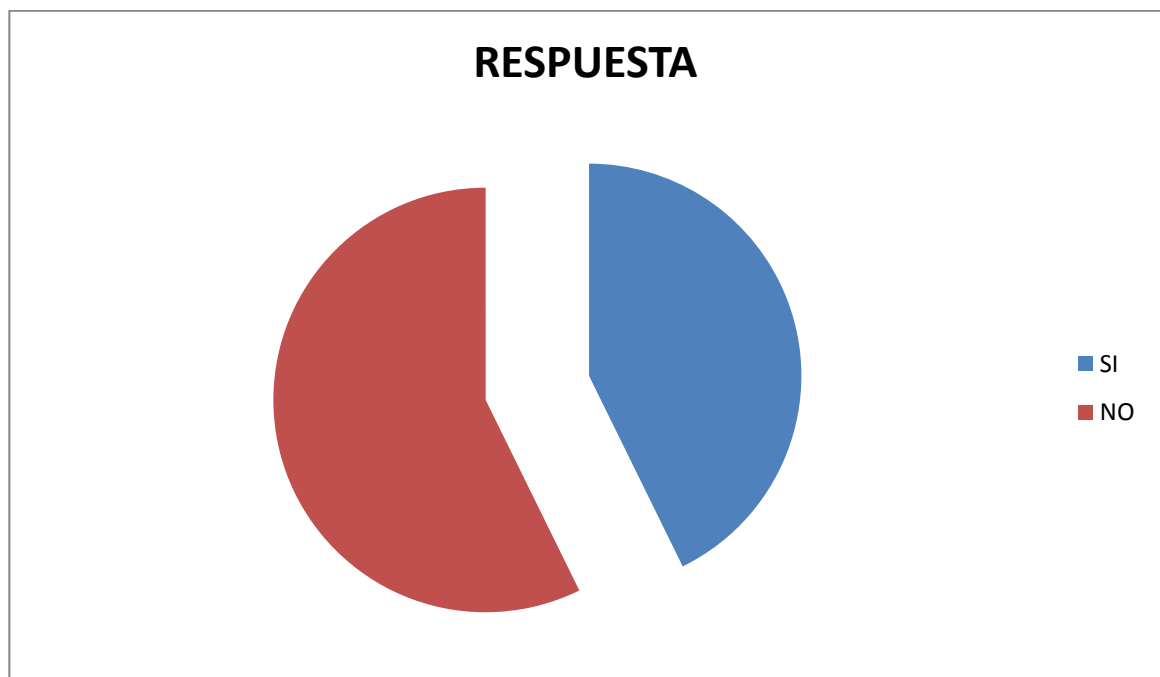
FUENTE: VERONICA ROSERO

ANÁLISIS: Para los encuestados cocina básica ocupa el primer lugar por importancia representada por el 59.09%, cocina ecuatoriana se ubica en preferencia con el 33.18% y finalmente con el 7.73% la ocupa cocina internacional.

PREGUNTA No. 6

Sabía usted que a los niños, el saber cocinar ciertas preparaciones básicas les ayuda en su desarrollo psicomotriz.

	RESPUESTA	%
SI	94	42,73
NO	126	57,27
	220	100



FUENTE: VERONICA ROSERO

ANALISIS: el 57.27% de los encuestados desconocen que enseñar a los niños les ayuda en su desarrollo psicomotriz y el 42.73% si lo sabía.

PREGUNTA No. 7

Conoce instituciones públicas o privadas. Donde se dicten clases prácticas de cocina, para niños y jóvenes en la ciudad de Guayaquil.

	RESPUESTA	%
SI	66	30
NO	154	70
	220	100



FUENTE: VERONICA ROSERO

ANÁLISIS: El 70% de los encuestados no conoce ninguna institución que brinde cursos de educación especializada en cocina para niños y jóvenes, solo el 30% determina el conocer alguna institución que si lo hace.

PREGUNTA No. 8

De existir un sitio donde se preste este servicio de educación, pondría a sus hijos ahí

	RESPUESTA	%
SI	118	53,64
NO	45	20,45
TALVEZ	57	25,91
	220	100



FUENTE: VERONICA ROSERO

ANÁLISIS: De toda la muestra se saca una información importante para el proyecto, el 53.64% si estaría dispuesto a inscribir a sus hijos en una institución donde les ofrezcan la posibilidad de estudiar cocina, el 25,91% deja la posibilidad de hacerlo y solo el 20.45% cierra esa decisión a un no.

PREGUNTA No. 9

A su criterio los cursos deberían durar:

	RESPUESTA	%
Una semana	60	27,27
Dos semanas	45	20,45
un mes	75	34,09
O más de un mes	40	18,18
Total	220	100



FUENTE: VERONICA ROSERO

ANÁLISIS: Las respuestas varían así tenemos que el 34.09% definen que los cursos por lo menos deben ser de un mes, el 27.27% que su duración debería ser de una semana, el 20.45% opina que la duración debe ser de una semana y el 18.18% más de un mes.

PREGUNTA No. 10

Como cree usted que deberían ser los horarios establecido de las clases.

	RESPUESTA	%
LUNES A VIERNES	95	43,18
TRES VECES POR SEMANA	83	37,73
UNA VEZ A LA SEMANA	42	19,09
	220	100



FUENTE: VERONICA ROSERO

ANÁLISIS: Dato importante el resultado de la encuesta, ya que la respuesta que tiene mayor valoración es que las clases deberían ser de lunes a viernes representada con el 43.18%, así mismo, con el 37.73% indica que las clases se las podría dictar 3 veces a la semana y finalmente con el 19.09% prefiere el que se dicte un solo día a la semana.

PREGUNTA No. 11

Cuanto estaría dispuesto a pagar por estos cursos

	RESPUESTA	%
50 a 60 usd	68	30,91
80 a 100 usd	73	33,18
mas de 100	79	35,91
	220	100



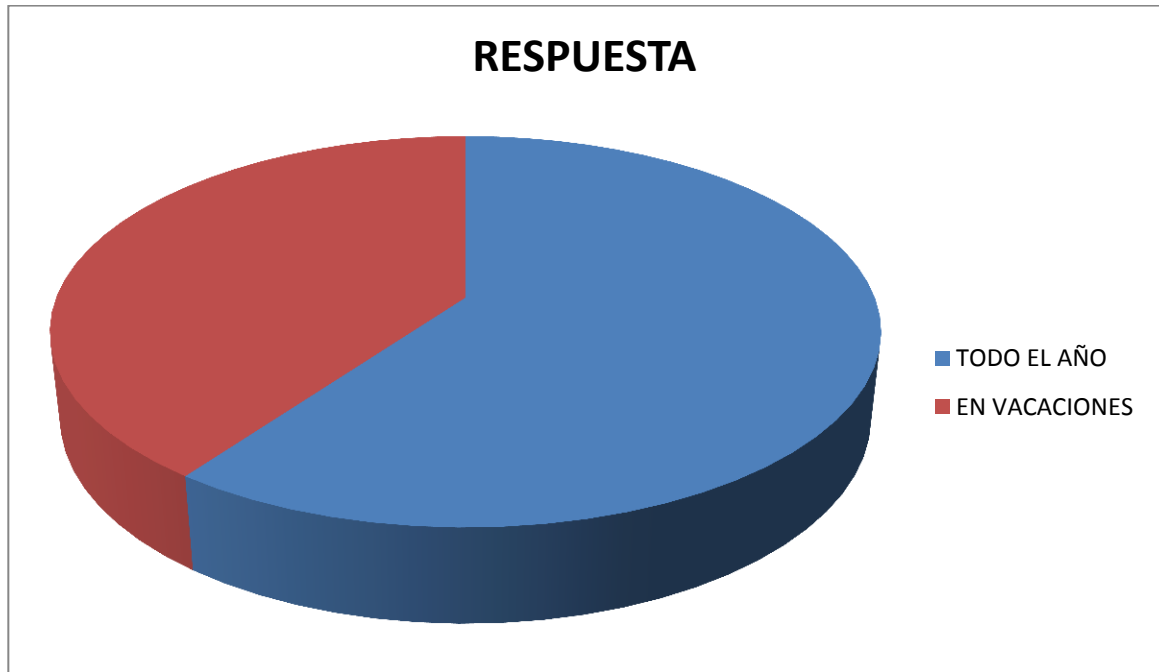
FUENTE: VERONICA ROSERO

ANÁLISIS: Los tres resultados casi son los mismos, no existe un dato que sobresalga en la preferencia de los encuestados en relación a su capacidad de pago, el mayor es el que se ubica con el 35.91% que está dispuesto a pagar más de 100 dólares por el curso, el 33.18% está en el rango de 80 a 100 dólares y finalmente con el 30.91% se ubica en el rango de 50 a 60 dólares.

PREGUNTA No. 12

Para su comodidad los periodos que se dicten dichos cursos deberían ofrecerse.

	RESPUESTA	%
TODO EL AÑO	132	60
EN VACACIONES	88	40
	220	100



FUENTE: VERONICA ROSERO

ANÁLISIS: el 60% de los encuestados considera que los cursos deberían dictarse todo el año y el 40% determina que n periodo de vacaciones sería la mejor opción.

2.4 Conclusiones del estudio de mercado

- El estudio de mercado determino el valor asignado a la importancia que le dan los padres de familia al aprendizaje de cocina en las instituciones de educación escolarizada, es decir, los padres consideran necesario el aprendizaje de cocina en edad escolar.
- Todos los cursos extracurriculares ayudan a fomentar y a descubrir cuál puede ser la mejor carrera profesional que en edad adulta estarán en mejor posición para escoger la más adecuada a sus habilidades, necesidades y preferencias
- El saber cocinar desarrolla el conocimiento y fomenta el rescate y afianzamiento de la cultura en la juventud de un país. En este sentido, el resultado indica que un porcentaje la educación inicial de cocina será de bases de cocina y a edad ya de colegio se plantea el estudio de Cocina Ecuatoriana para plasmar el amor a las costumbres y tradiciones del Ecuador
- Una información que se planteo en la encuesta es que si las personas conocían que la práctica y aprendizaje de la cocina y sobre todo de pastelería ayuda al desarrollo sicomotriz de la destreza motora fina y gruesa, obviamente mucho de los encuestados desconocían esta información, por lo que al enterarse de lo importante de esto les pareció importante fomentar y pedir que estos cursos se ofrezcan en las unidades educativas.
- En el mercado no existen escuelas que se dedique a impartir el conocimiento gastronómico en los niños, lo que hace predecir que el proyecto es viables desde el punto de vista de la competencia.
- Al mismo tiempo se pidió su aceptación previa a que si existiera un lugar en el cual sus hijos de edad escolar aprendan y reciban clases de cocina, el resultado final determinado por la encuesta se ve reflejado una aceptación muy alta con el

53,64%, estos cursos de acuerdo a la preferencia podrán ser de un mes o de mayor tiempo, con un horario de lunes a viernes o con una jornada de tres días, están dispuestos a pagar en un rango de 80 a 120 dólares mensuales

- En conclusión la encuesta nos da una idea clara de que la puesta en marcha del proyecto cumple con los requerimientos del mercado en cuanto a importancia, necesidad y proyección.

CAPITULO 3

DESCRIPCION DEL ESTABLECIMIENTO

3.1. NOMBRE: ESCUELA GASTRONOMICA INFANTIL

UBICACIÓN: Sector Kennedy Norte

3.2. DESCRIPCION DEL PRODUCTO O SERVICIO:

El proyecto se enfoca en la oferta de cursos destinados a niños en edad escolar para desarrollar sus habilidades y destrezas motoras, para lo cual se ha pensado en la oferta de cursos regulares cuya duración será desde uno hasta tres meses en módulos que se estructurarán desde la parte básica de cocina, panadería, pastelería, cocina ecuatoriana y protocolo y etiqueta

3.2.1. Talleres de cocina para los más pequeños



Compartir con niños y jóvenes el conocimiento y el placer de experimentar la gran variedad de platos presentes en nuestras culturas. Éste es uno de los principales objetivos del programa cocina para niños.

La idea de estos talleres para que los más pequeños aprendan a cocinar surgió cuando mis hijos se sintieron interesados en la cocina al verme preparar bocaditos, sandwiches y tortas, lo que me llevo a enseñarles al verlos compartir tiempo conmigo dentro de lo que más me apasiona, observe que a ellos les despertaba cada vez más el compartir sabores, texturas y sus múltiples preguntas acerca de procesos y de los más grandes interrogantes, me llenaba de gran satisfacción enseñarles y al ver que comenzaron hacer investigaciones y a intentar por ellos solos con apenas unas que otros instrucciones, la elaboración de recetas, en donde preguntaban cómo hacer conversiones de medidas, o implementación de sabores, o cambios de productos ya que no tenían el que decía la receta, pero sobre todo realmente, vi que esto no se quedaba así, que la más pequeña de 3 años en aquella época comenzaba a estirar mas como si fuese plastilina, a formar bollos con la misma, hacer círculos para donas, y usar cortadores para figuras, vi que ayudaba en gran parte para el desarrollo tanto de motricidad fina como gruesa, el hecho de tener que seguir instrucciones y reglas ayudan que se debe seguir secuencias y órdenes para tener un buen resultado final, el hecho de que a un niño con problemas de atención dispersa le ayudaría mucho. Lo direccionaría a un orden lógico a seguir, con el objetivo de conseguir, su atención a un proceso que deba realizar.

Realmente me di cuenta de todos los beneficios que tendríamos nosotros las madres con una educación gastronómica, ya que es el arte de amar lo que ingerimos y despertar todos nuestros sentidos.

3.2.1. Educar su paladar

No sólo aprenden a manejarse con las recetas y elaborar platos, este tipo de actividad les ayuda de forma lúdica y entusiasta a comer de manera variada para que en el futuro tengan criterio en su alimentación, optando por la dieta más sana y equilibrada para su organismo. El fin no es otro que el de educar el paladar de los niños.



De esta manera, se pretende motivar su sensibilidad y curiosidad hacia los alimentos y se les anima a tocar, mirar, oler, desmenuzar y probar sin trabas. Los más pequeños descubrirán lo que comen y serán más independientes. Es una propuesta divertida, donde comen lo que han cocinado ellos mismos.

Cada niño realiza todo el proceso de la receta y los especialistas, mientras se hace la cocción, les van orientando, les cuentan historias del origen de los alimentos, o de sus variedades, prueban productos de temporada, o estudian la anatomía de un animal. Y cada uno se lleva a casa lo que ha cocinado. Además, no hay unos ingredientes en especial, sino que lo que se busca es poder cocinar un poco de todo, para que ellos prueben distintos productos.

3.2.2 Talleres todo el año

Cualquier momento es bueno para animar a los niños a entrar en estos talleres, porque estarán abiertos todo el año: hay ofertas para verano e invierno, aunque también se realizaran visitas a las escuelas. Uno de las proyecciones es poder ampliar la edad de los niños que asisten a los cursos hasta los 16 años.



Para las escuelas primarias existen temas específicamente preparados que pueden resultar muy interesantes: las especias de la costa, sierra y oriente, el mundo del olor y de los cambios en el sabor; qué partes de los vegetales comemos: flores, raíces, tallos, hojas, frutos y semillas; limpieza del pescado y observación de la anatomía y variedad de pescados; diferentes métodos de conservas... Para luego encontrarme: la fruta (sabores, textura, olor), los diferentes dulces naturales, anatomía de un pollo, hacer los vegetales comestibles.

Trufas de chocolate (frutas de otoño; membrillo, caqui, chirimoya), pastel de hongos, champiñones y setas (setas; el gusto y el olor a bosque), pastel personalizado de manzanas (manzanas diferentes; ácidas, dulces, harinosas, crujientes, secas, jugosas), lazos de queso (quesos; fresco, semi-seco, seco y cremoso), caramelos de frutas (frutas de color rojo) son algunos ejemplos de platos cocinados en los talleres para niños

3.2.3. Actividades para las vacaciones escolares

También se realizan talleres interactivos de cocina para niños y niñas, para que puedan descubrir, observar y experimentar la cultura gastronómica. En estos cursos se inician en el arte de saber comprar, analizar la calidad de los alimentos, la seguridad en la cocina, la higiene y, por supuesto, los propios fogones.

Escoger los productos relacionados con la receta que vamos a elaborar.

Ir al mercado, pedimos consejos a los vendedores o tenderos y aprendemos a estar en la cocina con ganas, porque los niños probaran todo lo que se cocine.

En una época tan especial para los más pequeños como la Navidad también se organizaran clases. Algunos de los platos que se realizan para estas jornadas son canapés variados y galletas variadas para la ocasión

3.2.4. Objetivos del programa:

1. Ofrecer la posibilidad de que las hijas e hijos de padres que en estos días no disfrutan, aún, de vacaciones festivas, puedan recibir una actividad formativa y lúdica; a la vez que los papás puedan sentirse tranquilos mientras trabajan.
2. Educar su paladar para que de forma entusiasta aprendan a comer de manera variada y que en el futuro tengan criterio en su alimentación, optando por la dieta más sana y equilibrada para su organismo. Sin olvidar sus gustos y alimentos más tradicionales
3. En estos cursos se inician en el arte de saber comprar, analizar la calidad de los alimentos, la seguridad en la cocina, la higiene y, por supuesto, los propios fogones

3.2.5. Otros Objetivos:

- Aprenderán a trabajar en equipo
- El principal objetivo de estos talleres se centra en el desarrollo de conductas nutricionales adecuadas, sanas y equilibradas, a través de:
- Estimular el interés por la comida sana

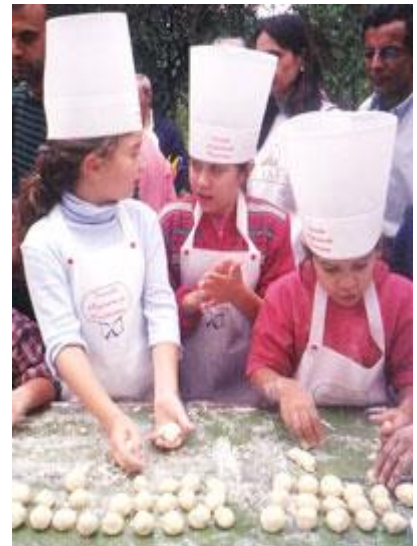
- Desarrollar los procesos lógicos (asociación, clasificación...)
- Desarrollar los procesos cognoscitivos y habilidades manuales (manipular, mezclar, separar...)
- Promover el aseo, higiene, hábitos alimentarios
- Conocerán los principios de higiene en la cocina
- En el comedor, aprenderán a poner una mesa y comportamiento correcto en ella
- Entra en contacto con el producto que después elaborarán conociendo las principales materias primas y sencillas rectas de cocina
- Como organizar una pequeña fiesta

Cocinar es la actividad favorita entre padres e hijos, aquellos que hayan compartido de pequeños, con sus padres o algún pariente cercano alguna receta en la cocina, seguramente recordarán y dirán ¡qué buenos tiempos aquellos!

Cocinar juntos es un buen momento para conversar y aprender.

Pero hoy en día las mamás y los papás están muy ocupados, vivimos tiempos difíciles y a veces es difícil encontrar un momento con los padres para realizar una actividad compartida en la cocina.

Los niños aprenden Nociones de Nutrición, Normas de Seguridad e Higiene en la cocina y producción, dándoles a ellos así la oportunidad de adquirir confianza en sí



mismos y un acercamiento a las buenas costumbres alimentarias que les servirán para toda la vida. Todo esto les dará, sin duda, salud para su cuerpo y alegría para su alma.

3.3. Diseño

3.3.1. Área administrativa:

La institución contara con la oficina de la Dirección General, la oficina para la Dirección Académica, otra para la secretaria y cobranzas, sala de reuniones pequeña, bodega general.

3.3.2. Área académica:

La que constara de Talleres de Cocina, una aula teórica y/o de presentación, área de vestidores y lockers

3.3.3. Área pública:

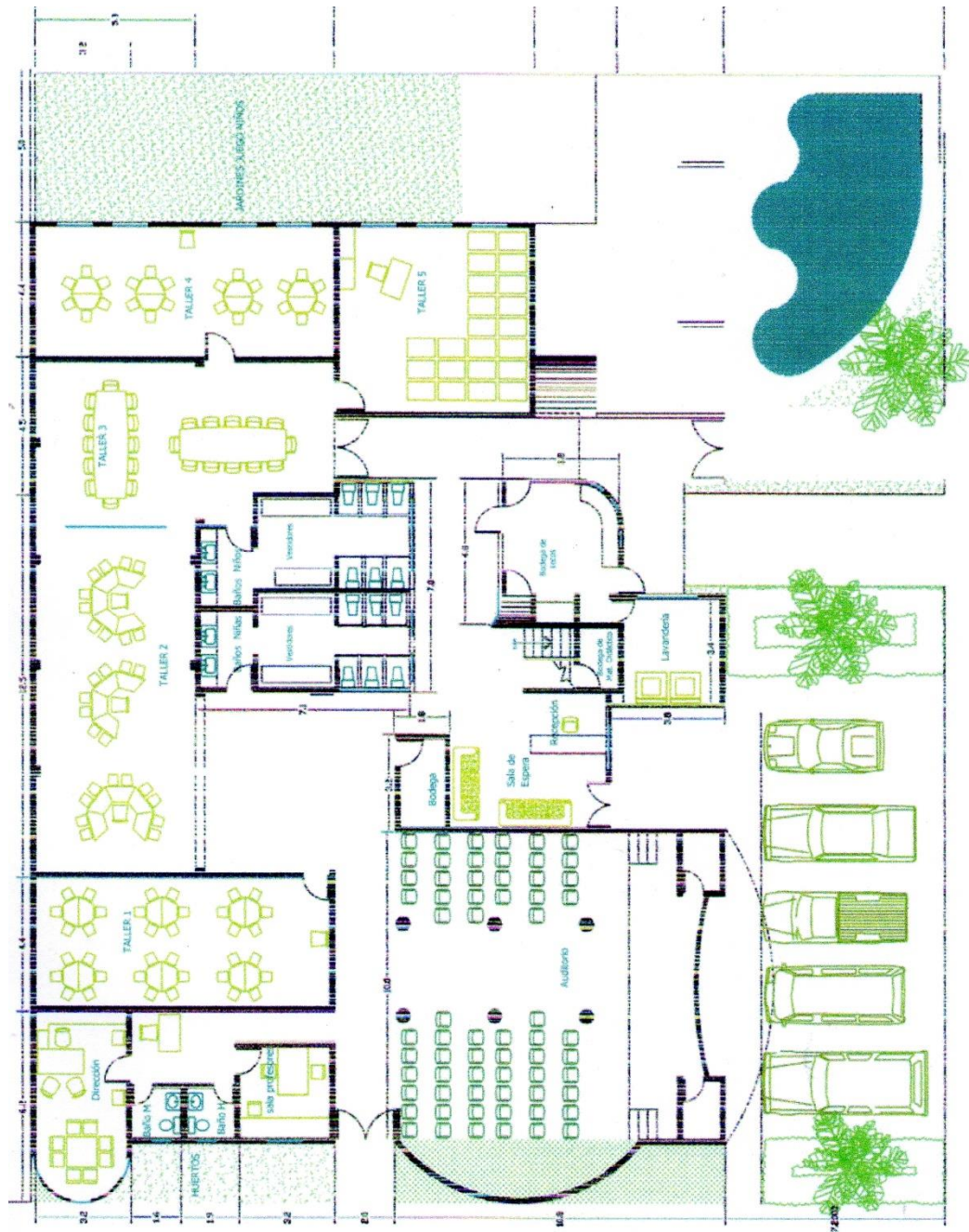
La institución contara con una zona cómoda y amplia dedicada para la recepción de los clientes, baños especiales para niños y adultos, zona de recreación infantil y parqueaderos.

3.4. Equipamiento y vista de instalaciones

El equipamiento estará conformado por todo el mobiliario de oficina y para el área académica (aula y talleres), equipos de computación, equipos de ambientación o climatización, equipos de cocina, maquinaria, herramientas y utensilios, en definitiva todo el equipamiento necesario para instalarlo en la infraestructura que dispondrá la institución educativa.

El detalle de todo el equipamiento necesario se lo detalla más adelante en la parte financiera con sus respectivos valores.

A continuación presentamos un diseño de las instalaciones que se proyectan instalar en la escuela infantil de gastronomía, la cual consta de dos plantas o pisos, mas una área social, administrativa, etc.



PLANTA BAJA

PIANTA ALTA

3.5. Organización de la escuela

Para la organización de la escuela se ha planificado de la siguiente manera considerando los aspectos administrativos, de servicio y académicos, los cuales son fundamentales para el buen desarrollo de las actividades principales de la escuela, por este motivo se los ha organizado de la siguiente manera:

3.5.1. Área administrativa

DIRECTOR GENERAL:

El Director de la Escuela es la máxima autoridad del plantel y, como tal, asumirá la responsabilidad directa e inmediata del correcto funcionamiento, organización, operación y administración de la Escuela y de cada uno de los aspectos inherentes a la actividad del plantel escolar.

SECRETARIA

Dedicada al trabajo administrativo, de apoyo contable, de transmisor de información y comunicación, de cobranza, inscripciones y matriculación.

MANTENIMIENTO

Encargada del mantenimiento y limpieza del área administrativa y académica, en la que se incluye los talleres, maquinaria y equipos, que garantice seguridad y comodidad en las instalaciones para el normal desarrollo de las actividades en general.

SEGURIDAD

Muy importante contar con personal dedicado a la tarea de resguardar la integridad del personal, del alumnado y de las instalaciones de la institución educativa.

3.5.2. Área académica

DIRECTOR ACADEMICO

Su función es encargarse de la recopilación, manejo y desarrollo de los resultados académicos obtenidos por los niños, efectuar evaluaciones de rendimiento a instructores, evaluaciones de aprendizaje individual y colectivo a los niños, el levantamiento de información y comunicación con la entidad gubernamental responsable del establecimiento educativo, sea este el Ministerio de Educación.

Además, la contratación y selección del personal académico, como docentes, instructores, pedagogos, etc. Para el correcto funcionamiento de la institución.

3.6. Programas de estudio:

Para el normal desarrollo de la actividad académica es necesaria la implementación de programas de estudio, desarrolladas con coherencia bajo objetivos específicos y especiales con un orden lógico y que tengan como objetivos una enseñanza de calidad, por esta razón a continuación se presenta los modelos básicos a utilizarse para el aprendizaje de los niños en gastronomía.

3.6.1. Básico de pastelería:

Este programa está diseñado a la preparación de elaboraciones de masas básicas, tanto de panadería como de pastelería, su objetivo es ayudar a desarrollar la motricidad fina de los niños, desarrollar la concentración y fomentar la parte creativa y artística de los niños, incentivar la limpieza y organización del trabajo en equipo.

PROGRAMA DE PASTELERIA:

Masa básica de pan de sal
Masa básica de pan de dulce
Masa de pizza
Masas de galletas
Biscochos
Cupcakes
Tortas
Coberturas

3.6.2. Básico de cocina

Dividido en dos módulos el primero de cocina fría, en la que la idea fundamental es incentivar el conocimiento de ensaladas, la utilización de vegetales y concientizar la importancia de su consumo, como se puede mezclar correctamente con géneros cárnicos fríos en la preparación de ensaladas, sandwiches. Y en el segundo las preparaciones cocina caliente en la que se pretende adiestrar y fomentar el uso del calor de manera segura para los niños, al mismo tiempo fomentar la alimentación balanceada con el conocimiento y utilización de los alimentos. Las técnicas de cocción, de conservación y de presentación de platos y preparaciones terminadas.

PROGRAMA COCINA FRÍA

Ensaladas con vegetales crudos y aderezos
Ensaladas con vegetales cocido y aderezos
Sandwiches tradicionales
Sandwiches especiales
Preparaciones con fruta
Desayunos saludables

PROGRAMA COCINA CALIENTE

Sopas y cremas

Arroces

Fritura y a la plancha

Preparaciones al horno

3.6.3. Cocina ecuatoriana

Como parte fundamental en la educación de los niños se incorpora la enseñanza de Cocina Ecuatoriana como un rescate y sobre todo para fomentar la cultura de las nuevas generaciones, ya que al conocer que comen, porque se come, cuando se come, fomentamos el amor y respeto a su país, a sus costumbres y tradiciones.

PROGRAMA COCINA ECUATORIANA

Sopas tradicionales

Entradas

Plato fuerte

Bebidas y postres

3.6.4. Básico de bebidas

Fundamentalmente, en la actualidad se ha desarrollado programas en los que las bebidas forman parte de la alimentación, para fomentar el consumo complementario de los nutrientes que las personas no consumen regularmente, por lo que es importante dar a conocer a los niños este programa complementario de alimentación.

PROGRAMA BEBIDAS

Jugos

Batidos

Mixer

Frozen

Smoothies

Bebidas calientes (café, te, chocolate, infusiones)

Coladas

Chichas

3.6.5. Etiqueta y protocolo

Este programa es importante impartirlo para el desarrollo cultural de los niños, cuyo objetivo fundamental es dar herramientas para el buen comportamiento y aprendizaje de todo el material que consta en una mesa, normas de educación y conducta social, hay que recordar que “la naturaleza hace que los hombres nos parezcamos unos a otros y nos juntemos; la educación hace que seamos diferentes y nos alejemos” (Confucio)

PROGRAMA DE PROTOCOLO Y ETIQUETA INFANTIL

Normas de convivencia

Normas en la mesa

Buenos modales y costumbres

Servicio de mesa y utilización

CAPITULO 4

ESTUDIO FINANCIERO

4.1. Inversión inicial

La inversión inicial indica la cuantía y la forma en que se estructura el capital para la puesta en marcha de la empresa y el desarrollo de la actividad empresarial hasta alcanzar el umbral de rentabilidad.

A lo largo del desarrollo del Plan de Empresa posiblemente se hayan encontrado nuevas necesidades de inversión o desechado otras previstas inicialmente. En el plan es el momento de concretar que inversiones son imprescindibles, cuales superfluas o susceptibles de aplazamiento, siempre teniendo en cuenta que se debe alcanzar la “masa crítica” o inversión mínima para que el negocio sea operativo.

4.1.1. Plan de Financiación inicial.

Concepto de Inversión (en dólares).

- **Aportaciones de los socios:** capital propio aportado por los integrantes de la sociedad y que conforma el capital de constitución. No es Reembolsable. Este concepto indica el Volumen de financiación propia.
- **Préstamos a largo plazo:** préstamos solicitados a entidades de crédito

con un tiempo de devolución superior a un año.

- **Créditos:** líneas o pólizas de crédito suscritas con un tiempo de devolución máximo de 1 año.

Considerando lo expuesto, se empieza a determinar los siguientes rubros:

4.2. Materia prima

El rubro correspondiente a materia prima se ha calculado de acuerdo a las necesidades de ingredientes que se les va a entregar a los niños para sus clases prácticas considerando el 33% del valor calculado a cobrar como precio de venta del curso, así a continuación se presenta el cuadro de cálculo correspondiente:

CALCULO DE MATERIA PRIMA MENSUAL						
DESCRIPCION	No. NIÑOS	% COSTO MP	C.U.M.P.	COSTO TOTAL MENSUAL	PENSION	COSTO ANUAL
CURSO BASICO 1	40	33,33333	40,00	1600,00	120,00	19200,00
CURSO BASICO 2	40	33,33333	40,00	1600,00	120,00	19200,00
CURSO FINAL	40	33,33333	40,00	1600,00	120,00	19200,00
	120			4800,00		57600,00

COSTO MENSUAL	4800, 00 Dólares
COSTO ANUAL	57.600,00 dólares
UNIDADES PRODUCIDAS MENSUAL	120 niños al mes
UNIDADES PRODUCIDAS ANUAL	1440,00 niños al año

Es necesario aclarar que si bien es cierto en los colegios y escuelas se trabaja los 10 meses al año, estas proyecciones, se las ha considerado para su efecto con los doce meses del año.

4.3. Calculo de personal de la institución

4.3.1 calculo de nomina de personal docente

El personal Docente será el encargado de la parte de formación educativa para la enseñanza de los niños, si bien es cierto su sueldo no es muy elevado, al ser una institución nueva, se aplica el sueldo definido en la tabla siguiente, también es cierto que el horario no es de 8 horas diarias, como lo determina la ley, entonces desde ese punto de vista, se estima que ese valor del sueldo está acorde con el tiempo de trabajo. Si la institución ofrece a futuro cursos especiales extra curriculares, los docentes recibirán incentivos económicos por su trabajo extra, así se mejorara sus ingresos

CALCULO NOMINA DOCENTE (OPERATIVO)								
DESCRIPCION	CANT	SUELDO BASICO	IESS PATRONAL	13 avo	14 avo	VACACIONES	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
INSTRUCTOR BASES	1	425,00	47,39	35,42	26,50	17,71	552,01	6.624,15
INSTRUCTOR ESPECIALIDAD	1	425,00	47,39	35,42	26,50	17,71	552,01	6.624,15
INSTRUCTOR PASTELERIA	1	425,00	47,39	35,42	26,50	17,71	552,01	6.624,15
TOTAL	3	-	142,16	106,25	79,50	53,13	1.656,04	19.872,45

4.3.2 Calculo personal administrativo

Para las labores de la institución se ha considerado un grupo humano especializado en la atención al cliente, y sobre todo con la debida forma de atención

para los niños de edad escolar, con sueldo acordes al trabajo, a continuación se presenta el cuadro con los cálculos en el que se incluyen todos los beneficios de ley.

CALCULO GASTOS ADMINISTRATIVOS								
DESCRIPCION	CANT	SUELDO BASICO	IESS PATRONAL	13 avo	14 avo	VACACIONES	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
ADMINISTRADOR	1	800,00	89,20	66,67	26,50	33,33	1.015,70	12.188,40
COLECTOR	1	500,00	55,75	41,67	26,50	20,83	644,75	7.737,00
SECRETARIA	1	400,00	44,60	33,33	26,50	16,67	521,10	6.253,20
RECEPCIONISTA	1	350,00	39,03	29,17	26,50	14,58	459,28	5.511,30
CONSERJE	1	318,00	35,46	26,50	26,50	13,25	419,71	5.036,48
TOTAL	5		264,03	197,33	132,50	98,67	3.060,53	36.726,38

Una vez calculado los sueldos y salarios del personal docente y administrativo a continuación se presenta la siguiente tabla, la misma que posteriormente servirá para la determinación de los gastos y costos de producción anual de que serán aquellos considerados como necesarios para la enseñanza y así brindar los correspondientes servicios educativos propuestos

RESUMEN COSTO DE PERSONAL

ESPECIFICACION	N° DE PERSONAS	COSTO TOTAL MENSUAL	COSTO TOTAL ANUAL
MANO OBRA DIRECTA	3	1.656,04	19.872,45
MANO OBRA INDIRECTA			0
PERSONAL ADMINISTRATIVO	5	3.060,53	36.726,38
TOTAL		4716,5695	56598,834

Este rubro representa el 32,75% de la venta proyectada anual, unido al 33,33% representa el 66,08% que será destinado al pago de gastos de venta y financiero, valores que a continuación se determinaran para definir finalmente la utilidad final.

4.4. Determinación de servicios básicos

Para el funcionamiento de la institución educativa se ha determinado un costo promedio de servicios básico de 400 dólares mensuales considerando uno de los rubros más altos el gas, ya que de acuerdo a la ley a nivel industrial se debe trabajar con gas sin subsidio estatal, el cilindro de 15kg se lo compra a 20 dólares, se proyecta el consumo de 4 unidades al mes, el teléfono y el internet. La electricidad y el agua el valor lo asumirá la institución educativa, como se detalla en el siguiente cuadro.

SERVICIOS BASICOS

ESPECIFICACIONES	VALORES
AGUA	60
INTERNET	60
GAS	80
LUZ	150
TELEFONO	50
TOTAL	400

4.5. Equipamiento

A continuación se detalla el equipamiento necesario para la implementación de tres talleres y dos aulas para clases teóricas, así mismo se detalla el equipamiento necesario para el área administrativa y de servicios, con los costos correspondientes como se detalla a continuación en los siguientes cuadros.

EQUIPAMIENTO DE COCINA

EQUIPO	CANTIDAD	PRECIO UNIT	PRECIO TOTAL
Cocina Industrial	3	600	1800
Campana	3	800	2400
Congelador industrial	3	900	2700
Licuada medio galón	3	180	540
Refrigeradora industrial	3	900	2700
batidora semi- industrial	1	750	750
kitchen aid	6	400	2400
Plancha	2	350	700
Horno	3	450	1350
Mesas de trabajo	9	350	3150
lavaderos de tres pozos	3	750	2250
Trampas de grasa	3	200	600
Maquina de hielo	1	1300	1300
Freidora	2	350	700
Parrilla	2	300	600
Estanterías	6	350	2100
sistema de proyección y audio	3	1200	3600
TOTAL			29640

MENAJE DE COCINA

EQUIPO	CANTIDAD	PRECIO UNIT	PRECIO TOTAL
Platos Postre	500	1,85	925
Bowls grandes	20	4,5	90
Bowls medianos	20	3,5	70
Bowls pequeños	20	2	40
Ollas medianas	9	33	297
Ollas pequeñas	9	22	198
Sartenes de teflón pequeños	6	11	66
Sartenes de teflón grandes	3	30	90
Sartenes de teflón medianos	6	20	120
Rallador metálico	3	12,5	37,5
Olla grande	3	60	180
Cuchillos de sierra	3	6	18
Cuchillos golpe No. 9	3	10	30
Jarras medidoras de un litro	3	11,5	34,5
Cernidor de metal	6	9	54
Espátulas metálicas	6	2,8	16,8
Pinzas	12	2,1	25,2
Brochas	12	1,5	18
Batidores de alambre	12	7	84
Cucharones	9	3,2	28,8
Espátula de palo	12	1	12
Puntilla	12	4,5	54
Chinos metálicos	6	15	90
Moldes de torta	12	6	72
Latas de horno	12	14	168

Espumaderas	6	2,5	15
Molde de chocolate	12	6,25	75
moldes cupcakes	12	16,5	198
Moldes cuadrados	12	5	60
Moldes redondos	12	5	60
coladores de malla	6	6	36
TOTAL			3262,8

EQUIPOS Y MOBILIARIOS DE OFICINA

DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNIT	COSTO TOTAL
ESCRITORIO	6	150	900
MESA PARA COMPUTADOR	6	80	480
SILLA GIRATORIA	6	30	180
SILLAS AUX. OFICINA	12	22	264
MESA	1	180	180
COMPUTADORES	6	400	2400
SISTEMA DE AUDIO	1	800	800
DISPENSADOR DE AGUA	2	120	240
MINI REFRIGERADOR	1	350	350
AIRE ACONDICIONADO CENTRAL	1	280 0	2800
TOTAL			8594

EQUIPOS Y MOBILIARIOS PARA AULA TEORICA

DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNIT	COSTO TOTAL
ESCRITORIO	2	150	300
PUPITRES	20	80	1600
SILLA GIRATORIA	2	30	60
MESA	10	80	800
COMPUTADORES	2	400	800
SISTEMA DE AUDIO	2	800	1600
PIZARRA ELECTRONICA	2	380	760
			0
			0
TOTAL			5920

UNIFORMES

PERSONAL	UNIDAD	COSTO UNIT	COSTO TOTAL
COCINA	12	37,5	450
VENDEDOR	3	34,6	103,8
ALUMNOS	120	25	3000
TOTAL			3553,8

4.6. Cuadro para inversión inicial

Para el funcionamiento y puesta en operación de La Escuela de Cocina es necesario hacer la inversión inicial, generalmente con la inversión se conseguirán aquellos recursos necesarios para mantener en funcionamiento de dicho negocio.

Se espera que luego de haber realizado esta inversión, en los períodos posteriores se equilibre en sus gastos y costos al relacionarlos con las ventas y retorne una cantidad de dinero suficiente para justificar la inversión inicial y que la empresa crezca económicamente.

Dentro de esta inversión inicial se calcula el capital de trabajo, determinado por la cantidad de dinero en efectivo circulante que debe considerar la empresa para desarrollar sus actividades productivas por lo menos para los dos o tres primeros meses de vida.

La inversión inicial se puede clasificar en dos conceptos claramente diferenciados, por un lado la inversión destinada a la adquisición de activos fijos (activos no corrientes) y alta de suministros necesarios para el inicio de la actividad y, por otro, la liquidez necesaria (provisión de fondos) que se requiere para mantener la actividad empresarial hasta que el negocio pueda aportar fondos para hacer frente a los compromisos financieros (activos corrientes).

La inversión inicial esta unida al financiamiento que se pueda tener y conseguir en las instituciones ya sean de carácter privado o público, considerando este aspecto es indispensable considerar los resultados obtenidos, ya que una toma de decisiones mal enfocada ocasionara que la empresa no llegue a estabilizarse y pueda llegar al fracaso, en este punto de la determinación de la inversión es necesario tener muy claro

lo que se debe y lo que puede comprar, para así evitar gastos innecesarios que afecten al flujo de dinero en efectivo que se necesita al inicio de la etapa de funcionamiento.

INVERSION INICIAL TOTAL

ESPECIFICACION	VALOR TOTAL
INVERSION FIJA	
INVERSION FIJA TANGIBLE	
EDIFICIO	70000
ADECUACIONES	16200
EQUIPOS Y MENAJE DE COCINA	32902,8
EQUIPOS Y MOBILIARIO AULA TEORICA	5920
EQUIPOS Y MOBILIARIO DE OFICINA	8594
UNIFORMES	3553,8
MUEBLES Y EQUIPOS DE OFICINA	8594
INVERSION FIJA INTANGIBLE	
GASTOS PREOPERATIVOS INSTITUCION DE LA EMPRESA	2000
SUBTOTAL INVERSIONES FIJAS	147764,6
CAPITAL DE TRABAJO	
MATERIA PRIMA PARA 3 MESES	14400
OTROS MATERIALES 1% MATERIA PRIMA	1440
CAJA BANCOS 2 MESES DE MDO Y GASTOS DE FABRICACION	15349,7085
SUBTOTAL CAPITAL DE TRABAJO	31189,7085
TOTAL	178954,3085

4.7. Financiamiento

El financiamiento necesario está dividido en 50,29% como financiamiento propio y el 49,71% restante se realizara con las instituciones financieras públicas o privadas en calidad de préstamo con los correspondientes gastos financieros que se produzcan.

FINANCIAMIENTO

INVERSION	FUENTE		MONTO
	PROPIO	PRESTAMO	
INVERSION FIJA	70000	77764,60	147764,60
CAPITAL DE TRABAJO	30000	1189,7085	31189,7085
TOTAL	100000	78954,3085	178954,3085
PORCENTAJE (%)	55,88	44,12	100

4.8. Amortización del préstamo

La amortización es un cálculo que se efectúa para determinar el pago de cuotas iguales en las que está incluido el valor del capital correspondiente más el valor de los intereses, para el financiamiento se ha considerado un préstamo de 78.954,30 dólares a un interés del 12% que se pagara a 5 años.

AMORTIZACION DEL PRESTAMO

12%	tasa de interés anual		
1,000%	tasa de interés mensual	monto	\$78.954,31
	N = 60		

periodos	Inicial	Interés	amort	cuota	final
0					\$78.954,31
1	\$ 78.954,3	\$789,54	\$966,75	\$1.756,29	\$77.987,56
2	\$ 77.987,6	\$779,88	\$976,42	\$1.756,29	\$77.011,14

3	\$ 77.011,1	\$770,11	\$986,18	\$1.756,29	\$76.024,95
4	\$ 76.025,0	\$760,25	\$996,05	\$1.756,29	\$75.028,91
5	\$ 75.028,9	\$750,29	\$1.006,01	\$1.756,29	\$74.022,90
6	\$ 74.022,9	\$740,23	\$1.016,07	\$1.756,29	\$73.006,84
7	\$ 73.006,8	\$730,07	\$1.026,23	\$1.756,29	\$71.980,61
8	\$71.980,61	\$719,81	\$1.036,49	\$1.756,29	\$70.944,12
9	\$70.944,12	\$709,44	\$1.046,85	\$1.756,29	\$69.897,27
10	\$69.897,27	\$698,97	\$1.057,32	\$1.756,29	\$68.839,94
11	\$68.839,94	\$688,40	\$1.067,90	\$1.756,29	\$67.772,05
12	\$67.772,05	\$677,72	\$1.078,57	\$1.756,29	\$66.693,47
13	\$66.693,47	\$666,93	\$1.089,36	\$1.756,29	\$65.604,11
14	\$65.604,11	\$656,04	\$1.100,25	\$1.756,29	\$64.503,86
15	\$64.503,86	\$645,04	\$1.111,26	\$1.756,29	\$63.392,60
16	\$63.392,60	\$633,93	\$1.122,37	\$1.756,29	\$62.270,24
17	\$62.270,24	\$622,70	\$1.133,59	\$1.756,29	\$61.136,64
18	\$61.136,64	\$611,37	\$1.144,93	\$1.756,29	\$59.991,71
19	\$59.991,71	\$599,92	\$1.156,38	\$1.756,29	\$58.835,34
20	\$58.835,34	\$588,35	\$1.167,94	\$1.756,29	\$57.667,39
21	\$57.667,39	\$576,67	\$1.179,62	\$1.756,29	\$56.487,77
22	\$56.487,77	\$564,88	\$1.191,42	\$1.756,29	\$55.296,36
23	\$55.296,36	\$552,96	\$1.203,33	\$1.756,29	\$54.093,02
24	\$54.093,02	\$540,93	\$1.215,36	\$1.756,29	\$52.877,66
25	\$52.877,66	\$528,78	\$1.227,52	\$1.756,29	\$51.650,14
26	\$51.650,14	\$516,50	\$1.239,79	\$1.756,29	\$50.410,35
27	\$50.410,35	\$504,10	\$1.252,19	\$1.756,29	\$49.158,16
28	\$49.158,16	\$491,58	\$1.264,71	\$1.756,29	\$47.893,44
29	\$47.893,44	\$478,93	\$1.277,36	\$1.756,29	\$46.616,08
30	\$46.616,08	\$466,16	\$1.290,13	\$1.756,29	\$45.325,95
31	\$45.325,95	\$453,26	\$1.303,04	\$1.756,29	\$44.022,91
32	\$44.022,91	\$440,23	\$1.316,07	\$1.756,29	\$42.706,85
33	\$42.706,85	\$427,07	\$1.329,23	\$1.756,29	\$41.377,62
34	\$41.377,62	\$413,78	\$1.342,52	\$1.756,29	\$40.035,10
35	\$40.035,10	\$400,35	\$1.355,94	\$1.756,29	\$38.679,16
36	\$38.679,16	\$386,79	\$1.369,50	\$1.756,29	\$37.309,65
37	\$37.309,65	\$373,10	\$1.383,20	\$1.756,29	\$35.926,46
38	\$35.926,46	\$359,26	\$1.397,03	\$1.756,29	\$34.529,43
39	\$34.529,43	\$345,29	\$1.411,00	\$1.756,29	\$33.118,42
40	\$33.118,42	\$331,18	\$1.425,11	\$1.756,29	\$31.693,31
41	\$31.693,31	\$316,93	\$1.439,36	\$1.756,29	\$30.253,95
42	\$30.253,95	\$302,54	\$1.453,76	\$1.756,29	\$28.800,20
43	\$28.800,20	\$288,00	\$1.468,29	\$1.756,29	\$27.331,90

44	\$27.331,90	\$273,32	\$1.482,98	\$1.756,29	25.848,93
45	\$25.848,93	\$258,49	\$1.497,81	\$1.756,29	24.351,12
46	\$24.351,12	\$243,51	\$1.512,78	\$1.756,29	22.838,34
47	\$22.838,34	\$228,38	\$1.527,91	\$1.756,29	21.310,43
48	\$21.310,43	\$213,10	\$1.543,19	\$1.756,29	19.767,24
49	\$19.767,24	\$197,67	\$1.558,62	\$1.756,29	18.208,61
50	\$18.208,61	\$182,09	\$1.574,21	\$1.756,29	16.634,40
51	\$16.634,40	\$166,34	\$1.589,95	\$1.756,29	15.044,45
52	\$15.044,45	\$150,44	\$1.605,85	\$1.756,29	13.438,60
53	\$13.438,60	\$134,39	\$1.621,91	\$1.756,29	11.816,69
54	\$11.816,69	\$118,17	\$1.638,13	\$1.756,29	10.178,57
55	\$10.178,57	\$101,79	\$1.654,51	\$1.756,29	8.524,06
56	\$8.524,06	\$85,24	\$1.671,05	\$1.756,29	6.853,00
57	\$6.853,00	\$68,53	\$1.687,76	\$1.756,29	5.165,24
58	\$5.165,24	\$51,65	\$1.704,64	\$1.756,29	3.460,59
59	\$3.460,59	\$34,61	\$1.721,69	\$1.756,29	1.738,91
60	\$1.738,91	\$17,39	\$1.738,91	\$1.756,29	0,00

4.9. Ingresos proyectados

Los presupuestos más comunes son aquellos en los que los planes de ingresos y de gastos de operación se formulan en términos monetarios. El más elemental de estos es el presupuesto de ventas, el cual es la expresión formal y detallada del pronóstico de ventas, el cual como se determino será en base a un pronóstico de producción mensual de 120 niños, pago de pensiones de los alumnos o niños en un marco referencial ni muy pesimista ni muy optimista, al valor de pensión de 120 dólares por niño al mes como se lo presenta en el siguiente cuadro de referencia:

PRONOSTICO DE INGRESOS POR PAGO DE PENSIONES

DESCRIPCION	No. NIÑOS	PENSION	INGRESO MENSUAL	INGRESO ANUAL
PRODUCTO 1	40	120,00	4800,00	57600,01
PRODUCTO 2	40	120,00	4800,00	57600,01
PRODUCTO 3	40	120,00	4800,00	57600,01
TOTAL	120		14400,00	172800,02

4.10. Costos generales de producción anual

Dentro del ámbito de la contabilidad de costos han sido clasificados atendiendo a diversos criterios:

Con relación a los elementos que forman el costo.

- Costo primario o directo: Es el costo formado por el material, otros suministros y el coste de la mano de obra directa necesaria para fabricar un producto.

- Costo de producción o industrial: Incluye el costo de los materiales, mano de obra y otros costos de fabricación indirectos, siendo utilizado normalmente como criterio de valoración de existencias.

- Costos de administración y generales: Son los costos asignados para administración, dirección y financiación de los procesos de producción y venta.

- Costos de empresa o costes totales: son los costos completos del período que se obtienen por agregación de los costes de producción, distribución, de administración y generales.

A continuación se detallan todos los costos y gastos proyectados para el primer año de funcionamiento recopilando todos los cálculos desarrollados anteriormente

COSTOS DE PRODUCCION ANUAL

COSTO DE PREPARACION	COSTO TOTAL	COSTO VARIABLE	COSTO FIJO
COSTOS DIRECTOS			
MATERIA PRIMA Y MATERIALES DIRECTOS	57600,00	57600,00	0,00
MANO DE OBRA DIRECTA	19872,45	19872,45	0,00
SUBTOTAL COSTO DIRECTO	77472,45	77472,45	0,00
COSTOS INDIRECTOS			
MATERIALES INDIRECTOS:			
REPUESTOS (5% EQUIPOS DE PRODUCCION)	1822,83	1822,83	0,00
OTROS (COCINAS Y MATERIAL DE EMBALAJE, 1% M. PRIMA)	576,00	576,00	0,00
UTILES DE ASEO (\$100,00 AL MES)	1200,00	0,00	1200,00
MANO DE OBRA INDIRECTA:	3598,83	2398,83	1200,00
GASTOS INDIRECTOS:			
SERVICIOS BASICOS	2880,00	0,00	2880,00
DEPRECIACION EQUIPOS PRODUCCION (LINEAL 10 AÑOS, 10% ANUAL)	4595,40	0,00	4595,40
DEPRECIACION EDIFICIO Y TERRENO (LINEAL 20 AÑOS, 5% ANUAL)	3500,00	0,00	3500,00
MANTENIMIENTO (2% COSTO EQUIPO DE PREPARACION)	592,80	0,00	592,80
SUBTOTAL COSTOS INDIRECTOS (GASTOS PREPARACION)	11568,20	0,00	11568,20
TOTAL COSTOS DE PREPARACION	92639,48	79871,28	12768,20

COSTO DE PRODUCCION ANUAL

COSTO DE ADMINISTRACION	COSTO ANUAL	COSTO VARIABLE	COSTO FIJO
GASTOS DE ADMINISTRACION:			
SUELDOS Y SALARIOS	36726,38	X	36726,38
ARRIENDO LOCAL	0,00	X	0,00
UTILES DE ASEO (SUPERMAXI \$50 AL MES)	600,00	X	600,00
UTILES DE OFICINA Y PAPELERIA (70 MENSUALES)	840,00	X	840,00
SERVICIOS BASICOS	1440,00	X	1440,00
DEPRECIACION DE MUEBLES Y EQUIPOS OF. (10 AÑOS, 10% ANUAL)	1718,80	X	1718,80
DEPRECIACION DE EQUIPOS Y MOBILIARIOS DE AULA	1480,00	X	1480,00
UNIFORMES	3553,80	X	3553,80
PROVISIONES VARIAS (5% SUELDOS Y SALARIOS)	1836,32	X	1836,32
AMORTIZACION GASTOS PREOPERATIVO (CONSTITU. EMPRESA, 20% ANUAL)	12260,83	X	12260,83
TOTAL COSTO DE ADMINISTRACION	60456,14	0	60456,1371
COSTO DE VENTAS			
SUELDOS Y SALARIOS	0	0	0
UTILES DE ASEO (SUPERMAXI, \$40 AL MES)	480	X	480
UTILES DE OFICINA Y PAPELERIA (\$50 MENSUALES)	600	X	600
SERVICIOS BASICOS	480,00	X	480
PUBLICIDAD 400 MENSUALES	4800	X	4800
SEGURO VEHICULAR Y GASTOS INSCRIPCION VEHICULO	0	X	0
DEPRECIACION VEHICULO (LINEAL 5 AÑOS, 20% ANUAL)	710,76	X	710,76
MANTENIMIENTO DE VEHICULO (5% DE SU VALOR)	177,69	X	177,69
TOTAL COSTO DE VENTAS	7248,45		7248,45
COSTO FINANCIERO			
INTERESE FINANCIAMIENTO. INVERSION FIJA CFN (14% ANUAL)	8814,71		8814,71
TOTAL COSTO FINANCIERO	8814,71	0	8814,71
TOTAL COSTOS DE PRODUCCION	169158,77	79871,28	89287,49
RESUMEN DE COSTOS	COSTO TOTAL	COSTO VARIABLE	COSTO FIJO
COSTO DE PREPARACION	92639,48	79871,28	12768,20
COSTO DE ADMINISTRACIÓN	60456,14	0	60456,14
COSTO DE VENTAS	7248,45	0	7248,45
COSTO FINANCIERO	8814,71	0	8814,71
COSTO TOTAL	169158,77	79871,28	89287,49

4.11. Estado de pérdidas y ganancias

Estado de resultados o Estado de pérdidas y ganancias, es un estado financiero que muestra ordenada y detalladamente la forma de como se obtuvo el resultado del ejercicio durante un periodo determinado.

El estado financiero es dinámico, ya que abarca un período durante el cual deben identificarse perfectamente los costos y gastos que dieron origen al ingreso del mismo. Por lo tanto debe aplicarse perfectamente al principio del periodo contable para que la información que presenta sea útil y confiable para la toma de decisiones

La Cuenta de Pérdidas y Ganancias es un documento contable cuya utilidad es conocer el resultado económico del ejercicio, que se obtendrá por diferencia entre dos grandes masas formadas respectivamente por los Ingresos y Beneficios por un lado y por los Gastos y Pérdidas por el otro.

Bajo este punto de vista en un proyecto el estado de pérdidas y ganancias se lo establece como el pronóstico y proyección de lo que va a suceder en la empresa, durante un periodo determinado de tiempo, al que se lo puede proyectar a varios años para poder identificar en cierta forma la factibilidad del proyecto, a continuación se detalla el estado de pérdidas y ganancias

Por esta razón se ha proyectado con un incremento del 15 por ciento en ventas o ingresos anualmente, considerando el aumento de alumnos y/o del precio de las pensiones. En los gastos y costos un incremento del 10 por ciento por variaciones de precios y la inflación, considerando estos factores a continuación se presentan los correspondientes cálculos en el siguiente cuadro.

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS

CONCEPTO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4
INGRESOS TOTALES	\$ 0,00	\$ 172.800,02	\$ 198.720,02	\$ 228.528,02	\$ 262.807,23
COSTOS Y GASTOS OPERACIONALES	\$ 0,00	\$ 92.639,48	\$ 101.903,43	\$ 112.093,77	\$ 123.303,15
UTILIDAD BRUTA	\$ 0,00	\$ 80.160,54	\$ 96.816,59	\$ 116.434,25	\$ 139.504,08
GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 0,00	60.456,14	66.501,75	73.151,93	80.467,12
UTILIDAD NETA OPERACIONAL	\$ 0,00	\$ 19.704,40	\$ 30.314,84	\$ 43.282,33	\$ 59.036,96
GASTOS FINANCIEROS	\$ 0,00	\$ 8.814,71	\$ 7.259,73	\$ 5.507,53	\$ 3.533,12
GASTO DE VENTAS	\$ 0,00	\$ 7.248,45	\$ 7.973,30	\$ 8.770,62	\$ 9.647,69
UTILIDAD ANTES DE REPARTICION EMPLEADOS	\$ 0,00	\$ 3.641,24	\$ 15.081,82	\$ 29.004,17	\$ 45.856,15
REPARTO UTILIDAD TRABAJADORES (15%)	\$ 0,00	\$ 546,19	\$ 2.262,27	\$ 4.350,63	\$ 6.878,42
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$ 0,00	\$ 3.095,06	\$ 12.819,55	\$ 24.653,54	\$ 38.977,73
IMPUESTO A LA RENTA (25%)	\$ 0,00	\$ 773,76	\$ 3.204,89	\$ 6.163,39	\$ 9.744,43
UTILIDAD NETA	\$ 0,00	\$ 2.321,29	\$ 9.614,66	\$ 18.490,16	\$ 29.233,30

RESERVA LEGAL (20%)	\$ 0,00	\$ 464,26	\$ 1.922,93	\$ 3.698,03	\$ 5.846,66
REPARTO DE UTILIDADES SOCIOS (50%)	\$ 0,00	\$ 1.160,65	\$ 4.807,33	\$ 9.245,08	\$ 14.616,65
UTILIDAD RETENIDA (30%)	\$ 0,00	\$ 696,39	\$ 2.884,40	\$ 5.547,05	\$ 8.769,99

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS

CONCEPTO	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7
INGRESOS TOTALES	\$ 302.228,31	\$ 332.451,14	\$ 382.318,81
COSTOS Y GASTOS OPERACIONALES	\$ 135.633,46	\$ 149.196,81	\$ 164.116,49
UTILIDAD BRUTA	\$ 166.594,85	\$ 183.254,33	\$ 218.202,32
GASTOS ADMINISTRATIVOS (5%)	\$ 88.513,83	\$ 97.365,21	\$ 107.101,73
UTILIDAD NETA OPERACIONAL	\$ 78.081,02	\$ 85.889,12	\$ 111.100,59
GASTOS FINANCIEROS	\$ 1.308,30	\$ 0,00	\$ 0,00
GASTO DE VENTAS	\$ 10.612,46	\$ 11.673,70	\$ 12.841,07
UTILIDAD ANTES DE REPARTICION EMPLEADOS	\$ 66.160,26	\$ 74.215,42	\$ 98.259,52
REPARTO UTILIDAD TRABAJADORES (15%)	\$ 9.924,04	\$ 11.132,31	\$ 14.738,93
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$ 56.236,22	\$ 63.083,11	\$ 83.520,59
IMPUESTO A LA RENTA (25%)	\$ 14.059,05	\$ 15.770,78	\$ 20.880,15
UTILIDAD NETA	\$ 42.177,16	\$ 47.312,33	\$ 62.640,44

RESERVA LEGAL (20%)	\$ 8.435,43	\$ 9.462,47	\$ 12.528,09
---------------------	-------------	-------------	--------------

REPARTO DE UTILIDADES SOCIOS (50%)	\$ 21.088,58	\$ 23.656,16	\$ 31.320,22
UTILIDAD RETENIDA (30%)	\$ 12.653,15	\$ 14.193,70	\$ 18.792,13

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS

CONCEPTO	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
INGRESOS TOTALES	\$ 439.666,63	\$ 505.616,63	\$ 581.459,12
COSTOS Y GASTOS OPERACIONALES	\$ 180.528,14	\$ 198.580,95	\$ 218.439,05
UTILIDAD BRUTA	\$ 259.138,50	\$ 307.035,68	\$ 363.020,08
GASTOS ADMINISTRATIVOS (5%)	117.811,91	129.593,10	142.552,41
UTILIDAD NETA OPERACIONAL	\$ 141.326,59	\$ 177.442,58	\$ 220.467,67
GASTOS FINANCIEROS	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
GASTO DE VENTAS	\$ 14.125,18	\$ 15.537,70	\$ 17.091,47
UTILIDAD ANTES DE REPARTICION EMPLEADOS	\$ 127.201,41	\$ 161.904,88	\$ 203.376,20
REPARTO UTILIDAD TRABAJADORES (15%)	\$ 19.080,21	\$ 24.285,73	\$ 30.506,43
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$ 108.121,20	\$ 137.619,15	\$ 172.869,77
IMPUESTO A LA RENTA (25%)	\$ 27.030,30	\$ 34.404,79	\$ 43.217,44
UTILIDAD NETA	\$ 81.090,90	\$ 103.214,36	\$ 129.652,33

RESERVA LEGAL (20%)	\$ 16.218,18	\$ 20.642,87	\$ 25.930,47
REPARTO DE UTILIDADES SOCIOS (50%)	\$ 40.545,45	\$ 51.607,18	\$ 64.826,16
UTILIDAD RETENIDA (30%)	\$ 24.327,27	\$ 30.964,31	\$ 38.895,70

4.12. TIR y VAN

El TIR representa la tasa interna de retorno, este valor representa el porcentaje que el proyecto representa como una inversión, es decir, el proyecto tiene una rentabilidad del 16,11% lo que está sobre el valor que una inversión puede alcanzar si es invertida en una institución del sistema financiero ecuatoriano, lo que nos indica la factibilidad del proyecto.

En el caso del VAN que significa valor actual neto, significa cuanto es el valor del dinero que se va a ir obteniendo como utilidades, en el caso específico del proyecto representa a 81.589,40 dólares, que igual es representativo y que también es positivo indicando la rentabilidad y factibilidad del proyecto, como se detalla a continuación en el siguiente cuadro.

<i>Período</i>	<i>Flujo de Fondos</i>
0	-178954,3085
1	2321,293216
2	9614,660742
3	18490,15676
4	29233,29662
5	42177,16442
6	47312,32883
7	62640,44184
8	81090,89817
9	103214,362
10	129652,3282

TIR	16,11%
VAN	\$ 81.589,40

4.13. Calculo del punto de equilibrio

Pe = punto de equilibrio

CV= costo variable

CF = costo fijo

V = ventas totales

P.E. \$=	Costos Fijos	
	1 -	Costos Variables
		Ventas Totales

$$\text{P.E.} = \frac{89287,49}{1 - \frac{79871,49}{172800,02}}$$

$$\text{P.E.} = \frac{89287,49}{1 - 0.4622192}$$

$$\text{P.E.} = \frac{89287,49}{0,5377808}$$

$$\text{P.E.} = 166.027,30 \text{ VENTA EN DOLARES}$$

El resultado obtenido se interpreta como las ventas necesarias para que la empresa opere sin pérdidas ni ganancias, si las ventas del negocio están por debajo de esta cantidad la empresa pierde y por arriba de la cifra mencionada son utilidades para la empresa.

Cuando se requiere obtener el punto de equilibrio en porcentaje, se manejan los mismos conceptos, pero el desarrollo de la fórmula es diferente:

P.E. %=	Costos Fijos	X 100
	Ventas Totales - Costos Variables	

Al ser los mismos valores se ubican de acuerdo a como lo pide la fórmula para obtener el resultado deseado:

$$\text{P.E. \%} = \frac{89.287,49}{172.800,02 - 79.871,28} \times 100$$

$$\text{P.E. \%} = \frac{89.287,49}{92.928,74} \times 100$$

$$\text{P.E. \%} = 0,9608167 \times 100$$

$$\text{P.E.} = 96,08 \%$$

El porcentaje que resulta con los datos manejados, indica que de las ventas totales, el 96,08 % es empleado para el pago de los costos fijos y variables y el 3,92% restante, es la utilidad neta que obtiene la empresa.

CAPITULO 5

MARCO LEGAL DEL PROYECTO

La empresa se constituirá como una Sociedad Anónima, mediante escritura pública cumpliendo los requisitos establecidos en la Ley de Compañías vigente, además de la respectiva inscripción en el Registro Mercantil, además, tomando en consideración que la legalidad de toda empresa o negocio es un aspecto muy importante para obtener una tranquilidad operativa necesaria, cabe recalcar que la empresa deberá contar con todos los permisos para el funcionamiento de este tipo de negocio, ya que esto influirá directamente en muchos aspectos, como por ejemplo: solicitudes de crédito en las entidades del sistema financiero Nacional, además, es necesario para su funcionamiento el permiso de funcionamiento que otorga el Ministerio de Educación, en el sistema de educación no escolarizado, que significa que no está dentro del sistema regular escolar, cuya función lo hacen las escuelas que están dentro del sistema escolar regular.

5.1. RUC

El Registro Único de Contribuyentes (RUC), es un requisito importante con el cual se debe arrancar toda la constitución legal del proyecto. El primer paso a seguir es; acudir a las oficinas del Servicio de Rentas Internas (SRI), para obtener este documento, el RUC se constituye en el número de identificación con el cual toda persona natural o sociedad está obligada a cancelar los impuestos pertinentes al caso.

Los requisitos para este trámite son los siguientes:

- Copia de Cédula

- Certificado de Votación
- Carta de acreditación de representante legal de la empresa
- Copia de un servicio básico (agua o luz)

5.2. Permiso de bomberos

Es una inspección que realiza el Cuerpo de Bomberos, verificando que: las instalaciones eléctricas estén en buen estado, contar con el número indicado de extintores de incendio, y que las salidas de emergencia se encuentren con su debida señalización e iluminación correspondiente. Este permiso tiene un año de vigencia.

Los requisitos para este trámite son los siguientes:

- RUC
- Copia de cédula y de papel de votación
- Factura de recarga del extintor del año en curso
- Pago de la tasa al Banco de Guayaquil

5.3. Certificado de registro

El registro se realiza una sola vez en la Sub-secretaría de Turismo y en caso de cambio de propietario se debe obtener un nuevo registro, el mismo que anulará al anterior.

Los requisitos para esta diligencia son los siguientes:

- Copia certificada de la escritura o minuta pública.
- Nombramiento del representante legal de la empresa inscrito debidamente en el Registro Mercantil, en el caso de ser persona jurídica.
- Registro Único de Contribuyentes.
- Patente Municipal.
- Registro Sanitario.
- Copia de la cédula de ciudadanía.

- Certificado de la Dirección de Patentes y Marcas.
- Comprobantes de los pagos del certificado de registro anual de funcionamiento.
- Escritura de los activos del establecimiento
- Copia de cedula y de papel de votación
- Inspección del establecimiento

5.4. Patente municipal

La obtención de la patente municipal es un requisito obligatorio para cualquier tipo de actividad económica.

Los requisitos para este trámite son los siguientes:

- RUC
- Copia de cedula y papel de votación del representante legal.
- Cuerpo de Bomberos
- Tasa anual de turismo
- Dirección en la cual se localiza el proyecto.
- Llenar el formulario de solicitud de Patente.

5.5. Permiso sanitario

Las personas que laboran en el establecimiento deberán someterse a chequeos médicos para comprobar que el estado de salud de cada uno sea el idóneo, todo el personal sin excepción alguna deberá contar con este permiso.

Los requisitos para este trámite son los siguientes:

- Acudir personalmente a la Dirección Nacional de Higiene, con los exámenes previamente realizados, estos van a ser de sangre; de orina y heces.

El permiso sanitario se obtendrá únicamente después de presentar estos exámenes y conseguir el carné de salud que otorga el municipio.

5.6. Permiso de la dirección de higiene

Este permiso de funcionamiento, se lo obtendrá luego de las inspecciones que realizan las autoridades la dirección.

Los requisitos para este trámite son los siguientes:

- Categorización (para locales nuevos) otorgado por el área de Control Sanitario.
- Comprobante de pago de la patente.
- Permiso sanitario de funcionamiento del año anterior. (En el caso de haber realizado la actividad con anterioridad)
- Certificado (s) de salud.
- Originales y copias de, cédula de ciudadanía y papeleta de votación.
- Informe del control sanitario sobre el cumplimiento de requisitos para realizar dicha actividad.

5.7. Uso de suelo

Este trámite se lo realiza en el municipio y solo por única vez al inicio, los requisitos son los siguientes:

- RUC
- Fotos del establecimiento
- Tasa de uso de suelo
- Formulario de uso de suelo

5.8. Tasa de habilitación

- RUC
- Uso de Suelo
- Pago de tasa
- Formulario de tasa de habilitación
- Patente
- Cuerpo de Bomberos
- Cédula y papel de votación
- Tasa anual de turismo
- Impuestos Prediales
- Trampa de grasa
- Desechos sólidos
- Inspección de un inspector municipal

5.9. Ministerio de educación

Para conseguir el permiso de Funcionamiento de la Escuela de Cocina, el Ministerio de Educación exige la presentación de una carpeta con la siguiente documentación:

- Escritura o contrato de arrendamiento del local
- Estudio socio – económico
- Programa de estudios
- Planificación de horarios
- Cuadros H1 N1 (DOCENTES, CARGA HORARIA – HORARIO)
- Programa analítico
- Pronostico de gastos e ingresos

- Hojas de vida personal administrativo con copias de documentos de respaldo
- Hojas de vida personal docente con copias de documentos de respaldo
- Certificados de no haber sido sancionados en el Ministerio de Educación
- Copia del RUC del director o promotor del proyecto

CAPITULO 6

IMPACTO AMBIENTAL

6.1. Importancia

Se entiende por impacto ambiental, el efecto que produce una determinada acción sobre el medio ambiente en sus distintos aspectos. Técnicamente, es la alteración del medio ambiente, debido a la acción entrópica o a eventos naturales.

Actualmente el mundo está atravesando por un gran riesgo de sufrir un trastorno en lo referente a sus recursos naturales, ya que el ser humano se ha encargado de ir destruyendo poco a poco todo lo que a su paso se encuentra, y entre los principales modos de acabar con el planeta está la contaminación ambiental. Muchas fábricas, de toda clase; como, la automotriz, la maderera, de plásticos, la hotelera y también la gastronómica; se han encargado de ir devastando al planeta; por lo que es indispensable tomar conciencia de los peligros de la contaminación, e implantar medidas urgentes para frenar este proceso.

Todos los países muestran un gran interés por realizar campañas para la conservación del sistema. Se plantean los sistemas siguientes: el reciclaje, reducción y re-uso. Aprovechando esta preocupación social, desde hace unos años, han ido apareciendo en el mercado numerosos productos que en su nombre o etiqueta cuentan con atributos "eco", "bio", "ecológico".

Además hay que considerar que la sensibilidad y el respeto del medio ambiente es un fenómeno creciente que involucra todos los procesos de las empresas. Por lo tanto, no solo debemos entender la calidad como una herramienta que nos ayudará a optimizar la empresa, sino como una filosofía de gestión integral que nos exige un

respeto por nuestro entorno y una responsabilidad social. Todo restaurante se nutre de recursos finitos, y por tanto debe velar por mantener dicho entorno en las mejores condiciones posibles de limpieza, sostenibilidad, y salubridad. Y ello solo es posible, si la empresa se preocupa de controlar y gestionar sus desechos y su impacto ambiental.

Por lo que a continuación se van a plantear algunos manejos de desechos que La escuela de Cocina va a implementar para colaborar con la preservación del medio ambiente.

En este establecimiento educativo y gastronómico se tomarán en cuenta los siguientes aspectos:

- El establecimiento va a separar los desechos en orgánicos: residuos de comida, cáscaras de frutas, etc., e inorgánicos: papel, vidrio, cartón, plásticos con fundas biodegradables en sus respectivos tachos y realizará el desalojo de los mismos en los horarios establecidos para su recolección por el municipio. También se implementará el reciclaje en todo lo que sea posible.

- Minimización del consumo de energía, que se realizará por medio de una buena iluminación natural para lo cual se debe contar con unos ventanales lo suficientemente amplios y así la luz del día sea la que ilumine, además se utilizará acondicionadores de aire, refrigeradores y congeladores con sistema eco, focos ahorradores y se dará el debido mantenimiento a las instalaciones eléctricas.

- Reducción del consumo de agua: para lo cual se realizarán revisiones periódicas de las instalaciones de agua y se mantendrán bien cerradas las llaves, etc.

Contar con un excelente drenaje, para desalojar todas las aguas sucias que salgan del uso diario y del trabajo cotidiano; además se realizará el control y mantenimiento de la trampa de grasa.

- Para realizar la limpieza de pisos y mesones se utilizará productos no químicos como detergentes y desinfectantes que no dañen el medio ambiente.

- Se emplearan diferentes métodos para la eliminación y erradicación de las posibles plagas que ataquen al establecimiento, como son: cucarachas, mosquitos, pulgas, polillas, ratas, moscas, etc.

- Efectuar el proceso de COMPOSTA, utilizando los residuos organicos para que sirva como abono orgánico para la implementación de un huerto propio, en el que se plantara sobre todo hierbas para la utilización en los talleres de cocina, al mismo tiempo que se reducen costos, se les enseñara a cuidar el medio ambiente tratando los desechos propios de la cocina.

CONCLUSIONES

- El estudio de mercado determina que el proyecto es viable, por la aceptación que tiene la idea de enseñar cocina como una herramienta de desarrollo sicomotriz para ayudar en la parte motora fina y media en los niños.
- El estudio financiero determina que es viable y que posee un rendimiento adecuado para el tipo de inversión inicial, además, el indicador de TIR y VAN determinan que la tasa interna de retorno es superior a la que se podría obtener realizando una inversión en una institución financiera nacional y el valor actual neto es significativo considerando la proyección de 10 años en base a la inversión efectuada.
- La idea de enseñar cocina a niños está bien desarrollada en otros países como Argentina, Colombia, EEUU, y otros, por esta razón y con el desarrollo de la gastronomía en nuestro país consideramos importante y necesario la ejecución del proyecto propuesto, ya que se considera que aportara en la mejora desde el punto de vista académico en el desarrollo de los futuros profesionales en gastronomía, además, en mejorar la forma de alimentarse de los niños, ya que al conocer mejor los productos y sus procesos de elaboración inciden en la aceptación de dichos productos.
- El desarrollo competitivo de los niños en la cocina se demuestra en los programas de televisión en los cuales se efectúan competencias de un nivel muy alto de conocimiento culinario, considerando esto, es necesario la puesta en marcha del proyecto

- Las instalaciones serán diseñadas de acuerdo a las necesidades de los niños, con el tamaño acorde de los equipos, para que sean cómodos y presten las facilidades para su aprendizaje
- El personal docente o de instructores estarán capacitados para la enseñanza infantil desde el punto de vista gastronómico bajo los parámetros didácticos necesarios.
- El financiamiento es elevado por el valor del inmueble y por los equipos de cocina en general, pero de acuerdo a la proyección del estado de pérdidas y ganancias las utilidades anuales son positivas lo que define su viabilidad con relación a la inversión.

RECOMENDACIONES

- Sugerir a la universidad la proyección y planificación de cursos de especialidad que puedan preparar a los estudiantes de gastronomía para que en un futuro puedan ser parte del proceso de enseñanza de niños que ayuden a desarrollar la gastronomía en nuestro país
- Elaborar un programa de promoción y publicidad para dar a conocer las ventajas de aprender cocina en edad escolar, dirigido a padres de familia.
- Buscar alianzas estratégicas con escuelas de cocina internacionales, para adquirir experiencia en educación gastronómica infantil.

BIBLIOGRAFIA

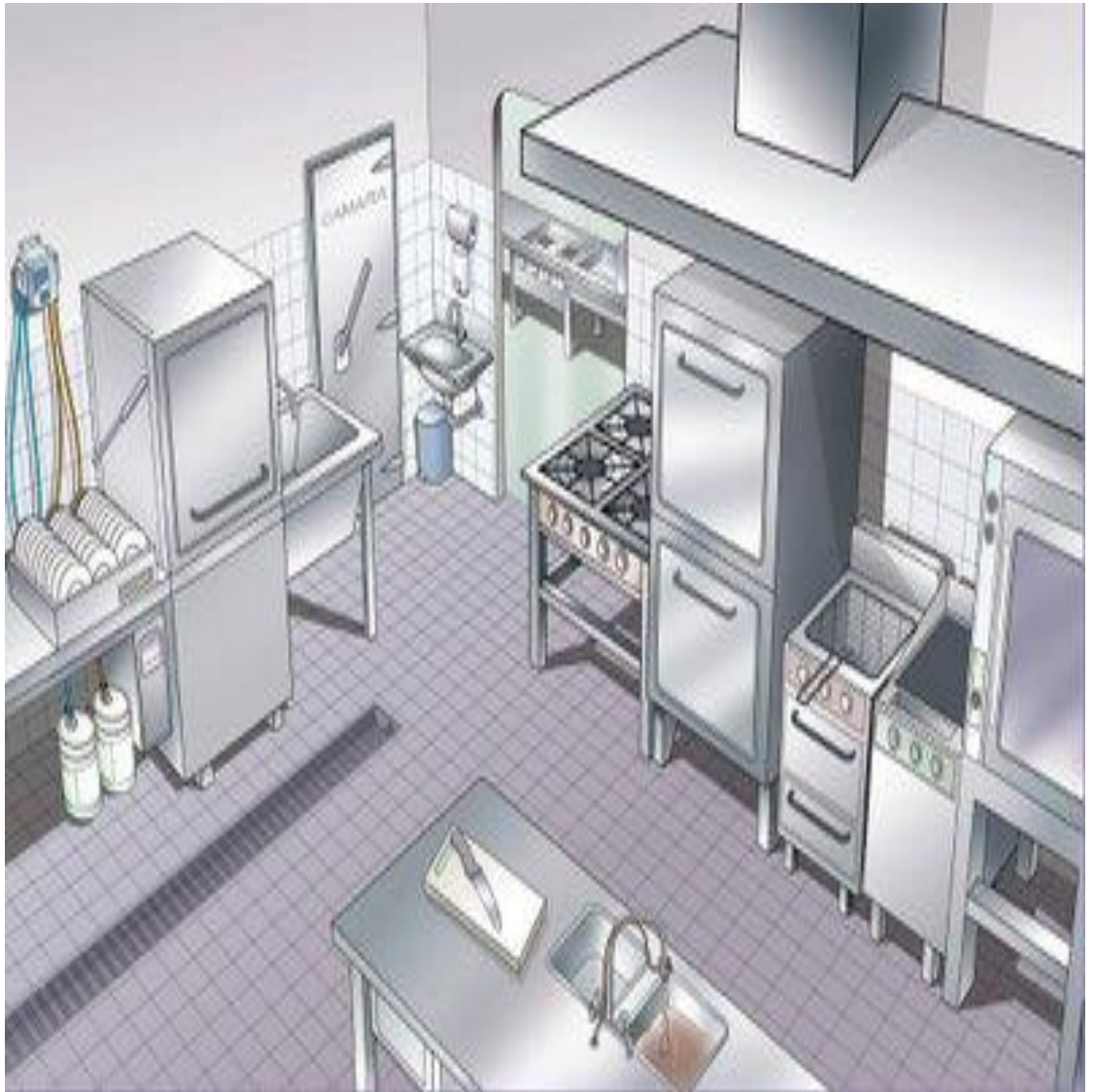
- Castellano, I. (2004) Proyectos e instalaciones de Cocinas ediciones ceac, Barcelona
- Cabezuelo, G., Frontera, P.(2007 Enséname a Comer editorial edaf, Madrid
- Montés, L. (2009) Diseño y Gestión de Cocinas ediciones días de santos, Madrid.
- Pérez, J.(209) Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicios Madrid ediciones hotel s.l, Madrid.
- Violante, R.(2002) Propuestas innovadoras para la Educación Infantil publicaciones educativas, Buenos Aires
- Casas, M (2001) Mi jardín Pimpones de color tomo II, Zamora editores, Santa fe Bogota.
- (2002) Cocina divertida para niños,edimat libros,Madrid.

ANEXOS

VISTA FRONTAL ESCUELA



TALLER TIPO



TALLER TIPO 2



TALLER TIPO 3



TALLER TIPO 4



AULA TEORICA TIPO 1



AULA TEORICA TIPO 2



AULA TEORICA TIPO 3



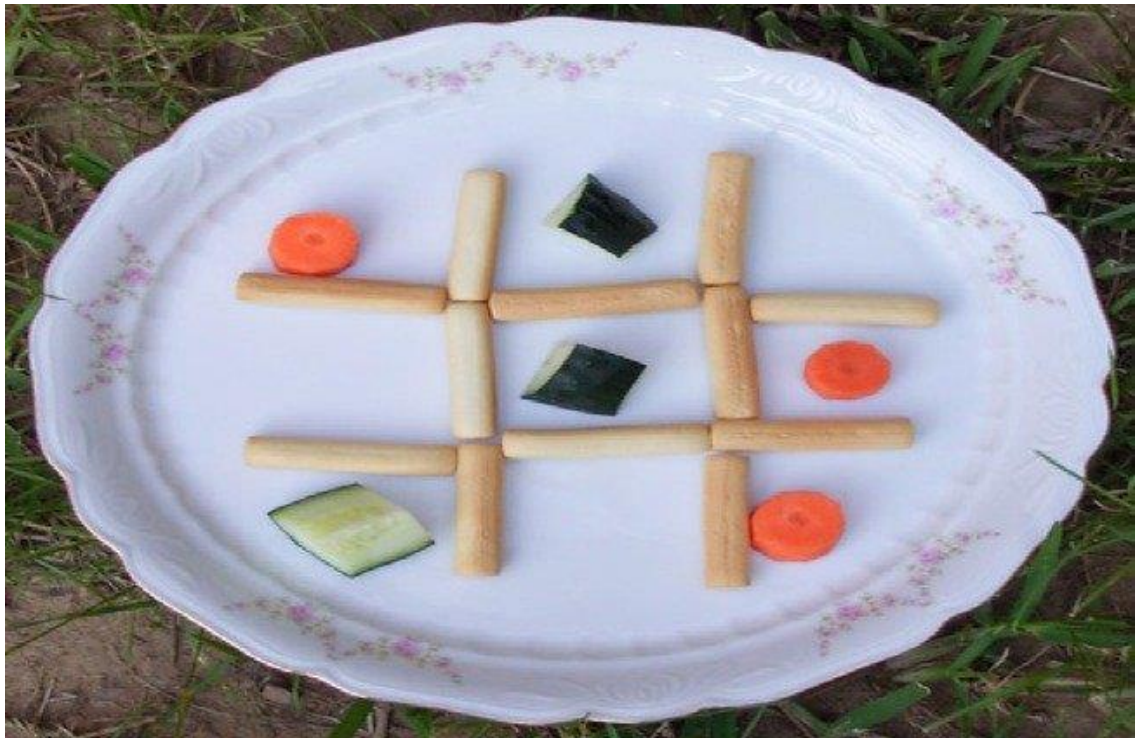
ANEXO

La cocina, el aprendizaje y los niños (I)

25 de marzo de 2011 | 23:51 CET

[Mireia Long](#)

Editor en Bebes y mas



Mi hijo es ya, con diez años, un excelente cocinero. Conoce los diferentes productos, como elegir la mejor fruta o verdura, como identificar si la carne o los huevos no son frescos, que tipo de cocción o preparación es más adecuada para cada alimento y sabe, además, preparar deliciosos platos e incluso ha inventado algunos él mismo. Pero sobre todo disfruta y aprende, pues **la cocina, para los niños, es un laboratorio de aprendizaje** extraordinario sobre salud, alimentación, historia, geografía humana, matemática, química y física.

No puedo resistirme a compartir con vosotros un ejemplo, la preciosa página de un amigo de mi hijo, la estupenda [TristanyChef](#), donde este pequeño mago de la cocina explica sus mejores recetas.

Y es que, bien planteada, la cocina puede ser un extraordinario **recurso educativo y vivencial** para los niños, donde aprenden y además, comparten experiencias con su familia que no se olvidarán nunca. La cocina es un lugar donde aprender, disfrutar y experimentar, a la vez que se construye la relación familiar. Pero siempre siguiendo [medidas de seguridad](#), por supuesto.

Hay muchas posibilidades que podemos explorar en la cocina y, además, ayudar a los niños a hacer sus propias reflexiones sobre las razones por las que la materia cambia de aspecto, textura y estado, mediante las sencillas acciones que realizamos para preparar un alimento.

Ir a la compra

Ir a la compra con los niños no siempre es una experiencia grata. Pero si lo hacemos sin agobios y con las necesarias explicaciones, puede ser una excursión divertida y educativa a la vez.

Podemos ayudarles a identificar las diferentes piezas de carne, la variedad de frutas y verduras, explicar el origen de los alimentos que compramos y la manera en la que podemos identificar los que están frescos o leer, cuando ya han aprendido los números y los días, las fechas de caducidad. Las posibilidades de aprender de manera transversal son enormes, infinitas.

La psicomotricidad en la cocina

Por supuesto, con seguridad y supervisión de los adultos, los niños pueden ejercitar su **psicomotricidad fina** en la cocina. Medimos, pesamos, tomamos materiales de diferentes tamaños y texturas con las manos, los vertemos en recipientes, los removemos, los cortamos con tijeras o cuchillos con mucho cuidado de no cortarnos.

La materia en la cocina

Cuando cocinamos manipulamos **toda clase de materiales**. El azúcar es un polvo grueso, la harina es mucho más fina. La masa de hacer pan es maleable, igual que la de las croquetas o que la mantequilla. La pasta de las galletas es suave y se pueden hacer figuritas con ella.

El agua, la leche y el aceite son líquidos, pero unos son más resbalosos que otros. El pan reciente es esponjoso pero luego se endurece. La carne cruda es sólida pero tiene líquido, una vez cocinada sigue siendo sólida, más dura, pero a la vez más sencilla de cortar.

Los niños pueden experimentar **muchas texturas diferentes** y, además, analizar sus cambios.

La cocina como laboratorio de ciencias

La cocina es un gran laboratorio de ciencias, pues, esencialmente, cocinar es transformar la materia prima mediante acciones que la cambian mediante fuerza, adicción de componentes o energía. **Física y química** son las protagonistas.

Hay compuestos que se disuelven, como la sal o el azúcar, cambiando el sabor de los alimentos. Pero también, si se añaden en exceso a un líquido, llega un punto en el que ya no se disuelven en él, cuando se alcanza la saturación. Además, un poco de sal disuelta en agua terminará, cuando dejemos que esta se evapore, en precipitar y hasta formar bellos cristales que podemos mirar luego, comprendiendo fundamentos sobre la forma en la que los minerales se presentan en la Naturaleza.

El agua líquida se endurece cuando la metemos en el congelador y se evapora cuando la calentamos, convirtiéndose en gas, pudiendo con esto comprender como la temperatura cambia la forma de la materia y su estado. Además, al congelar el agua se expande, lo que también podemos estudiar de manera práctica.

La forma en que cocinemos un alimento o su naturaleza previa, pueden darnos toda clase de presentaciones. Un espárrago se puede cocer, y estará más blandito, pero si lo ponemos a la plancha conseguiremos que esté blando por dentro pero tostado por fuera, dependiendo del medio que usemos para cocinarlo o de la temperatura que se alcance.

Mezclando agua con azúcar haremos un líquido dulce, pero si lo calentamos conseguiremos almíbar en diferente concentración, un fluido que va haciéndose más pegajoso hasta lograr, si llegamos al punto de caramelo, que se endurezca, quemándola un poco para lograr hacer una deliciosa piruleta natural.

El queso se funde, primero blandito, expulsando la grasa, y llegando a ponerse churruscado y crujiente si seguimos dejándolo en el fuego.

El jamón, tan rico, al calentarse, se pone más crujiente y también, al gusto, más salado, al evaporarse el agua y quedarse la sal, que no es volátil, concentrada.

La cocina, el aprendizaje y los niños

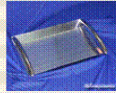
Cocinar con nuestros hijos va a proporcionarnos muchos momentos de aprendizaje compartido tanto en lo que se refiere a la vida cotidiana como en la experimentación científica sobre la materia y los cambios que se pueden producir en ella por las acciones que realicemos. Pero hay más, y lo veremos en próximo tema. **La cocina, el aprendizaje y los niños** pueden ir unidos.

La cocina, es, sin duda, uno de los mejores laboratorios para profundizar en los conocimientos, la experiencia y las vivencias emocionales compartidas con los niños.

Ejemplo de elaboración de un cuadernillo que entregamos a cada uno de los niños y niñas.



INSTRUMENTOS



1



2



3



4



5



INCENTIVO A LOS PARTICIPANTE A TRAVES DE AYUDAS VISUALES



EJEMPLO DE LOGOTIPO A DESARROLLAR PARA EL PROYECTO



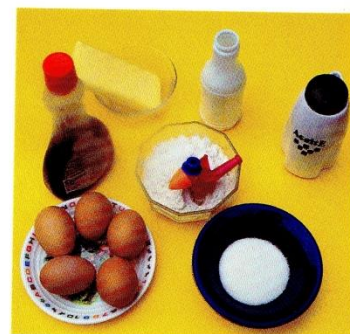
Pancakes

Si comes pan dulce,
el frío pasará,
y la sonrisa aflorará...



Ingredientes

- 1 taza de harina de trigo
- 1 huevo
- 2 cucharadas de aceite
- 3 tazas de leche
- Mantequilla y miel al gusto



Tostadas

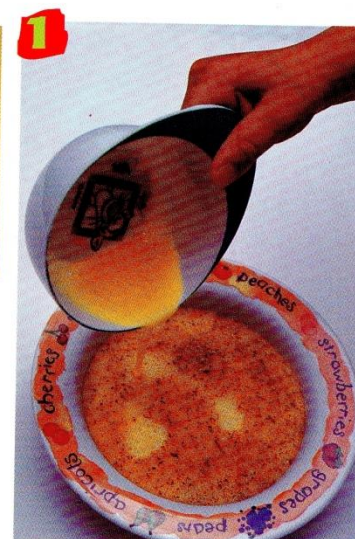
Una tostada francesa
prepararé con destreza
para poner en la mesa
de mi linda tía Teresa.

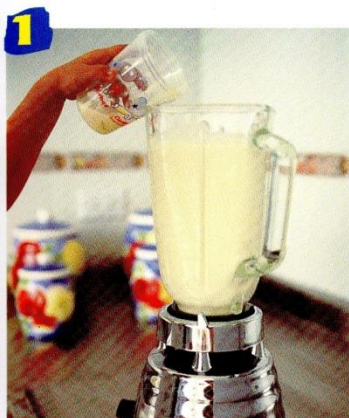


Ingredientes

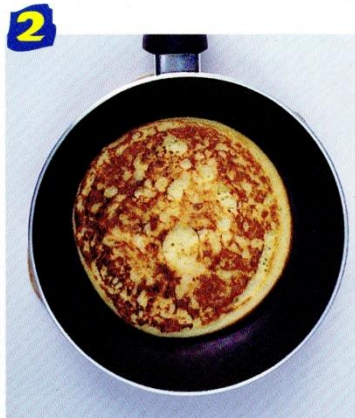
- 1 lata de leche condensada
- 12 cucharadas de agua
- 2 huevos
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 10 rebanadas de pan

Mezcla la leche condensada
con el agua y la canela.
Bate los huevos en una vasija
y añádelos a la mezcla.





En la licuadora, mezcla bien la harina, los huevos y la leche y añade poco a poco el aceite. Licua hasta que la masa quede suave y sin grumos.

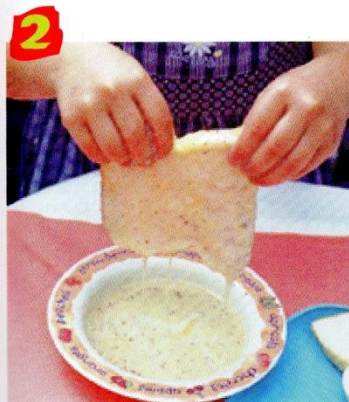


Dile a mamá que ponga a derretir un poco de mantequilla en la sartén a fuego medio, y vierte un poco de masa.

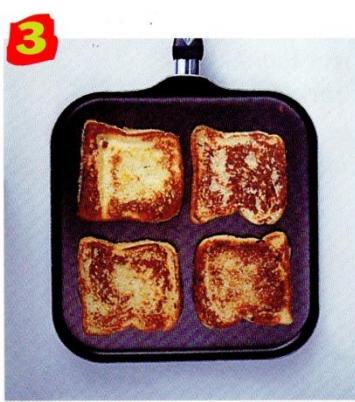


Cuando aparezcan burbujas en la superficie del pancake, estará listo para voltear. En el momento de comerlos, puedes esparcir miel sobre el pancake ¡Quedará delicioso!

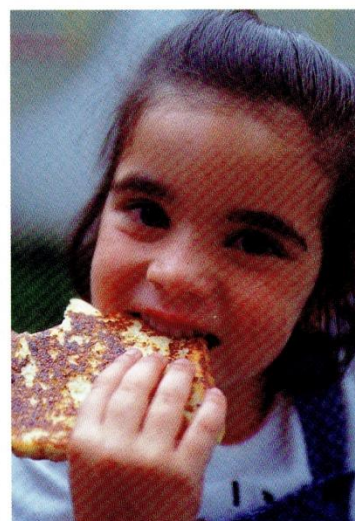
francesas



Remoja las rebanadas de pan en la mezcla anterior. Coloca primero un lado de la tostada y luego el otro. Observa que queden bien empapadas y luego escúrrelas con la orilla del plato.



Dile a mamá que ponga a derretir un poco de mantequilla en un asador y coloca la tostada sobre la parrilla, volteándola cuando esté dorada.



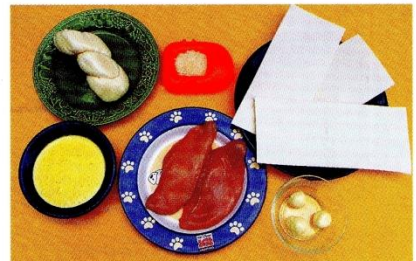
o

Lasaña de pollo

 Vamos a comer lasaña,
para que mañana
podamos cantar con alegría

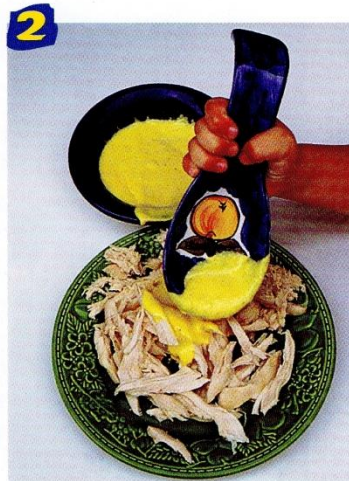
Ingredientes

- 1 paquete de 500 gramos de pasta cocida para lasaña
- 2 pechugas de pollo cocidas
- 2 tazas de queso mozzarella
- 2 tazas de queso parmesano
- Sal al gusto
- Base para pollo

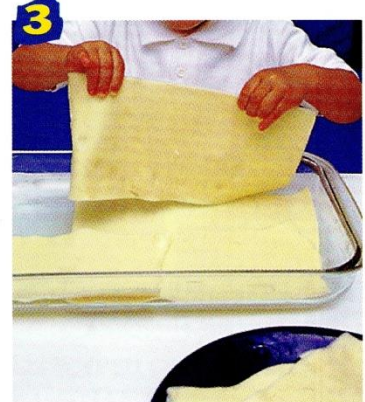


Desmenuza el pollo con dos tenedores, rasgándolo desde el centro hasta los lados. Dile a mamá que te prepare la mezcla de base para pollo

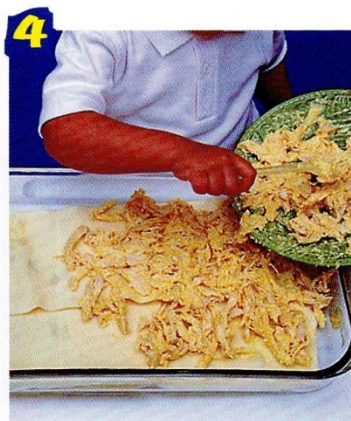
14



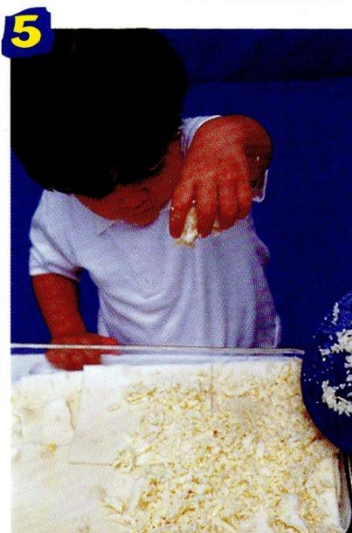
Añádele la base preparada y mezcla bien.



Engrasa una refractaria cuadrada con mantequilla. Coloca una capa de lasaña que cubra la superficie de la refractaria.



Añade una capa de pollo sobre la capa de pasta. Cuando hayas terminado, coloca otra capa de pasta encima de la de pollo y añade el queso mozzarella.



Finalmente, añade el queso parmesano.

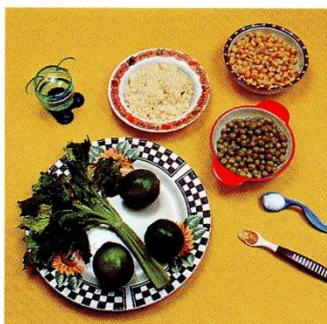


Dile a mamá que hornee la lasaña a 180° grados durante 30 minutos. Así quedará lista para comer.

45

Ensalada tricolor

A un granito de maíz a un pollito hizo pispís el granito se asustó, dio un brinquito y escapó, con tierrita se tapó y en matica se convirtió.



Ingredientes

- 1 taza de arroz blanco preparado
- 1 lata de maíz
- 1 lata de arveja
- 1/2 cucharadita de mostaza
- 4 cucharadas de jugo de limón
- Apio
- Aceite
- Sal al gusto

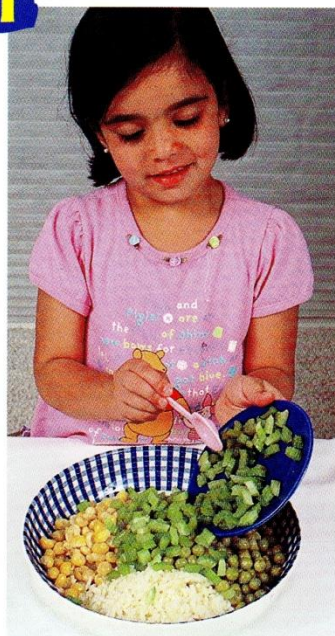
Para el arroz blanco

Mamá deberá poner a freír en una olla un poco de aceite y cebolla finamente picada.

Cuando todo esté frito, deberá añadir el doble de agua que de arroz. Si va a preparar un pocillo de arroz, tendrá que añadir dos pocillos de agua.

Agregar la sal y colocar a fuego lento hasta que el arroz esté seco.

1



En una ensaladera, mezcla el arroz, las arveja, el maíz y el apio.

Para la salsa

Mezcla la mostaza, el limón, el aceite y la sal. Revuelve.

2



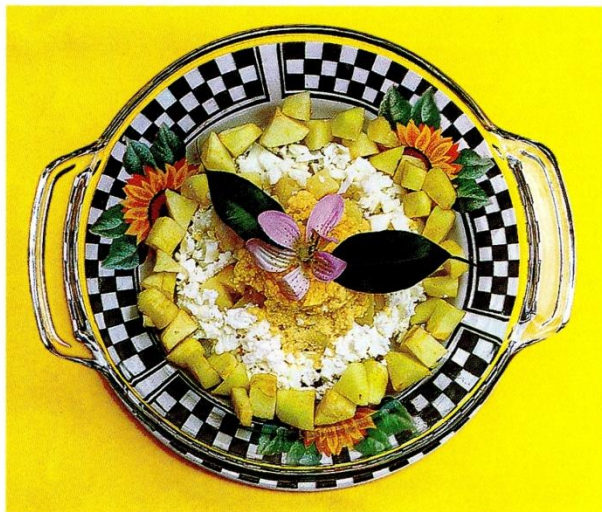
Prepara la salsa y añádesela a la ensalada, mezclando los ingredientes.

Ensalada de papa y manzana

La manzana colorada se reía de una papa porque estaba encerrada y tenía mal color. La papita enterradita asomó su cabecita y le dijo: no me importa porque tengo buen sabor.

Ingredientes

- 2 huevos cocidos
- 2 tazas de papas cocidas y cortadas en cubos
- 2 tazas de manzanas peladas y cortadas en cubos
- 3 cucharadas de vinagre
- 5 cucharadas de aceite
- Sal
- Mostaza



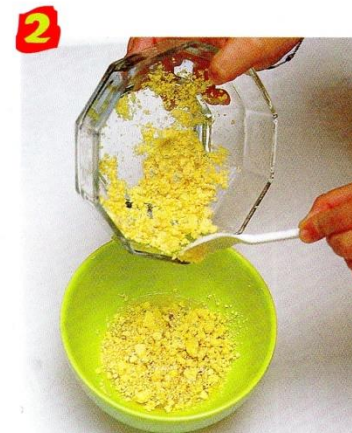
Para la salsa

Mezcla el vinagre, el aceite y la sal para hacer una vinagreta. Añade mostaza y las yemas.

Coloca las papas y las manzanas en una ensaladera. Adiciona la salsa.



Pela y parte dos huevos cocidos por mitades y saca las yemas en una taza. En un plato aparte, pica las claras en pedacitos pequeños.



Tritura las yemas con un tenedor.



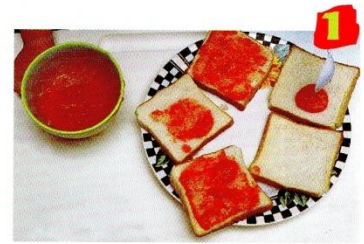
Islas de queso

A serrín aserrán
los maderos
de San Juan
comen queso
comen pan
y a los niños
no les dan.

Ingredientes

- 5 panes tajados
- 5 lonchas de queso
- 2 tomates
- Aceite de olivas
- Sal

Pídele a mamá que te pase el tomate por el rallador para extraer el jugo. Aliña el jugo de tomate con aceite y sal a tu gusto. Esparce el jugo sobre el pan.



Emparedado de pollo



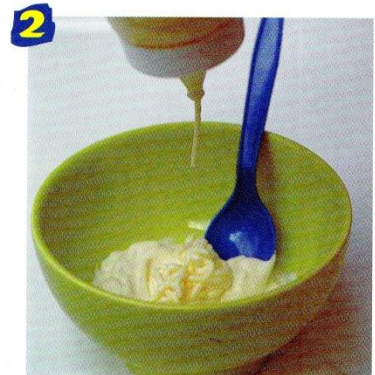
Ingredientes

- 2 panes redondos
- 2 cucharadas soperas de mayonesa
- 1 pechuga cocida
- 1 cucharada de yoghurt sin dulce
- 1 tomate picado

22



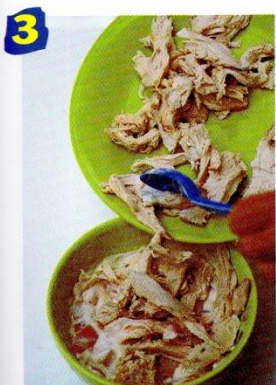
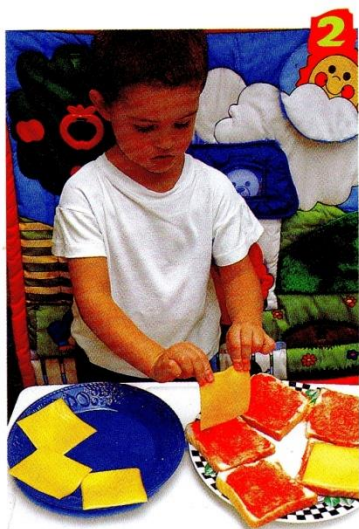
Desmenuza la pechuga con dos tenedores.



Mezcla la mayonesa con las dos tazas de yoghurt.

Coloca las lonchas de queso encima de cada pan.

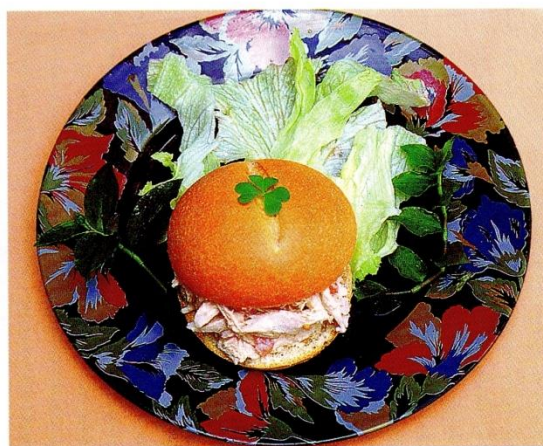
Pon las islas sobre una refractaria. Dile a mamá que ponga a calentar el horno y hornea hasta que el queso se derrita.



Añade el pollo y el tomate.



Coloca la mezcla sobre el pan.



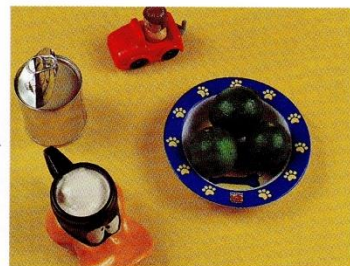
Ponle la otra tapa del pan y saborea un delicioso emparedado.

Mouse de limón

Ingredientes

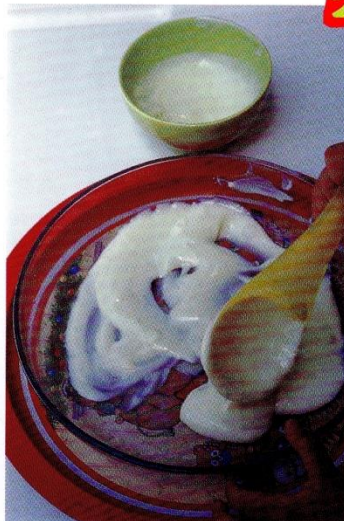
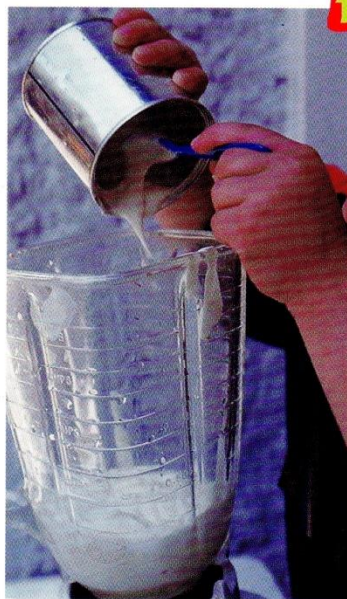
- 2 limones
- 1 lata de crema de leche
- 1 lata de leche condensada

Licúa la leche condensada y la crema de leche; entre tanto, exprime el jugo de dos limones y agrégalo poco a poco y sin dejar de licuar.



Cuando esté espesa, pasa la mezcla a una refractaria y refrigera hasta el momento de servir.

Decora con cascara de limón rallado.



Estaba la pájara pinta
sentada en su verde limón
con el pico cortaba la rama
con la rama cortaba la flor
Ay, ay, ay, dónde estará mi amor

Fruta exprimida y brochetas

La fruta exprimida, acompañada de pinchos de fruta que hacen la boca agua, es sólo el comienzo de una fiesta de niños en un bochornoso día de verano.

6 personas

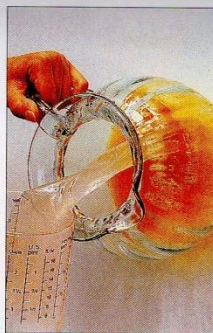
INGREDIENTES

PARA LA FRUTA EXPRIMIDA

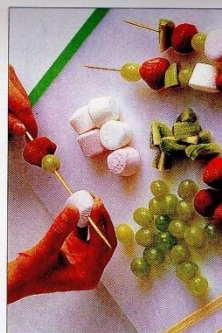
- 1 ¼ tazas de zumo de naranja
- 1 ¼ tazas de zumo de piña
- 1 ¼ tazas de zumo de fruta tropical
- 2 tazas de limonada
- rodajas de piña natural
- y cerezas para decorar

PARA LAS BROCHETAS DE FRUTAS

- 24 fresas pequeñas
- 24 uvas verdes sin pepitas
- 12 nubes de caramelo
- 1 kiwi pelado y cortado en 12 cuñas
- 1 plátano
- 1 cucharada de zumo de limón



2 Mezclar el zumo de fruta tropical y la limonada en una jarra grande. Poner la mezcla de los cubitos en los vasos y verter la mezcla de zumos por encima. Decorar los vasos con las rodajas de piña natural y las cerezas.



3 Para hacer las brochetas de frutas, insertar dos fresas pequeñas, dos uvas sin pepitas, una nube y una cuña de kiwi en cada pincho de madera.

4 Pelar el plátano y cortarlo en 12 rodajas. Meterlo en el zumo de limón e insertarlo en los pinchos. Servir inmediatamente con la fruta exprimida.



1 Para preparar la fruta exprimida, poner el zumo de naranja y el de piña en bandejas de cubitos de hielo y congelar hasta que estén sólidos.



Pastelitos de chocolate con menta

Se oirán exclamaciones de placer cuando los niños descubran el cremoso relleno de menta que se esconde dentro de estas magdalenas, que también están decoradas con una capa de chocolate y la menta.

12 pastelitos

INGREDIENTES

- 2 tazas de harina sin levadura
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- una pizca de sal
- ½ taza de cacao en polvo sin azúcar
- 10 cucharadas de mantequilla sin sal, ablandada
- 1 ½ tazas de azúcar extrafino
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de hierbabuena
- 1 taza de leche

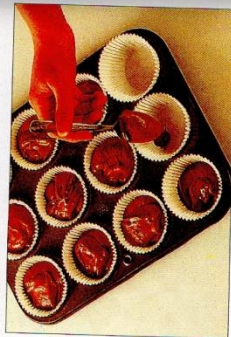
PARA EL RELLENO DE CREMA DE MENTA

- 1 ¼ tazas de nata líquida o crema doble
- 1 cucharadita de esencia de hierbabuena

PARA LA COBERTURA DE CHOCOLATE

- 175 g/6 oz de chocolate negro
- ½ taza de mantequilla sin sal
- 1 cucharadita de esencia de hierbabuena

- 1 Precalentar el horno a 180 °C/350 °F. Colocar 12 moldes de papel individuales en una bandeja con 12 cavidades para bollos. En un cuenco, mezclar la harina, el bicarbonato, una pizca de sal y el cacao en polvo.



- 3 Añadir los huevos de uno en uno a la mantequilla y el azúcar, batiendo bien cada vez que se añada uno. Después batir con la esencia de hierbabuena. A una velocidad baja, batir, añadiendo poco a poco, la mezcla de harina, alternando con la leche, hasta que esté blanda. Echar cucharadas en los envoltorios de papel preparados.

- 4 Cocer en el horno durante 12-15 min, hasta que cuando inserte un pincho salga limpio: no las cueza demasiado.

- 5 Inmediatamente, sacar las magdalenas de la bandeja a una rejilla metálica para que se enfríen completamente. Cuando estén frías, quitar los envoltorios de papel.



- 6 Para hacer el relleno, batir la nata y la esencia de hierbabuena en un cuenco pequeño hasta que la nata esté bien montada. Echar cucharadas en una manga pastelera con una boquilla plana. Insertar la boquilla en la base de la magdalena y apretar, soltando aproximadamente 1 cucharada sopera de crema en el centro. Repetir con el resto de las magdalenas.

- 7 Para hacer la cobertura, fundir el chocolate y la mantequilla en un cazo a fuego bajo, removiendo hasta que esté fino. Apartar del fuego y echar la esencia de hierbabuena. Dejar enfriar y después repartir por encima de cada pastel.

**CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS PARA LA CREACIÓN Y/O RENOVACIÓN DE
CENTROS OCUPACIONALES RESOLUCIÓN No.066**

- ◆ LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN DE JÓVENES Y ADULTOS DE LA SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO DE GUAYAQUIL(DIEJADG) CONCEDE PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO DE **UNO HASTA TRES AÑOS**; EMPEZANDO EL TRAMITE EN LAS JEFATURAS DE LA "DIEJA" DE CADA PROVINCIA, DEBIENDO REMITIR LAS CARPETAS CON OFICIO DIRIGIDO A LA SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO DE GUAYAQUIL Y EL INFORME DEL SUPERVISOR DE LA ZONA PREVIO AL CUMPLIMIENTO DE LO SIGUIENTE:

DOCUMENTOS A PRESENTAR	SI/NO	PAG.
○ Solicitud dirigida al Sr.(a) Subsecretario(a) de Educación del distrito de Guayaquil.		
○ Solicitud dirigida al(a) Director(a) Provincial de Educación		
○ Solicitud dirigida al(a) Jefe de EJA (Educación de Jóvenes y Adultos) Provincial		
○ Solicitud dirigida al Jefe de la EJA (Educación de Jóvenes y Adultos) del Distrito de Guayaquil		
○ Solicitud dirigida al (a) Presidente (a) de la Comisión de costos no escolarizada requiriendo se aprueben los costos propuestos (matrícula, pensión y costos total de curso). Vale señalar que el(a) Presidente(a) es el(a) Director(a) Provincial de Educación.		
○ Estudio Socio Económico y ocupacional de la localidad donde va a funcionar el Centro Ocupacional.		
○ Diseño de trabajo a realizarse: • Datos informativos • Plan de trabajo: Objetivos; Actividades; Pensum de estudios; Tiempo de duración; Horarios de clases de los cursos; Jornada de trabajo del Centro Ocupacional.		
○ Programa analítico de cada uno de los cursos con sus contenidos desarrollados		
○ Documento de idoneidad profesional; Copia de Títulos de los Docentes debidamente acreditados por SENACYT		
○ Cuadros H1 y H2 firmados por el(a) Supervisor(a)		
○ Presupuesto indicando ingresos (costo de pensiones, inscripción y el valor total del curso por niveles, si fuere el caso) y egresos.		
○ Contratos de trabajo del personal docente y administrativo legalizado.		
○ Copias de las escrituras si es propio el local, o contrato de arrendamiento.		
○ Inventario de equipos, maquinarias, muebles y otros debidamente notariados. (cartas compra venta, a nombre del dueño o del centro).		
○ Informe del(a) Supervisor(a) de la zona sobre aspectos técnicos, administrativos y materiales con el visto bueno del jefe de EJA (Educación de Jóvenes y Adultos) Provincial.		

ANEXOS COMPLEMENTARIOS

○ Croquis de la ubicación geográfica del Centro Ocupacional.		
○ Croquis de la infraestructura del centro ocupacional		
○ Certificado de no haber sido sancionado del director del centro concedido por asesoría jurídica de las direcciones de educación de cada provincia.		
○ Bibliografía o textos que se van a utilizar para los cursos.		
○ RUC institucional.		

PARA RECORDAR; En concordancia con la **Resolución No.066:**

Art.3 Los centros ocupacionales serán dirigidos únicamente por ciudadanos ecuatorianos.

Art. 8 El propietario de un centro ocupacional no podrá abrir sucursales en ningún lugar del país.

*Además de los detallados, si es un centro **OCUPACIONAL EN CUYO PENSUM TIENE ENSEÑANZA DE INFORMÁTICA O RELACIONADA A ESTA**, deberán presentar las **LICENCIAS** de Sistema Operativo, Sistema Ofimático y mas utilitarios (por máquina).