



# **ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

## **FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**

### **CARRERA DE GASTRONOMÍA**

#### **“PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA SUCURSAL DE LA ESCUELA NACIONAL DE ARTES GASTRONOMICAS ECUADOR EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA. PERIODO 2019”**

#### **Trabajo de titulación**

Tipo: Emprendimientos

Presentado para optar al grado académico de:

**LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

#### **AUTOR**

**CRISTIAN ALEJANDRO CHIMBOLEMA PALACIOS**

Riobamba-Ecuador

2021

**©2019, Cristian Alejandro Chimbolema Palacios**

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor

Yo, Cristian Alejandro Chimbolema Palacios, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autor asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación; El patrimonio intercultural pertenece a la escuela superior politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 18 de Marzo de 2020



Cristian Alejandro Chimbolema Palacios

C.I.: 1804560140

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

El tribunal de trabajo de titulación certifica que: el Trabajo de Titulación modalidad Emprendimientos, titulado “PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA SUCURSAL DE LA ESCUELA NACIONAL DE ARTES GASTRONOMICAS ECUADOR EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA. PERIODO 2019”, de responsabilidad de la Sr. Cristian Alejandro Chimbolema Palacios ha sido prolijamente revisado y se autoriza su presentación.

FIRMA

FEC  
(202

Dra. María Paulina Robalino Valdivieso  
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



Firmado electrónicamente por:

MARIA PAULINA  
ROBALINO

Ing. Danilo Fernando Fernández  
Vinueza. DIRECTOR DEL TRABAJO  
DE TITULACION

DANILO  
FERNANDEZ  
FERNANDEZ  
VINUEZA

Firmado digitalmente por  
DANILO FERNANDEZ  
Fecha: 2021.07.27  
14:23:49 MST

Lic. Juan Carlos Salazar  
MIEMBROS DE TRIBUNAL

JUAN  
CARLOS  
SALAZAR  
YACELGA

Firmado  
digitalmente por  
JUAN CARLOS  
YACELGA

## **DEDICATORIA**

Durante estos años de lucha constante, gratas experiencias, momentos de éxitos y angustias para poder cumplir mis objetivos y así culminar mi carrera con deseos de superarme y lograr mis metas venciendo todo tipo de obstáculo es por ello que debo dedicar este triunfo a quienes en todo momento me llenaron de cariño y apoyo incondicional. A Dios, por haberme permitido llegar a este momento tan anhelado y haberme brindado salud para lograr mis objetivos, además de su infinita bondad y amor.

A mi padre, a quien le debo todo en la vida, le agradezco el cariño, comprensión, paciencia y apoyo que me brindó para culminar mi carrera profesional.

A mi madre, que me ha enseñado a superar cada adversidad presentada sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento por todo lo que soy como persona, mis valores, principios, perseverancia y empeño, todo ello con una gran dosis de amor sin pedir nada a cambio.

A mi hermana por ser parte importante en el logro de mis metas profesionales, gracias por haber sido mi fuente de inspiración en mi deseo de proseguir estudios graduados en Gastronomía.

A mis familiares y amigos, gracias a todos aquellos que de manera directa me impulsaron a culminar esta etapa de mi vida.

## **AGRADECIMIENTO**

Primero y antes de nada, doy gracias a Dios por estar conmigo en cada paso que he dado, por fortalecer mi corazón, iluminar mi mente y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido soporte y compañía durante todo el período de mi estudio.

Agradecer hoy y siempre a mi familia por el apoyo incondicional y confianza que me han brindado para que de esta manera me permitan ser útil a la sociedad y a la patria, por lo que ha sido posible la culminación de una etapa más de mi vida estudiantil.

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo por abrirme las puertas del saber y permitir forjarme como buen profesional y hacer posible que llegue a alcanzar mis sueños. A la Facultad de Salud Pública y a mi querida Escuela de Gastronomía por su acogida y apoyo recibido durante los períodos de mis estudios.

A los maestros que aportan con sus valiosos conocimientos y experiencias, distinguidos catedráticos que con responsabilidad y ética cumplen con su apostolado para elevar el intelecto de la juventud. Deseo dejar constancia de mi más profundo y sincero agradecimiento al Ing. Danilo Fernández y al Lcdo. Mauricio Gaibor, Director y Miembro de tesis respectivamente, ya que sin su ayuda y comprensión todo este trabajo habría sido imposible de realizar.

**Cristian**

## TABLA DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	xii
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xv
ÍNDICE DE ANEXOS .....	xvi
RESUMEN.....	1
ABSTRACT .....	2
INTRODUCCIÓN .....	3

### CAPÍTULO I

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	4
1.1. Justificación .....	5
1.2. Objetivos .....	5
1.2.1. <i>Objetivo general</i> .....	5
1.2.2. <i>Objetivos específicos</i> .....	5

### CAPÍTULO II

2. DESCRIPCIÓN DEL EMPRENDIMIENTO .....	7
2.1. Nombre del proyecto.....	7
2.2. Desarrollo del proyecto.....	7
2.2.1. Elección del proyecto .....	7

2.3.	Justificación .....	9
2.4.	Tipo de empresa .....	9
2.5.	Misión .....	10
2.6.	Visión.....	10
2.7.	Políticas de calidad .....	11
2.8.	Estrategias corporativas .....	11
2.9.	Valores y principios.....	11
2.10.	Análisis FODA .....	12

### CAPÍTULO III

3.	<b>ESTUDIO DE MERCADO .....</b>	<b>15</b>
3.1.	<b>Demanda .....</b>	<b>15</b>
3.1.1.	<i>Determinación del método de investigación de la demanda .....</i>	<i>15</i>
3.1.2.	<i>Oferta .....</i>	<i>16</i>
3.1.3.	<i>Proyección del crecimiento poblacional en línea recta.....</i>	<i>16</i>
3.1.4.	<i>Proyección de la demanda .....</i>	<i>17</i>
3.1.5.	<i>Mix de mercado .....</i>	<i>20</i>
3.1.6.	<i>Segmentación del mercado.....</i>	<i>29</i>
3.1.7.	<i>Competencia .....</i>	<i>29</i>
3.1.8.	<i>Análisis del sector.....</i>	<i>30</i>
3.2.	<b>Estudio técnico.....</b>	<b>31</b>
3.2.1.	<b>Determinación del tamaño de la empresa .....</b>	<b>31</b>
3.2.2.	<b><i>Determinación de la localización de la planta .....</i></b>	<b><i>32</i></b>
3.2.3.	<b><i>Flujo grama de producción.....</i></b>	<b><i>33</i></b>

3.2.4.	<i>Diseño de la planta</i> .....	36
3.2.5.	<i>Descripción del diseño de planta</i> .....	37
3.2.6.	<i>Requerimiento del talento humano. Fichas profesiográfica</i> .....	39
3.3.	<b>Análisis de la Inversión</b> .....	40
3.3.1.	<i>Estructura de los costos de producción</i> .....	40
3.3.2.	<i>Mantenimiento</i> .....	41
3.3.3.	<i>Depreciaciones</i> .....	41
3.3.4.	<i>Mano de obra directa</i> .....	42
3.3.5.	<i>Costos indirectos de fabricación (CIF)</i> .....	42
3.4.	<b>Estudio Administrativo legal</b> .....	43
3.4.1.	<i>Organización de la empresa</i> .....	43
3.4.2.	<i>Organigrama estructural de la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba</i> .....	45
3.5.	<b>Proceso de selección y contratación del talento humano</b> .....	46
3.5.1.	<i>Descripción de puestos de trabajo</i> .....	46

## CAPÍTULO IV

4.	<b>ENTORNO JURÍDICO Y AMBIENTAL</b> .....	52
4.1.	<b>Marco legal para la creación de la Sucursal de la “Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba”</b> .....	52
4.1.1.	<i>Nombre o razón social</i> .....	52
4.2.	<b>Estudio ambiental</b> .....	54
4.2.1.	<i>Impacto ambiental</i> .....	54
4.2.2.	<i>II. Acciones remediales 3R</i> .....	56

## CAPÍTULO V

<b>5.</b>	<b>ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO .....</b>	<b>58</b>
<b>5.1.</b>	<b>Análisis de la inversión .....</b>	<b>58</b>
<b>5.2.</b>	<b>Estado de fuentes y usos.....</b>	<b>59</b>
<b>5.3.</b>	<b>Tabla de amortizaciones .....</b>	<b>61</b>
<b>5.3.1.</b>	<b><i>Tabla de interés .....</i></b>	<b><i>61</i></b>
<b>5.3.2.</b>	<b><i>Tabla de amortización de los gastos.....</i></b>	<b><i>61</i></b>
<b>5.4.</b>	<b>Presupuesto de costos de producción.....</b>	<b>62</b>
<b>5.5.</b>	<b>Presupuesto de costos de administración .....</b>	<b>62</b>
<b>5.6.</b>	<b>Presupuestos de costos de venta .....</b>	<b>63</b>
<b>5.7.</b>	<b>Estado de resultados.....</b>	<b>63</b>
<b>5.8.</b>	<b>Estado de situación financiera.....</b>	<b>64</b>
<b>5.9.</b>	<b>Flujo de caja.....</b>	<b>65</b>
<b>5.10.</b>	<b>Evaluación económica.....</b>	<b>66</b>
<b>5.10.1.</b>	<b><i>Prueba ácida .....</i></b>	<b><i>66</i></b>
<b>5.10.2.</b>	<b><i>Flujo neto de efectivo (FNE).....</i></b>	<b><i>67</i></b>
<b>5.10.3.</b>	<b><i>Valor Actual Neto (VAN).....</i></b>	<b><i>68</i></b>
<b>5.10.4.</b>	<b><i>Tasa interna de retorno (TIR).....</i></b>	<b><i>68</i></b>
<b>5.10.5.</b>	<b><i>Tasa mínima de rendimiento (TMAR).....</i></b>	<b><i>69</i></b>
<b>5.10.6.</b>	<b><i>Periodo Real de Recuperación de la Inversión (PRI) .....</i></b>	<b><i>70</i></b>
<b>5.10.7.</b>	<b><i>Relación beneficio costo (R/C).....</i></b>	<b><i>71</i></b>
<b>5.11.</b>	<b>Evaluación social .....</b>	<b>71</b>
<b>5.11.1.</b>	<b><i>Análisis e indicadores.....</i></b>	<b><i>71</i></b>
<b>5.12.</b>	<b>Evaluación ambiental.....</b>	<b>72</b>

<i>5.12.1. Análisis indicadores</i> .....	72
<b>CONCLUSIONES</b> .....	73
<b>RECOMENDACIONES</b> .....	74
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	
<b>ANEXOS</b>	

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1-2:</b> Lluvia de ideas.....	7
<b>Tabla 2-2:</b> Selección de la idea .....	8
<b>Tabla 3-2:</b> Evaluación final.....	8
<b>Tabla 4-2:</b> Análisis FODA .....	13
<b>Tabla 1-3:</b> Proyección del crecimiento poblacional .....	16
<b>Tabla 2-3:</b> Proyección de la demanda futura.....	17
<b>Tabla 3-3:</b> Proyección de la oferta .....	18
<b>Tabla 4-3:</b> Proyección de la demanda insatisfecha.....	19
<b>Tabla 5-3:</b> <i>Segmentación del mercado</i> .....	29
<b>Tabla 6-3:</b> Dirección de la competencia.....	29
<b>Tabla 7-3:</b> Tamaño de la empresa .....	31
<b>Tabla 8-3:</b> Capacidad de la planta .....	31
<b>Tabla 9-3:</b> Ficha profesiográfica .....	39
<b>Tabla 10-3:</b> Servicios básicos.....	40
<b>Tabla 11-3:</b> Combustible.....	40
<b>Tabla 12-3:</b> <i>Mantenimiento</i> .....	41
<b>Tabla 13-3:</b> Depreciaciones.....	41
<b>Tabla 14-3:</b> Área de producción.....	42

<b>Tabla 15-3:</b> Área de ventas .....	42
<b>Tabla 16-3:</b> Activos fijos de producción.....	43
<b>Tabla 17-3:</b> Área administrativa.....	43
<b>Tabla 18-3:</b> Área productiva .....	44
<b>Tabla 19-3:</b> Área comercial.....	44
<b>Tabla 20-3:</b> Ficha profesiográfica del área administrativa .....	47
<b>Tabla 21-3:</b> Ficha profesiográfica del área de producción .....	48
<b>Tabla 22-3:</b> Ficha profesiográfica del área de ventas.....	49
<b>Tabla 23-3:</b> Costos salariales .....	50
<b>Tabla 1-4:</b> Impacto ambiental .....	55
<b>Tabla 1-5:</b> Inversión del proyecto .....	58
<b>Tabla 2-5:</b> Fuentes y usos del proyecto .....	59
<b>Tabla 3-5:</b> Tabla de amortización del préstamo .....	61
<b>Tabla 4-5:</b> Tabla de amortización de los gastos diferidos .....	61
<b>Tabla 5-5:</b> Costos de producción.....	62
<b>Tabla 6-5:</b> Gastos de administración.....	62
<b>Tabla 7-5:</b> Costos de ventas .....	63
<b>Tabla 8-5:</b> Estado de resultados .....	63
<b>Tabla 9-5:</b> Balance general.....	64
<b>Tabla 10-5:</b> Flujo de caja .....	65
<b>Tabla 11-5:</b> Prueba ácida.....	66

<b>Tabla 12-5:</b> Flujo neto de efectivo .....	67
<b>Tabla 13-5:</b> Valor actual neto.....	68
<b>Tabla 14-5:</b> Tasa interna de retorno .....	68
<b>Tabla 15-5:</b> Costo promedio ponderado de capital .....	69
<b>Tabla 16-5:</b> Periodo real de recuperación de la inversión .....	70
<b>Tabla 17-5:</b> Relación beneficio/costo.....	71
<b>Tabla 18-5:</b> Evaluación social.....	72

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1-3:</b> Proyección del crecimiento poblacional .....	17
<b>Gráfico 2-3:</b> Proyección de la demanda futura.....	18
<b>Gráfico 3-3:</b> Oferta.....	19
<b>Gráfico 4-3:</b> Demanda insatisfecha .....	20
<b>Gráfico 5-3:</b> Macro localización .....	32
<b>Gráfico 6-3:</b> Micro localización .....	33
<b>Gráfico 7-3:</b> Flujo grama de producción .....	35
<b>Gráfico 8-3:</b> Diseño de la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba .	36

## **ÍNDICE DE ANEXOS**

**ANEXO A:** ENCUESTA DE FACTIBILIDAD

**ANEXO B:** MALLA CURRICULAR

**ANEXO C:** MALLA CURRICULAR PASTELERA

**ANEXO D:** MÓDULOS DE LA ESCUELA

**ANEXO E:** MÓDULOS PASTELERÍA

**ANEXO F:** PLANO DE ESCUELA NACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y HOTELERAS  
SUCURSAL RIOBAMBA”

## RESUMEN

El presente trabajo de titulación propuso el desarrollo de un estudio de factibilidad para la implementación de una sucursal de la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba. periodo 2019, Para el desarrollo de este trabajo se realizaron diferentes estudios como: estudio de mercado, en el que se aplicaron encuestas de manera aleatoria determinándose que existe una demanda insatisfecha del 63%, el estudio técnico determinó que el tamaño de la empresa es pequeña, el mismo que se encuentre en un sector comercial lo que implica mayor concurrencia de potenciales clientes (estudiantes en el área gastronómica), en el estudio administrativo legal se realizó un análisis exhaustivo de los diferentes reglamentos y requisitos para implementar un emprendimiento y la apertura de sucursales; el estudio ambiental establece que no generamos un impacto ambiental considerable por ello se realizó una matriz para mitigar los efectos correspondientes; dentro del estudio financiero constan todos los presupuestos y las características necesarias para la ejecución del proyecto de ampliación de una sucursal, además se detalla el total de la inversión en \$ 46.675,13. En la evaluación económica, para establecer la viabilidad financiera del proyecto, dio como resultado un VAN positivo de \$ 3.573,50 mientras que la TIR es de 19%, la relación beneficio/costo es de 1,79, el periodo de recuperación de la inversión será en 3,20 años, lo principal dentro del proyecto de factibilidad el mismo que está enfocado a satisfacer las necesidades de los clientes potenciales y la apertura de la sucursal de la escuela en la ciudad de Riobamba, mediante los diferentes estudios realizados se determinara que el presente emprendimiento es viable. De tal manera que se recomienda la implementación de la sucursal en la ciudad de Riobamba.

**Palabras clave:** <TECNOLOGÍAS Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <ESTUDIO DE FACTIBILIDAD>, <COCINA SERRANA>, <VALOR ACTUAL NETO (VAN)> <TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)>.



Firmado electrónicamente por:  
**RAFAEL INTY  
SALTO**

0040-DBRAI-UPT-202

## **ABSTRACT**

The present degree work carried out a feasibility study for the implementation of a branch of the Ecuador National School of Gastronomic Arts in the Riobamba City period 2019. For the development of this work the following studies were carried out: the market in which surveys will be applied randomly determining that there is an unmet demand of 63%, a technical study which determined the size of the company will be small, the which is in a commercial sector which implies a greater concurrence of potential clients (students in the gastronomic area), the legal administrative study carried out a thorough analysis of the different regulations and requirements for implement this undertaking and the opening of branches; the environmental study establishes that we did not generate a considerable environmental impact, so a matrix was made to mitigate the corresponding effects; the financial study includes all the budgets and the necessary characteristics for the execution of the expansion project for a branch, in addition to detailing the total investment at \$46,675.13. The economic assessment, to determine the financial viability of the project, reflected us a positive Net Current Value (NCV) of \$3,573.50 while the Internal Rate of Return (IRR) was 19%, the profit/cost ratio is 1.79, and the investment recovery period was 3.20 years, proving that it is feasible to implement a branch in the Riobamba city. It was concluded that the project is feasible as it is focused on meeting the needs of potential customers in the given area. Therefore it is recommended to implement the branch in the city of Riobamba.

**Keywords:** <TECHNOLOGIES AND MEDICAL SCIENCES>, <GASTRONOMY>, <EMPRENDIMIENTO>, <FEASIBILITY STUDY>, <SERRANA KITCHEN>, <NET CURRENT VALUE (NCV)>, <INTERNAL RETURN RATE (IRR)>.

## **INTRODUCCIÓN**

El Cantón Riobamba se encuentra ubicada en la región sierra con un clima frío donde se destaca la producción de varios alimentos que nos servirá para las capacitaciones dentro de nuestra Escuela Nacional De Artes Gastronómicas, para dar realce al consumo de lo nuestro estaremos implementando la creación de varios huertos orgánicos los mismo que nos permitirá satisfacer la demanda de nuestros cliente.

El presente proyecto tiene como finalidad dar a conocer la variedad de cursos y alternativas que tenemos para nuestro público y posibles estudiantes de tal manera que se incentiven al estudio y al rescate de los productos para elaborar una gran variedad de platillos.

Al dar a conocer nuevas formas y formulaciones para la preparación de alimentos estaremos creando un interés positivo dentro nuestra sociedad. Y si se fortalecerá la economía de la ciudad de Riobamba, de esta forma se abrirá nuevas plazas de trabajo, dando la oportunidad al desarrollo y desempeño laboral.

En la ciudad de Riobamba se ha observado que los habitantes al querer estudiar con nuestras metodologías de enseñanza tienen que viajar a nuestra ciudad de origen donde estamos instalados por más de 2 años en el mercado, por tal motivo se encontró la necesidad de satisfacer a los ciudadanos dando apertura de una sucursal en la ciudad de Riobamba.

## CAPÍTULO I

### 1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Las profesiones de chef en los últimos años se han visto muy valorada y apreciada. En el mundo miles de personas se preparan para perfeccionar su vocación profesional buscando técnica y las nuevas tendencias de la gastronomía. Para el (Fagor, 2016)“Las escuelas de cocina se han multiplicado y sofisticado y ofrecen titulación universitaria o prestigiosos diplomas con reconocimiento internacional. Estos centros de formación tienen su origen en las **primeras escuelas de cocina para profesionales creadas en el siglo XIX**, algunos de los cuales continúan funcionando en la actualidad y de cuya historia queremos hablaros hoy” (pág. 1), las escuelas de cocina de han formado con el objeto de perfeccionar a los nuevos profesionales en garstonomia y ser profesionales capaz de innovar y crear tu propio estilo con óptimos rendimientos, dominar técnicas culinarias y de vanguardia, manejar con destreza los utensilios y la maquinaria, además de ser capaces de trabajar y liderar equipos multidisciplinarios de trabajo gastronómico.

Los ecuatorianos en cualquiera de las ciudades que conforman nuestro país al hablar de comida y de gastronomía, por lo general piensan en el consumo de estos platos en mercados o puestos de comida informales, los cuales no cuentan con las normas sanitarias apropiadas, dejando a un lado los restaurantes de gastronomía, los cuales utilizan técnicas y preparaciones adecuadas con condiciones higiénico sanitarias convenientes para el consumo humano, además de no contar con personal capacitado, es ò ello que propone el presente proyecto, así como también el rescate de las costumbres, tradiciones y fundamentalmente la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros que buscas satisfacer los paladares exigentes de sus clientes.

## **1.1. Justificación**

La implementación de una sucursal de la escuela nacional de artes gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba permitirá potencializar la demanda existente de capacitación en la ciudad de Riobamba y revitalizar la cultura gastronómica de la región y recordar las viejas tradiciones culinarias de los pueblos nativos del Ecuador entre una población que ha perdido su identidad y ha ido acortando cada vez más su valía patrimonial al adoptar costumbres de países aledaños.

La implementación de una sucursal de la escuela nacional de artes gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba. Permitirá generar fuentes de trabajo y capacitar a sus estudiantes en dominar las técnicas culinarias y de vanguardia, manejar con destreza los utensilios y la maquinaria, además de ser capaces de trabajar y liderar equipos multidisciplinarios de trabajo gastronómico además de crear su propio estilo y tener la capacidad de emprender y generar sus propios ingresos con la creación de nuevos emprendimientos.

## **1.2. Objetivos**

### ***1.2.1. Objetivo general***

Elaborar el proyecto de factibilidad para la implementación de una sucursal de la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba. Periodo 2019.

### ***1.2.2. Objetivos específicos***

- Determinar la demanda insatisfecha para la implantación de la sucursal de la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba.
- Establecer los estudios administrativo, técnico, legal, ambiental, económico y financiero a fin de determinar la viabilidad de proyecto de implementación Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba.
- Realizar el manual de funciones y reglamentos internos sobre las buenas prácticas de manufactura, los tipos de contaminación y conservación de alimentos preparados para la sucursal de la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba.

## CAPÍTULO II

### 2. DESCRIPCIÓN DEL EMPRENDIMIENTO

#### 2.1. Nombre del proyecto

Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador sucursal Riobamba

#### 2.2. Desarrollo del proyecto

##### 2.2.1. Elección del proyecto

###### 2.2.1.1. Lluvia de ideas

**Tabla 1-2:** Lluvia de ideas

<b>IDEA DE NEGOCIO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>PROBLEMA O NECESIDAD A SATISFACER</b>
Creación n de una cafetería artesanal	Técnicas ancestrales, productos andinos tradicionales	Productos orgánicos.
Creación de restaurantes típico	Productos y preparaciones típicos del sector,	Perdida de tradiciones y cultura típica
Creación de una sucursal en la ciudad de Riobamba de la Escuela Nacional de Artes	Empresa de capacitación culinaria	Falta de escuelas gastronómicas en la ciudad de Riobamba.

Gastronómicas Ecuador		
-----------------------	--	--

**Elaborado por:** (C. Chimbolema, 2020)

### 2.2.1.2. Selección inicial de las ideas

**Tabla 2-2:** Selección de la idea

IDEA DE NEGOCIO	Innovación	Mercado potencial	conocimiento	Tendencia	Total
Creación n de una cafetería artesanal	3	3	5	3	14/20
Creación de restaurantes típico	4	3	5	3	15/20
Creación de una sucursal en la ciudad de Riobamba de la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador	4	4	5	4	17/20

**Elaborado por:** (C. Chimbolema, 2020).

### 2.2.1.3. Evaluación final de las ideas

**Tabla 3-2:** Evaluación final

IDEA DE NEGOCIO	Barrera de estrategia	Disponibilidad de M.P.	Costos	Total
Creación n de una cafetería artesanal	3	3	5	11/15
Creación de restaurantes típico	4	3	5	12/15
Creación de una sucursal en la ciudad de Riobamba de la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador	4	4	5	13/15

**Elaborado por:** (C. Chimbolema, 2020).

### **2.3. Justificación**

El proyecto de factibilidad de creación de una sucursal Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en Riobamba se justifica en medida que el proyecto pretende potencializar la actividad gastronómica a través de capacitación a aficionados gastronómicos y a emprendedores del arte culinaria en medida que los mismos carecen de técnicas, conocimientos, procedimientos en el área gastronómica.

Además, se ha inclinado por esta idea ya que cumple con los parámetros esenciales como es: el nivel de innovación, nuestro mercado potencial, conocimiento, requerimiento y la tendencia nacional, las cuales son parámetros esenciales para medir la factibilidad que tiene el tema en nuestro mercado objetivo. Para la evaluación final se tomó en cuenta diferentes puntos como, por ejemplo: barreras de entrada, disponibilidad de la materia prima y costo de producción de esta manera podremos ver el grado de dificultad que podemos encontrar en nuestro proyecto tomando en cuenta las características anteriormente mencionadas. Por lo tanto, nace esta idea para dar a la ciudadanía de la ciudad de Riobamba una nueva opción a la hora de elegir una escuela de capacitación en el área gastronómica.

### **2.4. Tipo de empresa**

La naturaleza del proyecto de emprendimiento comercial y se somete a la capacitación y formación de personas en el área de la gastronomía aplicando (técnicas procesos y procedimientos) para el perfeccionamiento de la gastronomía capacitando profesionales gastronómicos y emprendedores que les guste el arte culinario con sólidos valores éticos y comprometidos con la excelencia en el área de alimentos y bebidas.

De servicio porque nuestra idea de negocio satisface diferentes necesidades, requiere de un personal capacitado ya que estará en contacto con el cliente haciéndolos sentir parte de la escuela de cocina.

## **2.5. Misión**

El proyecto de factibilidad para la implementación de una sucursal de la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba. Tendrá la siguiente misión.

### MISIÓN

“FORMAR PROFESIONALES CAPACES, INNOVADORES Y CON UNA VISIÓN DE COMPETENCIA DENTRO DEL ÁMBITO PROFESIONAL, CON ALTO ÍNDICE DE CONOCIMIENTOS EN LA GASTRONOMÍA NACIONAL E INTERNACIONAL Y SEAN CAPACES DE INFLUIR CON RESPONSABILIDAD TODAS LAS TAREAS ENCOMENDADAS Y SIEMPRE COMPROMETIDAS CON EL DESARROLLO DE TALENTO MUNDIAL”.

## **2.6. Visión**

El proyecto de factibilidad para la implementación de una sucursal de la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba. Tendrá la siguiente misión.

### VISIÓN

“AL 2025 SER UNA INSTITUCIÓN RECONOCIDA A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL A TRAVÉS LA EXCELENCIA ACADÉMICA PERMITIENDO COMPARTIR UNA ENSEÑANZA PERSONALIZADA GARANTIZANDO ASI LAS LABORES ENFOCADAS A LAS NUEVAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS”.

## **2.7. Políticas de calidad**

- El cliente tiene la razón.
- Las tendencias gastronómicas son nuestro compromiso
- Puntualidad del establecimiento
- Métodos de sanitación y las buenas prácticas de manufactura BPM al realizar los procesos de producción.
- Trato personalizado a los clientes.

## **2.8. Estrategias corporativas**

- A. Aplicar técnicas, procedimientos y nuevas tendencias gastronómicas.
- Capacitación permanente al personal que trabaja en la empresa sucursal Riobamba.
  - Aplicar técnica gastronómica.
  - Cursos novedosos de cocina acorde a las nuevas tendencias del mercado gastronómico.
- B. Aplicar métodos de sanitación al realizar los procesos de producción.
- Aplicar buenas prácticas de manufactura en los talleres de la empresa gastronómica.
  - Usar adecuadamente las técnicas y métodos de elaboración y preparación de alimentos.
  - Realizar productos de calidad haciendo uso de las normas de sanitación e inocuidad alimentaria.
  - Creación de un manual de manejo de residuos y manipulación de alimentos.
- C. Trato justo y esmerado a sus colaboradores de la empresa.
- Realizar el proceso de reclutamiento, selección e inducción de personal.
  - Incentivos económicos a los colaboradores.
  - Contratos de trabajo debidamente autorizados.
  - Estabilidad laboral.

## **2.9. Valores y principios**

- A. Valores de trabajo.
- Respeto.
  - Puntualidad.
  - Responsabilidad.
  - Honestidad
  - Integridad.
  - Compromiso.

- B. Valores axiológicos.
- Respetuoso.
  - Honesto.
  - Responsable.
  - Leal.
  - Colaborador.
  - Ético.

## **2.10. Análisis FODA**

**Tabla 4-2: Análisis FODA.**

<b>ANÁLISIS INTERNO</b>	
<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ubicación de la sucursal en la ciudad de Riobamba (Uruguay y teniente Latuz sector el terminal terrestre.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Empresa novel en el mercado de la ciudad de Riobamba.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Equipos y tecnología nueva y de punta (cocinas a inducción, horno conves y laboratorios modernos)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La infraestructura es arrendada y no se cuenta con las comodidades adecuadas para la implementación de los laboratorios de cocina se necesita adecuaciones.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Malla curricular acorde a las tendencias del mercado local (cuatro cursos de capacitación profesional que recoge el área de técnica culinaria, repostería, panadería cocina fría cocina cliente entre otras).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No se cuenta con un plan de difusión y publicidad para dar a conocer el emprendimiento en la ciudad de Riobamba.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Personal capacitado y con experiencia en el área gastronómica y en las nuevas técnicas acorde a la malla curricular que ofrece la escuela de formación gastronómica.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuenta con convenios con Asociación de chefs del ECUADOR, Organización de Asociaciones Gastronómicas de las Américas del caribe y World Association Of Chefs Societies, estos convenios tienen vigencia hasta enero de 2025.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utiliza convenios de pago (pago en cuotas), además de contar con débitos por tarjeta de crédito (Data FAX).</li> </ul>	
<b>ANÁLISIS EXTERNO</b>	
<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización de pasantías de los estudiantes fuera del país Perú, México, Argentina, Chile, Otros)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inseguridad ciudadana por el sector (robos,, asaltos y otros) los mismos que ahuyentarán a nuestros posibles clientes.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Certificación de normativa ISO internacional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apertura de nuevas escuelas de formación gastronómicas en la ciudad de Riobamba que brinden servicios similares y complementarios.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Firma de más convenios con instituciones del área gastronómicas y Universidades Nacionales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cambio de la normativa para el sector gastronómicos y los emprendimientos.</li> </ul>

y extranjeras.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampliación de nuevos cursos gastronómicos en medida del crecimiento de la escuela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amenazas de paralizaciones por la inestabilidad económica y política de sufre el país en los actuales momentos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumento de la demanda de cursos de gastronomía enfocados a las nuevas tendencias y al conocimiento y comprensión de arte culinario y a su perfeccionamiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambio de autoridades seccionales y nacionales.</li> </ul>

**Elaborado por:** (C. Chimbolema, 2020)

## CAPÍTULO III

### 3. ESTUDIO DE MERCADO

#### 3.1. Demanda

La demanda es el deseo o necesidad que tiene la ciudad de Riobamba de consumir diferentes productos que ofrece la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador sucursal Riobamba, de esta manera la demanda de los productos y servicios se da mediante el consumidor. De acuerdo a los resultados obtenidos a través de la encuesta aplicada a la población de La ciudad de Riobamba, obtuvo como resultado lo siguiente: El 30% manifestaron que están dispuesto a recibir cursos de capacitación sobre cocina.

$114135 * 30\% = 12863$  clientes potenciales.

#### *3.1.1. Determinación del método de investigación de la demanda*

Para determinar la demanda insatisfecha hemos tomado los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas ya que no se obtuvo datos históricos de los establecimientos de capacitación en artes culinarias, los datos fueron tomados de las preguntas del literal número 1 y 3 de las encuestas aplicadas a la población de Riobamba.

### 3.1.2. Oferta

Se define oferta a la cantidad de productos o servicios que ofrece Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador sucursal Riobamba a los clientes de la ciudad de Riobamba que están dispuestos a poner en comercialización, determinando un precio adecuado de acuerdo a las posibilidades a las posibilidades de la ciudadanía, de esta manera se obtiene un incremento paulatino de los clientes de la escuela.

Al aplicar la encuesta en la ciudad de Riobamba se obtuvo como resultado que 27 personas están satisfechas con el servicio que ofrece las escuelas de capacitación, 73 no están satisfechas con el servicio prestado completando un total de 100 personas encuestadas.

### 3.1.3. Proyección del crecimiento poblacional en línea recta

**Tabla 1-3:** Proyección del crecimiento poblacional

AÑO	POBLACIÓN	PROYECCIÓN GEOGRÁFICA	CRECIMIENTO POBLACIONAL
2015	14135	1.00000	14135
2016	14135	1.01630	14365
2017	14135	1.03287	14600
2018	14135	1.04970	14838
2019	14135	1.06681	15079
2020	14135	1.08420	15325

**Fuente:** Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC)

**Elaborado por:** (C. Chimbolema, 2020).



**Gráfico 1-3:** Proyección del crecimiento poblacional

**Fuente:** Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC)

**Elaborado por:** (C. Chimbolema, 2020).

#### ANÁLISIS:

Al realizar la proyección utilizando el método de línea recta, se midió el índice de crecimiento poblacional de la parroquia Maldonado, la cual corresponde a un número de habitantes de 14135 siendo la tasa de crecimiento el 1,63%, se determinó e interpretó que en cinco años el incremento poblacional de los clientes será 15325 habitantes.

#### 3.1.4. Proyección de la demanda

**Tabla 2-3:** Proyección de la demanda futura

AÑO	POBLACIÓN	CONSUMO	POBLACIÓN OBJETIVO	CONSUMO MENSUAL	DEMANDA DE CONSUMO ANUAL
2016	14135.0	91%	12863	\$ 140.00	\$ 21,609,588.00
2017	14365.4	91%	13073	\$ 140.00	\$ 21,961,824.28
2018	14599.6	91%	13286	\$ 140.00	\$ 22,319,802.02
2019	14837.5	91%	13502	\$ 140.00	\$ 22,683,614.79
2020	15079.4	91%	13722	\$ 140.00	\$ 23,053,357.71

**Elaborado por:** (C. Chimbolema, 2020).



**Gráfico 2-3:** Proyección de la demanda futura

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

#### ANÁLISIS:

Para determinar la proyección de la demanda se utilizó como muestra el crecimiento poblacional de la ciudad de Riobamba segmentando de esta manera la población, la cual se procedió a multiplicar con el porcentaje que están dispuestos a inscribirse en nuestra escuela determinando así la población objetivo, la cual será multiplicada por el promedio del consumo mensual que se obtuvo mediante la aplicación de las encuestas, determinando la demanda de consumo del primer año \$21.955.341,41 y del quinto año tendremos como resultado \$23,381.574,22 el cual representa el 20.64%.

#### 3.1.4.1. Proyección de la oferta futura

**Tabla 3-3:** Proyección de la oferta

AÑO	POBLACIÓN OBJETIVO	CONSUMO MENSUAL	CONSUMO	OFERTA LOCAL	OFERTA
2016	12863	\$ 140.00	\$ 21,609,588.00	27%	\$ 5,834,588.76
2017	13073	\$ 140.00	\$ 21,961,824.28	27%	\$ 5,929,692.56
2018	13286	\$ 140.00	\$ 22,319,802.02	27%	\$ 6,026,346.55
2019	13502	\$ 140.00	\$ 22,683,614.79	27%	\$ 6,124,575.99
2020	13722	\$ 140.00	\$ 23,053,357.71	27%	\$ 6,224,406.58

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).



**Gráfico 3-3:** Oferta

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

#### ANÁLISIS:

Al obtener la proyección de la oferta se utilizó como muestra para el primer año el número de población objetivo que representa a 13069 multiplicando este valor por el consumo mensual obtenido de las encuestas aplicadas a nuestra población o muestra; dándonos como resultado las necesidades de capacitación, a este resultado se procedió a multiplicar por la oferta local que corresponde a un 27% cuyo porcentaje se aplicó del resultado de las encuestas al no contar con datos históricos verídicos, arrojando como resultado en el primer año \$493.995,18 y en el quinto año \$526.085,42.

#### 3.1.4.2. Proyección de la demanda insatisfecha

**Tabla 4-3:** Proyección de la demanda insatisfecha

AÑO	POBLACIÓN OBJETIVO	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
2016	12863	\$ 21,609,588.00	\$ 5,834,588.76	\$ 15,774,999.24
2017	13073	\$ 21,961,824.28	\$ 5,929,692.56	\$ 16,032,131.73
2018	13286	\$ 22,319,802.02	\$ 6,026,346.55	\$ 16,293,455.47
2019	13502	\$ 22,683,614.79	\$ 6,124,575.99	\$ 16,559,038.80
2020	13722	\$ 23,053,357.71	\$ 6,224,406.58	\$ 16,828,951.13

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).



**Gráfico 4-3:** Demanda insatisfecha

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

#### ANÁLISIS:

Para obtener la demanda insatisfecha se tomó como referencia la población objetivo, el resultado de la demanda de capacitación y la oferta de la escuela de capacitación, que dio como resultado la demanda insatisfecha midiendo de esta manera uno de los elementos primordiales para saber la viabilidad que tendrá la escuela de capacitación, ya que la demanda es mayor que la oferta.

#### **3.1.5. Mix de mercado**

Para el análisis de mix de mercado se ha tomado como base el Producto, el Precio, La Plaza y la Promoción.

### 3.1.5.1. Producto

La Sucursal de la Escuela Nacional De Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba”, tendrá los siguientes productos:

ENAG							
ESCUELA NACIONAL DE ARTES GASTRONOMICAS							
N°	CODIGO	ASIGNATURA	SEMANAL			HT NIVEL	CREDITOS
			HP	HA	HT		
1		HIGIENE Y SEGURIDAD	3	3	6		3
2		BAESES CULINARIAS	6	6	12		6
3		PANADERIA	6	6	12		6
4		EQUIPOS Y UTENSILIOS	3	3	6		3
SUBTOTAL 1			18	18	24		18
N°	CODIGO	ASIGNATURA	SEMANAL			HT NIVEL	CREDITOS
			HP	HA	HT		
1		RECOGNOCIMIENTO DE ESPECIAS	3	3	6		3
2		PASTELERIA	6	6	12		6
3		COCIAN FRIA	6	6	12		6
4		NUTRICION	3	3	6		3
SUBTOTAL 2			18	18	36		18
N°	CODIGO	ASIGNATURA	SEMANAL			HT NIVEL	CREDITOS
			HP	HA	HT		
1		COCINA ECUATORIANA	6	6	12		6
2		COSTOS	3	3	6		3
3		GARNIS	6	6	12		6
4		FOTOGRAFIA	3	3	6		3
SUBTOTAL 3			18	18	36		18
N°	CODIGO	ASIGNATURA	SEMANAL			HT NIVEL	CREDITOS
			HP	HA	HT		
1		COCINA INTERNACIONAL	6	6	12		6
2		COSTOS	3	3	6		3
3		CHOCOLATERIA	6	6	12		6
4		ETIQUETA Y PROTOCOLO	3	3	6		3
SUBTOTAL 4			18	18	36		18
N°	CODIGO	ASIGNATURA	SEMANAL			HT NIVEL	CREDITOS
			HP	HA	HT		

1		COCINA DE AUTOR Y MOLECULAR	6	6	12		6
2		ENOLOGIA	6	6	12		6
3		COCTELERIA	6	6	12		6
4		INGLES	3	3	6		3
5		PROYECCION DE NEGOCIOS	3	3	6		6
SUBTOTAL 5			24	24	48		27

Los módulos tendrán la siguiente estructura:

<b>ENAG</b>		
<b>ESCUELA NACIONAL DE ARTES GASTRONOMICAS</b>		
<b>MODULO 1</b>		
	BASES CULINARIAS	EQUIPO PERSONAL
		HISTORIA DE LA GASTRONOMIA
		PRINCIPALES REPRESENTANTES DE LA GASTRONOMIA
		EQUIPOS Y UTENSILIOS
		CORTES
		SOPAS Y POTAJES
		CREMAS
		CLARIFICACIONES
		FONDOS Y SALSAS
	PANADERIA	RECONOCIMIENTOS DE EQUIPOS
		IDENTIFICACION DE PRODUCTOS
		MASAS BASICAS
		PAN COMUN
		HOJALDRE
		MASAS QUEBRADAS
		CREMADOS
		GALLETERIA
	COCINA FRIA	HISTORIA Y EVOLUCION
		TERRINAS
		GELATINAS
		ENSALADAS
		SANDUCHES
		COCINA FRIA
		EMBUTIDOS
		SALSAS FRIAS, ADEREZOS Y VINAGRETAS
	HIGIENE Y MANIPULACION	INTRODUCCION A LA HIGIENE ALIMENTICIA
		ALTERACION DE LOS ALIMENTOS

	PRINCIPALES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS
	CONSERVACION, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS
	PRACTICAS CORRECTAS DE MANIPULACION
	LIMPIEZA Y DESINFECCION, MANEJO DE RESIDUOS
	CONTROL DE PLAGAS
	NORMATIVA

MODULO 2		
COCINA ECUATORIANA	HISTORIA	
	PRIMEROS PLATOS DE LA COCINA	
	INFLUENCIA DE LOS PUEBLOS CONQUISTADORES EN LA COCINA ECUATORIA	
	COCINA DE LA COSTA	
	COCINA DE LA SIERRA	
	COCINA DEL ORIENTE	
	COCINA ANCESTRAL	
	EL RELIEVE ECUATORIANO Y LA COMIDA	
PASTELERIA	BISCOCHOS	BRAZO GITANO
		3 LECHES
		TORTA DE MANTEQUILLA
	TORTAS	LICUADO
		BATIDO
		CREMOSO
	DECORACION	CON CREMA
		CHOCOLATE
		MERENGUES
EQUIPOS Y UTENSILIOS	EQUIPOS DE COCINA	
	EQUIPOS DE COCION	
	EQUIPOS DE REFRIGERACION	
	GENERADORES DE FUERZA	
	UTENSILIOS	
	UTENSILIOS DE PREPARACION Y MANIPULACION	

	HERRAMIENTAS
	MOBILIARIO
COCINA SALUDABLE	ALIMENTACIÓN ACTUAL
	A QUE SE LLAMA COMIDA SANA
	PRINCIPIOS DE LA ALIMENTACION SALUDABLE
	NECESIDADES DE ENERGIA Y NUTRIENTES SEGÚN LA EDAD Y SEXO
	HABITOS ALIMENTICIOS EN DISTINTAS CULTURAS
	PIRAMIDE ALIMENTICIA
	METODOS DE COCINA SALUDABLE
	CONSIDERACIONES FINALES

Modulo 3	
COCINA INTERNACIONAL	HISTORIA Y EVOLUCION
	COCINA ESPAÑOLA
	COCINA ORIENTAL Y ASIATICA
	COCINA MEXICANA
	COCINA ITALIANA
	COCINA PERUANA
	COCINA ARGENTINA
	COCINA INGLESA
	COCINA FRANCESA
	COCINA DE AUSTRALIA
	COCINA DE CUBA
	COCINA CHINA
	COSTOS
COSTO MARGINAL	
COSTO DE OPORTUNIDAD	
COSTO VARIABLE	
COSTO DE CAPITAL	
COSTO DE PRODUCCION	
CONTABILIDAD DE COSTO	
COSTOS COMERCIALES	
COSTOS INDUSTRIALES	
COSTOS FINANCIEROS	
FACTOR DEL COSTO	

	ELEMENTOS COSTOS
DISEÑO DE MENUS	HISTORIA
	PRECIO DE LOS PLATILLOS
	SECCIONES DE MENUS
	DESCRIPCION DE MENUS
	DISEÑO Y PRESENTACION
	REVISION PERIODICA DEL MENU
	ELABORACION DEL MENU
	TIPOS DE MENU
	MARIDAJES DE MENU
	MONTAJE DE MENUS
	MONTAJE DE PLATOS

Modulo 4		
	garnish	HISTORIA
		TECNICAS
	ETIQUETA Y PROTOCOLO	ETIQUETA Y PROTOCOLO
		EL CONOCIMIENTO DEL YO
		LA SEGURIDAD EN SI MISMO
		NATURALIDAD
		EL ARTE DE SER BUEN ANFITRION
		LA MESA
		USO CORRECTO DE CUBIERTOS
		ETIQUETA LABORAL
		LOS VINOS
		INVITACIONES Y TARJETAS
		CORRESPONDENCIA SOCIAL
	PROTOCOLO CEREMONIAL	
	ENOLOGIA	QUE ES LA ENOLOGIA
		EVOLUCION DE LA ENOLOGIA
		QUE ES LA VID
		QUE ES LA VINICULTURA
		QUE ES UN ENOLOGO
		LA ENOLOGIA Y LA CATA
		VINICULTURA
		TIPOS DE VINOS
		PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE VINO
CALIDAD DEL VINO DESDE EL VIÑEDO		

MODULO 5		
	COCINA DE AUTOR Y FISION	ELABORACION CON OCA
		ELABORACION CON MASHUA
		ELABORACION HABAS
		ELABORACION CON FREJOL
		ELABORACIONES CON QUINUA
		ELABORACIONES CON ZANAHORIA BLANCA
		ELABORACION CON AGUACATE
		ELABORACION CON CEBADA
	NUTRICION	CONCEPTOS BASICOS DE NUTRICION
		DEFINICION DE NUTRICION, ALIMENTACION Y DIETA
		MACRO Y MICRO NUTRIENTES
		APARATO DIGESTIVO
		TIPOS DE DIETA Y DIETAS RECOMENDABLES
		PLAN DE ALIMENTACION
		REQUERIMIENTOS CALORICOS
		OBESIDAD, DESNUTRICION Y ANEMIA
	COCTELERIA	INTRODUCCION
		LA COCTELERIA A TRAVEZ DEL TIEMPO
		QUE ES UN COCTEL
		DIVERSOS TRAGOS
		MENAJE
		CRISTALERIA
	PROYECCION DE NEGOCIOS	QUE ES UN NEGOCIO
		PARTES PRINCIPALES DEL NEGOCIO
		ESTUDIO DE MERCADO
		ESTUDIO FINANCIERO
		ESTUDIO DE ACEPTABILIDAD
		PASOS DEL PROYECTO
		ELABORACION DEL PROYECTO
		EJECUCION

Los módulos se desarrollaran durante 4 meses los días sábados y domingos de 8:00 a 12:00 AM y de 14 :00 a 18:00 P.M: con una duración total de 120 horas académicas y 120 horas en línea o virtuales que se desarrollaran bajo la plataforma de ZOOM que tiene la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobaba.

### *3.1.5.2. Precio*

En relación al precio la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba, se tomó en base a los costos de producción y a los aspectos de la competencia, los costos de producción, a la ubicación del establecimiento y al nicho de mercado. Se consideró parámetros como la inflación, el costo país y el precio de mercado a fin de que los costos sean los más asequibles para nuestros potenciales clientes, con un precio por módulo de 250 dólares además de una inscripción de 45 dólares para gastos administrativos y de logística.

### *3.1.5.3. Promoción*

La distribución la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba, se utilizará el canal directo para su promoción así:

**Canal Directo:** este canal se encuentra constituido por el fabricante y el consumidor final.

Se ha determinado este canal debido al producto y servicio que ofrece la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba, donde intervendrán el administrador y el cliente de la carrera.

### *3.1.5.4. Promoción*

En relación a la promoción se utilizará las redes sociales como FACEBOOK y el Internet para dar a conocer las características principales de la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras

sucursal Riobamba y e dará a conocer los cursos y módulos con los que cuenta la Escuela, se utilizará esta herramienta por su bajo costo y su fácil manteniendo.

Además, que en base a las encuestas los principales medios de publicidad y la prensa según el porcentaje de personas que utilizan este servicio como un medio de información de acuerdo a la preferencia del mercado objetivo según los datos arrojados al realizar las encuestas en la ciudad de Riobamba.

Donde se publicitará las ofertas y promociones de la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba invitaciones para degustaciones de nuevas preparaciones, eventos sociales, premios a consumidores, felicitaciones, etc.

Así se reducirán los costos de publicidad tomando en cuenta siempre la imagen del Escuela, dando un servicio de calidad, satisfaciendo las expectativas de los posibles consumidores potenciales.

Las promociones serán:

- Pago en efectivo 10% de descuento en los cursos y módulos que toma el Estudiante de la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba.
- Se aceptan todas las tarjetas de crédito en medida que la escuela cuenta con el servicio de Data Fax.
- 20% de descuento si el estudiante toma todos los módulos de la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba.
- Por fiestas de Riobamba se dará un descuento del 15% a alumnos nuevos y 20% de descuento a estudiantes recurrentes de la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba.

### 3.1.6. Segmentación del mercado

**Tabla 5-3:** Segmentación del mercado

<b>Segmentación del mercado</b>	
PAÍS	Ecuador
REGIÓN	Sierra Ecuatoriana
UBICACIÓN	Ciudad de Riobamba
DENSIDAD	Urbana
CLIMA	Templado frío
POBLACIÓN	145067 habitantes
Demografía	
GENERO	Toda la población
OCUPACIÓN	Toda La población con énfasis a (emprendedores y a profesionales gastronómicos)
EDUCACIÓN	Múltiple
RELIGIÓN	Múltiple

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### 3.1.7. Competencia

Después de aplicar la encuesta a la población objetiva se obtuvo como resultado que nuestras competencias indirectas son:

**Tabla 6-3:** Dirección de la competencia

<b>Institución</b>	<b>Competencia</b>	<b>Actividad</b>
Canadian School	Directa	Cursos de capacitación culinaria
Rio Gourmet	Directa	Cursos de capacitación culinaria
Arte Frances	Directa	Cursos de capacitación culinaria

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### **3.1.8. Análisis del sector**

La Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba estará ubicada en las calles (Uruguay y teniente Latuz sector el terminal terrestre.), este punto por a la fluidez de las personas que realizan sus actividades comerciales por el sector como (terminal terrestre de Riobamba, varias instituciones educativas, sector bancario y establecimientos gastronómicos) adicionalmente existen tres establecimientos educativos en el sector y es un lugar de paso obligado, adicionalmente existe la sede de cooperativa de taxis rutas de Chimborazo y a una cuadra del UPC.

#### **3.1.8.1. Tipo de clientes**

La Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba, está enfocado a captar clientes de todo género, sin límites de edad, donde se respetará la opinión y sugerencias enfocándose principalmente en Emprendedores, amas de casa y personas con gusto e inclinación a la gastronomía en busca de tecnificarse y capacitarse en técnicas culinarias específicas.

#### **3.1.8.2. Proveedores**

La Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba, contará con varios proveedores facilitándonos la entrega de los productos de la región sierra, costa y Oriente, verificando de esta manera el estado del producto adquiridos antes de almacenarlos, el pedido se lo realizará de acuerdo a las hojas de pedido y a frecuencia de vetas, sean estas semanales o quincenales. La Escuela tendrá proveedores directos es decir trabaja con personas productoras de la zona ayudando de esta manera al crecimiento económico de los productores del cantón Riobamba, minimizando costos y asegurando la adquisición de productos frescos e inocuos.

## 3.2. Estudio técnico

### 3.2.1. Determinación del tamaño de la empresa

La determinación del tamaño de la empresa se realizó a partir del porcentaje de la demanda insatisfecha de acuerdo a los datos obtenidos en la encuesta aplicada al cantón Riobamba proyectando el tamaño de la empresa durante 5 años.

**Tabla 7-3:** Tamaño de la empresa

<b>Año</b>	<b>Capacidad Mensual</b>	<b>Capacidad Anual</b>
2019	25 alumnos	300 alumnos
2020	30 alumnos	360 alumnos
2021	35 alumnos	420 alumnos
2022	40 alumnos	480 alumnos
2023	45 alumnos	540 alumnos
2014	50 alumnos	600 alumnos

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

## 3.3. Capacidad de la planta.

Al aplicar las encuestas y el análisis de observación del mercado se obtuvo como resultado la capacidad de la planta que tendrá la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba estará tomando en cuenta la cantidad de clientes, la capacidad de los equipos y el tamaño de la infraestructura del mismo.

**Tabla 8-3:** Capacidad de la planta

<b>Año</b>	<b>Capacidad Mensual</b>	<b>Capacidad Anual</b>
2019	50 alumnos	600 alumnos
2020	50 alumnos	600 alumnos
2021	50 alumnos	600 alumnos

2022	50 alumnos	600 alumnos
2023	50 alumnos	600 alumnos
2014	50 alumnos	600 alumnos

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### 3.3.1. *Determinación de la localización de la planta*

Para determinar la localización de la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba se tomó en cuenta diferentes parámetros con su respectivo porcentaje de importancia, de esta manera se pudo seleccionar la mejor localización donde se ubicará la escuela de capacitación.

#### 3.3.1.1. *Macro localización*

El presente proyecto de emprendimiento se llevó a cabo en:

**País:** Ecuador.

**Región:** Sierra.

**Provincia:** Chimborazo.

**Ciudad:** Riobamba.



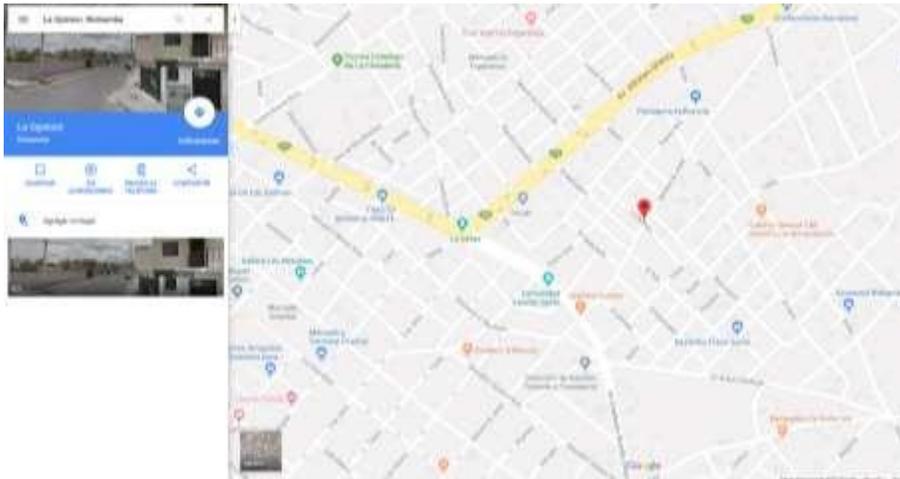
**Gráfico 5-3:** Macro localización

Fuente: Google map

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### 3.3.1.2. *Micro localización*

La Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba se ubicará en las calles (Uruguay y teniente Latuz sector el terminal terrestre.), se determinó esta ubicación al cumplir con los parámetros esenciales.



**Gráfico 6-3:** Micro localización

**Fuente:** Google map.

**Elaborado por:** (C. Chimbolema, 2020).

### 3.3.2. *Flujo grama de producción*

1. Adquisición de materia prima.

Realizar la compra de todos los ingredientes siguiendo los requerimientos de la orden de compra, verificando el estado de la materia prima como la etiqueta de la misma, de esta manera cerciorándonos que cumpla con las características organolépticas.

2. Recepción de la materia prima.

Al tener la materia prima seleccionada verifica las características de los alimentos de esta manera continuaremos con el siguiente proceso.

### 3. Lavado de la materia prima.

Posteriormente realiza el proceso de lavado en el cual dejamos al producto libre de la mayoría de impurezas y contaminaciones que posee al adicionar diferentes químicos para su proceso de cultivación o producción.

### 4. Mise en place.

Se realiza todo el mise en place teniendo a punto todos los ingredientes, realizando los cortes de la manera correcta, y los procesos necesarios para la elaboración de los diferentes platos típicos de la serranía ecuatoriana.

### 5. Producción.

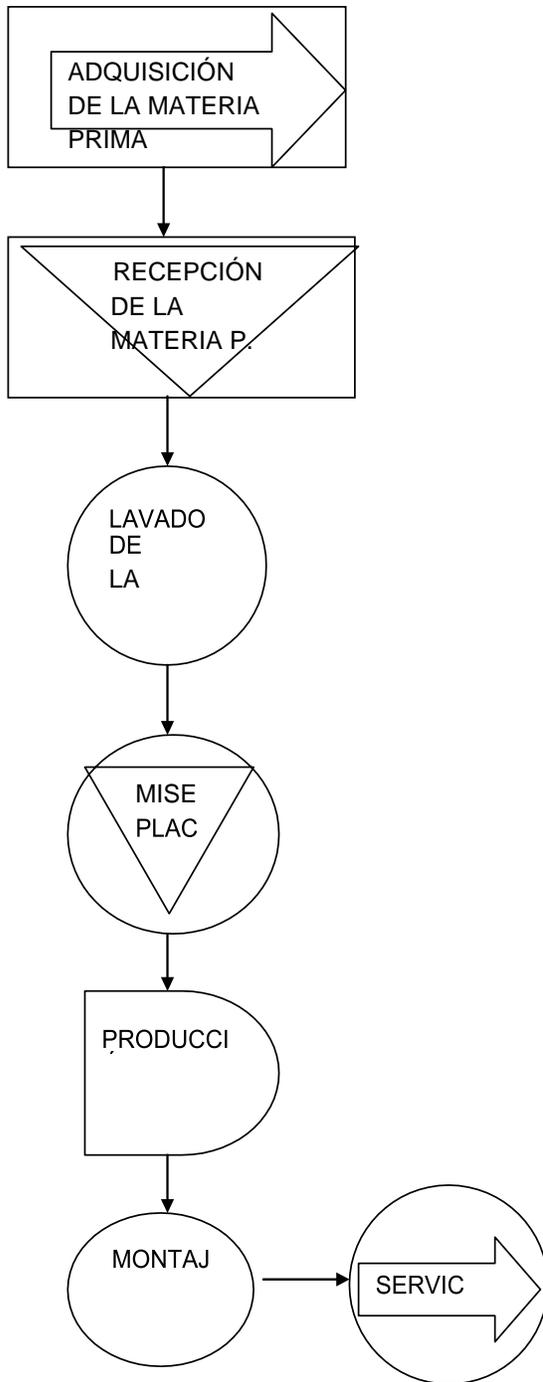
Se realiza la transformación a los alimentos aplicando correctamente los diferentes métodos y técnicas de cocción cuidando y aprovechando los beneficios de cada producto además de conservar sus características organolépticas.

### 6. Montaje.

El montaje de los diferentes menús se lo realizará tomando en cuenta diferentes parámetros, altura, salsas, carbohidrato.

### 7. Servicio.

El plato se lo llevará de inmediato al comensal a una temperatura adecuada, este trabajo se lo realiza mediante personal capacitado haciendo sentir al comensal como en casa, preocupándose por sus necesidades, cumpliendo de esta manera con las expectativas de nuestros clientes.

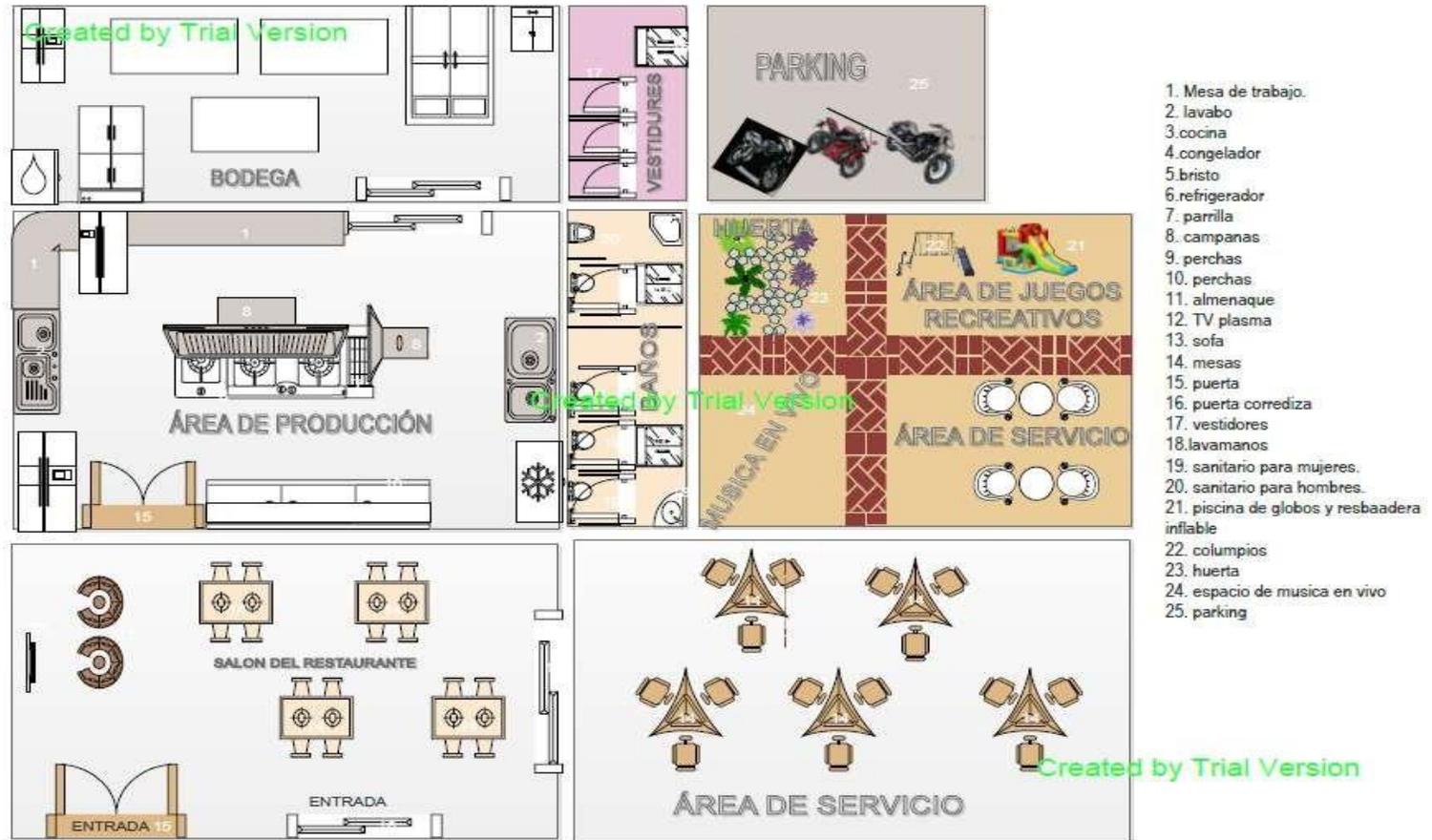


HISTOGRAMA	
	OPERACIÓN
	INSPECCIÓN
	ALMACENAJE
	TRANSPORTE
	DEMORA

**Gráfico 7-3:** Flujo grama de producción

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

3.3.3. *Diseño de la planta*



**Gráfico 8-3:** Diseño de la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### **3.3.4. Descripción del diseño de planta**

#### *3.3.4.1. Área de capacitación*

En el área de capacitación de la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba se ha diseñado de acuerdo a las necesidades de una escuela de capacitación en la cual se encuentra las maquinarias, equipos y utensilios, ubicados en una forma que se puedan desenvolver con mayor facilidad nuestros colaboradores, reduciendo el porcentaje de accidentes, ofreciendo así un servicio de calidad.

#### *3.3.4.2. Talleres de gastronomía*

En el área talleres se encuentran las cocinas, las refrigeradoras, la amasadora de pan, los utensilios, molino, menaje de cocina y mesas de trabajo que hacen referencia a los cursos prácticos que llevara a cabo la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba. Cabe mencionar que estas instalaciones cumplen con los estándares de la ARSSA y del cuerpo de bomberos de la ciudad.

#### *3.3.4.3. Área de bodega*

En el área de bodega ordenamos todos los productos y alimentos tantos perecibles como no perecibles de esta manera prevenimos la contaminación cruzada, la escuela cuenta con refrigeradores y frigoríficos donde se almacenará los productos cárnicos tomando en cuenta cada cierto tiempo la temperatura de los diferentes frigoríficos para controlar de una manera más apropiada la cadena de frio, además de contar con una estantería solo para los productos de limpieza.



### 3.3.5. *Requerimiento del talento humano. Fichas profesiográfica*

**Tabla 9-3:** Ficha profesiográfica

<b>FICHA PROFESIOGRÁFICA</b>		
<b>CARGO:</b> CHEF EJECUTIVO		<b>SUELDO:</b> 371.23
<b>ÁREA :</b> PRODUCCIÓN	<b>CÓDIGO</b>	<b>FECHA:</b>
<b>1. FUNCIONES</b>		
· Organización general de la cocina		
· Elabora menús		
· Realiza pedidos de materia prima		
· Controla al personal		
· Supervisa el trabajo realizado por las personas a su cargo		
· Capacita y asiste a su personal.		
<b>2. PERFIL</b>		
· Chef especializado en cocina ecuatoriana		
· Experiencia de 2 años mínimo		
· Colaborar con ideas para el mejoramiento del restaurante		
· Tener referencias personales y laborales		
<b>3. EQUIPOS DE TRABAJO A UTILIZAR</b>		
Horno, cocina, refrigeradoras, frigoríficos, etc		
<b>4. REQUISITOS GENERALES</b>		
Primario	Técnico	otros
Secundaria	Superior	
<b>5. CONDICIONES DE TRABAJO</b>		
Puntual en los horarios establecidos de entrada y salida.		
<b>6. CARACTERÍSTICAS PSICOLÓGICAS</b>		
Inteligencia general	Numérica	Memoria visual
Inteligencia reproductiva	Racionamiento abstracto	Memoria auditiva
Aptitud espacial	Rapidez de percepción	Memoria para números
Verbal y social	Atención distribuida	Calculo mental rápido

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### 3.4. Análisis de la Inversión

#### 3.4.1. Estructura de los costos de producción

##### 3.4.1.1. Consumo de servicios básicos

**Tabla 10-3:** Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS						
TIPO	CANTIDAD	VALOR	UNIDAD	COSTO	TRIMESTRAL	ANUAL
Luz	260	0.13	kw/h	33.89	101.66	406.64
Teléfono	100	0.09	mm	9.00	27.00	108.00
Internet	ilimitado	27.50	Megas	27.50	82.50	330.00
Agua	35	0.22	m3	7.70	23.10	92.40
TOTAL				78.09	234.26	937.04

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

#### 2.1.1.1 Combustible.

**Tabla 11-3:** Combustible

COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES						
COMBUSTIBLES	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO MENSUAL	COSTO TRIMESTRAL	COSTO ANUAL
GAS DOMÉSTICO	2.00	8.00	2.50	20.00	60.00	240.00
GAS INDUSTRIAL	-	-	18.00	-	-	-
TOTAL					60.00	240.00

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### 3.4.2. Mantenimiento

**Tabla 12-3: Mantenimiento**

<b>MANTENIMIENTO</b>					
<b>MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, MAQUINARIAS O INSTALACIONES</b>	<b>CANT.</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>PROVEEDOR</b>	<b>VALOR</b>	<b>COSTO ANUAL</b>
HORNO DE ACÉRO INOXIDABLE	1	1 año	Proveedor	40.00	40.00
MAQUINA DE CAFÉ MARCA CASADIO	1	1 año	Proveedor	55.00	55.00
CONGELADOR INDURAMA DE 1M X 1M	1	1 año	Proveedor	40.00	40.00
MOLINO DE CAFÉ 8 NIVEL DE GROSOR	1	1 año	Proveedor	20.00	20.00
REFRIGERADORA INDURAMA DOS COMPARTIMENTOS.	1	1 año	Proveedor	55.00	55.00
MICROONDAS PANASONIC 0,9 PIES CÚBICOS Nest 342 m	1	1 año	Proveedor	20.00	20.00
CAMPANA EXTRACTORA DE OLOR 1,40 X 0,90 M	1	1 año	Proveedor	20.00	20.00
BATIDORA HAMILTÓN BEACH 64695 POWER DELUXE 4 LT	1	1 año	Proveedor	15.00	15.00
MESON DE TRABAJO	1	1 año	Proveedor	15.00	15.00
COCINA INDUSTRIAL 4 QUEMADORES ACERO INOXIDABLE	1	1 año	Proveedor	20.00	20.00
LICUADORA ÓSTER Y SANDUCHERA	1	1 año	Proveedor	30.00	30.00
<b>TOTAL</b>				<b>330.00</b>	<b>660.00</b>

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### 3.4.3. Depreciaciones

**Tabla 13-3: Depreciaciones**

<b>DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS</b>				
<b>BIEN</b>	<b>VALOR</b>	<b>AÑOS VIDA</b>	<b>VALOR RESIDÚAL</b>	<b>VALOR DEPRECIAR ANUAL<sup>A</sup></b>
MAQUINARIA Y EQUIPOS	7,857.00	10.00	785.70	707.13
EQUIPO DE CÓMPUTO	860.00	3.00	286.64	191.12
MUEBLES Y ENSERES	3,339.00	10.00	333.90	300.51
<b>TOTAL</b>	<b>12,056.00</b>		<b>1,406.24</b>	<b>1,198.76</b>

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### 3.4.4. Mano de obra directa

#### 3.4.4.1. Área de producción

**Tabla 14-3:** Área de producción

ADMINISTRACIÓN/ PRODUCCIÓN				
MANO DE OBRA DIRECTA				
CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO TRIMESTRAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES
				12,15 (11,15% APOORTE PATRONAL, 1% LEY DE DISCAPACIDAD)
GERENTE/COCINERO	450.00	1,350.00	5,400.00	656.10
AYUDANTE DE COCINA	386.00	1,158.00	4,632.00	562.79
TOTALES:	836.00	2,508.00	10,032.00	1,218.89

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### 3.4.5. Costos indirectos de fabricación (CIF)

**Tabla 15-3:** Área de ventas

VENTAS				
CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO TRIMESTRAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES
				12,15 (11,15% APOORTE PATRONAL, 1% LEY DE DISCAPACIDAD)
MESERO/CAJERO	386.00	1,158.00	4,632.00	562.79
TOTALES:	386.00	1,158.00	4,632.00	562.79

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### 3.4.5.1. Requerimiento de activos fijos área producción

**Tabla 16-3:** Activos fijos de producción

1. INVERSIONES FIJAS	0.00	14,638.56	14,638.56
MAQUINARIA Y EQUIPO		7,857.00	7,857.00
EQUIPO DE CÓMPUTO		860.00	860.00
MUEBLES Y ENSERES		3,339.00	3,339.00
MENAJE Y VAJILLA		2,437.62	2,437.62
IMPREVISTOS (1%)		144.94	144.94

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

## 3.5. Estudio Administrativo legal

### 3.5.1. Organización de la empresa

#### 3.5.1.1. Área administrativa

**Tabla 17-3:** Área administrativa

CARGO	FUNCIONES	RESPONSABILIDADES
Gerente de alimentos y bebidas	· Desarrollar actividades específicas de presupuestos.	Manejo del personal.
	· Supervisar los presupuestos para controlar gastos.	Participación de los comités.
	· Organizar y operar eventos fuera y dentro del restaurante.	Estar pendiente de las diversas áreas.
	· Auditar documentos financieros.	Estar pendiente en el tratamiento de los alimentos.
	· Supervisa horarios y capacitaciones.	
<b>COSTO ANUAL</b>		

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### 3.5.1.2. Área productiva

**Tabla 18-3:** Área productiva

<b>CARGO</b>	<b>FUNCIONES</b>	<b>RESPONSABILIDADES</b>
Chef ejecutivo	Elaboración de menús	Organización general de la cocina.
	Realizar pedidos de materia prima.	Supervisar a su personal a cargo.
	Capacita y asiste al personal.	
Ayudante de cocina	Realiza elaboraciones de platos a la carta.	Mantener limpia y en orden la cocina.
	Asiste al chef.	Verificar el estado de los alimentos.
	Realiza los menús.	Cumplir con las funciones.
<b>COSTO ANUAL</b>		

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### 3.5.1.3. Área comercial

**Tabla 19-3:** Área comercial

<b>CARGO</b>	<b>FUNCIONES</b>	<b>RESPONSABILIDADES</b>
Maitre	Recibe a los clientes, lo acompaña a la mesa da sugerencias.	Revisa la dotación de salsas y suministros en general.
	Recibe y despide amablemente al comensal.	Tratar con amabilidad y ser cordial con los clientes.
	Comenta con los clientes los detalles de la calidad en los alimentos.	
<b>COSTO ANUAL</b>		

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

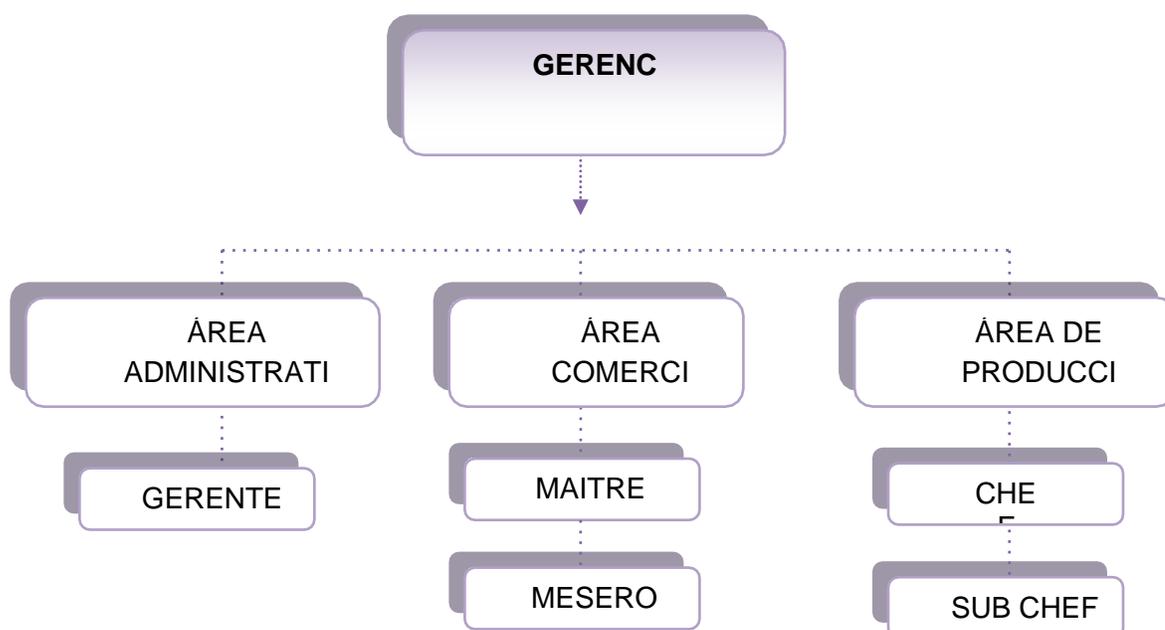
### 3.5.1.4. Área financiera

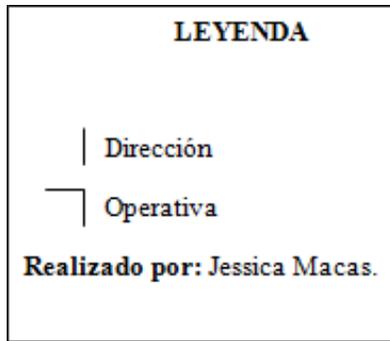
Se contratará los servicios profesionales de un contador para lo cual se invertirá \$35,00 para realizar los diferentes tramites como, por ejemplo: declaraciones de impuestos, lo cual se realiza de manera semestral ya que para la Escuela no es primordial los servicios profesionales de un contador por ser una escuela de capacitación de tipo artesanal calificado, debido a que el costo de inversión no sobrepasa los \$87.500,00.

### 3.5.1.5. Área ambiental

El área ambiental está a cargo de la gerencia tomando en cuenta diferentes parámetros, los cuales son primordiales y deben ser tomados en cuenta por cada uno de los colaboradores, ser capacitados sobre los diferentes temas que son indispensables para la escuela, la importancia de las concientizando así a cada uno de los colaboradores de esta manera ayudaremos a disminuir el índice de impacto ambiental que provoca los residuos y desechos procedentes del trabajo cotidiano.

### 3.5.2. Organigrama estructural de la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba





### **3.6. Proceso de selección y contratación del talento humano**

#### **3.6.1. Descripción de puestos de trabajo**

##### **3.6.1.1. Perfil de los trabajadores**

**Tabla 20-3:** Ficha profesiográfica del área administrativa

<b>FICHA PROFESIOGRÁFICA</b>		
<b>CARGO:</b> GERENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		<b>SUELDO:</b> 600
<b>ÁREA :</b> ADMINISTRATIVA	<b>CÓDIGO:</b>	<b>FECHA:</b>
<b>1. FUNCIONES</b>		
· Desarrollar actividades específicas de presupuestos.		
· Supervisar los presupuestos para controlar gastos.		
· Organizar y operar eventos fuera y dentro del restaurante.		
· Auditar documentos financieros.		
· Supervisa horarios y capacitaciones.		
<b>2. PERFIL</b>		
· Ingeniero en gerencia de alimentos y bebidas.		
· Experiencia de 1 año mínimo.		
· Ser líder		
· Colaborar con ideas para el mejoramiento del restaurante.		
· Tener referencias personales y laborales.		
<b>3. EQUIPOS DE TRABAJO A UTILIZAR</b>		
Computadora, calculadoras, clicks, perforadoras, grapadora, esferos gráficos, tableros, folders		
<b>4. REQUISITOS GENERALES</b>		
Primario	Técnico	otros
Secundario	Superior	
<b>5. CONDICIONES DE TRABAJO</b>		
Puntual en los horarios establecidos de entrada y salida.		
<b>6. CARACTERÍSTICAS PSICOLÓGICAS</b>		
Inteligencia general	Numérica	Memoria visual
Inteligencia reproductiva	Racionamiento abstracto	Memoria auditiva
Aptitud espacia	Rapidez de percepción	Memoria para números
Verbal y social	Atención distribuida	Cálculo mental rápido

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

**Tabla 21-3:** Ficha profesiográfica del área de producción

<b>FICHA PROFESIOGRÁFICA</b>		
<b>CARGO:</b> CHEF EJECUTIVO		<b>SUELDO:</b> 371.23
<b>ÁREA :</b> PRODUCCIÓN	<b>CÓDIGO</b>	<b>FECHA:</b>
<b>1. FUNCIONES</b>		
· Organización general de la cocina		
· Elabora menús		
· Realiza pedidos de materia prima		
· Controla al personal		
· Supervisa el trabajo realizado por las personas a su cargo		
· Capacita y asiste a su personal.		
<b>2. PERFIL</b>		
· Chef especializado en cocina ecuatoriana		
· Experiencia de 2 años mínimo		
· Colaborar con ideas para el mejoramiento del restaurante		
· Tener referencias personales y laborales		
<b>3. EQUIPOS DE TRABAJO A UTILIZAR</b>		
Horno, cocina, refrigeradoras, frigoríficos, etc		
<b>4. REQUISITOS GENERALES</b>		
Primario	Técnico	otros
Secundaria	Superior	
<b>5. CONDICIONES DE TRABAJO</b>		
Puntual en los horarios establecidos de entrada y salida.		
<b>6. CARACTERÍSTICAS PSICOLÓGICAS</b>		
Inteligencia general	Numérica	Memoria visual
Inteligencia reproductiva	Racionamiento abstracto	Memoria auditiva
Aptitud espacial	Rapidez de percepción	Memoria para números
Verbal y social	Atención distribuida	Calculo mental rápido

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

**Tabla 22-3:** Ficha profesiográfica del área de ventas

<b>FICHA PROFESIOGRÁFICA</b>		
<b>CARGO:</b> MAITRE		<b>SUELDO:</b> 370.50
<b>ÁREA :</b> VENTAS	<b>CÓDIGO:</b>	<b>FECHA:</b>
<b>1. FUNCIONES</b>		
· Recibe a los clientes, lo acompaña a la mesa, da sugerencias.		
· Recibe y despide amablemente al comensal.		
· Comenta con los clientes los detalles de la calidad en los alimentos.		
· Revisa la dotación de salsas y suministros en general.		
<b>2. PERFIL</b>		
· Especializado en atención al cliente.		
· Experiencia de 2 año mínimo.		
· Experiencia en ética y protocolo para capacitar al mesero.		
· Tener referencias personales y laborales.		
<b>3. EQUIPOS DE TRABAJO A UTILIZAR.</b>		
Comandas, hojas de pedidos.		
<b>4. REQUISITOS GENERALES.</b>		
Primario	Técnico	otros
Secundaria	Superior	
<b>5. CONDICIONES DE TRABAJO.</b>		
Puntual en los horarios establecidos de entrada y salida.		
<b>6. CARACTERÍSTICAS PSICOLÓGICAS.</b>		
Inteligencia general	Numérica	Memoria visual
Inteligencia reproductiva	Racionamiento abstracto	Memoria auditiva
Aptitud espacia	Rapidez de percepción	Memoria para números
Verbal y social	Atención distribuida	Calculo mental rápido

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### 3.6.1.2. Costos salariales

**Tabla 23-3:** Costos salariales

<b>CARGO</b>	<b>SUELDO</b>
GERENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	372.33
CHEF EJECUTIVO	371.23
AYUDANTE DE COCINA	369.04
MAITRE	370.50
<b>TOTAL</b>	<b>1,483.10</b>

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### 3.6.1.3. Proceso de reclutamiento, selección, contratación e inducción al puesto de trabajo.

El proceso de reclutamiento se lo realizará de boca en boca y por amistades tomando en cuenta el perfil para cada puesto, se proceder a realizar las entrevistas para reclutar al personal, seleccionando al personal calificado necesario que cumpla con el perfil solicitado. Para la selección del personal se toma en cuenta diferentes técnicas mediante la cual se busca información necesaria, verídica sobre el candidato, sus características personales y conocer los detalles de su historial laboral.

Se realizan pruebas y una entrevista final al personal seleccionado para el cargo, este proceso se lleva a cabo por el supervisor o jefe a cargo del puesto vacante, comprobar que reúne los requisitos ya que solo ellos conocen las funciones diarias a realizar por los candidatos. El proceso de contratación se lo realiza observando el mejor perfil de la persona seleccionada ya que cuenta con todos los requisitos para cumplir las funciones y responsabilidades que estarán a su cargo demostrando eficiencia y eficacia en sus labores diarias.

En el proceso de inducción al personal contratado se lo realiza dándoles a conocer las aéreas tanto de producción como de servicio y la información necesaria como: historia, misión, visión y objetivos de la Escuela. Se lo presentará formalmente con sus compañeros haciéndole saber sus

responsabilidades y funciones a realizar en la misma, la cual está plasmada en el manual de funciones que será entregado al personal el momento de su contratación.

## CAPÍTULO IV

### 4. ENTORNO JURÍDICO Y AMBIENTAL

#### 4.1. Marco legal para la creación de la “Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba”

##### 4.1.1. *Nombre o razón social*

El sucursal de la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba será conocida como “ENAC-Riobamba, es una escuela de se encarga de la capacitación en el área gastronómica que se encuentra dirigido principalmente para emprendedores gastronómicos y aficionados (amas de casa y público en general) loa cursos y talleres son de opción corta (tres meses) de acurdo a las normativas legales, se encuentra en el Ecuador, la provincia de Chimborazo, ciudad de Riobamba y parroquia Veloz.

##### 4.1.1.1. *Titularidad de la propiedad de la empresa*

La “Sucursal de la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba será conocida como “ENAC-Riobamba” será una escuela profesional calificado de acuerdo al Art. 2 literal b, APROBADA POR EL CONGRESO NACIONAL CODIFICACIÓN DE LA LEY DE DEFENSA DEL ARTESANO. En el cual se especifica el monto total de la inversión que debe cumplir para ser acogido a esta denominación y a los beneficios que se le otorga.

La “Sucursal de la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamb , es de tipo artesanal rigiéndose a la siguiente normativa:

“Será considerado ARTESANO, al trabajador manual, maestro de taller o artesano autónomo que, será calificado por la JNDA, desarrolle su actividad artesanal, con o sin operarios y aprendices, y que hubiera invertido en su taller implementos, maquinaria y materia prima, una cantidad que no supere el (25%) del capital fijado para la pequeña industria, es decir el \$87.500. La JNDA a través de la Unidad de Calificaciones otorga el certificado de calificación artesanal, en las 164 ramas artesanales determinadas en el Reglamento de Calificaciones y Ramas de Trabajo, divididas en ramas de producción y servicio”. (Artesano, 2014)

#### *4.1.1.2. Registro único del contribuyente*

La “Sucursal de la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba funcionara con el RUC 0602934395002 corresponde al número de identificación para las personas naturales y sociedades que están obligadas a llevar contabilidad al realizar alguna actividad económica.

El RUC registra información única del contribuyente como: la razón social dirección número de RUC, descripción de su actividad económica, etc. (Servicios de Rentas Internas, 2015)

#### *4.1.1.3. Requisitos*

El documento que recibe al inscribirse en el RUC es la constancia de su registro. En él constan sus datos personales y los de su actividad económica. El RUC es su número de cédula más los dígitos 001.

Adicionalmente, a los requisitos establecidos para registrarse como artesano calificado, debe presentar el original y la copia de la calificación vigente emitida por la Junta Nacional de Defensa del Artesano. (SRI, 2015)

Los requisitos para apertura de la escuela son los siguientes:

- Solicitud para permiso de funcionamiento, Planilla de Inspección.
- Licencia anual de funcionamiento otorgada por la Corporación metropolitana de turismo. (Restaurantes, bar – restaurantes, cafeterías en caso de estar ubicados en sitios turísticos.)
- Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos
- Copia RUC del establecimiento. Copia de certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud del ministerio de Salud (el certificado de salud tiene validez por 1 año desde su emisión) Copias de la Cédula y Certificado de Votación del propietario.
- Copias del permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.

## **4.2. Estudio ambiental**

### **4.2.1. *Impacto ambiental***

**Tabla 1-4:** Impacto ambiental

<b>DAÑOS OCASIONADOS POR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y POR LAS ACTIVIDADES</b>	<b>MEDIDAS DE MITIGACIÓN</b>	<b>REQUERIMIENTOS</b>
<b>AGUA</b>	Al lavar los diferentes productos y utensilios se lo realizará utilizando un bolw de esta manera no	Capacitaciones para el personal.
	Se usará el resto de agua para ponerle a las plantas.	El personal se encargara de realizar esta
	Se capacitará al personal sobre el ahorro de agua y sus ventajas.	Capacitaciones sobre las ventajas de optimizar el agua.
	Al lavarse las manos se lo realizará con el agua necesaria de esta manera el personal contribuirá con	
<b>SUELO</b>	Se sembrará plantas.	El restaurante contará con un pequeño huerto.
	Se usará como abono orgánico la recolección de los desperdicios del área	Tachos para la basura orgánica e inorgánica.
<b>AIRE</b>	Se utiliza tanto las campanas como extractores de olores de esta manera no habrá una	Adquisición de campanas y extractores de olores.
	La basura orgánica se la utilizará como abono para las plantas.	
<b>OTROS RECURSOS NATURALES</b>	Se reutilizará los diferentes envases de esta manera ayudaremos al ecosistema.	Capacitaciones para reciclar envases.
<b>RESIDUOS SÓLIDOS</b>	Elaborar un plan de manejo de residuos	Informar al personal.
<b>TOTAL</b>		

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

Agua

El agua es un elemento vital para el ser humano por lo tanto al realizar el proyecto de emprendimiento se

tomará en cuenta diferentes medidas de mitigación con lo cual evitaremos el desperdicio del mismo.

El agua se reutilizará para regar las plantas, trapear, además se recolectará el agua de la lluvia haciendo uso de esta para diferentes actividades las cuales serán de beneficio para la escuela de capacitación y el medio ambiente.

Suelo

La riqueza que posee el suelo se ha ido perdiendo al pasar los años el cual se ha visto en varios lugares indiscriminada tala de árboles haciendo infértil a los suelos de casi el mundo entero por lo cual es necesario implementar diferentes medidas de mitigación, en este caso de la escuela tendrá un espacio especial para la creación de un huerto donde se pueda aprovechar los beneficios del suelo además de reforestar dando un paisaje inolvidable a quien nos visiten. Se separará la basura orgánica y se utilizará como abono del huerto.

Aire

El aire es uno de los elementos vitales para el ser humano, el cual en la actualidad se ha contaminado gracias a la mano del hombre, las grandes industrias por lo que al respirar este aire contamina a nuestros pulmones, por tal motivo la escuela contará con extractores de olores, la basura se las tendrá en tachos cerrados para que no emane olores desagradables.

## OTROS RECURSOS NATURALES

Se tomará en cuenta la forma de reciclar los diferentes embaces dándoles diferentes funciones, también se colocará el aceite utilizado en un recipiente para tratarlo.

### **4.2.2. II. Acciones remediales 3R**

#### a) Reducir

La primera “R” se refiere a reducir sea esto energía o residuos sean tóxicos o no para el ser humano, se trata de reducir o minimizar los residuos que generamos diariamente al realizar diferentes actividades por lo cual tomaremos en cuenta medidas como, por ejemplo:

- Reducir el consumo de envoltorios o fundas plásticas que necesitan años para degradarse.
  - Reducir el consumo de productos transgénicos los cuales son dañinos para la salud de nuestros comensales y el medio ambiente.
  - Reducir los costos de energía al desconectar o apagar equipos electrónicos que no sean necesarios en ese momento.
  - Al pasear o ir de compras llevar una funda para colocar la basura que genere y no contaminar la ciudad con basura en el suelo.
- b) Reutilizar

Significa alargar la vida útil de un producto o recipiente dándole un nuevo uso o función en el cual sea de gran utilidad, la mayoría de los productos tienen más de una vida útil al repáralas o darles una nueva función.

- Reutilizar los embaces dándoles otra función.
  - Reutilizar el agua para echarle a las plantas.
  - Reutilizar reduce el volumen de basura y la contaminación.
- c) Reciclar

Es el más común pero el menos eficaz, se trata de un proceso de transformación o aprovechamiento donde se le da un nuevo uso o función como por ejemplo a los papeles, el vidrio utilizando contenedores especialmente para cada elemento a reciclar de esta manera tener más facilidades para su transformación.

## CAPÍTULO V

### 5. ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO

Para la elaboración del presente estudio financiero se tomó en cuenta la inversión inicial del proyecto, adicionalmente las fuentes de financiamiento, a fin de establecer los entados financieros del proyecto de factibilidad para la implementación de una sucursal de la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba. Así:

#### 5.1. Análisis de la inversión

**Tabla 1-5:** Inversión del proyecto

<b>RUBROS</b>	<b>INVERSIÓN REALIZADA</b>	<b>INVERSIÓN POR REALIZAR</b>	<b>TOTAL DE INVERSIÓN</b>
<b>1. INVERSIONES FIJAS</b>	0,00	24.302,46	24.302,46
MAQUINARIA Y EQUIPO		14.468,00	14.468,00
EQUIPO DE CÓMPUTO		2.400,00	2.400,00
MUEBLES Y ENSERES		3.212,00	3.212,00
MENAJE Y VAJILLA		3.981,84	3.981,84
IMPREVISTOS (1%)		240,62	240,62
<b>2. ACTIVOS DIFERIDOS</b>	92,45	469,73	562,18
GASTOS DE CONSTITUCIÓN		185,58	185,58
GASTOS DE INSTALACIÓN		210,25	210,25
GASTOS DE PUBLICIDAD		68,33	68,33
GASTOS EXPERIMENTACIÓN	92,45		92,45
IMPREVISTOS (1%)		5,57	5,57
<b>3. CAPITAL DE TRABAJO</b>	500,00	53.304,17	53.804,17
MATERIA PRIMA		41.625,00	41.625,00

MATERIALES INDIRECTOS		514,80	514,80
MANO DE OBRA DIRECTA		7.065,45	7.065,45
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES		60,00	60,00
SERVICIOS BÁSICOS		234,26	234,26
GASTO ARRIENDO		1.500,00	1.500,00
SUELDOS VENTAS		1.345,80	1.345,80
SUMINISTROS Y MATERIALES		426,15	426,15
CAJA - BANCOS	500,00	-	500,00
CONTINGENCIA (1%)		532,71	532,71
<b>TOTAL DE INVERSIÓN</b>	<b>592,45</b>	<b>78.076,36</b>	<b>78.668,81</b>

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

## 5.2. Estado de fuentes y usos

**Tabla 2-5:** Fuentes y usos del proyecto

RUBROS	USOS DE FONDOS	FUENTES DE FINANCIAMIENTO		
		REC.PROPIO	BANCO	PROVEEDORES
<b>1. INVERSIONES FIJAS</b>		7.891,07	16.411,39	-
MAQUINARIA Y EQUIPO	14.468,00	5.000,00	9.468,00	
EQUIPO DE COMPUTO	2.400,00	650,00	1.750,00	
MUEBLES Y ENSERES	3.212,00	2.000,45	1.211,55	
MENAJE Y VAJILLA	3.981,84		3.981,84	
IMPREVISTOS (1%)	240,62	240,62		
<b>2. ACIVOS DIFERIDOS</b>		92,45	469,73	-
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	185,58		185,58	
GASTOS DE INSTALACIÓN	210,25		210,25	
GASTOS DE PUBLICIDAD	68,33		68,33	
GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN	92,45	92,45	-	
IMPREVISTOS (1%)	5,57		5,57	
<b>3. CAPITAL DE TRABAJO</b>		4.158,33	8.020,84	41.625,00
MATERIA PRIMA	41.625,00			41.625,00
MATERIALES INDIRECTOS	514,80		514,80	
MANO DE OBRA DIRECTA	7.065,45	2.812,72	4.252,73	
COMBUSTIBLES Y				

LUBRICANTES	60,00		60,00	
SERVICIOS BASICOS	234,26		234,26	
GASTO ARRIENDO	1.500,00		1.500,00	
SUELDOS DE VENTAS	1.345,80	799,31	546,49	
SUMINISTROS Y MATERIALES	426,15	46,30	379,85	
CAJA - BANCOS	500,00	500,00	-	
CONTINGENCIA (1%)	532,71		532,71	
TOTAL	78.668,81	12.141,84	24.901,96	41.625,00

**Elaborado por:** (C. Chimbolema, 2020).

En base a la tabla anterior se puede determinar que la inversión total del proyecto es de \$78.668,81 dólares el 15,43% es capital propio que corresponde a \$12.142,84, el 31,65% que corresponde a \$24901,96 es capital ajeno mismo que será solicitado en una institución del sistema financiero nacional, y el 52,91% es capital de proveedores la inversión total del proyecto será de 78.668,81

### 5.3. Tabla de amortizaciones

#### 5.3.1. Tabla de interés

**Tabla 3-5:** Tabla de amortización del préstamo

PERIODO	CAPITAL PRESTABLE	INTERÉS	CAPITAL PAGADO	CUOTA PAGO	SALDO
1	24.901,96	3.610,78	8.300,65	11.911,44	16.601,31
2	16.601,31	2.407,19	8.300,65	10.707,84	8.300,65
3	8.300,65	1.203,59	8.300,65	9.504,25	-
TOTAL		7.221,57	24.901,96	32.123,53	24.901,96

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

El crédito solicitado se calculó con una tasa de interés de 15% anual y para tres años lo que arroja un interés total a fin del periodo de \$ 7,221,57 dólares, el mismo que tendrá capitalizaciones mensuales, cabe mencionar que los intereses están contemplados en los costos del proyecto.

#### 5.3.2. Tabla de amortización de los gastos

**Tabla 4-5:** Tabla de amortización de los gastos diferidos

INVERSIÓN EN ACTIVOS DIFERIDOS	VALOR	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	185,58	37,12	37,12	37,12	37,12	37,12
GASTOS DE INSTALACIÓN	210,25	42,05	42,05	42,05	42,05	42,05
GASTOS DE PUBLICIDAD	68,33	13,67	13,67	13,67	13,67	13,67
GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN	92,45	18,49	18,49	18,49	18,49	18,49
IMPREVISTOS (1%)	5,57	1,11	1,11	1,11	1,11	1,11
TOTAL GASTO DIFERIDO	562,18	112,44	112,44	112,44	112,44	112,44

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

En relación a los costos de amortización o gastos diferidos se contemplaron % 562,18 dólares que corresponde a los gastos de constitución, instalación, publicidad y experimentación adicionalmente se determinó el 1% de imprevistos

#### 54. Presupuesto de costos de producción

**Tabla 5-5:** Costos de producción

RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
1.COSTOS DE PRODUCCIÓN					
MATERIA PRIMA	55.500,00	56.610,00	57.742,20	58.897,04	60.074,98
MANO DE OBRA DIRECTA	28.261,80	28.827,04	29.403,58	29.991,65	30.591,48
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN					
MATERIALES INDIRECTOS	514,80	525,10	535,60	546,31	557,24
GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN					
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	240,00	244,80	249,70	254,69	259,78
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	660,00	673,20	686,66	700,40	714,41
SERVICIOS BÁSICOS	468,52	477,89	487,45	497,20	507,14
SUMINISTROS Y MATERIALES	1.022,76	1.043,22	1.064,08	1.085,36	1.107,07
AMOTIZACIÓN GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	18,49	18,49	18,49	18,49	18,49
DEPRECIACION MAQUINARIA Y EQUIPO	1.302,12	1.184,93	1.078,29	981,24	892,93
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	25,29	23,02	20,95	19,06	17,35
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	85.384,25	87.257,82	89.130,41	91.028,96	92.955,01

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

#### 55. Presupuesto de costos de administración

**Tabla 6-5:** Gastos de administración

RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
2. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN					
GASTO ARRIENDO	6.000,00	6.120,00	6.242,40	6.498,96	6.628,94
SERVICIOS BÁSICOS	234,26	238,95	243,72	248,60	253,57
SUMINISTROS Y MATERIALES	170,46	173,87	177,35	180,89	184,51

DEPRECIACIÓN EQUIPO DE CÓMPUTO	533,36	414,83	3227,64	250,94	195,17
AMORTIZACIÓN DE GASTOS ORGANIZACIÓN	37,12	37,12	37,12	37,12	37,12
AMORTIZACIÓN DE GASTOS INSTALACIÓN	42,05	42,05	42,05	42,05	42,05
TOTAL GASTOS ADMINISTRACIÓN	7.017,25	7.026,81	7.065,28	7.258,56	7.341,36

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

## 5.6. Presupuestos de costos de venta

**Tabla 7-5:** Costos de ventas

RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
3. GASTO DE VENTAS					
AMORTIZACIÓN GASTO PUBLICIDAD	13,67	13,67	13,67	13,67	13,67
SUELDOS	5.383,20	5.490,86	5.600,68	5.712,69	5.826,95
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	263,79	240,04	218,44	198,78	180,89
SERVICIOS BÁSICOS	234,26	238,95	243,72	248,60	253,57
SUMINISTROS Y MATERIALES	511,38	521,61	532,04	542,68	553,53
TOTAL GASTO DE VENTAS	6.406,29	6.001,30	6.171,67	6.318,86	6.466,83

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

## 5.7. Estado de resultados

**Tabla 8-5:** Estado de resultados

ESTADO PROFORMA DE RESULTADOS					
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS NETAS	122.100,00	124.542,00	127.032,84	129.573,50	132.164,97
(-) COSTO DE PRODUCCIÓN	85.384,25	87.257,82	89.130,41	91.028,96	92.955,01
(=) UTILIDAD BRUTA	36.715,75	37.284,18	37.902,43	38.544,54	39.209,96
(-) GASTO DE ADMINISTRACIÓN	7.017,25	7.026,81	7.065,28	7.258,56	7.341,36
(-) GASTO DE VENTAS	6.406,29	6.001,30	6.171,67	6.318,86	6.466,83
(=) UTILIDAD OPERATIVA	23.292,21	24.256,08	24.665,48	24.967,12	25.401,77
(-) GASTO FINANCIERO	3.610,78	2.407,19	1.203,59	-	
(=) RESULTADO UTILIDAD Y/O PERDIDA	19.681,43	21.848,89	23.461,88	24.967,12	25.401,77

(-) REPARTO DE UTILIDADES					
(-) IMPUESTO RENTA					
(=) UTILIDAD NETA					

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

En relación al estado de resultados se ha determinado para 5 años con una proyección para 5 años de las cuales se obtienen utilidades por \$ 19.681,43 para el primer año, \$21.848,89 para el segundo año, \$23.461,88 para el tercer año, \$24.967,12 para el cuarto año y \$25.401,77 para el quinto.

## 5.8. Estado de situación financiera

**Tabla 9-5:** Balance general

TABLA N° BALANCE GENERAL						
DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>ACTIVO</b>						
ACTIVO CORRIENTE (Capital de trabajo)	53.378,0 2	66.713,91	69.914,7 7	72.561,17	66.799,15	69.470,79
ACTIVO FÍJO	20.320,6 2	20.320,62	20.320,6 2	20.320,62	20.320,62	20.320,62
DEPRECIACIÓN ACUMULADA		-	-	-	-	-
DIFERIDOS (Valor amortización anual)	562,18	449,74	337,31	224,87	112,44	-
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	78.668,8 1	85.359,71	86.323,5 8	86.732,98	78.733,96	79.168,61
<b>PASIVOS</b>						
PASIVO CORRIENTE (Interés Bancario)		3.610,78	2.407,19	1.203,59		
PASIVO LARGO/PLAZO (Crédito Bancario)	24.901,9 6	8.300,65	8.300,65	8.300,65		
<b>TOTAL PASIVO</b>	24.901,9 6	11.911,44	10.707,8 4	9.504,25	-	-
<b>PATRIMONIO</b>						
Capital	53.766,8 4	53.766,84	53.766,8 4	53.766,84	53.766,84	53.766,84
Resultado del Ejercicio (Utilidad Neta)		19.681,43	21.848,8	23.461,88	24.967,12	25.401,77

			9			
TOTAL PATRIMONIO	53.766,84	73.448,27	75.615,73	77.228,73	78.733,96	79.168,61
TOTAL PASIVO +PATRIMONIO	78.668,81	85.359,71	86.323,58	86.732,98	78.733,96	79.168,61

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

El balance general se realizó una proyección para 5 años con los resultados obtenidos anteriormente, adicionalmente el balance general para su mejor entendimiento se dividió en activos pasivos y patrimonio cabe mencionar que el año cero se contempló como el año pre inversión.

## 59. Flujo de caja

**Tabla 10-5:** Flujo de caja

CALCULO DEL FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO							
AÑOS							
RUBROS	0	1	2	3	4	5	
(+) ) Ventas		105.450,00	107.559,00	109.710,18	111.904,38	114.142,47	
(-) ) Costos Producción		85.384,25	87.257,82	89.130,41	91.028,96	92.955,01	
(-) ) Gasto Administrativo		7.017,25	7.026,81	7.065,28	7.258,56	7.341,36	
(-) ) Gasto Ventas		6.406,29	6.001,30	6.171,67	6.318,86	6.466,83	
(-) ) Gasto Financieros		3.610,78	2.407,19	1.203,59			
(.) ) Amortización act. Diferido		112,44	112,44	112,44	112,44	112,44	
(= ) Utilid. Antes de Rep.Ut. E Imp.		3.031,43	4.865,89	6.139,22	7.298,01	7.379,27	
(= ) Utilidad Neta		3.031,43	4.865,89	6.139,22	7.298,01	7.379,27	
(+) ) Depreciaciones		2.124,56	2.124,56	2.124,56	2.124,56	2.124,56	
(+) ) Amort.Act.Nominal		112,44	112,44	112,44	112,44	112,44	
(-) ) Inversion Maq. Y Equip.	14.468,00						
(-) ) Inv. Terreno y Obra Fisica							
(-) ) Inversion Otros	9.593,84						
(-) ) Inv. Act. Nominal							

		562,18					
(-)	Inv. Capital de Trabajo	53.804,17					
(-)	Vehículo						
(-)	Imprevisto	240,62					
(+)	Recup. Capital Trabajo						
(+)	Préstamo						
(-)	Amort. Prestamo		8.300,65	8.300,65	8.300,65		
	FLUJO DE CAJA	78.668,81	13.569,08	15.403,54	16.676,87	9.535,00	9.616,27

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

Adicionalmente se realiza la evaluación financiera con el propósito de conocer los indicadores de financieros del proyecto como Valor Actual Neto (VAN), Tasa Interna de Retorno (TIR), Costo Promedio d Capital (TMAR), Periodo Real de Recuperación de la Inversión (PRI) y Relación Beneficio Costo (B/C). a fin de determinar la factibilidad del proyecto de factibilidad para la implementación de una sucursal de la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba

## 5.10. Evaluación económica

### 5.10.1. Prueba ácida

**Tabla 11-5:** Prueba ácida

PRUEBA ÁCIDA	
ACTIVO CORRIENTE	66.713,91
INVENTARIOS	24.728,61
PASIVO CORRIENTE	3.610,78
PRUEBA ÁCIDA	11,63

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

ANÁLISIS:

En la evaluación financiera del proyecto factibilidad para la implementación de una sucursal de la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador se la realizó al aplicar la fórmula de la prueba acida (P.C.) ya que es un indicador financiero para medir la liquidez de una empresa y su capacidad de pago, al aplicar la fórmula se obtuvo como resultado 11.63 mismo resultado que esta o dentro del margen y factibilidad para pagar las obligaciones a corto plazo.

### 5.10.2. Flujo neto de efectivo (FNE)

**Tabla 12-5:** Flujo neto de efectivo

(+)RUBROS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
(+)VENTAS		76,423.99	79,565.01	82,835.14	86,239.66	89,784.11
(-)COSTOS PRODUCCIÓN.		36,105.95	39,843.19	40,416.44	41,028.91	41,749.66
(-)GASTO DE ADMINISTRACIÓN.		6,264.05	6,743.32	6,834.64	6,930.45	7,143.55
(-)GASTOS DE VENTAS.		5,783.14	7,637.27	7,648.40	7,655.57	7,723.96
(-)GASTOS FINANCIEROS.		5,035.13	5,035.13	5,035.13		
(=)UTILIDAD ANTES DE REPARTICIÓN ÚTIL E IMPUESTOS.		<b>28,270.85</b>	<b>25,341.24</b>	<b>27,935.66</b>	<b>30,624.72</b>	<b>33,166.95</b>
(=)UTILIDAD NETA.		28,270.85	25,341.24	27,935.66	30,624.72	33,166.95
(+)DEPRECIACIONES.		1,718.85	1,718.85	1,718.85	1,718.85	1,718.85
(+)AMORTIZACIÓN ACT. NOMINAL.		238.64	238.64	238.64	238.64	238.64
(-)INVERSIONES MAQUINARIA Y EQUIPOS.	- 5,295.00					
(-)INV. TERRENO Y OBRA FÍSICA.	- 50,000.00					
(-)INVERSIÓN OTROS.	- 5,892.80					
(-)INV. ACT. NOMINAL.	- 1,193.19					
(-)INV. CAPITAL DE TRABAJO.	- 14,716.07					
(-) VEHÍCULO.						
(-) IMPREVISTOS.	- 611.88					
(+) RECUPERACIÓN CAPITAL DE TRABAJO.						
(+)PRÉSTAMO.						
(-)AMORT. PRÉSTAMO.		- 5,035.13	- 5,035.13	- 5,035.13		
<b>FLUJO DE CAJA.</b>	<b>- 77,708.93</b>	<b>25,193.20</b>	<b>22,263.60</b>	<b>24,858.01</b>	<b>32,582.21</b>	<b>35,124.43</b>

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### ANÁLISIS:

Con el cuadro anterior demostramos que en el año 1 se empezará obteniendo en el flujo de caja la cantidad de \$25.193,20, finalizando con un incremento de 20 % en el año 5 obteniendo, así como resultado \$35.124,43, el cual demuestra la rentabilidad que tendrá la escuela reflejando el total en efectivo al realizar sus gastos y pagos.

### 5.10.3. Valor Actual Neto (VAN).

**Tabla 13-5:** Valor actual neto

TABLA VALOR ACTUAL NETO (VAN)			
Nº	FNE	(1+i) <sup>n</sup>	FNE / (1+i) <sup>n</sup>
INVERSION	- 78.668,81		- 78.668,81
1	30.219,08	1,13	26.736,39
2	32.386,54	1,28	25.351,72
3	33.999,53	1,44	23.547,10
4	27.204,11	1,63	16.669,42
5	27.638,76	1,84	14.983,94
TOTAL			28.619,76
VAN	\$		28.619,76

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

### ANÁLISIS:

El Valor Actual Neto VAN del proyecto es un indicador financiero el cual mide los ingresos y se resta los egresos, dando como resultado la suma de los valores del flujo de caja del año 1 hasta el año 5 y se aplicó la fórmula del valor presente obteniendo como resultado \$28.619,76 dólares lo que determina que el proyecto es viable en cuanto a que el VAN es positivo y mayor a cero.

### 5.10.4. Tasa interna de retorno (TIR)

**Tabla 14-5:** Tasa interna de retorno

Tasa interna de retorno (TIR)	
TASA DE DESCUENTO	VAN
0%	\$72.779,22
5%	\$52.893,47
13%	\$28.619,76
18%	\$16.950,68
23%	\$7.233,70
28%	\$-941,63
31%	\$-5.238,96
TIR	27,41%

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

## ANÁLISIS:

La Tasa Interna de Retorno (TIR) del proyecto de factibilidad es del 27,41% en tal razón se puede decir el proyecto es factible ya que es superior al costo del capital del 13% por lo cual se determina la viabilidad del proyecto de factibilidad para la implementación de una sucursal de la Escuela Nacional de Artes Gastronómicas Ecuador en la ciudad de Riobamba

### 5.10.5. Tasa mínima de rendimiento (TMAR)

La tasa mínima de rendimiento que refleja el porcentaje mínimo que los inversionistas recibirán por el capital invertido en el proyecto.

La tasa mínima se espera que sea igual al costo promedio ponderado de la institución del crédito.

**Tabla 15-5:** Costo promedio ponderado de capital

AÑOS	FLUJO OPERACIONAL TMAR	VAN
		12%
Inv.Inicial	(77,708.93)	(77,708.93)
1	25,193.20	22,493.93
2	22,263.60	19,878.21
3	24,858.01	22,194.66
4	32,582.21	29,091.25
5	35,124.43	31,361.10
<b>TOTAL</b>	<b>62,312.51</b>	<b>47,310.34</b>

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

## ANÁLISIS:

Para la creación de la escuela de capacitación la tasa mínima de rendimiento con financiamiento corresponde a \$ 62,312.52 es el promedio de la participación de la inversión la cual nos ayuda a cubrir nuestras deudas a corto plazo.

### 5.10.6. Periodo Real de Recuperación de la Inversión (PRI)

**Tabla 16-5:** Periodo real de recuperación de la inversión.

PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN (PRI)					
AÑOS	FLUJOS OPERATIVOS	FLUJO NETO	DIFERENCIA ENTRE FLUJOS E INVERSIÓN	PARCIAL DEL AÑO	PRI
0	-78.668,81		-78.668,81		
1	30.219,08	30.219,08	48.449,73		
2	32.386,54	62.605,61	16.063,19		
3	33.999,53	96.605,15	17.936,34	0,53	1,53
4	27.204,11	123.809,26	45.140,45	1,66	2,66
5	27.638,76	151.448,03	72.779,22	2,63	3,63
TOTAL	72.779,22			4,82	7,82

PRR = 2,47 años

9,24 meses

6,72 días

PRR = 2 años

9 meses

7 días

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

#### ANÁLISIS:

El periodo de recuperación de la inversión se calcula mediante la suma de los flujos actualizados. Dando como resultado un valor positivo, esto significa que el periodo de recuperación de la inversión se dará después de 2 años, 9mes y 7días. Con este indicador también se puede determinar la viabilidad financiera del proyecto en medida que el proyecto se recupera dentro del tiempo de vida útil del proyecto 5 años.

### 5.10.7. Relación beneficio costo (R/C)

**Tabla 17-5:** Relación beneficio/costo

RELACIÓN BENEFICIO COSTO			
TASA DE DESCUENTO	13%		
N°	INVERSIÓN	INGRESOS	COSTOS
	- 78.668,81		
1		122.100,00	85.384,25
2		124.542,00	87.257,82
3		127.032,84	89.130,41
4		129.573,50	91.028,96
5		132.164,97	92.955,01
		TOTAL INGRESO	444.545,10
		TOTAL COSTO	311.749,71
		(=) COSTO+INVERSIÓN	233.080,90
		RB/C	1,43

**Elaborado por:** (C. Chimbolema, 2020).

#### ANÁLISIS:

Esta relación involucra a los ingresos y egresos del proyecto de factibilidad, en la cual se determinó que por cada dólar invertido habrá 0.43ctvs. de ganancias, este indicador también determina la viabilidad financiera del proyecto.

## 5.11. Evaluación social

### 5.11.1. Análisis e indicadores

La evaluación social ayuda a determinar el nivel de disminución de desempleo en este caso de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, de esta manera se abrirán nuevas plazas de trabajo,

dando la oportunidad de un crecimiento económico social a las familias pertenecientes a dicha provincia.

Tomando en cuenta que los productos de la serranía ecuatoriana dando así la oportunidad de difundir la gastronomía de dicho cantón y apresurando de está ampliando el mercado en la ciudad de Riobamba.

**Tabla 18-5:** Evaluación social

EVALUACIÓN SOCIAL	PERSONAS EMPLEADAS EN EL PROYECTO	4	0.0024%
	PERSONAS DESEMPLEADAS	164,209	

Elaborado por: (C. Chimbolema, 2020).

## 5.12. Evaluación ambiental

### 5.12.1. Análisis Indicadores

En la evaluación ambiental se dio a conocer las mitigaciones para evitar el inadecuado manejo de los desechos sólidos de la escuela, elaborando un plan de manejo de residuos para de esta manera dar una solución al problema y reducir el nivel de impacto ambiental contribuyendo de cierta manera a nuestro ecosistema.

## CONCLUSIONES

- Mediante el estudio de mercado se extrajo información sobre el nivel de conocimiento de la comida típica de la serranía ecuatoriana y aportando a la sapiencia sobre una parte de la cultura ancestral de este pueblo.
- A través de los estudios plasmados se manifestó en el estudio técnico: la capacidad de producción, el tamaño de la escuela de capacitación y en el estudio administrativo se detalló las funciones y responsabilidades del personal que requiere en la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba , en el estudio legal se conoció los diferentes permisos de funcionamiento que necesita de la misma, en el estudio ambiental se determinó las medidas de mitigación para reducir el impacto ambiental que producirá en la escuela, en el estudio económico financiero se demostró la factibilidad del proyecto al obtener el VAN positivo que corresponde a 25,991.99 , TIR de 25% , RB/C de 0.14. Se concluyó mediante el estudio financiero la viabilidad del proyecto arrojando resultados positivos para la creación y desarrollo de la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba.
- Mediante la creación del manual de funciones se asegura la aplicación de las buenas prácticas de manufactura logrando dar conocimientos básicos al personal que labora en la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba concluyendo de este modo garantizar que el producto a ofrecer tenga altos índices de calidad y calidez contribuyendo de esta manera a mantener y mejorar la salud de los turistas.

## RECOMENDACIONES

- Se recomienda a las nuevas generaciones implementar ideas innovadoras rescatando y dando a conocer la cultura gastronómica de la serranía ecuatoriana para el desarrollo socio-económico del país.
- Se recomienda desarrollar los siguientes estudios para el desarrollo del proyecto, el estudio técnico y tomar en cuenta la capacidad exacta de producción para evitar pérdidas y mermas de productos, en el estudio administrativos realizar un correcto organigrama estructural de acuerdo a las necesidades de la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba para su buen funcionamiento, en el estudio legal obtener todos los permisos de funcionamiento para evitar problemas legales, en el estudio ambiental se debe tomar las medidas de mitigación para evitar un impacto ambiental producido por la escuela de capacitación, con el estudio económico financiero se puede verificar la viabilidad del proyecto para realizar su implementación.
- Se recomienda tomar en cuenta los diferentes indicadores del estudio financiero ya que mide la factibilidad y viabilidad que tendrá la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba en el mercado.
- Se recomienda realizar capacitaciones y elaborar un manual de funciones y reglamentos internos para el personal que va a laborar en la Escuela Nacional de Artes Culinarias y Hoteleras sucursal Riobamba poniendo en práctica a diario todo lo impartido y aprendido.

## BIBLIOGRAFÍA

- Artesano, J. J. (21 de Abril de 2014). *JNDA*. Obtenido de JNDA:  
<http://www.artesanos.gob.ec/?p=1676>
- Augusto, B. C. (2006). Método cuantitativo. En B. C. Augusto, *metología de la Investigación para administración, economía, humanidades y ciencias sociales* (pág. 58). Naucapal Est. México: Camara Nacional de la Industria Editorial Mexicana.
- Brito, J. L. (27 de octubre de 2010). *excelencias gourmet*. Obtenido de excelencias gourmet:  
<http://www.excelenciasgourmet.com/noticia/los-tipos-de-servicios-en-el-restaurante>
- Capetillo, V. (14 de mayo de 2013). *Marketing de restaurantes*. Obtenido de Marketing de restaurantes: <http://marketingderestaurantes.com/TipsRestaurantes/los-diferentes-tipos-de-restaurante-que-puedes-tener/>
- Chankuap, f. (2014). *Ikiam*. Obtenido de Ikiam: <http://ikiam.com.ec/productos/ungurahua/>
- Ecuador, c. v. (9 de septiembre de 2013). *los andes*. Obtenido de los andes:  
<http://www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistroFlotante.php?idRegistro=32884&informacion=3>
- ESPE. (8 de JULIO de 2013). *LABORATORIO DE GASTRONOMÍA*. Obtenido de LABORATORIO DE GATRONOMÍA: [www.gastronomia-el.espe.edu.ec](http://www.gastronomia-el.espe.edu.ec)
- Fagor, I. (2016). *Historia de las escuelas de cocina: instituciones pioneras en la formación de profesionales*. España.
- Gardey, J. P. (s/f de s/f de 2012). *Definición.DE*. Obtenido de Definición.DE:  
<http://definicion.de/razon-social/>
- Gardey, J. P. (2015). *Definicion.ED*. Obtenido de Definicion.ED:  
<http://definicion.de/?s=PLato+tipico>

- Gaspar, A. B. (14 de diciembre de 2010). *mailxmail.com*. Recuperado el 26 de mayo de 2016, de mailxmail.com: <http://www.mailxmail.com/curso-operacion-restaurantes-bares/origen-definicion-presentacion-restaurante>
- Gaspar, A. B. (14 de diciembre de 2010). *mailxmail.com*. Obtenido de mailxmail.com: <http://www.mailxmail.com/curso-operacion-restaurantes-bares/tipos-restaurantes>
- López, K. (20 de mayo de 2012). *costumbres y tradicions de a provincia del napo*. Obtenido de costumbres y tradicions de a provincia del napo: <http://napotradi.blogspot.com/>
- M, T. (1999). Metodología descriptiva. En T. M, *Serie Aprender a Investigar* (pág. 80). Bogotá: ICFES.
- Merino., J. P. (2016). *DEFINICION.DE*. Obtenido de DEFINICION.DE: <http://definicion.de/restaurante/>
- Napurak. (2015). *El Universo*. Obtenido de El Universo: <http://www.eluniverso.com/2009/10/12/1/1447/gusanos-chontacuros-son-parte-dieta-indigena-amazonia.html>
- Paola, R. (15 de mayo de 2012). *costumbres y tradiciones de la provincia del Napo*. Obtenido de costumbres y tradiciones de la provincia del Napo: <http://lasmejoresleyendasamazonicas.blogspot.com/>
- RIOBAMBA, G. M. (29 de octubre de 2014). *Riobamba GAD Municipal*. Obtenido de Riobamba GAD Municipal: <http://www.gadmriobamba.gob.ec/index.php/riobamba/historia>
- Rivadeneira, F. (2013). *Felipe Riadeneira recetas ecuatorianas*. Obtenido de Felipe Riadeneira recetas ecuatorianas: <http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Gastronomiariobamba.html>
- Segarra, S. (04 de agosto de 2015). *Prezi*. Obtenido de Prezi: <https://prezi.com/volomf8lcigk/utilizacion-del-garabato-yuyo-hypolepis-hostilis-para-la/>
- Servicios de Rentas Internas, S. (29 de 05 de 2015). *SRI*. Obtenido de SRI: <http://www.sri.gob.ec/web/10138/92>

Soto, W. R. (1993). Estudio de Factibilidad, Estudio de Mercado, Técnico Y Económico. En W. R. Soto, *Proyectos de Inversión para Pequeñas Empresas Rurales* (págs. 71, 72). San José, Costa Rica: IICA.

SRI, S. d. (Octubre de 2015). *Mi Guía Tributaria Artesanos Calificados JNDA*. Obtenido de Mi Guía Tributaria Artesanos Calificados JNDA: <http://www.sri.gob.ec/DocumentosAlfrescoPortlet/descargar/635c7d5c-d807-459d-bce2-171fdc190b60/GUIA-ARTESANOS.pdf>

Terraecuador. (Julio de 2006). *Terraecuador*. Obtenido de Importancia de los cultivos andinos: [http://www.terraecuador.net/revista\\_42/42\\_importancia\\_cultivos\\_andinos.html](http://www.terraecuador.net/revista_42/42_importancia_cultivos_andinos.html)

Wikipedia. (01 de Febrero de 2018). *Wikipedia*. Obtenido de Factibilidad: <https://es.wikipedia.org/wiki/Factibilidad>

Zhangüi, J. (10 de noviembre de 2011). *turismo del ecuador*. Obtenido de turismo del ecuador: <http://amvisitaecuador.blogspot.com/2011/11/comidas-tipicas-del-orientecuatoriano.html>



Una vez por semana ( )                      Dos veces a la semana ( )

Tres veces por semana ( )                      más de tres veces ( )

6. ¿Le gustaría que se implemente la capacitación virtual?

Si ( )    No ( )

7. ¿En qué lugar le gustaría que se encuentre la escuela de capacitación?

En la estación del tren ( )                      Parque infantil ( )

La politécnica ( )                                      terminal terrestre ( )

8. ¿Le gustaría que la escuela de capacitación cuente con juegos recreativos para los niños?

Si ( )    No ( )

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

**ANEXO B: MALLA CURRICULAR**

ENAG	
ESCUELA NACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y HOTELERAS	
MALLA CURRICULAR COCINA	
APROBACION	VIGENTE DESDE:

N°	CODIGO	ASIGNATURA	SEMANAL			HT NIVEL	CREDITOS	PRERREQUISITO(S)	CORREQUISITO(S)
			H P	H A	H T				
<b>MODULO 1</b>									
1		HIGIENE Y SEGURIDAD	3	3	6		3		
2		BAESES CULINARIAS	6	6	12		6		
3		PANADERIA	6	6	12		6		
4		EQUIPOS Y UTENSILIOS	3	3	6		3		
SUBTOTAL 1			18	18	24		18		
N°	CODIGO	ASIGNATURA	SEMANAL			HT NIVEL	CREDITOS	PRERREQUISITO(S)	CORREQUISITO(S)
			H P	H A	H T				
<b>MODULO 2</b>									
1		RECOGNOCIMIENTO DE ESPECIAS	3	3	6		3		
2		PASTELERIA	6	6	12		6		
3		COCCIAN FRIA	6	6	12		6		
4		NUTRICION	3	3	6		3		
SUBTOTAL 2			18	18	36		18		
N°	CODIGO	ASIGNATURA	SEMANAL			HT NIVEL	CREDITOS	PRERREQUISITO(S)	CORREQUISITO(S)
			H P	H A	H T				
<b>MODULO 3</b>									
1		COCINA ECUATORIANA	6	6	12		6		
2		COSTOS	3	3	6		3		
3		GARNIS	6	6	12		6		
4		FOTOGRAFIA	3	3	6		3		
SUBTOTAL 3			18	18	36		18		
N°	CODIGO	ASIGNATURA	SEMANAL			HT NIVEL	CREDITOS	PRERREQUISITO(S)	CORREQUISITO(S)
			H P	H A	H T				
<b>MODULO 4</b>									
1		COCINA INTERNACIONAL	6	6	12		6		

2		COSTOS	3	3	6		3				
3		CHOCOLATERIA	6	6	12		6				
4		ETIQUETA Y PROTOCOLO	3	3	6		3				
SUBTOTAL 4			18	18	36		18				
N°	CODIGO	ASIGNATURA	SEMANAL			HT NIVEL	CREDITOS	PRERREQUISITO(S)	CORREQUISITO(S)		
			H P	H A	H T						
MODULO 5											
1		COCINA DE AUTOR Y MOLECULAR	6	6	12		6				
2		ENOLOGIA	6	6	12		6				
3		COCTELERIA	6	6	12		6				
4		INGLES	3	3	6		3				
5		PROYECCION DE NEGOCIOS	3	3	6		6				
SUBTOTAL 5			24	24	48		27				

## ANEXO C: MALLA CURRICULAR PASTELERA

ENAG	
ESCUELA NACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y HOTELERAS	
MALLA CURRICULAR PASTELERIA	
APROBACION	VIGENTE DESDE:

N°	CODIGO	ASIGNATURA	SEMANAL			HT NIVEL	CREDITOS	PRERREQUISITO(S)	CORREQUISITO(S)
			H P	H A	H T				
MODULO 1									
1		PANADERIA	6	6	12		6		
2		HIGENE Y MANIPULACION	3	3	6		3		
3		PASTELERIA	6	6	12		6		
4		EQUIPOS Y UTENSILIOS	3	3	6		6		
SUBTOTAL 1			18	18	36		21		
N°	CODIGO	ASIGNATURA	SEMANAL			HT NIVEL	CREDITOS	PRERREQUISITO(S)	CORREQUISITO(S)
			H P	H A	H T				
MODULO 2									
1		PASTELERIA 2	6	6	12		6		
2		RECONOCIMIENTO DE ESPECIAS	3	3	6		3		
3		DECORACION	6	6	12		6		
4		NUTRICION	3	3	6		3		
SUBTOTAL 2			18	18	36		18		
N°	CODIGO	ASIGNATURA	SEMANAL			HT NIVEL	CREDITOS	PRERREQUISITO(S)	CORREQUISITO(S)
			H P	H A	H T				
MODULO 3									
1		REPOSTERIA	6	6	12		6		
2		COSTOS	3	3	6		3		
3		CHOCOLATERIA	6	6	12		6		
4		DISEÑO DE POSTRES	3	3	6		3		
SUBTOTAL 3			18	18	36		18		
N°	CODIGO	ASIGNATURA	SEMANAL			HT NIVEL	CREDITOS	PRERREQUISITO(S)	CORREQUISITO(S)
			H P	H A	H T				
MODULO 4									
1		CARAMELO	6	6	12		6		
2		POSTRES DE AUTOR	6	6	12		6		

3		PRODUCTOS Y ADITIVOS PARA PANADERIA	3	3	6		6				
4		INGLES	3	3	6		6				
SUBTOTAL 4			18	18	36		24				
N°	CODIGO	ASIGNATURA	SEMANAL			HT NIVEL	CREDITOS	PRERREQUISITO(S)	CORREQUISITO(S)		
			H P	H A	H T						
MODULO 5											
1		SERVICIO Y ETIQUETA	6	6	12		6				
2		HELADOS Y COMPOTAS	6	6	12		6				
3		PASTELERIA EMPLATADA	6	6	12		6				
4		PASTILLAJE	6	6	12		6				

## ANEXO D: MÓDULOS DE LA ESCUELA

MODULO 1		
	BASES CULINARIAS	EQUIPO PERSONAL
		HISTORIA DE LA GASTRONOMIA
		PRINCIPALES REPRESENTANTES DE LA GASTRONOMIA
		EQUIPOS Y UTENSILIOS
		CORTES
		SOPAS Y POTAJES
		CREMAS
		CLARIFICACIONES
		FONDOS Y SALSAS
	PANADERIA	RECONOCIMIENTOS DE EQUIPOS
		IDENTIFICACION DE PRODUCTOS
		MASAS BASICAS
		PAN COMUN
		HOJALDRE
		MASAS QUEBRADAS
		CREMADOS
		GALLETERIA
	COCINA FRIA	HISTORIA Y EVOLUCION
		TERRINAS
		GELATINAS
		ENSALADAS
		SANDUCHES
		COCINA FRIA
		EMBUTIDOS
	SALSAS FRIAS, ADEREZOS Y VINAGRETAS	
	HIGIENE Y MANIPULACION	INTRODUCCION A LA HIGIENE ALIMENTICIA
		ALTERACION DE LOS ALIMENTOS
PRINCIPALES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS		
CONSERVACION, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS		
PRACTICAS CORRECTAS DE MANIPULACION		
LIMPIEZA Y DESINFECCION, MANEJO DE RESIDUOS		
CONTROL DE PLAGAS		
NORMATIVA		

MODULO 2		
COCINA ECUATORIANA	HISTORIA	
	PRIMEROS PLATOS DE LA COCINA	
	INFLUENCIA DE LOS PUEBLOS CONQUISTADORES EN LA COCINA ECUATORIA	
	COCINA DE LA COSTA	
	COCINA DE LA SIERRA	
	COCINA DEL ORIENTE	
	COCINA ANCESTRAL	
	EL RELIEVE ECUATORIANO Y LA COMIDA	
PASTELERIA	BISCOCHOS	BRAZO GITANO
		3 LECHE
		TORTA DE MANTEQUILLA
	TORTAS	LICUADO
		BATIDO
		CREMOSO
	DECORACION	CON CREMA
		CHOCOLATE
		MERENGUES
EQUIPOS Y UTENSILIOS	EQUIPOS DE COCINA	
	EQUIPOS DE COCION	
	EQUIPOS DE REFRIGERACION	
	GENERADORES DE FUERZA	
	UTENSILIOS	
	UTENSILIOS DE PREPARACION Y MANIPULACION	
	HERRAMIENTAS	
	MOBILIARIO	
COCINA SALUDABLE	ALIMENTACIÓN ACTUAL	
	A QUE SE LLAMA COMIDA SANA	
	PRINCIPIOS DE LA ALIMENTACION SALUDABLE	
	NECESIDADES DE ENERGIA Y NUTRIENTES SEGÚN LA EDAD Y SEXO	
	HABITOS ALIMENTICIOS EN DISTINTAS CULTURAS	

		PIRAMIDE ALIMENTICIA
		METODOS DE COCINA SALUDABLE
		CONSIDERACIONES FINALES
MODULO 3		
COCINA INTERNACIONAL	HISTORIA Y EVOLUCION	
	COCINA ESPAÑOLA	
	COCINA ORIENTAL Y ASIATICA	
	COCINA MEXICANA	
	COCINA ITALIANA	
	COCINA PERUANA	
	COCINA ARGENTINA	
	COCINA INGLESA	
	COCINA FRANCESA	
	COCINA DE AUSTRALIA	
	COCINA DE CUBA	
	COCINA CHINA	
COSTOS	DEFINICION	
	COSTO MARGINAL	
	COSTO DE OPORTUNIDAD	
	COSTO VARIABLE	
	COSTO DE CAPITAL	
	COSTO DE PRODUCCION	
	CONTABILIDAD DE COSTO	
	COSTOS COMERCIALES	
	COSTOS INDUSTRIALES	
	COSTOS FINANCIEROS	
	FACTOR DEL COSTO	
	ELEMENTOS COSTOS	
DISEÑO DE MENUS	HISTORIA	
	PRECIO DE LOS PLATILLOS	
	SECCIONES DE MENUS	
	DESCRIPCION DE MENUS	
	DISEÑO Y PRESENTACION	
	REVISION PERIODICA DEL MENU	
	PRACTICA DEL MENU	
	ELABORACION DEL MENU	
	TIPOS DE MENU	
	MARIDAJES DE MENU	
	MONTAJE DE MENUS	

MONTAJE DE PLATOS

Modulo 4		
	garnish	HISTORIA
		TECNICAS
	ETIQUETA Y PROTOCOLO	etiqueta y protocolo
		el conocimiento del yo
		la seguridad en si mismo
		naturalidad
		el arte de ser buen anfitrión
		la mesa
		uso correcto de cubiertos
		etiqueta laboral
		los vinos
		invitaciones y tarjetas
		correspondencia social
		protocolo ceremonial
	ENOLOGIA	que es la enología
		evolucion de la enología
		que es la vid
		que es la viticultura
		que es un enologo
		la enología y la cata
		viticultura
		tipos de vinos
		principales países productores de vino
calidad del vino desde el viñedo		

MODULO 5		
	COCINA AUTOR FISION	DE
		Y
		elaboracion con oca
		elaboracion con mashua
		elaboracion habas
		elaboracion con frejol
		elaboraciones con quinua
		elaboraciones con zanahoria blanca
		elaboracion con aguacate
	elaboracion con cebada	
NUTRICION	conceptos basicos de nutricion	

	definicion de nutricion, alimentacion y dieta
	macro y micro nutrientes
	aparato digestivo
	tipos de dieta y dietas recomendables
	plan de alimentacion
	requerimientos caloricos
	obesidad, desnutricion y anemia
COCTELERIA	introduccino
	la cocteleria a travez del tiempo
	que es un coctel
	diversos tragos
	menaje
	cristaleria
PROYECCION DE NEGOCIOS	que es un negocio
	partes principales del negocio
	estudio de mercado
	estudio financiero
	estudio de aceptabilidad
	pasos del proyecto
	elaboracion del proyecto
	ejecucion

## ANEXO E: MÓDULOS PASTELERÍA

MODULO 1		
	EQUIPOS Y UTENSILIOS	INTRODUCCION
		GENERADORES DE CALOR, FRIO Y MAQUINA UXILIAR
		IDENTIFICACION Y CARACTERISTICAS DE LA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PASTELERIA
		MOBILIARIO DE USO COMUN Y ESPECIFICO EN PASTELERIA
		APLICACIÓN DE TECNICAS, PROCEDIMIENTOS Y MODO DE OPERACIÓN
		LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE USOS CARACTERISTICOS
		BATERIAS, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE
		IDENTIFICACION Y CARACTERISTICAS DE UTILES Y HERRAMIENTAS
		NUEVAS TECNOLOGIAS PARA LA ELABORACION EN PASTELERIA
		CARACTERISTICAS FUNDAMENTALES, FUNCIONES Y APLICACIONES MAS COMUNES
		RESUMEN
	PANIFICACIÓN	HISTORIA DEL PAN
		PROCES DE ELABORACIÓN DE LA HARINA
		MASA LIQUIDAS
		MASA DE HOJALDRE
		MASAS FERMENTADAS
		PANES SABORIZADOS
	PASTELERIA 1	ORIGEN DE LA PASTELERIA
		BISCOCHOS
		TORTAS
CUP CAKE		
SOUFFLE		
TIPO DE MERENGUES		
RELLENOS		

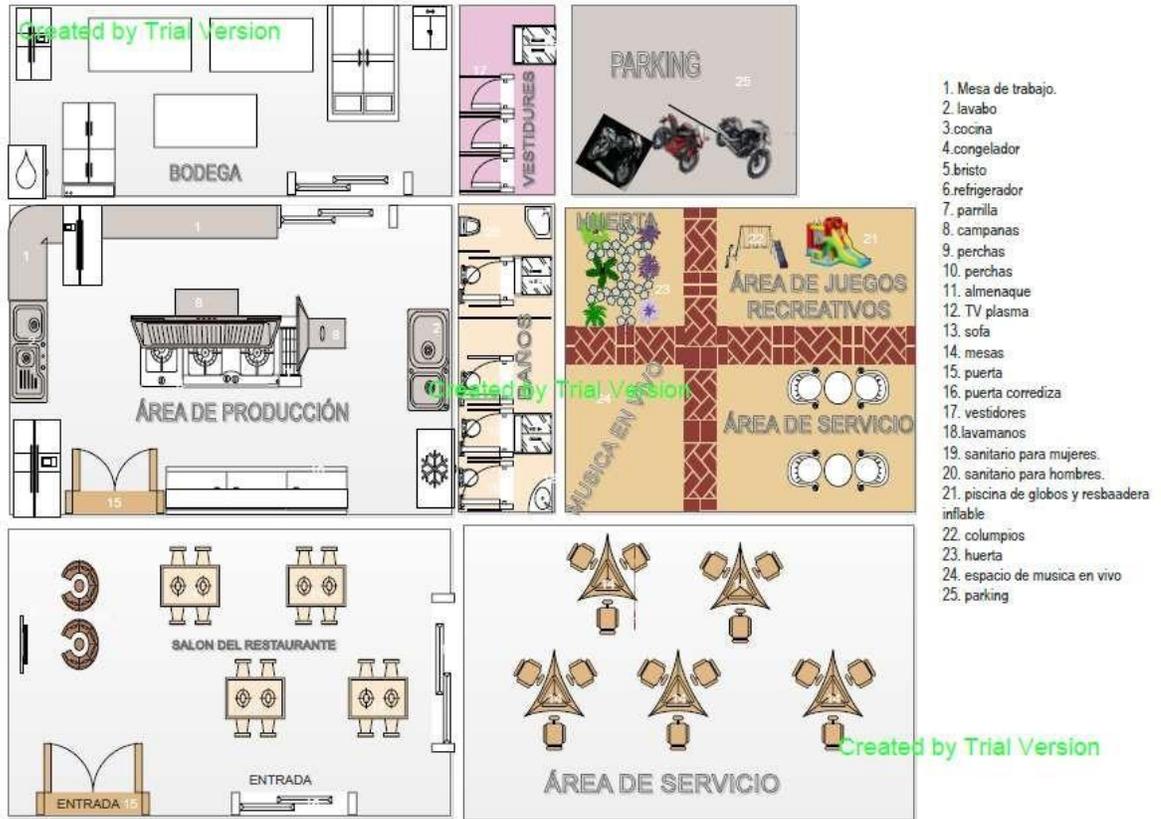
MODULO 2	
HIGIENE Y MANUPULACION	INTRODUCCION
	TIPOS DE ENFERMEDADES
	ENFERMEDADES MAS COMUNES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS
	CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Y FUENTES DE CONTAMINACION
	CONDICIONES DEL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS
	CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO DONDE SE PREPARAN ALIMENTOS
	MANEJO HIGIENICO EN EL PROCESO DE ELABORACION DE LOS ALIMENTOS
	FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CRECIMIENTO MICROBIANO SOBRE LOS ALIMENTOS
	LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCION
	EL MANIPULADOR COMO RESPONSABLE DE LA PREVENCION DE ENFERMEDADES DE TRANSMISION ALIMENTARIA
	PRACTICAS PELIGROSAS
	EL CARNET DE MANIPULADOR
PASTELERIA II	MASA QUEBRADA
	MASAS ESCALDADAS
	MASAS MARMOLEADA
	MASAS HUMEDAS
	MOUSSES
	PANACOTAS
	FLANES
	TORTAS INVERTIDAS
TORTAS FRÍAS	
DECORACION	ORIGEN
	TÉCNICAS DE DECORACIÓN
	DECORACIÓN CON MERENGUES
	DECORACIÓN CON CREMAS
	DECORACIÓN CON FROSTIN
	DECORACIÓN CON GANACHE



MODULO 3		DEFINICION
	COSTOS	COSTO MARGINAL
		COSTO DE OPORTUNIDAD
		COSTO VARIABLE
		COSTO DE CAPITAL
		COSTO DE PRODUCCION
		CONTABILIDAD DE COSTO
		COSTOS COMERCIALES
		COSTOS INDUSTRIALES
		COSTOS FINANCIEROS
		FACTOR DEL COSTO
		ELEMENTOS COSTOS
	REPOSTERIA	TIRAMISU
		MOUSSE
		BABAROISE
		FLAN
		CHESSCAKE
		PANACOTA
		PANACOTA
		TORTAS VOLTEADAS
		ESPUMAS
		ESPECIFICACIONES DEL CACAO
	CHOCOLATERIA	DEFINICIONES DE LOS DERIVADOS DEL CACAO
		EL CHOCOLATE
		TEMPLADO DEL CHOCOLATE
		TECNICA DE COLORES
		GANACHE
		FONDANT
		TRUFAS
		CHOCOLATE FUNCIONAL
		ALMIBARES
	HISTORIA DEL CAMELO	
	CAMELO	INDUSTRIALIZACION
		COCINA DE VANGUARDIA Y ACTUALIDAD
		USOS Y APLICACIONES
		SUSTITUTOS
		COMPONENTES DEL CAMELO
MITOS DEL CAMELO		
DIFERENCIA ENTRE CAMELO Y ALMIBAR		
TIPOS DE CAMELO		
MATERIALES Y METODOS		

MODULO 4		
	REPOSTERÍA EMPLATADA	DECORACION CON CULIS
		DECORACION DE ARENAS
		DECORACION SALSAS
		CROCANTES
		PAPELES
		ESPEJOS
		CRISTALES
		CARAMELO
		CHOCOLATE
	PASTILLAJE	ORIGEN DEL PASTILLAJE
		CARACTERISTICAS DEL PASTILLAJE
		PASTILLAJE FILIPINO
		PASTILLAJE DE GELATINA
		FONDANT
		PASTA DE GOMA
		MARCADO E INSECCIÓN
		FLORES
		VARIAS FIGURAS
	PASTELERIA DE VANGUARDIA	ORIGEN
		TÉCNICAS
		TIPOS
		TIPOS DE GLACEADOS
		ATERCIOPELADO
		MOLDES DE FANTACIA
		ESPUMAS A BASE DE SIFÓN
		TÉCNICA DE SOPLETE
		GELIFICACIONES
	POSTRES DE AUTOR	TÉCNICAS
		FRUTAS Y PRODUCTOS ANCESTRALES
		POSTRE CON MASHUA
		POSTRE CON QUINUA
		POSTRE CON MELLOCO
		POSTRE DE AVA
POSTRE DE AGUACATE		
POSTRE DE MACHICA		
POSTRE DE HIGOS		
POSTRE DE MORA		
POSTRE DE TAXO		
POSTRE DE GRANADA		

**ANEXO F: PLANO DE ESCUELA NACIONAL DE ARTES CULINARIAS Y HOTELERAS  
SUCURSAL RIOBAMBA”**





**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE  
CHIMBORAZO**



**DIRECCION DE BIBLIOTECA Y RECURSOS DEL  
APRENDIZAJE**

**UNIDAD DE PROCESOS TECNICOS**

**REVISION DE NORMAS TECNICAS, RESUMENES Y BLIOBLOGRAFIA**

Fecha de Entrega: 12 de agosto del 2021

INFORMACION DEL AUTOR(ES)
CRISTIAN ALEJANDRO CHIMBOELMA PALACIOS
INFORMACION INSTITUCIONAL
FACULTAD DE SALUD PUBLICA
CARRERA DE GASTRONOMIA
TITULO A OPTAR: LICENCIADO EN GESTION GASTRONOMICA
F. ANALISTA DE BIBLIOTECA RESPONSABLE: RAFAEL INTY SALTO HIDALGO



Firmado electrónicamente por:  
**RAFAEL INTY  
SALTO**

0040-DBRAI-UPT-202

