

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO

RUMIÑAHUI

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

TEMA: “Creación de una escuela para la enseñanza de bases

culinarias a personas adultas por medio del método

Montessori”

TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Autores: Escobar Montalvo Daniel Sebastián

Director: Proaño Varela Jonathan Santiago

SANGOLQUÍ, 18 de octubre 2024

Declaración de autoría

Los autores, Escobar Montalvo Daniel Sebastián con cedula de ciudadanía No. 1720575560, declaramos bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de nuestra autoría y que no ha sido previamente presentado para ningún proyecto de grado o certificación profesional y que se ha citado en las referencias a todos los autores revisados para el desarrollo del documento de esta investigación.

También certifico que a través de este documento cedo mis derechos de autoría y propiedad intelectual sobre estudio al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui, según lo establecido por el reglamento y normatividad vigente en la ley de propiedad intelectual.

En la Ciudad de Sangolquí, a los 17 del mes de Octubre del año 2024

Nombre de los estudiantes

AUTOR

CC. 1720575560

Certificación de Aceptación Del Tutor

Por medio de la presente certificación dejo constancia de haber guiado profesionalmente el proyecto de grado titulado Creación de una escuela para la enseñanza de bases culinarias a personas adultas por medio del método Montessori, presentado por los señores estudiantes Escobar Montalvo Daniel Sebastián con cédula de ciudadanía No. 1720575560

En mi calidad de Tutor, certifico haber leído el documento final de este estudio y doy fe de que cumple con los requisitos y estándares necesarios para ser sometidos a evaluación mediante defensa oral delante de un tribunal examinador.

En la Ciudad de Sangolquí, a los 17 del mes de Octubre del año 2024.

DIRECTOR

CC.



CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2024-ISTER-6-6.3

Sangolquí, 17 de octubre del 2024

MSc. Elizabeth Ordoñez
DIRECTORA DE DOCENCIA

MSc. Mónica Loachamín
COORDINADORA DE TITULACIÓN

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO**

Presente

Por medio de la presente, yo, Escobar Montalvo Daniel Sebastián declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación denominado "Creación de una escuela para la enseñanza de bases culinarias a personas adultas por medio del método Montessori", de la carrera de Tecnología en Gastronomía ; y a su vez manifiesto mi voluntad de ceder al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui con condición de Universitario los derechos de reproducción, distribución y publicación de dicho trabajo de titulación, en cualquier formato y medio, con fines académicos y de investigación. Esta cesión se otorga de manera no exclusiva y por un periodo indeterminado. Sin embargo, conservo los derechos morales sobre mi obra.

En fe de lo cual, firmo la presente.

Atentamente,
Escobar Montalvo Daniel Sebastian

C.I.: 1720575560

**FORMULARIO PARA ENTREGA DE PROYECTOS EN
BIBLIOTECA INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO**

CT-ANX-2024-ISTER-1

CARRERA: Tecnología Superior en Gastronomía

AUTOR /ES: Escobar Montalvo Daniel Sebastian

TUTOR: Sisalima Andres

CONTACTO ESTUDIANTE: 0996871422

CORREO ELECTRÓNICO: danielsebastian8520@gmail.com

**TEMA: Creación de una escuela para la enseñanza de bases culinarias a personas
adultas por medio del método Montessori**

OPCIÓN DE TITULACIÓN:

Tesis

RESUMEN EN ESPAÑOL: Este trabajo busca explicar la viabilidad del método Montessori en la enseñanza de bases culinarias en personas adultas

PALABRAS CLAVE: Andrología, Bases Culinarias, Metodo Montessori

ABSTRACT: Un error cometido constantemente en la enseñanza es imponer una barrera de edad, esto debido a que contrario a lo que se creía en tiempos antiguos, si bien el desarrollo del cerebro ocurre hasta alrededor de los 25 años, esto no significa que el proceso de enseñanza se detenga o que las personas pasadas de esa edad no puedan seguir aprendiendo.



SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2024-ISTER-2
Sangolquí, 17 de octubre del 2024

Sres.-
INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO

Presente

A través del presente me permito aceptar la publicación del trabajo de titulación de la Unidad de Integración Curricular en el repositorio digital "DsPace" del estudiante: Escobar Montalvo Daniel Sebastián, con C.I.: 1720575560 alumno de la Carrera Tecnología Superior en Gastronomía.

Atentamente,

Firma del Estudiante
C.I.: 17120575560

Han sido revisadas las similitudes del trabajo en el software "TURNITING" y cuenta con un porcentaje de; motivo por el cual, el Proyecto Técnico de Titulación es publicable. (EL PORCENTAJE DE SIMILITUD DEBE SER MÁXIMO DE 15%)

MSc. Elizabeth Ordoñez
DIRECTORA DE DOCENCIA

MSc. Mónica Loachamín
COORDINADORA DE TITULACIÓN

Fecha del Informe ____ / ____ / ____

Dedicatoria

Este trabajo está dedicado a todas las personas en situaciones de riesgo (mujers, adultos mayores, miembros de la comunidad lgtb) que pese a sus situaciones siguen luchando no solo por aprender, pero para tratar de hacer el mundo un lugar mas justo

Agradecimiento

Este agradecimiento es para mi familia, padre, madre y hermana además de mi tía, por siempre haber creído en mí y nunca haberse dado por vencidos, tanto en su vida diaria como en sus esfuerzos académicos y haberme dado la fuerza para poder hacer lo mismo

Resumen

Este proyecto busca medir y comprobar la viabilidad de métodos alternativos de enseñanza, en este caso la metodología Montessori en el ámbito de la enseñanza de bases culinarias a personas adultas mayores, para esto se realizará la planeación de una escuela que tiene como objetivo enseñar bases culinarias a estas personas por medio de este método y como se podría mejorar o si es un proyecto viable tanto desde el punto de vista socio-pedagógico como si es posible mantener económicamente un proceso como este

Índice de contenidos

CAPÍTULO I

1. TEMA

1.1 DELIMITACIÓN DEL TEMA **Pag.11**

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA **Pag.12**

1.2 PREGUNTA PROBLÉMICA **Pag 13**

1.3 OBJETIVOS **Pag 14**

1.3.1 OBJETIVO GENERAL

1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1.4 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA **Pag 15**

CAPÍTULO 2

2. MARCO TEÓRICO **Pag 16**

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA **Pag 21**

3.1 Modalidad y Tipo de Investigación

3.2 Métodos a emplearse en la Investigación

3.3 Población y muestra

3.4 Aplicación de Encuesta

3.5 Análisis de resultados	Pag. 22
CAPÍTULO IV: ESTUDIO DE MERCADO	Pag 32
4.1 Análisis de la demanda	Pag 34
4.2 Demanda actual	Pag 34
4.3 Análisis de oferta	Pag 35
4.4 Procesamiento de la información	Pag 35
CAPÍTULO 5 DESARROLLO DE LA PROPUESTA	
5. Estudio técnico	Pag 36
5.1 Instalaciones, equipos	Pag 37
5.2 Descripción física del proyecto	Pag 37
5.3 Estudio administrativo	Pag 39
5.4 Organigrama funcional	Pag 41
5.5 Marco legal	Pag 41
5.6 Propuesta culinaria	Pag 44
5.6.1 Desarrollo de recetas	Pag 44
CAPÍTULO 6 PLAN DE MERCADEO	
6.1 Estrategias de introducción en el mercado	Pag 48
6.2 Estrategias de ventas	Pag 49

6.3 Estrategias de canales de distribución	Pag 50
6.4 Estrategias de promoción y publicidad	Pag 51
CAPÍTULO 7 ESTUDIO FINANCIERO	
7.1 Inversión y financiamiento	Pag 52
7.2 Ingresos y egresos	Pag 53
CAPÍTULO 8 IMPACTO AMBIENTAL	
8.1 Identificación y valoración de impactos	Pag 56
8.2 Contaminación de aire	Pag 56
8.3 Contaminación acústica	Pag 56
8.4 Contaminación de agua	Pag 56
Estrategias de remediación	Pag 56
CONCLUSIONES	Pag 57
RECOMENDACIONES	Pag 58
BIBLIOGRAFÍA	Pag 59
ANEXOS	Pag 60

Índice de gráficos

- 1) ¿Posee usted conocimientos sobre bases culinarias? Pag. 22
- 2) ¿Desea usted aprender sobre bases culinarias? Pag. 23
- 3) ¿En caso de desear aprender sobre bases culinarias, por qué? Pag. 24
- 4) ¿Sobre qué temas dentro de bases culinarias desearía aprender? Pag. 25
- 5) ¿Conoce usted en que se basa la metodología Montessori? Pag. 26
- 6) ¿Cree usted que las clases para adultos presentan distintas problemáticas a clases enfocadas a jóvenes? Pag. 27
- 7) ¿Qué necesidades cree usted que tienen los adultos mayores? Pag. 28
- 8) ¿Cuánto tiempo desearía que duren las clases? Pag. 29
- 9) ¿Cree que existe una falta de recursos impresos para la educación hacia adultos mayores? Pag. 30
- 10) ¿Qué clase de recursos cree usted que hace falta? Pag. 31

CAPÍTULO I

3. TEMA

3.1 DELIMITACIÓN DEL TEMA

Un error cometido constantemente en la enseñanza es imponer una barrera de edad, esto debido a que contrario a lo que se creía en tiempos antiguos, si bien el desarrollo del cerebro ocurre hasta alrededor de los 25 años, esto no significa que el proceso de enseñanza se detenga o que las personas pasadas de esa edad no puedan seguir aprendiendo. Con la incorporación e innovación de nuevas técnicas de educación podemos dar a personas adultas un nuevo enfoque educativo, por ello en este caso vamos a utilizar la metodología Montessori

Malcom Lowles (1913-1997) planteo que: “Los adultos deben tener una mano en el diseño y desarrollo de del aprendizaje” este ideal fue uno de los pilare básicos de la andragogía una ciencia que se encarga de estudiar y promover los métodos de aprendizaje específicos para adultos, esto para ser capaces de enseñar nuevos conceptos o habilidades. Sin embargo se puede seguir presenciando una falta de recurso para educar a personas adultas, es por ello que se eligió a este grupo para trabajar en este proyecto

Esto se puede extender al ámbito culinario, esto debido a que no existen muchos recursos para enseñar la cocina y sus bases a personas que pasaron de sus años formativos, además de las necesidades de ajustar hábitos o errores comunes que varias personas sin una educación formal en gastronomía pueden cometer

3.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Existen múltiples necesidades que la población adulta enfrenta en contextos educativos, desde un punto de vista social como de infraestructura, sin embargo uno de los más prominentes que esta gente enfrenta es la falta de recurso para la enseñanza con un marco enfocado hacia el aprendizaje de personas no solo en un contexto gastronómico pero en general la existencia de material como cursos, guías, libros que presenten un enfoque andragógicos son escasos o nulos, es necesario empezar a proveer a gente de edad mayor con estos recursos.

Otra problemática bastante pronunciada es la falta de un espacio educativo pensado para adultos, esto debido a que la gran mayoría de escuelas, universidades y otros establecimientos educativos están principalmente pensados para adolescentes o adultos jóvenes, quienes se desempeñan en un contexto diferente en los adultos tanto en su aprendizaje como en sus formas de socialización lo cual puede generar que personas de mayor edad se sientan relegadas o aisladas afectando su desempeño académico, por lo que es necesario que estas personas tengan un lugar donde sus capacidades de aprendizajes y socialización se tengan en cuenta

Finalmente este trabajo también busca abordar la dependencia que varias personas de edad mayor tiene en labores de cocina, cosa que sucede ya sea por una falta de conocimiento, miedo en el momento de cocinar o simplemente por falta de motivación las personas adultas tienden a recurrir a terceros como personas mas capacitadas o servicios de cocina para realizar este tipo de tareas, este trabajo busca proveer a estas personas de bases necesarias para tener mayor independencia a la hora de realizar estas labores

3.3 PREGUNTA PROBLÉMICA

¿En qué medida el modelo educativo Montessori aplicado a la andrología puede ayudar a la enseñanza de bases culinarias en personas adultas?

1.5 OBJETIVOS

1.5.1 OBJETIVO GENERAL:

Adaptar la enseñanza de bases culinarias para mejorar el aprendizaje en personas adultas por medio de creación de una escuela con enfoque en la metodología Montessori

1.5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Organizar los parámetros necesarios en la enseñanza en adultos para elaborar cursos por medio de una investigación bibliográfica
- Probar la efectividad de la metodología Montessori para mejorar la educación en adultos por medio de una serie de cursos cortos, que eventualmente lleven a la creación de una escuela

1.6 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

Existe una necesidad de comprender las necesidades de los adultos y como estas se diferencian de las necesidades para los niños, adolescentes y adultos jóvenes, esto para además tener un entendimiento de porque estas necesidades por mucho tiempo han sido ignoradas u olvidadas por la mayoría de las entidades educativas de alto nivel como universidades o incluso institutos.

Para ello también hay que comprender las diferencias de recurso como tiempo, dinero y capacidad de aprendizaje que los adultos disponen en contraste a los niños y porque en contras te existen tan pocos recursos educativos como lo pueden ser cursos, clases específicas o incluso libros y manuales para personas de estas edades.

Por ello se puede comprender la necesidad de proyectos que busquen responder las necesidades educativas de este grupo de personas con un enfoque que se adapte a las necesidades además de las limitaciones que se presentan para la gente de estas edades, esto con el fin de proveer conocimiento que les pueda permitir explorar otras opciones o tener una independencia en ciertos aspectos.

CAPÍTULO 2

4. MARCO TEÓRICO:

Andragogía

Se puede comprender la andragogía como el estudio de las técnicas y recursos para enseñar a personas adultas, a quien se le atribuya en su mayoría la innovación de esta ciencia fue al docente estadounidense Malcom L. Knowles y su trabajo "Andragogía: El aprendizaje de los adultos" (2001). Knowles a quien se considera como el padre de esta ciencia gracias al desarrollo de la teoría del aprendizaje adulto, explica como la manera en la que los adultos difieren en su forma de entender y procesar información y como se debe tratar de expandir en esas diferencias, lo que se ve reflejado en las 5 asunciones en las que los adultos perciben el aprendizaje, las cuales son:

1. Concepto propio

Los adultos ser seres más independientes que los niños utilizan un enfoque más basado en su dirección propia en lugar de uno basado en las instrucciones de un líder

2. Experiencia de aprendizaje

En el caso de los adultos se puede trabajar con un abanico de experiencias más amplio para enseñar

3. Deseo de aprender

Los adultos desean aprender cuando existe una razón como crecimiento personal o desarrollo en relación con su trabajo

4. Orientación del aprendizaje

Los adultos acostumbran a buscar un enfoque práctico para resolver problemas en lugar de tratar meramente la teoría

5. Motivación

La motivación en los adultos es distinta a la de los niños, dado que los niños aprenden por factores externos como padres o profesores en general los adultos buscan aprender por motivos propios como autoestima o progreso laboral

Estas son asunciones que el educador deberá tener en cuenta si desea realizar trabajo en el campo de la andragogía, además de ello también debe complementarse con un entendimiento de como los adultos se desenvuelven en ambientes sociales a diferencia de los niños y adultos jóvenes y el enfoque que los adultos le dan al conocimiento, esto lleva a otra parte importante de la andragogía la que son sus principios los cuales también fueron establecidos por Knowles:

1. Los adultos necesitan involucrarse en como su enseñanza es planeada y ejecutada
2. El aprendizaje será mejor si los estudiantes son capaces de utilizar sus experiencias pasadas e incorporarlas a su aprendizaje para agregar contexto
3. La memorización es contraproducente en estos ambientes, los adultos prefieren aprender por medio de la resolución de problemas
4. Los adultos desean inmediatez, desean que el conocimiento adquirido pueda ser utilizado en ese mismo momento.

Esta clase de procesos didácticos se siguen estudiando incluso hoy y hasta esta época se sigue explorando el impacto social de esta rama como podemos ver en trabajos como "Andragogía y pedagogía: hacia una democracia para la paz: De la experiencia a la resiliencia" (2022) de Emanuel Bolívar Torres, trabajo en el que la principal tesis del autor es que como por medio de la prestación de un modelo didáctico apropiado a los adultos puede llevar a la mejora de estos a nivel social y personal a lo que nos permite una sociedad más basada en los valores planteados por la democracia.

Otro trabajo que también trata sobre la importancia de los valores sociales en los adultos y como estos están ligados a la necesidad de una mejor didáctica para los adultos se puede apreciar en "La andragogía y su carácter interdisciplinario en la educación universitaria" (2020) por Oscar Enrique Cárdenas Duarte, en este libro se denuncia la falta de un uso apropiado de los modelos didácticos en el sistema universitario y como varias disciplinas y carreras se podrían enriquecer de una planificación curricular más enfocada a las necesidades de los adultos.

Por contraste el método Montessori tiende a ser utilizado principalmente para educar a niños, este enfoque recibe su nombre por su innovadora María Montessori una médica y pedagoga italiana quien pasó una gran parte de su vida trabajando y documentando el comportamiento y las formas de aprendizaje de los niños, esto viéndose reflejado en obras como "Educación y Paz" (1947), "La formación del hombre" (1949) y "La educación de las potencialidades humanas" (1949), en estos escritos se detalla las diferentes etapas de desarrollo además de sus potencialidades y sus capacidades por tanto algunas de las bases de este método son:

- Ambiente preparado: el ambiente de enseñanza debe de estar cuidadosamente diseñado para un aprendizaje óptimo, desde ayudar al estudiante a crecer hasta permitirle ser responsable de su propio aprendizaje
- Rol del educador: En este método el educador toma un rol principalmente de guía, rol en el cual el educador deberá proporcionar su conocimiento a los jóvenes, sin embargo deberá ser respetuoso del autodesarrollo del estudiante
- Periodos sensibles: Son los intervalos de tiempo en los que el niño desarrolla tanto sus capacidades como potencialidades e intereses, tanto los padres como el educador deberán prestar atención a estos periodos para que el niño se desarrolle de manera adecuada
- Mente absorbente: Se refiere a la capacidad del niño de ser capaz de absorber información de manera inconsciente, información que será determinada por el ambiente en el cual el niño se desarrolle.

Ideas que aún se puede encontrar en épocas modernas y que se ven adaptados a otros entornos y contextos, esto se puede ver en trabajos como "Educar en la felicidad: Montessori en el hogar, de la teoría a la práctica" (2019) de María Prada Gallego que busca elaborar en la aplicación de este método educativo en miembros de familias tanto jóvenes como adultos

Si bien poner estos dos conceptos de manera transversal puede sonar contradictorio en primer lugar, dado como varios de los elementos que sostiene el método Montessori se contradicen con la mente adulta, un ejemplo de esto siendo que los adultos aprenden parcialmente en base a experiencias ya adquiridas y mucho menos de la forma en la que conviven con su ambiente actual o como es más difícil que una mente más desarrollada pueda absorber información de

manera rápida, es posible que algunos elementos se puedan trasladar de un concepto de enseñanza al otro.

Una de las principales similitudes que se puede apreciar es como ambos conceptos ponen en cierta medida un énfasis en el aprendizaje por medio de la resolución de problemas, uno explicando como los niños pueden aprender gracias a las interacciones como el mundo que los rodea y otro como los adultos constantemente plantean sus ideas en un contexto de problema de solución

Otro punto en común encontrado en ambas teorías es el rol del docente, en ambos casos el educador realiza un trabajo más secundario en el que no es el centro de la educación, esto para no ser un elemento disruptivo en el desarrollo de los niños en el caso del método Montessori y en el otro debido a que los adultos tienen un sentido de independencia mucho más desarrollado por lo que serán mucho mas involucrados con su proceso educativos.

La idea de este proyecto es tomar las aristas que se puedan encontrar entre ambas teorías educativas para darles una aplicación a la enseñanza de bases culinarias.

La razón por la que se eligió las bases culinarias para este proyecto es debido a que este conjunto de técnicas y herramientas son de las primeras cosas que se deberían aprender en caso de que una persona desee involucrarse en el mundo gastronómico en cualquier medida desde un simple pasatiempo hasta si se desea realizar un trabajo más serio o incluso emprender, sin embargo también son la parte del aprendizaje que más se tiende a dar por sentado, esto debido a que para mucha gente tópicos como las habilidades con los cuchillos o identificar bases o fondos necesarias para preparaciones no son importantes en contraste a los temas de dificultad más alta

Sin embargo, la falla en reconocer la importancia en este tipo de temas puede ser contraproducente si uno desea realizar labores en cocina, esto debido a que el desconocimiento de las bases culinarias puede llevar a consecuencias desde un producto final por debajo de las expectativas, hasta lesiones físicas o enfermedades al no respetar los procesos de higiene necesarios,

Es por ello que temas como cortes, practicas apropiadas de limpieza y desinfección, manejo de ingredientes e incluso conocimiento de ingredientes o preparaciones básicas son lo primero que se debe enseñar a quienes desean incursionar en cocinas independientemente de si sus motivos son laborales o personales.

La razón de porque se eligió como demografía específica a las personas adultas en este proyecto es debido a que en muchos casos son adultos quienes desean adquirir este tipo de habilidades sin embargo muchas instituciones no tienen los marcos necesarios para realizar un trabajo andragógico apropiado, debido a su foco para personas de edad joven. Esto también se puede ver en una falta de recursos para la enseñanza gastronómica a adultos mas allá de libros como "Bases culinarias procesos y técnicas" (2014) de Yesbek Rocío Morales Paredes, es por ello que tomando en cuenta todos los fundamentos en contados en la andragogia se decidió realizar como producto final un manual que explique de forma clara y concisa las bases que una persona adulta necesita para entrar al mundo de la cocina,

CAPÍTULO III

4. METODOLOGÍA:

3.6 Modalidad y Tipo de Investigación

Para esta investigación se decidió por una aproximación de carácter cuantitativa

3.7 Métodos a emplearse en la Investigación

El método a utilizar serán encuestas, esto debido a que nos permite una mejor comprensión de Como la población se siente sobre estas ideas

3.8 Población y muestra

La población en el área del Cantón Rumiñahui nos indicó una muestra de 384 personas

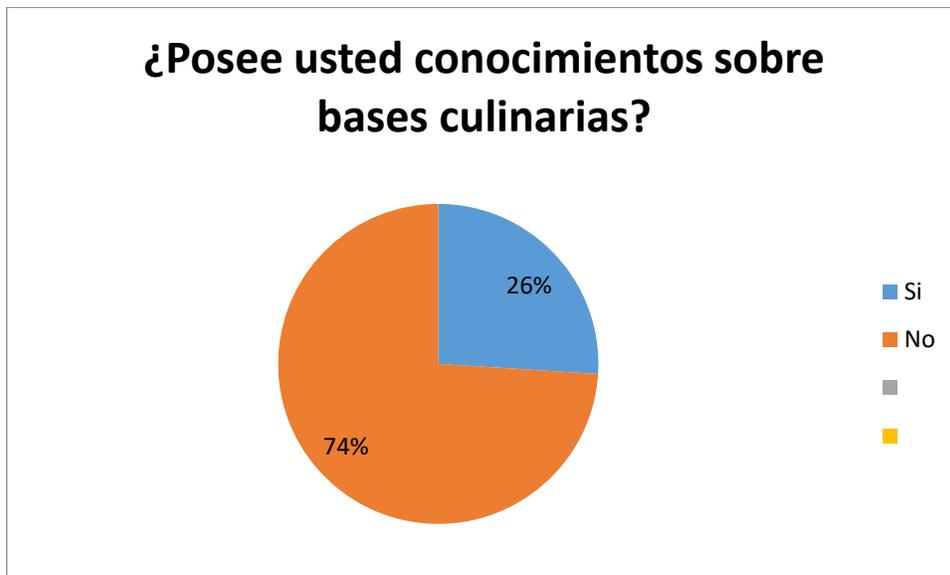
3.9 Aplicación de Encuesta

1	¿Posee usted conocimientos sobre bases culinarias?
2	¿Desea usted aprender sobre bases culinarias?
3	¿En caso de desear aprender sobre bases culinarias, por qué?
4	¿Sobre que temas dentro de bases culinarias desearía aprender?
5	¿Conoce usted en que se basa la metodología Montessori?
6	¿Cree usted que las clases para adultos presentan distintas problemáticas a clases enfocadas a jóvenes?
7	¿Qué necesidades cree usted que tienen los adultos mayores?
8	¿Cuánto tiempo desearía que duren las clases?
9	¿Cree que existe una falta de recursos impresos para la educación hacia adultos mayores?
10	¿Qué clase de recursos cree usted que hace falta?

3.10 Análisis de resultados

Pregunta 1:

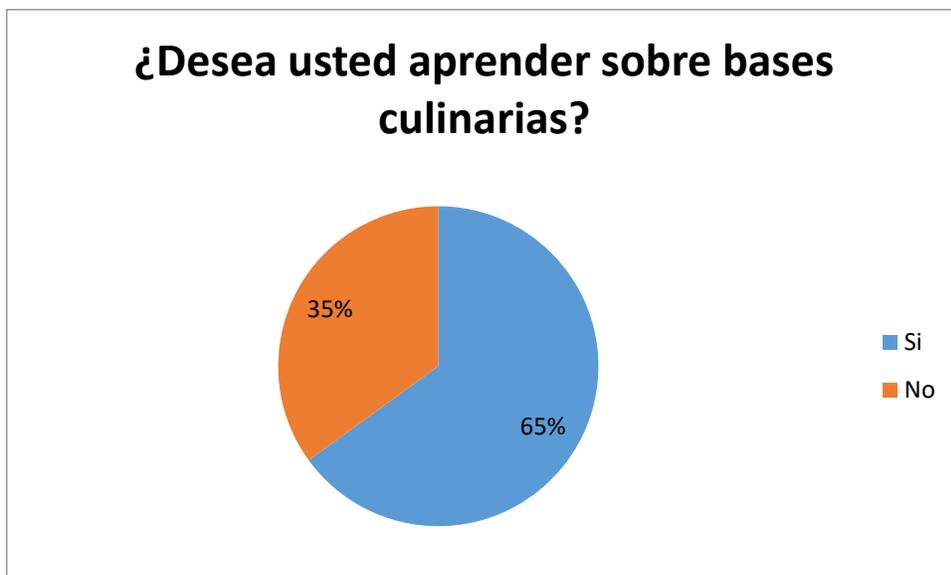
¿Posee usted conocimientos sobre bases culinarias?



Como podemos apreciar, alrededor de 74 por ciento de personas en el rango de edad encuestado siente no tener conocimiento sobre bases culinarias y un 26 por ciento admite que sí. De esta información se puede interpretar que si bien varias personas de edad mayor han cocinado o han tenido experiencia cocinando muchos no consideran tener el conocimiento técnico que este ligado a estas actividades

Pregunta 2:

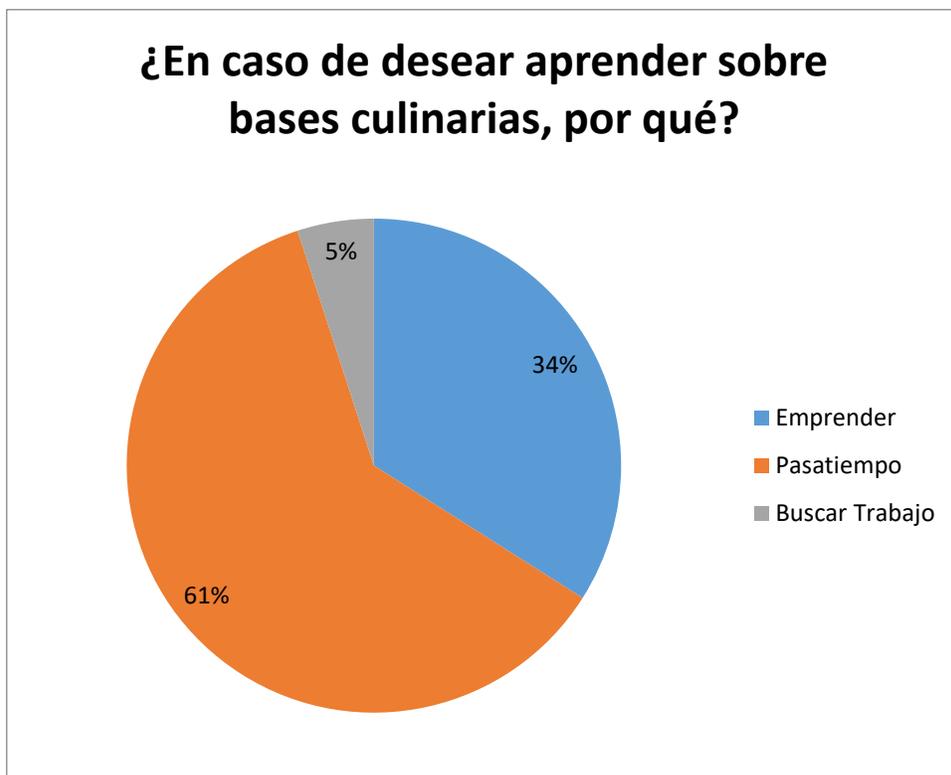
¿Desea usted aprender sobre bases culinarias?



Al menos un 65 por ciento de los encuestados han mostrado interés en aprender acerca de bases culinarias, lo cual nos da entender que entre personas de la edad a las que se realizó la encuesta existe un interés alto por el aprendizaje no solo de las bases de cocina, pero por la gastronomía en general

Pregunta 3:

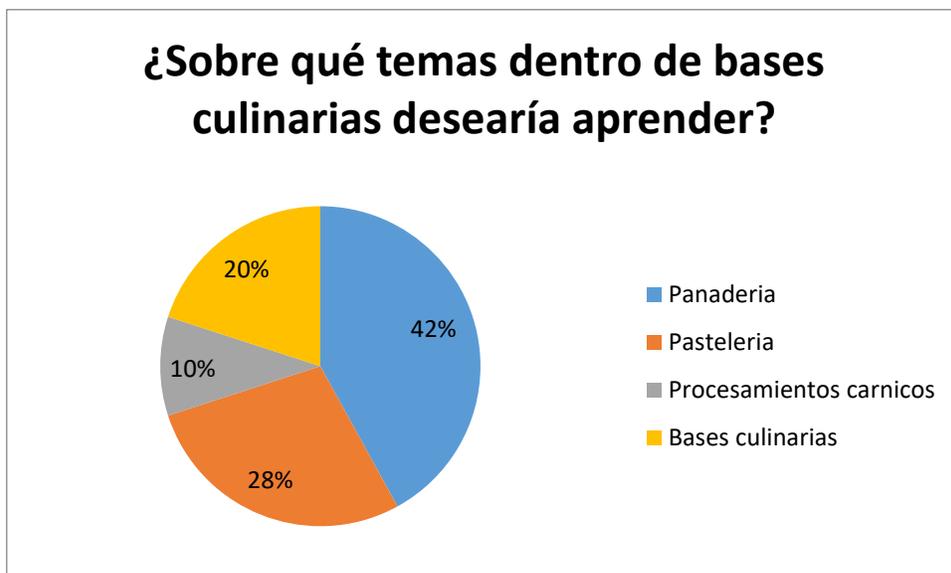
¿En caso de desear aprender sobre bases culinarias, por qué?



Como podemos ver la mayoría (61%) de los encuestados desean aprender por motivo de pasatiempo, la segunda mayor opción (34%) son por un deseo de emprender y una minoría (5%) desea aprender para poder obtener trabajo en el área gastronómica, estos datos refuerzan la idea de que varios adultos mayores todavía tienen deseo de realizar algún tipo de actividad extra, ya sea como pasatiempo o para mantenerse ocupados

Pregunta 4:

¿Sobre qué temas dentro de bases culinarias desearía aprender?



La gran mayoría de los encuestados (42%) desean aprender panadería, la segunda materia mas deseada es pastelería (28%), seguido de bases culinarias (20%) y la menos interesante es procesamientos cárnicos (10%), esto nos permite apreciar que muchos adultos mayores tienen un particular interés en panadería y pastelería, lo cual concuerda con la idea de que muchos locales de esta naturaleza pertenecen a personas de edad adulta.

Pregunta 5:

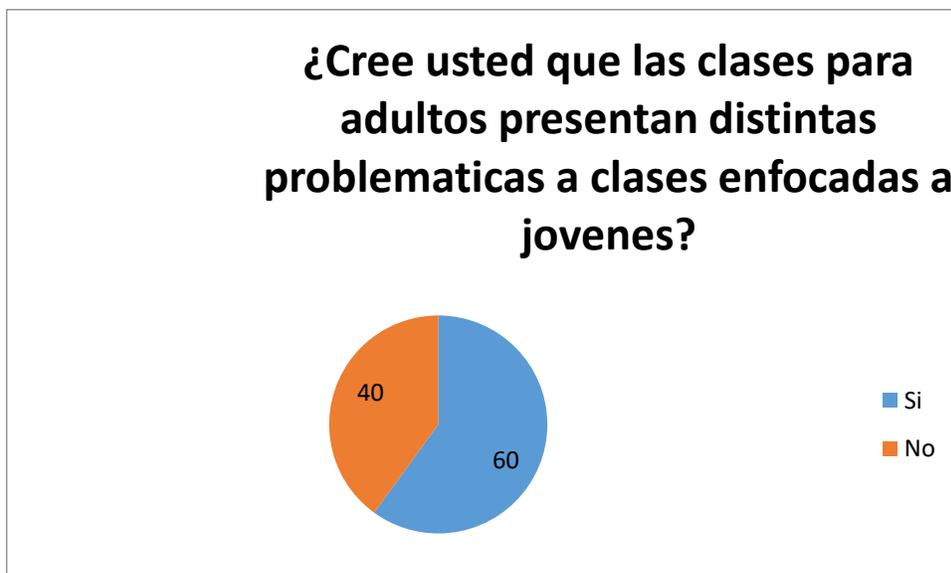
¿Conoce usted en que se basa la metodología Montessori?



Contemplados los resultados de esta pregunta, podemos comprender que la gran mayoría de adultos mayores (92%) no conoce sobre la metodología Montessori, esto debido a que en sus tiempos de desarrollo nuevas técnicas de enseñanza más allá del conductismo no se tenían en cuenta o no estaban descubiertas en ese momento

Pregunta 6:

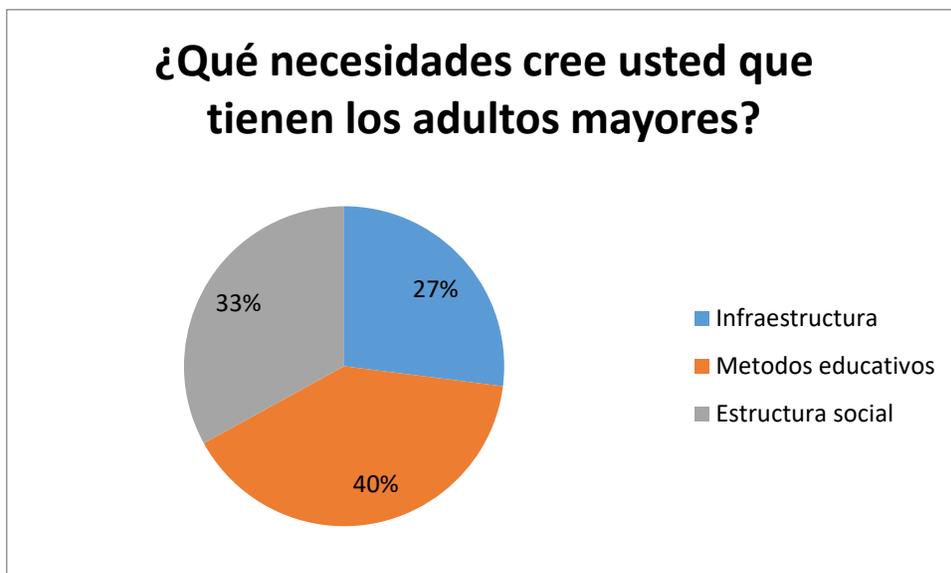
¿Cree usted que las clases para adultos se deben diferenciar de las clases para jóvenes?



Como se puede apreciar, la data en esta pregunta es muy divisiva esto debido a que la mayoría (60%) no es abrumadora comparada a quienes proponen la segunda opción (40%), esto debido a que la mayoría de encuestados que eligieron no, argumentaron de manera oral que no les gustaría ser tratados de forma distinta a las personas mas jóvenes en un entorno educativo

Pregunta 7:

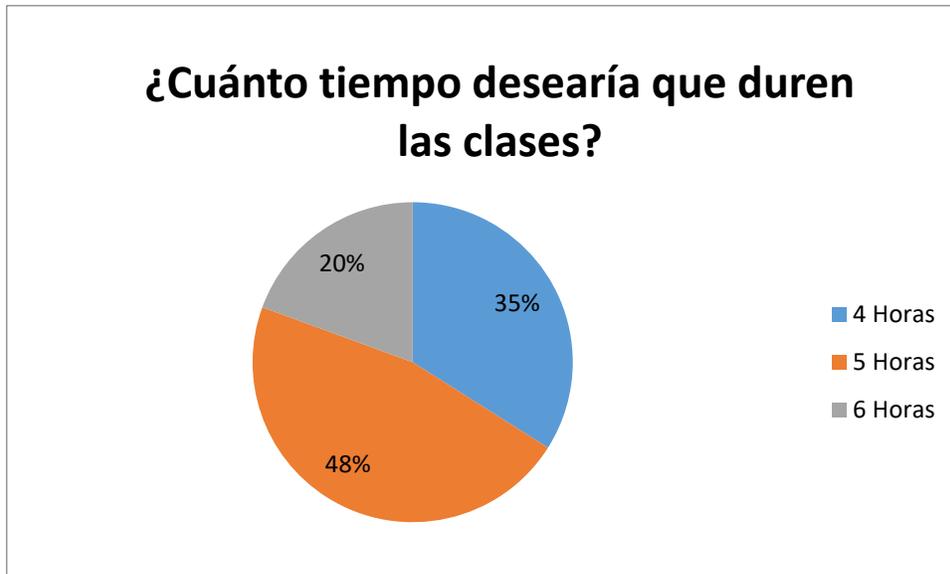
¿Qué necesidades cree usted que tienen los adultos mayores?



Para los encuestados la mayor necesidad que debemos cubrir al momento de considerar la enseñanza a adultos mayores es los métodos educativos y su implementación, mientras que otras opciones como infraestructura (33%) y la estructura social (27%) si bien no fueron las más elegidas, también tuvieron porcentajes considerables lo que significa que estos problemas son considerados casi de igual manera por los adultos

Pregunta 8:

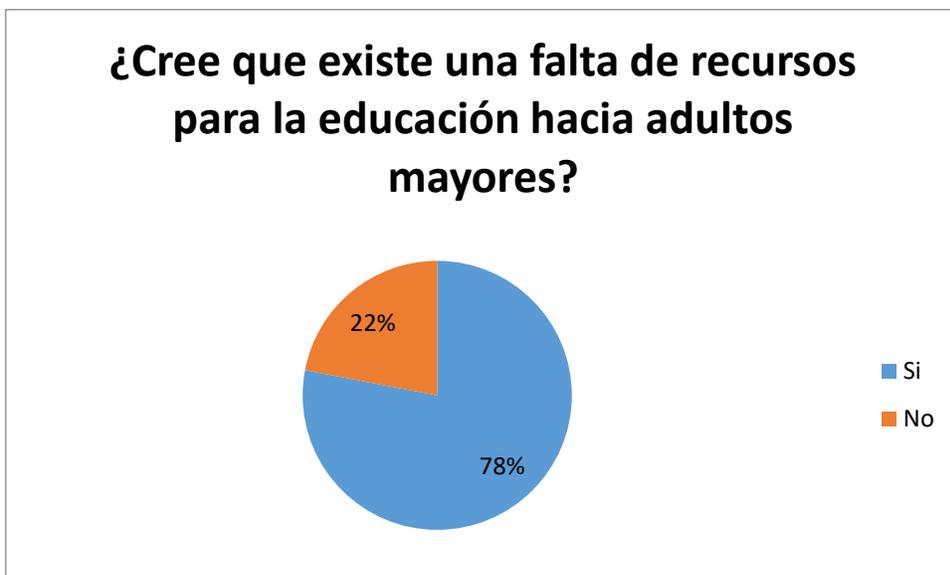
¿Cuánto tiempo desearía que duren las clases?



El tiempo deseado por los encuestados para la duración de las clases en general fue de 5 horas (48%), esto debido a que para varios era un punto medio perfecto, mientras que 4 horas (35%) se sentía demasiado corto y para la mayoría exceptuando un 20% 6 horas se sentía demasiado pesado para su horario

Pregunta 9:

¿Cree que existe una falta de recursos para la educación hacia adultos mayores?



Una aplastante mayoría de adultos mayores (78%) creen que existe una falta de recursos para la educación hacia personas mayores de edad, y de forma oral expresaron que ni la infraestructura, ni los profesores con quien ellos han tratado se sentían a lo largo de su vida están calificados para trabajar con personas adultas mayores

Pregunta 10:

¿Qué clase de recursos cree usted que hace falta?



La gran mayoría de encuestados cree que la mayor necesidad de recursos para la enseñanza de bases culinarias se ve reflejada en la falta de cursos y otros recursos en persona, sin embargo, también manifestaron una falta de recursos escritos como libros o manuales. Lo menos deseado por el público encuestado fueron recursos de carácter audiovisual como videos

CAPÍTULO IV: ESTUDIO DE MERCADO

4.5 Análisis de la demanda

La demanda por este tipo de servicios al menos desde un punto de vista histórico no es muy alta, esto debido a que no se ha tomado a los adultos mayores muy en cuenta desde un punto de vista educativo, debido a las concepciones que se tenía sobre la habilidad de aprendizaje de este grupo de personas.

Esto porque eran considerados incapaces de aprender nuevas habilidades o conceptos a causa de tener facultades mentales ya desarrolladas, sin embargo en los últimos años gracias a los avances en la educación y una mejor comprensión del funcionamiento de la mente de las personas adultas mayores cursos y programas para la enseñanza se han empezado a desarrollar mas .

4.6 Demanda actual

La demanda por este tipo de servicios al menos desde un punto de vista histórico no es muy alta, esto debido a que no se ha tomado a los adultos mayores muy en cuenta desde un punto de vista educativo, debido a las concepciones que se tenía sobre la habilidad de aprendizaje de este grupo de personas.

Esto porque eran considerados incapaces de aprender nuevas habilidades o conceptos a causa de tener facultades mentales ya desarrolladas, sin embargo, en los últimos años gracias a los avances en la educación y una mejor comprensión del funcionamiento de la mente de las personas adultas mayores cursos y programas para la enseñanza se han empezado a desarrollar mas

4.7 Análisis de oferta

En el contexto de oferta, podemos apreciar que la gran mayoría de centros educativos tienen en su mayoría en cuenta a personas adolescentes o jóvenes adultas, por lo que si bien la demanda es mucho más alta que en décadas anteriores, las opciones que se le ofrecen a adultos mayores todavía son bastante limitadas, especialmente en el apartado de cocina.

La mayor competencia que se puede identificar proviene de cursos realizados por el estado para personas en situaciones de riesgo, como mujeres, personas con discapacidades o personas en situaciones de extrema pobreza, y los institutos o universidades que ofrecen carreras como gastronomía o artes culinarias sin embargo no existen muchas opciones en el sector privado que cubran el nicho de mercado que se busca ofrecer o al menos de forma completa

4.8 Procesamiento de la información

Como podemos apreciar este proyecto tiene un mercado mucho mayor del que se proyecta en un inicio, esto debido a la cantidad de población adulta mayor en este país que busca emprender o tomar nuevos pasatiempos y por una falta de instituciones que estén dispuestas a cubrir esas necesidades, mostrándonos un nicho de mercado donde no existe mucha competencia

CAPÍTULO 5 DESARROLLO DE LA PROPUESTA

5. Estudio técnico

Descripción y características de la marca

La empresa:

“E.A.P.A”

Slogan:

“Nunca es demasiado tarde para aprender”

Somos una empresa encargada de producir materiales educativos y cursos realizados para personas adultas y adultos mayores con un enfoque pedagógico diferente para que la enseñanza no solo sea fácil pero también divertida

Segmentación del mercado

Estudio de mercado:

Para este producto no fue necesario un estudio de mercado excesivamente extenso, esto debido a que se realizó tomando en cuenta una necesidad educativa preexistente que es la falta de recursos escritos para la enseñanza a personas adultas mayores, esto debido a que no se encuentran este tipo de recursos en librerías y los cursos que se ofrecen a personas de esta edad tienden a ser limitados

Variables demográficas:

Como se indicó en el diagnóstico y problema se trabajara con personas de edad adulta mayor (40 a 65), de clase media y el género no es una variable a tener en cuenta

Variables demográficas:

Para este proyecto se decidió trabajar a un nivel local relativamente extenso escogiendo el cantón Rumiñahui

Variable Pictográfica:

Personas con tiempo libre y en busca de un hobby o emprendimiento

Variables conductuales:

Personas que deseen adquirir nuevas habilidades

Competencias

Competencia directa:

En este caso debido a la falta de este tipo de escuelas dedicadas a la enseñanza de adultos mayores, lo más cercano a competencias directas son cursos ofrecidos por el gobierno (miess, iess); o institutos universitarios (Ister, instituto japo)

Competencia Indirecta:

Cursos en línea (ofrecidos por las propias universidades como la UDLA o San Francisco)

5.1 Instalaciones, equipos

Para las instalaciones lo mas necesario seria la capacidad de rentar un aula o laboratorio de alrededor de 90 metros cuadrados para realizar las clases, la mayor parte de la inversión vendrá por parte del equipo debido a ser un curso de cocinas las necesidades son numerosas:

Ollas	U	\$ 10,00
Sartenes	U	\$ 10,00
Bandejas	U	\$ 15,00
Bandejas para Horno	U	\$ 8,00
Tablas de Picar	U	\$ 16,00
Bolillo	U	\$ 6,00
Brochas	U	\$ 6,00
Tenazas	U	\$ 6,00
Espátula de Madera	U	\$ 6,00
Espátula de Goma	U	\$ 6,00
Licuada	U	\$ 4,00
Olla exprés	U	\$ 3,00
Moldes para Horno	U	\$ 7,00
juego de bowls	U	\$ 15,00
Balanzas	U	\$ 5,00
Colador	U	\$ 6,00

Además de ello estructuras como:

Nevera/congelador	1
Mesas de trabajo	4
Horno microondas	2
Horno de Gas	1

5.2 Descripción física del proyecto

Producto

Se va a realizar clases en una escuela que permita a las personas adultas mayores a aprender bases culinarias por medio de la metodología Montessori

Nombre

“Cursos de cocina para adultos mayores”

Materia Prima

Se usarán distintos ingredientes dependiendo de la receta con el fin de enseñar el concepto o la idea de cada módulo, estos ingredientes tendrán que ser comprados por los estudiantes, esto debido a los gastos a cubrir y la falta de proveedores que estén dispuestos a colaborar con la institución en sus inicios

Composición del producto

Curso de 2 a 6 módulos dependiendo del pago

Descripción del producto

“Cursos diseñados específicamente para los adultos mayores, donde podrán encontrar las bases de la cocina, con esto podrán mejorar sus habilidades en la cocina y ser capaces de perseguir la cocina como un hobby o llevarlo a otro nivel como profesión”

Etiqueta

Nos comprometemos a usar nuestros recursos con el fin de proporcionar a las personas de edad mayo de bases para poder realizar tareas del día a día, esto comprendiendo las

necesidades pedagógicas que los adultos necesitan, además de realizar ajustes a la metodología con el fin de hacer el aprendizaje más divertido y libre

5.3 Estudio administrativo

Fortalezas

- Fácil acceso al público objetivo
- Adaptabilidad a publicidades diferentes
- Venta directa al público objetivo
- Interés gracias a una causa social

Oportunidades

- Convenios y trabajo con diferentes proveedores
- Acceso directo al grupo de interés
- Convenios con acilos u hospitales
- Accesibilidad por rango de precios

Debilidades

- Costo de producción
- Necesidad de ajustes pedagógicos
- Requerimiento de un lugar fijo para cursos
- Audiencia con posibles dificultades físicas

Amenazas

- Falta de interés por parte de adultos mayores
- Digitalización de cursos
- Precio de ingredientes
- Abundancia de servicios similares (institutos, universidades)

Amenaza	Fortaleza
Falta de interés por parte de adultos mayores	Fácil acceso al público objetivo
Digitalización de cursos	Adaptabilidad a publicidades diferentes
Precio de ingredientes	Venta directa al público
Abundancia de servicios similares (institutos, universidades)	Interés gracias a una causa social
Debilidades	Oportunidades
Costo de producción	Convenios y trabajo con diferentes proveedores
Necesidad de ajustes pedagógicos	Acceso directo al grupo de interés
Requerimiento de un lugar fijo para cursos	Convenios con acilos u hospitales
Audiencia con posibles dificultades físicas	Accesibilidad por rango de precios

5.4 Organigrama funcional

El organigrama funcional de esta operación no es demasiado extenso debido a que en épocas tempranas del proyecto no existe un staff demasiado numeroso, sin embargo se va a contar con un jefe de administración y 2 secretarios en la parte administrativa y 3 docentes para las clases vigilados por un coordinador

5.5 Marco legal

Para comprender el marco legal de este proyecto es necesaria la comprensión de los procesos requeridos para poder poseer y operar este tipo de instituciones, para ello el gobierno de la república del Ecuador nos da las siguientes pautas:

¿A quién está dirigido?

Promotores educativos de cualquiera de las Instituciones Educativas Particulares, Fiscomisionales o Municipales que necesiten autorización de creación y funcionamiento de la institución educativa.

Dirigido a: Persona Jurídica - Privada, Persona Jurídica - Pública.

¿Qué obtendré si completo satisfactoriamente el trámite?

Resolución de autorización de creación y funcionamiento de institución particular, fiscomisional o municipal

¿Qué necesito para hacer el trámite?

Requisitos Obligatorios:

SOSTENIMIENTO PARTICULAR

1. Solicitud de autorización de creación y funcionamiento con la propuesta de nombre de la institución educativa - Básico
2. Propuesta Pedagógica - Básico
3. Plan de reducción de riesgos - Básico
4. Título de propiedad o documento que avale el uso del bien inmueble - Básico
5. Declaración juramentada de no hallarse inmersos en las inhabilidades señaladas en la Ley Orgánica de Educación Intercultural y en el Reglamento, así como, que garantizará la utilización de medidas de acción afirmativa en favor de los titulares de derechos que se encuentran en condición de desigualdad, para el acceso y permanencia en el servicio de educación que están autorizados a brindar - Básico
6. Los promotores de instituciones educativas particulares y fiscomisionales adicionalmente deberán presentar el “Estudio económico-financiero” - Básico

SOSTENIMIENTO FISCOMISIONAL

1. Solicitud de autorización de creación y funcionamiento con la propuesta de nombre de la institución educativa - Básico
2. Propuesta Pedagógica - Básico
3. Plan de reducción de riesgos - Básico
4. Título de propiedad o documento que avale el uso del bien inmueble - Básico

5. Declaración juramentada de no hallarse inmersos en las inhabilidades señaladas en la Ley Orgánica de Educación Intercultural y en el Reglamento, así como, que garantizará la utilización de medidas de acción afirmativa en favor de los titulares de derechos que se encuentran en condición de desigualdad, para el acceso y permanencia en el servicio de educación que están autorizados a brindar - Básico

6. Los promotores de instituciones educativas particulares y fiscomisionales adicionalmente deberán presentar el “Estudio económico-financiero” - Básico

SOSTENIMIENTO MUNICIPAL

1. Solicitud de autorización de creación y funcionamiento con la propuesta de nombre de la institución educativa - Básico

2. Propuesta Pedagógica - Básico

3. Plan de reducción de riesgos - Básico

4. Título de propiedad o documento que avale el uso del bien inmueble - Básico

5. Declaración juramentada de no hallarse inmersos en las inhabilidades señaladas en la Ley Orgánica de Educación Intercultural y en el Reglamento, así como, que garantizará la utilización de medidas de acción afirmativa en favor de los titulares de derechos que se encuentran en condición de desigualdad, para el acceso y permanencia en el servicio de educación que están autorizados a brindar - Básico

Trámite en línea:

1. Ingresar a la URL:

<https://educarecuador.gob.ec/emision-de-autorizacion-de-funcionamiento-para-instituciones-educativas/>

2. Ingresar los datos solicitados.

Trámite presencial:

1. Acercarse a la Dirección Distrital más cercana para solicitar el trámite, mediante su número de documento de identidad.
2. Su trámite será ingresado al Módulo de Gestión de Atención Ciudadana (MOGAC) mediante su número de documento de identidad y será direccionado al área competente para realizar la solución o respuesta de su trámite.
3. Receptar la respuesta o resolución de su trámite en ventanilla

5.6 Propuesta culinaria

Debido a que este proyecto se centra mas en un factor educativo que en ser un negocio de carácter culinario, la propuesta culinaria se atiende a lo que sea necesario para la enseñanza del tópico a explicar en los sylabus, es por ello que las recetas que se manejan son de un carácter mas simple y no tan en detalle como en el caso de otros proyectos, debido a que el principal producto a vender son los cursos

5.6.1 Desarrollo de recetas

Receta	Lasagna de Carne				Porciones	8	FACTOR CONVERSIÓN		0,125	
									PORC DESEADAS	
Cantidad bruta	Cantidad neta	Unidad	Producto	P.V.P. Uni	% merma	% RENDIM	MERMA	COSTO TOT	CÁLCULO PORC	% P
0,500	0,45	Kg	Carne Molida	\$ 6,60	10%	90%	0,050	\$ 3,30	0,063	
0,780	0,78	Kg	Fideo Para Lasagna	5,79	0%	100,00%	0,000	\$ 4,52	0,098	
0,300	0,3	L	Salsa Bechamel	\$ 1,20	0%	100,00%	0,000	\$ 0,36	0,038	
0,158	0,15	Kg	Cebolla	1,9	5%	95,00%	0,008	\$ 0,30	0,020	
0,098	0,09	Kg	Tomate	1,82	8%	92,00%	0,008	\$ 0,18	0,012	
0,067	0,06	Kg	Ajo	1,1	10%	90,00%	0,007	\$ 0,07	0,008	
0,100	0,1	L	Aceite de Oliva	4,73	0%	100,00%	0,000	\$ 0,47	0,013	
0,120	0,12	Kg	Queso Mozzarella	\$ 6,50	0%	100,00%	0,000	\$ 0,78	0,015	
0,150	0,120	Kg	Espinaca	1,33	20%	80,00%	0,030	\$ 0,20	0,019	
								COSTO RECETA	\$ 10,18	
								COSTO / PORCION	\$ 1,27	
								PVP / PORCIÓN	\$ 7,50	
								% COSTO	16,97%	

Receta	Ensalada Simple				Porciones	5	FACTOR CONVERSIÓN		0,200	
									PORC DESEADAS	
Cantidad bruta	Cantidad neta	Unidad	Producto	P.V.P. Uni	% merma	% RENDIM	MERMA	COSTO TOT	CÁLCULO PORC	% P
0,632	0,6	Kg	Lechuga	0,45	5%	95,00%	0,032	\$ 0,28	0,126	
0,272	0,25	Kg	Tomate	1,82	8%	92,00%	0,022	\$ 0,49	0,054	
0,179	0,15	Kg	Aguacate	1,9	16%	84,00%	0,029	\$ 0,34	0,036	
1,100	0,12	Kg	Aceituna	4,08	4,08	2%	98,00%	\$ 4,49	0,220	
0,211	0,2	Kg	Cebolla Perla	1,9	5%	95,00%	0,011	\$ 0,40	0,042	
0,353	0,3	Kg	Pechuga de Pollo	\$ 3,63	15%	85%	0,053	\$ 1,28	0,071	
0,025	0,025	L	Aceite de Oliva	4,73	0%	100,00%	0,000	\$ 0,12	0,005	
0,000									0,000	
								COSTO RECETA	\$ 7,41	
								COSTO / PORCION	\$ 1,48	
								PVP / PORCIÓN	\$ 5,99	
								% COSTO	24,73%	

Receta	Risoto de camaron				Porciones	4	FACTOR CONVERSIÓN		0,250	
									PORC DESEADAS	
Cantidad bruta	Cantidad neta	Unidad	Producto	P.V.P. Uni	% merma	% RENDIM	MERMA	COSTO TOT	CÁLCULO PORC	% P
0,590	0,590	Kg	Arroz Arborio	4,4	0%	100,00%	0,000	\$ 2,60	0,148	
0,944	0,944	L	Fondo de Camaron	\$ 2,13	0%	100,00%	0,000	\$ 2,01	0,236	
0,105	0,100	Kg	Cebolla	1,9	5%	95,00%	0,005	\$ 0,20	0,026	
0,020	0,018	Kg	Ajo	6,98	10%	90,00%	0,002	\$ 0,14	0,005	
0,015	0,015	L	Vino Blanco	4	0%	100,00%	0,000	\$ 0,06	0,004	
0,045	0,045	Kg	Queso Parmesano	12,4	0%	100,00%	0,000	\$ 0,56	0,011	
0,095	0,090	Kg	Mantequilla	7,2	5%	95,00%	0,005	\$ 0,68	0,024	
								COSTO RECETA	\$ 6,25	
								COSTO / PORCION	\$ 1,56	
								PVP / PORCIÓN	\$ 9,50	
								% COSTO	16,44%	

Receta	Tarta de Frutas				Porciones	8	FACTOR CONVERSIÓN		0,125	
PORC DESEADAS										
Cantidad bruta	Cantidad neta	Unidad	Producto	P.V.P. Uni	% merma	% RENDIM	MERMA	COSTO TOT	CÁLCULO PORC	% PA
0,250	0,25	Kg	Masa Sable	\$ 1,52	0%	100,00%	0,000	\$ 0,38	0,031	
0,215	0,215	ml	Crema Pastelera	\$ 1,51	0%	100,00%	0,000	\$ 0,32	0,027	
0,175	0,175	Kg	Frambuesa	6,72	0%	100,00%	0,000	\$ 1,18	0,022	
0,194	0,175	Kg	Kiwi	3,3	10%	90,00%	0,019	\$ 0,64	0,024	
0,158	0,15	Kg	Fresa	2,3	5%	95,00%	0,008	\$ 0,36	0,020	
0,000										
0,000										
0,000										
COSTO RECETA								\$ 2,89		
COSTO / PORCION								\$ 0,36		
PVP / PORCIÓN								\$ 2,50		
% COSTO								14,43%		

Receta	Croissant				Porciones	8	FACTOR CONVERSIÓN		0,125	
PORC DESEADAS										
Cantidad bruta	Cantidad neta	Unidad	Producto	P.V.P. Uni	% merma	% RENDIM	MERMA	COSTO TOT	CÁLCULO PORC	% PA
0,112	0,112	Kg	Azucar	1,19	0%	100,00%	0,000	\$ 0,13	0,014	
0,375	0,375	Kg	Harina	2,12	0%	100,00%	0,000	\$ 0,80	0,047	
0,035	0,035	Kg	Levadura Fresca	1,79	0%	100,00%	0,000	\$ 0,06	0,004	
0,526	0,5	Kg	Mantequilla	7,2	5%	95,00%	0,026	\$ 3,79	0,066	
0,400	0,4	ml	Leche	0,42	0%	100,00%	0,000	\$ 0,17	0,050	
0,000										
0,000										
0,000										
COSTO RECETA								\$ 4,95		
COSTO / PORCION								\$ 0,62		
PVP / PORCIÓN										
% COSTO								#¡DIV/0!		

Sub Receta	Fondo De camaron				Rendimiento	100%	FACTOR CONVERSIÓN		1,000	
CANT DESEADA										
Cantidad bruta	Cantidad neta	Unidad	Producto	P.V.P. Uni	% merma	% RENDIM	MERMA	COSTO TOT	CÁLCULO PORC	% PART
0,167	0,15	Kg	Camarones	\$ 7,70	10%	90%	0,017	\$ 1,28	0,167	6
0,263	0,25	Kg	Cebolla	1,9	5%	95,00%	0,013	\$ 0,50	0,263	2
0,269	0,25	Kg	Zanahoria	0,67	7%	93,00%	0,019	\$ 0,18	0,269	8
0,258	0,25	Kg	Apio	0,63	3%	97,00%	0,008	\$ 0,16	0,258	7
1,802	1	L	Agua	0	45%	55,50%	0,802	\$ 0,00	1,802	0
0,000								\$ 0,00	0,000	0
0,000								\$ 0,00	0,000	0
COSTO RECETA								\$ 2,13		
COSTO / UNIDAD								\$ 2,13		

Sub Receta	Salsa Bechamel				Rendimiento	100%	FACTOR CONVERSIÓN		1,000		
										CANT DESEADA	
Cantidad bruta	Cantidad neta	Unidad	Producto	P.V.P. Uni	% merma	% RENDIM	MERMA	COSTO TOT	CÁLCULO PORC	% PART	
0,084	0,08	Kg	Mantequilla	7,2	5%	95,00%	0,004	\$ 0,61	0,084	5	
0,080	0,08	Kg	Harina	2,12	0%	100,00%	0,000	\$ 0,17	0,080	1	
1,000	1	L	Leche	0,42	0%	100,00%	0,000	\$ 0,42	1,000	3	
0,000									0,000	0	
0,000									0,000	0	
0,000									0,000	0	
0,000									0,000	0	
0,000								\$ 0,00	0,000	0	
								COSTO RECETA	\$ 1,20		
								COSTO / UNIDAD	\$ 1,20		

Sub Receta	Salsa Bechamel				Rendimiento	100%	FACTOR CONVERSIÓN		1,000		
										CANT DESEADA	
Cantidad bruta	Cantidad neta	Unidad	Producto	P.V.P. Uni	% merma	% RENDIM	MERMA	COSTO TOT	CÁLCULO PORC	% PART	
0,084	0,08	Kg	Mantequilla	7,2	5%	95,00%	0,004	\$ 0,61	0,084	5	
0,080	0,08	Kg	Harina	2,12	0%	100,00%	0,000	\$ 0,17	0,080	1	
1,000	1	L	Leche	0,42	0%	100,00%	0,000	\$ 0,42	1,000	3	
0,000									0,000	0	
0,000									0,000	0	
0,000									0,000	0	
0,000									0,000	0	
0,000								\$ 0,00	0,000	0	
								COSTO RECETA	\$ 1,20		
								COSTO / UNIDAD	\$ 1,20		

Sub Receta					Rendimiento	100%	FACTOR CONVERSIÓN		0,250		
										CANT DESEADA	
Cantidad bruta	Cantidad neta	Unidad	Producto	P.V.P. Uni	% merma	% RENDIM	MERMA	COSTO TOT	CÁLCULO PORC	% PART	
0,500	0,5	ml	Leche	0,42	0%	100,00%	0,000	\$ 0,21	0,125	13	
0,125	0,125	Kg	Azucar	1,19	0%	100,00%	0,000	\$ 0,15	0,031	9	
0,050	0,05	Kg	Maicena	1,79	0%	100,00%	0,000	\$ 0,09	0,013	5	
5,333	4	Unidad	Yema	0,2	25%	75,00%	1,333	\$ 1,07	1,333	70	
0,000											
								COSTO RECETA	\$ 1,51		
								COSTO / UNIDAD	\$ 1,51		

CAPÍTULO 6 PLAN DE MERCADEO

6.1 Estrategias de introducción en el mercado

La principal estrategia para llegar a nuestra audiencia es tomar provecho del interés gracias a una causa social, por medio de la presentación de una causa social positiva hacia un grupo de personas en situación de necesidad podemos crear conciencia sobre la necesidad de tener mas escuelas o instituciones educativas para personas adultas en específico, y poder de igual manera poder exponer a las personas a nuestro producto y los conceptos con los que vamos a trabajar.

Además de ello vamos a ofrecer y tratar de conseguir convenios con acilos u hospitales, esto debido a que nos permite tener un acceso de primera mano a nuestro público objetivo, además de poder llegar a una mayor porción de nuestra demografía en un solo lugar lo que hace esta estrategia mucho mas conveniente y nos permite utilizar distintas instalaciones además de la nuestras

Finalmente existe la opción de promocion directa e impresa hacia los adultos mayores, esto hace referencia a la utilización de medios como panfletos o trípticos repartidos en persona a adultos mayores, esto debidoo a la preferencia de esta demográfica por los medios de acceso físico en lugar de recurso como internet o redes sociales que estas personas no manejan. Y en muchos casos prefieren no tener contacto con dicha clase de métodos de promocion

6.2 Estrategias de ventas

La principal estrategia para nosotros es la venta directa al público, esto debido a que el público que con forma personas adultas mayores prefieren un acercamiento directo en lugar del uso de intermediarios, esto se lograra a través de una campaña agresiva por medios impresos y trabajo en puntos clave, como asilos y hospitales, además de uso de algunas redes sociales (Facebook, Youtube) que si bien no son de la preferencia de este público suelen ser utilizadas por ellos

El segundo método para vender nuestro producto es por medio de convenios y trabajo con organizaciones del gobierno o privadas, organizaciones como el hospital San Juan de Dios o M I E S que nos pueda dar acceso a personas que pertenecen a nuestra demografía de importancia, esto a cambio de becas u ayudas económicas a personas que deseen tomar estas clases y pertenezcan a estas organizaciones

Otro elemento importante para nuestro plan de ventas es la importancia en el acceso directo al grupo de interés y su mantenimiento con esto nos referimos a realizar trabajo constantemente fuera de las instalaciones de la escuela, realizando salidas o trabajo en lugares para personas de riesgo como asilos u hospitales además de pequeños cursos al aire libre

6.3 Estrategias de canales de distribución

Uno de los lugares para realizar nuestro trabajo de distribución será en áreas frecuentadas por personas adultas como librerías o supermercados en plazas comerciales como el centro comercial San Luis o Plaza del Valle, esto por medio de personas o estantes donde se puedan encontrar trípticos o panfletos que la gente pueda revisar y confirmar los datos y servicios ofrecidos

Así mismo se seguirá tratando de llegar al público de forma directa por medio de lugares que se constituyen como focos de interés, en este caso asilos y casas de retiro esto para proponer la idea de esta escuela directamente a los adultos y mostrar algunas de las ideas que tenemos, además de promocionar los cursos para el semestre las formas de inscripción.

Finalmente, en la misma forma que el punto expuesto anteriormente también proponemos hacer este mismo proceso en hospitales con previo consentimiento de estas organizaciones, además de realizar pequeños cursos para las personas en el hospital como una muestra de las cosas que podrían aprender

6.4 Estrategias de promoción y publicidad

En lo que al aspecto de promoción se refiere una de las principales formas de venta que tenemos es el ofrecimiento de un menor precio de ventas a asilos u hospitales, esto para no solo tener una mejor relación con las instituciones ya mencionadas, pero para dar a personas que en algunos casos no están en la mejor situación física o económica una oportunidad de perseguir un nivel de educación en el rubro, además de ello esto nos permite tener de primera mano experiencias para las personas que están en una situación física o económica distinta y sean capaces de darnos su retroalimentación

Igualmente existe la opción de por medio de un convenio con otro tipo de instituciones tanto privadas como publicas ofrecer becas o financiamientos más amigables a personas que pertenezcan a estos grupos y sean miembros de este tipo de situaciones, esto para tener mejores relaciones con este tipo de instituciones, pero además ofrecer a personas con trabajo o que acuden a este tipo de establecimientos una oportunidad para poder aprender.

Finalmente, el ofrecimiento de micro-cursos sin ningún costo a personas mayores con ningún costo, esto abarcaría temas pequeños y nos permitiría ofrecer a personas que deseen comprar nuestro servicio pero no estén seguras tener una prueba de los contenidos que pueden aprender en estas clases

CAPÍTULO 7 ESTUDIO FINANCIERO

7.1 Inversión y financiamiento

Ollas	U	\$ 10,00
Sartenes	U	\$ 10,00
Bandejas	U	\$ 15,00
Bandejas para Horno	U	\$ 8,00
Tablas de Picar	U	\$ 16,00
Bolillo	U	\$ 6,00
Brochas	U	\$ 6,00
Tenazas	U	\$ 6,00
Espátula de Madera	U	\$ 6,00
Espátula de Goma	U	\$ 6,00
Licuadaora	U	\$ 4,00
Olla exprés	U	\$ 3,00
Moldes para Horno	U	\$ 7,00
juego de bowls	U	\$ 15,00
Balanzas	U	\$ 5,00
Colador	U	\$ 6,00

CONCEPTO	N°	MENSUAL	TOTAL	AÑO2	AÑO 3	AÑO4	AÑO5
SUELDOS DE PERSONAL ADMINISTRATIVOS		\$ 1.350,00	\$ 16.200,00	\$ 17.820,00	\$ 21.384,00	\$ 25.660,80	\$ 30.792,96
SALARIOS DE PERSONAL OPERATIVO		\$ 750,00	\$ 9.000,00	\$ 9.900,00	\$ 11.880,00	\$ 14.256,00	\$ 17.107,20
TOTAL SUELDOS		\$ 2.100,00	\$ 25.200,00	\$ 27.720,00	\$ 33.264,00	\$ 39.916,80	\$ 47.900,16
BENEFICIOS DE LEY		\$ 584,32	\$ 7.011,80	\$ 7.712,98	\$ 9.255,58	\$ 11.106,69	\$ 13.328,03
DECIMO TERCERO		\$ 175,00	\$ 2.100,00	\$ 2.310,00	\$ 2.772,00	\$ 3.326,40	\$ 3.991,68
DECIMO CUARTO		\$ 66,67	\$ 800,00	\$ 880,00	\$ 1.056,00	\$ 1.267,20	\$ 1.520,64
APROTE PATRONAL		\$ 255,15	\$ 3.061,80	\$ 3.367,98	\$ 4.041,58	\$ 4.849,89	\$ 5.819,87
FONDOS DE RESERVA		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
VACACIONES		\$ 87,50	\$ 1.050,00	\$ 1.155,00	\$ 1.386,00	\$ 1.663,20	\$ 1.995,84
SERVICIOS BASICOS		\$ 69,00	\$ 828,00	\$ 910,80	\$ 1.092,96	\$ 1.311,55	\$ 1.573,86
LUZ		\$ 10,00	\$ 120,00	\$ 132,00	\$ 158,40	\$ 190,08	\$ 228,10
AGUA		\$ 25,00	\$ 300,00	\$ 330,00	\$ 396,00	\$ 475,20	\$ 570,24
TELEFONO		\$ 6,00	\$ 72,00	\$ 79,20	\$ 95,04	\$ 114,05	\$ 136,86
INTERNET		\$ 28,00	\$ 336,00	\$ 369,60	\$ 443,52	\$ 532,22	\$ 638,67
				\$ -			
SUMINISTROS DE OFICINA		\$ 14,08	\$ 169,00	\$ 185,90	\$ 223,08	\$ 267,70	\$ 321,24
GRAPAS		\$ 1,67	\$ 20,00	\$ 22,00	\$ 26,40	\$ 31,68	\$ 38,02
ESFERO		\$ 1,67	\$ 20,00	\$ 22,00	\$ 26,40	\$ 31,68	\$ 38,02
CARPETA		\$ 1,67	\$ 20,00	\$ 22,00	\$ 26,40	\$ 31,68	\$ 38,02
TINTA		\$ 5,00	\$ 60,00	\$ 66,00	\$ 79,20	\$ 95,04	\$ 114,05
RESMA		\$ 2,25	\$ 27,00	\$ 29,70	\$ 35,64	\$ 42,77	\$ 51,32
CLIP		\$ 1,00	\$ 12,00	\$ 13,20	\$ 15,84	\$ 19,01	\$ 22,81
LAPIZ		\$ 0,83	\$ 10,00	\$ 11,00	\$ 13,20	\$ 15,84	\$ 19,01
OTROS GASTOS	2%		\$ 202,80	\$ 223,08	\$ 267,70	\$ 321,24	\$ 385,48
EXTINTORES		\$ 8,33	\$ 100,00	\$ 110,00	\$ 113,52	\$ 117,15	\$ 120,90
TOTAL		\$ 3.952,96	\$ 47.435,56	\$ 52.179,12	\$ 43.949,14	\$ 52.719,89	\$ 63.244,19

7.2 Ingresos y egresos

Escenario optimista

ESTADO DE RESULTADOS OPTIMISTA					
CONCEPTO	2023	2024	2025	2026	2027
INGRESOS OPERACIONALES	\$ 53.040,00	\$ 63.648,00	\$ 76.377,60	\$ 91.653,12	\$ 109.983,74
COSTOS DE VENTAS	\$ 16.442,40	\$ 19.730,88	\$ 23.677,06	\$ 28.412,47	\$ 34.094,96
MARGEN OPERATIVO	\$ 36.597,60	\$ 43.917,12	\$ 52.700,54	\$ 63.240,65	\$ 75.888,78
DEPRECIACIONES ACTIVOS FIJOS	\$ 195,88	\$ 195,88	\$ 195,88	\$ 195,88	\$ 195,88
AMORTIZACIONES ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 783,50	\$ 783,50	\$ 783,50	\$ 783,50	\$ 783,50
UTILIDAD OPERACIONAL	\$ 36.009,98	\$ 43.329,50	\$ 52.112,92	\$ 62.653,03	\$ 75.301,16
INGRESOS NO OPERACIONALES					
OTROS INGRESOS					
GASTOS NO OPERACIONALES					
UTILIDAD EN EL EJERCICIO	\$ 36.009,98	\$ 43.329,50	\$ 52.112,92	\$ 62.653,03	\$ 75.301,16
15% PARTICIPACION EMPLEADOS	\$ 5.401,50	\$ 6.499,42	\$ 7.816,94	\$ 9.397,95	\$ 11.295,17
UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO	\$ 30.608,48	\$ 36.830,07	\$ 44.295,98	\$ 53.255,07	\$ 64.005,98
22%IMPUESTO A LA RENTA	\$ 6.733,87	\$ 8.102,62	\$ 9.745,12	\$ 11.716,12	\$ 14.081,32
UTILIDAD NETA	\$ 23.874,61	\$ 28.727,46	\$ 34.550,87	\$ 41.538,96	\$ 49.924,67
10%RESERVAS LEGALES	\$ 2.387,46	\$ 2.872,75	\$ 3.455,09	\$ 4.153,90	\$ 4.992,47
10%RESERVAESTATUTARIA	\$ 2.387,46	\$ 2.872,75	\$ 3.455,09	\$ 4.153,90	\$ 4.992,47
10%RESERVAS FACULTATIVAS	\$ 2.387,46	\$ 2.872,75	\$ 3.455,09	\$ 4.153,90	\$ 4.992,47
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	\$ 16.712,23	\$ 20.109,22	\$ 24.185,61	\$ 29.077,27	\$ 34.947,27

Como podemos apreciar en el mejor escenario posible, la ganancia neta durante el periodo de ejercicio es bastante auspiciosa, esto gracias a una cantidad de consumidores mayor al 50%, esto sumado al sistema de pagos por ciclo incluido en cada mes nos permite sobrevivir de una forma fácil durante el año cubriendo tanto los gastos de arriendo además de gastos como salarios o equipos de trabajo.

Escenario realista

ESTADO DE RESULTADOS REALISTA					
CONCEPTO	2023	2024	2025	2026	2027
INGRESOS OPERACIONALES	\$ 45.135,00	\$ 54.162,00	\$ 64.994,40	\$ 77.993,28	\$ 93.591,94
COSTOS DE VENTAS	\$ 13.991,85	\$ 16.790,22	\$ 20.148,26	\$ 24.177,92	\$ 29.013,50
MARGEN OPERATIVO	\$ 31.143,15	\$ 37.371,78	\$ 44.846,14	\$ 53.815,36	\$ 64.578,44
DEPRECIACIONES ACTIVOS FIJOS	\$ 195,88				
AMORTIZACIONES ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 783,50				
UTILIDAD OPERACIONAL	\$ 30.163,78	\$ 36.392,41	\$ 43.866,76	\$ 52.835,99	\$ 63.599,06
INGRESOS NO OPERACIONALES					
OTROS INGRESOS					
GASTOS NO OPERACIONALES					
UTILIDAD EN EL EJERCICIO	\$ 30.163,78	\$ 36.392,41	\$ 43.866,76	\$ 52.835,99	\$ 63.599,06
15% PARTICIPACION EMPLEADOS	\$ 4.524,57	\$ 5.458,86	\$ 6.580,01	\$ 7.925,40	\$ 9.539,86
UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO	\$ 25.639,21	\$ 30.933,54	\$ 37.286,75	\$ 44.910,59	\$ 54.059,20
22%IMPUESTO A LA RENTA	\$ 5.640,63	\$ 6.805,38	\$ 8.203,08	\$ 9.880,33	\$ 11.893,02
UTILIDAD NETA	\$ 19.998,58	\$ 24.128,16	\$ 29.083,66	\$ 35.030,26	\$ 42.166,18
10%RESERVAS LEGALES	\$ 1.999,86	\$ 2.412,82	\$ 2.908,37	\$ 3.503,03	\$ 4.216,62
10%RESERVASESTATUTARIA	\$ 1.999,86	\$ 2.412,82	\$ 2.908,37	\$ 3.503,03	\$ 4.216,62
10%RESERVAS FACULTATIVAS	\$ 1.999,86	\$ 2.412,82	\$ 2.908,37	\$ 3.503,03	\$ 4.216,62
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	\$ 13.999,01	\$ 16.889,72	\$ 20.358,56	\$ 24.521,18	\$ 29.516,32

En un escenario realista en el que el público general se presentó en un porcentaje cercano al 50% podemos apreciar una caída en la generación de ganancias netas, sin embargo no es una caída considerable, con estas protecciones el proyecto puede seguir operando de manera satisfactoria cubriendo los gastos necesarios y sueldos al staff, sin embargo la proyección a lo largo del tiempo presenta ganancias considerablemente menores a las de un escenario optimista

Escenario pesimista

ESTADO DE RESULTADOS PESIMISTA					
CONCEPTO	2023	2024	2025	2026	2027
INGRESOS OPERACIONALES	\$ 11.283,75	\$ 13.540,50	\$ 16.248,60	\$ 19.498,32	\$ 23.397,98
COSTOS DE VENTAS	\$ 3.497,96	\$ 4.197,56	\$ 5.037,07	\$ 6.044,48	\$ 7.253,38
MARGEN OPERATIVO	\$ 7.785,79	\$ 9.342,95	\$ 11.211,53	\$ 13.453,84	\$ 16.144,61
DEPRECIACIONES ACTIVOS FIJOS	\$ 195,88	\$ 195,88	\$ 195,88	\$ 195,88	\$ 195,88
AMORTIZACIONES ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 783,50	\$ 783,50	\$ 783,50	\$ 783,50	\$ 783,50
UTILIDAD OPERACIONAL	\$ 6.806,41	\$ 8.363,57	\$ 10.232,16	\$ 12.474,47	\$ 15.165,23
INGRESOS NO OPERACIONALES					
OTROS INGRESOS					
GASTOS NO OPERACIONALES					
UTILIDAD EN EL EJERCICIO	\$ 6.806,41	\$ 8.363,57	\$ 10.232,16	\$ 12.474,47	\$ 15.165,23
15% PARTICIPACION EMPLEADOS	\$ 1.020,96	\$ 1.254,54	\$ 1.534,82	\$ 1.871,17	\$ 2.274,79
UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO	\$ 5.785,45	\$ 7.109,03	\$ 8.697,34	\$ 10.603,30	\$ 12.890,45
22%IMPUESTO A LA RENTA	\$ 1.272,80	\$ 1.563,99	\$ 1.913,41	\$ 2.332,73	\$ 2.835,90
UTILIDAD NETA	\$ 4.512,65	\$ 5.545,05	\$ 6.783,92	\$ 8.270,57	\$ 10.054,55
10%RESERVAS LEGALES	\$ 451,27	\$ 554,50	\$ 678,39	\$ 827,06	\$ 1.005,46
10%RESERVAESTATUTARIA	\$ 451,27	\$ 554,50	\$ 678,39	\$ 827,06	\$ 1.005,46
10%RESERVAS FACULTATIVAS	\$ 451,27	\$ 554,50	\$ 678,39	\$ 827,06	\$ 1.005,46
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	\$ 3.158,86	\$ 3.881,53	\$ 4.748,74	\$ 5.789,40	\$ 7.038,19

Finalmente como podemos apreciar en el escenario pesimista, donde la asistencia general es de menos del 50% es en el caso donde podemos apreciar una caída considerable en la generación de ganancias, en un caso donde si bien se sigue generando remuneración positiva, el establecimiento tienen un margen de operación mucho menor al esperado, lo cual afectar de forma negativa cosas como el desarrollo o adquisición de mas espacio, staff o maquinaria

CAPÍTULO 8 IMPACTO AMBIENTAL

Identificación y Valoración del Impactos

El impacto ambiental de este proyecto en su mayoría puede repercutir en la gran cantidad de desperdicio que este tipo de cursos pueden llegar a causar, desperdicios tanto orgánicos (cascaras, huesos, ingredientes guardados) como inorgánicos (Tarrinas de plástico, fundas, contenedores de cartón), estos desechos pueden afectar tanto tierra agua, debido a que muchos de estos desperdicios no son biodegradables en el caso de los desperdicios no orgánicos y en el caso de los organico se deben manejar con sumo cuidado.

Además de esto algunos de los recursos utilizados para cocinar como el gas si no se mantienen guardados y preservados de forma apropiada pueden significar un peligro tanto en escala ambiental como en seguridad, además del desperdicio causando por los tanques.Otro efecto negativo sobre la huella de carbono es la cantidad de electricidad necesaria para realizar operaciones como mantener los hornos o la refrigeradora funcionando

Estrategias de remediación

- Realizar una iniciativa para realizar compostas con los desechos biodegradables
- Proponer a los estudiantes el uso de contenedores de metal o vidrio para que el impacto ambiental sea menor
- Mantener una regulación constante sobre la energía y consumo de gas

CONCLUSIONES

- Desde un punto de vista económico el proyecto es viable debido a que existe una demanda por este tipo de instituciones y porque
- incluso con un costo de entrada menor a la de universidades o institutos comunes se puede mantener en cualquier escenario
- El uso de la metodología Montessori ha probado ser positivo, esto gracias a la colaboración y capacidad de los adultos mayores de comprender actividades recreativas y el efecto que este puede tener en la educación
- Por ello es posible adaptar este tipo de metodología a un ambiente de enseñanza para adultos mayores, sin embargo, esto requiere que el personal este capacitado para poder comprender y trabajar con las limitaciones y los desafíos que este tipo de trabajo presenta
- Los desafíos que se pueden presentar en estos casos es la necesidad de un monitoreo que es minucioso, pero al mismo tiempo permite cierto nivel de autonomía al estudiante, además de poder transmitir las tareas y las ideas de forma clara y concisa

RECOMENDACIONES

- Es necesario tener un staff capacitado para la enseñanza a personas mayores que sea capaz de comprender que necesidades tienen, además de ser capaces de transmitir sus ideas de una forma clara pero que se estimulante para los estudiantes
- Al incorporar este tipo de nuevas metodologías a la cocina es necesario comprender todas las aristas de estos temas, esto para que la unión de estos conceptos y la transición entre ellas en el proceso de clases sea lo mas simple posible y no cause confusión o malos entendidos entre los estudiantes y el educador
- También se requiere conocer las limitaciones ya sean de espacio, económicas o de personal que este tipo de proyectos pueden enfrentar en sus etapas iniciales, esto debido a que en muchos casos el presupuesto en primeros años es necesario para mantener arriendo, instrumentos nuevos, entre otras cosas
- Estos proyectos requieren una planeación minuciosa, esto debido a que tanto en un contexto académico como en un contexto económico no existe mucho espacio para maniobrar en caso de un error, en especial en los primeros años.

BIBLIOGRAFÍA

- Educación y Paz; M.Montessori; 1949
- La formación del hombre; M. Montessori: 1949
- La educación de las potencialidades humanas; María. Montessori; 1949
- **Educación en la felicidad: Montessori en el hogar, de la teoría a la práctica Maria Prada Gallego; 2019**
- **Andragogía: El aprendizaje de los adultos;Malcom S. Knowles; Richard A. Swanson; 2001**
- **Andragogía y pedagogía: hacia una democracia para la paz: De la experiencia a la resiliencia;Emanuel Bolivar Torres; 2022**
- **La andragogía y su carácter interdisciplinario en la educación universitaria: Oscar Enrique Cárdenas Duarte; 2020**
- **Fundamentos de la Andragogía y procesos cognitivos en personas adultas; Sandra Orellana Puente; 2022**
- **Bases culinarias procesos y técnicas; Yesbek Rocío Morales Paredes;2014**
- **Guía de bases culinarias I; Zaira Suarez; 2021**
- **Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización; Rosa Cabello Franco; 2019**
- **Guía de técnicas culinarias; Asociación de chefs del Ecuador;2019**
- **Manual de lectura y escrituras universitarias; Noguera, S; 2020**
- **Como escribir un manual;Abrapalabra; 2019**
- **Gob.ec;2024;Emisión de autorización de creación y funcionamiento de Instituciones Educativas particulares, fiscomisionales y municipales**

ANEXOS

Anexo 1