

	UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA			
	Documento	Código	Fecha	Revisión
	FORMATO HOJA DE RESUMEN PARA TRABAJO DE GRADO	F-AC-DBL-007	10-04-2012	A
Dependencia	Aprobado		Pág.	
DIVISIÓN DE BIBLIOTECA	SUBDIRECTOR ACADEMICO		i(93)	

RESUMEN – TRABAJO DE GRADO

AUTORES	SANTIAGO LLAIN MONTAÑO
FACULTAD	CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS
PLAN DE ESTUDIOS	ADMINISTRACION DE EMPRESAS
DIRECTOR	MAG. JAVIER NUMA NUMA
TÍTULO DE LA TESIS	ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA ESCUELA GASTRONÓMICA EN LA CIUDAD DE OCAÑA NORTE DE SANTANDER.

RESUMEN

(70 palabras aproximadamente)

LA IDEA DE CREACIÓN DE UNA ESCUELA GASTRONÓMICA EN EL MUNICIPIO DE OCAÑA, ES UNA OPORTUNIDAD DE ESTUDIO ÚNICA PARA LOS JÓVENES QUE DESEEN OBTENER MÁS HABILIDADES SOCIALES Y TÉCNICAS EN EL NEGOCIO. PARTIENDO DE QUE LAS ARTES GASTRONÓMICAS RECIENTEMENTE SE HAN CONVERTIDO EN UNA DE LAS INDUSTRIAS DE MÁS RÁPIDO CRECIMIENTO EN EL MUNDO Y PARECE QUE ESTO ES UNA TENDENCIA SIN EXPECTATIVAS DE FRENARSE, ES CLARA LA NECESIDAD Y LA OPORTUNIDAD QUE DE ELLA SE DESPRENDE, PARA REALIZAR UNA PROPUESTA QUE MUESTRE LA VIABILIDAD DE CREACIÓN DE UNA ESCUELA GASTRONÓMICA.

CARACTERÍSTICAS

PÁGINAS:	PLANOS:	ILUSTRACIONES:	CD-ROM:
----------	---------	----------------	---------



Vía Acolsure, Sede el Algodonal, Ocaña, Colombia - Código postal: 546552
 Línea gratuita nacional: 01 8000 121 022 - PBX: (+57) (7) 569 00 88 - Fax: Ext. 104
 info@ufpso.edu.co - www.ufpso.edu.co

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA ESCUELA
GASTRONÓMICA EN LA CIUDAD DE OCAÑA NORTE DE
SANTANDER.**

AUTORES:

SANTIAGO LLAIN MONTAÑO

Trabajo de grado para optar el título de Administrador de Empresas

Director

MAG. JAVIER NUMA NUMA

**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONOMICAS
ADMINISTRACION DE EMPRESAS**

Ocaña, Colombia

Mayo, 2019

ÍNDICE

Capítulo 1. Estudio de factibilidad para la creación de una escuela gastronómica en la ciudad de Ocaña norte de Santander	1
1.1 Planteamiento del problema.....	1
1.2 Formulación del problema	3
1.3 Objetivos	4
1.3.1 Objetivo General.	4
1.3.2 Objetivos Específicos.....	4
1.4 Justificación.....	4
1.5 Delimitaciones.....	6
1.5.1 Conceptual.....	6
1.5.2 Operativa.	6
1.5.3 Temporal.....	6
1.5.4 Geográfica.	6
 Capítulo 2. Marco Referencial	 7
2.1. Marco Histórico.....	7
2.1.1 Antecedentes históricos de las escuelas gastronómicas a nivel internacional.....	7
2.1.2. Antecedentes históricos de escuelas gastronómicas a nivel nacional.....	13
2.1.3 Antecedentes históricos de las escuelas gastronómicas a nivel local.	18
2.2. Marco Conceptual	19
2.2.1 Conceptualización relacionada con estudios de factibilidad.	19
2.3 Marco teórico.	25
2.3.1 La Administración Científica con F.W Taylor.	25
2.3.2 Relaciones Humanas, con Eltón Mayo.	26
2.3.3 Modelo Burocrático de Max Weber.....	27
2.3.4 “Teoría de los sistemas.	28
2.3.5 La teoría de la contingencia.	30
2.4 Marco Legal.	31
2.4.1 Constitución Política Colombiana.....	32
2.4.2 Código de Comercio.	32
 Capítulo 3. Diseño Metodológico	 36

3.1 Tipo de Investigación.....	36
3.2. Población.....	36
3.3 Muestra.....	37
3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información.....	38
3.5 Procesamiento y análisis de la información	39
Capítulo 4. Presentación de Resultados.....	40
4.1. Estudio de Mercados.....	40
4.1.1 Características de la empresa.....	50
4.1.2 Descripción de la Demanda.....	51
4.1.3 Determinación de la Oferta.....	51
4.2 Estudio técnico.....	53
4.3.1 Estructura Legal.....	57
4.3.2 Manual de funciones.....	59
4.4 Aspectos legales.....	61
4.5 Evaluación Social y Ambiental.....	67
4.5.1 Evaluación social.....	67
4.6 Estudio Económico	68
4.6.1 Gastos de Funcionamiento.....	68
4.6.2 Equipos de Cómputo y Comunicación.....	69
4.6.3 Gastos de personal.....	69
4.6.4 Total Egresos.....	71
4.6.5 Ingresos.....	72
4.6.6 Depreciaciones.....	72
4.6.7 Capital de trabajo.....	73
4.6.8 Balance Inicial	73
4.6.9 Estado de resultados.....	74
4.7 Impacto ambiental.....	74
Capítulo 5. Conclusiones	76
Recomendaciones.....	78
Referencias.....	79
Apéndice.....	81

Lista de Tablas

Tabla 1 Género.....	40
Tabla 2 Edad	41
Tabla 3 Nivel educativo	42
Tabla 4 Opinión sobre la apertura de una escuela gastronómica en la ciudad de Ocaña.	43
Tabla 5 En qué área de la culinaria le gustaría especializarse.	44
Tabla 6 Disposición de adquirir los servicios que ofrecerá la escuela gastronómica.	45
Tabla 7 ¿Qué tarifa estaría dispuesta a pagar por los estudios recibidos en la escuela gastronómica?	46
Tabla 8 ¿A través de qué medio de comunicación escucha usted publicidad para conocer la existencia de una empresa o establecimiento comercial?	48
Tabla 9 ¿En qué zona de la ciudad le gustaría que quedara ubicada la escuela gastronómica?	49
Tabla 10 Disposición de adquirir los servicios que ofrecerá la escuela gastronómica.	51
Tabla 11 Muebles, equipos y enseres	68
Tabla 12 Muebles para la actividad	69
Tabla 13 Sueldos de personal	70
Tabla 14 Honorarios	70
Tabla 15 Prestaciones y demás gastos de personal.....	70
Tabla 16 Gastos totales de personal.....	71
Tabla 17 Otros gastos de funcionamiento.....	71
Tabla 18 Total Egresos	71
Tabla 19 Ingresos.....	72
Tabla 20 Proyección de ingresos	72
Tabla 21 Estado de resultados proyectado.....	74
Tabla 22 Flujo de caja.....	74

Lista de Figuras

Figura 1 Logotipo propuesto.....	50
Figura 2 Canales de Distribución.....	52
Figura 3 Distribución en planta “Escuela Gastronómica Ocaña”	56
Figura 4 Organigrama “Escuela Gastronómica Ocaña”	58

Lista de Gráficos

Gráfico 1 Género.....	40
Gráfico 2 Edad	41
Gráfico 3 Nivel educativo.....	42
Gráfico 4 Opinión sobre la apertura de una escuela gastronómica en la ciudad de Ocaña. .	43
Gráfico 5 En qué área de la culinaria le gustaría especializarse.	44
Gráfico 6 Disposición de adquirir los servicios que ofrecerá la escuela gastronómica.....	45
Gráfico 7 ¿Qué tarifa estaría dispuesta a pagar por los estudios recibidos en la escuela gastronómica?	47
Gráfico 8 ¿A través de qué medio de comunicación escucha usted publicidad para conocer la existencia de una empresa o establecimiento comercial?	48
Gráfico 9 ¿En qué zona de la ciudad le gustaría que quedara ubicada la escuela gastronómica?	49

Capítulo 1. Estudio de factibilidad para la creación de una escuela gastronómica en la ciudad de Ocaña norte de Santander.

1.1 Planteamiento del problema

La educación en Colombia se clasifica en dos modalidades: la educación formal y la no formal; la primera que es aquella que se imparte en establecimientos educativos aprobados, en una secuencia regular de ciclos lectivos, con sujeción a pautas curriculares progresivas, y conducente a grados y títulos, a esta pertenecen la educación preescolar, básica primaria y secundaria, media y superior. Este tipo de educación está regulado entre otras normas por la Ley 115 de 1994, la Ley 30 de 1992 y el Decreto 1860 de 1994.

La educación no formal es la que se ofrece con el objeto de complementar, actualizar, suplir conocimientos y formar, en aspectos académicos o laborales sin sujeción al sistema de niveles y grados establecidos para la educación formal, y está regulada por la Ley 115 de 1994 y los Decretos 114 de 1996 y 3011 de 1997.

El Capítulo 2 de la Ley 115 de 1994 se refiere a la educación no formal y la define como señalamos anteriormente como aquella que se ofrece con el objeto de complementar, actualizar, suplir conocimientos y formar, en aspectos académicos o laborales sin sujeción al sistema de niveles y grados establecidos en el artículo 11 de esa misma ley.

La finalidad de la educación no formal es la promoción del perfeccionamiento de la persona humana, el conocimiento y la reafirmación de los valores nacionales, la capacitación para el desempeño artesanal, artístico, recreacional, ocupacional y técnico, la protección y aprovechamiento de los recursos naturales y la participación ciudadana y comunitaria.

En las instituciones de educación no formal se pueden ofrecer programas de formación laboral en artes y oficios, de formación académica y en materias conducentes a la validación de niveles y grados propios de la educación formal. (Minieducación, 2018)

Basados en que en la actualidad la ciudad de Ocaña cuenta con varias instituciones no formales que ofertan una variedad de programas, en diferentes áreas, desconociendo el área culinaria como una fortaleza para el crecimiento profesional y laboral de muchas personas en nuestra ciudad y la provincia.

En los últimos años se ha alcanzado un extraordinario desarrollo en los estudios de cocina profesional, es por esto que para contribuir al desarrollo intelectual y así poder abrir puertas a la economía, siendo Ocaña un municipio que se encuentra en constante crecimiento tanto poblacional hecho, de que esta sea la segunda población más representativa del departamento después de la ciudad capital, Cúcuta, y en segundo lugar por estar conectada y atravesada por carreteras nacionales y regionales que lo conectan con gran parte del territorio nacional; presenta gran recepción de visitantes de diferentes ciudades, municipios y departamentos del territorio colombiano y turistas extranjeros.

Permitido que diversos sectores de la economía local empiecen a desarrollar todo su potencial para satisfacer las necesidades de la población residente y foránea; en este caso cada vez más personas quieren verse y sentirse bien, ya sea para cuidar su salud, bajar de peso o simple vanidad, lo cierto es que hombres y mujeres de todas las edades están cambiando sus hábitos para tener una alimentación más sana. Esta situación ha detonado la demanda de clases de cocina.

Aprovechando la oportunidad de negocio, en el presente Estudio de factibilidad para la creación de una escuela gastronómica, se fundamenta en diseñar diferentes cursos enfocados a todo tipo de público, desde jóvenes con necesidades básicas como aprender a preparar una sopa, arroz, pasta o ensaladas, hasta quienes estén interesados en descubrir los secretos para elaborar postres sin azúcar para diabéticos, incluso contar con talleres de cocina regional e internacional siendo el buen comer una filosofía que se ha instalado en nuestra sociedad cada vez más hedonista, el cual está en auge la apertura de restaurantes de una infinidad de estilos.

1.2 Formulación del problema

¿Es viable la apertura de una escuela gastronómica en la ciudad de Ocaña, Norte de Santander?

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo General. Presentar un estudio de factibilidad para la creación de una escuela gastronómica en la ciudad de Ocaña Norte de Santander.

1.3.2 Objetivos Específicos Realizar un estudio de mercado para determinar la oferta y demanda, precios y competencia para la creación de una escuela gastronómica

Elaborar un estudio técnico para determinar las necesidades de una escuela gastronómica

Definir el estudio administrativo y legal para la escuela gastronómica

Realizar un estudio económico y una evaluación financiera que permita determinar los la inversión, costos e ingresos para la elaboración y puesta en marcha del proyecto.

Analizar el impacto social y ambiental que podría producir el proyecto una vez se ponga en marcha.

1.4 Justificación

La idea de creación de una escuela gastronómica en el municipio de Ocaña, es una oportunidad de estudio única para los jóvenes que deseen obtener más habilidades sociales y

técnicas en el negocio. Partiendo de que las artes gastronómicas recientemente se han convertido en una de las industrias de más rápido crecimiento en el mundo y parece que esto es una tendencia sin expectativas de frenarse. En el área académica, una de las ventajas de estudiar gastronomía es que las personas interesadas tomaran un camino más corto para comenzar una carrera sin tener que empezar desde un trabajo de cocina menos calificado tales como lavacopas o ayudante de cocina. Además, es importante tener en cuenta que muchos hoteles de clase mundial y restaurantes sólo contratan a sus candidatos tomando estándares más altos y no se tendrán oportunidad en ellos sin haber estudiado. Por estas cuestiones es realmente importante alzar la mirada y buscar la escuela de arte gastronómico que más se ajuste a las ambiciones profesionales. (Gastronomica, 2017)

En ese orden de ideas, es clara la necesidad y la oportunidad que de ella se desprende, para realizar una propuesta que muestre la viabilidad de creación de una escuela gastronómica, la cual se realizará apoyados en el enfoque emprendedor brindado por la Universidad durante toda la carrera, impulsando al estudiante hacia un camino empresarial, gracias al conocimiento adquirido y llegar a ser una empresa con una comunicación organizacional idónea administrada de una forma correcta basada en los conocimientos y experiencias adquiridas.

1.5 Delimitaciones

1.5.1 Conceptual. En la realización de este estudio se tendrá en cuenta el siguiente tema principal: Factibilidad, Estudio de mercados, Estudio técnico, estudio financiero, factibilidad operacional, técnica y financiera, y Viabilidad.

1.5.2 Operativa. El cumplimiento de los objetivos del siguiente estudio puede ser afectado por distintos factores, como la falta de tiempo de los encuestados para responder a los instrumentos diseñados. De surgir en el desarrollo del mismo, algún inconveniente que amerite modificaciones significativas, estas serán consultadas al director y al Comité Curricular.

1.5.3 Temporal. La presente investigación se efectuará en un periodo de ocho (8) semanas, a partir de la aprobación del anteproyecto.

1.5.4 Geográfica. La realización del trabajo de grado será llevada a cabo en la ciudad de Ocaña, departamento Norte de Santander, República de Colombia.

Capítulo 2. Marco Referencial

2.1. Marco Histórico

2.1.1 Antecedentes históricos de las escuelas gastronómicas a nivel internacional.

Conocer por qué hacemos lo que hacemos es fundamental para entender cómo ha ido evolucionando las costumbres culinarias con el paso de las eras. Todo es por una razón y es el tiempo y las diferentes personas quienes han logrado difundir los conocimientos necesarios para que sean de nuestro provecho. La historia de la cocina es muy diversa y ha cambiado en cada siglo con nuevas creaciones e ideas, siempre con la mentalidad de mejorar y satisfacer más a los paladares. Para entender la cocina debemos comprender la razón de cocinar, que es alimentarse, y eso nos remonta a los inicios del hombre.

Necesidad del hombre por alimentarse. Nuestros antepasados en la era del hombre primitivo basaban su supervivencia ingiriendo lo que la tierra les daba. Desde plantas, frutos y semillas eran parte de su diaria dieta, realizaban esto ya que imitaban las costumbres de otros animales quienes con su hocico escarbaban el suelo en busca de alimento. Si hablamos de proteínas, la obtenían de huevos de pájaro y pequeños e indefensos animales fáciles de capturar, además de que no dudaban de ingerir a cuanto insecto se les cruzara. Todo lo anterior era consumido al natural, sin aditamentos, directo a la boca. **Fuente especificada no válida.**

A la distancia veían como otros animales más grandes devoraban a otros, fue cuando el hombre se volvió cazador y dio inicio a la persecución en la obtención de carne para una mejor

fueron fuente proteica. Desgarraban los músculos pegados al hueso y rompían estos para ingerir medulas y otras sustancias nutritivas. Fueron estos los inicios del hombre omnívoro.

Las primeras sazones en los alimentos fueron otorgadas por el agua de mar, ya que el hombre primitivo lavaba sus recolecciones como frutas y carne para retirar exceso de tierra, fue cuando descubrieron el agradable sabor salino y el inicio de mezclar otros alimentos con hierbas para dar un sabor más agradable a la comida.

Con el descubrimiento del fuego, el hombre descubrió la cocción, por lo que carnes, pescados y frutos eran sometidos a las llamas para darles aquel gusto cocido y ahumado muy apetecido.

Fueron estos los inicios del hombre por el gusto de la buena comida.

Influencia de Roma, nacimiento de una cocina refinada. Con el pasar de los años, el hombre fue descubriendo nuevos alimentos, formas de conservación y maneras de consumirlo. La alimentación pasó de ser una necesidad diaria a una emoción de paladares, puesto que los romanos realizaban festines y banquetes en honor a la comida. Buscaban nuevos animales, mezclas poco usuales y bebidas para despertar sus intereses de primeros gourmets. **Fuente especificada no válida..**

Cuentan los libros que en el año 90 a.c hubo una persona bajo el nombre de Apicius que fue considerado como el primer gourmet, ya que escribía libros detallando la buena vida y la

buena comida. Exigía a los cocineros de la época preparaciones sofisticadas y mesas decoradas con animales, frutas y plantas.

Siempre fomentaba la búsqueda de nuevas sazones para sus alimentos, fue cuando crearon el Garum, un condimento salado a base de tripas de pescado fermentado que también era usado como salsa. A Apicius se le atribuye la creación del primer libro de cocina llamado “de re coquinaria” donde detallaba los estilos de comer y varias recetas divididas según familia, como aves, carnes y verduras.

La historia del primer lugar en servir comida a clientes data del siglo XVI, en cuya época abundaban las hosterías de alojamiento, pero sin servicios alimenticios, fue cuando la demanda los ingenió a dar comidas sencillas como sopas y guisos en sus hostales logrando una muy buena aceptación y al nacimiento de un negocio. Recibió el nombre de restaurant derivado del francés “restaurer” o sea restaurar en modo de descanso y alimento.

Pero los restaurants no serían lo que son hoy gracias a la revolución francesa del siglo XVIII, ya que el pueblo luchaba en contra del abuso social por parte de reyes, ya que les quitaban sus alimentos y cosechas para quedarse con los restos, y ellos querían comer lo que ellos comían. Después de años de batallas los cocineros reales abandonaron los palacios y llegaron a los restaurants para comenzar con sus doctrinas de platillos y estilos de trabajo. Las personas acudían a estos lugares a deleitarse con la gama de manjares y exquisiteces servidas en los diversos locales, fue así como fueron popularizándose y expandiéndose por el mundo con diversos estilos culinarios.

La cocina profesional. Con la creación de nuevos restaurants y hoteles, el oficio del cocinero fue demandado y muchos llenaban los puestos requeridos. Los primeros grandes Chefs se influenciaron en las doctrinas de Antonin Carême (1784-1833), quien fue uno de los grandes elaboradores de técnicas y recetas francesas, logró potenciar la pastelería gracias a sus arquitectónicas decoraciones de buffets y tortas, además era el chef de reyes y uno de quienes idearon la “alta cocina francesa”.

Pero nunca hubo un orden de rangos ni jerarquización al interior. Todos cocinaban bajo el mandato de un superior, o sea hablamos de un chef y cientos de cocineros. Además de que comúnmente las cocinas se hallaban en subterráneos invadidas por el calor y con uniformes poco usuales.

Todo esto cambió gracias al increíble trabajo de Auguste Escoffier (1846-1935), formó parte de un selecto grupo de Chefs quienes querían profesionalizar la cocina y crear normas de trabajo. Su proyecto era mejorar, ordenar y revolucionar las reglas y técnicas puestas por Carême. Entre sus aportes encontramos retirar las cocinas de lugares subterráneos, creación de un uniforme de trabajo estándar, las primeras normas de higiene y manipulación de alimentos, los primeros libros de recetas con técnicas y tantas otras contribuciones. En el fondo gracias a él se elevó el status de los cocineros y adquirió el respeto de ser una profesión además de disciplinar el trabajo al interior de una cocina.**Fuente especificada no válida..**

Antes de la Universidad de Bra y del BCC ya existían antecedentes con aspectos similares como el Cordon Bleu de Francia, el instituto de hostelería más grande del mundo con más de 18.000 estudiantes y más de cien años de historia.

Su nombre se inspira en una orden de caballeros medievales, los Cordon Bleu (listón azul), que se hicieron famosos por sus lujosos y nutridos banquetes.

El conocido chef Ferran Adrià forma parte del comité de chefs asesores del BCC. El prestigioso instituto, por su parte, ha sentado las bases de otros centros facultades de gastronomía que han entrado al mundo universitario.

En México, por ejemplo, funciona desde 1992 el Colegio Superior de Gastronomía, considerada la primera universidad gastronómica de América Latina, así como la Escuela de Gastronomía de la Universidad de Guayaquil en Ecuador, país que en dos décadas pasó de tener un centro de altos estudios gastronómicos a más de veinte.

A estas experiencias se suma la Universidad Gastronómica de Perú, asesorada por el BCC vasco y por personalidades como Ferran Adrià, que se inaugurará en breve.

"Aunque no todos los estudiantes terminan la carrera", subraya Sonia Sánchez de la Universidad de Guayaquil. "Creen que sólo van a aprender cocina, pero el programa incluye asignaturas como matemáticas, química o macroeconomía", agrega.

En ese sentido, Adrià y el llamado G9 de la gastronomía, el comité de chefs asesores del BCC, redactaron una carta para los cocineros del futuro.

"La cocina constituye una poderosa herramienta de transformación y puede cambiar la alimentación del mundo gracias al trabajo conjunto entre los cocineros, los productores y los comensales. Nosotros soñamos en un futuro donde el cocinero y la cocinera estén comprometidos, conscientes y responsables de su contribución a una sociedad más justa, solidaria y sostenible", subraya la carta. (Gastronomica, 2017)

Adrià es considerado hace años como el mejor chef del mundo y muchos de sus colegas pertenecen a una generación en la que no existían universidades de gastronomía.

Adrià comenzó de friegaplatos y ayudante de cocina para luego convertir el restaurante El Bulli en un laboratorio de conocimiento académico. (Robledo, 2011)

La historia de la gastronomía se remonta al momento en el que aparece el hombre en la tierra. Los gastrónomos inician su estudio formal a través del descubrimiento de evidencia sobre la forma de vida del hombre prehistórico y aspectos como la geografía, los rasgos físicos, los rasgos biológicos y las estructuras socio-culturales que permiten entender los patrones alimentarios existentes (Robledo, 2011)

La gastronomía, como hoy la conocemos, comienza a escribirse con las aportaciones de estudios antropológicos que evidencian cambios importantes en el régimen alimentario del

periodo arcaico, como el descubrimiento y uso del fuego, el perfeccionamiento de la caza, la domesticación de animales, y el inicio de la agricultura. Por ejemplo, la evolución histórica del uso de contenedores para alimentos y bebidas data del año 6 000 a.C., en el que el hombre comienza la elaboración de vasijas que permitieron el almacenamiento de alimentos. De esta forma, la evidencia antropológica muestra que el hombre, al cocinar alimentos con agua en contenedores, desarrolla los primeros métodos de cocción en los que los alimentos se cocina sin estar expuestos directamente a la flama del fuego (Uribe, 2017)

La historia de la relación entre el hombre y los alimentos es extensa, al igual que la forma en la que el término gastronomía es conceptualizado. En su forma más simple, la gastronomía se deriva de la palabra griega gastros, que significa estómago (incluye el aparato digestivo y la boca) y de la palabranomosque se refiere al conocimiento o regulación (Zahari et al., 2009). La palabra griega hace referencia al conocimiento de aquellos alimentos que se ingieren; aunque la gastronomía también se ha definido como “el arte y ciencia de los alimentos” (Uribe, 2017)

2.1.2. Antecedentes históricos de escuelas gastronómicas a nivel nacional. Las expectativas de los estudiantes han cambiado; las escuelas ahora asumen el reto de cultivar el amor por los ingredientes nacionales.

Al abrir sus puertas, en el 2004, la Academia de Cocina Verde Oliva, en Bogotá, ya tenía la misión de promover el amor por los platos colombianos y sus ingredientes. En ese pasado, no tan lejano, sus primeros estudiantes llegaron soñando con la cocina francesa, sin pensar en los sabores de su tierra. (Ministerio de Educacion Nacional, 2010)

La situación ha cambiado: "El semestre pasado me impresionó la cantidad de alumnos que llegaron con el proyecto de tener un restaurante colombiano en su región, con su familia", dice Carlos Pabón, director de Verde Oliva. (Ministerio de Educación Nacional, 2010)

El giro vino de la mano con el despertar gastronómico vivido por el país en la última década, en la que llegaron, por ejemplo, las escuelas argentinas como Gato Dumas Colegio de Cocineros o el Instituto Mariano Moreno. Antes, estaba el SENA, que lleva 45 años formando cocineros. Pero su énfasis en cocina colombiana es reciente. (Ministerio de Educación Nacional, 2010)

"Kendon McDonald lo escribió en una columna hace unos cuatro años -recuerda Pabón-. Fue a dar unos talleres a varios chefs que estudiaron en el Sena y sabían hacer bien un filet mignon, pero no sabían hacer una arepa'e huevo". (Ministerio de Educación Nacional, 2010)

El chef Ignacio Cajiao, pionero en materia de investigación de ingredientes nacionales, ha dictado en años recientes cursos para los instructores regionales del Sena. "El objetivo -cuenta el chef- es que hagan énfasis en qué es lo que se come, qué había y qué ha dejado de haber, porque hay ingredientes que antes eran el pan de cada día y hoy se consiguen con dificultad en las plazas, si uno los encarga". (Ministerio de Educación Nacional, 2010)

Según Cajiao, en materia de cocina colombiana en las academias "estamos muy crudos, aunque ha habido investigaciones y gente muy comprometida con la investigación en ese campo.

Está sembrada la semilla, aunque no se ha regado con el agua necesaria. Hay personas como Vicky Acosta y Sonia Serna, en Cali, que se han metido de lleno en la investigación local y no las vemos dando clase en ninguna escuela", dice. (Ministerio de Educacion Nacional, 2010)

Nidia Gómez, al frente de los programas del Sena, cuenta cómo ha cambiado el enfoque en las 40 escuelas gastronómicas con las que cuenta en el territorio nacional: "Se ha pasado de las clases magistrales a la formación en proyectos, en aras de fomentar el emprendimiento. Sobre la cocina regional, estamos capacitando a nuestros instructores con personas como Ignacio Cajiao". (Ministerio de Educacion Nacional, 2010)

Gómez resaltó que, tanto instructores como aprendices del Sena han trabajado en proyectos centrados en promover la cocina regional: la elaboración de rutas gastronómicas de los diferentes departamentos (comenzaron por Santander y siguen con Cauca), así como el recetario promovido por la oficina de la Primera Dama, en el que participaron instructores y aprendices. Estos proyectos comenzaron en el 2007, aunque, ya años antes se venía enfatizando en cocina colombiana. (Ministerio de Educacion Nacional, 2010)

Cuando llegó a Colombia, en el 2005, Gato Dumas Colegio de Cocineros, escuela argentina, traía ya un pensum establecido. Su directora en el país, Carolina Parra, cuenta que desde el comienzo trabajó por incluir lo local en las materias, incluidas las relacionadas con bebidas. Así, se hizo énfasis en el café y en las clases de pastelería se estudiaron almojábanas, pandebonos, pandeyucas y roscones. (Ministerio de Educacion Nacional, 2010)

En Gato Dumas, la cocina colombiana hace parte de la materia de Cocina Latinoamericana, que estudia también los aportes peruanos y mexicanos.

"Incluimos la parte autóctona dentro del programa general -explica Parra-. En este semestre modificamos las recetas básicas de las clases en función de productos que solo se consiguen aquí o son característicos del país. Seguimos haciendo el lomo a la pimienta, pero en vez de acompañarlo con papas españolas, usamos la misma técnica con la arracacha. Además, al comenzar el semestre, cada alumno tiene un tema de investigación de un producto representativo nuestro para trabajarlo a lo largo de todo el periodo" (Ministerio de Educación Nacional, 2010)

"La consecuencia debe ser -concluye Parra- que en las cartas de nuestros restaurantes veamos cada vez más productos que hoy en día no se están utilizando, pero que la tierra los da. La biodiversidad colombiana tiene que notarse también en la cocina" (Ministerio de Educación Nacional, 2010)

Los retos de la educación en cocina colombiana. Carlos Pabón, de Verde Oliva, indica entre los retos a vencer la falta de sensibilización de la gente. "Cree más en la cocina de otros países que en la colombiana. Verde Oliva organizó el Festival de Villa de Leyva y lo enfocó hacia la cocina colombiana y fue difícilísimo sensibilizar a los dueños de restaurantes para que ofrecieran platos regionales porque el turismo del futuro buscará esa ciudad como un destino gastronómico colombiano". (Ministerio de Educación Nacional, 2010)

Según el chef Ignacio Cajiao, lo primero que se necesita desde la academia en materia de cocina colombiana es una labor de rescate: empezar por las raíces de las cocinas regionales (del Pacífico, de la Costa, del interior).

"Hay que hacer estudios muy profundos y enseñar basados en ellos, con personas muy idóneas que hayan investigado esas cocinas, para empezar a contarles a los alumnos qué otras cosas comen los colombianos diferentes a los que ellos comen, porque el bogotano come ajiaco y mazamorra chiquita, pero no los moqueados, que son pescados ahumados, que se comen en la Orinoquía". (Ministerio de Educación Nacional, 2010)

Pero, Cajiao ve una gran dificultad: "No existe en este momento un profesorado para ir a dictar un curso realmente profundo y serio en materia de cocinas regionales, uno que le diga al alumno: la cocina del Pacífico y sus ingredientes ha sido esta, sus técnicas son estas y su influencia es esta". (Ministerio de Educación Nacional, 2010)

Otro problema, agrega, es conseguir ingredientes: "¿Cómo conseguimos la piangua del Pacífico? ¿A quién se la encargamos? Porque el éxito de la gastronomía está en la materia prima, con ella, tu plato va a ser perfecto". (Ministerio de Educación Nacional, 2010)

Al respecto, Carolina Parra afirma que "es difícil en gastronomía encontrar profesores de cualquier tema, porque muchos de los temas son recientes.

"Aquí están Iván Galofre, que ha trabajado con productos locales desde siempre, y Claudia Saldarriaga, que ha trabajado con Nacho Cajiao en la investigación. En Gato Dumas tenemos chefs extranjeros y los tengo aprendiendo cocina colombiano, es obligatorio para ellos. El chef pastelero es argentino y ha hecho una investigación en frutos colombianos para darles una aplicación dentro de su materia, porque no todo son moras y frutos rojos. Ha estudiado el carambolo, el lulo, la uchuva y otros productos nuestros" (Ministerio de Educacion Nacional, 2010)

Alguna vez, la chef Leonor Espinosa propuso que las escuelas de cocina colombianas tuvieran como requisito para graduarse exigir un semestre rural a sus estudiantes, una propuesta que se podría considerar a futuro. (Ministerio de Educacion Nacional, 2010)

2.1.3 Antecedentes históricos de las escuelas gastronómicas a nivel local. En nuestra ciudad en la actualidad no se encuentran legalmente constituidas escuelas gastronómicas, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA es la única institución debidamente legal, quien ofrece cursos de culinaria enfocados a la panadería.

Según el Director ejecutivo de la cámara de Ocaña, Señor, Rubén Darío Álvarez Arévalo, en la ciudad de Ocaña, hay cursos como se denominan de garaje, en diferentes áreas, pero en la parte culinaria se destaca más sobre patillaje, panadería, y tortas, pero escuelas como tal y debidamente constituidas no existe en nuestra población.

2.2. Marco Conceptual

2.2.1 Conceptualización relacionada con estudios de factibilidad.

Concepto de Factibilidad. Según Varela, “se entiende por Factibilidad las posibilidades que tiene de lograrse un determinado proyecto”. El estudio de factibilidad es el análisis que realiza una empresa para determinar si el negocio que se propone será bueno o malo, y cuáles serán las estrategias que se deben desarrollar para que sea exitoso. (Varela, 1997)

Según el Diccionario de la Real Academia Española, la Factibilidad es la “cualidad o condición de factible”. Factible: “que se puede hacer”.

Objetivos que determinan la Factibilidad, Reducción de errores y mayor precisión en los procesos. Reducción de costos mediante la optimización o eliminación de los recursos no necesarios. Integración de todas las áreas y subsistemas Actualización y mejoramiento de los servicios a clientes o usuarios. Hacer un plan de producción y comercialización. Aceleración en la recopilación de los datos. Reducción en el tiempo de procesamiento y ejecución de las tareas. Automatización óptima de procedimientos manuales. Disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos señalados. Saber si es posible producir con ganancias. Conocer si la gente comprará el producto.

Factibilidad. Estructura. Para Coss, un estudio de factibilidad tiene una estructura definida y el orden de los contenidos está orientado a:

Presentar un resumen de proyecto. Elaborar cada parte por separado. Fundamentar cada parte en las anteriores. Elaborar conclusiones y recomendaciones. Es importante que sea resumido, con un lenguaje sencillo y que las partes sean coherentes. Evaluación de un Proyecto Factible.

Un proyecto factible, es el que ha aprobado cuatro evaluaciones básicas: Evaluación Técnica. - Evaluación Ambiental. - Evaluación Financiera. - Evaluación Socio-económica. (Varela, 1997)

La aprobación de cada evaluación se le puede llamar viabilidad; estas viabilidades se deben dar al mismo tiempo para alcanzar la factibilidad de un proyecto; por ejemplo, un proyecto puede ser viable técnicamente, pero puede ser no viable financieramente o ambientalmente.

Proyecto Factible. Si el proyecto es factible, se puede pensar en diseñar un plan de proyecto para su ejecución y poder convertir el proyecto en una unidad productiva de un bien o servicio planteado.

Los proyectos en los cuales se busca la factibilidad, son aquellos que intenta producir un bien o servicio para satisfacer una necesidad; para ello se necesita definir su rentabilidad o no, éste es el objetivo de la evaluación financiera.

Estudio de Mercado. Tiene como finalidad determinar si existe o no, una demanda que justifique la puesta en marcha de un programa de producción de ciertos bienes o servicios, en un espacio de tiempo.

Estudio Técnico. Tiene por objeto proveer información, para cuantificar el monto de las inversiones y costos de las operaciones relativas en esta área. (Varela, 1997)

Estudio Financiero. Se puede definir como un proceso que comprende la recopilación, interpretación, comparación y estudio de los estados financieros y datos operacionales de un negocio. Esto implica el cálculo e interpretación de porcentajes, tasas, tendencias, indicadores y estados financieros complementarios o auxiliares, los cuales sirven para evaluar el desempeño financiero y operacional de la firma. (Hurtado, s.f.)

Factibilidad Operacional. La factibilidad de un proyecto se centra en el análisis del rendimiento durante su desarrollo o al final del ciclo. Se analizan las contribuciones específicas, la eficiencia, la efectividad, la pertinencia y la sostenibilidad del mismo. La factibilidad de un proyecto puede tener un valor apreciable al momento de gestionar resultados y sirve para reforzar la rendición de cuentas sobre los resultados que se obtendrían. (UMA Virtual, s.f.)

La factibilidad surge de las condiciones específicas de cada caso que permiten asegurar el alcance de los objetivos proclamados en el lapso prometido para un proyecto, y a los costos comprometidos. Esta referida a la capacidad de ejecución exitosa del mismo basada en la

existencia de mandatos, infraestructuras, recursos, condiciones y relaciones que fundamentan su viabilidad y sustentabilidad a largo plazo.

La factibilidad Técnica y la Factibilidad Operacional es parte de la formulación de un proyecto sobre la base de su estructuración metodológica, la identificación clara de relaciones causales entre problemas y soluciones, el diseño de estrategias de ejecución, las competencias profesionales de las personas participantes y la capacidad legal y administrativa de las organizaciones o áreas de una empresa, proponentes para desarrolla las actividades previstas en el proyecto.

Integrar los diferentes aspectos que forman las factibilidades técnicas y operacionales, mediante la formulación y evaluación de un proyecto que puede ser una nueva empresa, un nuevo producto o un nuevo servicio, además constituyen un instrumento fundamental para la Toma de decisiones puesto que el resultado de la evaluación informa sobre su viabilidad.

La Factibilidad Técnica de un Proyecto, estudia la posibilidad tecnológica (existencia de los equipos para llevar a cabo los procesos), de infraestructura (existencia de instalaciones para los equipos), legal (existencia de regulaciones), ambiental (evaluación del impacto) y geográfica (existencia de espacios y vías de acceso suficientes) que el proyecto pueda ser llevado a cabo satisfactoriamente con el menor riesgo posible. Puede ser aplicada a proyectos nuevos o en la reestructuración o modernización de ya existentes y por tanto es útil para cualquier tipo de actividad humana. Se basa en la evaluación de los recursos disponibles y en el arreglo lógico de los procesos que permitan la transformación de una situación actual en una mejor situación en el

futuro, emplea para ello el conocimiento y experiencia del proyectista y de los recursos financieros del inversionista. (UMA Virtual, s.f.)

Factibilidad Económica. Dentro de estos estudios se pueden incluir el análisis de costo y beneficios asociados con cada alternativa del proyecto. (Varela, 1997)

Con análisis de costo/beneficios, todos los costos y beneficios de adquirir y operar cada sistema alternativo se identifican y se establece una comparación entre ellos. Esto permite seleccionar el más conveniente para la empresa. (Varela, 1997)

Dentro de esta comparación se debe tomar en cuenta lo siguiente:

Se comparan los costos esperados de cada alternativa con los beneficios esperados para asegurarse que los beneficios excedan los costos.

La proporción costo/beneficio de cada alternativa se comparan con las que proporcionan los costos/beneficios de las otras alternativas para escoger la mejor.

Se determinan las formas en que la organización podría gastar su dinero.

Viabilidad. Un plan de viabilidad es un documento en el que el emprendedor establece las líneas generales de planificación, evaluación y control de los principales aspectos de su negocio, desde la idea de negocio inicial hasta la puesta en funcionamiento de la actividad empresarial.

Este documento es una parte esencial de plan de negocio que es indispensable, sobre todo en la fase de búsqueda de inversionistas. Se deberán plasmar todos los datos numéricos que nos permitan conocer cuáles son los costes, ingresos y beneficios, es decir, que se pueda observar la rentabilidad del proyecto.

Un plan o estudio de viabilidad consiste en establecer el marco en el que se va a desarrollar un negocio, es una aproximación al sector y al mercado en el que se enmarca, para comprobar qué cabida puede tener y qué vida.

Así pues, para desarrollar el plan de viabilidad perfecto se tendrán que considerar los siguientes apartados: la presentación del proyecto, se tendrá que realizar un exhaustivo análisis de mercado, preparar un plan de marketing y comercialización adecuado, un plan de organización y recursos humanos, un plan de producción y operaciones y un plan financiero, que nos permita conocer las posibilidades de éxito que posee nuestro negocio.

Los expertos recomiendan plasmar todas estas cuestiones en un documento que no supere las 50 páginas, que sea objetivo y se redacte en un lenguaje claro y conciso. Se tiene que ser cauteloso con las proyecciones de ventas y demanda y dar cifras más holgadas para los gastos. En este documento además, se plasman los diferentes escenarios que se pueden dar en función de la previsión de gastos e ingresos y los niveles de inversión. (Pyme, s.f.)

2.3 Marco teórico.

Para enmarcar el presente trabajo de investigación desde el punto de vista teórico es preciso encuadrar el tema de las teorías administrativas haciendo una presentación de lo que significan y cómo ellas representan una fortaleza determinante para el éxito de la gestión empresarial.

La administración, a través del tiempo, en sus teorías, técnicas y tecnologías de gestión presenta elementos que por su aplicación en la organización la lleva a la eficiencia y la eficacia en operación y resultados. Al evaluar el contenido del trabajo de los diferentes autores, se encuentran fundamentos y principios expresados de forma coherente y lógica, que con un lenguaje propio y mediante el uso del método científico, construyen el conocimiento de la administración dentro de un proceso acumulativo que acepta la verificación, aplicación, relativismo y predicción validando su carácter de ciencia. (Chiavenato, 1999)

2.3.1 La Administración Científica con F.W Taylor. A principios de siglo inicia la formalización de la ciencia administrativa por la aplicación del método científico.

A partir de entonces, aparecen en el contexto de la administración autores que proponen teorías con sus principios y leyes para alcanzar la eficiencia en la empresa, con planteamientos no sólo complementarios en algunos de ellos, sino además contradictorios entre sí.⁸ Para Frederick Winslow Taylor la eficiencia se produce por racionalizar el trabajo del hombre con principios y mecanismos como la división del trabajo, la selección científica del trabajador, los

estudios de tiempos y movimientos, la asignación de estándares y la supervisión funcional entre otros, aplicados al trabajo del hombre en el taller unidad de referencia para el autor, quien mediante este método de carácter inductivo hace universales sus principios. (Riquelme, 2018)

Para Henry Fayol la eficiencia se produce al racionalizar la organización formulando principios como la División del trabajo, de la cual surge la departamentalización, además de la Jerarquía, la autoridad y responsabilidad, la unidad de mando, la autoridad funcional y la centralización como fundamentos de su dinámica y esenciales para la formalización de la estructura. Además, otros como disciplina, orden, iniciativa, subordinación del interés particular al interés general, espíritu de equipo y equidad los cuales tienen relación directa con el desempeño del hombre en la organización actuando como integradores, coordinadores del trabajo y/o generadores de motivación. (Riquelme, 2018)

2.3.2 Relaciones Humanas, con Elton Mayo. Las experiencias de investigación y consultoría que realiza en Hawthorne, le permiten al autor encontrar factores de tipo psicológico y sociológico como la motivación del hombre y su integración a la organización, el fundamento para alcanzar la eficiencia; verificando que el comportamiento del individuo se apoya totalmente en el grupo, en razón de que los individuos no actúan o se relacionan aisladamente como individuos sino como miembros de grupos. Estos aportes son complementados por Kurt Lewin fundador de la escuela dinámica de grupo para quien “el comportamiento, las actitudes, creencias y valores del individuo se basan firmemente en los grupos a los cuales pertenece”. March y Simon encuentran que la teoría desarrollada por Elton Mayo y Kurt Lewin da especial importancia al aspecto psicológico y social en razón de que “los miembros de las organizaciones

poseen actitudes, valores y objetivos personales que deben ser identificados, estimulados y comprendidos para conseguir su participación en la organización condición especial para la eficiencia” (Ecured, 2009)

Así, en el tiempo aparecen otras propuestas complementarias como la Teoría de Comportamiento, dentro de la cual se encuentran con sus teorías de la motivación a Abraham Maslow, Frederick Herzberg, David Mac Clelland. Otros autores como Chester Barnard relacionan los conceptos Hombre-Organización, hace énfasis en la condición social del hombre su capacidad de interactuar con otros individuos y enfatiza que los seres humanos no actúan aisladamente sino por situaciones con los semejantes. “En las interacciones humanas, ambas partes se incluyen mutuamente una influyendo sobre la actitud de la otra y viceversa”.

(Chiavenato, 1999)

2.3.3 Modelo Burocrático de Max Weber. En la década de los 40’s aparece el modelo como una teoría que viene a enriquecer los aportes de los clásicos (Taylor, Fayol y sus seguidores), con énfasis en la racionalización del trabajo del hombre, como en la racionalización de la organización. La Burocracia es una forma de organización social resultado de la evolución de la sociedad y conformado por estructuras legales, racionales ó burocráticas de organización, como las denomina el autor. Esta forma de sociedad se encuentra constituida por organizaciones inspiradas en lo que Weber llama “Tipo ideal”, en las cuáles propone características para la eficiencia y racionalización.

La posguerra a partir de 1.945 da lugar al desarrollo de otros modelos teóricos para la administración con una visión diferente a la propuesta por los clásicos y las relaciones humanas. La teoría de los juegos (1.947), la teoría matemática de la información (1.949) propone conceptos diferentes en su aplicación a la administración en la forma como los presentan otros autores que los antecedieron.

2.3.4 “Teoría de los sistemas. La cibernética en 1.947 presenta como objeto de estudio los sistemas; por esto se ocupa de aspectos como su clasificación, propiedades de los sistemas cibernéticos, los conceptos de entrada, caja negra, salida, retroalimentación, homeostasia, e información y su teoría incorporados por Ludwing von Bertalanffy en la teoría general de los sistemas (trabajos publicados entre 1.950 y 1.968) y sobre los cuales se construye el modelo de administración conocido como la teoría de los sistemas.

Idalberto Chiavenato, señala que esta teoría, tiene rápida aceptación en la teoría administrativa por dos razones básicas. Por un lado, frente a la necesidad de síntesis y de una integración mayor de las teorías que la precedieron por otro lado, la matemática, la cibernética de un modo general, y la tecnología de la información de un modo especial, trajeron inmensas posibilidades de desarrollo y operacionalización de las ideas que convergían hacia una teoría de sistemas aplicada a la administración”.

Los trabajos de autores como Joan Woodward en la década de los años 50’s empiezan por destacar esta relación entre variables del ambiente (la tecnología) y la organización (en su estructura). La señora Woodward socióloga industrial inglesa propone una investigación en 100

empresas inglesas en las cuáles establece la correlación existente entre la aplicación práctica de los principios propuestos por las teorías administrativas y el éxito del negocio.

Para ello, plantea una clasificación de estas 100 empresas de acuerdo a la tecnología empleada en la producción, (producción unitaria o taller, producción en masa o mecanizada, producción en proceso o mecanizada). En su trabajo de investigación concluye que el diseño de la organización es afectado por la tecnología utilizada por tanto hay una correlación entre la estructura organizacional y su tecnología. (Chiavenato, 1999)

Otros sociólogos industriales como Tom Burns y G.M. Stalke establecen la relación entre las prácticas administrativas de 20 empresas inglesas y el ambiente externo de cada una de ellas, concluyendo que en las mismas existían diferencias contundentes y bien diferentes en sus prácticas administrativas. Establecieron una tipología de organización que clasificaron en Mecanicistas y orgánicas. (Tovar, 2001)

(Congreso Desarrollo Organizacional, s.f.) manifiesta Alfred Chandler en 1.96 en su investigación concluye que en la historia industrial de los Estados Unidos en los últimos 100 años, la estructura de la organización es gradualmente determinada por la estrategia de mercadeo.

Así tecnología, ambiente y mercadeo se convierten en variables del entorno que influyen en la organización dando lugar al conocido Enfoque de la Contingencia, la cual enfatiza que “no hay nada absoluto en las organizaciones ó las teorías administrativas que existe una relación

funcional entre las condiciones del ambiente y las técnicas administrativas apropiadas para el alcance de los objetivos de la organización”, aparece de esta manera, la administración del sí y el entonces; donde el SI, son las condiciones del ambiente ó variable independiente y el entonces, las técnicas y la administración que como variable dependiente deben ajustarse a los cambios del ambiente para alcanzar la eficacia y eficiencia.

2.3.5 La teoría de la contingencia. Destaca la importancia del cambio de la vida de las organizaciones. Para ello hay que proyectarla en el tiempo apoyando este proceso en la Planeación estratégica y además prepararla para los nuevos retos.

Sus decisiones y estrategias con base en el desarrollo de la organización, la planeación estratégica y el desarrollo organizacional, se convierten en la década de los años 90's, en fundamento para el cambio y la eficiencia organizacional.

Los autores coinciden en la importancia que tiene la administración para alcanzar la eficiencia en la organización, la cual es entendida desde la perspectiva de aplicar principios para mejorar la productividad del hombre, pasando por la identificación de procesos hasta profundizar en la dinámica de su desempeño en la búsqueda del equilibrio entre los aspectos humanos, tecnológicos, del entorno y otros recursos que por su interacción, afectan la eficiencia de la organización. (Chiavenato, 1999)

Se denomina escuela clásica o de administración científica el cuerpo de principios, postulados, técnicas y teorías administrativas que se vienen estudiando, aplicando y

experimentando a partir de las investigaciones, observaciones y modelos propuestos por el ingeniero industrial americano Frederick W. Taylor y el ingeniero de minas francés Henry Fayol. Pasando así el fenómeno administrativo a objeto de estudio científico, así como sus procesos y la misma organización se sometieron a un análisis metódico.

Taylor realizó observaciones acerca de la relación, actitudes y comportamiento de patrones y obreros, dedujo que su relación no conducía a una administración eficiente, pero que esta podía ser corregida para llegar a la eficiencia planteada si se mejoraba.

El propósito de la administración afirmó Taylor - es lograr la máxima prosperidad para el patrón, al mismo tiempo que obtenga máxima prosperidad para el obrero

Fayol por su parte hace énfasis al estudio de la organización de las empresas y desarrollo un método de funciones comunes a todas ellas. su mayor aporte radica en la identificación de los procesos administrativos como son los de previsión, organización, mando, coordinación y control; las cuales son propias del proceso administrativo, creando así los 14 principios que debe seguir toda organización.

2.4 Marco Legal.

Las bases legales que sustentan este proyecto se derivan de algunas leyes, artículos contemplados en la Constitución Política de Colombia, la Legislación Cooperativa que contempla la Ley 79 de 1988 y 454 de 1998.

2.4.1 Constitución Política Colombiana. Artículo 14. Toda persona tiene derecho al reconocimiento de su personalidad jurídica

Artículo 38. Se garantiza el derecho de libre asociación para el desarrollo de las distintas actividades que las personas realizan en sociedad.

Artículo 78. La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización.

Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

El Estado garantizará la participación de las organizaciones de consumidores y usuarios en el estudio de las disposiciones que les conciernen. Para gozar de este derecho las organizaciones deben ser representativas y observar procedimientos democráticos internos.

2.4.2 Código de Comercio. Decreto 410 de 1971. (Marzo 27). Por el cual se expide el código de comercio. El código de Comercio Capítulo I artículo 10. Son comerciantes las personas que profesionalmente se ocupan en alguna de las actividades que la ley considera mercantiles. La calidad de comerciante se adquiere aunque la actividad mercantil se ejerza por medio de apoderado, intermediario o interpuesta persona.

Artículo 11. Las personas que ejecuten ocasionalmente operaciones mercantiles no se considerarán comerciantes, pero estarán sujetas a las normas comerciales en cuanto a dichas operaciones.

Artículo 12. Toda persona que según las leyes comunes tenga capacidad para contratar y obligarse, es hábil para ejercer el comercio; las que con arreglo a esas mismas leyes sean incapaces, son inhábiles para ejecutar actos comerciales.

Los menores adultos pueden, con autorización de sus representantes legales, ocuparse en actividades mercantiles en nombre o por cuenta de otras personas y bajo la dirección y responsabilidad de éstas.

Artículo 13. Para todos los efectos legales, se presume que una persona ejerce el comercio en los siguientes casos:

1. Cuando se halle inscrita en el registro mercantil;
2. Cuando tenga establecimiento de comercio abierto, y
3. Cuando se anuncie al público como comerciante por cualquier medio.

Artículo 14. Son inhábiles para ejercer el comercio, directamente o por interpuesta persona:

1. Derogado. L. 222/95.
2. Los funcionarios de entidades oficiales y semioficiales respecto de actividades mercantiles que tengan relación con sus funciones, y

3. Las demás personas a quienes por ley o sentencia judicial se prohíba el ejercicio de actividades mercantiles.

Si el comercio o determinada actividad mercantil se ejerciere por persona inhábil, ésta será sancionada con multas sucesivas hasta de cincuenta mil pesos que impondrá el juez civil del circuito del domicilio del infractor, de oficio o a solicitud de cualquier persona, sin perjuicio de las penas establecidas por normas especiales.

Artículo 15. El comerciante que tome posesión de un cargo que inhabilite para el ejercicio del comercio, lo comunicará a la respectiva cámara, mediante copia de acta o diligencia de posesión, o certificado del funcionario ante quien se cumplió la diligencia, dentro de los diez días siguientes a la fecha de la misma.

El posesionado acreditará el cumplimiento de esta obligación, dentro de los veinte días siguientes a la posesión, ante el funcionario que le hizo el nombramiento, mediante certificado de la cámara de comercio, so pena de perder el cargo o empleo respectivo.

Artículo 19. Es obligación de todo comerciante:

1. Matricularse en el registro mercantil;
2. Inscribir en el registro mercantil todos los actos, libros y documentos respecto de los cuales la ley exija esa formalidad;
3. Llevar contabilidad regular de sus negocios conforme a las prescripciones legales;

4. Conservar, con arreglo a la ley, la correspondencia y demás documentos relacionados con sus negocios o actividades;

5. Derogado. L. 222/95.

6. Abstenerse de ejecutar actos de competencia desleal.

Capítulo 3. Diseño Metodológico

3.1 Tipo de Investigación.

Según Rivas (1995), citado por (Turmero, 2002), la investigación descriptiva, trata de obtener información acerca del fenómeno o proceso, para describir sus implicaciones.

Este tipo de investigación, no se ocupa de la verificación de la hipótesis, sino de la descripción de hechos a partir de un criterio o modelo teórico definido previamente. En la presente investigación, se realizara un estudio descriptivo con enfoque mixto, que permitirá poner de manifiesto los conocimientos teóricos y metodológicos de sus autores para darle solución al problema, a través de la información obtenida de la población encuestada. Igualmente, este tipo de investigación, ayudara a la exposición de las características que identifican los diferentes elementos, componentes y su interrelación respecto a la problemática del proyecto.

3.2. Población

La población objeto de estudio la constituyeron los habitantes de la ciudad de Ocaña, conformada por 97.479 personas según (DANE, 2014)

3.3 Muestra

En el análisis externo para determinar la población finita se consideró la aplicación de la fórmula estadística que permitió un mayor análisis relacionado con las personas interesadas en profesionalizarse en cocina en la ciudad de Ocaña.

$$n = \frac{N (Zc)^2 * p * q}{(N-1)*(E)^2+(Zc)*p*q}$$

Donde:

n = muestra

N = población dada en el estudio = 97.479 habitantes

Zc = Indicador de confianza = 95% = 1.96

p = Proporción de aceptación = 50% = 0.5

q = Proporción de rechazo = 50% = 0.5

E = Error poblacional dispuesto a asumir = 6% = 0.06

$$n = \frac{(97.479) (1.96)^2 * (0.5) * (0.5)}{(97.479 - 1) * (0.06)^2 + (1.96) * (0.5) * (0.5)}$$

$$n = \frac{(97.479) (3.8416) * (0.25)}{(97.478) * (0.0036) + (3.8416) * (0.25)}$$

$$n = \frac{93.618,83}{350,9244 + 0.9604}$$

$$n = \frac{93.618,83}{351,8848}$$

$$n = 266$$

Por lo cual se aplicará en total 266 encuestas.

Prueba de viabilidad de la muestra:

$$Em = 25$$

$$S = \frac{\sqrt{pq}}{N}$$

$$S = \frac{\sqrt{(0.5) \times (0.5)}}{263}$$

$$S = \frac{\sqrt{0.25}}{266}$$

$$S = \sqrt{0.0009398}$$

$$Em = 2 (0.0306561)$$

$$Em = 0.06$$

$$\text{Error muestral} < \text{error probabilístico} = 0.06 = 0.06$$

3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información.

La técnica utilizada fue la encuesta, la cual se seleccionó por ser la más adecuada para obtener información válida y confiable de muestras numerosas.

El instrumento aplicado fue el cuestionario el cual se diseñó en base a preguntas de tipo cerrado y en algunos casos se solicitó justificación para solidificar las respuestas. (Apéndice A)

3.5 Procesamiento y análisis de la información

Para la organización y tabulación de la información obtenida por la aplicación de la encuesta se analizó cuantitativamente mediante tablas y gráficas estadísticas que representadas adecuadamente dieron mayor claridad y elevaron el nivel de confianza a los interesados y encargados de la revisión y puesta en marcha del proyecto. Se realizó interpretación cualitativa, porque la información se clasificó y procesó mediante un análisis de cada una de las respuestas.

Capítulo 4. Presentación de Resultados.

4.1. Estudio de Mercados.

El estudio de mercado es una técnica muy importante que nos ayudara a conocer nuestros clientes actuales y a los potenciales. De manera que al saber cuáles son los gustos y preferencias de los clientes, así como su género, edad, educación y ocupación, entre otros aspectos, se podrá ofrecer de manera precisa los cursos y capacitaciones que ellos desean al crearse la escuela gastronómica en la ciudad de Ocaña, a un precio adecuado.

Tabla 1

Género

Ítem	Frecuencia	Porcentaje
Mujer	141	53%
Hombre	125	47%
Total	266	100%

Fuente. Elaboración propia con base en la encuesta aplicada a la población Ocañera.

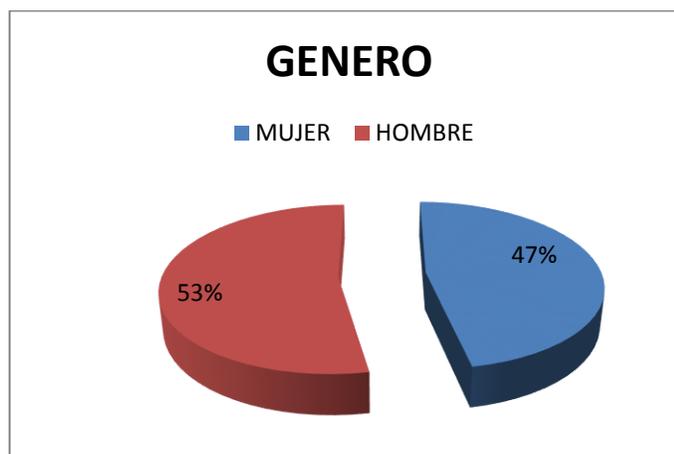


Gráfico 1 Género

Para iniciar con el instrumento, se indagó sobre el género, para lo cual se obtuvo que el 53% de las personas encuestadas son mujeres y un 47% hombres, siendo equitativo las respuestas de las personas encuestadas.

Tabla 2

Edad

Edad	Frecuencia	Porcentaje
18 – 24	87	33%
25 -35	104	39%
36 – 50	42	16%
51 – 60	33	12%
Total	266	100%

Fuente. Elaboración propia con base en la encuesta aplicada a la población Ocañera.

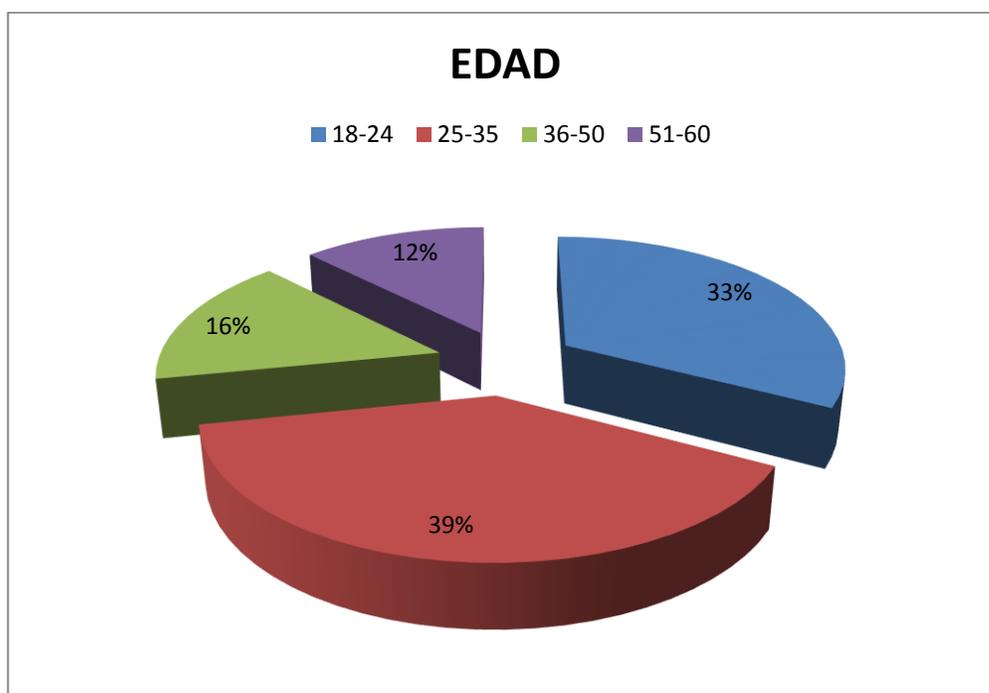


Gráfico 2 Edad

Los rangos de edades de los encuestados oscila entre 25 y 35 años en un 39%, de 18 y 24 en un 33%, de 36 a 50 años en un 16% y de 51 a 60 años en un 12%, lo que se refleja que las personas con edades superiores a 25 años son las más interesadas en este proyecto de estudio.

Tabla 3

Nivel educativo

Ítem	Frecuencia	Porcentaje
Bachiller	73	27%
Profesional	65	24%
Ninguno	47	18%
Total	266	100%

Fuente. Elaboración propia con base en la encuesta aplicada a la población Ocañera.

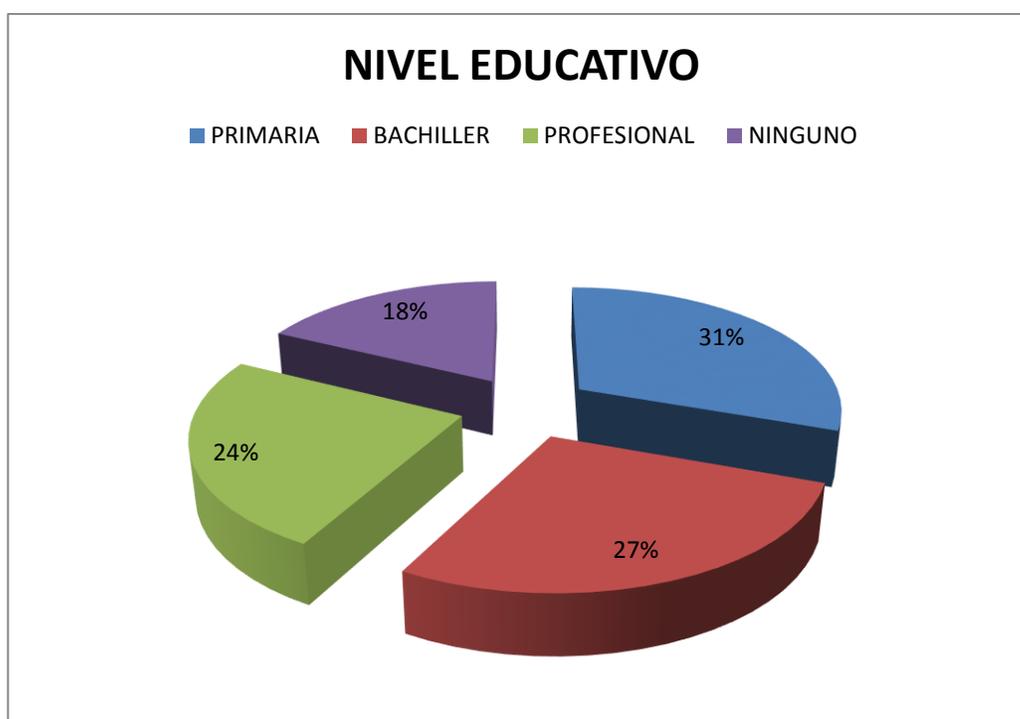


Gráfico 3 Nivel educativo

Se indagó acerca del nivel educativo con el que cuentan las personas encuestadas, para lo cual se obtuvo que el 31% de éstas cuentan con la primaria, a la espera de poder seguir con sus

estudios. Un 27% cuenta con el bachillerato, un 24% es profesional y el 18% restante no ha alcanzado ninguno de las anteriores, lo que para ellos hace muy atractivo este proyecto de la escuela ya que podrían contar con algún tipo de arte para poder desempeñarse en la vida laboral.

Tabla 4

Opinión sobre la apertura de una escuela gastronómica en la ciudad de Ocaña.

Ítem	Frecuencia	Porcentaje
Si le gustaría	190	71%
No le gustaría	76	29%
Total	266	100%

Fuente. Elaboración propia con base en la encuesta aplicada a la población Ocañera.



Gráfico 4 Opinión sobre la apertura de una escuela gastronómica en la ciudad de Ocaña.

Para el 71% de la población encuestada les parece muy bueno la apertura de esta clase de escuela, ya que en la ciudad de Ocaña, no existe una dedicada única y exclusivamente al área de

culinaria, lo ven que es de gran importancia ya que aprenderían y algunas personas afianzarían más sus conocimientos, con una nueva opción de incursionar al mercado laboral. Y un 29% responde que no les gustaría estudiar en la escuela, por diferentes motivos.

Tabla 5

En qué área de la culinaria le gustaría especializarse.

Ítem	Frecuencia	Porcentaje
Panadería, pastelería y repostería	85	32%
Mesa y bar	70	26%
Operación de eventos	67	25%
Auxiliar de cocina	44	17%
Total	266	100%

Fuente. Elaboración propia con base en la encuesta aplicada a la población Ocañera



Gráfico 5 En qué área de la culinaria le gustaría especializarse.

El mayor porcentaje de los encuestados un 32% les llama la atención la especialización en panadería y repostería, seguido de atención en mesa y bar 26%, en operación de eventos un 25% y un 17% como auxiliar de cocina, demostrado que los encuestados eligen diferentes modalidades lo que hace que la escuela, se afiance en cada una de las especialidades con un aprendizaje donde puedan construir nuevos productos y otras formas de preparación de platos.

Tabla 6

Disposición de adquirir los servicios que ofrecerá la escuela gastronómica.

Ítem	Frecuencia	Porcentaje
Si	168	63%
No	98	37%

Fuente. Elaboración propia con base en la encuesta aplicada a la población Ocañera



Gráfico 6 Disposición de adquirir los servicios que ofrecerá la escuela gastronómica.

El 63% de los encuestados tienen la disposición de adquirir los servicios de la escuela, frente a un 37% que por diferentes razones (ya tienen una carrera definida, no les gusta la culinaria, etc), esto nos indica que para las personas que deseen estudiar gastronomía es un beneficio adicional el cual radica en la forma en que los profesionales crecen como personas. El estudiar Gastronomía y convertirse en Chef profesional no significa sólo aprender el arte de cocinar, sino un compromiso para mejorar lo ya conocido y aprender cada día más, otra de las ventajas de optar por estudiar Gastronomía está relacionada al modo de trabajar, ya que si son de aquellas personas que se aburren con los trabajos rutinarios, esta es la opción perfecta, además, los profesionales en gastronomía trabajan constantemente en equipo, en permanente movimiento, comunicación e interacción.

Estudiar la carrera de Gastronomía permitirá ampliar conocimientos y desarrollar al máximo la creatividad, ya que puede compararse a la cocina profesional con la labor artística. A medida que el profesional va descubriendo nuevos productos y recetas, podrá crear nuevos platos e innovar con preparaciones ya existentes ayudando a que su prestigio aumente.

Tabla 7

¿Qué tarifa estaría dispuesta a pagar por los estudios recibidos en la escuela gastronómica?

Ítem	Frecuencia	Porcentaje
Entre 500 mil y 600 mil	114	43%
Entre 601 mil y 700 mil	74	28%
701 mil en adelante	45	17%
No sabe / No responde	30	11%
Total	266	100%

Fuente. Elaboración propia con base en la encuesta aplicada a la población Ocañera

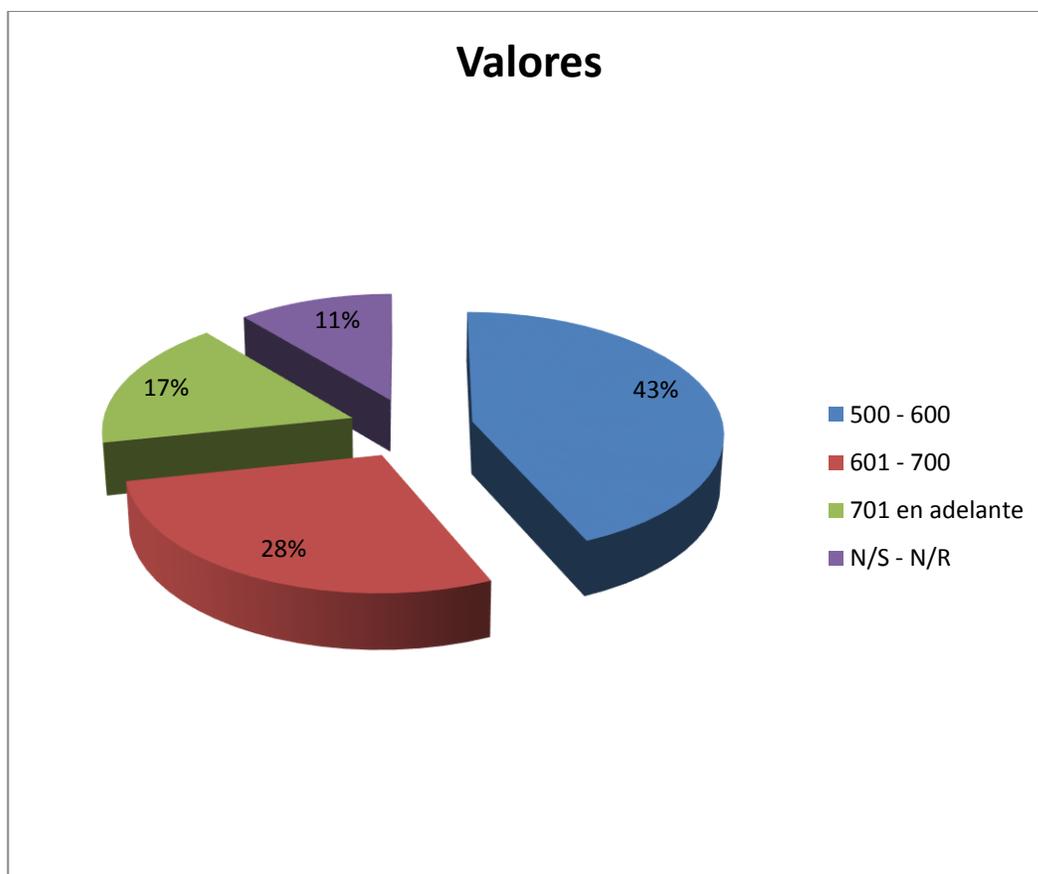


Gráfico 7 ¿Qué tarifa estaría dispuesta a pagar por los estudios recibidos en la escuela gastronómica?

Para la realización de estos valores se efectuó un sondeo sobre los precios de los diferentes centros de estudios de educación no formal, los cuales estos establecimientos manejan el mismo rango de precios para los diferentes programas, es así como el 43% de los encuestados eligen pagar entre 500 mil pesos y 600 mil pesos, seguidos de un 28% donde pueden pagar entre 601 mil y 700 mil, y un mínimo porcentaje no sabe y no responde a esta pregunta.

Tabla 8

¿A través de qué medio de comunicación escucha usted publicidad para conocer la existencia de una empresa o establecimiento comercial?

Ítem	Frecuencia	Porcentaje
Radio	40	15%
Televisión	22	8%
Periódico	35	13%
Avisos	15	6%
Redes Sociales	139	52%
No sabe / No responde	15	6%
Total	266	100%

Fuente. Elaboración propia con base en la encuesta aplicada a la población Ocañera

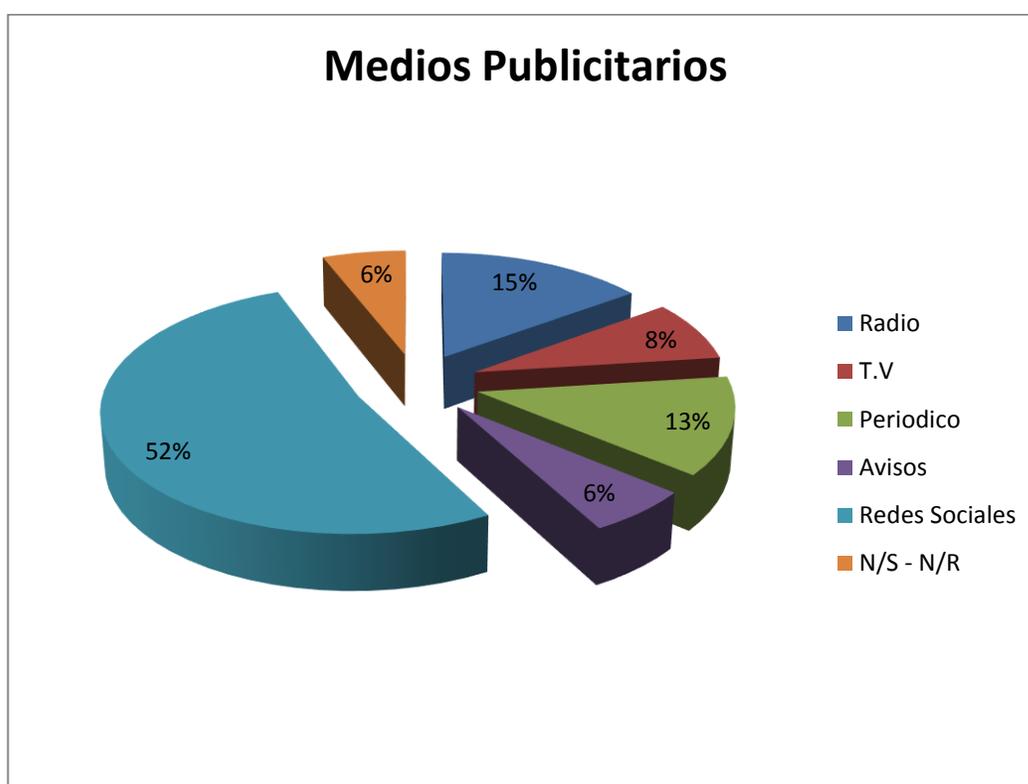


Gráfico 8 *¿A través de qué medio de comunicación escucha usted publicidad para conocer la existencia de una empresa o establecimiento comercial?*

La publicidad es uno de los factores más importantes y determinantes en los emprendimientos, debido a que muchos no crecen como esperaban debido a que no se dan a conocer, es por esto que en la escuela de gastronomía, busca tener un presupuesto importante

para invertir en publicidad, la cual utilizará diferentes métodos para hacer conocer nuestra escuela teniendo en cuenta la consulta de nuestros encuestados la cual se hará con mayor difusión en la radio con un 52%, la cual u señal llega a los diferentes municipios de la provincia y sur del cesar, seguido de un 15% en redes sociales, 13% en avisos por el periódico de circulación de la ciudad, un 8% por T.V regional.

Tabla 9

¿En qué zona de la ciudad le gustaría que quedara ubicada la escuela gastronómica?

Ítem	Frecuencia	Porcentaje
Zona Norte	73	27%
Zona Centro	97	37%
Zona Sur	49	18%
Zona Oriental	47	18%
Total	266	100%

Fuente. Elaboración propia con base en la encuesta aplicada a la población Ocañera

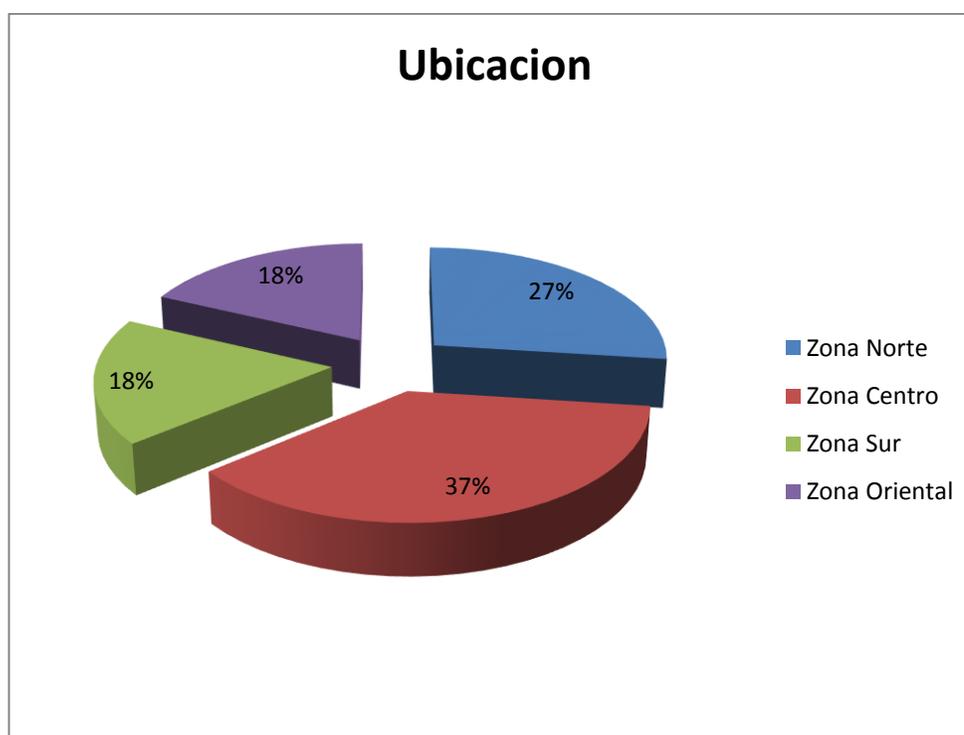


Gráfico 9 ¿En qué zona de la ciudad le gustaría que quedara ubicada la escuela gastronómica?

Según los gustos de nuestros encuestados la escuela gastronómica estará ubicada en el sector centro, debido a que en ese lugar es donde más están nuestros clientes potenciales, además es un lugar representativo de la ciudad donde está un gran porcentaje del comercio del municipio de Ocaña, la aceptación de esta ubicación es de un 37%, seguido de un 27% donde prefieren la zona norte del municipio, y un 18% en la zona sur, y zona oriental.

4.1.1 Características de la empresa. Los aspectos que se consideran para la presentación de la Escuela gastronómica son: logotipo y slogan.

Logotipo. A continuación, se presenta el logotipo propuesto, para la Escuela Gastronómica en la ciudad de Ocaña.



Figura 1 Logotipo propuesto.

Slogan. Basados en la importancia que tiene la educación gastronómica, se creó el siguiente slogan: **“Descubre el Chef que hay en ti”**

4.1.2 Descripción de la Demanda. Para realizar el estudio de la demanda de los servicios ofrecidos por la “**Escuela Gastronómica Ocaña**” se tuvo como base la aplicación de la encuesta realizada a los habitantes de la ciudad de Ocaña, siendo un total de 97.479, quienes en la muestra de la aplicación (266 habitantes) de la encuesta aplicada 63% dice estar dispuestos a adquirir los servicios; demostrando así que existiría una demanda bastante amplia para el funcionamiento de la misma en la ciudad de Ocaña. La empresa siendo objetiva, estipulará para el primer año el 1% de los habitantes que están dispuestos a adquirir el servicio.

Tabla 10

Disposición de adquirir los servicios que ofrecerá la escuela gastronómica.

Ítem	Frecuencia	Porcentaje
Si	168	63%
No	98	37%

Fuente. Elaboración propia con base en la encuesta aplicada a la población Ocañera

4.1.3 Determinación de la Oferta. La competencia. En la actualidad la Escuela Gastronómica no cuenta con una competencia al nivel de esta educación no formal, anotando que, si se encuentran en la ciudad instituciones con carreras técnicas laborales, pero las cuales no alcanzan los programas que la “**Escuela Gastronómica Ocaña**”, ofrecerá a sus clientes. Las instituciones que se encuentran en la ciudad de Ocaña, ofreciendo sus servicios en educación, son: System Plus Colombia Instituto Técnico IMTEL FESC (Sede Ocaña) Escuela Santa Teresa de Calcuta

El Precio. La definición del precio se determina a través de un estudio de este mercado, lo cual arroja que los clientes están en condiciones de adquirir el servicio, con una tarifa mensual

entre los \$500.000 y los \$600.000, toda vez que es la tarifa con mayor porcentaje de aceptación. Aun así, se propone a la empresa que en el momento de ejecutar el proyecto se determine el mismo, teniendo en cuenta los costos y el mercado objetivo.

Para hallar el precio, se tomará el promedio de la tarifa elegida por los clientes, el cual será de \$550.000. Por lo tanto, la Escuela Gastronómica manejará un precio estándar en todos sus cursos, teniendo en cuenta que todas cuentan con la misma importancia, y el nivel técnico que ellas requieren.

Canales de Distribución. Al tratarse de una empresa de servicios que debe mantener una relación directa con el usuario, se propone el siguiente canal de comercialización esquematizado en la siguiente figura.

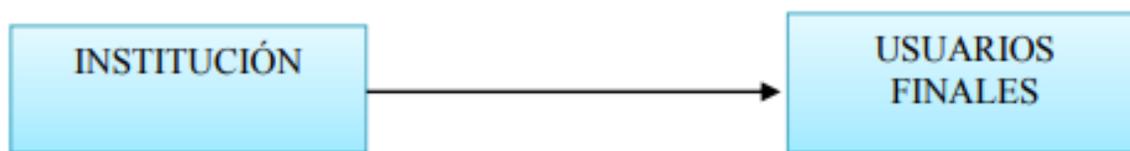


Figura 2 Canales de Distribución

Estructura canal de comercialización. El canal directo es el apropiado para comercializar los servicios de la “**Escuela Gastronómica Ocaña**, mediante la utilización de publicidad en medios masivos de comunicación.

Publicidad. Para efectos de la difusión y trabajo de la “Escuela Gastronómica Ocaña”, se establecerán los siguientes elementos de publicidad y mercadeo:

Publicidad en radio

Página web.

Prensa y televisión

4.2 Estudio técnico.

Tiene por objeto proveer información que permite cuantificar el monto de las inversiones requeridas en cuanto a instalaciones, equipos, muebles y enseres para posibilitar la puesta en marcha de la escuela.

Localización Macro localización. La “Escuela Gastronómica Ocaña” estará ubicada en la zona centro de la ciudad de Ocaña, Norte de Santander.

Micro localización. Para un mejor acceso, la institución se localizará en el sector centro, ya que este sitio cuenta con las características que el proyecto requiere, así como el auge comercial que demanda y por lo tanto ofrece las mejores condiciones para su funcionamiento.

Requerimiento Físico. El funcionamiento de la Escuela, conlleva a la adquisición de ciertos muebles y equipos, que faciliten el desempeño administrativo y productivo.

- computadores

- Impresoras multifuncional
- escritorios
- Sillas ergonómicas
- Muebles en general para la actividad
- 4 sillas de espera
- 2 Teléfonos
- 1 Archivador
- 3 Televisor o proyector multimedia
- Refrigerador de 2 Puertas
- Cocina semi industrial
- Mesa de trabajo tipo isla
- Horno de convección o combinado (opcional, en caso que la cocina tenga horno incorporado)
- Mesa refrigerada
- Ducha de Pre lavado para poza de lavado
- Poza de lavado
- Campana Extractora Isla con equipo de extracción
- Balanza digital
- Utensilios de cocina 1 juego por grupo de hasta 12 estudiantes
- Batería de cocina
- Utensilios de preparación
- Vajilla
- Gratinador (opcional, en caso que la cocina lo tenga incorporado)

Protectores de higiene personales 1 por estudiante, Indumentaria personal 1 por estudiante, Extintores 1 por ambiente. Cumplir estrictamente con las recomendaciones e indicaciones técnicas del (los) fabricante(s) del equipamiento para la instalación y funcionamiento del mismo en el (los) ambiente(s) correspondiente(s). - Las dimensiones de cada uno de los talleres, aulas y laboratorios deben estar en función al número de estudiantes que atienden y cumplir con lo establecido en la Norma Técnica de Infraestructura para Locales de Educación Superior - NTIE 001-2015, aprobada con RVM N° 017-2015-MINEDU. INFRAESTRUCTURA FÍSICA (aplicable a todos los ambientes) - De CO2, de acuerdo a la norma correspondiente EQUIPAMIENTO E IMPLEMENTOS COMUNES PARA SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (EQUIPOS DE HIGIENE Y PROTECCIÓN PERSONAL)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - Mascarillas buco nasales - Mandiles: de tela y de plástico - Guantes quirúrgicos - Gorros que identifican el grado de jerarquía en la cocina - Gorros que identifican el grado de jerarquía en la cocina

Distribución en planta. La distribución en planta se hará en la forma más adecuada, de modo que los activos brinden al máximo su eficiencia evitando la pérdida de tiempo y esfuerzo por parte de las personas que harán parte de la escuela.

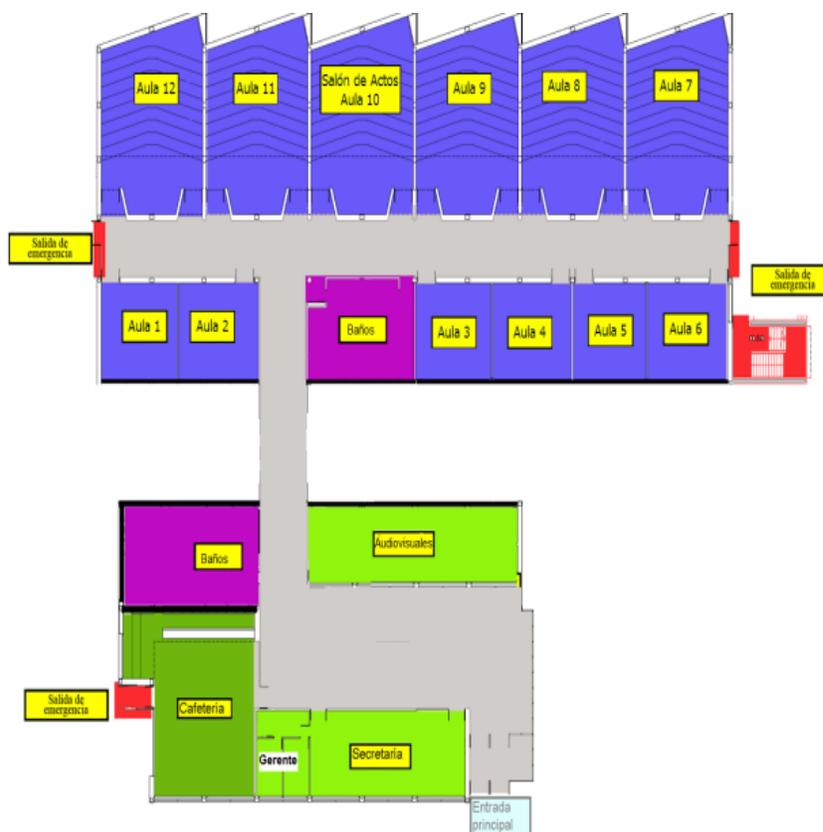


Figura 3 Distribución en planta “Escuela Gastronómica Ocaña”

Necesidades del recurso humano. El recurso humano de la institución, estará conformado por:

Recurso humano administrativo:

- 1 gerente
- 1 contador
- 1 secretaria auxiliar contable
- 1 auxiliar de servicios
- 1 celador

Recurso humano operativo: 20 profesionales en docencia 4.3 Estructura administrativa y legal “La realización de un proyecto, al igual que su puesta en marcha, necesita del diseño de una infraestructura

administrativa que permita la acción conjunta y coordinada de un sinnúmero de elementos materiales, humanos y financieros, a fin de alcanzar el objetivo propuesto. La estructura administrativa debe responder a las necesidades del proyecto.” (Córdoba, 2006, p.23).

4.3.1 Estructura Legal. El estudio no proporciona las herramientas que sirven de guía para los que en su caso tendrán que administrar dicho proyecto. Este estudio muestra los elementos administrativos que define el rumbo y las acciones a realizar para alcanzar los objetivos de la empresa.

Misión: La “**Escuela Gastronómica Ocaña**” Formara profesionales en gestión gastronómica, con elevados conocimientos científicos y tecnológicos, competentes, emprendedores, con valores sociales y éticos, que promuevan una alimentación sana, de óptimas características sensoriales y que propicien la soberanía a través del rescate de la cultura alimentaria con calidad, pertinencia y reconocimiento social.

Visión: Para el año 2024 Lideraremos la formación de profesionales en el área gastronómica, competentes y emprendedores, con alto nivel científico y tecnológico que comprendan la necesidad de velar por la salud de la población a través de la oferta de alimentos y preparaciones, que integren armoniosamente el arte culinario y la calidad nutricional para contribuir al desarrollo integral del turismo y la hospitalidad sustentable de la ciudad, en consideración a las políticas del Plan Nacional del Buen Vivir.

Valores.

- Responsabilidad

- Calidez
- Trabajo en equipo
- Exigencia en una educación de valores
- Respeto
- Coherencia

Organigrama.



Figura 4 Organigrama “Escuela Gastronómica Ocaña”

4.3.2 Manual de funciones. Con el siguiente manual, se dan a conocer funciones específicas, cargos, dependencia de cada uno de los empleados.

Manual de Funciones

Nombre del cargo: Gerente

Jefe inmediato: Propietario

Número de personas 1

Funciones

1. Administrar eficientemente los recursos de la empresa.
2. Celebrar contratos y realizar gestiones que tengan que ver con la actividad económica de la empresa.
3. Vigilar que los bienes y valores de la empresa se mantengan con la seguridad necesaria.
4. Las demás que se le asigne al reglamento de la empresa.

Requisitos Escolaridad: Administrador de Empresas o carreras afines

Experiencia: mínima de un año en cargos afines.

No haber sido sancionado por una ley u otra entidad.

Manual de Funciones

Nombre del cargo: Secretaria

Jefe inmediato: Gerente

Numero de personas 1

Funciones

1. Redacta correspondencia, oficios, actas, memorando, anuncios y otros documentos varios.
2. Realiza y recibe llamadas telefónicas.
3. Actualiza la agenda del gerente.
4. Brinda apoyo logístico en la organización y ejecución de reuniones y eventos.
5. Colaborar en la organización y ejecuciones del proceso de Inscripciones.
6. Realizar el archivo y documentación de los estudiantes de la institución.
7. Elaborar la relación diaria de caja, se consigna el detalle de los ingresos y egresos del día.
8. Preparar la nómina, liquidaciones y pago de aporte parafiscales correspondiente
9. Procesar los movimientos de contabilidad.
10. Atender al público en el horario establecido.

Requisitos Escolaridad: Tecnólogo en administración contable y financiera o carreras afines

Experiencia: mínima de un año en cargos afines.

Manual de Funciones

Nombre del cargo: Auxiliar de servicios generales

Jefe inmediato: Gerente

Numero de personas 1

Funciones

1. Preparar y distribuir las bebidas y alimentos que se requieran en el despacho para atender funcionarios y visitantes, o con ocasión de juntas, reuniones o eventos especiales.
2. Responder por el uso adecuado, la conservación física y el buen estado de los bienes y elementos suministrados para el normal desarrollo de sus funciones.
3. Realizar, diariamente, las labores de aseo de las oficinas y salones de clase y mantenerlas en excelente presentación ante propios y extraños.

4. Responder por elementos utilizados para la ejecución de sus tareas.

Requisitos Escolaridad: Secundaria

Experiencia: mínima de un año en cargos afines.

Manual de Funciones

Nombre del cargo: Contador público

Jefe inmediato: Gerente

Número de personas 1

Objetivo: Reportar al Administrador el estado actual de la empresa en la parte económica con el fin de llevar una contabilidad clara y precisa

Funciones

1. Clasificar, registrar, analizar e interpretar la información financiera del plan de cuentas
2. Llevar en orden los libros mayores
3. Preparar y presentar informes sobre la situación financiera de la institución
4. Preparar y presentar tributo al orden municipal, departamental y nacional
5. Clasificar los estados financieros 6. Disposición a nuevas tareas asignadas

Requisitos Escolaridad: Profesional en el área de contaduría publica

Experiencia: mínima de un año en cargos afines.

4.4 Aspectos legales.

A continuación, se dan a conocer los requisitos para la creación y funcionamiento de instituciones y programas de educación para el trabajo y el desarrollo humano de carácter privado de acuerdo con lo consagrado en el Decreto 4904 de 2009. (Luna, 2012).

Para la creación de una institución de educación para el trabajo y el desarrollo humano de carácter privado y el ofrecimiento de programas el interesado ya sea una persona natural o jurídica, debe solicitar la licencia de funcionamiento y el registro del programa a la secretaria de educación de la entidad territorial certificada de la jurisdicción que corresponda al lugar de prestación del servicio. Para la obtención de la licencia de funcionamiento y el registro del programa se debe presentar a la respectiva secretaría de educación un proyecto educativo institucional PEI, que contenga.

Información general de la institución:

- Nombre de la Institución (no se pueden utilizar nombres, siglas, símbolos que induzcan a confusión con las instituciones de educación superior)
- Naturaleza Jurídica (anexar documentos)
- Dirección de la Institución: municipio, sedes, teléfono, mail.
- Datos de propietario o representante legal
- Datos del rector o director (hoja de vida, formación académica)
- Principios Institucionales (misión, visión, objetivos)
- Número de estudiantes que proyecta atender
- Identificación de la planta física
- Licencia de construcción para uso educativo
- Certificado de libertad o contrato de arrendamiento (vigencia mínima de dos años)
- Concepto sanitario
- Plan de prevención de emergencias y desastres

- Libros reglamentarios: matrículas, evaluación y promoción, actas del consejo, registro de terminación y convalidación de certificados, contables La personería jurídica de las instituciones de educación superior otorgada por el Ministerio de Educación Nacional, sustituye la licencia de funcionamiento de que trata el numeral del Decreto 4904 de 2009.

Denominación del programa

- Debe corresponder al campo de formación al que aplica (formación laboral o formación académica)
- Asociado o coherente con la C.N.O. (Clasificación Nacional de Ocupaciones), cuando es del campo laboral
- Área de desempeño a la que le apunta, cuando es del campo laboral Ministerio de Educación Nacional Dirección de Calidad para la Educación Superior República de Colombia
- Nivel de cualificación (programas del campo laboral)
- El nombre debe estar acorde con el perfil de salida, al cual se le antepone la denominación de “TÉCNICO LABORAL EN...”. Cuando se trate de programas de formación laboral

Objetivos del programa

- Generales
- Específicos 63 4.

Descripción de las competencias (perfil del egresado). Que competencias va a desarrollar o adquirir el estudiante (básicas, ciudadanas, laborales generales, laborales específicas: Los programas académicos no desarrollan competencias laborales específicas.

Justificación del programa

- La pertinencia del mismo en un contexto globalizado

- Responde a las necesidades reales de formación del país, la región o la localidad
- Presenta estudios comparativos del estado actual de la educación para el trabajo en Colombia
- Estudios sobre demandas y ofertas de trabajo

Plan de estudios del programa

- Duración y distribución del tiempo
- Número de estudiantes del programa
- Jornada del programa
- Metodología del programa (presencial, distancia, virtual)
- Definición del perfil del aspirante
- Definición del perfil del egresado
- Mecanismos de admisión
- Identificación de los contenidos básicos de formación

Norma de competencia (módulo)

- Elemento de la competencia (Unidad de aprendizaje)
- Tabla de saberes (saber, saber hacer, ser) 6.7.4.

Criterios de evaluación

- Evidencias de aprendizaje (conocimiento, desempeño, producto)
- Estrategias metodológicas (docente, estudiante)
- Medios educativos 6.7.8. Instrumentos de evaluación
- Escenarios de aprendizaje 6.9. Modelo de Certificado de Técnico Laboral por Competencias en o de Conocimientos Académicos.

Los programas de formación laboral se deben estructurar por competencias laborales específicas, teniendo como referente las normas de competencia laborales definidas por las mesas sectoriales que lidera el SENA.

Autoevaluación institucional

- Tiene políticas de autoevaluación
- Existe Comité de Autoevaluación
- Cada cuanto realizan la autoevaluación
- Anexa los instrumentos que aplica

Organización administrativa:

- Organigrama de la institución
- Número y perfil requerido de los cargos administrativos de la institución
- Criterios de ingreso para el personal directivo, administrativo, modalidad de contratación, horario, etc. (anexar contratos o carta de intención)
- Relación de los programas que viene ofreciendo, jornadas, y número de estudiantes. 8.5.
Capacidad total de estudiantes de la institución
- Reglamento o manual de convivencia de estudiantes

Recursos específicos para el desarrollo del programa

- Aulas, talleres, laboratorios y equipos
- Materiales de apoyo: didácticos, ayudas educativas y audiovisuales
- Recursos bibliográficos, técnicos y tecnológicos
- Lugares de práctica
- Convenios de prácticas formativas

Recursos docentes

- Criterios de ingreso (perfil, modalidad de contrato)
- Experiencia docente
- Número de docentes por programa
- Hojas de vida con sus soportes 10.5. Manual o reglamento de docentes

Financiación

- Ingreso
- Egreso
- Estado financiero debidamente refrendado por un Contador
- Mecanismos de financiación del programa (anexar tarifas educativas del programa)

Infraestructura

- Copia contrato arrendamiento o certificado de libertad
- Descripción de la planta física (fotocopia de los planos)
- Número de aulas previstas Ministerio de Educación Nacional Dirección de Calidad para la Educación Superior República de Colombia
- Inventario de materiales, equipos, herramientas
- Inventario de recursos bibliográficos, ayudas educativas informáticas, material didáctico.
- Número de estudiantes por terminal de sistemas

Anexos

- Certificado Cámara de Comercio o de Representación Legal
- Copia resolución de funcionamiento
- Estados financieros

- Reglamento o manual de convivencia de estudiantes y docentes
- Convenio docente – asistencial (para el área de la salud, mecánica dental y cosmetología)
- Póliza de responsabilidad civil (para el área de la salud, mecánica dental y cosmetología)
- Póliza de riesgos biológicos ((para el área de la salud, mecánica dental y cosmetología)
- Modelo de Certificado a entregar Certificado de Técnico Laboral por Competencias
- Hojas de vida de: Director, Coordinador y Docentes con sus respectivos soportes (títulos, certificaciones registro ante la secretaría de salud y contrato laboral o carta de intención).
- Certificado de tradición o libertad o contrato de arrendamiento
- Planos de la planta física
- Inventario de: materiales, equipos, recursos bibliográficos, ayudas educativas, informáticas.

4.5 Evaluación Social y Ambiental.

4.5.1 Evaluación social. El proyecto para la creación de una escuela de gastronomía en la ciudad de Ocaña, presenta un impacto muy positivo en las comunidades en general, donde se pretende enseñar las practicas culinarias, los cuales tendrían acceso las comunidades en general de los municipios.

La escuela, pretende ofrecer excelentes aportes en el ámbito del desarrollo social y regional, mediante la generación de nuevos profesionales.

El beneficio que se quiere lograr mediante forma directa , donde se pretende con resultados lograr satisfacciones propias, para quienes a futuro deseen invertir y hacer parte de la **“Escuela**

Gastronómica Ocaña” es la posibilidad de obtener en Técnico Gestión Gastronómica, formando profesionales capaces de transformar los servicios de alimentación con calidad y calidez bajo los principios de la hospitalidad, asegurando el desarrollo de las competencias profesionales necesarias para el efecto, con rigurosidad académica que asegure un óptimo desenvolvimiento profesional, que permita impulsar el progreso y cuidar la salud pública de la población a través de su alimentación en empresas, instituciones, hoteles, restaurantes, hospitales y otras organizaciones afines, en concordancia con las líneas del Plan Nacional del Buen Vivir.

4.6 Estudio Económico

4.6.1 Gastos de Funcionamiento. Corresponde a lo mínimo requerido para la puesta en marcha del proyecto, en lo que se refiere a activos fijos y activos diferidos, los cuales se relacionan a continuación:

Muebles, Equipos y Enseres. En el cuadro siguiente, se establecen los costos de los muebles, equipos y enseres, que serán necesarios para la apertura de la institución de programas técnicos laborales.

Tabla 11

Muebles, equipos y enseres

Artículo	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Computadores	2	400.000	800.000
Impresoras multifuncional	2	200.000	400.000
Escritorios	3	150.000	450.000
Sillas ergonómicas	4	120.000	480.000
Valor total			2.130.000

Fuente: Autores del proyecto.

4.6.2 Equipos de Cómputo y Comunicación. Al igual que en el cuadro anterior, se establecen los precios para los equipos necesarios para la puesta en marcha de la empresa, como se puede observar a continuación.

Tabla 12

Muebles para la actividad

Artículos	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Sillas de espera	4	25.000	100.000
Teléfonos	2	35.000	70.000
Archivador	1	250.000	250.000
Televisor o proyector multimedia	3	700.000	2.100.000
Refrigerador de 2 Puertas	1	2.200.000	2.200.000
Cocina semi industrial	1	450.000	450.000
Mesa de trabajo tipo isla	1	400.000	400.000
Horno de convección o combinado (opcional, en caso que la cocina tenga horno incorporado)	1	680.000	680.000
Mesa refrigerada	1	2.300.000	2.300.000
Ducha de pre lavado para poza de lavado	1	220.000	220.000
Poza de lavado	1	280.000	280.000
Campana extractora Isla con equipo de extracción	1	300.000	300.000
Balanza digital	1	60.000	60.000
Utensilios de cocina (1 juego por grupo de hasta 12 estudiantes)	12	460.000	4.600.000
Batería de cocina	1	200.000	200.000
Utensilios de preparación	5	200.000	1.000.000
Valor total			15.210.000

Fuente: Autores del proyecto.

4.6.3 Gastos de personal. En cuanto a los gastos de personal, para el funcionamiento del Instituto, se contará con cuatro trabajadores, los cuales estarán vinculados al mismo con contrato a término indefinido.

Tabla 13*Sueldos de personal*

Cargo	Sueldos básico mensual	Valor anual
Gerente	1.800.000	21.600.000
Secretaria – Aux. Contable	1.000.000	12.000.000
Auxiliar de Servicios General	828.116	9.937.392
Celador	828.116	9.937.392
Total		53.474.784

Fuente: Autores del proyecto.

Tabla 14*Honorarios*

Cargo	Honorarios	Valor anual
1 Contador Público	800.000	9.600.000
5 Profesionales en docencia	5.000.000	60.000.000
Total		69.600.000

Fuente: Autores del proyecto.

Tabla 15*Prestaciones y demás gastos de personal*

Años	1	2	3	4	5
Ítem					
Sueldo	53.474.784	57.218.019	61.223.280	65.508.910	70.094.534
Auxilio de transporte	3.493.152	3.842.467	4.226.714	4.649.385	5.114.323
Dotación	3.000.000	3.150.000	3.307.500	3.472.875	3.646.519
Prima 8.33%	4.454.449	4.677.171	4.911.029	5.156.580	5.414.409
Cesantías 8.33%	4.454.449	4.677.171	4.911.029	5.156.580	5.414.409
Intereses 12%	6.416.974	6.737.823	7.074.714	7.428.450	7.799.872
Vacaciones 4.17%	2.229.898	2.341.393	2.458.463	2.581.386	2.710.455
Parafiscales 9%	4.812.730	5.053.366	5.306.094	5.571.396	5.849.396
Salud 8.5%	4.545.357	4.772.625	5.011.256	5.261.819	5.762.945
Pensión 12%	6.416.974	6.737.823	7.074.714	7.428.450	7.799.872
ARL 0.522%	279.138	293.095	307.750	323.137	339.294
Total	93.577.905	99.500.953	105.812.543	112.538.968	119.946.028

Fuente: Autores del proyecto

Tabla 16*Gastos totales de personal*

Años	1	2	3	4	5
Ítem					
Personal con contrato indefinido	93.577.905	99.500.953	105.812.543	112.538.968	119.946.028
Personal por Honorarios	69.600.000	73.080.000	76.734.000	80.570.700	84.599.235
Total	163.177.905	172.580.953	182.546.543	193.109.668	204.545.263

Fuente: Autores del proyecto.

Tabla 17*Otros gastos de funcionamiento*

Concepto	Valor mensual	Valor anual
Mantenimiento y reparaciones	450.000	5.400.000
Publicidad y propaganda	320.000	3.840.000
Agua	180.000	2.160.000
Energía eléctrica	300.000	3.600.000
Telefonía	80.000	960.000
Arriendo	3.000.000	36.000.000
Total gastos fijos		51.960.000
Aseo y elementos	200.000	2.400.000
Total gastos variables		2.400.000
Total gastos de funcionamiento		54.360.000

Fuente: Autores del proyecto.

4.6.4 Total Egresos. En el siguiente cuadro, se consolidan los gastos en que incurriría la

“Escuela Gastronómica Ocaña”, para su funcionamiento:

Tabla 18*Total Egresos*

Años	1	2	3	4	5
Ítem					
Total Gastos de Personal	163.177.905	172.580.953	182.546.543	193.109.668	204.545.263
Gastos Fijos de Funcionamiento	51.960.000	54.558.000	57.285.900	62.408.772	65.529.211
Total Gastos Fijos	215.137.902	227.138.953	239.832.443	255.518.440	270.074.474
Gastos Variables de Funcionamiento	2.400.000	2.520.000	2.646.000	2.778.300	2.917.215
Total Gastos Variables de Funcionamiento	2.400.000	2.520.000	2.646.000	2.778.300	2.917.215
Total Egresos	217.537.902	229.658.953	242.478.443	258.296.740	272.991.689

Fuente: Autores del proyecto.

4.6.5 Ingresos. Teniendo en cuenta el estudio de mercados aplicado, el valor promedio escogido para estipular la matrícula semestral es de 550.000.

Tabla 19

Ingresos

Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor semestral	Valor anual
Matrícula semestral	240	550.000	132.000.000	264.000.000

Fuente: Autores del proyecto.

Tabla 20

Proyección de ingresos

Años	1	2	3	4	5
Ítem					
Ingresos	264.000.000	277.200.000	291.060.000	305.613.000	320.893.650

4.6.6 Depreciaciones. La depreciación se hará con el sistema de línea recta que consiste en tomar el valor del bien frente a su vida útil, que, para muebles, equipos y enseres, es de diez (10) años y para el equipo de cómputo cinco (5) años.

Depreciación muebles, equipos y enseres

Fuente: Autores del proyecto.

Años	0	1	2	3	4	5
Ítem						
Equipos de cómputo y comunicación	1.521.000					
Depreciación		304.200	304.200	304.200	304.200	304.200
Muebles y enseres	2.130.000					
Depreciación		213.000	213.000	213.000	213.000	213.000
Total depreciación	3.651.000	517.200	517.200	517.200	517.200	517.200

4.6.7 Capital de trabajo. Este rubro se calcula con base al valor de cuatro (4) meses de gastos de funcionamiento de la Escuela, buscando dar respuesta a las diferentes necesidades durante los primeros 4 meses de funcionamiento de la misma.

Capital de trabajo (C.T): $\frac{\text{Gastos totales (año 1)}}{12 \text{ meses}} * 4 \text{ meses}$

Capital de trabajo (C.T): $\frac{217.537.902}{12 \text{ meses}} * 4 \text{ meses}$

C.T: 72.512.634

De esta manera, se requiere tener en Bancos como garantía para el montaje de la Escuela Gastronómica, la suma de \$72.512.634

4.6.8 Balance Inicial

BALANCE GENERAL INICIAL ESCUELA GASTRONÓMICA XXXX

ACTIVO

ACTIVO FIJO

BANCOS 72.512.634

Muebles y enseres 2.130.000

Equipo de Cómputo y Comunicación 15.210.000

TOTAL ACTIVO FIJO 89.852.634

TOTAL ACTIVOS 89.852.634

PASIVO 79.163.634

PATRIMONIO 79.163.634

TOTAL PATRIMONIO

TOTAL PASIVO MAS PATRIMONIO **79.163.634**

4.6.9 Estado de resultados.

Tabla 21

Estado de resultados proyectado

Años	1	2	3	4	5
Ingresos	264.000.000	277.200.000	291.060.000	305.613.000	320.893.650
- Gastos	217.537.902	229.658.953	242.478.443	258.296.740	272.991.689
Utilidad bruta	46.462.098	47.541.047	48.581.557	47.316.260	47.901.961
-Depreciación	517.200	517.200	517.200	517.200	517.200
=utilidad AI	45.944.898	47.023.847	48.064.357	46.799.060	47.384.761
Imptos. 35%	16.080.714	16.458.346	18.622.525	16.379.671	16.584.666
Util D. Imptos	29.864.184	30.565.501	31.241.832	30.419.389	30.800.095
Reserva legal 10%	2.986.418	3.056.550	3.124.183	3.041.939	3.080.009
Util. Neta	26.877.766	27.508.951	28.117.649	27.377.450	27.720.086

Tabla 22

Flujo de caja

Años	1	2	3	4	5
Util. Neta	26.877.766	27.508.951	28.117.649	27.377.450	27.720.086
Depreciación	517.200	517.200	517.200	517.200	517.200
Total	29.394.966	28.026.151	28.634.849	27.894.650	28.237.286

4.7 Impacto ambiental

La “**Escuela Gastronómica Ocaña**”, debe aplicar sistemas de gestión ambiental, con el fin de prevenir costos, prevenir accidentes, control de situaciones, donde se puede tener relaciones con autoridades ambientales. Se debe cumplir la normatividad ambiental, para así aprovechar sus recursos e incrementar la competitividad y mejoramiento continuo de la empresa.

Cuando hablamos de mejoras en el medio ambiente y de la protección a los recursos naturales, compete hablar de un plan de acción ambiental que proteja los recursos naturales en función del desarrollo de los procesos sociales, culturales y económicos los cuales buscan generar mejor calidad de vida.

Por las características de la actividad de la empresa, se pueden producir impactos ambientales negativos, es allí donde se deben establecer medidas que permitan integrar el manejo de residuos sólidos que debe estar instalada en la empresa.

De igual forma también debe haber recipientes para separar los residuos inorgánicos y sanitarios del proceso de elaboración de comidas, para así contribuir con el medio ambiente y generar un equilibrio ecológico.

Capítulo 5. Conclusiones

Culminado el proyecto es posible concluir que el estudio de mercados arrojó una demanda elevada de la población y que la oferta del servicio es ampliamente novedosa en el municipio de Ocaña, Norte de Santander, ya que no existe ningún centro de formación no formal, que oferte este tipo de programa.

El estudio técnico se enmarcó en el diseño de las necesidades en recursos físicos, localización, infraestructura y demás para la organización de la escuela gastronómica y la prestación de un servicio de calidad.

Seguidamente se dio paso a elaborar el diseño del plan administrativo que se configuró en toda la organización institucional de la escuela con una misión, una visión, valores corporativos, un logan y un slogan, y estableciendo sus estatutos legales con la que se conforma la conformación de una escuela o institución educativa.

Tras tener diseñada toda la organización, se llevó a cabo el diseño económico y financiero que permitió determinar la inversión que requiere la escuela para iniciar a funcionar y un resultado positivo y factible económicamente para desarrollarlo.

Últimamente se establecieron los parámetros de impacto social y ambiental del proyecto, concluyendo que la idea de negocios es amigable con el medio ambiente, establece políticas de cuidado de los ecosistemas y reducción de la contaminación.

En el ámbito social permitirá oportunidades de empleo y de oferta académica que tanto se requieren en el municipio de Ocaña lo que a su vez contribuye positivamente a la sociedad y a la búsqueda de los fines del ser humano y del mismo Estado.

Recomendaciones

Se estableció que se requiere de una organización y planeación que determine las necesidades de acuerdo a los cambios continuos del mercado.

Dentro del estudio técnico se recomienda a la escuela contar con un sistema capacitaciones contantes a los docentes, mantenimiento de los equipos pues ante el uso constate de las prácticas de los estudiantes tienden a presentar fallas.

En el estudio económico proyectar dentro del presupuesto campañas publicitarias más impactantes para lograr que la escuela se posicione de forma rápida en la sociedad del municipio de Ocaña.

En cuanto al estudio administrativo y legal se recomienda a la empresa estar siempre actualizada a nuevas normas de bioseguridad que requiera y en cuanto al impacto ambiental se recomienda la utilización de productos desechables ecoamigables con el medio ambiente que permitan un menor impacto negativo en el medio ambiente.

Referencias

Chiavenato, I. (1999). Introduccion a la teoria general de la administraci3n. Obtenido de <https://esmirnasite.files.wordpress.com/2017/07/i-admon-chiavenato.pdf>

Congreso Desarrollo Organizacional. (s.f.). www.theodintitute.org. Recuperado el 15 de 02 de 2018, de www.theodintitute.org

DANE. (2014). Censo Poblacional . Obtenido de <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion>

Ecured. (11 de 2009). www.ecured.cu. Obtenido de www.ecured.cu/kurt_lewin

Gastronomica, E. d. (05 de 06 de 2017). www.EAG.edu.ar. Obtenido de <http://www.EAG.edu.ar>

Hurtado, C. A. (s.f.). www.sanmateo.edu.co. Obtenido de <http://www.sanmateo.edu.co>

Minieducaci3n. (20 de 10 de 2018). www.minieducacion.gov.co. Obtenido de www.minieducacion.gov.co

Ministerio de Educacion Nacional. (01 de 20 de 2010). www.minieducacion.gov.co.

Pyme, E. (s.f.). www.emprendepyme.net.

Riquelme, M. (01 de 2018). *www.web y empresas*. Obtenido de www.webyempresa.co

Robledo, J. (30 de 8 de 2011). *www.BBC.com*. Obtenido de

<http://www.BBC.com.mundo.noticias>

Tovar, L. A. (01 de 2001). *www.investigacion administrativa*. Obtenido de www.investigacion

[administrativa/nuevasteoriasdela administracion](http://www.investigacionadministrativa/nuevasteoriasdelaadministracion)

Turnero, A. I. (2002). *Evaluación del nivel de aprendizaje organizacional. Estudio de caso:*

agencias de viajes de Ciudad Guayana. Obtenido de

[https://www.monografias.com/trabajos96/evaluacion-del-nivel-aprendizaje-](https://www.monografias.com/trabajos96/evaluacion-del-nivel-aprendizaje-organizacional-agencias-viajes/evaluacion-del-nivel-aprendizaje-organizacional-agencias-viajes.shtml)

[organizacional-agencias-viajes/evaluacion-del-nivel-aprendizaje-organizacional-](https://www.monografias.com/trabajos96/evaluacion-del-nivel-aprendizaje-organizacional-agencias-viajes/evaluacion-del-nivel-aprendizaje-organizacional-agencias-viajes.shtml)

[agencias-viajes.shtml](https://www.monografias.com/trabajos96/evaluacion-del-nivel-aprendizaje-organizacional-agencias-viajes/evaluacion-del-nivel-aprendizaje-organizacional-agencias-viajes.shtml)

UMA Virtual. (s.f.). *www.UMA.edu.ve*. Obtenido de <http://www.UMA.edu.ve>

Uribe, A. C. (6 de 2017). *www.scielo.org.mex*. Obtenido de <http://www.scielo.org.mex>

Varela, R. (1997). *Evaluación económica de proyectos de inversión*. Grupo editorial

Iberoamericana.

Apéndice

**Apéndice A. Formato de encuesta dirigida a los habitantes de la ciudad de Ocaña,
Norte de Santander**

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

OBJETIVO: Realizar un estudio de factibilidad para la creación de una Escuela gastronómica, en la ciudad de Ocaña, Norte de Santander.

CUESTIONARIO

1. ¿Género?

M _____ F _____

2. Su edad oscila entre 18 – 24 _____, 25- 35 _____, 36-50 _____,
51-60 _____

3. Su nivel educativo es;

Primaria _____

Bachiller _____

Profesional _____

Ninguno _____

4. ¿Le gustaría que en la ciudad e Ocaña, se abra una escuela de estudios especializada en todo lo relacionado en la culinaria?.

Si _____ No _____

5. ¿En qué área de la culinaria le gustaría especializarse?;

Auxiliar de cocina _____

Panadería, pastelería y Repostería _____

Mesa y Bar _____

Operación de eventos _____

6. ¿Estaría en disposición de adquirir los servicios de la escuela gastronómica en la ciudad de Ocaña?

Si ____ No ____

Por qué?

7. ¿Qué tarifa estaría dispuesto a pagar por los estudios recibidos en la escuela gastronómica?

Entre 180 y 260 mil pesos _____

Entre 261 y 320 mil pesos _____

Entre 321 y 381 mil pesos _____

NS/NR _____

8. ¿A través de qué medio de comunicación escucha usted publicidad para conocer la existencia de una empresa o establecimiento comercial?

a. Radio _____

b. Televisión _____

c. Periódico _____

d. Avisos _____

e. Otro _____ Cuál _____

f. NS/NR _____

9. ¿En qué zona de la ciudad le gustaría que quedara ubicada la escuela gastronómica?

Zona Norte _____ Vía a la Universidad _____

Zona Centro _____ Zona sur oriental _____

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN