

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR UNIB.E

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Trabajo de Titulación para la obtención del título de Ingeniera en Administración de Empresas Gastronómicas

Propuesta de creación de un Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable en la parroquia de Píntag, Distrito Metropolitano de Quito

Autora:

Diana Carolina Cáceres Sánchez

Director:

Ing. Humberto Villacrés MBA.

Quito – Ecuador

2015

CARTA DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Certifico que el presente Trabajo de Titulación “Propuesta de creación de un Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable en la parroquia de Píntag, Distrito Metropolitano de Quito”, fue desarrollado por Diana Carolina Cáceres Sánchez, bajo mi supervisión, en la Escuela de Gastronomía; y cumple con las condiciones requeridas para aspirar el título de Ingeniera en Administración de Empresas Gastronómicas según el Reglamento de Trabajos de Titulación, artículos 2, 3, y 5.

Ing. Humberto Villacrés MBA.

CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación “Propuesta de creación de un Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable en la parroquia de Píntag, Distrito Metropolitano de Quito”, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora del presente documento.

Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E) para que haga el presente documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la institución, citando la fuente.

Diana Carolina Cáceres Sánchez
CI: 171999166-1

AGRADECIMIENTOS

Quiero expresar mi gratitud a mis distinguidos maestros que con nobleza y entusiasmo, vertieron todos sus conocimientos en mí, en especial al Ing. Humberto Villacrés MBA ya que él ha logrado inculcar en mí un poco de madurez.

A mi querida institución, Universidad Iberoamericana del Ecuador, porque en sus aulas y talleres han quedado grabados bellos e inolvidables recuerdos.

DEDICATORIA

El presente proyecto va dedicado a mis padres ya que con su esfuerzo y perseverancia han podido ayudarme a salir adelante y con su ejemplo de superación lograron en mí mantener la constancia para derrotar todos los obstáculos que se presentaron en mi vida estudiantil. A mis hermanos, que con sus destacados estudios pudieron inculcarme el don de la responsabilidad y fortalecer los valores inculcados por mis padres y, por último, pero no menos importantes a mis amigos y compañeros de aula, que me supieron comprender en los momentos más difíciles por los que me ha tocado cursar.

ÍNDICE GENERAL

TEMA	PÁG
CARTA DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN	I
CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO.....	II
AGRADECIMIENTOS	III
DEDICATORIA	IV
ÍNDICE GENERAL.....	V
Índice de figuras	X
Índice de gráficos	XI
Índice de tablas.....	XII
RESUMEN	XIV
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 Presentación del Problema	1
1.2 Justificación	3
1.3. Objetivo	4
1.3.1. Objetivo general	4
1.3.2. Objetivos específicos.	4
CAPITULO II MARCO TEÓRICO.....	6
2.1. Gastronomía.....	6
2.1.1. Factores que definen la gastronomía	6
2.2. Nutrición	7
2.2.1. Nutrientes de los alimentos	7
2.2.1.1. Proteínas	7
2.2.1.2. Vitaminas	7
2.2.1.3. Hidratos de carbono	8
2.2.1.4. Grasas	8
2.3. Alimentación.....	9

2.4. Alimentación equilibrada	10
2.5. Orientación para la alimentación saludable	11
2.6. ¿Qué es un Centro de Capacitación Gastronómico?	11
2.7. Historia de la Parroquia de Píntag.....	12
CAPITULO III METODOLOGÍA	13
3.1. Enfoque de la investigación	13
3.2. Instrumentos de recolección de información	13
3.2.1. Encuesta aplicada.....	13
3.2.1.1. Lugar de la investigación	13
3.2.1.1.1. Información general	13
3.2.1.1.2. Total de Habitantes en la Parroquia de Píntag.....	13
3.2.1.2. Tipo de muestreo	14
3.2.1.2.1. Universo poblacional.....	14
3.2.1.2.2. Tamaño de la muestra	14
3.2.1.3. Encuestas piloto aplicadas.....	16
3.2.2. Entrevista aplicada.....	18
3.2.2.1. Entrevistas piloto aplicadas.....	19
CAPITULO IV RESULTADOS E INTERPRETACION	20
4.1. Análisis de resultados obtenidos de las encuestas	20
4.1.1. Herramientas para el procesamiento de datos	20
4.1.2. Preguntas tabuladas.....	20
4.2. Análisis de resultados obtenidos de las entrevistas	36
4.3 Análisis FODA.....	37
4.3.1. FODA cruzado	38
4.4. Propuesta e implementación.	39
4.4.1. Localización	39
4.4.1.1. Macro- localización.....	39
4.4.1.2. Micro-localización	40
4.4.1.3. Entorno Social	41
4.4.1.4. Entorno Económico	41
4.4.1.5. Entorno Político	41

4.4.2. Organización empresarial	41
4.4.2.1. Determinación del nombre de la idea del negocio	41
4.4.2.2 Misión.....	41
4.4.2.3 Visión	42
4.4.2.3 Valores Corporativos	42
4.4.2.4. Objetivos Corporativos	42
4.4.3. Estudio Técnico	43
4.4.3.1. Distribución	44
4.4.3.2. Mobiliario/equipos.....	47
4.4.3.2.1. Mesón/refrigeradora.....	47
4.4.3.2.2. Estanterías.....	47
4.4.3.2.3. Mesón.....	47
4.4.3.2.4. Freidora	47
4.4.3.2.5. Plancha	47
4.4.3.2.6. Cocina con grill	48
4.4.3.2.7. Horno	48
4.4.3.3. Factores de Limpieza	48
4.4.3.4. Plan de Mantenimiento	49
4.4.4. Estructura jurídica y tipo de sociedad	50
4.4.4.1. Constitución Legal	50
4.4.4.2. Permisos de Funcionamiento	50
4.4.4.2.1. Permiso de funcionamiento según la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria	50
4.4.4.2.2. Obtención Registro Único de Contribuyentes	51
4.4.4.2.3. Licencia Metropolitana única para el ejercicio de actividades económicas	52
4.4.4.2.4. Permiso Sanitario	53
4.4.4.2.5. Patente Municipal.....	54
4.4.4.2.6. Permiso de uso de suelo	55
4.4.4.2.7. Rótulos y Publicidad Exterior.....	55
4.4.4.2.8. Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos	56

4.4.4.2.9. Licencia Ambiental	56
4.4.5. Plan de Marketing	56
4.4.5.1. Características del servicio	56
4.4.5.1.1. Tipo de servicio.....	56
4.4.5.1.2. Forma de estudio.....	57
4.4.5.1.3. Días y horario de capacitación.....	57
4.4.5.1.4. Ciclo de vida del Producto	57
4.4.5.2. Objetivos de marketing	58
4.4.5.2.2. Volumen de ventas:	58
4.4.5.3. Mix de Marketing.....	58
4.4.5.3.1. Producto	58
4.4.5.3.2. Precio	60
4.4.5.3.3. Plaza o canal de distribución.....	60
4.4.5.3.4. Promoción.....	61
4.4.6. Estudio Económico	61
4.4.6.1. Activos fijos	61
4.4.6.1.1. Infraestructura	62
4.4.6.1.2. Maquinaria y equipo.....	63
4.4.6.1.3. Muebles y Enseres	63
4.4.6.1.4. Utensilios de cocina	64
4.4.6.1.5. Equipo de computación.....	64
4.4.6.1.6. Equipo de oficina	64
4.4.6.1.7. Inversión total de Activos Fijos.....	65
4.4.6.2. Activos diferidos	65
4.4.6.3. Capital de operación inicial	66
4.4.6.3.1. Mano de obra	66
4.4.6.3.2. Capital de trabajo	67
4.4.6.3.3. Total inversión inicial.....	67
4.4.6.4. Financiamiento	68
4.4.6.5. Determinación de egresos	70
4.4.6.5.1. Costos de suministros diversos	70

4.4.6.5.2. Mano de obra	71
4.4.6.5.3. Costos Indirectos	71
4.4.6.5.4. Costos Anuales	71
4.4.6.6. Determinación de Ingresos	72
4.4.6.7. Punto de Equilibrio.....	72
4.4.6.7. Estado de Situación Inicial	73
4.4.6.8. Flujo de caja	74
4.4.6.9. Valor Actual Neto (VAN)	75
4.4.6.10. Tasa de Interés de Retorno	75
CAPITULO V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	77
5.1. Conclusiones	77
5.2. Recomendaciones.....	78
6. GLOSARIO	79
7. BIBLIOGRAFÍA	82
8. ANEXOS	85

Índice de figuras

Figura N° 1. Pirámide alimenticia. Fuente: https://www.google.com	10
Figura N° 2. Mapa de Píntag. Fuente: http://www.googlemap.ec/	39
Figura N° 3. Logo empresarial. Fuente: Ramos, J. 2015	59

Índice de gráficos

Gráfico N° 1. Pregunta 1- Encuesta Fuente: Cáceres, D. 2015.....	20
Gráfico N° 2. Pregunta 2- Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015.....	22
Gráfico N° 3. Pregunta 3- Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015.....	23
Gráfico N° 4. Pregunta 4- Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015.....	24
Gráfico N° 5. Pregunta 5- Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015.....	25
Gráfico N° 6. Pregunta 6 –Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015.....	26
Gráfico N° 7. Pregunta 7 –Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015.....	27
Gráfico N° 8. Pregunta 8 –Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015.....	28
Gráfico N° 9. Pregunta 9 –Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015.....	29
Gráfico N° 10. Pregunta 10 –Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015	30
Gráfico N° 11. Pregunta 11 –Encuesta. Fuente: Cáceres D. 2015	31
Gráfico N° 12. Pregunta 12 –Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015	32
Gráfico N° 13. Pregunta 13 –Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015	33

Índice de tablas

Tabla N° 1. Muestra mujeres adultas. Fuente: Cáceres, D. 2015	14
Tabla N° 2. Muestra hombres encuestados. Fuente: Cáceres, D. 2015.	15
Tabla N° 3. Género. Fuente: Cáceres D. 2015	21
Tabla N° 4. Edad. Fuente: Cáceres, D. 2015	22
Tabla N° 5. Escolaridad. Fuentes: Cáceres, D. 2015	23
Tabla N° 6. Estado Civil. Fuente: Cáceres, D. 2015	24
Tabla N° 7. Elaboración de alimentos. Fuente: Cáceres, D. 2015	25
Tabla N° 8. Tiempo para cocinar. Fuente: Cáceres, D. 2015	26
Tabla N° 9. Donde adquirir los alimentos. Fuente: Cáceres, D. 2015	27
Tabla N° 10. Consumos de alimentos. Fuente: Cáceres, D. 2015	28
Tabla N° 11. Número de niños. Fuente: Cáceres, D. 2015	29
Tabla N° 12. Aprender a preparar. Fuente: Cáceres, D. 2015	30
Tabla N° 13 Aprender a cocinar. Fuente: Cáceres, D. 2015	31
Tabla N° 14. Horas de aprendizaje. Fuente: Cáceres, D. 2015	32
Tabla N° 15. Inversión Mensual. Fuente: Cáceres, D. 2015	33
Tabla N° 16. FODA. Fuente: Cáceres, D. 2015	37
Tabla N° 17. Horario de capacitación. Fuente: Cáceres, D. 2015	57
Tabla N° 18. Volumen de Ventas. Fuente: Cáceres, D. 2015	58
Tabla N° 19. Capacitaciones. Fuente: Cáceres, D. 2015.....	59
Tabla N° 20. Costos. Fuente: Cáceres, D. 2015	60
Tabla N° 21. Infraestructura. Fuente: Cáceres, D. 2015	62
Tabla N° 22. Maquinaria y equipo. Fuente: Cáceres, D. 2015	63
Tabla N° 23. Muebles y enseres. Fuente: Cáceres, D. 2015	63
Tabla N° 24. Utensilios de cocina. Fuente: Cáceres, D. 2015	64
Tabla N° 25. Equipo de computación. Fuente: Cáceres, D. 2015	64
Tabla N° 26. Utensilios de cocina. Fuente: Cáceres, D. 2015	64
Tabla N° 27. Muebles y enseres. Fuente: Cáceres, D. 2015	65
Tabla N° 28. Activos diferidos. Fuente: Cáceres, D. 2015	65
Tabla N° 29. Capital de operación inicial. Fuente: Cáceres, D. 2015	66
Tabla N° 30. Mano de obra. Fuente: Cáceres, D. 2015	66
Tabla N° 31. Mano de obra. Fuente: Cáceres, D. 2015	67
Tabla N° 32. Capital de trabajo. Fuente: Cáceres, D. 2015.....	67
Tabla N° 33. Total inversión inicial. Fuente: Cáceres, D. 2015	67
Tabla N° 34. Financiamiento. Fuente: Cáceres, D. 2015	68
Tabla N° 35. Amortización. Fuente: Cáceres, D. 2015.....	70
Tabla N° 36. Costos de suministros. Fuente: Cáceres, D. 2015.....	70
Tabla N° 37. Mano de obra. Fuente: Cáceres, D. 2015	71
Tabla N° 38. Costos directos. Fuente: Cáceres, D. 2015	71
Tabla N° 39. Costos anuales. Fuente: Cáceres, D. 2015	71

Tabla N° 40. Ingresos. Fuente: Cáceres, D. 2015.....	72
Tabla N° 41. Punto de equilibrio. Fuente: Cáceres, D. 2015.....	72
Tabla N° 42. Situación inicial. Fuente: Cáceres, D. 2015	73
Tabla N° 43. Flujo de ingresos. Fuente: Cáceres, D. 2015	74
Tabla N° 44. Flujo ingresos. Fuente: Cáceres, D. 2015.....	74
Tabla N° 45. Flujo neto. Fuente: Cáceres, D. 2015	74

RESUMEN

Este proyecto tiene como objetivo principal determinar si es factible y rentable la creación de un Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable en la parroquia de Píntag, Distrito Metropolitano de Quito.

Es importante mencionar que dentro del sector no existe ningún tipo de Centro de Capacitación Gastronómico, es por ello que surgió la idea de implementar este negocio en base a la necesidad de la demanda creciente de formación en el campo de la gastronomía ecuatoriana.

Para la recopilación de los datos para la investigación se aplicó la técnica de encuestas y entrevistas a personas selectas, las mismas que permitieron recopilar información importante que ayudó a determinar la viabilidad de la propuesta y servicios que se ofrecerían en el Centro de acuerdo a la necesidad de los potenciales clientes.

En las encuestas realizadas las respuestas claves para determinar la factibilidad del proyecto son que el 79% de las personas estuvieron de acuerdo en querer aprender a preparar comida saludable, el 51% desean asistir a un Centro de Capacitación formal en Píntag todo basándose en un 100% que equivalen 200 encuestados.

En la parte económica un 80% decidieron que la inversión que pudieran hacer era de 30 dólares por curso que tendrá la duración de un mes.

Finalmente, se analizó la viabilidad financiera de este proyecto, determinado un monto potencial de inversión, fuentes de financiamiento, presupuesto de costos y gastos. Se tomó la ventaja de que el terreno es de propiedad de uno de los socios.

Palabras clave: Centro de Capacitación Gastronómico, Alimentación Saludable, Parroquia de Píntag, viabilidad financiera, monto de inversión, fuentes de financiamiento.

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

La iniciativa de establecer un Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable en la parroquia de Píntag, Distrito Metropolitano de Quito, surge de la necesidad de ofrecer nuevas fuentes de aprendizaje en el sector. Aprender a comer comida diferente, de manera diferente y en un ambiente diferente (Sananes, 2006.).

Para el desarrollo de este proyecto se realizó un estudio de mercado previo para determinar: la necesidad del servicio; los costos implicados; los factores relativos a las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas para el negocio que el Centro de Capacitación Gastronómico estaría en capacidad de solventar.

Por otra parte, se definieron los parámetros de funcionamiento del negocio, de acuerdo a las regulaciones legales, determinadas por las leyes y reglamentos vigentes bajo los cuales se rigen este tipo de actividad comercial.

1.1 Presentación del Problema

La civilización modifica todas nuestras costumbres y estilos de vida. Y entre otras cosas, cambió radicalmente nuestros hábitos alimentarios. Tenemos que aprender a comer comida diferente y nutritiva, de manera diferente y en un ambiente diferente para lograr mejorar nuestra salud (Sananes, 2006).

Al tratar temas que conciernen a la gastronomía, se habla de arte y sabores combinados de diversas maneras ingeniosas y varias de las potencialidades nutritivas de ciertos productos alimenticios (A. Hernández, com. pers., 2015).

Sin embargo, uno de los principales inconvenientes es la falta de adecuados conocimientos acerca de cómo combinar ciertos alimentos con otros para obtener

platos nutritivos, por parte de habitantes de zonas andinas de Ecuador y otras regiones.

Esto puede conllevar a que varios conocimientos importantes sean pasados por alto para el desarrollo de la gastronomía.

El Ecuador posee una abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza. Una cocina con tradición de siglos y en la que se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes (<http://www.ecuaworld.com.ec>).

En este sentido cabe mencionar que en algunas regiones andinas de Ecuador como la parroquia Píntag no se cuenta con establecimientos que brinden capacitación constante acerca de la gastronomía y alimentación saludable a la población local.

La nutrición es la base fundamental para el desarrollo físico y mental de las personas. Ya que la combinación inadecuada de alimentos hace que sus nutrientes no contribuyan en el aprovechamiento de vitaminas y otros nutrientes útiles esenciales para el ser humano.

Al conocer que el problema se basa en la escasez de conocimiento sobre la inadecuada combinación de alimentos y el deterioro de los conceptos de cómo se puede cocinar, con el presente proyecto se pretende establecer las bases de cómo poner en marcha un Centro de Capacitación Gastronómico Orientado a la Alimentación Saludable en la Parroquia rural de Píntag, Distrito Metropolitano de Quito.

La investigación, por tanto, gira en torno a la siguiente pregunta: ¿Cómo establecer un centro de capacitación orientado a la alimentación saludable?

1.2 Justificación

Hoy día, la alimentación es un tema que suscita polémicas y que se encuentra en boca de todos. Los espectaculares avances que han experimentado las ciencias de la alimentación y de la nutrición en las últimas décadas revelan la importancia que tiene llevar a cabo una alimentación adecuada como una de las mejores vías de promover el bienestar físico y emocional (<http://saludyalimentacion.consumer.>).

Los resultados de los múltiples estudios que relacionan la dieta y las enfermedades crónicas, cardiovasculares, obesidad, diabetes mellitus, algunos tipos de cáncer, osteoporosis, etc. han puesto de manifiesto, sin ninguna duda, que dieta y salud caminan de la mano. Además, a diferencia de otros factores como los genéticos, por ejemplo, en el caso de la dieta tenemos la posibilidad de modificarla como una medida preventiva o como una manera de retrasar la aparición de la enfermedad (Pinto, 2008).

En la actualidad en el aspecto gastronómico se otorgan varias cualidades nutritivas y alimenticias que permiten mejorar la forma y estilo de vida del ser humano.

Muchos profesionales gastronómicos han logrado desarrollar recetas nutritivas y creativas que permiten obtener las máximas capacidades de varios productos alimenticios que se encuentran en el entorno.

Existe en varias regiones de Ecuador productos que aún no han sido aprovechados al máximo, y que podrían brindar aportes nutricionales para el ser humano.

En la parroquia de Píntag, por ejemplo, con atractivos naturales, culturales y con una importante producción industrial agropecuaria, se cuenta con servicios básicos de calidad, con vías y anillos viales de primer orden que garantizan el tránsito de la población y de sus productos (<http://www.pichincha.gob.>).

El territorio de Píntag está ubicado al oriente de la ciudad de Quito, en 2010 su población fue de 17930 habitantes en treinta y dos barrios (<http://www.pichincha.gob.ec>).

La enfermedad más frecuente en Píntag es la diarrea aguda, causada por las condiciones sanitarias de la población y los malos hábitos alimenticios, especialmente de las madres en el cuidado de sus niños/as. Por lo tanto, el presente proyecto de emprendimiento busca ayudar a los habitantes del sector de la parroquia Píntag a saber combinar sus alimentos y enseñarles a cocinar saludablemente para poder evitar distintas enfermedades en el futuro (<http://www.pichincha.gob.ec>)

Con la ayuda de la presente Propuesta de creación de un Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable en la parroquia de Píntag, se podrá colaborar con el desarrollo socio-económico de esta importante parroquia rural, enlazando conocimientos de salud y gastronomía simultáneamente.

1.3. Objetivo

1.3.1. Objetivo general

Proponer la creación de un Centro de Capacitación Gastronómico ubicado en la parroquia de Píntag, orientado a la Alimentación Saludable por medio de capacitaciones continuas que fortalezcan el desarrollo gastronómico y mejorando el nivel de nutrición en el sector.

1.3.2. Objetivos específicos.

- Determinar las potencialidades y carencias que existen en la parroquia de Píntag para la propuesta del Centro de Capacitación Gastronómico.
- Precisar los fundamentos legales, teóricos y metodológicos para la planificación de un Centro de Capacitación Gastronómico.

- Elaborar la propuesta de creación del Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable.
- Realizar un estudio financiero previo a la implementación del proyecto, obteniendo los costos y gastos para el desarrollo del centro.
- Valorar, según criterios de especialistas, la pertinencia de la propuesta del Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable.

CAPITULO II MARCO TEÓRICO

2.1. Gastronomía

Desde su surgimiento hasta nuestros días, la humanidad ha protagonizado un apasionante recorrido por la historia para buscar la mejora de su alimentación (Armendáriz, 2013).

A pesar de estar vinculada casi de manera exclusiva con la comida, en realidad, la gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con el consumo de las preparaciones culinarias (<http://www.definicionabc.com/>).

2.1.1. Factores que definen la gastronomía

La cocina es el elemento cultural que mejor define a un pueblo, en ésta influye algunos factores que ayudan a realzar la gastronomía:

- El entorno, su situación geográfica, orografía, costas, clima, etc. Por ejemplo, las costas nos ofrecen climas cálidos e invita a elaboraciones más ligeras y, por el contrario, en zonas de climas fríos, las elaboraciones son más consistentes.
- Las costumbres y hábitos sociales forman parte de la cultura popular; fiestas, celebraciones religiosas y otros acontecimientos de carácter lúdico o festivo generan elaboraciones propias para la ocasión.
- Influencias externas como las comunicaciones y el comercio aportan técnicas, productos y tradiciones que se van adoptando en la cocina de cada región (Armendáriz, 2013).

2.2. Nutrición

Proceso inconsciente e involuntario que viene condicionado por la alimentación. La alimentación nos aporta los nutrientes y, mediante la nutrición nuestro organismo distribuye ese aporte de nutrientes para las distintas necesidades de nuestro cuerpo, que son básicamente el aporte de energía para el desarrollo de las actividades vitales y el aporte de la materia necesaria para el crecimiento (Armendáriz, 2013).

2.2.1. Nutrientes de los alimentos

2.2.1.1. Proteínas

Compuestos orgánicos constituidos por aminoácidos unidos por enlaces peptídicos que intervienen en diversas funciones vitales esenciales, como el metabolismo, la contracción muscular o la respuesta inmunológica. Se descubrieron en 1838 y hoy se sabe que son los componentes principales de las células y que suponen más del 50% del peso seco de los animales. El término proteína deriva del griego proteico, que significa primero (García, 1983; Aranceta, 2002)

Proteínas podemos encontrar en la carne de distintos animales.

2.2.1.2. Vitaminas

Compuestos orgánicos esenciales en el metabolismo y necesarios para el crecimiento y, en general, para el buen funcionamiento del organismo. Las vitaminas participan en la formación de hormonas, células sanguíneas, sustancias químicas del sistema nervioso y material genético. Las diversas vitaminas no están relacionadas químicamente, y la mayoría de ellas tiene una acción fisiológica distinta. Por lo general actúan como catalizadores, combinándose con las proteínas para crear metabólicamente enzimas activas que a su vez producen importantes reacciones químicas en todo el cuerpo. Sin las vitaminas muchas de

estas reacciones tardarían más en producirse o cesarían por completo (García, 1983; Aranceta, 2002).

2.2.1.3. Hidratos de carbono

Los hidratos de carbono son los compuestos orgánicos más abundantes en la naturaleza. Las plantas verdes y las bacterias los producen en el proceso conocido como fotosíntesis, durante el cual absorben el dióxido de carbono del aire y por acción de la energía solar producen hidratos de carbono y otros productos químicos necesarios para que los organismos sobrevivan y crezcan (García, 1983; Aranceta, 2002).

Entre los hidratos de carbono se encuentran el azúcar, el almidón, la dextrina, la celulosa y el glucógeno, sustancias que constituyen una parte importante de la dieta de los humanos y de muchos animales (García, 1983; Aranceta, 2002).

2.2.1.4. Grasas

Las grasas son conocidas químicamente con el nombre de lípidos, las grasas son compuestos heterogéneos, relacionados entre si, por ser insolubles en agua pero solubles en ciertos disolventes orgánicos como por ejemplo el alcohol (García, 1983; Aranceta, 2002).

El descubrimiento de los nutrientes y las funciones que desempeñan dentro de nuestro organismo nos ha permitido conocer perfectamente muchas de las propiedades de los alimentos que hasta hace pocos años formaban parte de la sabiduría popular (<http://saludyalimentacion.consumer.es>).

Los avances científicos nos introducen a fondo en el mundo de la alimentación y en la relación que los hábitos alimentarios mantienen con la salud. Cada investigación, reafirma en que la idea de que la dieta más adecuada es aquella que tiene en cuenta todas las condiciones que caracterizan hábitos alimenticios concretos, gustos, estado de salud, costumbres e ideales, actividad física y estilos de vida diferentes (<http://saludyalimentacion.consumer.es>).

Por tanto, no existe una dieta ideal que sirva para todos, pero sí un criterio universal en cuanto al tipo de alimentos que deben consumirse dentro de la dieta cotidiana, lo que por un lado garantiza que se cubren las necesidades energéticas y nutritivas de la totalidad de las personas que componen una población sana, y por otro, colabora en la prevención de ciertas enfermedades relacionadas con desequilibrios alimentarios (<http://saludyalimentacion.consumer.es>).

2.3. Alimentación

En sus comienzos, la conducta alimentaria humana se regía por mecanismos instintivos, innatos y automáticos. Nuestros ancestros comían en respuesta al hambre y se abstendían de comer cuando se saciaban (Sananes, 2006).

Pero en el curso de la historia algunas costumbres alimentarias, propias de la civilización, distorsionaron este mecanismo fisiológico hasta anularlo por completo. En la actualidad, la alimentación humana es una compleja actividad de la vida, en vez de una función biológica (Sananes, 2006).

La alimentación es la acción y efecto de alimentar o alimentarse, es decir, es un proceso mediante el cual los seres vivos consumen diferentes tipos de alimentos para obtener de estos los nutrientes necesarios para sobrevivir y realizar todas las actividades necesarias del día a día. También, la alimentación es conceptualizada como la ingestión de alimentos por parte de los organismos para conseguir los nutrientes necesarios y así con esto obtener las energías y lograr un desarrollo equilibrado (<http://www.significados.com>).

Cuando hablamos de nutrición nos referimos al proceso biológico en el que se proporciona a los organismos animales y vegetales los nutrientes necesarios para la vida, para el funcionamiento, el mantenimiento y el crecimiento de sus funciones vitales, manteniendo el equilibrio homeostático del organismo.

También es la ciencia que investiga la relación entre los alimentos consumidos por el ser humano y la salud, buscando el bienestar y la preservación de la salud humana (<http://www.significados.com>)

Para lograr tener una nutrición completa existen varios nutrientes que se debe consumir a diario ya que son las sustancias aprovechadas por nuestro organismo que hacen posible la vida y que se encuentran en los alimentos repartidos de forma desigual: hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas y minerales. El agua y la fibra no nutren, pero desempeñan un papel muy importante para el buen funcionamiento de nuestro organismo (García, 1983).

2.4. Alimentación equilibrada

Es aquella que incluye una diversidad suficiente de alimentos en las cantidades adecuadas, en función de las características de cada persona y de su estilo de vida (activo, sedentario), y que garantiza que se cubren los requerimientos de energía y nutrientes que nuestro organismo necesita para mantener un buen estado nutritivo, de salud y bienestar (Pinto, 2008).

Una herramienta que podemos ocupar para saber los alimentos que debemos ingerir es en la pirámide alimenticia (Figura N°1)

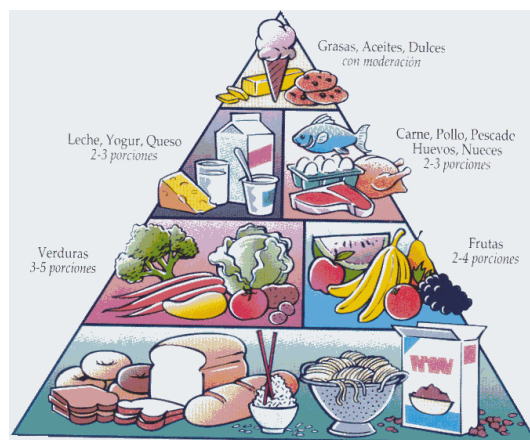


Figura N° 1. Pirámide alimenticia. Fuente: <https://www.google.com>

En la pirámide alimenticia encontramos todos los alimentos que consumimos clasificados en función y frecuencia con la que debemos ingerir. El juego de la pirámide es que hay más en la base y menos en la punta, esto es de lo que debo comer más y debo comer menos (García, 1983).

2.5. Orientación para la alimentación saludable

Es un servicio que tiene como objetivo ayudar a identificar y modificar conductas de alimentación que son poco benéficas y al mismo tiempo motivar a adquirir hábitos que ayuden a mejorar la salud y bienestar, dando como resultado una mejor calidad de vida. (http://www.icas_mexico.com.)

Alimentación equilibrada es aquella que incluye una diversidad suficiente de alimentos en las cantidades adecuadas, en función de las características de cada persona y de su estilo de vida (activo, sedentario), y que garantiza que se cubren los requerimientos de energía y nutrientes que nuestro organismo necesita para mantener un buen estado nutritivo, de salud y bienestar (Pinto, 2008).

2.6. ¿Qué es un Centro de Capacitación Gastronómico?

Los Centros de Capacitación son una alternativa educativa para aquellas personas que hayan concluido o no su educación básica, que les permiten desarrollar competencias, conocimientos, habilidades o destrezas, para realizar una actividad productiva, en este caso hablamos de un Centro de Capacitación Gastronómico que se encuentra orientado a la alimentación (<http://www.educacionbc.edu.mx>).

La Fundación alemana Kolping tiene sedes en 63 países, entre ellos Ecuador, y su objetivo es la parte educativa de grupos vulnerables, a los que se les orienta hacia un crecimiento profesional, personal y al impulso de la creación de sus propias microempresas (<http://www.lahora.com.ec>).

De acuerdo a Patricia Cagua, Directora ejecutiva de esta filial en el país, la institución es regida por laicos católicos y mediante el centro de capacitación Cook, de la propia Fundación, se prepara a estudiantes como chefs de partida y chefs pasteleros y panaderos (<http://www.lahora.com.ec>).

A quienes optan por formarse como chefs de partida se les prepara en higiene, cocina básica, creatividad, cocina internacional 1 y 2 y, entre otros aspectos, el procesamiento de alimentos. Por otra parte, el chef panadero pastelero ve a

profundidad lo que es el manejo de las harinas, repostería y la realización de pasteles en un nivel muy alto (<http://www.lahora.com.ec>).

2.7. Historia de la Parroquia de Píntag

La parroquia San Jerónimo de Píntag está ubicada al sur-oriental de la provincia de Pichincha dentro del Distrito Metropolitano de Quito, esta parroquia toma su nombre de uno de los generales que resistieron la conquista de los Incas, como asentamiento humano existe desde el siglo XVI como parte de los territorios quiteños (<http://www.pichincha.gob.ec>).

Los datos históricos señalan que el Cacique Píntag muere entre los años de 1520-1525, según se señala su pueblo será el que constituye el primer asentamiento de Píntag en la zona de los páramos. Las erupciones del volcán Antisana se habrían convertido en uno de los principales factores para que la población se movilice desde Paspana, al sitio de hoy es Píntag (<http://www.pichincha.gob.ec>).

Se puede plantear con estos antecedentes que la parroquia de Píntag existe como asentamiento humano desde el periodo que comprende los años 1566-1583; para el 12 de octubre de 1568 uno de los Obispos de Quito realiza la primera distribución de las parroquias y así aparece formalmente la parroquia de Píntag y en 1861 en la administración del presidente Gabriel García Moreno, el 29 de mayo fue reconocida Píntag como parroquia civil en el marco de la primera ley de División Territorial (<http://www.pichincha.gob.ec>).

En lo económico la comunidad de Píntag se sostiene mediante la actividad agrícola y ganadera (<http://www.pichincha.gob.ec>).

Píntag cuenta con gran cantidad de recursos naturales, es importante reconocer que la parroquia posee los mejores páramos de la Provincia constituyéndose en las principales fuentes de abastecimiento de agua para la ciudad de Quito, sus lagunas constituyen un atractivo paisajístico en las cuales se practica la pesca deportiva, cascadas de agua destacándose la de Molinuco, existen también aguas termales en el sector del Isco (<http://www.pichincha.gob.ec>)

CAPITULO III METODOLOGÍA

3.1. Enfoque de la investigación

En cuanto al enfoque, la investigación es cuantitativa puesto que, para el estudio se empleara técnicas estadísticas para el análisis de los resultados.

Por otro lado, se pretende también establecer el nivel de conocimiento de las personas del sector acerca de la alimentación saludable.

3.2. Instrumentos de recolección de información

Para obtener la información necesaria, se hará uso de los siguientes instrumentos:

3.2.1. Encuesta aplicada

A ser aplicada a 10933 habitantes englobando hombres y mujeres adultas de la parroquia de Píntag con edades comprendidas entre 15 a 64 años.

Esta encuesta tiene como finalidad constatar las necesidades de aprendizaje de los hombres y mujeres seleccionados en relación a la gastronomía orientada a alimentación saludable.

3.2.1.1. Lugar de la investigación

3.2.1.1.1. Información general (INEC, 2010).

- Provincia: Pichincha
- Distrito Metropolitano de Quito
- Lugar: parroquia de Píntag

3.2.1.1.2. Total de Habitantes en la Parroquia de Píntag (INEC, 2010).

- Habitantes: 17930
- Hombres: 8815
- Mujeres: 9115

3.2.1.2. Tipo de muestreo

En este caso el tipo de muestra que se utilizó es finita ya que contamos con el número de población o el universo poblacional.

Para poblaciones finitas (menos de 100,000 habitantes)

El tamaño de la muestra depende de tres aspectos:

- 1) Error permitido
- 2) Nivel de confianza estimado
- 3) Carácter finito de la población

3.2.1.2.1. Universo poblacional

Población por grupo de edad y sexo			
Grupo de edad	Sexo		Total
	Hombre	mujer	
De 15 a 19 años	925	932	1857
De 20 a 24 años	802	837	1636
De 25 a 29 años	725	777	1502
De 30 a 34 años	636	646	1282
De 35 a 39 años	552	643	1195
De 40 a 44 años	491	461	952
De 45 a 49 años	450	436	886
De 50 a 54 años	336	304	640
De 55 a 59 años	256	285	541
De 60 a 64 años	224	218	442
UNIVERSO POBLACIONAL			10933

Tabla N° 1. Universo poblacional. Fuente: INEC, 2010

3.2.1.2.2. Tamaño de la muestra

Las fórmulas generales para determinar el tamaño de la muestra son las siguientes:

N = Total de la población

Z_{α} = 1.96 al cuadrado (si la seguridad es del 95%)

p = proporción esperada (en este caso 5% = 0.05)

$q = 1 - p$ (en este caso $1 - 0.05 = 0.95$)

E = margen de error 5%.

$$n = \frac{N \cdot Z_{\alpha}^2 \cdot p \cdot q}{E^2 \cdot (N-1) + Z_{\alpha}^2 \cdot p \cdot q}$$

$$n = \frac{10933 \cdot 1.96^2 \cdot 0.05 \cdot 0.95}{0.05^2 (10933-1) + 1.96^2 \cdot 0.05 \cdot 0.95}$$

ENCUESTAS A SER REALIZADAS

N= 372

Tabla N° 2. Muestra. Fuente: Cáceres, D. 2015.

La encuesta se realizó en distintos sectores de la parroquia de Píntag, abordando a los encuestados de la siguiente manera 15 a 24 años de edad los encontraremos en lugares de entretenimiento nocturno los días jueves, viernes y sábados; de 25 a 44 años en lugares de esparcimiento familiar por ejemplo distintas lagunas ubicadas por Píntag los días domingos y de 45 a 64 en sus propios hogares los días lunes, martes y miércoles.

3.2.1.3. Encuestas piloto aplicadas



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

Facultad de Turismo y Hotelería

Escuela de Gastronomía

Trabajo de Titulación



Propuesta de creación de un Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable en la parroquia de Píntag, Distrito Metropolitano de Quito

Objetivo:

Determinar las necesidades de aprendizaje de las personas adultas que habitan en parroquia de Píntag en relación a la Propuesta de creación de un Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable.

Encuesta dirigida a hombres y mujeres adultos de la parroquia de Píntag

Por favor, complete la encuesta cuidadosamente, señale su respuesta de la manera más conveniente para usted.

Fecha:

1. Género: _____ **2. Edad:** _____

3. Escolaridad: _____ **4. Estado civil:** _____

5. ¿Quién elabora los alimentos en su domicilio?

a. Padre b. Madre c. Abuela o abuelo d. Otros _____

6. ¿Cuánto tiempo dispone al día para preparar los alimentos?

a. 1 a 29 minutos b. 30 a 45 minutos c. 1h a 1h30
d. 2h a 2h30 e. Nada de tiempo

7. ¿Dónde adquiere los productos para preparar los alimentos?

- a. Mercado Municipal b. Supermercados (Aki, Tia, Supermaxi, Santa Maria)
c. Feria libre d. Tienda o bodega del barrio

8. ¿Cuántos días a la semana consume estos alimentos en su hogar?

- ___ Leche ___ Queso ___ Verduras ___ Carnes rojas
___ Frutas ___ Huevos ___ Carnes blancas ___ Legumbre
___ Tubérculos andinos ___ Pan ___ Fideos

9. ¿En su familia hay niños?

- a. Si b. No; cuántos ? _____; de qué edades? _____

10. ¿Le gustaría a usted aprender a preparar platos diferentes y saludables?

- a. Si b. No; en base a que ingredientes? _____

11. ¿Dónde y/o cómo le gustaría aprender a preparar platos diferentes y saludables?

- a. En casa a través de televisión
b. En casa a través de internet
c. En casa a través de un Chef personalizado
d. Asistiendo a un Centro de Capacitación formal en Píntag
e. Asistiendo a una Universidad en Quito
f. Otra forma ¿Cuál? _____;

12. ¿Cuántas horas a la semana dispone usted para aprender a preparar platos diferentes y saludables?

- a. 4 a 8 horas b. 8 a 12 horas c. 12 a 16 horas

13. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por servicio de capacitación?

a. 30 a 35 dólares b. 35 a 45 dólares c. 45 a 50 dólares (mensuales)

14. ¿Cuáles cree usted que son los productos que se cultivan más en Píntag?

15. ¿Cuáles cree usted que son los productos originados en Píntag provenientes de ganado mayos, ganado menos y aves de corral?

3.2.2. Entrevista aplicada

Se aplicará el cuestionario a dos especialistas de escuelas de gastronomía existente en Sangolqui, para constatar los presupuestos teóricos, metodológicos y legales para la creación de un Centro de Capacitación Gastronómica en Píntag:

1.- Coordinador de capacitaciones del Centro de Capacitación “La Tolita”: Lic. Andrés Medina.

2.- Coordinador de capacitaciones del Centro Gastronómico del Valle: Sr. José Tandalla.

3.2.2.1. Entrevistas piloto aplicadas



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

Facultad de Turismo y Hotelería Escuela de Gastronomía

Trabajo de Titulación



Propuesta de creación de un Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable en la parroquia de Píntag, Distrito Metropolitano de Quito

Objetivo:

Constatar los presupuestos teóricos, metodológicos y legales para la creación del Centro de Capacitación Gastronómica

Entrevista dirigida a dos Directivos de Centros de Educación Gastronómica para adultos de Píntag y sus alrededores.

Entrevista

- 1.- ¿Qué opina usted de la oferta de las Escuelas Gastronómicas en Quito, en base a la formación de nuevos profesionales?
- 2.- ¿Qué tipo de formación ofertan en su centro?
- 3.- ¿Qué tramites considera usted que se debería realizar para poner en marcha un Centro de Capacitación Gastronómico en Píntag?
- 4.- ¿Cuánto estima que será el gasto aproximado para implementar un Centro de Capacitación conformado por una oficina y un aula-taller para 15 estudiantes?
- 5.- ¿Mencione 8 ramas de la cocina que considera se deben enseñar o abordar en este Centro de Capacitación?
- 6.- ¿Ve usted necesario impulsar la cocina con productos nativos orientado a la alimentación saludable? _____ ; Mencione 10 productos nativos que podría incluir en esta:
- 7.- ¿Qué equipos considera usted necesarios para armar un Centro de Capacitación conformado por una oficina y un aula-taller para 15 estudiantes en Píntag?

CAPITULO IV RESULTADOS E INTERPRETACION

4.1. Análisis de resultados obtenidos de las encuestas

Se realizó una encuesta a 372 personas en total entre hombres y mujeres en la parroquia de Píntag obteniendo datos estadísticos esenciales para establecer las necesidades del Sector y lograr favorables resultados para la creación de un Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable.

4.1.1. Herramientas para el procesamiento de datos

Se utilizó el programa de Microsoft Office Excel 2010, el cual permite tabular los datos obtenidos a través de fórmulas que muestran resultados reales.

4.1.2. Preguntas tabuladas

1. Género

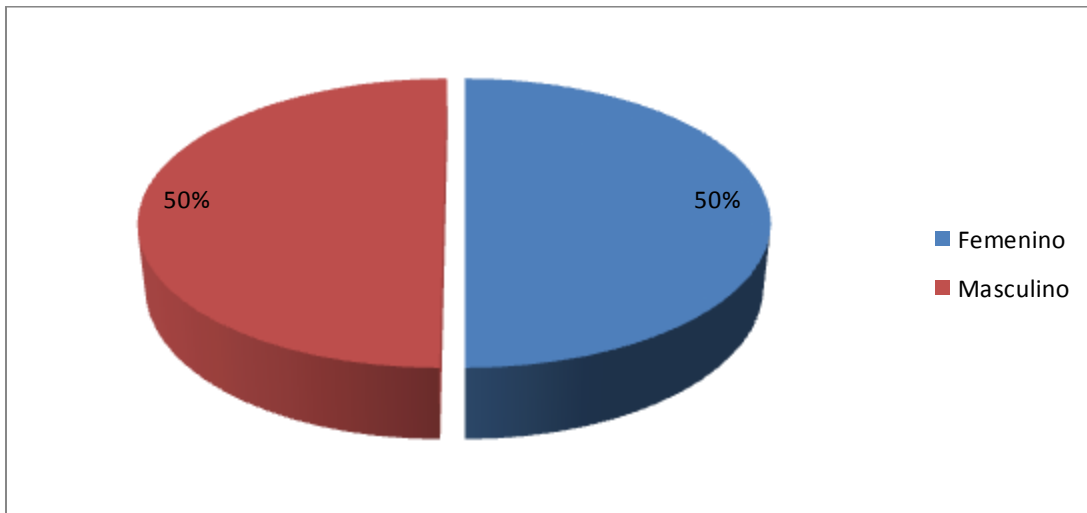


Gráfico N° 1. Pregunta 1- Encuesta Fuente: Cáceres, D. 2015

Indicadores	Porcentaje	Numero de encuestas
Femenino	50%	186
Masculino	50%	186
TOTAL	100	372

Tabla N° 3. Género. Fuente: Cáceres D. 2015

Análisis

Las encuestas fueron realizadas a la misma cantidad de hombres como de mujeres en el sector de Píntag por cuestión de igualdad al momento de encuestar.

2. Edad

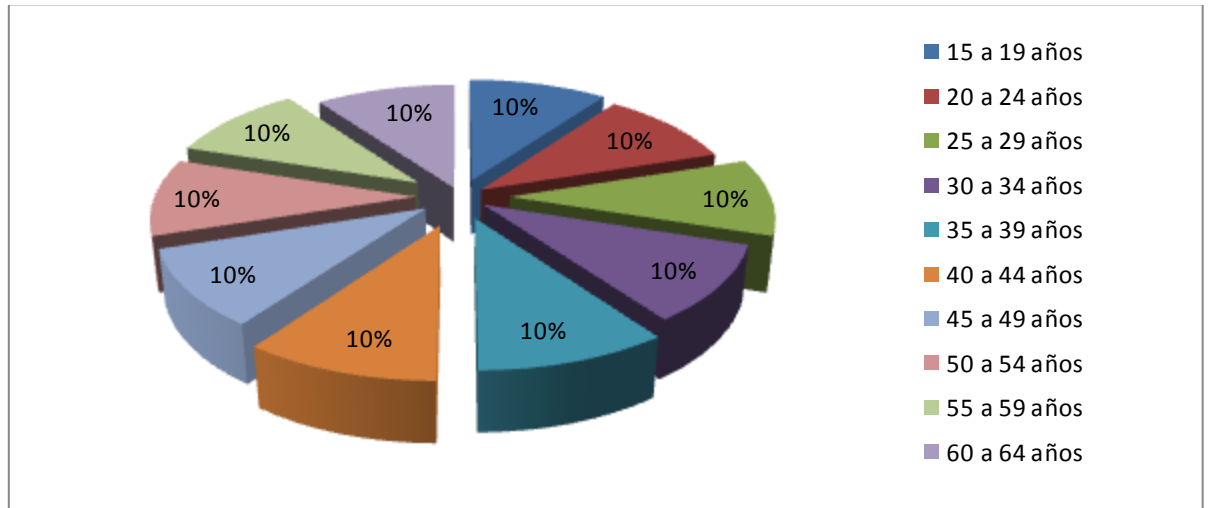


Gráfico N° 2. Pregunta 2- Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015

Indicadores	Porcentaje	Numero de encuestas
15 a 19 años	10%	38
20 a 24 años	10%	38
25 a 29 años	10%	37
30 a 34 años	10%	37
35 a 39 años	10%	37
40 a 44 años	10%	37
45 a 49 años	10%	37
50 a 54 años	10%	37
55 a 59 años	10%	37
60 a 64 años	10%	37
TOTAL	100	372

Tabla N° 4. Edad. Fuente: Cáceres, D. 2015

Análisis

Los rangos de edades se predeterminaron con anterioridad para abarcar la mayor parte de posibles clientes.

3. Escolaridad

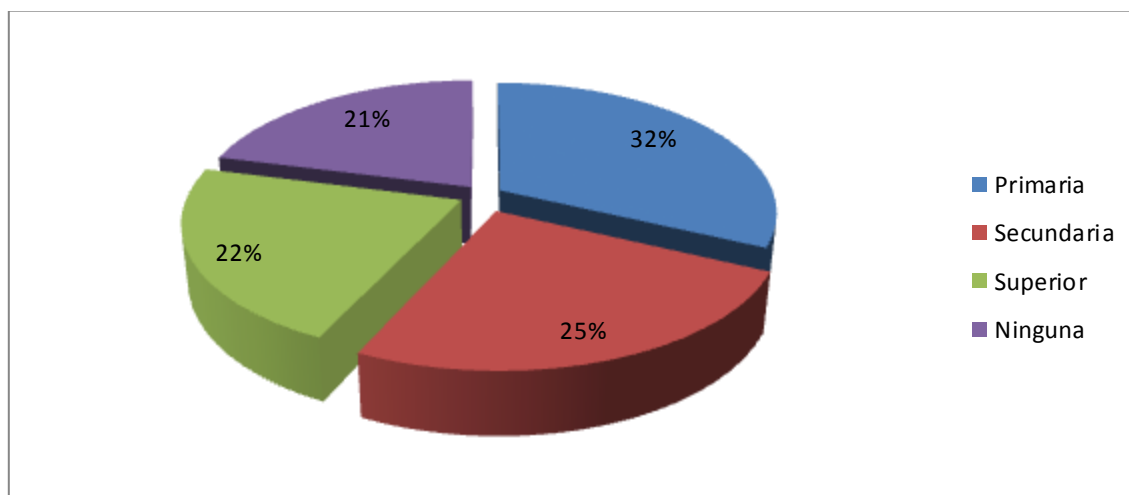


Gráfico N° 3. Pregunta 3- Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015

Indicadores	Porcentaje	Numero de encuestas
Primaria	32%	118
Secundaria	25%	92
Superior	22%	83
Ninguna	21%	79
TOTAL	100	372

Tabla N° 5. Escolaridad. Fuentes: Cáceres, D. 2015

Análisis

Según el nivel de escolaridad el mayor porcentaje de personas encuestadas han cursado la primaria y en menor porcentaje son personas analfabetas.

4. Estado civil

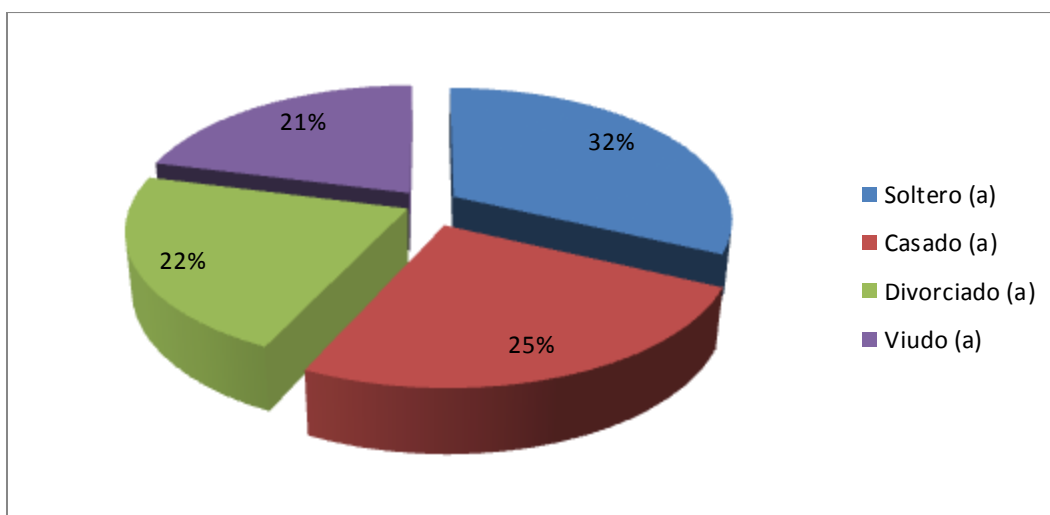


Gráfico N° 4. Pregunta 4- Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015

Indicadores	Porcentaje	Numero de encuestas
Soltero (a)	33%	125
Casado (a)	26%	95
Divorciado (a)	21%	79
Viudo (a)	20%	73
TOTAL	100	372

Tabla N° 6. Estado Civil. Fuente: Cáceres, D. 2015

Análisis

El 33% de los 372 encuestados son personas solteras, el 26% casado, el 21% divorciado y el 20% restante viudos.

5. ¿Quién elabora los alimentos en su domicilio?

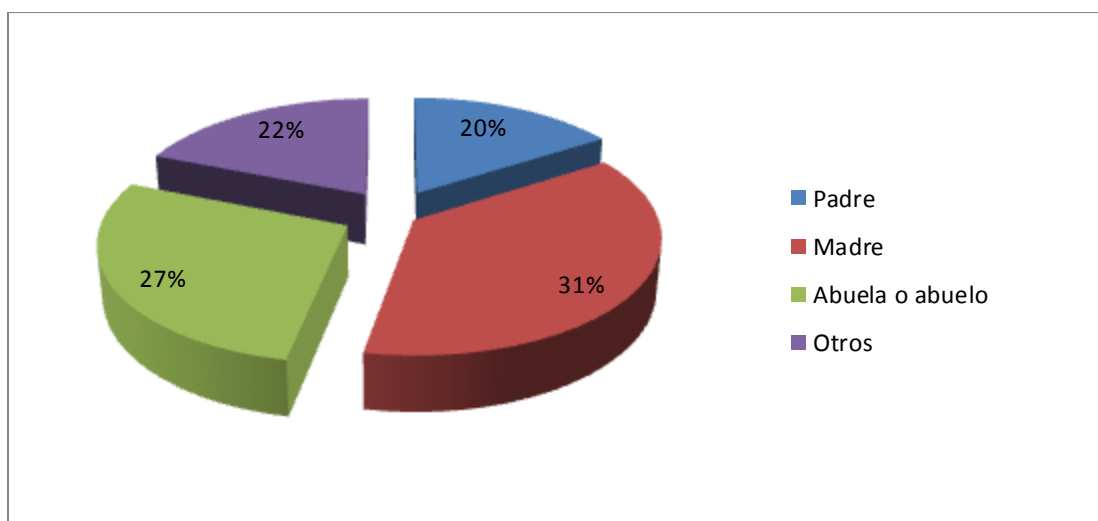


Gráfico N° 5. Pregunta 5- Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015

Indicadores	Porcentaje	Numero de encuestas
Padre	20%	75
Madre	31%	117
Abuela o abuelo	27%	99
Otros	22%	81
TOTAL	100	372

Tabla N° 7. Elaboración de alimentos. Fuente: Cáceres, D. 2015

Análisis

De los 372 encuestados el 31% las madres de familia cocinan los alimentos para el hogar, el 27% los abuelos o abuelas, el 22% otros miembros de familia y el 20% padres de familia.

6. ¿Cuánto tiempo dispone al día para preparar sus alimentos?

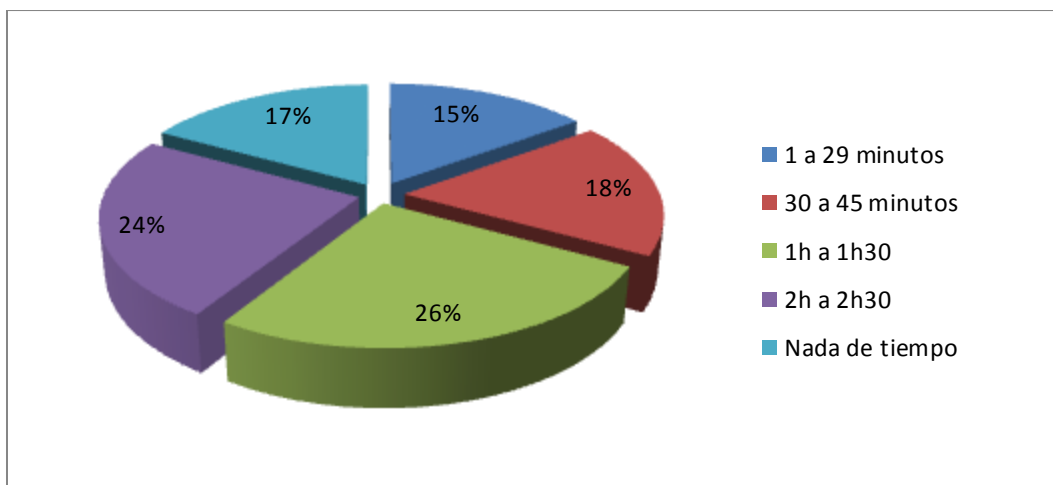


Gráfico N° 6. Pregunta 6 –Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015

Indicadores	Porcentaje	Numero de encuestas
1 a 29 minutos	15%	54
30 a 45 minutos	18%	68
1h a 1h30	26%	96
2h a 2h30	24%	90
Nada de tiempo	17%	64
TOTAL	100	372

Tabla N° 8. Tiempo para cocinar. Fuente: Cáceres, D. 2015

Análisis

El 26% de los encuestados se demoran de una hora a una hora y treinta minutos en cocinar, el 24 % se demoran de dos horas a dos horas y media, el 18% de treinta a cuarenta y cinco minutos, el 17 % no se demoran nada ya que ingieren alimentos en la calle y el 15% se demora entre un minuto a 29 minutos en cocinar.

7. ¿Dónde adquiere los productos para preparar los alimentos?

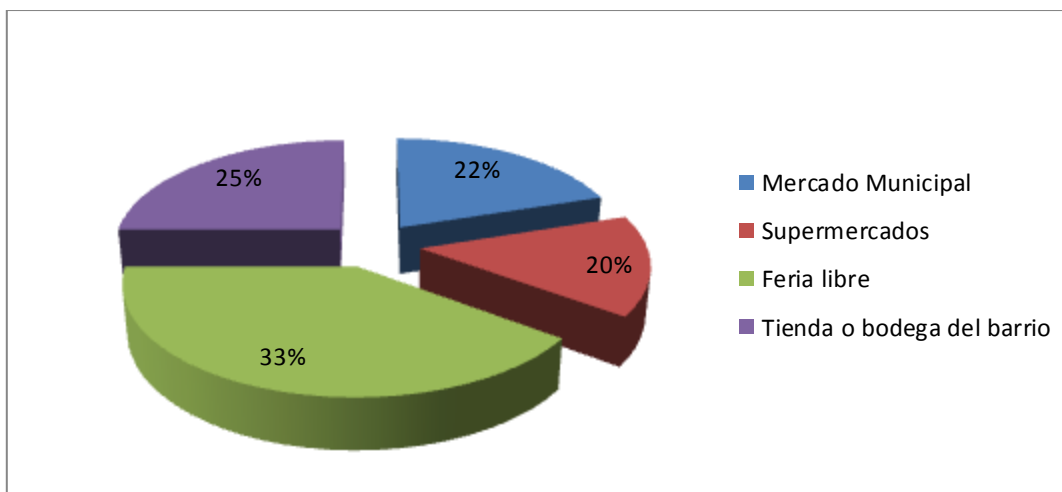


Gráfico N° 7. Pregunta 7 –Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015

Indicadores	Porcentaje	Numero de encuestas
Mercado Municipal	22%	83
Supermercados	20%	73
Feria libre	33%	123
Tienda o bodega del barrio	25%	93
TOTAL	100	372

Tabla N° 9. Donde adquirir los alimentos. Fuente: Cáceres, D. 2015

Análisis

El 33% de los encuestados adquieren sus alimentos en la feria libre de su parroquia, el 25% en la tienda del barrio, el 22% en el mercado municipal y el 20% en los supermercados más cercanos por ejemplo Tía.

8. ¿Cuántos días a la semana consume estos alimentos en su hogar?

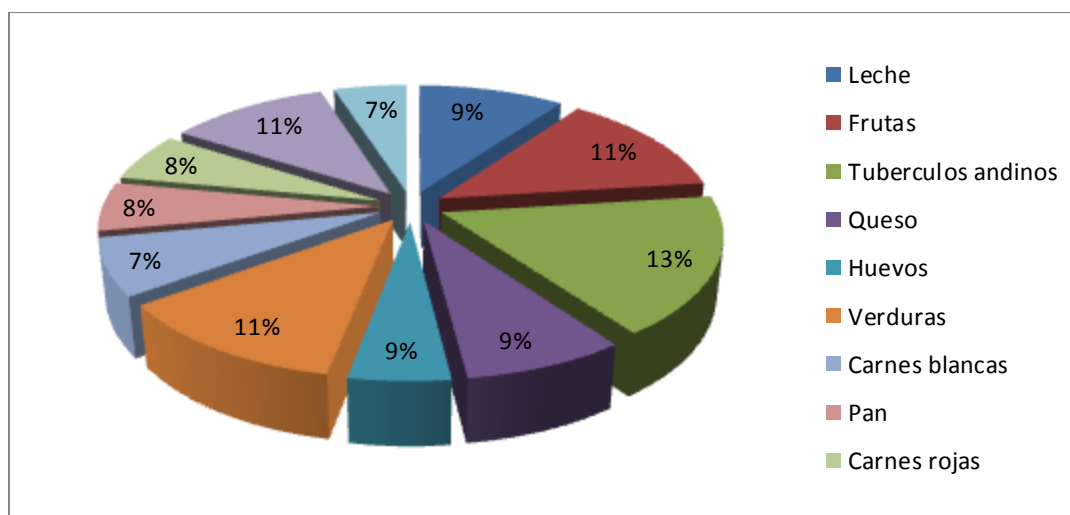


Gráfico N° 8. Pregunta 8 –Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015

Indicadores	Porcentaje	Numero de encuestas
Leche	9%	35
Frutas	11%	41
Tubérculos andinos	13%	50
Queso	7%	26
Huevos	8%	30
Verduras	11%	40
Carnes blancas	8%	29
Pan	8%	29
Carnes rojas	8%	29
Legumbre	8%	30
Fideos	9%	33
TOTAL	100	372

Tabla N° 10. Consumos de alimentos. Fuente: Cáceres, D. 2015

Análisis

El 13% de los encuestados ponen en primer lugar a los tubérculos andinos como más consumidos en el Sector y con el 7% a los fideos como menos consumidos.

9. ¿En su familia hay niños?

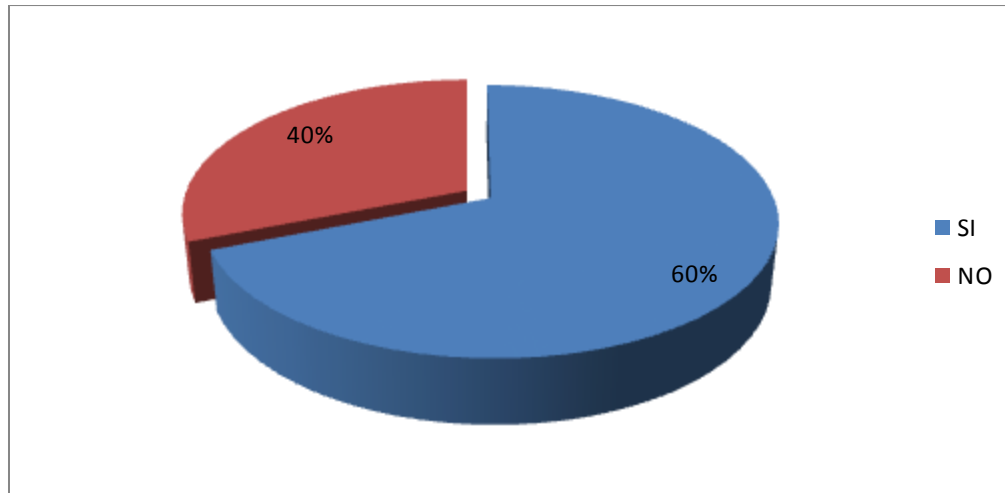


Gráfico N° 9. Pregunta 9 –Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015

Indicadores	Porcentaje	Numero de encuestas
Si	60%	224
No	40%	148
TOTAL	100	372

Tabla N° 11. Número de niños. Fuente: Cáceres, D. 2015

Análisis

El 60% de los 372 encuestados indicaron que existen niños en su familia, en cambio, el 40% no existen niños en el hogar.

10. ¿Le gustaría a usted aprender a preparar platos diferentes y saludables?

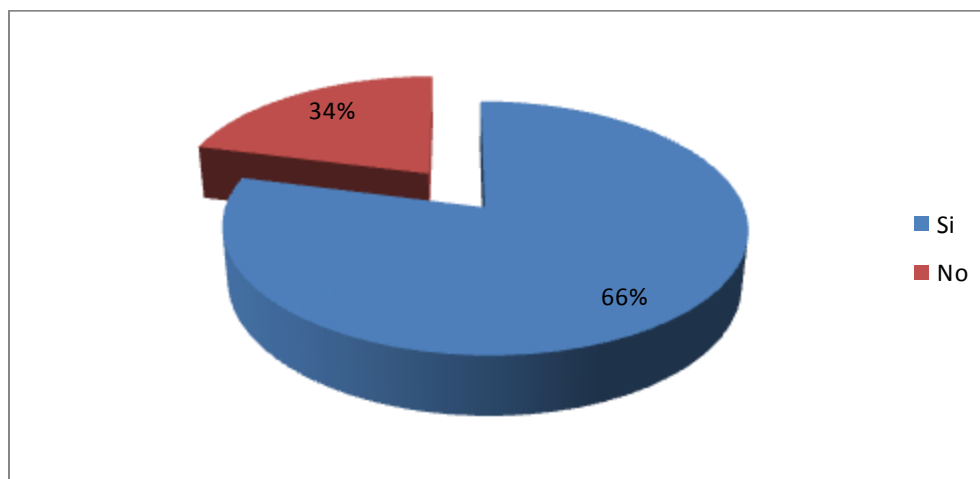


Gráfico N° 10. Pregunta 10 –Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015

Indicadores	Porcentaje	Numero de encuestas
Si	66%	244
No	34%	128
TOTAL	100	372

Tabla N° 12. Aprender a preparar. Fuente: Cáceres, D. 2015

Análisis

El 66% de los encuestados aseguran que desean aprender a preparar diferentes platos y el 34% no están interesados.

11. ¿Dónde y/o cómo le gustaría aprender a preparar platos diferentes y saludables?

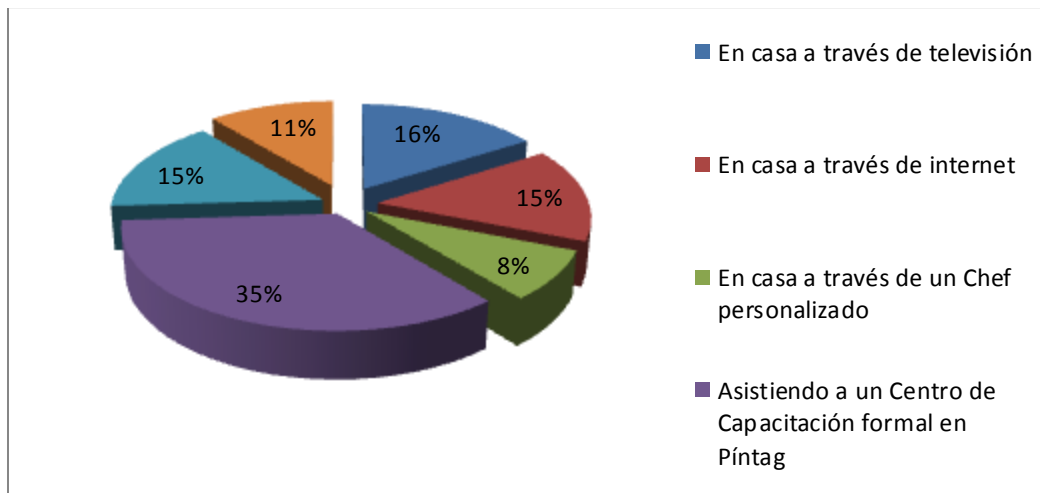


Gráfico N° 11. Pregunta 11 –Encuesta. Fuente: Cáceres D. 2015

Indicadores	Porcentaje	Numero de encuestas
En casa a través de televisión	16%	61
En casa a través de internet	15%	57
En casa a través de un Chef personalizado	8%	31
Asistiendo a un Centro de Capacitación formal en Píntag	35%	129
Asistiendo a una Universidad en Quito	15%	57
Otra forma	11%	37
TOTAL	100	372

Tabla N° 13 Aprender a cocinar. Fuente: Cáceres, D. 2015

Análisis

El 35% de los 372 encuestados están dispuestos aprender a preparar distintos platos en un Centro de Capacitación Gastronómicos y el resto en distintas formas ajenas al Centro de Capacitación.

12. ¿Cuántas horas a la semana aprender a preparar platos diferentes y saludables?

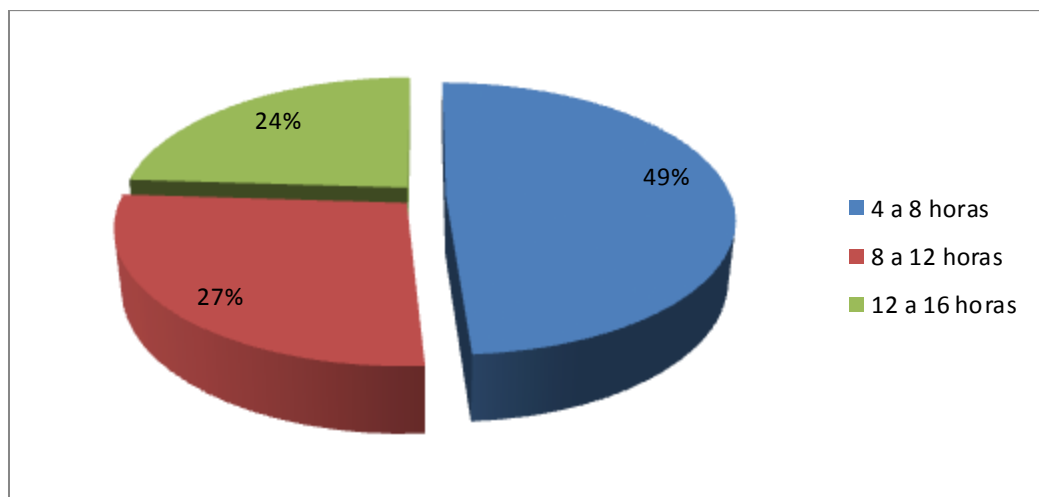


Gráfico N° 12. Pregunta 12 –Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015

Indicadores	Porcentaje	Numero de encuestas
4 a 8 horas	49%	183
8 a 12 horas	27%	101
12 a 16 horas	24%	88
TOTAL	100	372

Tabla N° 14. Horas de aprendizaje. Fuente: Cáceres, D. 2015

Análisis

El 49% de los encuestados afirman que el mejor número de horas para aprender a cocinar es de cuatro a ocho horas semanales, el 27% de ocho a doce horas por semana y el 24% de doce a dieciséis horas a la semana.

13. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por servicio de capacitación?

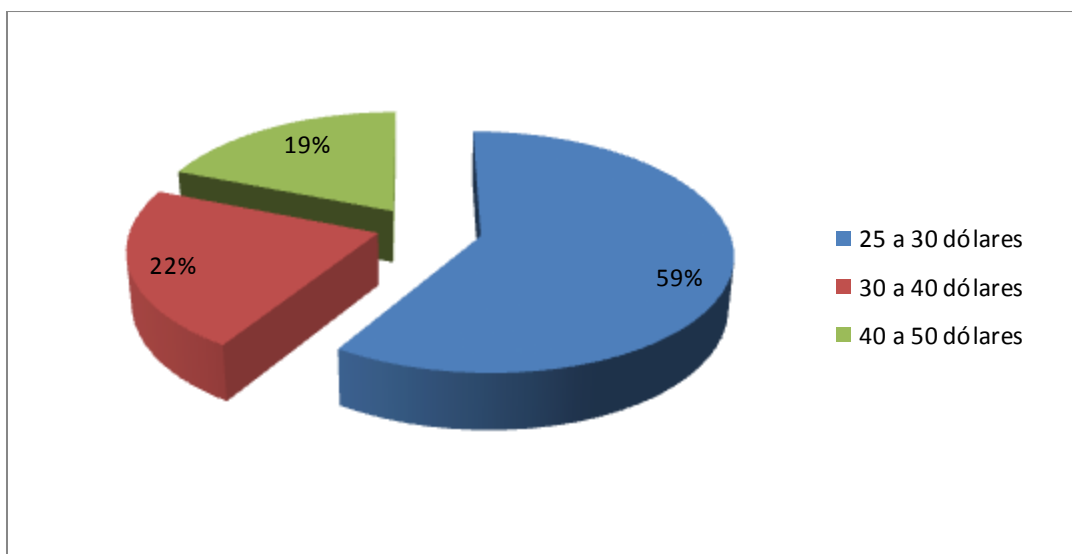


Gráfico N° 13. Pregunta 13 –Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015

Indicadores	Porcentaje	Numero de encuestas
30 a 35 dólares	59%	220
35 a 45 dólares	22%	81
45 a 50 dólares	19%	71
TOTAL	100	372

Tabla N° 15. Inversión Mensual. Fuente: Cáceres, D. 2015

Análisis

El 59% de los encuestados afirman que el adecuado precio establecido de inversión sería de treinta a treinta y cinco dólares mensuales, el 22% de treinta y cinco a cuarenta y cinco dólares mensuales y el 19% de cuarenta y cinco a cincuenta dólares mensuales.

14. ¿Cuáles cree usted que son los productos que se cultivan más en Píntag?

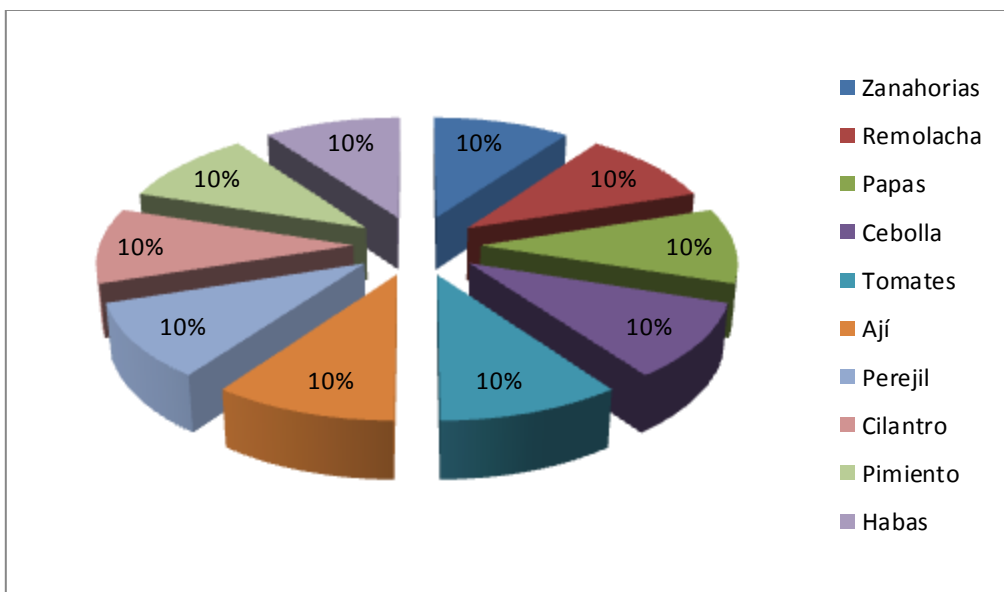


Gráfico N° 14. Pregunta 14 –Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015

Análisis

Con esta pregunta nos permite tener como referencia distintos productos que tienen más afluencia en la parroquia de Píntag, los cuales son:

Zanahorias Remolacha Papas Cebolla Tomates Ají Perejil Cilantro Pimiento Habas

15. ¿Cuáles cree usted que son los productos originados en Píntag provenientes de ganado mayor, ganado menor y aves de corral?

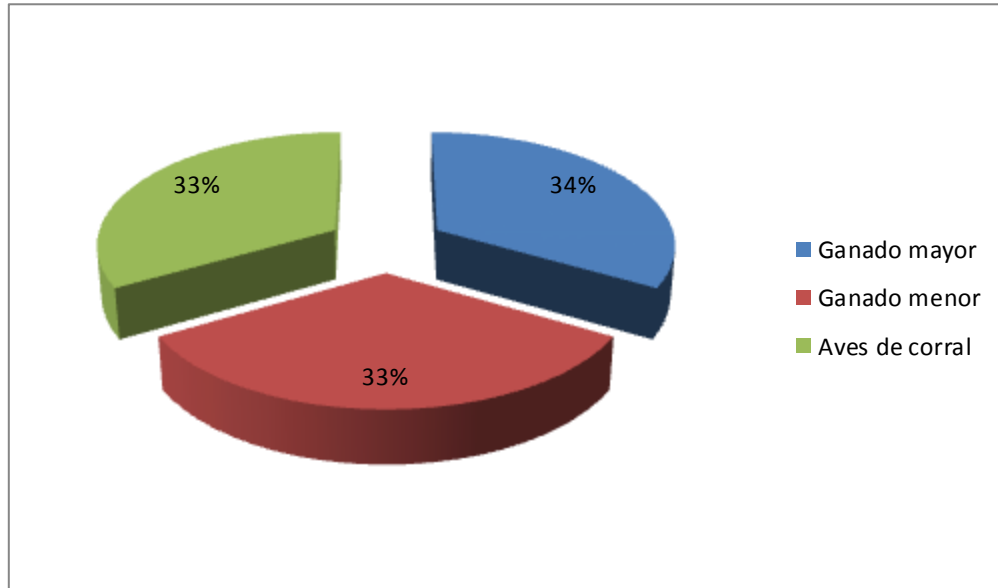


Gráfico N° 15. Pregunta 15 –Encuesta. Fuente: Cáceres, D. 2015

Análisis

Según las personas encuestadas en la parroquia de Píntag existen distintos productos originarios del Sector:

Ganado mayor: vacas, toros, caballos, asnos, mulas.

Ganado menor: ovejas, cabras, cerdos

Aves de corral: gallinas, gallos, patos.

4.2. Análisis de resultados obtenidos de las entrevistas

Según la entrevista realizada a distintas autoridades de diversos establecimientos gastronómicos se logró llegar a la siguiente conclusión

1.- ¿Qué opina usted de la oferta de las Escuelas Gastronómicas en Quito, en base a la formación de nuevos profesionales?

La formación de nuevos profesionales es una nueva oportunidad para los jóvenes que deseen abrirse campo en el ámbito gastronómico innovando platos y fortaleciendo el gusto gastronómico.

2.- ¿Qué tipo de formación ofertan en su centro?

Cocina caliente, cocina fría, bocaditos, repostería, garnish, cocina de vanguardia.

3.- ¿Qué tramites considera usted que se debería realizar para poner en marcha un Centro de Capacitación Gastronómico en Píntag?

Todos los trámites regidos por el municipio de Quito.

4.- ¿Cuánto estima que será el gasto aproximado para implementar un Centro de Capacitación conformado por una oficina y un aula-taller para 20 estudiantes?

Entre 40.000 a 60.000 dólares

5.- ¿Mencione 8 ramas de la cocina que considera se deben enseñar o abordar en este Centro de Capacitación?

Cocina nacional, cocina con productos nativos de la zona, repostería.

Zanahoria, cebolla, papas, habas, choclos, frejol, culantro, apio, melloco, rábanos.

6.- ¿Ve usted necesario impulsar la cocina con productos nativos orientado a la alimentación saludable? si; Mencione 10 productos nativos que podría incluir en esta:

Zanahoria, cebolla, papas, habas, choclos, frejol, culantro, apio, melloco, rabanos.

7.- ¿Qué equipos considera usted necesarios para armar un Centro de Capacitación conformado por una oficina y un aula-taller para 20 estudiantes en Píntag?

Utensilios de cocina, mesón, cocina, horno, licuadora, refrigeradora, ect.

4.3 Análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas)

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ol style="list-style-type: none"> 1. Fuerte responsabilidad social de la empresa. 2. Mantener un buen nivel de compañerismo y respeto entre todos los asistentes. 3. Clientela fidelizada. 4. Ubicación geográfica privilegiada, situado en zonas turísticas. 5. Personal capacitado en diversas áreas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apoyo al ámbito gastronómico y generación de estrategias para incentivar el desarrollo de la gastronomía en el país por parte del gobierno. 2. Alianzas estratégicas 3. Herramientas tecnológicas. 4. Instalaciones con proyección a ampliarse. 5. Crecimiento de la población 6. Publicidad constante.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Falta de posicionamiento en el mercado. 2. Grandes deudas por adquisiciones. 3. Empresa no conocida en el mercado 4. Falta de liquidez 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apertura de nuevos Centros de Capacitación Gastronómicos. 2. Cambios en los hábitos de consumo 3. Economía cambiante.

Tabla N° 16. FODA. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.3.1. FODA cruzado

<p style="text-align: center;">EXTERNAS</p> <p style="text-align: center;">INTERNAS</p>	<p>OPORTUNIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apoyo al ámbito gastronómico y generación de estrategias para incentivar el desarrollo de la gastronomía en el país por parte del gobierno. 2. Alianzas estratégicas 3. Herramientas tecnológicas. 4. Instalaciones con proyección a ampliarse. 5. Crecimiento de la población 6. Publicidad constante. 	<p>AMENAZAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apertura de nuevos Centros de Capacitación Gastronómicos. 2. Cambios en los hábitos de consumo 3. Economía cambiante.
<p>FORTALEZAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fuerte responsabilidad social de la empresa. 2. Mantener un buen nivel de compañerismo y respeto entre todos los asistentes. 3. Clientela fidelizada. 4. Ubicación geográfica privilegiada, situado en zonas turísticas. 5. Personal capacitado en diversas áreas. 	<p>Estrategia: F1-O1 La responsabilidad del centro va a sacar la gastronomía adelante gracias al crecimiento del país.</p> <p>Estrategia: F2-O2 Un gran desempeño laboral con lasos fuertes</p> <p>Estrategia: F3-O5 Crecimiento de población más clientela confiable</p> <p>Estrategia: F4-O4 Instalaciones con proyección a ampliarse gracias a la ubicación privilegiada</p> <p>Estrategia: F5-O1 Personal capacitado con herramientas tecnológicas.</p>	<p>Estrategia: F1-A2 La fuerte responsabilidad social de la empresa hacia la clientela tendrá en cuenta siempre los cambios de hábitos de consumo por parte del estudiante.</p> <p>Estrategia: F3-A1 La clientela fidelizada así existe apertura de otros centros no iras y se ajustaran a nuestros parámetros.</p> <p>Estrategia: F5-A3 Gracias al personal capacitado vamos a lograr estabilizar los cambios económicos.</p>
<p>DEBILIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Falta de posicionamiento en el mercado. 2. Grandes deudas por adquisiciones. 3. Empresa no conocida en el mercado 4. Falta de liquidez 	<p>Estrategia: D1-O1 La falta de posicionamiento se balanza con el apoyo gastronómico existente.</p> <p>Estrategia: D2-O2 Grandes deudas acabarían gracias a alianzas estratégicas.</p> <p>Estrategia: D3-O6 La empresa se puede dar a conocer con la publicidad constante.</p> <p>Estrategia: D4-O5 Gracias al aumento de la población ingresara dinero al centro con nuevos estudiantes</p>	<p>Estrategia: D1-A1 Intensificar el conocimiento para que ningún nuevo centro baje la clientela de este y posicionarnos en el mercado.</p> <p>Estrategia: D2-A3 Adquirir solo lo necesario para el funcionamiento del centro sin alterar el presupuesto y alza de valores.</p>

4.4. Propuesta e implementación.

4.4.1. Localización

La localización del proyecto se basa en factores externos e internos que influyan a encontrar la ubicación más adecuada para el proyecto. El sitio deberá contar con facilidad de acceso y todos los servicios básicos requeridos por el Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable.

4.4.1.1. Macro- localización

Aspectos físicos (INEC, 2010).

La parroquia de Píntag está localizada en la Provincia de Pichincha, en el Distrito Metropolitano de Quito, situada al sur oriente de la Capital.

Límites (figura 1)

Norte: Parroquias de Tumbaco, La Merced, Alangasí y Pifo

Sur: Cantón Mejía

Este: Provincia de Napo

Oeste: Mejía y Rumiñahui



Figura N° 2. Mapa de Píntag. Fuente: <http://www.googlemap.com>

Altitud

Entre 2400 a 4500 metros sobre el nivel del mar.

Clima

Varía entre frío en la parte alta, hasta templado en la parte occidental.

Superficie

Aproximada de la parroquia es de 490,14 km²

4.4.1.2. Micro-localización



Gráfico N°16. Micro-localización del proyecto. Fuente: Google Earth, 2015

El Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable estará ubicado en la parroquia de Píntag, el barrio Verdepamba a lado de la talabartería pacífico veloz las calles no constan con nombres específicos.

4.4.1.3. Entorno Social

Las tradiciones del sector serán mejoradas por parte del centro enseñándoles a mejorar sus productos en el ámbito gastronómico.

El festejo más renombrado es el tributo al cacique quiteño que la usó como base de resistencia durante la invasión inca y a quien en septiembre con cabalgatas, carreras de caballos, concursos de lazo, arreadas y corridas de toros.

4.4.1.4. Entorno Económico

La parroquia de Píntag su mayor fuente de ingresos es la ganadería y agricultura que abastecen al sector, además por ser un lugar potencialmente turístico, tiene un gran movimiento económico.

4.4.1.5. Entorno Político

Se rige a las políticas impartidas por el distrito metropolitano de Quito ya que es una parroquia perteneciente al sector antes dicho.

En el ámbito político, el gobierno del Ecuador ha mostrado gran interés en el crecimiento del mundo gastronómico en el país.

4.4.2. Organización empresarial

4.4.2.1. Determinación del nombre de la idea del negocio

Para determinar el nombre del centro se tomó en cuenta lo ofertado y el lugar donde estará ubicado, se llamará de la siguiente manera “Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable”.

4.4.2.2 Misión

Ayudar a los estudiantes a ser personas competitivas a través de nuestro servicio de capacitación continua con procesos de innovación y mejora incesante.

4.4.2.3 Visión

Ser reconocidos a nivel nacional como un centro líder en capacitación y desarrollo del potencial humano, logrando que la sociedad realice sus propias actividades generadoras de ingresos para fortalecer su economía.

4.4.2.3 Valores Corporativos

El Centro cuenta con distintos valores corporativos que caracterizan la empresa y a todos los miembros que trabajan allí.

- **Calidad:** especial cuidado en los servicios impartidos según el centro de capacitación con estándares de calidad e infraestructura.
- **Integridad:** mostrar transparencias en general para lograr las metas del centro de capacitaciones.
- **Innovación:** crear nuevas fuentes de aprendizaje.
- **Responsabilidad:** compromiso con la clientela y futuros alumnos para el centro.
- **Trabajo en equipo:** trabajar en conjunto con un solo objetivo en común

4.4.2.4. Objetivos Corporativos

- Mantener la satisfacción del cliente.
- Proporcionar un servicio de calidad que satisfaga las necesidades de los clientes.
- Impulsar la evolución de la gastronomía sana y adecuada para los posibles clientes.
- Mejorar y renovar el servicio continuo.

4.4.3. Estudio Técnico

Para llevar a cabo la adecuación de la cocina, se ha tomado en cuenta las normas básicas en cuanto a establecimientos de la industria gastronómica que se deben cumplir, los cuales son los siguientes:

- Las áreas serán dotadas de las condiciones de temperatura y humedad, para el cumplimiento higiénico de las operaciones de producción y conservación de alimentos.
- Los sistemas de ventilación directa e indirecta no contribuirán a la contaminación de los alimentos.
- La iluminación, natural y artificial, será de calidad e intensidad para la ejecución higiénica, efectiva y segura: 540 lúmenes con fluorescentes resistentes al vapor con pantallas protectoras.
- Las paredes serán de materiales resistentes, impermeables; no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Las mismas tendrán un terminado liso y sin grietas, para lo cual deben cubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.
- Las aberturas en paredes y techos, se edificarán de forma tal que impida la acumulación de polvo, suciedades y se facilite la limpieza.
- Los pisos estarán contruidos con materiales resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes en seco o en mojado lo cual generen sustancias o contaminantes tóxicos y deben tener acabados que faciliten la limpieza y desinfección y el mantenimiento sanitario.
- Los drenajes constarán con rejillas que eviten el acceso de plagas.
- El techo estará diseñado y construido de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, etc.
- Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios yacerán con acabados que impidan la acumulación de suciedades y albergue de plagas.

- Las instalaciones de gas cumplen con las normas y los requisitos técnicos de seguridad mínima establecidas por el Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN (Anexo #3).
- La zona de recepción de materias primas se encuentran aisladas de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.
- Las trampas de grasa atraparán aceites grasosos, grasas, materiales residuales y separar el agua del aceite y para lo cual recibirá un mantenimiento periódico para que funcione efectivamente y para que se mantenga limpio.
- Los depósitos de materias primas y de productos terminados ocuparán espacios independientes.
- Los circuitos de recepción y distribución de materias primas, no se deben cruzarán por el cliente externo.

4.4.3.1. Distribución

- cocina caliente
- cocina fría
- repostería
- área de lavado
- área de basura

Para estar en la capacidad de realizar una producción apropiada en la cocina, se ha distribuido un espacio adecuado para ejecutar los trabajos: anchura mínima de pasillos de trabajo oscila entre 0.90 y 1.30 metros de circulación. Los estudiantes en este espacio podrán movilizarse, realizar sus platos sin que se tropiecen y poder llegar a tener accidentes, o daños en la cocina, presentándose pérdidas o demoras en los platos, lo cual generaría inconvenientes con los clientes.

Plano del Centro de Capacitación Gastronómico



Gráfico N° 17. Plano del Centro de Capacitación Gastronómico. Fuente: Paucar , V. 2015

Plano del taller de cocina.

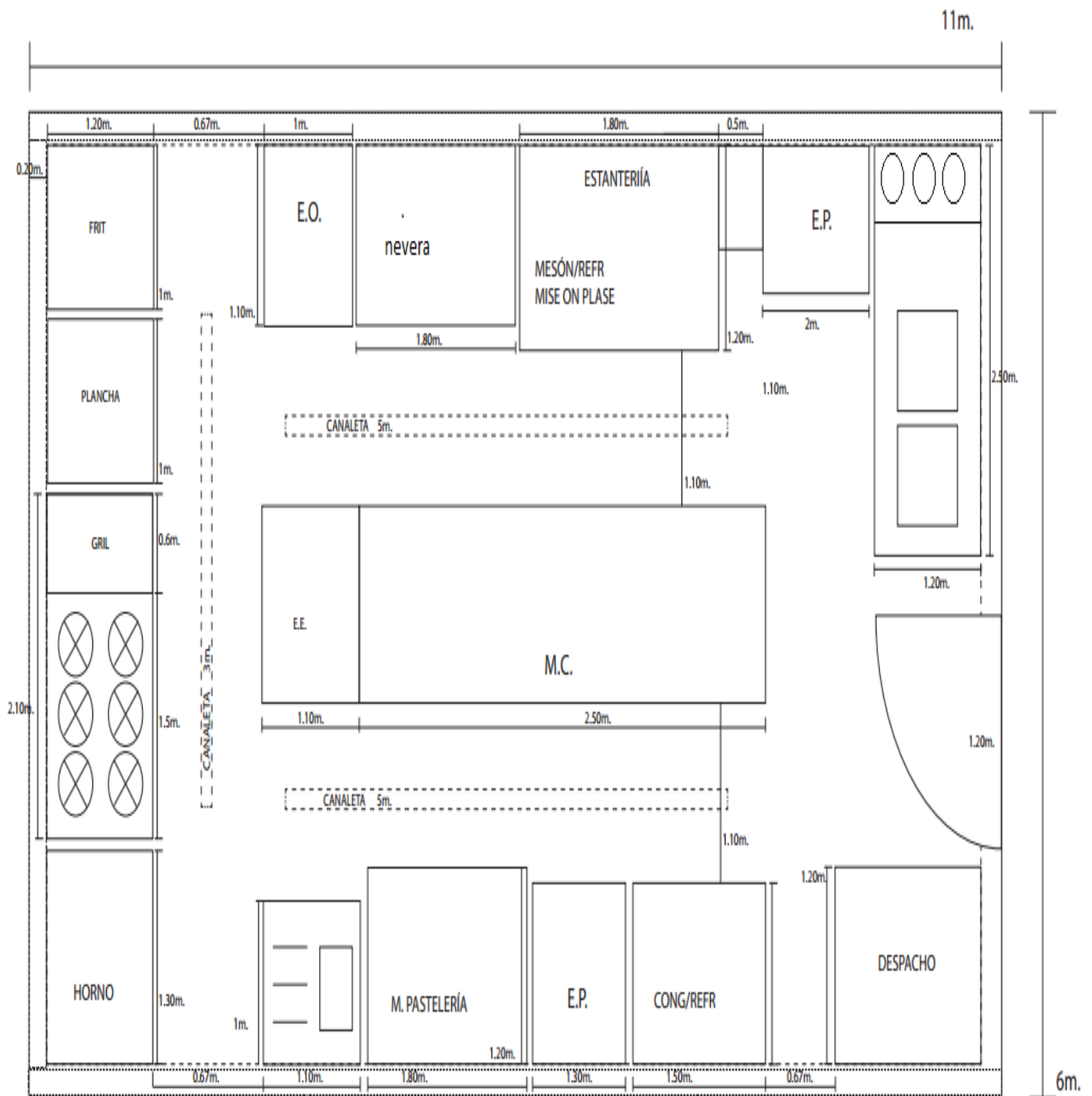


Gráfico N°18. Plano del taller del Centro de Capacitación Gastronómico. Fuente: Cáceres, D. 201

4.4.3.2. Mobiliario/equipos

4.4.3.2.1. Mesón/refrigeradora

El mesón refrigerado tiene una temperatura de 0°C hasta 10°C en la mesa de trabajo, mide 1.80 m de largo, 90cm de fondo y 85 cm de alto, y éste permitirá mantener la calidad de productos los a una temperatura adecuada y su funcionalidad de ubicar géneros para su preservación dentro del área de cocina fría y apoyar para su producción en el mesón.

4.4.3.2.2. Estanterías

Las estanterías permitirán ubicar ciertos géneros y especias secas, así también como utensilios y menaje lo que permitirá un mejor flujo y adecuación de los mismos, para optimizar tiempo y espacio.

4.4.3.2.3. Mesón

El siguiente elemento es también indispensable en el área de la cocina puesto que en ellos se realizan todo tipo de preparaciones. Gracias a que está elaborado de acero inoxidable el tiempo, el agua, su uso constante y demás factores externos no los deterioran.

4.4.3.2.4. Freidora

Gracias al avance de la tecnología, hoy existen las freidoras eléctricas que serán de trascendente apoyo, ya que tienen la ventaja de contar con un termostato incorporado para el control de la temperatura, lo que evitará que el aceite sobrepase los 160°C.

4.4.3.2.5. Plancha

La plancha de superficie plana, aporta con una distribución de calor sobre los alimentos debido a la conductividad del calor de metal, que permitirá llevar una dieta equilibrada y baja en grasas de los productos para que conserven sus propiedades y nutrientes casi intactos sin apenas usar aceites o humos.

Cuenta con un depósito donde se recoge la grasa y los restos de alimentos, facilitando así la limpieza.

4.4.3.2.6. Cocina con grill

Cocina industrial de 6 quemadores, horno pequeño incluido, plancha con dos estanterías para uso múltiple, mide, 3,20 m de largo, 90 cm de ancho y 78 cm de alto, de acero inoxidable y cumple los requisitos de la norma INEN para ser comercializado

4.4.3.2.7. Horno

Es el equipo más versátil en una cocina de producción. Sus funciones y modos de cocción amplios incluyen una perfecta combinación de calor, vapor y ventilación, controles programables para cocción e interrupción, cocción con sondeo automático secuencial con pantalla electrónica y boques de teclas sensibles al tacto lo cual permitirá que tanto la producción y los estudiantes siga conjuntamente con los avances tecnológicos.

Horno de acero inoxidable, sus medidas son, 1.80 m de Alto, 1.50m de frente y 85cm de fondo.

4.4.3.3. Factores de Limpieza

El mantenimiento de equipos es importante dentro de una cocina, pues no solo influirá de una manera positiva en cuanto a la calidad del producto, sino también en el control de costos y posibles accidentes con el personal; pero además del mantenimiento de equipos está algo quizá mucho más importante, la limpieza del resto de áreas físicas como los refrigeradores, fregaderos, atrampa grasas, mesones, bodegas, pisos, y menaje de cocina en general.

Para llevar a cabo un buen plan de aseo se realizará la limpieza diaria o de cierre como su nombre lo indica, es la que se realiza el momento de cerrar la cocina y consta de acciones simples como el barrer y trapear los pisos, limpiar los mesones

con soluciones de cloro u otras soluciones de mayor efectividad y dejar todo el menaje y la loza limpia.

La limpieza total o mensual implica la desinfección total de la cocina, tanto en el sector de la campana y más aún en la cocina donde se preparan los alimentos. En el caso particular de las cocinas, no se pueden dejar de lado pisos ni paredes para evitar que los géneros ya sean cárnicos o vegetales, dejen residuos.

Se debe realizar una limpieza profunda semanal para evitar la proliferación de bacterias y de plagas, es parte de un buen servicio en la cocina.

4.4.3.4. Plan de Mantenimiento

Para el desarrollo de este mantenimiento preventivo debemos tener en cuenta los siguientes aspectos:

Capacitación

El constructor de fábrica o la empresa distribuidora a de disponer de todas las informaciones de utilización y mantenimiento de las maquinas a estudiar subconjunto por subconjunto con métodos, fabricación y mantenimiento.

Los docentes recibirán una capacitación por parte de la empresa que oferta los equipos con el fin de que posteriormente sea dirigida hacia los docentes para evitar accidentes o fallos en los dispositivos.

Prevención

De acuerdo a lo expuesto principalmente, una parte importante del mantenimiento preventivo es el auto-mantenimiento que consiste en realizar rondas o inspecciones rutinarias en las que se efectúan controles visuales, medidas simples de parámetros, lubricación, pequeños ajustes y operaciones de mantenimiento elementales en el caso de existir goteos o fugas de aceite, ruidos, vibraciones, temperaturas anormales, etc.

Corrección

Si tras efectuar un mantenimiento preventivo el equipo presenta fallas técnicas irreversibles, es necesario solicitar la los servicios profesionales para que intervengan en el mantenimiento ante fallos o difíciles diagnósticos que no se puedan atender.

4.4.4. Estructura jurídica y tipo de sociedad

Para la conformación de este negocio es necesario especificar los trámites que se requieren para legalizarlo.

4.4.4.1. Constitución Legal

El centro se ha constituido con un cuerpo legal bajo el tipo de Responsabilidad Limitada, es decir constituida con un capital aportado por sus accionistas y por un préstamo bancario.

Su denominación comercial será “Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable”, el mismo que estará constituido por 2 socios.

- Diana Cáceres
- Diana Chilibuina

4.4.4.2. Permisos de Funcionamiento

Hace referencia al soporte legal, que se debe tomar en cuenta para la creación de un Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable en la parroquia de Píntag, Distrito Metropolitano de Quito.

4.4.4.2.1. Permiso de funcionamiento según la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)

A través del ingreso de una solicitud y requisitos escaneados y avalados por el solicitante en el sistema automatizado de ARCSA, se emite el documento habilitante para el funcionamiento de los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria. Inicia con el

ingreso del usuario en el sistema informático de ARCSA donde ingresa la solicitud y requisitos para el permiso de funcionamiento hasta emisión automática del permiso de funcionamiento.

Requisitos:

- Solicitud para permiso de funcionamiento.
- Planilla de Inspección
- Licencia anual de funcionamiento otorgada por la Corporación Metropolitana
- Copia RUC del establecimiento.
- Copia de certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud del Ministerio de Salud
- Copias de la Cédula y Certificado de Votación del propietario.
- Copias del permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.

4.4.4.2.2. Obtención Registro Único de Contribuyentes (RUC)

Uno de los requisitos indispensables para que el centro pueda funcionar es la obtención del Registro único de Contribuyentes RUC, que identificará a la empresa frente a la Administración Tributaria, cuya función es registrar e identificar a los contribuyentes con fines arancelarios y proporcionar información a la Administración Tributaria.

Los requisitos son:

- Original y copia de la cédula de ciudadanía
- Original y copia de los servicios básicos (planilla de luz, agua o teléfono del lugar de donde funcionará el negocio)

- Original y copia del certificado de votación.
- Una vez obtenido el RUC, es necesario solicitar una imprenta autorizada para la emisión de comprobantes de ventas.

4.4.4.2.3. Licencia Metropolitana única para el ejercicio de actividades económicas (LUAE)

El Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, ha establecido los requisitos que deben presentar los Establecimientos para obtener la Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (Anexo #2).

Requisitos para emisión de licencia:

- Formulario Único de Solicitud de Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas -LUAE-, debidamente llenado y suscrito por el titular del RUC o Representante legal.
- Copia de RUC actualizado.
- Copia de cédula de ciudadanía o pasaporte y papeleta de votación de las últimas elecciones (persona natural o representante legal).
- Informe favorable de compatibilidad de uso de suelo (para el caso del sector turístico a excepción de agencias de viajes y transporte turístico).
- Original de la declaración del 1.5 x mil sobre los activos totales del año inmediato anterior (para personas jurídicas y personas naturales obligadas a llevar contabilidad).
- Para rotulación la autorización del dueño del predio en caso de no ser local propio. En caso de propiedad horizontal autorización del administrador

como representante legal. Para establecimientos existentes fotografía de la fachada del local; y, para nuevos las dimensiones y plano de cómo quedará la publicidad.

4.4.4.2.4. Permiso Sanitario

Este permiso sanitario servirá para facultar el funcionamiento del establecimiento o actividad comercial sujetos bajo control sanitario. Este documento es expedido por la autoridad de salud competente del Ministerio de Salud, al establecimiento que cumple con condiciones técnicas sanitarias e higiénicas que se exige.

Los permisos de funcionamiento sanitario se renovarán anualmente durante los 180 primeros días de cada año, previo el pago de los derechos correspondientes.

Requisitos:

Para obtener el permiso, se presenta en la Jefatura Provincial de Salud de Pichincha, los siguientes documentos:

- Certificado de uso de suelo
- Categorización (para locales nuevos) otorgado por el área de Control Sanitario
- Comprobante de pago de patente del año.
- Permiso sanitario de funcionamiento del año anterior (original).
- Certificado (s) de salud.
- Informe del control sanitario sobre cumplimiento de requisitos para la actividad.

- Copia de la cédula de ciudadanía y papeleta de votación actualizada.

4.4.4.2.5. Patente Municipal

Requisito indispensable para todos los comerciantes e industriales que ejerzan cualquier actividad de orden económico. Deben presentar hasta el 31 de enero de cada año y tiene validez un año (Anexo #1).

Requisitos:

Deben presentar en las oficinas del Municipio Metropolitano de Quito, lo siguiente:

- Formulario de inscripción de patente
- RUC (original y copia)
- Cédula de ciudadanía (original y copia)
- Copia de la papeleta de votación actualizada
- Copia de la carta del Impuesto Predial del local donde funciona el hotel
- Categorización (otorga este documento el departamento de control sanitario)
- Si el contribuyente es artesano calificado anexar original y copia de la calificación de artesano.
- Carnet de artesano calificado (original y copia).

4.4.4.2.6. Permiso de uso de suelo

Obligatoriamente se debe obtener el permiso de Uso de Suelo para desarrollar una actividad comercial.

El permiso obtenido tiene validez durante un año, los requisitos son:

- Informe de Regulación Metropolitana o Línea de Fábrica
- Cédula de Identidad,
- Papeleta de votación.
- RUC
- Copias de cédula de ciudadanía del peticionario.
- Solicitud dirigida al administrador

4.4.4.2.7. Rótulos y Publicidad Exterior

Para colocar mensajes publicitarios (rótulos, letreros, etc.) en espacios públicos o inmuebles de propiedad privada, hay que cumplir obligatoriamente con los siguientes requisitos:

- Pagar el permiso por la instalación de rótulos o cualquier medio de publicidad al Municipio correspondiente, es una autorización para instalar medios de publicidad exterior en espacios privados, públicos y de servicios generales.

El permiso tiene una duración de dos años y es emitido por la Municipio Metropolitano de Quito.

4.4.4.2.8. Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos

Este permiso debe ser pagado anualmente por los propietarios de los establecimientos comerciales, hasta el 31 de marzo de cada año.

Requisitos:

- Presentar solicitud del permiso otorgado en el Municipio.
- Copia de factura de compra de extintores o de recarga a nombre del propietario.
- Inspección por este departamento de las instalaciones y de seguridades contra incendios.
- El propietario debe cumplir las condiciones dadas por el inspector para poder emitir el permiso de funcionamiento.

4.4.4.2.9. Licencia Ambiental

Previo al otorgamiento del certificado ambiental se realizará una Inspección al establecimiento por parte de la Dirección de Ambiente del Municipio Metropolitano de Quito.

4.4.5. Plan de Marketing

Herramienta básica de gestión que debe utilizar toda empresa orientada al mercado que quiera ser competitiva. En su puesta en marcha quedarán fijadas las diferentes actuaciones que deben realizarse en el área del marketing, para alcanzar los objetivos marcados (www.marketing-xxi.com).

4.4.5.1. Características del servicio

4.4.5.1.1. Tipo de servicio: capacitaciones

El servicio que se brindara son capacitaciones continuas basadas en una alimentación saludable y como preparar sus alimentos para aprovechar todos sus nutrientes.

Por eso se contara con dos chef instructores los cuales sabrán impartir todos los conocimientos requeridos y además de una nutricionista que dará dos charlas por semana describiendo todo acerca de la buena nutrición y nutrientes necesarios para el cuerpo.

4.4.5.1.2. Forma de estudio: Presencial

La forma de estudio es presencial ya que es netamente practico.

4.4.5.1.3. Días y horario de capacitación:

Días de capacitación	Área de capacitación	Horario
Lunes, Miércoles, Viernes	Cocina nacional	8:00 a 12:00/ 15:00 a 19:00
Martes, Jueves, Sábados	Cocina con productos nativos	8:00 a 12:00
Martes, Jueves, Sábados	Repostería	15:00 a 19:00

Tabla N° 17. Horario de capacitación. Fuente: Cáceres, D. 2015

Los horarios de capacitación son regidos según la conveniencia del centro, además que se impartirán charlas acerca de nutrición favoreciendo a los estudiantes dichas charlas se realizaran dos veces por semana y los horarios pueden variar.

4.4.5.1.4. Ciclo de vida del Producto

El producto se encuentra en la fase inicial por lo que se está introduciendo al mercado y no existen competidores sectoriales.

4.4.5.2. Objetivos de marketing

4.4.5.2.1. Cifras de ventas

Nuestra empresa para el año 2016, tendrá 80 estudiantes, comprendiendo de 20 estudiantes por taller mensual obteniendo ingresos de \$ 2800.00

35.00×1 estudiante mensual = 35.00

35.00×80 estudiante mensual = 2800.00

35.00×960 estudiante anual = 33600.00

4.4.5.2.2. Volumen de ventas:

	CANTIDAD
1 estudiante mensual	35.00
80 estudiante mensual	2800
960 estudiante anual	33,600

Tabla N° 18. Volumen de Ventas. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.5.2.3. Participación del mercado

Recibir premios de reconocimiento y capacitar constantemente al personal para dar enseñanza de alto nivel.

4.4.5.3. Mix de Marketing

Con la finalidad de promocionar el centro de capacitaciones y de esta manera llegar al mercado meta, se ha decidido emplear un plan de marketing aplicando la combinación de las cuatro P que se constituyen el producto, precio, plaza y promoción.

4.4.5.3.1. Producto

El servicio que se brindara son capacitaciones continuas basadas en una alimentación saludable y como preparar sus alimentos para aprovechar todos sus nutrientes.

Nombre del establecimiento

Centro de Capacitación Gastronómico orientado a la Alimentación Saludable. Este nombre hace referencia al servicio que se va a ofrecer.

Logotipo empresarial



Figura N° 3. Logo empresarial. Fuente: Ramos, J. 2015

Eslogan empresarial

El eslogan del Centro de Capacitaciones Gastronómicas orientado a la Alimentación Saludable será “Alimento sano echo en casa” esto invita a los clientes aprender a realizar comida saludable para que luego lo realicen en su respectiva hogar.

Descripción del servicio

Gracias al análisis previo se ha establecido que en el Centro de Capacitaciones Gastronómicas orientado a la Alimentación Saludable se dictaran solo tres distintos talles por inicio del establecimiento en medida que vaya creciendo se establecerá otro tipos de materias.

Días de capacitación	Área de capacitación
Lunes, Miércoles, Viernes	Cocina nacional
Martes, Jueves, Sábados (mañana)	Cocina con productos nativos
Martes, Jueves, Sábados (tarde)	Repostería

Tabla N° 19. Capacitaciones. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.5.3.2. Precio

Para poder definir el precio determinado para el ingreso al centro de capacitación se tomó en cuenta diversos factores como por ejemplo:

- El valor aceptado por parte de la futura clientela establecida en las encuestas.
- Precios de otros centros de capacitación localizados en Sangolquí.
- Poder adquisitivo de la futura clientela.

Días de capacitación	Área de capacitación	horario	Precio
Lunes, Miércoles, Viernes	Cocina nacional	8:00 a 12:00/ 15:00 a 19:00	\$35
Martes, Jueves, Sábados	Cocina con productos nativos	8:00 a 12:00	\$35
Martes, Jueves, Sábados	Repostería	15:00 a 19:00	\$35

Tabla N° 20. Costos. Fuente: Cáceres, D. 2015

El servicio incluye:

- Personal capacitado
- Área social
- Parqueadero
- Zona wifi
- Charlas nutricionales

4.4.5.3.3. Plaza o canal de distribución

La función de los canales de distribución es poner el servicio a disposición del comprador, logrando presencia en el mercado.

Estrategias de distribución

- La estrategia de publicidad que se pondrá en marcha es la entrega de volantes.
- Utilizaremos distintas páginas en internet para dar a conocer el producto.

Canal de distribución

En este caso el canal de distribución que se ocupara será de forma directa, ya que no se verán intervenidos por ningún tipo de intermediarios.

4.4.5.3.4. Promoción

Una excelente promoción de ventas es dar descuentos especiales si se inscriben 3 personas.

Clases demostrativas para llamar a la futura clientela

Marketing directo

Medios impresos

- Volantes

Internet

- Creación de página web
- Cuentas en redes sociales
- Blog empresarial

4.4.6. Estudio Económico

Pretende determinar el monto de los recursos económicos necesarios para la realización del proyecto.

4.4.6.1. Activos fijos

Son los bienes utilizables en la operación del centro de capacitación estos bienes tienen duración más de un año.

4.4.6.1.1. Infraestructura

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Valor Total
Tubería de cobre rígido tipo L	15	5,04	75,6
Uniones ½	10	0,6	6
Codos de ½	10	0,6	6
Teflón	3	0,6	1,8
T de ½	5	0,7	3,5
Breques	6	18.75	112,5
Cable gemelos	25	1,25	20
Sensor	1	8.0	8
Cable solido	100	1.45	145
Tubo de neón	6	4,5	27
Taype	3	0,55	4,65
Acrílico	2	2	4
Interruptores	8	5	40
Apagadores	5	0,9	4,50
Estructura metálica	10	0,90	9
Gypsum	100	6	600
tubo de cobre	66	1,5	99
uniones y acoples	4	90	360
llave de paso	8	25	200
llave individual	5	28	140
Atrapa grasas	2	40	80
Malla Tejida	2	300	600
Extractor y Ductos	1	2.452	2.452
llaves de agua	5	25	125
Baldosas	100	8.50	850
Cemento	20	13	260
bloques de 15	300	0,25	75
Arena	70	2	140
Puerta	3	240	720
Ventanas	6	75	450
pozo grande	1	300	300
pozo pequeño	1	100	100
Mano de obra	2	200 semanal	800
TOTAL			8558.45

Tabla N° 21. Infraestructura. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.1.2. Maquinaria y equipo

Son los bienes que se van a ocupar para poder amoblar el Centro de Capacitaciones.

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Valor Total
Cocina y gril	1	2.500,00	2.500,00
Nevera	1	1.600,00	1.600,00
Congelador y Refrigeradoras	1	800,00	800,00
Freidora	1	300,00	300,00
Hornos eléctricos	1	3.000,00	3.000,00
Licadoras Industriales	1	400,00	400,00
Micro ondas	1	200,00	200,00
Plancha	1	300,00	300,00
TOTAL			9,100,00

Tabla N° 22. Maquinaria y equipo. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.1.3. Muebles y Enseres

Controla el mobiliario que se usara para la creación del Centro de Capacitaciones.

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Valor Total
Estantería	1	660,00	660,00
Mesón de pastelería	1	350,00	350,00
Mesón central	1	500,00	500,00
Mesón refrigeradora	1	2.300,00	2.300,00
Sillas	20	4,00	80,00
Mesas	3	40,00	120,00
TOTAL			4.010,00

Tabla N° 23. Muebles y enseres. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.1.4. Utensilios de cocina

Herramientas que se utilizará en el ámbito culinario para la preparación de los platos

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Valor Total
Juego de menaje	1	10.000,00	10.000,00
Juego de cubertería	1	4,50	4,50
Juego de cristalería	1	7,00	7,00
Juego de vajilla de 6 pieza	2	75,00	150,00
TOTAL			10.161,50

Tabla N° 24. Utensilios de cocina. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.1.5. Equipo de computación

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Valor Total
Computadora de escritorio Core	1	450,00	450,00
TOTAL			450,00

Tabla N° 25. Equipo de computación. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.1.6. Equipo de oficina

Se trata de los equipos que se usaran en una oficina.

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Valor Total
Teléfono	1	35,00	35,00
Impresora	1	100,00	100,00
TOTAL			135,00

Tabla N° 26. Utensilios de cocina. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.1.7. Inversión total de Activos Fijos

Descripción	Valor Total
Infraestructura	8558,45
Maquinaria y equipo	9,100,00
Muebles y Enseres	4.010,00
Utensilios de cocina	10.161,50
Equipo de computación	450,00
Equipo de oficina	135,00
TOTAL	32.414,95

Tabla N° 27. Muebles y enseres. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.2. Activos diferidos

Constituido por gastos pagados por anticipado, sobre los cuales se tiene el derecho de recibir un servicio.

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Valor Total
Escritura Pública	1	500,00	500,00
Honorarios	1	1000,50	1000,50
Publicidad	1	50,00	50,00
Gastos de mantenimiento publico	1	75,00	75,00
TOTAL			1625,50

Tabla N° 28. Activos diferidos. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.3. Capital de operación inicial

Para llevar a cabo el proyecto se requiere tomar en cuenta los costos de operación que serán incluidos en las inversiones que requiere el Centro de Capacitación Gastronómico.

Descripción	Valor Total
Mantenimiento de equipo de computación	60,00
Mantenimiento de Maquinaria	100,00
Mantenimiento de Muebles y Enseres	100,00
Mantenimiento de Utensilios de cocina	50,00
Servicios básicos	50,00
Papelería	25,00
TOTAL	385,00

Tabla N° 29. Capital de operación inicial. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.3.1. Mano de obra

Esta sección es el valor a pagar de la mano de obra del personal.

Cargo	Sueldo	Total Ingresos	Aporte IESS	Total egresos	Neto recibir
Chef instructor	400,00	400,00	37,80	37,80	362,20
Chef instructor	400,00	400,00	37,80	37,80	362,20
Nutricionista	355,17	355,17	33,56	33,56	321,61
TOTAL	1.155,17	1.155,17	109,16	109,16	1.046,01

Tabla N° 30. Mano de obra. Fuente: Cáceres, D. 2015

Cargo	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Vacaciones	Aporte Patronal	Total
Chef instructor	33,33	29,50	16,67	48,60	79,50
Chef instructor	33,33	29,50	16,67	48,60	79,50
Nutricionista	29,60	29,50	14,80	43,15	73,90
TOTAL	96,26	89,40	48,14	140,35	232,90
Total final					1.419,26

Tabla N° 31. Mano de obra. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.3.2. Capital de trabajo

Es el fondo económico que utiliza la empresa para seguir reinvertiendo y logrando utilidades.

Descripción	Valor anual	Valor unitario	Capital de trabajo (2 meses)
Sueldo de personal	17031,12	1.419,26	2.838,52
Costos operativos	4620,00	385,00	770,00
TOTAL			3.608,52

Tabla N° 32. Capital de trabajo. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.3.3. Total inversión inicial

Es el total del monto que se debe tener para comenzar la empresa además de dos meses de capital de trabajo.

Descripción	Valor Total
Activos fijos	32.414,95
Activos diferidos	1.625,50
Capital de trabajo (2 MESES)	3.608,52
TOTAL	37648,97

Tabla N° 33. Total inversión inicial. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.4. Financiamiento

Para lograr la financiación de este proyecto se tomara en cuenta que de la tabla de inversión inicial el aporte de los socios será de un 60% y el 40% restante de un préstamo bancario, los porcentajes quedaran de la siguiente manera:

Descripción	Valor desglosado	Porcentaje
Socios	22589,38	60%
Préstamo bancario	15059.58	40%
TOTAL	37648,97	100%

Tabla N° 34. Financiamiento. Fuente: Cáceres, D. 2015

Para la obtención del préstamo bancario se toma en cuenta la tasa de interés activa que rige para un PYMES que es de 11,5% según la Corporación Financiera Nacional

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
Capital	15.059,58			
T. Interés	11.5% Anual			
Tiempo	36 Meses			
C. Amortizado	418,32			
# Cuotas	Capital Amortizado	Interés	Dividendo	Saldo
1	418,32	138,05	556,37	15.059,58
2	418,32	134,21	552,53	14.641,26
3	418,32	130,38	548,70	14.222,94
4	418,32	126,54	544,86	13.804,62
5	418,32	122,71	541,03	13.386,29
6	418,32	118,87	537,19	12.967,97
7	418,32	115,04	533,36	12.549,65
8	418,32	111,20	529,53	12.131,33

9	418,32	107,37	525,69	11.713,01
10	418,32	103,53	521,86	11.294,69
11	418,32	99,70	518,02	10.876,36
12	418,32	95,87	514,19	10.458,04
13	418,32	92,03	510,35	10.039,72
14	418,32	88,20	506,52	9.621,40
15	418,32	84,36	502,68	9.203,08
16	418,32	80,53	498,85	8.784,76
17	418,32	76,69	495,01	8.366,43
18	418,32	72,86	491,18	7.948,11
19	418,32	69,02	487,34	7.529,79
20	418,32	65,19	483,51	7.111,47
21	418,32	61,35	479,68	6.693,15
22	418,32	57,52	475,84	6.274,83
23	418,32	53,68	472,01	5.856,50
24	418,32	49,85	468,17	5.438,18
25	418,32	46,02	464,34	5.019,86
26	418,32	42,18	460,50	4.601,54
27	418,32	38,35	456,67	4.183,22
28	418,32	34,51	452,83	3.764,90
29	418,32	30,68	449,00	3.346,57
30	418,32	26,84	445,16	2.928,25
31	418,32	23,01	441,33	2.509,93
32	418,32	19,17	437,49	2.091,61
33	418,32	15,34	433,66	1.673,29

34	418,32	11,50	429,83	1.254,97
35	418,32	7,67	425,99	836,64
36	418,32	3,83	422,16	418,32
	15.059,58	2.553,85	17.613,43	

Tabla N° 35. Amortización. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.5. Determinación de egresos

Son los gastos con los que se encuentra involucrado el Centro de Capacitaciones Gastronómico.

4.4.6.5.1. Costos de suministros diversos

Distintos gastos que se va a realizar al transcurso del tiempo de vida de la empresa.

Suministro	Costo Unitario	Costo Mensual	Costo Anual
Ambiental	3,00	12,00	144,00
Detergente	5,00	20,00	240,00
Removedor de grasa	5,00	20,00	240,00
Trapeadores	5,00	20,00	240,00
Lava platos	2,00	8,00	96,00
Estropajos	2,00	8,00	96,00
TOTAL		88,00	1,056.00

Tabla N° 36. Costos de suministros. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.5.2. Mano de obra

Sueldos que se debe pagar a las personas que laboren en el Centro.

Cargo	Valor Total
Chef Instructor	441,70
Chef Instructor	441,70
Nutricionista	395,51
TOTAL	1,278.91

Tabla N° 37. Mano de obra. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.5.3. Costos Indirectos

Gastos que se debe realizar para el buen funcionamiento del Centro.

Descripción	Valor Total
Mantenimiento de equipo de computación	60,00
Mantenimiento de Maquinaria	100,00
Mantenimiento de Muebles y Enseres	100,00
Mantenimiento de Utensilios de cocina	50,00
Servicios básicos	50,00
Papelería	25,00
TOTAL	385,00

Tabla N° 38. Costos directos. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.5.4. Costos Anuales

Es la suma de los diversos costos anuales.

Descripción	Anual
Suministros diversos	1,056.00
Mano de obra	15,346.92
Costos Indirectos	935,00
TOTAL	17,337.92

Tabla N° 39. Costos anuales. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.6. Determinación de Ingresos

Es el dinero que va a ingresar al Centro de Capacitaciones Gastronómico.

Días de capacitación	Area de capacitación	alumnos	Precio por persona	Ingreso mensual	Ingreso anual
Lunes, Miércoles, Viernes (mañana)	Cocina nacional	20	\$35	700.00	8,400.00
Lunes, Miércoles, Viernes (tarde)	Cocina nacional	20	\$35	700.00	8,400.00
Martes, Jueves, Sábados	Cocina con productos nativos	20	\$35	700.00	8,400.00
Martes, Jueves, Sábados	Repostería	20	\$35	700.00	8,400.00
TOTAL		80	140.00	2,800.00	33,600.00

Tabla N° 40. Ingresos. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.7. Punto de Equilibrio

Es el punto de partida que muestra el número de unidades que deben venderse para que el centro de capacitaciones opere sin perdidas

Detalle de los costos y gastos anuales	Total	Fijo	Variable
Salarios	15,346.92	15,346.92	
Mantenimiento equipos de Centro	250.00		250.00
Mantenimiento equipo de computo	60.00		60.00
Servicios Básicos	50.00		50.00
Papelería	25.00		25.00
Publicidad	75,00	75,00	
TOTAL	15,806.92	15,421.92	385.00

Tabla N° 41. Punto de equilibrio. Fuente: Cáceres, D. 2015

$$\text{Punto de Equilibrio (dólares)} = \frac{\text{Costos Fijos}}{1 - \text{CV/Ingresos}}$$

$$\text{Punto de Equilibrio (dólares)} = \frac{15421,92}{1 - 385,00/33600}$$

$$\text{Punto de Equilibrio (dólares)} = \frac{15421,92}{0,98}$$

$$\text{Punto de Equilibrio (dólares)} = 15736,65$$

4.4.6.7. Estado de Situación Inicial

Es el informe financiero de la empresa.

ACTIVOS		PASIVOS	
Activos Fijos		Pasivos a largo plazo	15059,58
Infraestructura	8558,45		
Maquinaria y Equipos	9100,00	Total Pasivos	15059,58
Utensilios de cocina	10161,50	Patrimonio	
Equipo de Computo	450,00	Capital Social	22589,38
Muebles y Enseres	4010,00		
Equipos de Oficina	135,00	Total Patrimonio	22589,38
Total Activos Fijos	30804,45		
Activos diferidos			
Escritura Pública	500,00		
Honorarios	1000,50		
Publicidad	50,00		
Gastos de mantenimiento publico	75,00		
Total Activos diferidos	1625,50		
Activos corrientes			
Caja/bancos	3.909,86		
Total Activos corrientes	3.909,86	TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	37,949.81
TOTAL ACTIVOS	37,949.81		

Tabla N° 42. Situación inicial. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.8. Flujo de caja

Para realizar el flujo de caja se ha tomado en cuenta un incremento anual del 5% como referencia del progreso del Centro de Capacitaciones Gastronómico.

Flujo de Ingresos

Años	Ingresos
Año 0	(37,949.81)
Año 1	33600.00
Año 2	35280.00
Año 3	37044.00
Año 4	38896.20
Año 5	40841.01
TOTAL	153909.21

Tabla N° 43. Flujo de ingresos. Fuente: Cáceres, D. 2015

Flujo de Egresos

Años	Egresos
Año 0	(37,949.81)
Año 1	21215.16
Año 2	21234.61
Año 3	21254.62
Año 4	21275.84
Año 5	21298.12
TOTAL	106278.35

Tabla N° 44. Flujo ingresos. Fuente: Cáceres, D. 2015

Flujo de efectivo neto

Años	Ingresos
Año 0	(37,949.81)
Año 1	12384.84
Año 2	14045.39
Año 3	15789.38
Año 4	17620.36
Año 5	19542.88

Tabla N° 45. Flujo neto. Fuente: Cáceres, D. 2015

4.4.6.9. Valor Actual Neto (VAN)

Permite medir la rentabilidad neta del proyecto, se lo calcula mediante la sumatoria de los flujos netos menos la inversión inicial.

Formulación de datos

F1= 12384.84

f= flujo de caja

F2= 14045.39

n= número de años

F3= 15789.38

i= interés

F4= 17620.36

IO= inversión inicial.

F5= 19542.88

n= 5 años

i= 12% = 0.12

IO= 37,949.81

$$\text{VAN} = \frac{12384.84}{(1+0,12)} + \frac{14045.39}{(1+0,12)^2} + \frac{15789.38}{(1+0,12)^3} + \frac{17620.36}{(1+0,12)^4} + \frac{19542.88}{(1+0,12)^5} - 37,949.81$$

VAN= 20164.77

4.4.6.10. Tasa de Interés de Retorno (TIR)

Se encarga de igualar los ingresos con los egresos provocando que el VAN sea igual a cero. Nos permite medir la tasa de rentabilidad que tiene el proyecto.

Formulación de datos

F1= 12384.84

f= flujo de caja

F2= 14045.39

n= número de años

F3= 15789.38

i= interés

F4= 17620.36

IO= inversión inicial.

F5= 19542.88

i= X

$$IO = 37,949.81$$

$$\frac{F1}{(1+X)} + \frac{F2}{(1+X)^2} + \frac{F3}{(1+X)^3} + \frac{F4}{(1+X)^4} + \frac{F5}{(1+X)^5} - IO$$

$$\frac{1238.84}{(1+X)} + \frac{14045.39}{(1+X)^2} + \frac{15789.38}{(1+X)^3} + \frac{17620.36}{(1+X)^4} + \frac{19542.8}{(1+X)^5} - 37,949.81$$

$$R = 28\%$$

TI

CAPITULO V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

Si bien este trabajo abordo como determinar los distintos fundamentos legales, teóricos y metodológicos para la creación de un Centro de Capacitación Gastronómico como conclusión se logró distinguir cada uno de los factores que influyen y precisan la creación de dicho Centro.

A lo largo del desarrollo el proyecto logró establecer las necesidades del sector de Píntag.

Como resultado de la investigación financiera presentada, es posible concluir que existe la posibilidad de colocar un Centro de Capacitación Gastronómico en la parroquia de Píntag ya que los resultados estadísticos de las encuestas muestran gran acogida para el Centro.

Por otro lado determinar la potencialidad que existe en el sector, siendo Píntag una parroquia netamente agrícola y ganadera ayudaría al Centro de Capacitación Gastronómico utilizar los productos endémicos de la zona y así incrementar una clase especial basada en dichos alimentos.

En la parte financiera tenemos como conclusión que el VAN es positivo por lo cual nos dice que el proyecto según los supuestos es viable y debe ser ejecutado con total confiabilidad.

Un buen proyecto creíble y bien sustentado llegará a una tasa de interés del 28% igual que este proyecto ya que llevo a dicha tasa de interés.

5.2. Recomendaciones

Dentro de un proyecto tan ambicioso, siempre se desea que haya una mejora continua del mismo por lo tanto se recomienda a estudiantes futuros realizar distintos estudios de mercado para lograr establecer el centro de capacitaciones gastronómico en otros sectores rurales del Ecuador ya que la gastronomía está creciendo en nuestro país y es una gran fuente de ingresos para pequeños productores.

Establecer estrategias de mercado para alcanzar la competitividad con otros centros de capacitación gastronómica orientada a la alimentación saludable.

Puede favorecer a los estudiantes es realizar más trabajos de emprendimiento ya que esto fortaleza el área administrativa la cual también es muy importante en nuestra carrera y además que en este tipo de estudios se implementan distintas materias que abordamos en nuestra vida universitaria.

Se podría determinar distintas clases que se anexarían a este trabajo de titulación por parte de futuros estudiantes e incrementar la posibilidad de avances gastronómicos y económicos del sector.

6. GLOSARIO

Alimento Integral: alimento muy completo con varios nutrientes esenciales para el organismo (<http://www.vitonica.com>).

Análisis Financiero: Procedimiento susceptible de aplicarse en ámbitos microeconómico o macroeconómicos, empleado para evaluar la estructura de las fuentes y usos de los recursos financieros, establecer las modalidades bajo las cuales se mueven los flujos y explicar los problemas y circunstancias que influyen en ellos (Vizcarra, 2007).

Ancestros: Hace referencia a un individuo anterior en nuestra familia, aquel del cual descendemos. Aunque la idea de 'ancestro' por lo general nos hace pensar en personas pertenecientes a nuestra familia o grupo de parientes de muchas generaciones anteriores, nuestro mismo padre o nuestra misma madre ya actúa como nuestro ancestro tanto en términos genéticos como en términos sociales y culturales (<http://www.definicionabc.com/>).

Centro de Capacitación: Conjunto de medios que se organizan de acuerdo a un plan, para lograr que un individuo adquiera destrezas, valores o conocimientos teóricos, que le permitan realizar ciertas tareas o desempeñarse en algún ámbito específico, con mayor eficacia (<http://deconceptos.com>).

Combinaciones: Unir un compuesto con otro (<http://diccionariosastalaweb.com>).

Creatividad: Facultad que alguien tiene para crear y la capacidad creativa de un individuo. Consiste en encontrar procedimientos o elementos para desarrollar labores de manera distinta a la tradicional, con la intención de satisfacer un determinado propósito. La creatividad permite cumplir deseos personales o grupales de forma más veloz, sencilla, eficiente o económica (<http://www.definicion.de>).

Dieta: Cantidad de alimento que se le proporciona a un organismo en un período de 24 horas, sin importar si cubre o no sus necesidades de mantenimiento, en resumen es el conjunto de nutrientes que se absorben luego del consumo habitual de alimentos (Farlex, 2015).

Elaboración: Preparación de un producto a partir de la combinación de sus componentes (Farlex, 2015).

Estructura de Financiación o Económica: Distribución y orden de las partes económicas de un negocio, implica el orden más importantes de las partes que sustenta un sistema financiero (Vizcarra, 2007).

Financiamiento: Conjunto de recursos financieros necesarios para llevar a cabo una actividad económica, en general se refiere a las cantidades de recursos tomadas en préstamo para realizar una actividad económica en forma total o complementaria (Vizcarra, 2007).

Función biológica: Proceso que se realiza en los seres vivos y que contribuye a la conservación de la especie (Sananes, 2006)

Gastos: Dinero erogado por una entidad económica para obtener los medios necesarios que permitan la realización de las actividades de producción de bienes o servicios, o la satisfacción de sus necesidades (Vizcarra, 2007).

Gastronomía: Arte de preparar una buena comida (Farlex, 2015).

Hábito: Toda conducta que se repite en el tiempo de modo sistemático (<http://www.definicionabc.com/>).

Nutrición: Conjunto de procesos involuntarios que comprenden la digestión, la absorción y la utilización de los principios alimenticios ingeridos. Obedecen a leyes fisiológicas poco susceptibles de influencias externas (Gallego, 2004)

Proyecto: Planificación que consiste en un conjunto de actividades que se encuentran interrelacionadas y coordinadas (Farlex, 2015).

Sabor(es): Sensación que ciertos alimentos producen en el órgano del gusto (<http://diccionariosastalaweb.com>).

TIR: Tasa Interna de Retorno que iguala a cero el valor actual neto de un proyecto (Vizcarra, 2007).

VAN: Valor Actual Neto consiste en la determinación del valor actual del neto de ingresos y egresos de un flujo de valores futuros (Vizcarra, 2007).

7. BIBLIOGRAFÍA

Fuentes impresas:

Aranceta, J., (2002). *Objetivos Nutricionales y Guías Dietéticas*. Barcelona. Editorial Masson.

Armendáriz, J., (2013). *Gastronomía y Nutrición*. Barcelona. Editorial Paraninfo

Cáceres, D., (2012). *Creación de un menú saludable para las personas que habitan en el sector de Santa Teresita e inculcar la forma de aprovechar los recursos agrícolas que poseen el sector por parte de las amas de casa de Santa Teresita*. Sangolquí. Trabajo de Titulación. Tecnología en Gastronomía. Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui. 152 pp

Correa, L., (2015). *Diseño de un Plan de Negocios para la apertura de un hotel en la parroquia de Tababela cerca al Nuevo Aeropuerto de Quito*. Trabajo de Titulación. Ingeniería Comercial. Universidad Internacional del Ecuador. 175 pp

Gallego, F., (2004). *Diccionario de Hostelería*. España. Editorial Thomson Paraninfo

García, P., (1983). *Fundamentos de la Nutrición*. San José. Editorial Universidad Estatal a Distancia

INEC, (2010). *Base de Datos Censo Nacional de población y vivienda*. Quito.

INEN, (2010). *Instalaciones de gases combustibles para uso residencial, comercial e industrial*. Quito

Pinto, J., (2008). *La dieta equilibrada prudente o saludable*. Madrid. Comunidad de Madrid Consejería de Sanidad.

Sananes, L., (2006). *Alimentación Fisiológica*. Buenos Aires. Editorial Amertown International.

Vizcarra, J., (2007). *Diccionario Económico*. D.F. México. Editorial Patria.

Fuentes virtuales:

<http://www.deconceptos.com/cienciassociales/capacitacion#ixzz3W0bp777x> Fecha de consulta: abril, 2015

<http://www.definicionabc.com/general/habito.php#ixzz3W7hUOZnO> Fecha de consulta: abril, 2015

<http://www.definicion.de/creatividad/> Fecha de consulta: abril, 2015

<http://www.diccionariosastalaweb.com> Fecha de consulta: abril, 2015

http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm Fecha de consulta: abril, 2015

http://www.educacionbc.edu.mx/departamentos/ebasica/metodos_centros.php Fecha de consulta: abril, 2015

<http://www.es.thefreedictionary.com>; Farlex (2015) Fecha de consulta: abril, 2015

http://www.icas_mexico.com.mx/orientacion-alimentacion-saludable-icas Fecha de consulta: abril, 2015

<http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101030282#.VTiTAPBm61F> Fecha de consulta: abril, 2015

<http://www.marketing-xxi.com/el-plan-de-marketing-en-la-empresa-132.htm>: junio, 2015

http://www.pichincha.gob.ec/phocadownload/leytransparencia/literal_k/ppot/dmq/pdot_pintag.pdf Fecha de consulta: abril, 2015

<http://www.saludyalimentacion.consumer.es/la-importancia-de-comer-bien> Fecha de consulta: abril, 2015

<http://www.significados.com/nutricion/> Fecha de consulta: abril, 2015

<http://www.vitonica.com/alimentos/los-alimentos-integrales-tienen-menos-calorias-pero-no-hacen-que-adelgacemos> Fecha de consulta: abril, 2015

Comunicaciones personales:

Hernández, Alexandra. Ingeniera Gastronómica. Directora de la Carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui, abril 2015

Yera, Miriam. Doctora en Pedagogía. Docente de investigación II de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, marzo 2015.

8. ANEXOS

Anexo N°1 Formulario de patente manejado por el Municipio del Distrito
Metropolitano de Quito

MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
Formulario de Inscripción y Actualización del Registro Actividades Económicas Tributarias
RAET - PERSONAS NATURALES



Fecha:

A. IDENTIFICACION DEL CONTRIBUYENTE			
APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS:			
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:			
FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES:			
ACTIVIDAD ECONÓMICA PRINCIPAL:			
ACTIVIDADES ECONÓMICAS SECUNDARIAS:			

B. DATOS UBICACIÓN DEL CONTRIBUYENTE			
DOMICILIO TRIBUTARIO			
PARROQUIA:			
BARRIO:			
CALLE PRINCIPAL:			
Nº. CASA:			
INTERSECCIÓN:			
CORREO ELECTRÓNICO:			
TELÉFONO 1:	TELÉFONO 2:	TELÉFONO 3:	

POSEE ESTABLECIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA:	SI	NO	Nº. DE ESTABLECIMIENTOS QUE POSEE
Nº. PREDIO (S) DONDE REALIZA LA ACTIVIDAD ECONÓMICA:			


C. EN CASO DE ARTESANOS	
Nº. DE CALIFICACIÓN ARTESANAL:	
FECHA DE CALIFICACIÓN ARTESANAL:	
FECHA DE CADUCIDAD DE LA CALIFICACIÓN ARTESANAL:	

D. EN CASO DE DE PERSONAS CON CAPACIDADES ESPECIALES	
Nº. DE CARNÉ CONADIS:	
FECHA DE CALIFICACIÓN:	
PORCENTAJE DE DISCAPACIDAD:	

Firma del Contribuyente


(<http://serviciosciudadanos.quito.gob.ec>).

Anexo N°2 Solicitud de licencia metropolitana de funcionamiento manejado por el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito

 MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO SOLICITUD DE LICENCIA METROPOLITANA DE FUNCIONAMIENTO																					
Nombre o Razón Social: _____	No. RUC: _____																				
Denominación o Nombre Comercial: _____	No. de Patente actual: _____																				
No. Licencia de Funcionamiento (renovación): _____	No. Predio: _____																				
PERSONA NATURAL	PERSONA JURÍDICA U OBLIGADA A LLEVAR CONTABILIDAD																				
Nombre completo: _____ No. C.I.: _____	Nombre completo del Representante Legal: _____ No. C.I. Representante Legal: _____ No. Resolución: _____ Fecha de Resolución: _____ (dd/mm/aa) Capital Suscrito: _____																				
PARA ARTESANOS: Acuerdo Ministerial No.: _____ Calificación Artesanal No.: _____ Fecha de Resolución: _____ (dd/mm/aa)																					
INFORMACION PARA CATEGORIZACION DE LA ACTIVIDAD ECONOMICA																					
Actividad Económica: _____																					
MATERIAL QUE UTILIZA	CANTIDAD																				
<input type="checkbox"/> Madera, papel, ropa, similares <input type="checkbox"/> Líquidos o gases inflamables <input type="checkbox"/> Productos almacenados en palets de madera o en cartón corrugado <input type="checkbox"/> Productos almacenados en canastas de madera o envolturas de cartón corrugado <input type="checkbox"/> Otros artículos combustibles almacenados o utilizados en la fabricación: Dimensiones del local (m2): _____	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Pequeña</th> <th>Mediana</th> <th>Grande</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Pequeña	Mediana	Grande																	
Pequeña	Mediana	Grande																			
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO																					
Calle Principal _____	Calle Secundaria _____ Letra - Número _____																				
Edificio _____	Piso _____ Oficina/Departamento Nº. _____																				
Parroquia _____	Sector o Referencia para ubicación _____																				
Teléfono 1: _____	Teléfono 2: _____ E-mail: _____																				
INFORMACION PARA PUBLICIDAD EXTERIOR																					
En caso de requerir permiso para publicidad exterior (rótulo) por favor completar la siguiente información: Local propio <input type="checkbox"/> Local arrendado <input type="checkbox"/>																					
Leyenda _____	Largo _____ Ancho _____ Altura sobre el nivel de la acera _____ Tipo de Material _____																				
UBICACION DEL RÓTULO	TIPO DE RÓTULO																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Adosado a la fachada frontal</th> <th>Adosado a la pared medianera</th> <th>Adosado a la pared lateral</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Adosado a la fachada frontal	Adosado a la pared medianera	Adosado a la pared lateral				<table border="1"> <thead> <tr> <th>Rótulo</th> <th>Mural</th> <th>Vallas</th> <th>Bandera</th> <th>Paneles Estáticos</th> <th>Módulos</th> <th>Otro (especifique)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Rótulo	Mural	Vallas	Bandera	Paneles Estáticos	Módulos	Otro (especifique)							
Adosado a la fachada frontal	Adosado a la pared medianera	Adosado a la pared lateral																			
Rótulo	Mural	Vallas	Bandera	Paneles Estáticos	Módulos	Otro (especifique)															
CROQUIS DE UBICACION																					
Sres. Municipio del Distrito Metropolitano de Quito: Por medio de la presente, el suscrito afirma conocer la obligatoriedad de cumplir con la normativa legal vigente para Licencia Metropolitana de Funcionamiento; así como las Ordenanzas correspondientes a Ambiente, Publicidad Exterior, Patentes, Control y Prevención de Incendios y Salud.																					
Firma: _____	Funcionario Responsable: _____																				
Nombre: _____	Fecha: _____																				
C.I.: _____	Nº. Trámite: _____																				

(<http://serviciosciudadanos.quito.gob.ec>).

Anexo N°3 Instalaciones de gases combustibles comercial e industrial

CDU: 696.2 ICB: 23.040 :75.200		CIUJ-4102 PE 04.08-402
Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria	INSTALACIONES DE GASES COMBUSTIBLES PARA USO RESIDENCIAL, COMERCIAL E INDUSTRIAL REQUISITOS.	NTE INEN 2 260:2010 Segunda revisión 2010-01
<p style="text-align: center;">1. OBJETO</p> <p>1.1 Esta norma establece los requisitos técnicos y las medidas de seguridad mínimas que deben cumplirse al diseñar, construir, ampliar, reformar, revisar y operar las instalaciones receptoras de gases combustibles para uso residencial, comercial e industrial; así como las exigencias mínimas de los sitios donde se ubiquen los equipos y artefactos que consumen gases combustibles, las condiciones técnicas de su conexión, ensayos de comprobación y su puesta en marcha.</p> <p style="text-align: center;">2. ALCANCE</p> <p>2.1 Esta norma se aplica a las instalaciones receptoras (conjunto de tuberías y accesorios comprendidos entre la válvula de acometida, excluida ésta, y las válvulas de conexión al aparato, incluidas éstas) que utilizan gases combustibles suministrados desde tanques, cilindros portátiles, redes de distribución, que corresponden a los diferentes tipos de gases de la primera, segunda y tercera familias, cuya presión máxima de servicio sea inferior o igual a 500 kPa.</p> <p>2.2 Esta norma se aplica también para instalaciones de GLP líquido en empresas industriales, cuya aplicación se utilice en su propio proceso productivo interno.</p> <p>2.3 Se excluye del alcance de esta norma, el montaje de artefactos que estén alimentados por un único cilindro de gas combustible, de contenido unitario igual o inferior a 15 kg, conectado por tubería flexible hasta una distancia de 2 m o acoplado directamente.</p> <p>2.4 Para las acometidas, canalizaciones, gasoductos, sistemas de regulación deben cumplir con la NTE INEN 2 494.</p> <p style="text-align: center;">3. DEFINICIONES</p> <p>3.1 Para los efectos de esta norma, se adoptan las siguientes definiciones:</p> <p>3.1.1 Accesibilidad grado 1. Se entiende que un dispositivo tiene accesibilidad grado 1 cuando su manipulación puede realizarse sin abrir cerraduras, y el acceso o manipulación, sin disponer de escaleras o medios mecánicos especiales.</p> <p>3.1.2 Accesibilidad grado 2. Se entiende que un dispositivo tiene accesibilidad grado 2 cuando está protegido por armario, registro practicable o puerta, provistos de cerradura con llave normalizada. Su manipulación debe poder realizarse sin disponer de escaleras o medios mecánicos especiales.</p> <p>3.1.3 Accesibilidad grado 3. Se entiende que un dispositivo tiene accesibilidad grado 3 cuando para la manipulación se precisan escaleras o medios mecánicos especiales o bien que para acceder a él hay que pasar por zona privada o que aún siendo común sea de uso privado.</p> <p>3.1.4 Accesorios. Elementos utilizados para unir las tuberías para conducción de gas; forman parte de ellos los usados para hacer cambios de dirección, de nivel, ramificaciones, reducciones o acoples de tramos de tubería.</p> <p>3.1.5 Acometida. Conjunto de tuberías, equipos y accesorios requeridos para la entrega de gas combustible a uno o varios usuarios, es decir, es la parte de la canalización de gas comprendida entre la red de distribución o la válvula de salida en el caso de depósitos de almacenamiento de gases licuados fijos o móviles, y la válvula de acometida incluida ésta.</p> <p>3.1.6 Acometida exterior. Es la parte de la canalización de gas comprendida entre la red de distribución o la válvula de salida en el caso de tanques de almacenamiento de gases fijos o móviles, y la válvula de distribución hacia los puntos de consumo.</p> <p>100 kPa = 1bar</p> <p style="text-align: right;">(Continúa)</p>		

Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN - Casilla 17-01-3598 - Baquerizo Moreno B3-23 y Almagro - Quito-Ecuador - Prohibida la reproducción

3.1.7 Acometida interior. Es el conjunto de tuberías y accesorios comprendidos entre la válvula de distribución, excluida ésta y válvula o válvulas del edificio, incluidas éstas.

3.1.8 Aparato a gas. Son aquellos en los cuales se desarrolla la reacción de combustión, utilizando la energía química de los combustibles gaseosos que es transformada en calor, luz u otra forma de energía.

3.1.9 Aparatos a gas de circuito abierto. Son aquellos aparatos en los que el aire necesario para la combustión se toma de la atmósfera del local en el que se encuentran instalados.

3.1.10 Aparatos a gas de circuito estanco. Son aquellos aparatos en los que el circuito de combustión (entrada de aire, cámara de combustión y salida de productos de la combustión) no tiene comunicación alguna con la atmósfera del local en que se encuentran instalados.

3.1.11 Áreas comunales. Partes de una edificación multifamiliar que pertenece a los copropietarios o que están afectadas por una servidumbre. En el caso de edificaciones comerciales son aquellas partes de la construcción a las cuales tienen acceso múltiples usuarios.

3.1.12 Áreas privadas. Parte de una edificación multifamiliar que está destinada para fines de habitación (vivienda). En caso de edificaciones comerciales son aquellas partes de la construcción destinadas al desarrollo de la actividad comercial.

3.1.13 Armario. Es aquel recinto con puertas cuyo espacio se limita a contener las válvulas, contadores y/o reguladores de gas y su instalación, no pudiendo entrar personas en él. Tendrá las dimensiones suficientes para poder instalar, mantener y sustituir los elementos.

3.1.14 Autoridad competente. Es la organización, institución o persona responsable de la aprobación o certificación de un tanque, una instalación o un procedimiento, que ha sido designada para el efecto.

3.1.15 Batería de cilindros. Dos o más cilindros de 45 kg, conectados entre sí a través de un tubo destinados a abastecer de gas a una instalación receptora.

3.1.16 Camisas. Es una funda de material adecuado que aloja en su interior una tubería de conducción de gas.

3.1.17 Capacidad instalada. Máxima potencia expresada en kW, que puede suministrar una instalación, la cual depende de las especificaciones de diseño de la misma.

3.1.18 Certificado de conformidad con norma. Es el documento emitido por la autoridad competente, de acuerdo con un sistema de certificación, en el cual se manifiesta adecuada confianza de un producto, proceso o servicio debidamente identificado, que está conforme con una norma técnica.

3.1.19 Certificado de conformidad con reglamento. Es el documento emitido por la autoridad competente, de acuerdo con un sistema de certificación, en el cual se manifiesta adecuada confianza de un producto o servicio debidamente identificado, que está conforme con un reglamento técnico.

3.1.20 Cilindro. Es el recipiente utilizado para almacenar y transportar gas combustible, cuya capacidad volumétrica total no exceda de 0,11 m³ de contenido de agua (45 kg de GLP), que por su tamaño y peso permite ser transportado manualmente con cierta facilidad y su diseño y construcción cumpla con la NTE INEN 111.

3.2.21 Comercializadora de gas. Es la persona natural o jurídica nacional o extranjera, o asociaciones de estas, calificada y autorizada por el Ministro de Minas y Petróleos, para ejercer las actividades de comercialización de gas licuado de petróleo.

3.1.22 Condensados. Son líquidos formados por condensación en la corriente de gas, debido a descomposición química, cambios de temperatura y/o presión.

3.1.23 Condiciones de Referencia. Son las condiciones de presión y de temperatura a las cuales se refieren a los volúmenes del gas combustible. Como condiciones de referencia se toman los valores convencionales equivalentes a una temperatura de 15,6°C , y una presión de 101,3 kPa.

(INEN, 2010)