



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE
MANABÍ**

**CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO INVESTIGACION,
RELACIONES Y COOPERACIÓN INTERNACIONAL**

MAESTRÍA EN GERENCIA TURÍSTICA Y HOTELERA.

TESIS DE GRADO

Previa a la obtención del grado de:

MAGISTER EN GERENCIA TURISTICA Y HOTELERA

TEMA:

**“ANALIZAR LA FACTIBILIDAD DE AMPLIACION DE LA ESCUELA GASTRONOMICA DE MANABI
DETERMINANDO LA DEMANDA DE PROFESIONALES EN GASTRONOMIA EN LA PROVINCIA DE
MANABI”**

AUTOR: BUZETTA RICAURTE MARIA FERNANDA

TUTOR: ECON. NARCIZA ZAMORA Mg. E.S.

MANTA-MANABÍ-ECUADOR

2009

CERTIFICACIÓN

En mi calidad de Tutor del trabajo de investigación sobre el tema:

Analizar la factibilidad de ampliación de la Escuela Gastronómica de Manabí determinando la demanda de profesionales en gastronomía en la provincia de Manabí”, de la estudiante María Fernanda Buzetta Ricaurte, alumna del Programa de Maestría en Gerencia Turística y Hotelera, considero que dicho informe investigativo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del Tribunal Examinador.

Manta, 15 de Septiembre del 2009

Econ. Narcisa Zamora Mag. E.S.

DIRECTOR DE TESIS

RESPONSABILIDAD DEL AUTOR

Los resultados y conclusiones obtenidos en este trabajo de investigación son de estricta responsabilidad del autor y tiene como respaldo las citas de los autores reconocidos y que se presentan en las bibliografías correspondientes.

María Fernanda Buzetta Ricaurte

UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABI
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO
INVESTIGACIÓN, RELACIONES Y COOPERACIÓN
INTERNACIONAL

MAESTRÍA EN GERENCIA TURÍSTICA Y HOTELERA

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Informe de Investigación, sobre el tema:

”.

De la estudiante: María Fernanda Buzetta Ricaurte, alumna del programa de Gerencia Turística y Hotelera.

Para constancia firman:

Presidente del Tribunal _____

Miembro del tribunal _____

Miembro del tribunal _____

Miembro del tribunal _____

DEDICATORIA

A mis padres, especialmente a mi madre por todo su amor, entrega y dedicación, pilares fundamentales para la realización de cada uno de mis proyectos.

A todo aquel que tenga el corazón generoso, capaz de dar sin esperar recibir nada a cambio, con la ilusión de soñar en grande y la responsabilidad de poner lo necesario para que estos sueños se cristalicen, aquí y ahora, que este proyecto sirva de estímulo para quienes sin tener mucho, se atreven a mirar más allá y aspiran ser más para servir mejor.

María Fernanda Buzetta Ricaurte

AGRADECIMIENTO

A Dios por ser el motor que mueve mi vida, y el único capaz de hacer que se realicen maravillas extraordinarias en lo ordinario.

Al centro de Postgrado de la Universidad Laica "ELOY ALFARO" de Manabí, por las facilidades y predisposición para la ejecución de la MAESTRÍA EN GERENCIA TURÍSTICA Y HOTELERA; al Doctor Ramón Mendoza, coordinador de la maestría por su cordialidad, profesionalismo y entrega a la misma;

Un especial agradecimiento: A mi Tutor de Tesis Econ. Narcisa Zamora y a los miembros del tribunal de grado, por sus recomendaciones y sugerencias para la ejecución del presente informe de investigación.

Maria Fernanda Buzetta Ricaurte

Índice de contenidos

- I. portada.
- II. aprobación del tutor.
- III. autoría de la tesis.
- IV. aprobación del tribunal de grado.
- V. dedicatoria.
- VI. agradecimiento.
- VII. índice de contenidos.

Capítulo i

1. el problema

- 1.1. contextualización
- 1.2. análisis crítico
- 1.3. prognosis
- 1.4. formulación del problema
- 1.5. delimitación del problema.
 - 1.5.1. Delimitación espacial
 - 1.5.2. Delimitación temporal
- Justificación
- 1.6. objetivo general
- 1.7. objetivos específicos

Capítulo ii

2. Marco teórico

- 2.1. Antecedentes investigativos
 - 2.1.1. Historia de la cocina moderna
 - 2.1.2. Antecedentes de elag
 - 2.1.3. Filosofía de la escuela

- 2.1.3.1. Mision
- 2.1.4. Cocina clásica y cocina moderna
 - 2.1.4.1. El chef ejecutivo
 - 2.1.4.2 preparación y tipos de servicio
- 2.2.1. Factores que contribuyen al desarrollo de la cocina
- 2.3.1. Factores que afectan el planeamiento del menú
- 2.3.2. Desarrollo equilibrado del menú
- 2.3.3. Arte y ciencia culinaria
- 2.3.4. Conceptos y principios básicos
- 2.3.5. Reglas básicas en el manejo de alimentos
- 2.3.9. Mise en place
- 2.3.10. Pesos y medidas
- 2.3.11. La receta
- 2.3.12. Los cuchillos: herramientas del chef
- 2.3.13. Cortes clásicos
- 2.3.14. Conceptos y principios básicos de la temperatura
- 2.3.15. Calor de fusión y de vaporización
- 2.3.16. El agua como disolvente universal
- 2.3.17. Cambio de fase, capacidad de calor, conductividad térmica
- 2.3.18. Cómo y porqué el enfriamiento afecta a los alimentos
- 2.3.19. Problemas con el congelado y descongelado de comidas
- 2.3.20. Resumen de los efectos de calentar comidas
- 2.3.21. Métodos de cocinar
- 2.3.22. Tres prototipos de estilos de alimentación.
- 2.3.23. Seis exigencias para el éxito de la oferta en el año 2008.
- 2.3.24. Rentabilidad
 - 2.3.24.1. Análisis de costos
 - 2.3.24.2. Fijar el precio

2.1.4 pensum de estudios

2.1.5 proyecto de factibilidad

2.1.5.1. Aspecto financieros

2.1.5.2 infraestructura basica

2.1.5.3 aspectos economica

2.1.5.4. Recurso, humano, tecnologico, materiales,etc

2.1.6. Extensiones

2.2. Fundamentos filosóficos

2.3 características fundamentales.(aspectos relacionado al tema considerando las opiniones de algunos autores)

2.4. Fundamentación legal.

2.5. Hipotesis

2.6. Variables

2.6.1. Variable independiente

2.6.2. Variable dependiente.

Capitulo iii

3.3. Población y muestra

3.3.1. Población

3.3.2. Definición del tamaño de la muestra

3.5. Recolección de información

3.6. Procesamiento de la información

Capítulo iv

Presentación de resultados análisis e interpretación

- a. Inversiones y financiamiento
- b. Financiamiento

- c. Ventas
- d. Costos totales
- e. Estados de pérdidas y ganancias
- f. Punto de equilibrio
- g. Índices de rentabilidad

Capítulo v

- 5. Análisis e interpretación de resultados
 - 5.1. Análisis e interpretación de resultados
 - 5.2. Verificación de hipótesis

Capítulo vi

- 6. conclusiones y recomendaciones
 - 6.1. Conclusiones
 - 6.2. Recomendaciones

Capítulo vii

- 7. La propuesta
 - 7.1. Fundamentación
 - 7.2. Objetivos
 - 7.2.1. Objetivo general
 - 7.2.2. Objetivos específicos
 - 7.3. Ubicación sectorial y física
 - 7.4. Factibilidad
 - 7.5. Descripción de la propuesta
 - 7.6. Beneficiarios
 - 7.7. Actividades a realizarse para capacitar al recurso humano que instruye en la elag.
 - 7.8. Recursos materiales y logísticos

Bibliografía

Anexos

CAPITULO I

1. EL PROBLEMA

1.1. CONTEXTUALIZACIÓN

Como ha sucedido muchas veces, actualmente la profesión de cocinero está experimentando muchos cambios. Sobre todo a nivel de los métodos de cocción y de la organización de la cocina y sólo se mantienen los valores fundamentales. Hubo un cambio radical cuando el cocinero abandonó su asador en la chimenea, el camino hacia la cocina de carbón primero, y a la cocina a gas después, causó mucha confusión y escepticismo, pero permitió a los grandes chefs como Carême y Escoffier llevar la cocina a un nivel más refinado.

Es en el desarrollo de los hábitos culinarios está la oportunidad de la gastronomía.

El cambio actual tiene diferentes factores desencadenantes. Uno de ellos es la tecnología. Nuevos artefactos, nuevas máquinas, nuevos métodos de cocción y algunos métodos redescubiertos y actualizados permiten la modificación de los métodos de trabajo.

Como segundo factor contamos la constante aparición de productos nuevos en el mercado.

Los "productos frescos" modificados por la tecnología genética, y los "convenience food" (productos preparados) nuevos o perfeccionados cuya calidad alcanza cada vez más la de los productos de elaboración propia.

El tercer factor tiene que ver con los cambios de las costumbres alimenticias. El cliente presta cada vez más atención a los aspectos nutricionales y a la calidad, y pide más variedad.

Por estas razones, cada cocinero tiene que agregar los conocimientos de la alimentación moderna a sus conocimientos básicos de la cocina clásica. Porque quien se atiene únicamente a las normas de la comida tradicional, faltará inevitablemente a las normas de una cocina moderna, equilibrada y variada. Una instrucción sólida en la cocina clásica y en la tecnología culinaria siempre es la base de la profesión. Es necesario formarse también en el campo de la gestión económica y en el de los recursos humanos. No alcanza el hecho de mimar a nuestros clientes con comidas sanas, variadas o de buena calidad.

Es necesario trabajar en forma rentable si la empresa quiere lograr un buen resultado económico. Sin réditos no hay ganancias, y sin ganancias no hay puestos de trabajo.

Quien quiere enfrentar esta evolución debe analizar todos los cambios, integrar elementos nuevos y modificar y adaptar los aspectos tradicionales.

La formación teórica básica de un cocinero le dan únicamente los conocimientos fundamentales. Es mi objetivo ofrecer informaciones complementarias y de incentivarlos a elaborar nuevas ideas.

La presente investigación no puede ni pretende proporcionar un conocimiento global, pero puede demostrar la importancia de una continua formación y del perfeccionamiento. Cada cocinero tiene que aprovechar las fuentes de información tales como los cursos, los seminarios, informes sobre la nutrición, y las reuniones con conocidos cocineros o representantes de la industria de la alimentación o de artefactos. Pero un cocinero dedicado debe ir todavía más allá y no interesarse solamente en las revistas especializadas sino también interesarse en la lectura de artículos sobre alimentación en general.

Para asegurarse una buena carrera el cocinero debe formarse y perfeccionarse continuamente en su profesión, tanto en la práctica como en la teoría y en la técnica.

Por todo lo mencionado en líneas anteriores, es que el presente estudio económico de ampliación de la ELAG, busca capacitar adecuadamente a sus estudiantes pero a partir de poseer todos los equipos e infraestructura necesarios para cumplir a cabalidad su rol.

1.2. ANÁLISIS CRÍTICO

El nuevo estilo de vida impone a cada vez más personas comer por lo menos una vez por día fuera de su hogar. En Ecuador, éste es el caso de 0,5 a 1 millón de personas.

Debido al nuevo estilo de vida muchas personas se alimentan más conscientemente. Saben que los hábitos de alimentación influyen en su estado de salud y en su bienestar y esperan que el cocinero lo tenga en cuenta.

Las encuestas sobre nutrición han demostrado que una parte importante de la población tiene una opinión formada sobre cómo

debe ser la alimentación en relación a su salud y su bienestar. Este es un hecho que el cocinero debe tener presente.

Pero el conocimiento del cocinero debe anticiparse: de la inmensa oferta de productos debe saber elegir el alimento, la combinación y la preparación indicadas. El cliente tiene esta expectativa y el cocinero debe comprender su responsabilidad.

Todo el arte del cocinero consiste en aportar un buen sabor a cada plato elaborando un menú adecuado y equilibrada desde el punto de vista de la nutrición y dándole una preparación acorde. Esto no/se aprende de un día para el otro.

Tal vez la gastronomía puede hacer suyo este concepto:

- Comer con placer y sin sentir culpa porque se cocina con criterio, o
- El arte de comer y beber sanamente es seleccionar con conciencia a partir de una oferta bien pensada, o
- El menú VERDE nuestra contribución a su bienestar o alguna expresión parecida.

Los principios de la nutrición deben considerarse siempre al componer un menú, hacer compras y cocinar los alimentos. Los descubrimientos recientes complementan de manera útil el conocimiento culinario tradicional. Quien sólo sirve pan negro o arroz integral simplifica demasiado las cosas. La tarea debe ser considerada de manera global. El compromiso, es inevitable, la meta de separar lo importante de lo secundario debe permanecer siempre vigente.

1.3. PROGNOSIS

No es sólo en la gastronomía que la clientela actual desea calidad y está dispuesta a pagar algo más por ella.

En todos los oficios de este arte hay una gran escasez de aprendices. Por lo tanto, en los próximos años faltará más personal. Se deben encontrar soluciones para una distribución diferente o una simplificación del trabajo.

1.4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Será suficiente la demanda de profesionales en gastronomía en la Provincia de Manabí para hacer factible la ampliación de la ELAG?

1.5. DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA.

1.5.1. DELIMITACIÓN ESPACIAL

El presente trabajo propuesto se llevará a cabo en la Escuela Latinoamericana de Alta Gastronomía, ELAG, ubicada en la ciudad de Portoviejo, con la finalidad de conocer la oportunidad de ampliar la infraestructura y poder brindar los servicios de capacitación Gastronómica en toda la Provincia de Manabí.

1.5.2. DELIMITACIÓN TEMPORAL

Para el periodo de investigación y desarrollo de la presente tesis se ha considerado desde el año 2006 al 2008 debido al crecimiento de la ELAG en Portoviejo y su Zona de influencia

1.5.3. PREGUNTAS DE LA INVESTIGACIÓN

- 1)** ¿Al difundir los antecedentes y características de la ELAG, se contribuirá a incrementar el número de alumnos y se aumentará el interés por aprender técnicas gastronómicas en Manabí?

- 2)** ¿Determinando el número de participantes en base al estudio de mercado, el tamaño y extensión incrementará el número de asistentes en esta unidad educativa?

- 3)** ¿Realizando un adecuado análisis de la rentabilidad incluyendo los costos operativos y de producción se obtendrá un adecuado nivel de rentabilidad?

- 4)** ¿Conociendo el impacto social en la comunidad se generarán adecuadas condiciones para lograr la ampliación del servicio que brinda el área de la capacitación la ELAG?

1.6. JUSTIFICACIÓN

La falta de propuestas alternativas de aprendizaje de especialidades y Técnicas Gastronómicas no ha permitido lograr políticas claras de capacitación que lleven a la consecución de resultados valederos e importantes, especialmente en la población estudiantil.

La reforma curricular y la capacitación en estas áreas, es la alternativa con propuestas de programas ágiles y adaptados a la realidad local en lo que concierne a la formación técnica en las respectivas especialidades.

Con estos antecedentes el Centro Ocupacional "Escuela Latinoamericana de Alta Gastronomía" de la ciudad de Portoviejo, ha realizado múltiples consultas e investigaciones en el ámbito interno y externo especialmente en las distintas universidades que tienen especialidades de Turismo y Hotelería

La necesidad se refleja en encuestas realizadas en el sector público y especialmente privado que requieren profesionales o empleados con un conocimiento técnico especializado en áreas Gastronómicas, como una herramienta para su desempeño laboral y mejora de los servicios. En la zona de influencia donde funcionará el Centro Ocupacional, así como en las ciudades más próximas no existen centros que permitan el aprendizaje de técnicas Gastronómicas, como una alternativa de educación y capacitación dirigidos a estudiantes en particular y a la población en general, lo que justifica plenamente la creación y funcionamiento de este Centro Gastronómico.

Educación para la vida

La educación debe dirigirse fundamentalmente a orientar al estudiante a la formulación de un proyecto de vida, en el que se desarrollen valores éticos y actitudes de solidaridad social.

Educación para la competitividad

La educación deberá apoyar la formación del sistema productivo para hacerlo competitivo y de calidad. Ello supone la ampliación en cantidad y calidad de las fuerzas productivas domésticas, y consecuentemente de la calidad y flexibilidad de la mano de obra de todos los niveles. En calidad de los recursos hay que tomar en cuenta la necesidad de competitividad en áreas de inserción en los mercados internacionales entendiendo que cada vez más lo intelectual acelera los procesos productivos más que la simple transformación de las materias primas y la agregación del valor material.

También es necesario apoyar la búsqueda de nuevas ventajas en áreas de elevada productividad para con dichos recursos proyectarlos hacia la nueva inversión que es el sector productivo.

Educar con visión emprendedora

A los graduados se les ofrecerá una formación con visión empresarial, proporcionándoles herramientas eficaces para el desarrollo de su propia unidad de negocios generadora de empleo.

1.7. OBJETIVOS

1.7.1. OBJETIVO GENERAL

Determinar si la demanda de profesionales en gastronomía hace factible la ampliación de la Escuela Latinoamericana de Alta Gastronomía; ELAG.

1.7.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Difundir los antecedentes y características de la ELAG
- Determinar en base al Estudio de Mercado el tamaño y extensión de la demanda que posee la capacitación gastronómica de esta unidad educativa.
- Realizar un adecuado análisis de la rentabilidad incluyendo los costos operativos y de producción.
- Analizar el impacto social en la comunidad que generará la ampliación del servicio de capacitación de la ELAG.
- Presentar una Propuesta de acuerdo a los resultados de la Investigación.

CAPITULO II

2. MARCO TEORICO

2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

2.1.1. HISTORIA DE LA COCINA MODERNA

“Se empezó a cocinar hace más de 300,000 años, según estudios efectuados con el método que mide el carbono 14. Fué entonces cuando las personas comenzaron a usar el fuego en la preparación de sus comidas.

Inicialmente el desarrollo culinario estuvo ligado directamente al desarrollo individual de países o regiones; de todas maneras cuando personas de alguna región entraban en contacto con personas de otras, se producía un intercambio de ideas y costumbres. Uno de los resultados de estos contactos era la progresión y el desarrollo en la preparación de la comida; desde la cultura de los egipcios hasta la de los asidos, caldeos, babilonios, hebreos, persas, griegos, romanos, galos y más tarde los francos, quienes fueron los que originaron la cocina francesa.

La cocina francesa es la piedra angular para la mayoría de los historiadores y el principio de las modalidades modernas de cocina en el mundo occidental.

El trabajo del francés Taillevent, fue un trabajo típico de los chefs medievales. Las comidas eran apuresadas y las carnes aplastadas en una forma grotesca y luego servidas con espesas salsas sin ningún sabor definido.

Los chefs italianos comenzaron a usar trozos enteros de carnes por los años 1.500. Estos chefs, en una forma muy creativa, empezaron a combinar frutas y vegetales y a experimentar con productos de pastelería.

Fue el matrimonio de Catalina de Médici con Enrique II de Francia la que trajo cocineros italianos a Francia. El refinamiento de estos cocineros fue la base del cambio en la cocina francesa.

A mediados de los años 1600 la cocina francesa se aleja de los pesados banquetes y del uso indiscriminado de las especias y empieza a notarse una preocupación por el equilibrio y la armonía en las comidas.

No existe ninguna duda de que hasta esos momentos de la historia la cocina era sólo un arte. Existían muy pocas personas orientadas a lo científico hasta que aparece el gran chef Antonin Careme, el fundador de la cocina clásica francesa.

Careme fue el primero que comenzó a recopilar recetas en forma estandarizada y empezó también a delinear menús. El Chef y Maitre Auguste Escoffier crea la Escuela Francesa del Arte Culinario - La Cuisine Classique - a principios del Siglo XX. El fue quién le dió forma al menú moderno y empezó a hacer de la preparación culinaria un arte y una ciencia.

El Siglo XX trajo consigo tremendos cambios en los combustibles y equipos disponibles para la preparación de las comidas. La conservación de alimentos cambió el aspecto del trabajo de los cocineros. Los transportes y almacenamientos refrigerados, el empaquetado al vacío, el empaquetado en gas inerte, etc. producen un gran impacto en la preparación de los alimentos así como también en la mejor organización y producción de la mano de obra en las cocinas comerciales"¹

2.1.2. ANTECEDENTES DE ELAG

“Con el fin de satisfacer la demanda y la búsqueda de nuevas alternativas educativas tan buscadas al momento, se propone la ampliación del Centro Ocupacional "Escuela Latinoamericana de Alta Gastronomía", que ha estado en funcionamiento desde el año 2005. Sustentado en la necesidad urgente de conceder un servicio educativo de esta naturaleza en la ciudad de Portoviejo y su zona de influencia.

La iniciativa es complementaria a la reforma curricular consensual que lleva adelante el Ministerio de Educación y Cultura y que se propone impulsar una puesta en marcha de procesos innovadores y de punta en el campo del conocimiento

Este programa innovador se orienta a modernizar y adecuar el aprendizaje a las necesidades de la realidad local. Este nuevo Centro Ocupacional permitirá que los alumnos puedan ingresar a los niveles superiores de formación y un adecuado desempeño en su actividad profesional.

Nuestra educación está dirigida fundamentalmente a orientar al alumno en el aprendizaje de Técnicas Gastronómicas, con el fin de ser competitivo y eficiente en el desempeño profesional, la formulación de

un proyecto de vida en el que se desarrollen valores éticos fundamentales, cuidado y protección de los hábitats y ecosistemas donde vivimos y la solidaridad social para volvernos equitativos con los beneficios del desarrollo.”²

2.1.3. COCINA CLÁSICA Y COCINA MODERNA

“El clásico sistema de brigada en la cocina establecida, por Escoffier fué diseñado para grandes operaciones menús. La brigada clásica incluía al chef como responsable directo de la producción y estaba dividida en “Chefs de partie”

1- Saucier. Responsable de las salsas, estofados, caldos, entremeses y salteados.

2- Potager. Responsable de las sopas, caldos para las sopas y menestras

3- Poissonier. Responsable de los platos con pescado.

4- Entremetier. Responsable de los vegetales, almidones y huevos.

5- Rôtisseur. Responsable de los horneados y asados de carnes y de sus respectivas salsas.

6- Grillardin. Responsable de los cocinados al grill y a la parrilla y algunas veces de las frituras de carnes y pescados.

7- Garde-manger. Responsable de los platos fríos, incluidos las ensaladas, aderezos, patés, hors d'oeuvres y del buffet.

8- Pâtissier. Responsable de la preparación de productos de pastelería y postres y con un panadero, responsable de los panes y bollos.

9- Tournant. Un profesional capaz de actuar en todas las estaciones o partidas como reemplazo de cualquier cocinero.

A cada jefe de partida se le asignaba un "Commis" o ayudante. Lo normal era que hubiera el "Premier commis" o cocinero de partida, el "Delúdemme commis" o ayudante del cocinero y el "Troisieme commis" o asistente del ayudante del cocinero.

Las cocinas modernas grandes todavía usan alguna variante del sistema de brigada clásica aunque la nomenclatura puede ser distinta como por ejemplo:

- Chef ejecutivo. Responsable directo de la operación de la cocina.
- Sous chef. Uno por cada turno que la cocina está abierta y también para las operaciones semi-independientes dentro de un hotel.
- Garde Manger. Es el supervisor de las comidas frías.
- Segundo cocinero. Tiene una combinación de responsabilidades que son semejantes a las de los chefs de partida de la brigada clásica, con excepción del garde manger, pâtissier y panadero y es asistido por los cocineros de partidas.
- Cocinero de órdenes cortas y de grill o parrilla. Responsable de la preparación de las órdenes y de trabajar en la línea (el área de emplatado en la cocina), generalmente tiene poca participación en la preparación de comidas complejas.
- Chef pastelero. Planea el menú de los postres y prepara tartas, pasteles y otros postres. :
- Panadero. Responsable de los panes y bollos.
- Cocinero ayudante. Es una posición de aprendizaje y es asignado a varias estaciones o partidas.

Las cocinas modernas de tamaño medio usan una forma abreviada de esta brigada. En un restaurante pequeño la posición de liderazgo es del chef que trabaja directamente con los cocineros en la línea y el garde-manger en las ensaladas. Los ayudantes pueden ser los que lavan las ollas y los platos.

La complejidad del personal en la cocina es proporcional a la complejidad del establecimiento. El número de empleados no necesariamente refleja la calidad de la comida que se sirve en el establecimiento.

La única constante invariable en la organización de las cocinas de brigadas clásicas o modernas es el chef, lo mismo da que sea chef ejecutivo o "Working chef" es decir, que actúe también como cocinero.

2.1.3.1. EL CHEF EJECUTIVO

El chef ejecutivo es la cabeza administradora de la cocina, sus responsabilidades incluyen el planeamiento, compras, supervisión, enseñanza, preparación y servicio.

En la realidad, el chef ejecutivo es un manager de producción de comidas, un agente de compras y también un experto maître y un gran cocinero. Para operar su cocina con provecho, debe conocer bien las funciones y detalles en cada posición o partida.

El chef ejecutivo es también un importante administrador en el establecimiento, muchas veces tiene a más de cien personas a su cargo, incluyendo cocineros, ayudantes, asistentes y aprendices."³

2.1.4. PREPARACIÓN Y TIPOS DE SERVICIO

“El objetivo de los culinarios es la preparación de platos de acuerdo al estilo de servicio elegido, para que sea presentada al cliente la más alta calidad posible.

Existen 5 tipos de servicio comúnmente asociados al servicio comercial de

Comidas.

1.- El servicio francés, que permite demostrar bien las habilidades del chef y de otros miembros del equipo. Algunos platos son preparados parcialmente en la cocina y terminados por el chef u otro miembro del equipo en el "gueridon" en el salón.

2.- El servicio a la rusa, que requiere que la cocina arregle la comida en grandes fuentes las cuales son presentadas al cliente y servidas por el personal de sala.

3.- El servicio a la inglesa que hace la presentación de la comida en grandes fuentes. Tradicionalmente el cliente principal de la mesa sirve a los otros invitados. Es como el estilo familiar, en donde grandes fuentes se ponen en el centro de la mesa y los comensales se sirven ellos mismos.

4.- El servicio a la americana en el que el emplatado de la comida se hace en la cocina. A pesar de que requiere más trabajo para la cocina, también permite un control más estricto de las porciones y sus tamaños y una mayor eficiencia al personal del salón.

5.- El servicio estilo buffet se refiere a la presentación de comida en grandes cantidades en una línea de servicio. Los clientes son servidos por el personal o se sirven ellos mismos. Las bebidas se sirven en la mesa.

El factor más importante en la relación entre servicio y preparación es si la comida es cocinada o no al ser ordenada. El tipo de clientela que deseemos tener, determinará el tipo de servicio a usar.

Cuando el tipo de servicio es establecido, la cocina se organizará de acuerdo a este servicio. Una adaptación correcta a los métodos de preparación requerirá que los cocineros entiendan la relación entre la preparación y el servicio."⁴

2.2. FACTORES QUE CONTRIBUYEN AL DESARROLLO DE LA COCINA

“Cocinar es la forma y estilo en el cual la comida es preparada.

Típicamente cuando el estilo de la preparación de la comida es llamada "cuisine", es que representa un país o región geográfica particular con su filosofía, religión o cultura.

Las regiones geográficas han tenido un importante rol en la creación de determinadas cuisines. Las combinaciones de comidas existentes fueron y todavía son en algunos países tercermundistas, concernencia del clima y del estado económico de la región. En climas tropicales, en donde los alimentos se descomponen rápidamente por falta de refrigeración, la creación de platos fuertemente condimentados es muy común. Es bueno recalcar que las regiones tropicales poseen las mejores posibilidades en hierbas y especias.

La cocina americana es una de las que todavía están cambiando mucho debido a la gran variedad de nacionalidades que influyen en ella.

2.3.. FACTORES QUE AFECTAN EL PLANEAMIENTO DEL MENÚ

El menú es la piedra angular sobre la cual el establecimiento se desarrolla y finalmente determina la imagen de la operación, el personal, el equipo que se necesita y el precio que se cobrará por la comida.

El menú dice diferentes cosas a diferentes personas, dependiendo en parte de la relación entre el cliente y el personal de sala y el personal de cocina y la administración.

Para nosotros los cocineros, el menú es de hecho el plan de trabajo y eventualmente es también la descripción escrita de la comida que ofrecemos a los clientes. El desarrollo del menú envuelve muchos factores los cuales el chef, como planificador, debe abordar, encontrando respuestas a las siguientes preguntas:

¿Cuál es el mercado que buscamos? (Esta es otra forma de preguntar quiénes serán nuestros clientes).

Debemos hacer esto para conocer de alguna forma las preferencias de nuestros posibles clientes. Es absolutamente necesario conocer algo acerca de la historia cultural y social de nuestros clientes.

¿Cuál es el precio medio de nuestro menú?

El precio medio es generalmente determinado por el tipo de establecimiento y tipo de servicio en adición al costo del producto.

¿Para qué tipo de comida y servicio está hecho el menú?

La designación mayoritaria de comidas en el mundo son: desayuno, almuerzo y cena aunque existe también mercado a la media mañana, a la media tarde, temprano en la noche y tarde en la noche. Estas operaciones están principalmente en clubs y hoteles. El servicio en la habitación requiere un menú diferente del que se usa en el salón. Los menús para banquetes también son diferentes.

Algunos establecimientos pueden tener varias operaciones de comida al mismo tiempo ofreciendo varios estilos de cocina que pueden ir desde la cocina rápida hasta un servicio completo.

¿Cuáles son las condiciones regionales que pueden afectar la adquisición o compra de productos y el precio?

Esto se refiere básicamente a productos que se pueden conseguir en ciertas épocas del año y puede que resulte no ser conveniente ponerlos en el menú.

¿Cuáles son las limitaciones en personal y equipo del establecimiento?

El chef no puede elegir platos que requieran ser cocinados al vapor si no tiene equipo para hacer este método; debe elegirlos según su equipo y personal.

¿Cuál es el requerimiento nutricional y la expectativa de los clientes?

El chef siempre debe estar al tanto de las consecuencias nutricionales en el desarrollo del menú. El cliente es quién determina el balance en nivel nutricional que el establecimiento debe tratar de servir.

2.3.1. DESARROLLO EQUILIBRADO DEL MENÚ

Una vez que el proceso de selección de platos empieza es cuando se necesita tener un gran conocimiento culinario.

Incluso en los menús más simples es importante recordar que los platos deben complementarse entre sí, mezclándolos graciosamente para darle al cliente una experiencia de sabores excepcionales y al mismo tiempo un balance nutricional. Para lograr esto el chef debe conseguir un equilibrio en el sabor, color, textura y forma, así como también en los ingredientes de los platos.

Esto requiere mucho más que apreciación por la comida; demanda también conocer cómo son creados los sabores y cómo preservar al mismo tiempo el valor nutricional.

Los componentes de un menú varían ampliamente y están limitados sólo por los clientes a los que servimos. Por ejemplo, el menú en los restaurantes de Estados Unidos es normalmente reducido a unos cuatro platos ofrecidos como primeros y otros tres o cuatro ofrecidos como principales con el postre siendo opcional. Esta es más o menos la forma en que la sociedad actual percibe la comida.

El menú clásico refleja una época de mayor elaboración y es usado sólo por los que pueden pagar este servicio lo cual es relativamente un mercado muy pequeño."⁵

2.3.2. ARTE Y CIENCIA CULINARIA

“El arte culinario nos permite la combinación innovadora de platos y la creación de belleza en la comida. Desarrollar un menú que permita al cliente elegir entre una variedad de platos y recibir un alimento que es al mismo tiempo sabroso y nutricional requiere mucha ciencia.

Conseguir el equilibrio entre el arte y la ciencia es nuestra meta como profesionales culinarios. Se debe recordar que producir alimentos nutricionales que al mismo tiempo tengan un gran sabor, requiere de arte y ciencia al mismo

2.4. CONCEPTOS Y PRINCIPIOS BÁSICOS

La mayor responsabilidad que tienen los que manejan alimentos es proteger a las personas que consumen la comida que ellos preparan. El cocinero profesional es la persona que recibe la confianza del cliente que confía en que los alimentos estén sanos y puedan ser comidos.

No es necesario que la comida tenga buen sabor o esté bien preparada para que se considere sana, lo que sí es necesario es que no permitamos que los alimentos se contaminen, tanto por haber sido expuestos a temperaturas incorrectas o por cruzarse con alimentos contaminados.”⁶

2.4.1. REGLAS BÁSICAS EN EL MANEJO DE ALIMENTOS

“La habilidad que tienen los que manejan alimentos de asegurar que estos estén sanos depende de las siguientes reglas de manejo que se denominan de higiene personal general.

1. Bañarse o ducharse diariamente.
2. Usar uniforme limpio y planchado.
3. Llevar el pelo recogido con gorro o redecilla.
4. Conservar las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
5. Cubrir las heridas y quemaduras con una venda impermeable.
6. Hacer un completo examen físico cada año.
7. No fumar o mascar tabaco en la zona de preparación de alimentos.

La importancia de tener las manos limpias cuando preparamos alimentos es tratada en una forma más detallada usando unas normas que identifican las acciones que requieren el lavado inmediato antes de continuar trabajando. Se deben lavar las manos después de:

1. Tocar partes no higiénicas e infectadas del cuerpo.
2. Limpiarse las narices.
3. Tocar cualquier lugar o equipo sucio o toallas de limpiar.
4. Manejar comida cruda, particularmente carnes, aves y pescados.
5. Recoger platos y utensilios sucios.

Las reglas generales de manejo sanitario dictan lo siguiente:

1- Nunca use sus dedos o el utensilio de remover para probar la comida.

2- Mantenga los productos perecederos fuera de las temperaturas de la zona de peligro - 7 a 60 grados centígrados. Estas temperaturas pueden variar, consulte al departamento de salud local para conocer las temperaturas correctas para cada tiempo o fecha y lugar.

3- Limpie y desinfecte las superficies y utensilios de trabajo después de haber manejado productos crudos.

4- Descongele todos los alimentos en la nevera y guárdelos allí hasta el momento de usarlos.

5- Cocine los alimentos considerados peligrosos (carnes, aves, huevos, productos lácteos, pescados y mariscos) a la temperatura interna recomendada para prevenir el crecimiento de bacterias.

6- Use el sistema PEPS en la rotación de mercadería almacenada (la primera que entra es la primera que sale).

7- Siempre use productos alimenticios que vengan de proveedores reconocidos.

8- Descarte cualquier producto que aparente estar estropeado."⁷

2.4.2. MISE EN PLACE

Mise en place, en una forma general, significa un constante estado de disponibilidad. Es generalmente el nombre que le damos a esos elementos en la preparación que son constantes durante las varias etapas de ella. Es la organización de uno mismo y de los elementos, utensilios y equipos lo que nos permitirá preparar y servir en el momento previsto.

La mise en place varía de acuerdo a los objetivos específicos ya sean generales de la cocina o particulares en las partidas. El objetivo siempre es el mismo; la simplificación del proceso de cocinar.

Limpieza y cerrar las estaciones o la cocina, tomar inventarios, planear para el futuro, acomodar y limpiar todas las zonas de servicio, reservar y preparar productos para el próximo día o semana, son parte de la mise en place.

Cada función en la cocina depende de otra función. La completa interacción de las funciones de la operación, desde ordenar utensilios y manteles hasta preparar un guisado, es necesaria para tener una completa mise en place que permita una preparación rápida y un buen servicio.

2.4.3. PESOS Y MEDIDAS

En el mundo se usan mayoritariamente dos sistemas de medida, el métrico y el anglosajón y sus derivados como el sistema que se usa en los Estados Unidos de América.

La tendencia es a que el sistema métrico sea aceptado en todo el mundo pero como esto todavía no ha ocurrido, debemos tener cuidado de asegurarnos siempre que conocemos las equivalencias entre los sistemas en caso de que necesitemos usarlas.

Las medidas básicas del sistema métrico son; el litro para los líquidos; el metro para la distancia; el gramo para el peso y el centígrado para la temperatura, además de todos sus derivados.

Las medidas básicas en el sistema anglosajón y sus derivados son el galón para líquidos, el pie para distancias, la onza para pesos y el grado Fahrenheit para temperaturas.

2.4.4. LA RECETA

“La receta es la más amplia herramienta de comunicación en la cocina. Es una serie de instrucciones para hacer un determinado plato utilizando varios ingredientes. La receta, algunas veces llamada fórmula, hace posible que un plato en particular sea reproducido por otra persona que no es quien originalmente lo creó. Cuantos mas detalles y especificaciones tiene la receta más seguros estaremos de que la reproducción será muy parecida o igual al original.

La estructura de la receta consiste en:

2. El nombre del plato
3. Número de porciones o cantidad total que producirá.
4. Ingredientes y cantidad de cada uno.
5. Método de preparación.

El método de preparación es tan importante como los ingredientes y sus cantidades, sus instrucciones deben de ser claras y concisas, utilizando terminologías correctas y comprensibles. El estilo de cocinar y la temperatura deberán también estar incluidos.

El uso de recetas requiere medir cuidadosamente, utilizar los ingredientes indicados y seguir al pie de la letra las instrucciones para la preparación. Si el producto final no es el esperado, deberemos buscar otra receta o cambiar la que usamos.

Cuando se necesita producir una cantidad menor o mayor que la que está en la receta se puede utilizar el método de multiplicador para conseguirlo. Por ejemplo, si la receta dice que es para 24 porciones de

doscientos gramos cada una y usted necesita 60 porciones de ese tamaño, se divide el número de porciones que necesitamos por el número de porciones que tiene la receta. En este caso se divide $60/24$ y el total (2,5) será el multiplicador que buscamos. Multiplicando 2,5 por la cantidad de cada ingrediente nos dará la nueva cantidad que necesitamos para hacer la nueva receta.

Dos métodos más son el llamado del porcentaje del panadero (aproximado) y el del porcentaje verdadero. Estos pueden ser usados para calcular la proporción de un ingrediente respecto al total de todos los ingredientes de la receta. El porcentaje verdadero es el más exacto porque está basado en el peso total exacto de todos los ingredientes."⁸

2.5. LOS CUCHILLOS: HERRAMIENTAS DEL CHEF

Los cuchillos son considerados por la mayoría de los culinarios como los más valiosos y versátiles instrumentos de trabajo en la cocina. El uso apropiado de cuchillos empieza con la práctica de buenas medidas de seguridad. Las reglas básicas para usar los cuchillos en una forma segura incluyen:

- 1- Un cuchillo afilado es más seguro que uno desafilado.
- 2- Usar el cuchillo adecuado para cada trabajo.
- 3- Cuando transporte un cuchillo llévelo pegado a su pierna mientras camina.
- 4- El mango del cuchillo debe estar siempre seco y limpio.
- 5- Corte siempre sobre superficies asignadas para cortar.
- 6- Corte siempre en dirección opuesta a su cuerpo.
- 7- Ponga toda su atención en lo que está haciendo.

Existen diferentes clases de cuchillos, cada uno está designado para un uso distinto. Los más usados son:

- 1- Cuchillo francés. Probablemente sea éste el más popular en la cocina; está diseñado para cortar y picar.
- 2- Cuchillo para pelar o mondar. Es un cuchillo pequeño y fácil de manejar para mondar y pelar frutas y vegetales.
- 3- Cuchillo de deshuesar. Tal como su nombre indica sirve para deshuesar y limpiar carnes, aves y pescados.
- 4- Cuchillo de trinchar. Es un cuchillo muy afilado designado especialmente para cortar las carnes ya cocinadas.

2.5.1. CORTES CLÁSICOS

La producción de una amplia variedad de platos requiere familiarizarse con la gran cantidad de cortes que se usan en preparaciones culinarias avanzadas. El grupo de cortes que se usan como base de preparaciones en la cocina son calificados como cortes clásicos. La siguiente es una lista de los cortes más usados.

- 1- Julienne.
- 2- Batonette (papa frita).
- 3- Dados pequeños.
- 4- Dados medianos.
- 5- Dados grandes.
- 6- Corte transversal.

- 7- Picado.
- 8- Picado fino.
- 9- Emincer (cortado transversal muy fino).
- 10-Tiras finas.

Todo cocinero principiante debe saber hacer bien estos cortes antes de continuar en el camino de aprendizaje en preparación culinaria.

2.6. CONCEPTOS Y PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA TEMPERATURA

“Hay dos reglas básicas que afectan como trabaja la temperatura. La primera es que el calor se mueve hacia las áreas más frías, de esta manera la energía del calor es absorbida por algo más frío. La segunda, la cantidad de calor absorbido por la sustancia fría está limitada por dos factores:

La energía del calor, como la electricidad, debe ser conducida a través de una barrera para llegar de una zona caliente a una fría.

La energía del calor tratará de lograr el equilibrio de las dos zonas, a menos que algo lo esté impidiendo.

Estas reglas explican porqué algo caliente al meterse en la nevera se enfría. El alimento que metimos entrega su calor a la atmósfera que le rodea. La temperatura del alimento se va reduciendo hasta que es igual a la temperatura que le rodea. En este punto se alcanza el equilibrio.

Una barrera puede cambiar la cantidad de calor transferido. Si usted pone un producto caliente en un contenedor de poliestireno en el

refrigerador el producto se enfriará muy lentamente porque ese plástico es muy mal conductor de calor y por tanto impide que éste se desplace a zonas más frías.

Existen tres formas de transferencia del calor de un lugar a otro:

Conducción es el método por el cual la electricidad pasa a través de un cable. La energía es pasada desde una molécula o átomo a otra molécula o átomo adyacente sin que estos cambien de lugar.

Convección es la forma en que fluidos, líquidos y gases pasan su energía. Las moléculas calientes se mueven a través de moléculas frías y les pasan energía. Las moléculas de aire cambian su calor con moléculas de aire más frío y con lo que estamos cocinando. El proceso de cocinado se acelera porque el aire caliente alrededor de la comida es cambiado constantemente por aire más caliente, por esto es mejor un horno de convección que un horno normal en donde la temperatura se conduce lentamente a través del aire.

Con la radiación, nada llega a calentarse hasta que la energía es absorbida. Esta energía es irradiada de alguna fuente, ya sea carbón, el sol o una parrilla, y es absorbida por otra cosa diferente. En este punto ocurre un cambio de temperatura. Existen diferentes formas de radiación, cada una depende de la longitud de la onda que es irradiada. Las ondas de la radio, por ejemplo, son muy largas. Las ondas usadas por los micro-ondas se parecen a las de la radio.

2.6.1. CALOR DE FUSIÓN Y DE VAPORIZACIÓN

El calor de fusión del agua es la energía necesaria para cambiar el hielo a agua.

El calor de vaporización del agua es la energía necesaria para cambiar el líquido a vapor o estado gaseoso.

Fusión de calor es un concepto importante en la fabricación de helados y de otros postres congelados en los cuales el líquido se enfría y se mezcla dentro de recipientes de metal. Este recipiente da vueltas en una mezcla de hielo y sal. Si se usara sólo hielo el líquido lograría su equilibrio de temperatura alrededor de los 0 grados centígrados y se tardaría mucho tiempo en hacer el helado. Al agregarle la sal el hielo se derrite a menor temperatura y esto ayuda a helar más rápidamente.

La conducción a través de las paredes del recipiente transfiere la temperatura de la mezcla hacia la mezcla del hielo y la sal. Esto derrite a su vez más hielo, convirtiendo la mezcla de hielo y sal en cada vez más fría. El resultado final es que el helado ha pasado de una fase líquida a una sólida.

Uno de los más importantes procesos de transferencia de calor es el que toma lugar cuando el vapor se enfría. Por ejemplo, el agua hierve en una olla de vapor sobre el hornillo y el brócoli se mete en la olla y se tapa. El brócoli está más frío que el vapor de la olla por lo tanto el vapor se condensa en el vegetal. El brócoli se humedece y absorbe la energía (calor) del vapor. Por el contrario si usted cocina el brócoli en agua hirviendo, al añadirlo la temperatura del agua bajará y tardará más tiempo para cocinarse.”⁹

2.6.2. EL AGUA COMO DISOLVENTE UNIVERSAL

El agua es un disolvente muy peculiar en el mundo de los disolventes químicos. Es conocida como el disolvente universal porque disuelve muchísimos componentes, especialmente aquellos considerados polares. Polares significa que la molécula tiene áreas que son consideradas negativas o positivas en sus respectivas cargas. El agua es polar y éste hecho le da la habilidad de disolver los azúcares, las sales, algunas vitaminas y minerales. Las grasas y los aceites no son polares y ésta es la razón por la cual no se mezclan con el agua.

El agua, como lo hacen la mayoría de las sustancias, se expande en volumen cuando se calienta; pero al contrario de muchas sustancias, también se expande cuando se congela.

2.6.3. CAMBIO DE FASE, CAPACIDAD DE CALOR, CONDUCTIVIDAD TÉRMICA

El cambio de fase ocurre cuando un compuesto pasa de un estado a otro; de sólido a líquido o de gaseoso a líquido.

Una propiedad de todas las materias es que durante el proceso del cambio de una fase a otra la temperatura se mantiene constante hasta que el cambio de fase ocurre.

Es fácil llevar agua pura a 100 grados centígrados a la presión del nivel del mar y conservarla a esa temperatura. Sin embargo, no se puede calentar más hasta que se convierta en vapor.

Capacidad térmica es la cantidad de energía o calor que hay que agregar a una materia o compuesto para subirle la temperatura un centígrado.

Conductividad térmica es la medida de cuanta energía (calor) puede pasar por una unidad de superficie de una materia o compuesto por unidad de tiempo.

El cobre es un excelente conductor de calor, el acero inoxidable no es tan bueno y el aluminio tampoco.

27. CÓMO Y PORQUÉ EL ENFRIAMIENTO AFECTA A LOS ALIMENTOS

Bajarle la temperatura a un producto es tan importante como subírsela. Esto nos permitirá mayor tiempo de almacenaje y puede agregar otra dimensión a la experiencia culinaria. Recuerde que algunos platos deben servirse fríos.

La razón principal para enfriar la comida es prevenir su descomposición.

La transferencia de temperatura es el proceso por el cual la comida se enfría en la nevera y depende de cuatro factores:

- 1- La cantidad de aire que circula alrededor del producto.
- 2- El tamaño del producto.
- 3- El tipo de recipiente en el cual está el producto.
- 4- La temperatura que tenía el producto al meterse en la nevera.

Todos los líquidos como las sopas, caldos y salsas deberán enfriarse antes de meterlos en la nevera.

2.7.1. PROBLEMAS CON EL CONGELADO Y DESCONGELADO DE COMIDAS

El congelamiento es más efectivo que la refrigeración cuando queremos preservar los alimentos. Las carnes y otras comidas que van a ser congeladas deberán estar envueltas para evitar la pérdida de humedad y retrasar también la entrada de oxígeno atmosférico. Cuando la comida está mal empaquetada los tejidos se resecan por un proceso de sublimación. El resultado se llama quemadura de congelamiento.

La migración de cristales de hielo ocurre cuando el congelador no está a la temperatura adecuada o el producto ha estado en el congelador por mucho tiempo mientras la puerta se ha tenido que abrir muchas

veces. Los problemas de los congeladores se pueden solucionar rotando los alimentos para que así puedan ser usados en el tiempo correcto, recuerde: PEPS.

El tiempo que los productos pueden ser almacenados en el congelador depende del tipo de producto y de cómo está envuelto, también depende de la temperatura del congelador.

Cuando se tiene que descongelar algo se debe hacer siempre dentro del refrigerador, pero si necesita utilizar algo pequeño inmediatamente, se puede envolver en plástico y sumergirlo en agua fría corriente hasta que se descongele lo suficiente.

2.7.2. RESUMEN DE LOS EFECTOS DE CALENTAR COMIDAS

Existen muchos cambios dramáticos durante el proceso de calentamiento.

Las moléculas de las proteínas cambian su estado natural y se abren. Como consecuencia se hacen más digestibles, forman gelatinas, participan en el dorado e interactúan con otros componentes para formar los químicos responsables del sabor final del producto.

Las complejas moléculas de carbohidratos, como muchos azúcares que se encuentran en alimentos, pueden reaccionar con otros componentes para formar nuevos sabores moleculares.

Las grasas y aceites agregan cuerpo a comidas calientes y actúan como portadores de sabor para aquellos ingredientes que solo se disuelven bien en el agua.

Una de las más importantes reacciones en el proceso de dorar los alimentos es la llamada dorado maillard, que es la reacción química de los aminoácidos libres con los azúcares para así formar cientos de diferentes componentes que pasan de ácidos orgánicos a aldehidos y acetonas.

Algunos son nocivos y algunos carcinógenos, pero la mayoría de ellos son responsables del sabor y el olor que asociamos con cosas como el pan fresco, los pasteles, las palomitas de maíz e incluso las carnes cocinadas.

La caramelización del azúcar ocurre a altas temperaturas, esto tiene un pequeño papel en el color de productos de granos horneados, siempre y cuando haya una alta concentración de azúcar por fuera del

producto en donde la alta temperatura del horno le afecte. Al igual que en el maillard, en el horneado, los azúcares que permitirán la caramelización crearán muchos ácidos, aldehidos y acetonas, así como otros componentes químicos que serán los responsables del color y el sabor a caramelo.

Muchas de las reacciones del dorado son combinaciones de estos dos procesos. La única diferencia entre estas dos reacciones es que la caramelización ocurre en el azúcar en ausencia de aminoácidos, pero el resultado final es el mismo.

Otra reacción de dorado es el dorado enzimático, donde el contenido de la célula es expuesto al oxígeno del aire y el resultado es un cambio de color. Esta es la misma reacción que hace que las rodajas de manzana se oscurezcan si las dejamos al aire. Si las metemos en agua y limón se retrasará esta reacción y si cocinamos la manzana se destruirá la enzima responsable que es una enzima proteínica.

Son muchos los efectos que el alta temperatura causa en el sabor y aroma característicos de las diferentes comidas. Algunos de los productos químicos responsables del sabor y aroma típicos de ciertas comidas pueden ser formados cuando éstas se calientan. Pero si mantenemos el punto de hervor de estos componentes por mucho tiempo nos quedaremos sin el sabor y el aroma que tenían.

El aroma de las comidas calientes es mucho más fuerte que el de las frías, porque los productos químicos responsables son más volátiles en los platos calientes.

2.8. MÉTODOS DE COCINAR

“Ya sabemos que el propósito del salteado es tostar un producto ligeramente en muy poca grasa o aceite, reducir la pérdida de agua y evitar la destrucción de vitaminas, a la vez que aumentamos el dorado y el sabor. La comida elegida es cortada en pequeños trozos. La temperatura es más bien alta para permitir que se dore y se centralice el sabor. La pequeña cantidad de grasa evita que el producto se pegue en la sartén y actúe como conductor del calor.

Es muy importante que no usemos grandes cantidades al mismo tiempo en la sartén. Al saltear cantidades pequeñas en poca grasa y temperatura alta cerramos la superficie del producto y por lo tanto el agua queda dentro. El agua absorberá el calor a través de las paredes tostadas. Cuando el calor llega al interior de cada trozo se

desnaturalizan las proteínas en las carnes o se ablandan los tejidos de los vegetales. El procedimiento deberá hacerse rápidamente para mantener la integridad nutricional y al mismo tiempo asegurar el dorado y el desarrollo del sabor.

El estofado es el cocinado a temperaturas más bajas que el salteado. Los trozos de carne y vegetales son normalmente más grandes. Cuando estofamos, la carne es primero salteada en una grasa caliente para prevenir la pérdida de agua y sabor durante la cocción y esto también dora la superficie y forma componentes de sabor. Después que se dora la carne se le añade el líquido y algunas veces vegetales. La olla se tapa y se sube la temperatura hasta aproximadamente 100°.

El grillado y el parrillado son realmente el mismo método y la única diferencia es que en el grill las fuentes de calor están tanto arriba como debajo de la parrilla y en la parrilla, solamente debajo de ella. Estos métodos dependen de la transferencia de temperatura a través del aire. Cuando se cocina carne por estos métodos conviene buscar los trozos más blandos ya que no suele haber tiempo suficiente en este tipo de cocinado para que el calor rompa los tejidos conectivos antes de que el exterior de las piezas de carne se queme.

La fritura profunda en grasa es un método complejo y las reglas de la fritura deben ser cuidadosamente respetadas. Se puede freír casi todo incluso helados de crema. Las temperaturas van de 165° a 200°. Estas temperaturas son difíciles de mantener. El aceite se calienta desde abajo hacia arriba en el proceso de transferencia. Cuando la comida se fríe se debe sumergir completamente para que quede rodeada de calor y así se cocine uniformemente.

En el fritado profundo el aceite debe ser protegido de la comida y la comida del aceite. Cuando rebozamos la comida la ayudamos a proteger su humedad y al mismo tiempo protegemos el aceite y aumentamos también el proceso de cocción.

El horneado es el método de cocinar con calor seco que rodea al producto que se está haciendo. Este proceso de aplicar calor en forma igual en todas las superficies ayuda a que se cocine al mismo tiempo. Este método es distinto al rustido. Se llama horneado sólo cuando usamos productos que no sean carnes.

Rustido por otro lado es el cocinado de carnes a temperaturas bastante altas para que el proceso de dorado sea acelerado en la superficie.

Esto dependerá no sólo de los aminoácidos presentes en la carne sino también de la cantidad de grasa que ésta tenga.

Cuando hervimos comida en agua, ésta se calienta por convección. El agua hirviendo llega a una temperatura de 100° y cuanto más se va acercando a este punto de hervor más agitación de la comida tendremos.

El resultado del hervor incontrolado son alimentos rotos y poco atractivos. Por esta razón se usa poco este sistema de cocinar, es preferible el método de hervir lentamente a baja temperatura o el de vapor a alta temperatura.

El vapor llega a temperaturas muy altas sin producir agitación. El agua presente actúa como barrera a muchas reacciones químicas que ocurrirían en el dorado."¹⁰

2.9. TRES PROTOTIPOS DE ESTILOS DE ALIMENTACIÓN.

Otra contratación importante es que el cliente de hoy ya no puede ser encasillado en categorías determinadas como "tradicional" o "fast food" a "vegetariano", etc.

Se ha comprobado que existen tres prototipos de modos alimentarios, que también continuarán evolucionando de la misma manera. Estos tres estilos pueden ser practicados por la misma persona, por turno y en perfecta armonía. Una misma persona puede, por ejemplo, comer al mediodía en la oficina un plato preparado y consumir langosta a la noche.

Vivan las comidas preparadas

- Libres de convenciones y emociones.
- Variadas, coloridas, en boga, originales libres de cualquier competencia.

Champaña, langostinos & Co.

- Elitismo
- Conocimiento de la etiqueta y de las etiquetas
- Demostración de ser experto y conocedor.

En forma, no con formas

- Exento de productos químicos.
- Sanos, frescos sin necesidad de justificación

Un último ejemplo de este estudio de mercado muestra seis exigencias para el éxito de las ofertas en el año 2008 que si bien son válidos de manera general, también se pueden aplicar a la cocina.

2.10. SEIS EXIGENCIAS PARA EL ÉXITO DE LA OFERTA EN EL AÑO 2008.

- 1. Más calidad:** Elevados valores sensoriales y nutricionales
- 2. Cantidad variable:** Formas no convencionales, división en porciones más opciones.
- 3. Creciente de variedad:** Atracción de la novedad para el consumo en casa y en el exterior.
- 4. Gran atracción:** En lo posible fresca, sana, dirigida hacia el gusto y el goce del instante.
- 5. Marcada originalidad:** Originalidad del producto y de la forma de uso.
- 6. Fuerte imposición:** Altas exigencias a la calidad, garantía y seguridad de la marca.

2.10.1. RENTABILIDAD

Si una empresa quiere asegurar su futuro, debe asegurarse su éxito financiero, es decir generar suficientes ganancias.

La empresa debe ser dirigida y organizada con criterio de rentabilidad. Esto es válido para todas las empresas culinarias, ya sea en el sector comercial o en el subvencionado.

2.10.2. "ANÁLISIS DE COSTOS: Este importante instrumento indica cuanto cuesta quien, donde, que, anualmente, mensualmente, semanalmente, diariamente o por horas.

Un conocimiento exacto de los diferentes costos aporta con frecuencia el comienzo de una solución.

Un ejemplo práctico:

Una empresa gastronómica establece que entre las 14:30 y las 17:30 no genera suficientes ingresos. Al mismo tiempo descubre que en esas horas hay una cierta demanda de bocadillos y postres. El análisis también demuestra que no es rentable contratar una persona más para la cocina y que en esa empresa se necesita un 30% del tiempo de trabajo para la mise en place.

La solución puede ser recurrir más al uso de "convenience food" (comida preparada), para reducir el tiempo necesario para la mise en place y aprovecharlo para el lapso de las-14:30 a 17:30 horas.

2.10.3. FIJAR EL PRECIO: Es un tema delicado y difícil sobre el que se puede escribir un libro.

Como todos los profesionales saben, el precio se basa en cálculos pero influyen otros parámetros como la competencia, la conducta del cliente, etc.

Nos limitaremos a un cálculo:

En principio el precio de venta debe cubrir todos los costos inherentes a la preparación y a la venta. Comprende, naturalmente, entre otras cosas, el beneficio correspondiente.

Distinguimos dos grupos de costos:

1. Costos de mercadería

2. Costos operativos

En una empresa gastronómica el promedio de los costos de mercadería representan aproximadamente $1/3$ del precio de venta, los costos operativos y las ganancias $2/3$.

En consecuencia, los costos operativos representan el doble de los costos de mercadería, por eso deben concentrarse los esfuerzos de racionalización principalmente en este sector. Los costos de salario representan aproximadamente el 60% de los costos operativos.

Esto demuestra que es importante investigar con precisión el volumen de trabajo de la cocina y como se desarrolla. Se constatará en seguida que el personal bien capacitado, bien entrenado e inteligente requiere menos tiempo para producir un rendimiento mejor. Por eso lo más importante no es la búsqueda de personal de bajo sueldo, sino la elección correcta, la capacitación, dar instrucciones claras, motivarlos y respetarlos y remunerarles de acuerdo a sus prestaciones. :

Cálculo por coeficiente

La determinación del precio con el coeficiente habitual es una de varias posibilidades.

Pero el éxito se asegurará solo sí:

a) en una empresa se utilizan diferentes coeficientes en función de las mercaderías utilizadas y del precio de compra.

b) si- se calculan los coeficientes de cada empresa y no se los toma a ciegas de manuales escolares o de escuela; profesionales.

Si un método de cocción permite utilizar diversos aparatos, se elegirá el que para ese trabajo consume menos corriente y obtiene el mismo resultado, en nuestro caso será el steamer. El combi-steamer no es apropiado para blanquear verduras de hoja.

Muchas veces se puede elegir una temperatura de cocción inferior. Por ejemplo: se puede asar un pollo a 175°C en lugar de 220°C. Con esto no sólo se logra un menor gasto de energía .sino también menos trabajo de limpieza (el horno queda menos salpicado.)

En los establecimientos gastronómicos investigados, se constató que durante la preparación de las comidas principales, el consumo de electricidad se elevaba hasta un 50% en relación con los otros momentos del día. El motivo de este aumento, los picos de consumo, es el uso simultáneo de casi todos los artefactos de la cocina. Como la red se sobrecarga en horas de consumo intensivo las empresas deben pagar un recargo sobre los precios normales de la electricidad. Por eso, el objetivo de quienes administran establecimientos debe ser bajar los picos de consumo.

La posibilidad más simple para bajar el consumo pico es por lo tanto un plan de producción eficiente. Se trata de ordenar la producción de manera tal que los aparatos se usen equilibradamente y que la demanda de electricidad esté mejor distribuida.

En resumen existen las siguientes posibilidades para bajar el consumo:

- Modo de preparación (por ej. arroz pilar en lugar de arroz blanco)
- Elección de artefactos (por ej. blanquear la espinaca y saltearla después)
- Tiempo y temperatura de la cocción (por ej. pollo)
- Tiempo de mantención del calor (plan de producción) o lavado (plan de trabajo)
- Almacenamiento (plan de compras)

Para ahorrar aún más dinero con un consumo de energía inteligente, el dueño deberá invertir en mejorar los artefactos de cocina existentes y reemplazar los ineficientes, La investigación RAYEL, demostró en cinco

establecimientos, que en la gastronomía los sectores de lavado, refrigeración, ventilación o iluminación son los que gastan la mayor parte de la energía. Por eso vale la pena controlar detenidamente los artefactos de esos sectores.

Lo mayor porte de la energía, entre 30 y 50%, se consume para cocinar. En este campo se recomienda una inversión que no es demasiado cara, es decir, la compra de artefactos de cocción cerrados: tales como combi-steamer, braseadoras a presión y ollas a presión. También se pueden citar adquisiciones poco onerosas como un mejor aislamiento de los armarios térmicos, lavadoras de vajilla, tapas de las ollas y sauteuses volcables, así como el revestimiento con antirradiantes de las placas de la cocina y de la parrilla.

Si un establecimiento dispone de más medios económicos tiene múltiples posibilidades para reducir el uso de energía. La recuperación del calor de los desagües, de las máquinas de lavar vajilla y ropa, el mejor aislamiento de cámaras frigoríficas y congeladores, el reemplazo de la ventilación por ventilación localizada, el reemplazo de la cocina eléctrica por una cocina por inducción.

Sobre todo la refrigeración consume mucha corriente. Para desperdiciar menos energía la mercadería -debe ser apilada de manera que garantice la circulación del aire. La mercadería no debe ser amontonada, el tamaño de las cámaras debe estar de acuerdo, con las necesidades de la empresa. Las cámaras congeladoras que sólo contienen la mitad de su capacidad gastan más energía que las llenas.

Las máquinas para lavar vajilla y ollas gastan mucha energía. Es conveniente car-, garlas con agua caliente. Los tiempos de utilización de estos aparatos deben ser estudiados y mantenidos lo más estrictamente posible porque una gran parte del consumo total de energía (de una sexta parte a una cuarta parte) corre por cuenta de ellas.

Otra posibilidad técnica eficiente para reducir el consumo es la siguiente: hay aparatos que se pueden apagar por unos minutos sin influenciar su rendimiento. El personal ni se da cuenta que un aparato está apagado un cierto tiempo, porque se puede utilizar en cualquier momento y funciona eficientemente en cuanto se lo enciende. Los hornos de aire caliente, las sauteuses volcables y las máquinas de lavar vajilla permiten una interrupción de la corriente de hasta 2,5 minutos. Las

ollas, las ollas volcables, los baño maría, los armarios técnicos y las cámaras frigoríficas soportan una desconexión por el doble del tiempo.

El encendido y apagado de los aparatos se puede lograr conectándolos en grupo con un microprocesador programado para hacerlo automáticamente. Se habla de la administración de los costos eléctricos. La programación automática del consumo eléctrico significa para el dueño además del control de los picos, un ahorro de alrededor del 1 5% de los gastos de energía en la cocina.

Las medidas mencionadas aquí para utilizar y economizar la corriente razonablemente no son de ninguna manera exhaustivas. Todos los resultados de la investigación de RAVEL y las medidas recomendadas están contenidas en el folleto "Consumo de energía en las cocinas profesionales"¹¹

2.11. PENSUM DE ESTUDIOS

“El pensum de estudios con el cual se instruye a los estudiantes en la ELAG, consta de las siguientes materias:

- **SANITACIÓN**

- Introducción a la sanitación
- Conceptos básicos
- Infección por Salmonela o Botulismo
- Control de Baterías
- Normas Básicas de Higiene Personal
- Normas Básicas de Higiene Local de Cocina
- Descongelación de cárnicos
- Recepción de mercadería
- Tiempo de conservación de alimentos
- Procesos de producción de alimentos
- Temperaturas y procesos de enfriamiento
- Temperaturas y procesos de congelación.

- **HISTORIA DE LA COCINA**

- La revolución de la caza
- La revolución mercantil
- La cocina medieval
- La búsqueda de las especies
- Los alimentos de las Américas
- La saga del azúcar
- La revolución agrícola
- La conservación de los alimentos
- La revolución del transporte
- Las frutas de la tierra
- El hombre y los alimentos

- **COCINA I**

- Términos culinarios
- La cocina
- División del local de cocina
- Conocimientos de maquinaria
- Prevención de accidentes
- Condimentos de vegetales secos
- Condimentos frescos u hortalizas de condimentación
- Cortes y aplicaciones
- Cualidades profesionales
- Fondos blancos
- Fondos oscuros
- Consomé
- Fumet

- **NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

- Introducción
- Tipos de harina
- Tipos y formas de preparación de las levaduras
- Fermentación
- Amasado, formado y boleado
- Masa madre
- Masa de sal y dulce
- Masa de hojaldre
- Pasta choux
- Pan integral
- Pan de almidón y yuca
- Pan de maíz

- **PANADERÍA**

- Introducción
- Tipos de harina
- Tipos y formas de preparación de las levaduras
- Fermentación
- Amasado, formado y boleado
- Masa madre
- Masa de sal y dulce
- Masa de hojaldre
- Pasta choux
- Pan integral
- Pan de agua
- Pan de almidón y yuca

- Pan de maíz
- **COCINA FRÍA**
- Recetas con verdura
- Preparación de gelatinas
- Preparación con legumbres
- Preparación con embutidos
- Preparación con quesos
- Receta con carnes rojas
- Recetas con carnes blancas y pescado
- Receta con mariscis
- Quesos lácteos
- Mousse, Patees y Terrinas
- Introducción a la decoración
- Decoración con frutas
- Decoración con vegetales
- Esculturas en mantequilla
- Combinación con elementos decorativos
- Foodsruling
- Presentación en bandejas
- Presentación de manjares enlatados

- **COCINA II**

- Salsas oscuras
- Demiglace (derivados)
- Americana (derivados)
- Salsa Española (derivados)
- Salsas Blancas
 - Bechamel
 - Veloutes
 - Salsa de Tomate
 - Pamodoro
- Salsas emulsionadas
 - Holandesa (derivadas)
 - Bearnesa
- Salsas emulsionadas
 - Viñagretas
 - Marinadas
 - Hortalizas
 - Verduras
 - Legumbres secas

- Salsas emulsionadas
- Guarniciones
- Potajes, sopas, consomés, cremas frías y calientes
- Entremeses, savouries y aperitivos
- Montaje de platos

- **PASTELERÍA I**

- Biscochuelos
- Cremas dulces y coulis
- Masas dulces
- Diferentes tipos de coberturas
- Tortas clásicas
- Pastas básicas
- Mermeladas
- Compotas
- Galletas
- Postres de gelatina
- Panqueques y Waffles
- Pasteles de frutas

- **PROCESOS CARNICOS**

- Polos y aves de caza
- Deshuesado y relleno
- Fragmentación de presas
- Método de Conservación

- Carnes Rojas
 - Diferentes tipos de cortes de carne de res, ternera, cerdo
 - Usos y aplicaciones de la carne de res
 - Usos y aplicaciones de la carne de ternera
 - Tiempos de cocción
 - Uso de menudencias
- Mariscos
 - Conocimiento de las variedades
 - Cocción y conservación de moluscos
 - Cocción y conservación de crustáceos.
- Pescados
 - Limpieza y descamación
 - Filetes y cortes
 - Método y tiempo de conservación

- **COCINA ECUATORIANA**

- Introducción a la gastronomía nacional
- Entradas Costa:
- Ceviche de camarón
- Ceviche de pescado
- Ceviche de cangrejo
- Bolones de verde
- Corviches
- Muchines de yuca
- Entradas Sierra:
- Empanadas de morocho
- Bonitísimas
- Humitas (sal y dulce)
- Tamales lojanos
- Sopas Costa:
- Sancocho costeño
- Sopa marinera
- Sancocho de pescado
- Encebollado
- Sopa Sierra:
- Yaguarloco
- Aguado de gallina
- Locro de papas
- Timbushca

- **TÉCNICAS DE COMPRAS Y BODEGAS**

- Selección de proveedores
- Orden de compras
- Recepción de mercancías
- Control de existencias
- Formulario de pedido
- Control de calidad
- Rotación de inventarios
- Características de las bodegas
- Codificación de los productos
- Control de Costo Estándar
- Robo o fraude"¹²

2.12. PROYECTO DE FACTIBILIDAD

Para el desarrollo de un Estudio Económico de factibilidad ampliatorio, debemos demostrar que existe una base económica y material, dichos recursos por su naturaleza provienen de diferentes orígenes entre los más trascendentes, a continuación detallaré:

2.12.1. ASPECTO FINANCIEROS

“El origen de los recursos financieros se dá en las matrículas y pensiones que paga cada uno de los alumnos que asiste a la ELAG, estos valores son recaudados, la matricula, al inicio del curso y las pensiones, los primeros cinco días del mes, mientras dure el ciclo de instrucción que es de un año.

Actualmente esta Escuela Gastronómica cuenta con cuatro cursos, cada uno con un promedio de 25 alumnos, en el siguiente cuadro demostraré los valores recaudados por cada rubro.

CUADRO N° 1
Ingresos Económicos Anuales de la ELAG
Expresados en Dólares

Horario	N° de Alumnos	**Matrículas (Anual)		*Mensualidad (Anual)		TOTAL \$
		Inserip	Uniforme	Pensión	Materiales	
8:30 – 10:30	25	1000	875	18.000	7.500	25.375
10:30 – 12:30	23	920	805	16.560	6.900	25.185
14:30 – 16:30	25	1000	875	18.000	7.500	27.375
16:30 – 18:30	27	1080	945	19.440	8.100	29.565
Totales	100	4000	3.500	72.000	30.000	109.500

Fuente: La ELAG

Elaboración: Autora de la Tesis

*La mensualidad es de \$ 85,00 al mes dividida en \$ 60 de pensión y \$ 25 de materiales, durante los 12 meses del año.

**La matrícula es de \$ 75.00 al año dividida en \$ 40 inscripción y \$ 35 el uniforme.

Como podemos apreciar de los ingresos totales \$ 109.500,00 debemos deducir los valores correspondientes a uniformes \$ 3.500,00 y materiales \$ 30.000. Obtenemos una diferencia a favor de ELAG de \$ 76.000,00.

Este valor \$ 76.000,00 sin tomar en cuenta los gastos operativos.

2.1.5.2 INFRAESTRUCTURA BASICA

La ELAG en la actualidad cuenta con una serie de equipos que ascienden a un total de \$ 9.927,95, en este valor se incluyen máquinas y utensilios de cocina básicos para la enseñanza de este arte.

Además de este rubro también cuenta con una estructura que es el lugar donde se imparten las clases, valorada en \$ 5.000,00; sumándole a este valor \$ 3.200,00 por concepto de instalaciones necesarios para el normal desenvolvimiento de las actividades de la escuela de gastronomía.

Totalizando actualmente la ELAG cuenta con una infraestructura básica de \$ 18.127,95 en activos fijos.

2.12.3 ASPECTOS ECONOMICOS

En calidad de representante legal de la Escuela Latinoamericana de Alta Gastronomía, ELAG, certifico que esta entidad posee un Capital Propio estimado en \$ 29.699,95 distribuido de la siguiente manera:

Activos Fijos	18.127,95
Equipos de Oficina	1.572,00
Cap. Operativo	10.000,00
TOTAL	\$ 29.699,95¹³

2.12.4. RECURSO, HUMANO, TECNOLOGICO, MATERIALES,ETC

Estableceré tres tipos de recursos, esto es; humanos, tecnológicos y materiales.

- **Recursos Humanos**
- Una Directora – Propietaria de la Institución Educativa. Además La ELAG tiene un cuerpo de docentes integrado por 6 personas, con alta capacitación y formados en el área pedagógica gastronómica.

- **Recursos Tecnológicos**

- Libros de consulta actualizados y colecciones con amplia información gastronómica.
- Videos de capacitación, filmados por varios chefs internacionales que versan sobre técnicas de preparación culinaria.
- Acceso abierto a internet para los alumnos y maestros de manera permanente.

- **Recursos Materiales**

- Todo el equipo y materiales utilizados en la ELAG tienen el respaldo y aprobación del Servicio de alimentación Norteamericana.

2.13. EXTENSIONES

En la actualidad La ELAG funciona solo en Portoviejo con su escuela fundadora de alta gastronomía, a partir del mes de Noviembre del presente año iniciará cursos en Bahía de Caráquez, con influencia en toda la Zona Norte Manabita. El próximo año funcionará en Manta, ciudad en la cual existe una amplia demanda por sus servicios.

“2.14. FUNDAMENTOS FILOSÓFICOS

La mayoría de las responsabilidades de una operación de servicios de alimentos profesionales recae en los responsables directos; los managers. Estas responsabilidades varían de acuerdo al tipo de operación y sus facilidades. Pero, en la mayoría de los casos, los cocineros están envueltos en el trabajo diario de la operación, como así también, están envueltos en los procesos de tomar o contratar empleados, despedirlos y entrenarlos; para asegurar la calidad de productos y medidas del control de costos. En adición a estas funciones el cocinero está envuelto de una u otra forma con la configuración del menú, la contaduría financiera, el planeamiento, las actividades del marketing y todas las otras formas del servicio al cliente.

La profesión de cocinero es tan variada como el hombre mismo con sus diferentes costumbres alimentarias, sus deseos y sus expectativas. Una profesión en la que sus deseos y sus expectativas. Una profesión en la que por lo tanto la espontaneidad y el placer de innovar son las premisas del éxito. Es evidente que no puede olvidarse la rentabilidad fundamental de toda empresa productiva o de servicios, como en el presente caso.”¹⁴

2.15. FUNDAMENTACIÓN LEGAL.

La normativa legal exige que los responsables de las empresas alimenticias desarrollen y apliquen normas y sistemas permanentes de auto control, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que va a someterse el alimento y el tamaño de los establecimientos.

El sistema de autocontrol corresponde a las “guías de prácticas correctas de higiene” (GPCH), que son las integrantes de la unificación de criterios de prácticas de higiene a nivel nacional.

Toda persona que manipule y/o posea algún tipo de establecimiento de comidas debe registrarse por el Código Sanitario Vigente, Normas Higiénico-Sanitarias y de Seguridad, emitidas por el Ministerio de Salud Pública y Normas ISO 2000.

2.16. HIPOTESIS

La gran demanda de profesionales en gastronomía en Manabí hacen factible la ampliación de la Escuela Latinoamericana de Alta Gastronomía; ELAG.

2.17. VARIABLES

2.17.1. VARIABLE INDEPENDIENTE

Demanda de Profesionales en Gastronomía

2.17.2. VARIABLE DEPENDIENTE.

Ampliación de la infraestructura de la ELAG.

CAPITULO III

3.3. POBLACIÓN Y MUESTRA

3.3.1. Población

La limitación que se aplica en un ámbito de estudio; permitió especificar y determinar claramente la población que se investigó.

En el presente trabajo de investigación se consideró la siguiente población.

- Empresarios turísticos	50
- Estudiantes de Gastronomía	100
- Profesores de Gastronomía	6
Total:	156

3.3.2. Definición del tamaño de la muestra

La muestra es el subconjunto representativo de la población o del conjunto del universo y para definirla se aplicó la siguiente fórmula matemática:

$$N = \frac{P_Q \times N}{E^2} \\ \frac{N-1}{(N-1) K^2 + P_Q}$$

N= Tamaño de la muestra

P_Q = Varianza media de la población 0.25

N = Población o Universo: 06

E= Error admisible 0.05

K= Coeficiente de corrección del error 2

$$N = \frac{0.25 \times 156}{(156-1) \frac{(0.05)^2}{(2)^2} + 0.25}$$

$$N = \frac{39}{155 \times 0.000625 + 0.25}$$

$$N = \frac{39}{0.0975 + 0.25}$$

$$N = \frac{39}{0.3475}$$

$$N = 112.23 \approx 112$$

$$N = 112$$

El tamaño de la muestra fue de 112, esto es:

Empresarios turísticos manabitas	28
Estudiantes de la ELAG	78
Instructores de la ELAG	<u>6</u>
TOTAL	112

3.4. OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

3.4.1. VARIABLE INDEPENDIENTE: Demanda de Profesionales en Gastronomía

Conceptualización	Categorías	Indicadores	Técnicas	Instrumento	Ítems																		
Necesidad de profesionales con especialidad en preparar diferentes tipos de comida	Estudio de Mercado	Demanda Oferta	Entrevista Observación	Cuestionario de Preguntas a alumnos, profesores y empresarios turísticos	<ul style="list-style-type: none"> - Los ingresos que percibe la ELAG le permitirán mantener su servicio de capacitación? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> - Sabe Usted si existe algún otro centro que imparta conocimientos gastronómicos? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> - Los costos por recibir capacitación en ELAG los considera: <table style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr><td>ALTOS</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>BAJOS</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>NORMALES</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> </table> - En qué otros cantones solicitan los servicios de la ELAG? <table style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr><td>Manta</td><td>()</td><td>P. López</td><td>()</td></tr> <tr><td>Sucre</td><td>()</td><td>Chone</td><td>()</td></tr> <tr><td>Pedernales</td><td>()</td><td>Jipijapa</td><td>()</td></tr> </table> Otros:_____ 	ALTOS	<input type="checkbox"/>	BAJOS	<input type="checkbox"/>	NORMALES	<input type="checkbox"/>	Manta	()	P. López	()	Sucre	()	Chone	()	Pedernales	()	Jipijapa	()
	ALTOS	<input type="checkbox"/>																					
	BAJOS	<input type="checkbox"/>																					
NORMALES	<input type="checkbox"/>																						
Manta	()	P. López	()																				
Sucre	()	Chone	()																				
Pedernales	()	Jipijapa	()																				
Costos	Activos Fijos Capital de Operación	Análisis Inductivo Deductivo	Guías de Observación																				
Análisis Financiero	Indicadores Financieros			Análisis																			

3.4.2. VARIABLE DEPENDIENTE: Ampliación de la infraestructura de la ELAG

Conceptualización	Categorías	Indicadores	Técnicas	Instrumento	Ítems
Extender o agrandar el estado de los recursos económicos y humanos de una empresa y su relación de interdependencia.	Desarrollo social y económico de los beneficiarios, representantes de la entidad y empresarios turísticos	<p>Incremento PEA</p> <p>Mayores Ingresos</p> <p>Bienestar Colectivo</p> <p>Mano de Obra Capacitada</p> <p>Satisfacción Personal</p> <p>Nuevas Tendencias</p>	<p>Encuesta</p> <p>Guías de Observación</p>	<p>Cuestionario de Preguntas a alumnos y profesores</p> <p>Guías de Observación</p>	<p>- Sus conocimientos de Gastronomía son de nivel:</p> <p>Elemental <input type="checkbox"/></p> <p>Básico <input type="checkbox"/></p> <p>Avanzado <input type="checkbox"/></p> <p>- Cómo considera las actividades que cumple la ELAG en Manabí?</p> <p>Importante <input type="checkbox"/></p> <p>Normal <input type="checkbox"/></p> <p>Intrascendente <input type="checkbox"/></p> <p>- Cree usted que la ampliación de la ELAG incrementará el deseo de adquirir conocimientos Gastronómicos?</p> <p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>

3.5. RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

En esta tesis se utilizó para el trabajo de campo la técnica de encuesta dirigida a los alumnos, profesores, y empresarios turísticos.

3.6. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

El procesamiento de la información lo hice basándome en las matemáticas y estadísticas, todo lo cual me permitió verificar la hipótesis planteada y así pude llegar a las conclusiones y recomendaciones que la investigación ameritó.

Además representé en cuadros y gráficos los datos y cifras con la finalidad de obtener una adecuada representación.

CAPITULO IV

4. ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1.1. ENCUESTA DIRIGIDA A LOS ESTUDIANTES DE LA ELAG

PREGUNTA N° 1

1. Te interesa estudiar gastronomía?

Si

No

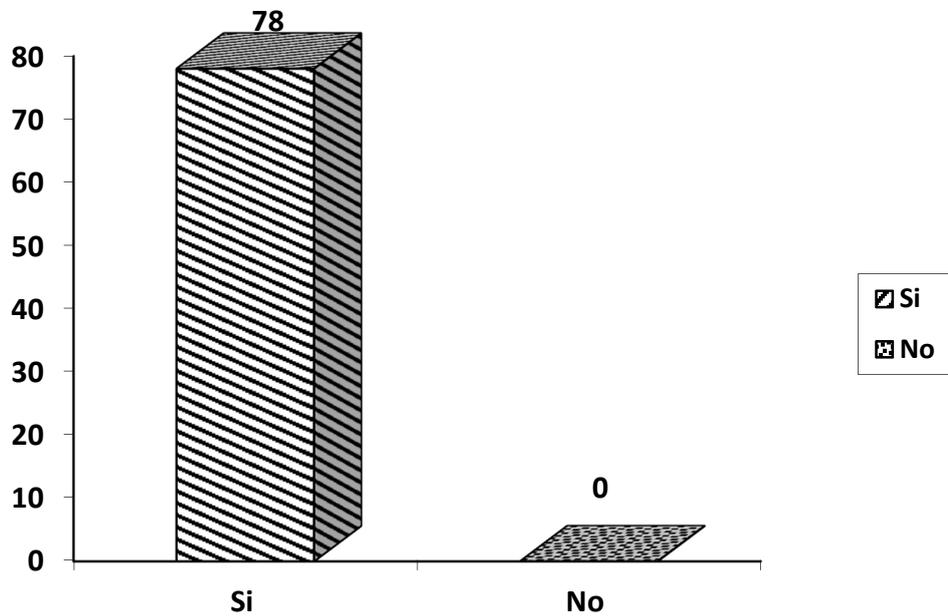
CUADRO N° 1

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	78	100.00
No	0	0.00
Total	78	100.00

Fuente: Encuesta dirigida a los estudiantes de la ELAG

Elaboración: Autora de la Tesis

GRAFICO Nº 1



ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO Y GRÁFICO Nº 1

El 100 % de los estudiantes de la ELAG, 78 personas, fueron partidarios de responder afirmativamente a esta interrogante; los factores que los llevaron a inscribirse en esta institución educativa fueron diversos, tales como; curiosidad, poseer conocimientos en preparación de alimentos, fuente de trabajo, capacitarse, entre otros.

2. Si su inclinación es favorable que características deberá tener este centro de capacitación?

Infraestructura adecuada	46
Horarios flexibles	12
Docentes especializados	20

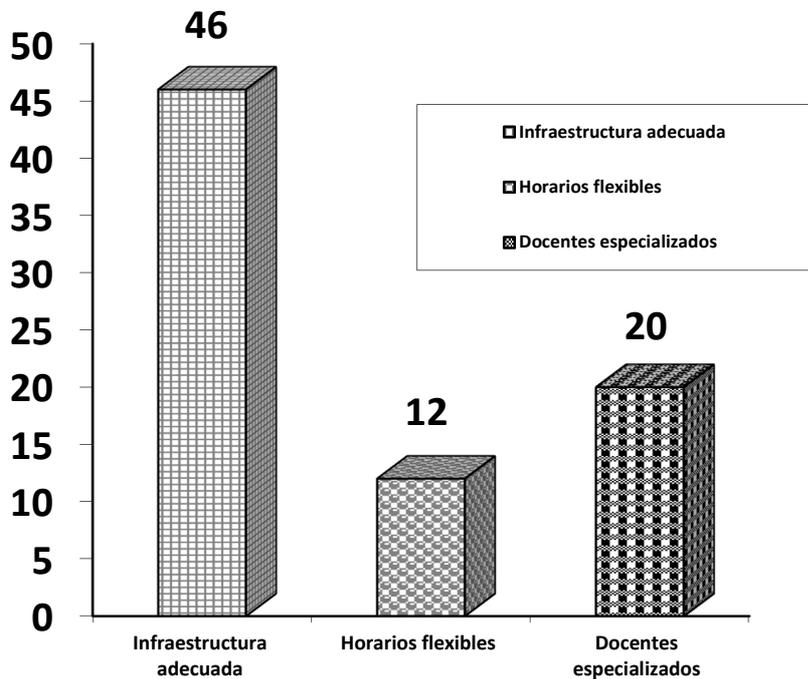
CUADRO N° 2

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Infraestructura adecuada	46	58.97
Horarios flexibles	12	15.38
Docentes especializados	20	25.65
Total	78	100.00

Fuente: Encuesta dirigida a los estudiantes de la ELAG

Elaboración: Autora de la Tesis

GRAFICO Nº 2



ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO Y GRÁFICO Nº 2

La alternativa de mayor aceptación fue la de poseer una infraestructura adecuada, con el 58.97 %, ya se aduce que un centro de estudios de esta naturaleza debe tener instalaciones adecuadas y amplias para poder cumplir su cometido, además la presencia de docentes especializados en cada una de las áreas de enseñanza lograría un mejor resultado entre los estudiantes, 25.65%, y el tema de los horarios flexibles, ya que algunos estudiantes laboran, lo cual impide tener una asistencia constante.

3. En qué lugar de la ciudad sugeriría que se encuentre este centro?

Ubicación actual

Otro lugar

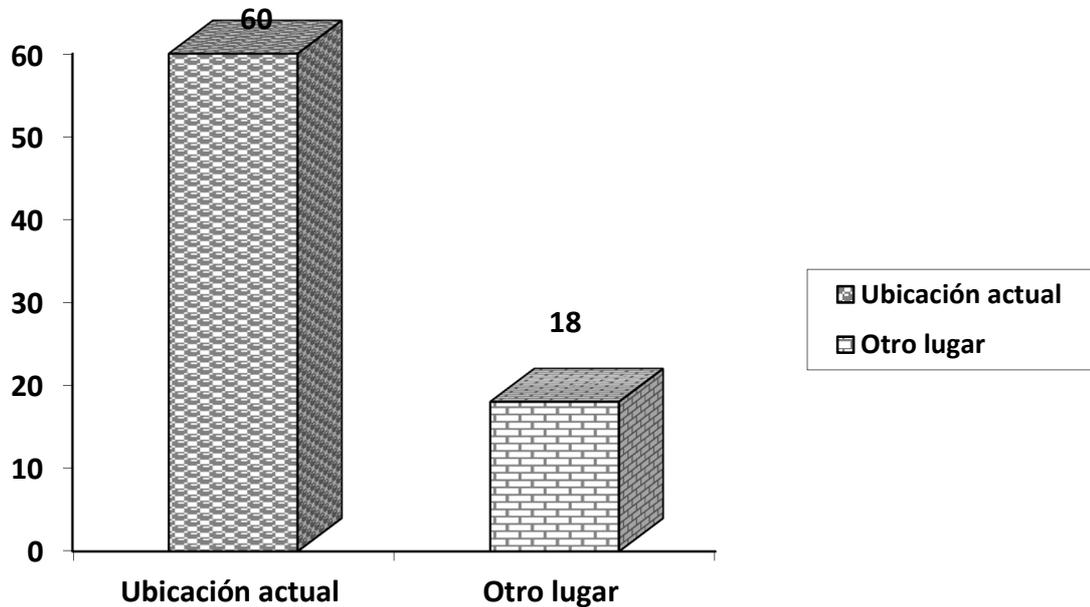
CUADRO N° 3

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ubicación actual	60	76.92
Otro lugar	18	23.08
Total	78	100.00

Fuente: Encuesta dirigida a los estudiantes de la ELAG

Elaboración: Autora de la Tesis

GRAFICO Nº 3



ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO Y GRÁFICO Nº 3

A esta interrogante la respuesta mayoritaria fue la ubicación actual, ya que la misma posee vías de acceso, servicios públicos, fácil acceso, céntrica, transporte permanente, entre otros factores, tuvo una acogida del 76.92 %.

Otro lugar, 23.08 %, resultó favorecida por 18 personas pero sus respuestas más de debieron a facilismo y conveniencias personales.

4. Cuanto tiempo consideraría apropiado la duración de los períodos de instrucción?

3 a 4 meses	5
6 a 8 meses	23
9 a 12 meses	50

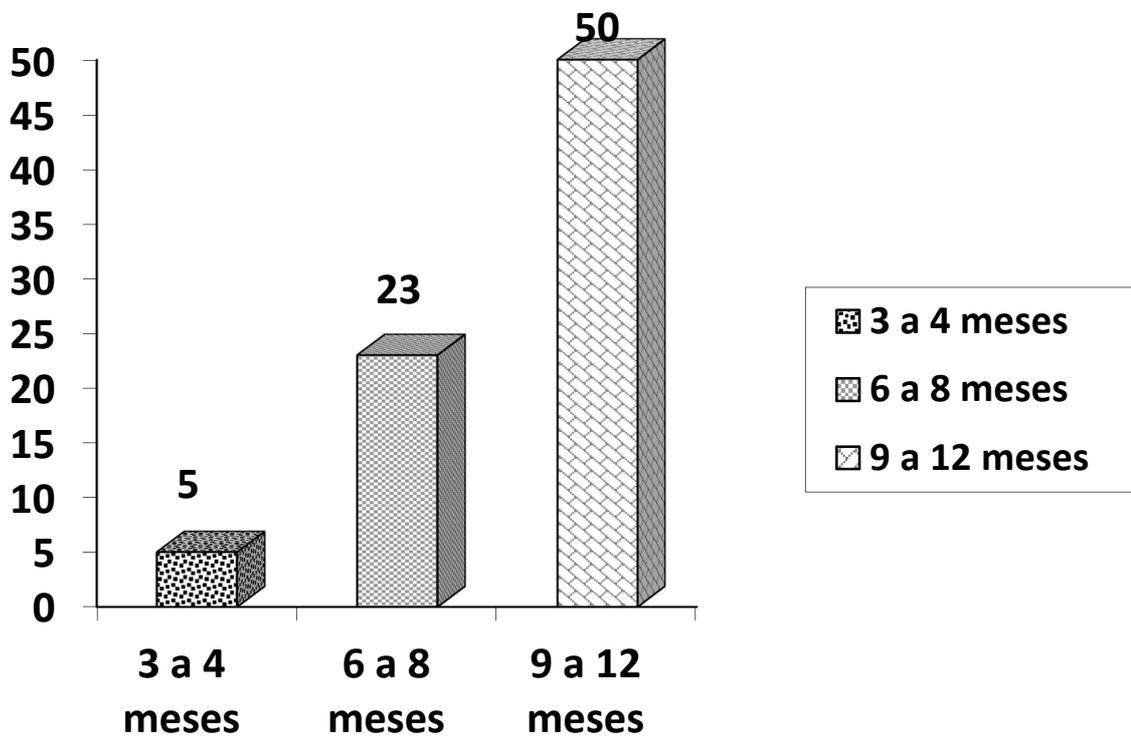
CUADRO N° 4

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
3 a 4 meses	5	6.41
6 a 8 meses	23	29.48
9 a 12 meses	50	64.11
Total	78	100.00

Fuente: Encuesta dirigida a los estudiantes de la ELAG

Elaboración: Autora de la Tesis

GRAFICO N° 4



ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO Y GRÁFICO N° 4

La extensión de la instrucción que imparte este centro de estudios actualmente, un año, fue la alternativa con mayor aceptación, 64.11 %, los factores que motivaron esta respuesta fueron; clases más cortas, mayor tiempo de práctica, facilidad del aprendizaje, entre otras.

5. Que tipo de financiamiento prefiere?

Propio	70
Crédito	8

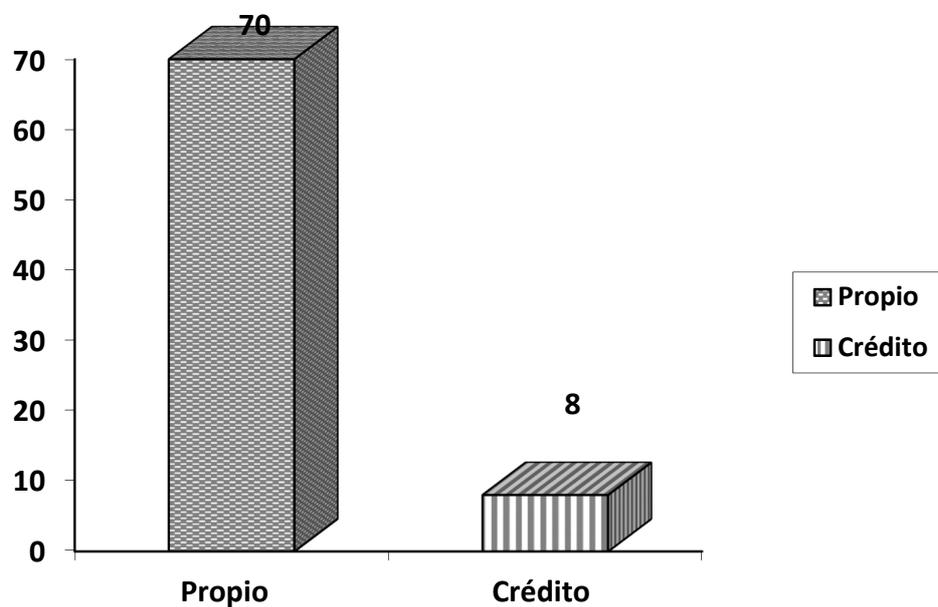
CUADRO N° 5

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Propio	70	89.74
Crédito	8	10.26
Total	78	100.00

Fuente: Encuesta dirigida a los estudiantes de la ELAG

Elaboración: Autora de la Tesis

GRAFICO Nº 5



ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO Y GRÁFICO Nº 5

Sobre el tipo de financiamiento a emplear para el pago de la capacitación en la Escuela de Alta Gastronomía, ELAG, los estudiantes en un alto porcentaje, 89.74%, fueron de la opinión que financiarían con recursos propios sus gastos. Tan solo un 10.26 % dijeron acogerse a algún tipo de crédito para hacerlo.

6. Conoces alguna otra institución que brinde capacitación en gastronomía en la Provincia de Manabí?

Si

No

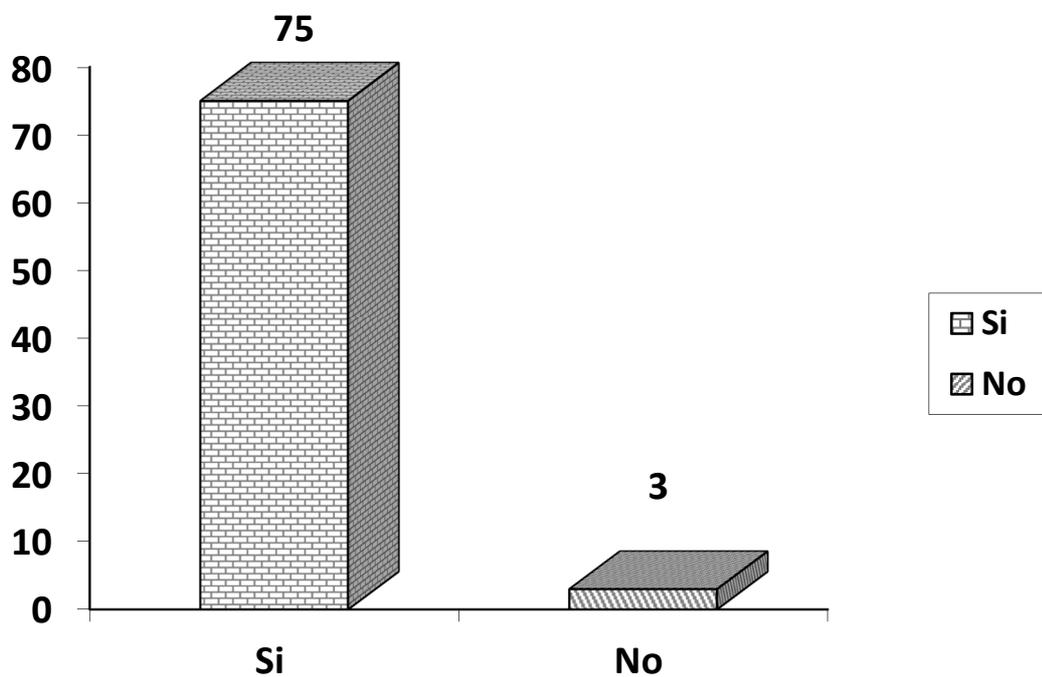
CUADRO Nº 6

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	75	96.15
No	3	3.85
Total	78	100.00

Fuente: Encuesta dirigida a los estudiantes de la ELAG

Elaboración: Autora de la Tesis

GRAFICO Nº 6



ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO Y GRÁFICO Nº 6

La ULEAM, con su Facultad de Hotelería y Turismo es el único centro de estudios, aparte de ELAG, que brinda preparación gastronómica en nuestra provincia, la respuesta a esta interrogante tuvo un 96.15 %. Tan solo el 3.85 % de los alumnos desconocían al respecto.

7. Si tu respuesta fue positiva a la anterior pregunta, la educación impartida en ella es:

Muy buena	65
Buena	13
Regular	0
Mala	0

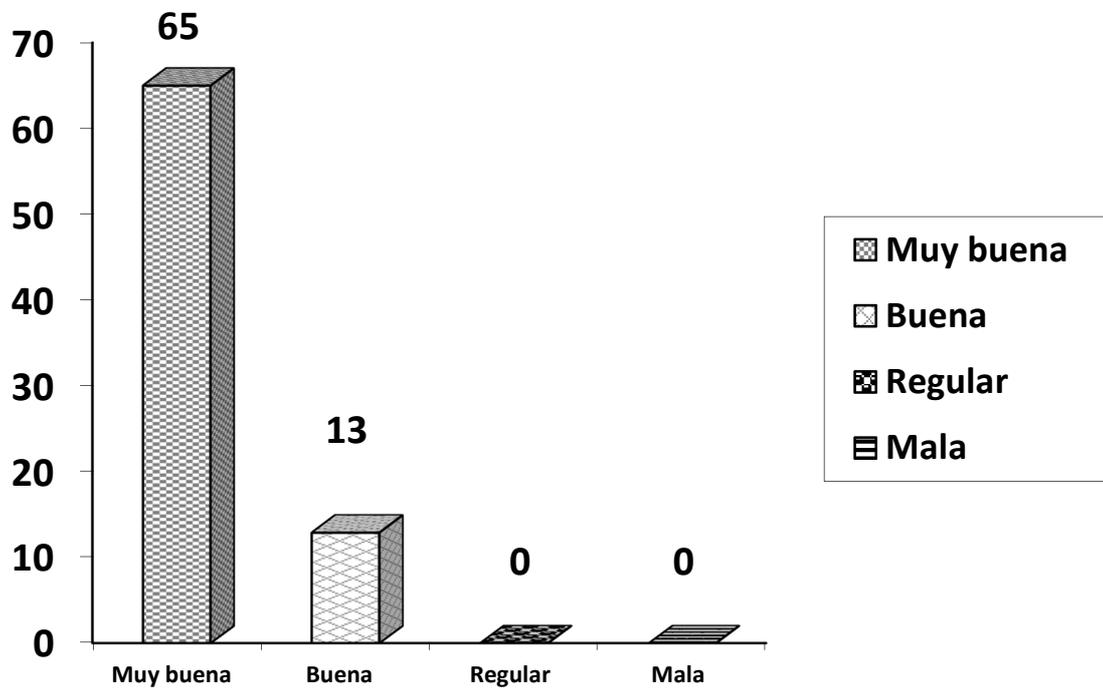
CUADRO N° 7

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Muy buena	65	83.34
Buena	13	16.66
Regular	0	0.00
Mala	0	0.00
Total	78	100.00

Fuente: Encuesta dirigida a los estudiantes de la ELAG

Elaboración: Autora de la Tesis

GRAFICO N° 7



ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO Y GRÁFICO N° 7

La mayoría, 83.34%, de los entrevistados dieron excelentes referencias de la educación que se imparte en la facultad de Hotelería y Turismo de la ULEAM, el restante 16.66 % dijeron saber por referencia de terceros que los estudiantes del centro de estudios superiores de Manta impartían una educación buena, esto me induce a opinar que tanto en mi institución educativa como en la ULEAM existe un alto grado de profesionalismo en la enseñanza gastronómica, lo cual es bueno tanto para el sector de servicios de hoteles y restaurantes de la Provincia, ya que tienen asegurada la presencia de excelente mano de obra en el área de preparación de alimentos.

4.1.2. ENCUESTA DIRIGIDA A LOS PROFESORES DE LA ELAG

8. Desea capacitar a sus alumnos en el área gastronómica?

Si

No

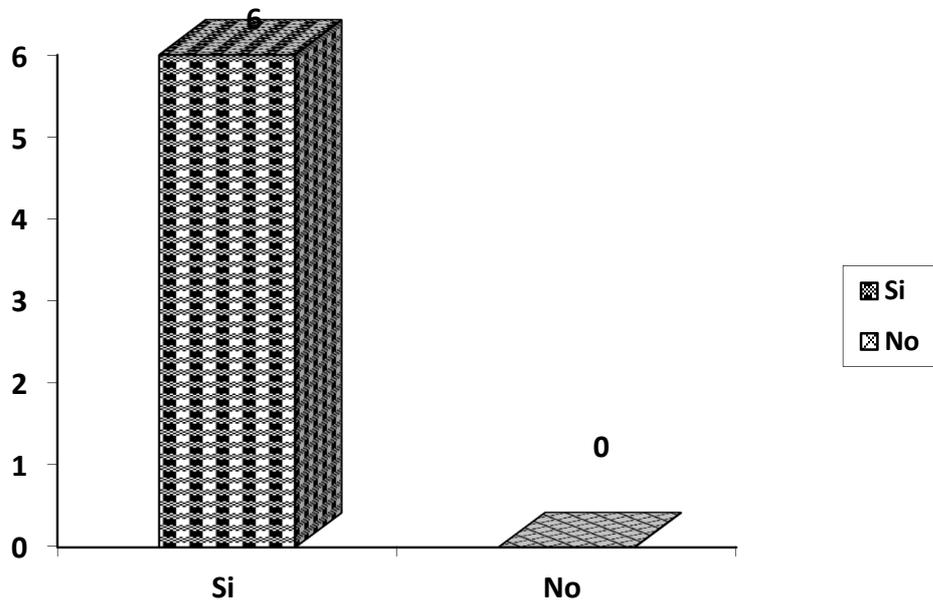
CUADRO N° 8

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	6	100.00
No	0	0.00
Total	6	100.00

Fuente: Encuesta dirigida a los Profesores de la ELAG

Elaboración: Autora de la Tesis

GRAFICO Nº 8



ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO Y GRÁFICO Nº 8

Dentro de la encuesta dirigida a los profesores de la ELAG, la totalidad de los mismos, 100.00%, contestó que su mayor motivación al colaborar con esta institución educativa gastronómica es impartir sus conocimientos a las nuevas generaciones de educandos en el área de preparación de alimentos.

9. El personal que capacita en la ELAG posee conocimientos en gastronomía?

Si

No

Poco

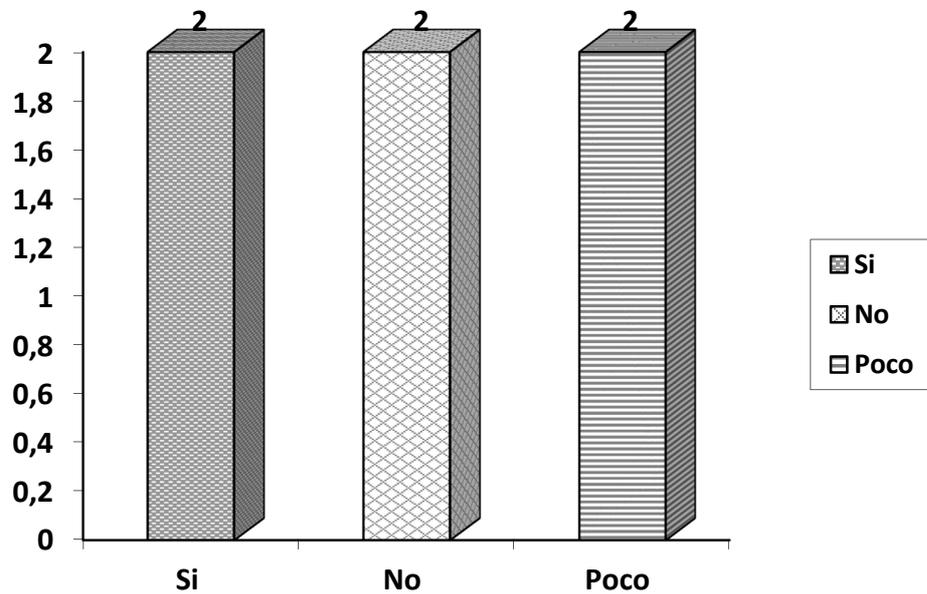
CUADRO N° 9

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	2	33.34
No	2	33.33
Poco	2	33.33
Total	6	100.00

Fuente: Encuesta dirigida a los Profesores de la ELAG

Elaboración: Autora de la Tesis

GRAFICO Nº 9



ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO Y GRÁFICO Nº 9

Las respuestas a esta pregunta coinciden en el porcentaje, 33.33 %, y en el número, 2, ya que los instructores aducen que en los diferentes grupos de trabajo existen personas que pertenecen a cualquiera de las tres alternativas, lo cual para ellos no es un impedimento al impartir sus conocimientos.

10. El conocimiento bibliográfico en el arte culinario beneficiará a sus alumnos?

Mucho	5
Poco	1
Nada	0

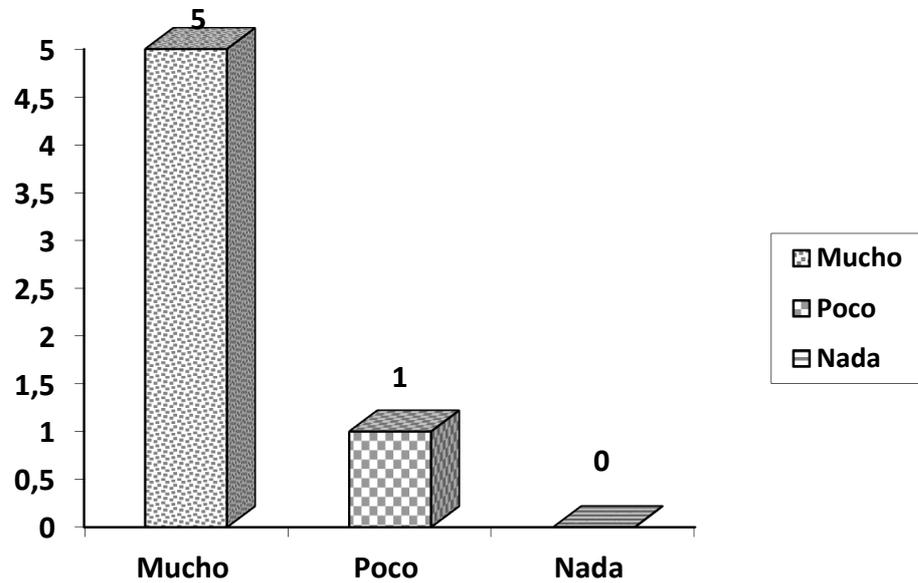
CUADRO Nº 10

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mucho	5	83.30
Poco	1	16.70
Nada	0	0.00
Total	6	100.00

Fuente: Encuesta dirigida a los Profesores de la ELAG

Elaboración: Autora de la Tesis

GRAFICO N° 10



ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO Y GRÁFICO N° 10

La respuesta de los instructores mayoritariamente, 83.30 %, fue que la parte bibliográfica es fundamental para la preparación de los futuros chef, ya que la mayoría de recetas y fórmulas de preparación tienen este origen, además que las mezclas de ingredientes y especias originalmente se las encuentra escritas pero posteriormente pueden adaptarse y combinarse de acuerdo al gusto de los demandantes.

11. Cree usted que el tiempo de duración de la preparación académica, un año, es el adecuado?

Si

No

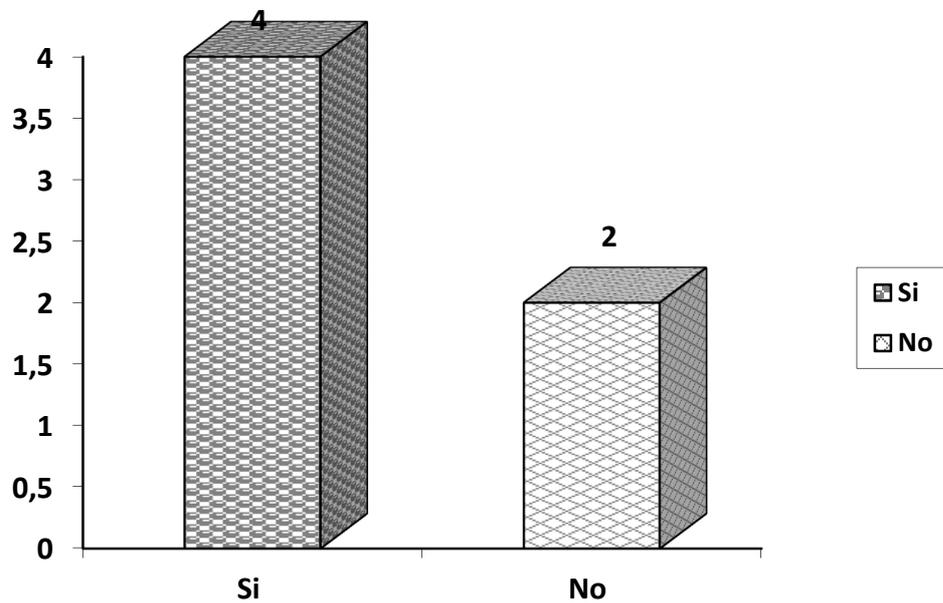
CUADRO Nº 11

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	4	66.66
No	2	33.34
Total	6	100.00

Fuente: Encuesta dirigida a los Profesores de la ELAG

Elaboración: Autora de la Tesis

GRAFICO N° 11



ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO Y GRÁFICO N° 11

El 66.66% de los profesores indicaron que la duración del período de instrucción en alimentos es el adecuado ya que este tiempo les permitía impartir sus conocimientos con comodidad y amplitud. Los dos restantes instructores, 33.34 %, opinaron que el período de clases es muy largo, lo cual no permite poder ampliar el número de ciclos de preparación más interesados en aprender algo del arte culinario.

12. En qué especialidad de la preparación de alimentos desea capacitarse?

Carnes	<input type="text" value="1"/>
Pastelería y panadería	<input type="text" value="0"/>
Eventos	<input type="text" value="2"/>
Cocina Nacional	<input type="text" value="2"/>
Cocina Internacional	<input type="text" value="1"/>

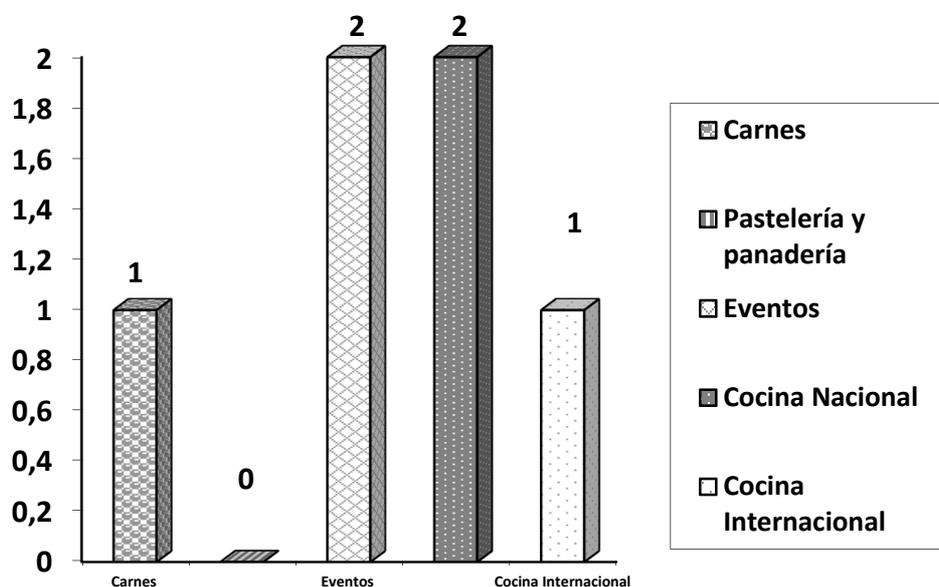
CUADRO Nº 12

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Carnes	1	16.67
Pastelería y panadería	0	0.00
Eventos	2	33.33
Cocina Nacional	2	33.33
Cocina Internacional	1	16.67
Total	6	100.00

Fuente: Encuesta dirigida a los Profesores de la ELAG

Elaboración: Autora de la Tesis

GRAFICO Nº 12



ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO Y GRÁFICO Nº 12

Dentro de las alternativas para especializarse los instructores se inclinaron en mayor número, 33.33 %, por dos posibilidades; eventos y cocina nacional. Luego en orden de importancia se situaron las carnes y cocina internacional, con el 16.67 %, respectivamente.

4.1.2. ENCUESTA DIRIGIDA A LOS EMPRESARIOS TURÍSTICOS MANABITAS

13. El personal que labora en su negocio tiene preparación académica en gastronomía?

Si

No

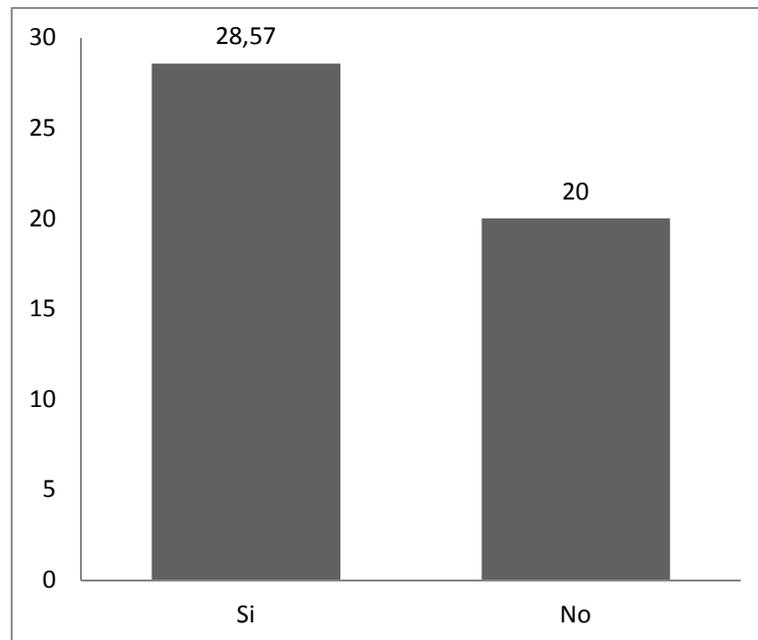
CUADRO Nº 13

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	8	28.57
No	20	71.43
Total	28	100.00

Fuente: Encuesta dirigida a los Empresarios Turísticos Manabitas

Elaboración: Autora de la Tesis

GRAFICO N° 13



ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO Y GRÁFICO N° 13

De las alternativas puestas a consideración de los empresarios turísticos, opinaron mayoritariamente que el personal que labora en sus establecimientos no tenían una preparación académica en gastronomía, el 71.43%, lo cual refleja el poco interés de los empleados y operadores por capacitarse en técnicas de cocina y sus conocimientos se deben al constante trabajar en esta área.

14. Capacitaría Ud. a su personal en esta área básica para el sector turístico?

Si

No

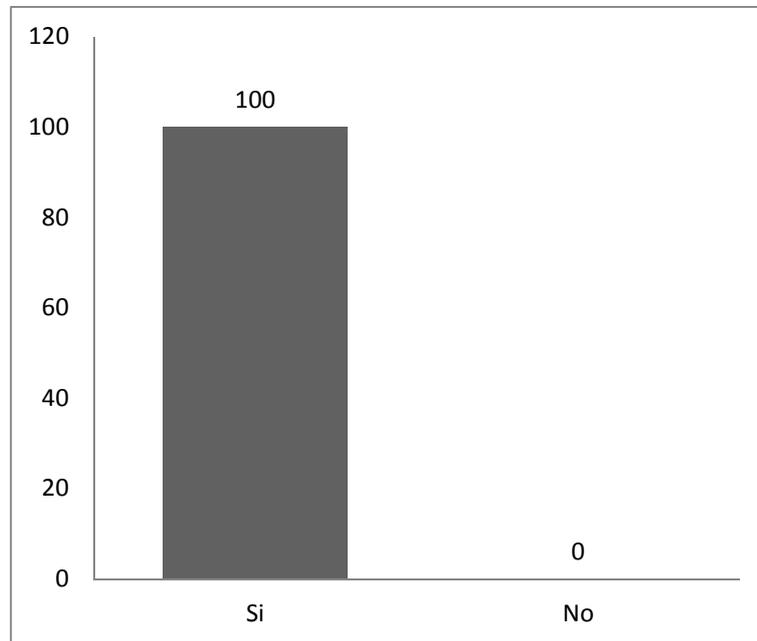
CUADRO Nº 14

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	28	100.00
No	0	0.00
Total	28	100.00

Fuente: Encuesta dirigida a los Empresarios Turísticos Manabitas

Elaboración: Autora de la Tesis

GRAFICO N° 14



ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO Y GRÁFICO N° 14

La respuesta positiva, en el 100%, demuestra que la tendencia de los operadores turísticos manabitas es capacitar a su personal para poder así brindar cada día un mejor servicio a los usuarios de sus establecimientos.

15. Cubriría Ud. la totalidad de los valores que requiere una capacitación de este tipo a sus colaboradores?

Total	<input type="text" value="10"/>
Parcial	<input type="text" value="14"/>
Nada	<input type="text" value="4"/>

CUADRO Nº 15

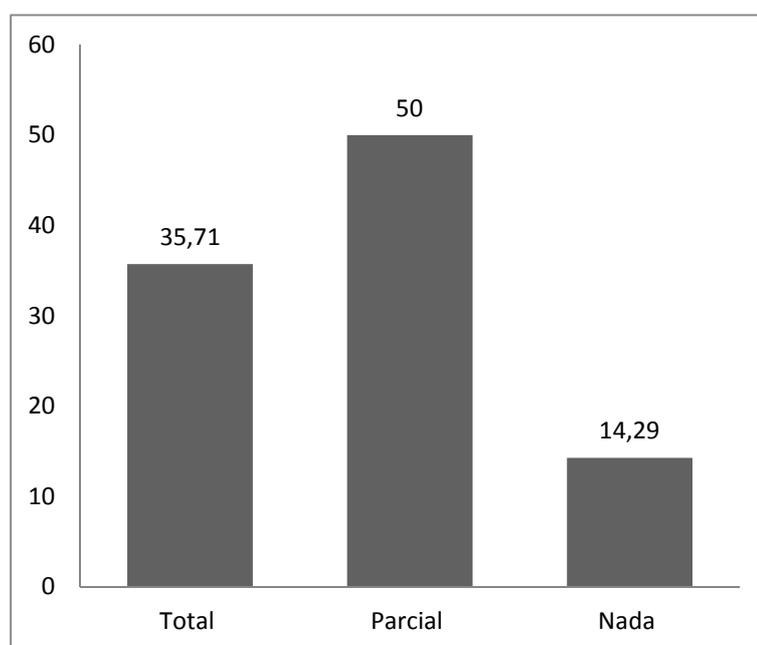
OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Total	10	35.71
Parcial	14	50.00
Nada	4	14.29
Total	28	100.00

Fuente: Encuesta dirigida a los Empresarios Turísticos Manabitas

Elaboración: Autora de la Tesis

GRAFICO

Nº 15



ANALISIS E INTERPRETACIÓN DEL CUADRO Y GRÁFICO Nº 15

De las tres alternativas propuestas a los empresarios turísticos de nuestra provincia, la de mayor aceptación fue la de los gastos compartidos, esto es el 50.00%, entre el empresario y el empleado. A continuación se ubicó aquella que cubre la totalidad de los gastos de la capacitación por parte del dueño del negocio, es de resaltar que quienes se inclinaron por esta posibilidad fueron aquellas personas con negocios grandes y estructurados, con el 35,71%; finalmente están los

empresarios que no visualizan este egreso como una inversión con el 14.29% y no apoyan a sus colaboradores económicamente con nada.

4.2. VERIFICACIÓN DE HIPOTESIS

Puedo verificar la hipótesis de la presente investigación que dice así:

“La gran demanda de profesionales en gastronomía en Manabí hace necesario la ampliación de la infraestructura operativa de la ELAG”

Anualmente la ELAG capacita a un promedio de 100 personas, con la ampliación de la misma fácilmente se duplicará este número de alumnos, ya que la institución tiene demanda por sus servicios en varios cantones hermanos, esto es, Manta, Chone, Sucre y Puerto López. Sitios en los cuales fácilmente se reclutarán interesados en conocer las artes de la cocina nacional e internacional.

En el capítulo N° 4 numerales 4.1, 4.3 y 4.5, se reflejan la capacidad de deuda por adquirir, los ingresos y la utilidad neta, respectivamente, con lo cual se demuestra la solvencia moral, técnica y económica que posee esta novel institución educativa.

CAPITULO V

PROPUESTA

5.1. INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO

i. INVERSIONES

Activos Fijos	<u>Existente</u>	<u>Por Adquirir</u>	<u>Total</u>
Equipo Industrial	7.460,95	13.573,01	21.033,96
Utensilio de Cocina	2.467,00	11.119,30	13.586,30
Vehículo		25.000,00	25.000,00
Bibliografía		5.000,00	5.000,00
Equipo de Oficina	1.572,00	2.000,00	3.572,00
Mobiliario		3.307,78	3.307,78
Instalaciones	3.200,00		3.200,00
Edificio	<u>5.000,00</u>		<u>5.000,00</u>
	19.699,95	<u>60.000,09</u>	<u>79.700,04</u>
Capital de Operación	10.000,00		10.000,00
Mano de Obra Directa(1 mes)		3.600,00	3.600,00
*Carga Fabril (1 mes)		914,00	914,00
Gtos Administrativos (1 mes)		<u>200,00</u>	<u>200,00</u>
		<u>4.714,00</u>	<u>14.714,00</u>
Total Inversiones:	29.699,95	64.714,09	94.414,04

* Excepto Depreciación y Amortización

5.2. FINANCIAMIENTO

<u>Concepto</u>	<u>Valor</u>
Capital Propio	29.699,95
Credito	64.714,09
Total Financiamiento	\$ 94.414,04

5.3. VENTAS

<u>Denominación</u>	<u>N° de Alumnos</u>	<u>Matrícula</u>	<u>Total año</u>	<u>Pensión</u>	<u>Total Año</u>	<u>Total</u>
Personas Matriculadas	100	\$ 75	\$ 7.500	\$ 85	\$ 102.00	\$ 109.500

5.4. COSTOS TOTALES

Concepto	Primer Año
Costos Producción	\$
Mano de Obra Directa	43.200,00
Carga Fabril	<u>10.968,00</u>
Sub-Total	\$ 54.168,00
Costos Operación	
Gtos Administrativos	2.400,00
Gtos Financieros	<u>6.471,40</u>
Sub-Total	\$ <u>8.871,40</u>
Costo Total	\$ 63.039,40

5.5. ESTADOS DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

<u>Concepto</u>	<u>Valor Primer Año</u>
	\$
Ventas	109.500,00
- Costo de Producción	54.168,00
= Utilidad Bruta en Ventas	55.332,00
- Costo de Operación	8.871,40
= Utilidad en Operación	46.460,60
- 15% Reparto de Utilidades	6.969,09
= Utilidad Antes de Impuestos	39.491,51
- 22% Impuesto a la Renta	8.688,38
Utilidad Neta	30.803,38

5.6. PUNTO DE EQUILIBRIO

Concepto

- Costos Fijos

Depreciación y Amortización

Gastos Administrativos

Gastos Financieros

Seguros

- Costos Variables

Mano de Obra Directa

Suministros

Reparación y Mantenimiento

Ventas=

Valor (Primer Año)

\$

10.442,00

2.400,00

6.471,40

2.485,00

21.798,40

43.200,00

6.000,00

2.485,00

51.685,00

109.685,00

$$ye = \frac{C.F.}{\frac{I-C.V.}{V}}$$

$$ye = \frac{21.798}{\frac{1-51.685}{0.47}}$$

$$ye = \frac{21.798}{0.47}$$

$$ye = 46.378,72 \approx 46.379$$

$$ye = \underline{\underline{46.379}}$$

$$ye = \frac{ye}{V} = \frac{46.379}{109.500} = 0.42 \times 100 = 42\%$$

ye= Ingreso de Equilibrio

%Pe= Porcentaje de la capacidad instalada de la empresa en el Punto de Equilibrio.

V= Ingreso por ventas.

5.7. INDICES DE RENTABILIDAD

	<u>Valor (Primer Año)</u>
Inversión Total	94.414,04
Capital	29.699,95
Utilidad Neta	30.803,38

U.N./I.T.= 32%

U.N./C.= 103%

5.8. LA PROPUESTA

Propuesta de capacitación a los docentes de la ELAG

5.8.1. Tema

ACTUALIZACIÓN Y ESPECIALIZACIÓN DE LOS INSTRUCTORES DE LA ELAG.

5.8.2. Autora de la Propuesta

- María Fernanda Buzetta Ricaurte

5.8.3. Organismo auspiciante

- Escuela Latinoamericana de Alta Gastronomía, ELAG

5.8.4. Área que cubre la propuesta

- Gastronomía en general

5.8.5. Duración de la propuesta

- Tiempo indeterminado

5.8.6. Justificación

El mercado de profesionales en gastronomía que recibirán las enseñanzas en la ELAG requieren de un proceso estratégico modernista que incide en: su capacidad, grado de preparación y difusión de técnicas de enseñanza como un factor determinante para alcanzar la preferencia de los interesados, en este centro de capacitación se preparan profesionales capaces de transmitir sus conocimientos y el beneficiado será el alumno que los reciba.

Frente a esta realidad del mercado la propietaria de esta unidad de enseñanza espera preparar objetivamente a las personas que estarán al frente de estos recursos, a fin de que sean el efecto multiplicador que todos desean.

La ley del consumidor determina la calidad de bienes y servicios de consumo, por ello, se sustenta que dentro del mercado de estos profesionales se establezcan estrategias que permitan y mejoren la calidad de servicios que ellos proporcionan.

La aplicación de esta propuesta permitirá mejorar los ingresos económicos de las empresas de servicios. Las mismas que por su permanente oferta de plazas de trabajo requieren de estrategias puntuales de preparación alimenticia en platos nacionales e internacionales.

5.9. Fundamentación

El desarrollo empresarial en el área de alimentos dentro de su sistema de investigación requiere de inversiones económicas poco elevadas, por ello los participantes requieren de una amplia preparación, incluso en el sistema de comercialización publicitaria a los consumidores como es el marketing boca a boca.

5.10. Objetivos

5.10.1. Objetivo General

Capacitar a los instructores y mano de obra en el área de la cocina de los establecimientos turísticos de Manabí en la ELAG en una especialidad gastronómica determinada.

5.10.2. Objetivos Específicos

- Fortalecer el proceso de aprendizaje-enseñanza entre los docentes y alumnos de la ELAG.
- Actualizar los conocimientos del personal de instructores de la ELAG en técnicas gastronómicas innovadoras.

5.11. Ubicación Sectorial y Física

Capacitar a los manabitas, en general, interesados en adquirir conocimientos culinarios para poder aplicarlos en sus sitios de trabajos; sean estos restaurantes, hostales, hoteles, centros turísticos, salas de eventos, entre otros.

5.12. Factibilidad

La descripción de todo el proceso de capacitación que se ha planificado en la ELAG, tiene su sustento en la capacidad de aprendizaje que se brindará a los alumnos e instructores de esta escuela gastronómica, que funciona en la ciudad de Portoviejo.

5.13. Descripción de la propuesta

Para que se efectivice la propuesta es necesario que los instructores y alumnos asistan al asesoramiento técnico en este arte. El proceso de capacitación será de 40 horas, comprendiendo un período de cuatro semanas, de lunes a viernes dos horas por día; es decir, de 18:30 a 20:30 p.m.

5.14. Beneficiarios

- Docentes de la ELAG
- Estudiantes de la ELAG
- Dueños de negocios turísticos y hoteleros de Portoviejo y Manabí en general.

5.15. Actividades a realizarse para capacitar al recurso humano que se instruye en la ELAG.

- Talleres de cocina
- Conferencias audiovisuales
- Bibliografía
- Intercambio de docentes.
- Conformación de la Asociación de Chefs.

5.16. Recursos materiales y logísticos

Dentro de los recursos materiales y logísticos a requerirse tenemos:

- Salón de conferencia

- Pizarra líquida 1
- Caja de marcador líquido 1
- Borrador 1
- Mesa directorio 1
- Bancas unipersonales 50
- Computador con infocus 1
- Cuadernillo didáctico sobre gastronomía 1
- Bibliografía gastronómica
- Implementos de cocina en general
- Los ingredientes del caso

METODOLOGÍA

1. Se realizarán 4 talleres para la capacitación en metodologías utilizadas en la práctica que se realiza en el medio.
2. Posteriormente se realizarán 2 charlas de afianzamiento a los alumnos, profesores y dueños de locales turísticos de la Provincia.

MONITOREO Y EVALUACIÓN

La evaluación será el término de la aplicación de la propuesta, la cual será evaluada por la capacitadora de las metodologías, la cual consistirá en la evaluación de resultados a los alumnos y de apropiación de métodos por parte de los profesores de la ELAG.

PRESUPUESTO

ACTIVIDADES

Infraestructura, bienes e insumos a adquirir	\$ 64.714,09
4 talleres de recuperación de metodologías para La práctica culinaria que se realiza en el medio.	\$ 600.00
2 charlas de sensibilización a alumnos, profesores Y dueños de locales turísticos.	\$ 100.00
TOTAL	\$ 65.414.09

FINANCIAMIENTO

El gasto total que se origine por la capacitación al personal docente de la ELAG, será asumido por la propietaria Srta. María Fernanda Buzeta Ricaurte, mediante un crédito y recursos propios.

5.17. ANÁLISIS FODA DE LA PROPUESTA

a. Análisis de oportunidades

- La oferta en Manabí no está saturada debido a que es un servicio nuevo
- Demanda insatisfecha en los principales centros consumidores de este servicio.
- Conformación de la Asociación Manabita de Chefs.

b. Análisis de amenazas

- Escasa promoción del servicio en la Provincia
- Situación política y económica del Ecuador y por ende de la provincia
- Dificultad para obtener información técnica y de mercado acerca del servicio.

Del análisis de evaluación a simple vista se deduce que el proyecto posee mayor viabilidad en las oportunidades que en las amenazas.

Se recomienda tomar en cuenta los factores de las amenazas fuertes debido a que representan las áreas críticas del proyecto y se deben establecer estrategias para su debida mitigación.

c. Análisis de fortalezas

- Adquisición rápida de conocimiento por parte de los asistentes.
- Viabilidad técnica de implementar el sistema de servicio.
- Cualidades nutricionales nuevas que permiten el aumento de consumo de este servicio.
- Atractiva rentabilidad producida por el proyecto.

d. Análisis de debilidades

- Ausencia de profesionales especializados en gastronomía
- Necesidad continúa de los servicios básicos.
- Alta inversión inicial
- Alto requerimiento de mano de obra especializada
- Personal no capacitado en el manejo de la cocina.

En la evaluación a simple vista se aprecia que la iniciativa posee una mayor consistencia en sus fortalezas, por lo que las debilidades, a pesar de ser más numerosas, se las relega a un factor secundario.

Del análisis FODA se establece: **QUE EL PROYECTO DISPONE DE LAS CAPACIDADES INTERNAS, QUE DEBEN SER UTILIZADAS PARA APROVECHAR LAS GRANDES OPORTUNIDADES DEL MERCADO Y ENTORNO.**

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1. CONCLUSIONES

- Determine el grado de necesidad que tiene nuestra comunidad manabita por contar con una institución educativa gastronómica, la cual supla la falta de opciones particulares para capacitar a la población interesada en conocer algo más de nuestra gastronomía y la de otras regiones geográficas nacionales e internacionales.
- Pude constatar que un alto número de locales turísticos como hoteles, hostales, restaurantes y otros, no poseen en sus roles a personas con la formación y capacidad necesarias para atender el área de la preparación de los alimentos requeridos por el público en general.
- Los conocimientos gastronómicos, todavía en nuestra sociedad piensan que deben ser realizados solo por personas de sexo femenino, lo contrario es relacionado como homosexualismo y amaneramientos por el común denominador de la gente.
- Se deben implementar otros centros de estudios gastronómicos particulares a fin de satisfacer la demanda existente por este servicio. La banca tanto pública como privada debe poner a consideración del público en general líneas de créditos para poder implementar nuevas opciones de aprendizaje en cocina e igualmente lugares turísticos técnicamente administrados y con personal preparado para atender los pedidos de platos típicos nuestros.

6.2. RECOMENDACIONES

- Para poder ampliar la presencia de esta Escuela de Gastronomía, el sector financiero de nuestra ciudad y provincia, debería viabilizar el otorgamiento del empréstito solicitado para este efecto de manera ágil y oportuna.
- Debe conformarse una asociación o gremio que aglutine y proteja a los Chefs en Manabí, para así poder evitar la presencia de personas improvisadas en el sitio donde debe constar un individuo con la preparación necesaria para satisfacer los pedidos más exigentes.
- Es mi parecer que la capacitación es básica para poder crecer técnica y profesionalmente en cualquier actividad, en consecuencia las entidades públicas y privadas que guardan relación con los sectores de servicios y hotelería están en la obligación de implementar cursos, seminarios y cualquier otro tipo de eventos, que conlleven la actualización de conocimientos gastronómicos a las personas que deseen asistir a capacitarse

BIBLIOGRAFÍA

- AMEZ, Fernando** Diccionario de Contabilidad y Finanzas; Madrid España 1999
- INEC, 2006** Índice de Precios al Consumidor Urbano
- INFANTE, Arturo Dr.** Evaluación Financiera de Proyectos de Inversión; Edit. Norma; Bogotá -Colombia; 2002.
- Instructivo del MEC** Ministerio de Educación y Cultura, Imprenta Nacional
- LOYARD, Richard Dr. Ec.** Análisis de Costo/ Beneficio; Edit. Fondo de la Cultura México DF/2000
- Manual de Estudios** El Chef como Manager
- MENENDEZ, Gustavo** Principios Científicos Básicos de la Cocina; Academia de Chefs
- Nestlé Food Services** Manual de Cocina Profesional
- VÁRELA, Rodrigo Dr.** Mercadotecnia, Evaluación de Alternativas Operacionales y Proyectos de Inversión; Bogotá 2002
- Varias Fuentes Bibliográficas** Periódicos, revistas, artículos, plegables, etc.

ANEXO N 1

Encuesta dirigida a los estudiantes de la ELAG

7. Te interesa estudiar gastronomía?

Si

No

8. Si su inclinación es favorable que características deberá tener este centro de capacitación?

Infraestructura adecuada

Horarios flexibles

Docentes especializados

9. En qué lugar de la ciudad sugeriría que se encuentre este centro?

Ubicación actual

Otro lugar

10. Cuanto tiempo consideraría apropiado la duración de los períodos de instrucción?

3 a 4 meses

6 a 8 meses

9 a 12 meses

11. Que tipo de financiamiento prefiere?

Propio

Crédito

12. Conoces alguna otra institución que brinde capacitación en gastronomía en la Provincia de Manabí?

Si

No

13. Si tu respuesta fue positiva a la anterior pregunta, la educación impartida en ella es:

Muy buena

Buena

Regular

Mala

ANEXO N 2

Encuesta dirigida a los profesores de la ELAG

1. Desea capacitar a sus alumnos en el área gastronómica?

Si No

2. El personal que capacita en la ELAG posee conocimientos en gastronomía?

Si
No
Poco

3. El conocimiento bibliográfico en el arte culinario beneficiará a sus alumnos?

Mucho
Poco
Nada

4. Cree usted que el tiempo de duración de la preparación académica, un año, es el adecuado?

Si No

5. En qué especialidad de la preparación de alimentos desea capacitarse?

Carnes	<input type="checkbox"/>	Pastelería y panadería	<input type="checkbox"/>
Eventos	<input type="checkbox"/>	Cocina Nacional	<input type="checkbox"/>
Cocina Internacional	<input type="checkbox"/>		

ANEXO N 3

Encuesta dirigida a los empresarios turísticos manabitas

1. El personal que labora en su negocio tiene preparación académica en gastronomía?

Si

No

2. Capacitaría Ud. a su personal en esta área básica para el sector turístico?

Si

No

3. Cubriría Ud. la totalidad de los valores que requiere una capacitación de este tipo a sus colaboradores?

Total

Parcial

Nada

ANEXO N° 4

EQUIPOS INDUSTRIALES Y UTENCILIOS DE COCINA

N°	Denominación	Existente	Por Adquirir	Valor \$
1	Horno semi-industrial	4.382,43		4.382,43
1	Cocina 4 quemadores	1.628,52		1.628,52
1	Base para horno con rieles	500,00		500,00
1	Mesa de acero inoxidable	200,00		200,00
4	Bandejas de acero inox	600,00		600,00
1	Batidora y amasadora semiprofes	750,00		750,00
1	Horno inyección a vapor import. elect		5.774,51	5.774,51
1	Cocina Ind. 4 quemadores impor. gas		2.145,80	2.145,80
1	Cocina Ind. 6 quemadores impor. gas		2.251,81	2.251,81
1	Cocina Ind. 4 quemadores a gas impor. gas		2.275,80	2.275,80
1	Horno elect. importado		1.125,09	1.125,09
	Utencilios de cocina varios	2467		2467
	Utensilios de cocina varios		11.119,30	11.119,30
	Totales	\$ 9.927,95	\$ 29.692,31	\$ 34.620,26

ANEXO N° 5

VEHÍCULO ELAG

N°	Detalle	Por Aquirir
1	Camioneta Toyota Hi Lux 4x4 doble cabina	25.000
	Totales \$	25.000

ANEXO N° 6

EQUIPOS INDUSTRIALES Y UTENCILIOS DE COCINA

N°	Denominación	Existente \$	Por Adquirir	Valor \$
	Equipos de Oficina	1.572,00	2.000,00	1.572,00
10	Enciclopedias de Gastron. \$ 500,00 c/u		5.000,00	5.000,00
	Mobiliario		<u>3.307,78</u>	<u>3.307,78</u>
	Totales \$	1.572,00	10.307,78	11.879,78

ANEXO N° 7

REQUERIMIENTO DE MANO DE OBRA DIRECTA Y ADMINISTRATIVA DE ELAG

Detalle	Especificación	Sueldo/mes \$	Sueldo Total Anual \$
Mano de Obra Directa	6 profesores	600 c/u	43.200,00
Mano de Obra Administrativa	1 secret- contadora	200,00	2.400,00
		Total \$	45.600,00

ANEXO N° 8

CARGA FABRIL DE LA ELAG

i. Depreciación y Amortización

Concepto	Valor	Vida Util Años	Valor Deprec – anort.
Equipo	13.573,01	10	13.57,00
Utensilios	11.119,30	5	2.224,00
Vehículo	25.000,00	5	5.000,00
Eq. de Oficina	2.000,00	10	200,00
Mobiliario	3.307,00	5	661,00
Bibliografía	5.000,00	5	1.000,00
		Sub-Total \$	10.442,00

ii. Suministros

Concepto	Valor mes \$	Valor Anual \$
Energía Eléctrica	100	1.200
Agua Potable	30	360
Teléfono	40	480
Combustible	300	3.600
Internet	30	360
	Sub Total \$	6.000,00
		Pasan \$ 16.442,00

iii. Seguros

	Valor	Total
(5% Equipos y Utenc y Veh)	49.692,31	\$
	Sub Total \$	2.485

iv. Reparación y Mantenimiento

	Valor	Total
(5% Equipos y Utenc y Veh)	49.692,31	\$
	Sub Total \$	2.485

ANEXO N° 9 CAPITAL DE OPERACIÓN

Denominación	Valor
	\$
Mano de Obra Directa (1 mes)	3.600
*Carga Fabril (1 mes)	914
Gtos. Administrativos (1 mes)	200
Total \$	4.714

* Excepto Depreciación y Amortización.

ANEXO N° 10

Tabla de Amortización

Monto: \$ 64.714,09

Plazo: 10 semestres

Periodo de Gracia: 2 semestres

Gastos Financieros

Interés Semestral: 5%

Periodo	Principal	Interés	Amortización	Cuota
1	---	3.235,70	---	3.235,70
2	---	3.235,70	---	3.235,70
3	64.174,09	3.235,70	8.089,26	11.324,96
4	53.624,83	2.831,24	8.089,26	10.9200,50
5	48.535,57	2.426,77	8.089,26	10.516,03
6	40.446,31	2.022,31	8.089,26	10.111,57
7	32.357,05	1.617,85	8.089,26	9.707,11
8	24.627,79	1.213,38	8.089,26	9.302,64
9	16.178,53	808,92	8.089,26	8.898,18
10	8.089,27	404,46	8.089,26	8.493,72

ANEXO N° 11

Gastos Financieros Anuales

Año	Valor \$
1	6.471,40
2	6.066,94
3	4.449,08
4	2.831,73
5	1.213,38
Total \$	21.032,53