



**UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO  
DE GUAYAQUIL**

Facultad De Especialidades Empresariales

Carrera De Ingeniería en Administración de Empresas Turísticas y  
Hoteleras

Proyecto de Titulación Previo a la Obtención del Título de  
Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACION DE UN  
SERVICIO DE CATERING NUTRICIONAL PARA LAS ESCUELAS  
PRIVADAS DE LA PARROQUIA OLMEDO EN LA CIUDAD DE  
GUAYAQUIL**

**PRESENTADO POR:**

July Stefanía Recalde Mosquera

**DIRECTOR DE TESIS:**

Ing. Said Diez Farhat, MBA

Guayaquil, Diciembre del 2012

## **Agradecimiento**

Deseo agradecer especialmente a mis padres por la paciencia que han tenido durante el desarrollo de mi proyecto, a mi tutor que ha guiado mi trabajo con las pautas necesarias para el perfeccionamiento del mismo, a mis compañeros de trabajo que me han apoyado con turnos para avanzar en la investigación y recolección de datos para la culminación de mi tesis y sobre todo a Dios porque a él encomiendo todas mis metas y ésta es una más cumplida.

## **Dedicatoria**

Este proyecto lo dedico a Dios como principal eje de mi vida, a él todo el esfuerzo plasmado, la dedicación de cada clase, y la culminación de mi carrera.

A mis padres, quienes con esfuerzo me han apoyado a lo largo de mi carrera, han estado pendientes de mi desarrollo intelectual y profesional; ellos que me han motivado e incentivado a seguir adelante mientras, combinaba actividades de estudio y trabajo con horarios poco favorables y difíciles de manejar.

Una persona especial, que me cuida y guía desde lejos, que me envía sus bendiciones siempre; mi abuelito Anibal, mi ángel, a quien encomiendo mis objetivos y principalmente le dedico todas mis metas cumplidas.



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

## CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por el estudiante RECALDE MOSQUERA JULY STEFANIA como requerimiento parcial para la obtención del título de **INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS**.

Guayaquil, diciembre del año 2012

### DIRECTOR DE TESIS

\_\_\_\_\_

Ing. Said Diez Farhat, MBA

### REVISOR DE CONTENIDO:

\_\_\_\_\_

Dra. María Auxiliadora Egas Miraglia, Mgs

### REVISOR METODOLÓGICO:

\_\_\_\_\_

Ing. Eduardo Guzmán Barquet, MBA

### DIRECTORA DE LA CARRERA

\_\_\_\_\_

Ing. María Belén Salazar Raymond, MBA

July Stefania Recalde Mosquera

AUTORIZACIÓN

**DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD**

**July Stefanía Recalde Mosquera**

**DECLARO QUE:**

El proyecto de grado denominado "Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering nutricional para las escuelas privadas de la parroquia Olmedo en la ciudad de Guayaquil", ha sido desarrollado con base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del proyecto de grado en mención.

Guayaquil, diciembre del año 2012

  
LA AUTORA

July Stefanía Recalde Mosquera



July Stefanía Recalde Mosquera

## ÍNDICE DE CONTENIDO



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

CAPÍTULO I	12
1.1 INTRODUCCIÓN	12
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	13
1.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	16
1.4 JUSTIFICACIÓN	16
1.5 OBJETIVOS	17
1.6 MARCO TEÓRICO	18
1.7 MARCO REFERENCIAL	21
1.8 INVESTIGACIÓN DE MERCADO	24
1.9 ENFOQUE	24
1.10 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	25
CAPÍTULO II	26
<b>July Stefania Recalde Mosquera</b>	26
2.1 NOMBRE COMERCIAL DE LA EMPRESA	26
2.2 LOGO Y SLOGAN DEL NEGOCIO	26
2.3 MISIÓN	26
2.4 VISIÓN	27
2.5 VALORES	27
2.6 OBJETIVOS	27
2.7 POLÍTICAS	28
2.8 PROCEDIMIENTOS	29
2.9 POLÍTICAS DE CALIDAD	32
2.10 POLÍTICAS DE SEGURIDAD	34
2.11 POLÍTICAS DE AMBIENTE	34
2.12 POLÍTICAS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL	35
2.13 POLÍTICAS DE INNOVACIÓN	35
2.14 POLÍTICAS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	37
2.15 POLÍTICAS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS	37
2.16 POLÍTICAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS	38
2.17 POLÍTICAS DE SEGURIDAD Y SALUD	38
2.18 POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN	39
2.19 POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LOS DATOS	40
2.20 POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LOS SISTEMAS	42
2.21 POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LOS SERVICIOS	43
2.22 POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LOS RECURSOS HUMANOS	43
2.23 POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LOS RECURSOS MATERIALES	44
2.24 POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LOS RECURSOS FINANCIEROS	45
2.25 POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LOS RECURSOS TECNOLÓGICOS	48
2.26 POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LOS RECURSOS LEGALES	48
2.27 POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LOS RECURSOS DE CALIDAD	55
CAPÍTULO III	56
3.1 ANÁLISIS SITUACIONAL	56
3.2 ANÁLISIS FODA	56
3.3 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA	56
3.4 PRODUCTOS Y SERVICIOS	56
3.5 SEGMENTACIÓN	56
3.6 MERCADO META	56
3.7 POSICIONAMIENTO	56
3.8 ESTRATEGIAS DE MARKETING MIX	56
3.9 TAMAÑO DE LA MUESTRA	56
3.10 CALCULO DE LA MUESTRA	56
3.11 TIPO DE MUESTREO	56
3.12 TÉCNICAS DE MUESTREO	56
3.13 FORMATOS PARA LA MUESTRA	56
3.14 TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE LA MUESTRA	56
3.15 PRESENTACIÓN DE LA MUESTRA	56
3.16 PRESUPUESTO	56
CAPÍTULO IV	56
4.1 DISTRIBUCIÓN FÍSICA DEL ESPACIO A UTILIZAR	56
4.2 DÍAS Y HORARIO DE FUNCIONAMIENTO	56
4.3 INFRAESTRUCTURA	56
4.4 PROCESO PRODUCTIVO O ENTREGA DEL SERVICIO	57
4.5 POLÍTICAS DE CALIDAD	58

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la publicación, en la biblioteca de la institución del proyecto de titulación: "Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering nutricional para las escuelas privadas de la parroquia Olmedo en la ciudad de Guayaquil", cuyo contenido, ideas y criterios son de exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, diciembre del año 2012

LA AUTOR(A)

July Stefania Recalde Mosquera

## ÍNDICE DE CONTENIDO

<b>CAPITULO I.....</b>	<b>12</b>
1.1 INTRODUCCIÓN.....	12
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	13
1.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	16
1.4 JUSTIFICACIÓN.....	16
1.5 OBJETIVOS.....	17
1.6 MARCO TEÓRICO.....	18
1.7 MARCO REFERENCIAL.....	21
1.8 INVESTIGACIÓN DE MERCADO.....	24
1.9 ENFOQUE.....	24
1.10 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	25
<b>CAPITULO II.....</b>	<b>26</b>
2.1 NOMBRE COMERCIAL DE LA EMPRESA.....	26
2.2 LOGO Y SLOGAN DEL NEGOCIO.....	26
2.3 MISIÓN.....	26
2.4 VISIÓN.....	26
2.5 PRODUCTOS Y/O SERVICIOS A OFRECER.....	27
2.6 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	27
2.7 ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA.....	27
2.8 ANÁLISI DE LOS CLIENTES.....	28
2.9 ANÁLISIS PEST.....	29
2.10 ANÁLISI PORTER.....	32
<b>CAPITULO III.....</b>	<b>34</b>
3.1 ANÁLISIS SITUACIONAL.....	34
3.2 ANÁLISIS FODA.....	34
3.3 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA.....	35
3.4 PRODUCTOS DETALLADOS.....	37
3.5 SEGMENTACIÓN.....	38
3.6 MERCADO META.....	38
3.7 POSICIONAMIENTO.....	39
3.8 ESTRATEGIAS DE MARKETING MIX.....	40
3.9 TAMAÑO DE LA MUESTRA.....	42
3.10 CÁLCULO DE LA MUESTRA.....	43
3.11 TIPO DE MUESTREO.....	43
3.12 TÉCNICAS DE MUESTREO.....	44
3.13 FORMATOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS.....	45
3.14 TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE DATOS/INFORMACIÓN.....	48
3.15 PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.....	48
3.16 PRESUPUESTO DE MARKETING.....	55
<b>CAPITULO IV.....</b>	<b>56</b>
4.1 DISTRIBUCIÓN FÍSICA DEL ESPACIO A UTILIZAR.....	56
4.2 DÍAS Y HORARIO DE FUNCIONAMIENTO.....	56
4.3 INFRAESTRUCTURA.....	56
4.4 PROCESO PRODUCTIVO O ENTREGA DEL SERVICIO.....	57
4.5 POLÍTICA DE CALIDAD.....	58

4.6	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD .....	58
4.7	NORMAS DE HIGIENE - TRATAMIENTO DE RESIDUOS .....	59
4.8	ALMACENAJE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS .....	60
4.9	ALMACENAJE Y MANIPULACIÓN DE BASURA .....	61
4.10	PLAN DE CONTINGENCIA .....	62
<b>CAPITULO V.....</b>		<b>64</b>
5.1	PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO .....	64
<b>CONCLUSIONES.....</b>		<b>85</b>
<b>RECOMENDACIONES.....</b>		<b>86</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>		
<b>ANEXOS</b>		

## ÍNDICE DE TABLAS

1. VARIACIÓN INFLACIÓN .....	30
2. INFLACIÓN POR ALIMENTOS .....	30
3. INVERSIÓN INICIAL .....	64
4. BALANCE INICIAL .....	65
5. PRÉSTAMO .....	66
6. PROYECCIÓN DE INGRESOS MENSUALES .....	67
7. INCREMENTO DEL PRECIO ANUAL .....	67
8. INCREMENTO DE CANTIDAD ANUAL .....	68
9. PROYECCIÓN DE INGRESOS ANUALES .....	68
10. PROYECCIÓN DE INGRESOS MENSUALES .....	69
11. INCREMENTO DE PRECIO ANUAL .....	69
12. INCREMENTO DE CANTIDAD ANUAL .....	70
13. PROYECCIÓN DE INGRESOS ANUALES .....	70
14. GASTOS DE SERVICIOS BÁSICOS .....	71
15. GASTOS DE SUELDOS Y SALARIOS.....	72
16. DEPRECIACIÓN .....	73
17. AMORTIZACIÓN .....	73
18. GASTOS GENERALES POR MES.....	74
19. GASTOS GENERALES POR AÑO.....	75
20. COSTOS DE OPERACIÓN POR MES .....	76
21. COSTOS DE OPERACIÓN POR AÑO .....	77
22. PÉRDIDAS Y GANANCIAS MENSUAL .....	78
23. PÉRDIDAS Y GANANCIAS ANUAL .....	79
24. FLUJO DE CAJA .....	81
25. BALANCE GENERAL .....	82
26. RATIOS .....	83
27. PUNTO DE EQUILIBRIO.....	83
28. ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD .....	84



## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>1. NIVEL DE EMPLEO, DESEMPLEO O SUBEMPLEO.....</b>	<b>31</b>
<b>2. SEGMENTACIÓN POR EDADES.....</b>	<b>49</b>
<b>3. CONSUMO DE ALIMENTOS.....</b>	<b>49</b>
<b>4. ORIGEN DE ALIMENTOS.....</b>	<b>50</b>
<b>5. IMPORTANCIA DE INGERIR ALIMENTOS.....</b>	<b>50</b>
<b>6. FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS.....</b>	<b>51</b>
<b>7. TIPO DE COMIDA.....</b>	<b>51</b>
<b>8. IMPORTANCIA DE CONSUMO ALIMENTOS NUTRITIVOS.....</b>	<b>52</b>
<b>9. CAMBIO DE ALIMENTACIÓN.....</b>	<b>52</b>
<b>10. RECEPCIÓN MENÚ.....</b>	<b>53</b>
<b>11. INCLUSIÓN NUEVOS PRODUCTOS.....</b>	<b>53</b>
<b>12. PREFERENCIA FRUTAS.....</b>	<b>54</b>
<b>13. PREFERENCIA VEGETALES.....</b>	<b>54</b>

## **Resumen Ejecutivo**

El presente proyecto tiene como objetivo analizar la factibilidad de incluir en la ciudad de Guayaquil, un servicio de catering nutricional dirigido al segmento de los niños, puesto que se ha encontrado la necesidad de mejorar su alimentación para evitar o disminuir enfermedades como la obesidad y la desnutrición, así como también leves molestias bucales o estomacales.

En la actualidad existe la preocupación del Estado por el cuidado de los productos que ingieren los menores, es tal la inquietud que se ha prohibido la venta de comida chatarra en el interior de las escuelas; partiendo de esto y considerando que los niños son quienes reciben de mejor manera los nuevos cambios, es a ellos a quienes se les dará el servicio y de esta manera se logrará no sólo crear conciencia en sus padres acerca de los alimentos de mejores características para ellos, sino también se generará una cultura alimenticia sana y con valor nutritivo esencial para su desarrollo escolar y futuro desde tempranas edades.

El proyecto consiste en hacer llegar un lunch nutritivo a las instituciones educativas, quienes gustosos de dar a sus alumnos alimentación saludable, lo proporcionarán a los mismos durante el receso escolar; este lunch estará diseñado en base a los requerimientos necesarios de componentes alimenticios como carbohidratos, proteínas, calorías, etc. con relación a su actividad normal diaria y será estructurado por semana, con renovación mensual.

El análisis del entorno se muestra manejable en relación al estado político y económico del Ecuador, más bien se tomará ventaja del ámbito social y tecnológico; de la misma manera, se menciona cinco fuerzas que permiten identificar desde un inicio las posibles amenazas u oportunidades del negocio con proveedores, clientes o competidores, los cuales se definen en un nivel moderado; sin embargo se considera mantener precaución con los posibles nuevos ingresos a largo plazo.

Con este proyecto, se pretende la productividad escolar de los niños y a su vez disminuir el índice de enfermedades antes mencionadas, puesto que recibirán una mejorada alimentación con innovación en sus menús y productos de calidad.

**Palabras claves:** Catering nutricional, disminuir enfermedades, comida chatarra, cultura alimenticia, productividad escolar.

## **Abstract**

The main point of this project is to analyze the feasibility of giving to children of Guayaquil city a nutritional catering service, this is because the necessity found of improving their alimentation in order to avoid or reduce the obesity disease or malnutrition as well as few oral and stomach discomfort.

At this time the Government look for the products that children eat as care about their health, for this reason junk food sale inside schools is prohibited; the service would be for children considering that they receive in better way the common changes as all people know, the next step is to make parent be conscient about the food of better qualities for their sons and the creation of a new healthy food trend with a nutritional value that is important for future and scholar development of children since early.

The project is about taking the nutritive lunch to educational institutions; they are giving that lunch to their children with placer of provide nutritional food; the lunch will be designed based on the necessary requirements of food components such as carbohydrates, protein, calories related to their daily normal activity and it will be structured per week with a monthly renewal.

The external analysis looks handling in relation to political and economic status of Ecuador, in other cases like social and technological divisions it takes advantage; in the same way exist five forces that identify from the beginning, the threats or opportunities of the company with suppliers, customers or competitors, which are set at a moderate level; however the caution of new possible business in a long time is considered.

The achievement of this project is the scholar productivity of children and at the same time to reduce the rate of sickness mentioned before, due to they will receive better food with innovative menus and quality products.

**Keywords:** Nutritional catering, reduce sickness, junk food, food trend, scholar productivity.

## CAPÍTULO I

### 1.1 Introducción

Hoy en día es muy común en el entorno escuchar cómo la publicidad intenta persuadir al público de que sean consumidores de productos saludables, de productos bajos en calorías, de productos que ayuden a verse mejor; todo esto con la finalidad de tener una sociedad saludable o quizás por rendirle un culto al físico.

Más de una persona podría dar fe de lo dicho, todos en algún determinado momento han recibido por cualquier vía, información referente a guías de locales de venta de productos nutricionales, los conocidos productos “light”, descuentos en gimnasios o el clásico “2 por 1” en este caso para tratamientos de reducción de peso.

Esta tendencia es digna de aplaudir; saber que la sociedad es parte de un sistema comercial el cual está preocupado no sólo por el monto de dinero que se puede gastar en sus productos sino también por generar una tendencia en el consumo de los mismos.

Los productores han tenido que acoplarse una vez más a la variedad en los gustos y preferencias de las personas, no era para menos; la sociedad empieza a preocuparse por su salud, por su bienestar, por el consumo de “productos que alimenten” o “alimentos sanos”; no está de más recalcar que algunos lo hacen porque “eso dice la televisión” y otros porque realmente hicieron conciencia.

Pensar en verse bien y tener una alimentación equilibrada es el deseo de muchos; qué mejor que tener un peso adecuado y una salud estable podría pensar una persona adulta, quien tiene la posibilidad de elegir qué consume o qué no; pero, en un menor, estudiante de escuelas privadas, difícilmente ocurriría esto; que el niño piense en verse bien, en si tiene un peso de conformidad a su edad o estatura, que piense en si está “muy gordo” o “muy flaco” es algo poco probable.

El preocuparse por una alimentación nutritiva, es en definitiva una tarea de los padres; quienes son el grupo objetivo secundario, puesto que son ellos quienes deciden cómo alimentar a sus hijos y qué productos adquieren o les gustaría para ello. Los menores, en este caso son el grupo objetivo primario para el estudio, ya que son quienes van a consumir el producto y posean participación activa al momento de la

elección de qué finalmente van a ingerir en el momento del “lunch” en la escuela; en ellos es muy poco probable que prime esos detalles nutritivos al realizar la elección, mas bien se basan en gustos de productos o preferencias en la variedad de preparación.

Con ayuda de la publicidad y complicidad de padres modernos, los menores podrían tener para su deleite las papas fritas del superhéroe de moda con el sticker para los cuadernos, o quizás el combo de comida rápida con el juguete de su serie preferida para la colección.

No se puede culpar a los padres por complacer a los menores al “premiarlos” con comida que les guste, en su mayoría “chatarra”, ni tampoco de tener el tiempo justo para prepararlos para ir a la escuela, hacer el desayuno, esperar al expreso o irlos a dejar en las mañanas y sumarle a esto la preocupación de qué productos incluir en su alimentación y el tiempo para la preparación de estos alimentos para el receso durante el periodo escolar.

El sistema ha obligado en cierto punto a las personas a ser prácticas; bajo la premisa de que “el tiempo es dinero” se encuentran siempre contra el reloj y bajo la presión de correr de arriba abajo durante todos los días laborables.

El medio entrega información, publicidad, productos y servicios destinados a regular el estilo alimenticio de los menores del hogar, pero resulta difícil creer que un alto número de menores de la ciudad de Guayaquil poseen actualmente enfermedades como el sobrepeso y la desnutrición.

## **1.2 Planteamiento del Problema**

En la actualidad el elevado índice de desnutrición y por el contrario el sobrepeso, son motivo de gran preocupación para la localidad; sin apartarse de las enfermedades intestinales que cada vez son más frecuentes.

El 14% de la población infantil es obesa, mientras que el 15,6% sufre desnutrición; se dan ambos casos, por contradictorio que resulte, puesto a que por un lado existe exceso y por otro déficit, donde influyen la economía y la sociedad (Diario Hoy, 2004).

Doris Solís, Ministra Coordinadora de Desarrollo Social, indica que Guayas es una de las provincias con mayores problemas de desnutrición (Andes, 2012).

Adicional a lo mencionado anteriormente, según la Organización Mundial de la Salud (OMS), el sobrepeso y la obesidad han alcanzado caracteres de epidemia a nivel mundial y reconoce esta última como una enfermedad crónica no trasmisible que representan actualmente alrededor del 60% de todas las defunciones y el 47% de la carga de portabilidad universal (Moncayo, 2012).

Ambos términos tratan que el peso de una persona esté por encima de lo que se considera saludable con respecto a su estatura; de esto se hace visible el gran número de niños que desde sus tempranas edades, pasan de pesar mucho a alcanzar los diferentes grados de obesidad.

Debido a la existencia de estas enfermedades en los menores; presentan bajo rendimiento escolar, estado de cansancio, falta de concentración y problemas en su metabolismo a causa de ingerir productos provenientes de grasas saturadas y sobrecarga de carbohidratos, lo que denota la inadecuada alimentación que están recibiendo.

El Ministerio de Salud en conjunto con el Ministerio de Educación ha prohibido la venta de “comida chatarra” en escuelas y colegios del país, con el fin de evitar enfermedades y promover una dieta saludable que ayude a mantener un peso adecuado a sus consumidores (niños y jóvenes).

Según el Ministerio de Salud, se considera “comida chatarra” a las salchipapas, porque en su preparación se usa aceite reutilizado, las frutas con sal como los mangos verdes y las grosellas, las bebidas gaseosas y los llamados “snacks”, que son las frituras en funda (Blog de Ecuador, 2012).

El Acuerdo Interministerial No. 004 de Salud y Educación (2010); para el funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, en el Capítulo III-Alimentos, Bebidas, Equipos y Utensilios- trata lo siguiente:

*Art. 10: Los alimentos, bebidas y preparaciones que se expendan en los bares escolares y que sean preparados en los mismos deben ser naturales, frescos y nutritivos, con características de inocuidad y calidad, a fin de que no se constituyan en riesgo para la salud de los que los consuman; el proveedor del servicio de bar escolar y su personal expenderán alimentos*

*aplicando medidas de higiene y protección. Se deberá promover el consumo de agua segura y de alimentos ricos en fibra.*

**Art. 11:** *Los alimentos y bebidas procesadas que se expendan en los bares escolares deben contar con registro sanitario vigente, estar rotulados de conformidad con la normativa nacional y con la declaración nutricional correspondiente, especialmente de las grasas totales, grasas saturadas, grasas trans<sup>1</sup>, colesterol, carbohidratos totales y sodio. No podrán expendirse alimentos y bebidas procesadas y/o preparadas en el bar, que contengan cafeína, edulcorantes artificiales (excepto sucralosa) y alimentos que sean densamente energéticos con alto contenido de grasa, hidratos de carbono simple y sal.*

Del mismo acuerdo entre ambos Ministerios, se hace referencia a la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, que en su Art. 27 indica:

*“Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos”.*

Se relata también que en la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria en su Art. 28 establece: *“Se prohíbe la comercialización de productos con bajo valor nutricional en los establecimientos educativos”.*

---

<sup>1</sup> Ácidos grasos insaturados que se forman cuando los aceites vegetales se procesan y se transforman en más sólidos o en un líquido más estable. La mayoría de las grasas trans provienen de los alimentos procesados.

El 50% de los alimentos industriales supera las recomendaciones de contenido de grasas trans; justamente los productos preferidos por los menores, tales como las comidas rápidas; o que por ahorro de tiempo para sus padres, resultan más factibles incluir en su alimentación, como por ejemplo: productos pre-cocidos o congelados que cuentan con diferentes componentes, que lo hacen consumibles algún tiempo después de su cocción o agiliza el tiempo de su preparación (Las grasas trans y los niños, 2010).

Es por esto que se hace necesario, considerar una alimentación balanceada, mediante una dieta saludable donde sus componentes nutricionales sean equilibrados en carbohidratos, proteínas, vitaminas y fibra que permitan al menor el crecimiento adecuado y forjen a su vez el cuidado de su salud.

### **1.3 Formulación del Problema**

¿De qué manera incide el consumo de una dieta balanceada para prevenir la desnutrición y obesidad de los niños de las escuelas particulares de la parroquia Olmedo en la ciudad de Guayaquil?

### **1.4 Justificación**

Existe en la actualidad un número significativo de menores con problemas de obesidad y desnutrición, aunque parezca irónico la problemática muestra dos aspectos completamente opuestos pero conjugan en un particular, la ausencia de alimentación sana.

Bajo esta premisa, se plantea una investigación en la que el fin es recopilar información específica sobre qué está causando este problema. Con ello obtener la base sostenible para ofrecer una propuesta eficiente para mejorar la situación de los menores.

Uno de los motivos principales para realizar este estudio es dar con el punto principal que ocasiona el inconveniente, que en este caso es la inadecuada alimentación; se pueden citar temas como falta de tiempo en el hogar para preparación de alimentos, lo práctico que resultan alimentos como snacks o las llamadas comidas



rápidas o pre-cocidas, y hasta el poco interés sobre la salud y la estética del menor teniendo como respuesta principal "... es que se encuentra en la etapa de desarrollo".

Se busca darle un sentido de mejoramiento social, el pilar fundamental es poder encontrar la solución más práctica para cubrir ese déficit alimenticio que tienen ciertos hogares guayaquileños y mejorar con esto la salud y el estilo de vida de los menores.

Al finalizar el trabajo investigativo se debe tener muy claro las desventajas del sistema de alimentación actual que llevan ciertos hogares, definir recomendaciones específicas para mejorar esta situación y sobre todo dejar la semilla de concienciación sobre una buena alimentación para todos los miembros del hogar y de esa manera tomar esta iniciativa como un hábito para mejorar el estilo de vida de la población y su cultura alimenticia.

## **1.5 Objetivos**

### ***Objetivo General:***

Desarrollar un estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering nutricional con el fin de promover una cultura alimenticia sana desde tempranas edades.

### ***Objetivos Específicos:***

- 1.** Desarrollar un estudio de mercado para conocer la viabilidad del proyecto y evaluar la factibilidad económica.
- 2.** Identificar y evaluar la oferta alimenticia y la calidad de la misma en las escuelas.
- 3.** Diseñar un sistema de alimentación que tenga componentes nutricionales adecuados para la salud de los menores.
- 4.** Determinar el nivel de aceptación del servicio de catering en el grupo objetivo primario y secundario.

## 1.6 Marco Teórico

El Código Alimentario Español, define alimento como una sustancia orgánica relativa a alimentos, condimentos, estimulantes y bebidas; de esto se toma que cualquier producto de diferente naturaleza que por su preparación, conservación o consumo, sea aplicado para la normal nutrición del ser humano o como dieta especial para una alimentación en particular será considerado como alimento (Martínez, 1998).

La alimentación constituye una de las necesidades principales del ser humano, es la base de la pirámide de Maslow en su teoría de motivación, en la que se incluye como un aspecto fisiológico<sup>2</sup> fundamental, haciendo referencia como parte del concepto de la homeostasis en el cual se refiere a los esfuerzos naturales del cuerpo por mantener un estado normal (Maslow, 1971).

En materia de alimentación, se hace importante recalcar también el sentido de la nutrición como pilar fundamental de desarrollo del ser humano, el cual trata de la forma en que el organismo, toma el alimento y lo aprovecha para sí, puesto que se come para vivir, crecer, mantenerse sanos y captar la energía suficientemente necesaria para trabajar y jugar (Lowenberg, 1970).

El Gobierno preocupado del estado de alimentación de los ciudadanos; en la Constitución de la República del Ecuador, Sección primera del Agua y Alimentación, establece el derecho a alimentos sanos; soberanía alimentaria, en el art 16: “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales” (Constitución de la República del Ecuador, 2009).

La nutrición como ciencia para la Salud Pública se manifiesta principalmente en la prevención o disminución de enfermedades nutricionales, así como también la preocupación de la Salud y en incentivo de su cuidado para el hombre, es este el énfasis que mantiene principalmente la Organización Mundial de Salud. La preocupación de la Salud Pública en materia de Nutrición se podría considerar como un enfoque social actual de la salud de los ciudadanos, lo cual es bastante estudiado y

---

<sup>2</sup> Nivel más básico de la pirámide y hace referencia a las necesidades de los seres humanos, tales como: respirar, beber agua, alimentarse, dormir o tener relaciones sexuales.

como referencia en la política sanitaria de los países desarrollados que continuará por las próximas décadas (García, 1995).

La alimentación guarda estrecha relación con la salud, es por esto que se hace necesario una correcta nutrición con niveles de manutención variado, ya que no sólo otorga energía sino también bienestar al organismo y en caso de los menores un adecuado crecimiento; es en la etapa de la infancia y adolescencia, donde se consolidan los hábitos alimenticios y de esta influencia se determina el estilo de vida que facilitará el desarrollo y/o mantenimiento de la obesidad (Yeste, Garcia, Del Río, Gussinyé & Carrascosa, 2000; Serra et al, 2002).

Si la alimentación carece de energía a nivel celular y de nutrientes en una dieta, ésta dará lugar a enfermedades como la desnutrición; si por lo contrario supera los niveles tolerables o las exigidas por el organismo, se crearán excesos nutricionales que afectarán con la presencia de la tan conocida patología de la obesidad (Batista, 2003).

La obesidad es el exceso de grasa corporal, determinado por la relación entre el peso y la estatura de la persona. Se determina mediante el índice de masa corporal, el cual al ser superior a 30 genera esta enfermedad, la misma determina el exceso de adipositos o la desproporción de su tamaño, este número de adipositos se establece en sí al final de la adolescencia (Holdago, 2002).

Los índices de obesidad en la actualidad se hacen tan grandes debido a los cambios en la alimentación de la población, a la falta de actividad física y a otros factores socioculturales (Peña & Bacallao, 2001).

De la primera causa se establece especialmente debido al consumo de grasas saturadas, incluir pocas o nada de frutas y verduras en su alimentación, el deficit de carbohidratos complejos y fibras, preferencia de alimentos procesados así como también aumento de acogida de alimentos de cadenas de comida rápida (Peña & Bacallao, 2001; Figueroa, 2003; Popkin, 1998) .

La comida rápida suele incluir alimentos bajos en fibra, micronutrientes y antioxidantes; es por esto que la frecuencia de su consumo puede desencadenar en el incremento de riesgo de obesidad, enfermedades caridovasculares y diabetes en niños y adolescentes (Ebbeling et al, 2002).

De la segunda causa, se detalla principalmente los adelantos tecnológicos, que limitan el movimiento del ser humano, la reducción del tiempo de ocio para ejercitarse

por la preferencia de juegos electrónicos, lo cual también se da en la actualidad debido a la inseguridad que se presenta en la sociedad (Peña & Bacallao, 2001; Popkin, 2000, 2001).

Existen datos que sostienen que los niveles bajos de actividad física y conductas sedentarias se asocian mucho a la obesidad infantil (Steinbeck, 2001).

La última causa se da fundamentalmente por la creencia de la sociedad sobre la obesidad como salud mas no enfermedad, la ignorancia de la población que asocia la obesidad como afluencia, la acepta y muestra como tal (Peña & Bacallao, 2001).

El índice de masa corporal tiene buena correlación con el porcentaje del tejido adiposo y se mide mediante la relación del peso en kg/talla en m<sup>2</sup> (Foz & Formiguera, 1998; Whitaker et al, 1997).

Esta medición, antes mencionada es un parámetro muy utilizado ya que existen estudios que demuestran su utilidad para valorar el estado nutricional del ser humano, esto es en cuanto a situaciones extremas como sobrepeso y desnutrición (Calle et al, 1999; Franklin, 1999).

El hambre se asocia con la inseguridad alimentaria de las personas al no poseer el acceso físico, social y económico a alimentos seguros y nutritivos; así también existe la posibilidad que se produzca una disminución aguda del acceso a alimentos o a su consumo en relación a un valor crítico que define niveles mínimos de bienestar humano y quienes presentan ante esta situación vulnerabilidad alimentaria (PMA<sup>3</sup>, 2002; citado en Martínez, R., 2010).

La consecuencia directa de la vulnerabilidad alimentaria se presenta en los niños y niñas con mayor énfasis, presentando desnutrición infantil la cual puede desencadenar a largo plazo en los riesgos altos de morbilidad y mortalidad. La desnutrición muestra factores medioambientales, sociales, culturales, y económicos, y politicoinstitucionales; los cuales aumentan o disminuyen las vulnerabilidades bio-médicas y productivas, que condicionan la cantidad, calidad y capacidad de absorción del alimento y lo determinan como problema de la Salud Pública. Del primer factor se define al entorno y su incidencia en el sujeto; los riesgos que padecen los seres humanos ante las situaciones ambientales naturales y sus ciclos, como los fenómenos naturales y por otro lado las situaciones creadas por el mismo hombre sea en

---

<sup>3</sup> Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas

condiciones contaminantes o limitantes. De los siguientes tres factores, socio-cultural-económico se asocia situaciones de pobreza y equidad, pautas culturales, educación, desempleo y salarios. El factor político-institucional, incluye en sí las políticas y programas del Estado que en relación a materia de denutrición y alimento presenta su preocupación por resolver o dismunuir. En cuanto al factor productivo, se asocia los directamente involucrados en el sector de la producción de alimentos y su disponibilidad para la sociedad. La disponibilidad y autonomía de cada alimento depende excusivamente del país y sus procesos de producción en cuanto al manejo correcto de los recursos naturales y sus condiciones medioambientales. El factor bio-médico se centra en la posibilidad de adquirir desnutrición debido al limitado poder de ciertos alimentos ingeridos, que no genera la utilización biológica necesaria para el individuo. La desnutrición muestra consecuencias negativas como son los impactos en la salud, la educación y la economía; puesto que con la desnutrición aumenta la probabilidad de enfermedades o intensidad en ciertas patologías; afecta el desempeño escolar y la productividad, como resultado de los déficit que genera la presencia de estas enfermedades, a más de las limitaciones en aprendizaje y concentración; estas concecuencias antes mencionadas, terminan desencadenando en la economía, ya que el costo derivado de la desnutrición se presenta en base a los gastos por tratamientos de salud, ineficiencias académicas y menor productividad (Martínez, R. et al, 2010).

En definitiva la alimentación como tal, ha dejado de ser un tema social para debate entre analistas del comportamiento alimentario, los cuales consideran la existencia de soportes teóricos y empíricos para tratar una Sociedad de la Alimentación (Mennell et al, 1992; Poulain, 2002).

## **1.7 Marco Referencial**

Realizó una investigación, Paris, et al. (2002) sobre la alimentación escolar en Almería-España, puesto que se la considera vital para el desarrollo psicomoto y somático de los menores en la primera infancia y la etapa escolar; donde intervienen los factores biológicos, psicológicos y sociales; esto se relaciona con la evolución del país y el bienestar de los ciudadanos, sobre todo en paises desarrollados.

Se toma una muestra de 143 sujetos, de los cuales 54 son niñas y 89 niños del colegio público Concordia de Campo Hermoso, en la provincia de Almería. Se

seleccionan por edades comprendidas entre 8 y 10 años, de los cursos 3º, 4º y 5º de primaria.

A los menores se les administró un cuestionario elaborado, como el modelo de encuesta dietética de Cao, el modelo de cuestionario dietético de Fomon etc. En el mismo se requiere especificar el tipo de alimentos que consumen y la frecuencia semanal.

De este estudio, se obtuvo en cuanto a hábitos de salud, que no existen diferencias significativas entre ambos sexos. Existe un bajo consumo de alimentos esenciales, como las verduras ya que el 23% no las ingieren en toda la semana y el 65% las toman poco, siendo lo requerido siete veces por semana; lo mismo ocurre en el caso de los frutos secos. En cuanto al pescado un 70% lo toman poco, es decir de 1 ó 2 veces a la semana, cuando lo recomendable para una buena alimentación es cuatro veces por semana. En el caso de la leche y derivados el 72% la toma mucho, también la carne y derivados presenta un porcentaje alto, del 67%, al igual que las bebidas que presenta un 74% y la fruta 73%.

Por otro lado, en Carrasquilla-Medellín, Restrepo (2003) realizó un estudio con el propósito de conocer las percepciones de escolares, padres y maestros frente a la alimentación y el estado nutricional del escolar.

Fue desarrollado en la Escuela Tomas Carrasquilla de la zona de Aranjuez de Medellín, Colombia. Los involucrados en la evaluación fueron 29 escolares, 16 madres de familia y 12 profesores de la institución educativa.

Indican que en un medio donde se desarrolla en gran cantidad la violencia social, pues padecen bastante de escases; esto hace que se genere diferentes estrategias de vida para afrontar la situación alimentaria tanto en el orden familiar como escolar. Los niños que viven en estas circunstancias de precariedad, tienen diferencias en su estado nutricional marcadas por el cuidado y que generan diferentes percepciones frente a la perspectiva de futuro del menor.

De esta investigación se obtuvo como percepciones principales sobre alimentación y nutrición del escolar lo siguiente: la alimentación un acto cotidiano, se debe evaluar el entorno familiar, la escuela un espacio de socialización y de formación de hábitos alimentarios, la alimentación cotidiana y la importancia sobre la salud y la enfermedad y por último la situación alimentaria y la percepción del escolar a futuro.

Otro análisis, se realizó en Valencia-Venezuela por Solano, et al (2005) ante la situación nutricional de preescolares, escolares y adolescentes, donde se encontró que existe 26,7% de déficit, 12,2% de exceso nutricional y 17,2% anemia en preescolares y escolares; con respecto a los adolescentes un déficit en 2,9%, deficiencias de reservas calóricas en un 5,7% y proteicas 5,7%, con sobrepeso u obesidad en 8,6%. Parasitosis en 42% con dos o más formas parasitarias en 47,7%. Inseguridad alimentaria 75,3% y la inadecuación calórica en 54,4% de los sujetos.

Se muestra un alto nivel de insuficiencia alimentaria para energía, proteínas, calcio y con respecto a otros nutrientes; a esto se suma la poca posibilidad económica para adquirir alimentos; lo cual presenta preocupación nacional sobre todo en sectores urbanos, donde ante la lucha de gobiernos nacionales, regionales y locales de países en desarrollo, sobre pobreza, inseguridad alimentaria y malnutrición; prevalece la globalización y urbanización que dificultan el acceso a la alimentación recomendada.

Los niveles de pobreza en la situación alimentaria y nutricional de Venezuela, resultan de la incidencia del deterioro socioeconómico, de elevados niveles de inflación y la (cada vez menor) capacidad de obtener alimentos por parte de la población.

En el Centro de Investigaciones en Nutrición, de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Carabobo, se realizó estudios a preescolares, escolares y adolescentes, basados en el riesgo a alteraciones nutricionales que sufren las áreas de bajo nivel socioeconómico.

De esto se recoge lo siguiente: la necesidad de apoyo gubernamental y generación de estrategias educativas y de garantía de cubrir necesidades básicas a través de programas sustentables; el manejo de las causas de malnutrición, para poder combatirla; el consumo de alimentos para el estado de salud del niño; la seguridad alimentaria, el cuidado adecuado de madre y el niño y un medio ambiente saludable, para lograr el máximo desarrollo de las potenciales del niño.

Existen programas de alimentación dirigida a los escolares y madres embarazadas y en período de lactancia, pero no se descarta la posibilidad de mejorar su eficiencia, mediante la evaluación de estos y la adaptación a características culturales particulares de cada región.

Se recomienda la promoción de hábitos y estilos de vida saludable, así como también, considerar realizar alguna actividad física y deporte en cada etapa de vida.

## **1.8 Investigación de Mercado**

En la investigación se abordan temas como las relaciones interpersonales, las emociones humanas, el trabajo, las enfermedades y otros temas más que forman parte de lo cotidiano de la vida. No es posible concebir una amplia gama de trabajos sin mencionar la investigación. ¿Cómo sabrían sus ejecutivos lo que sus clientes quieren?, ¿cómo conocerían su posición en el mercado?. Realizan investigación por lo menos para conocer sus niveles de ventas y participación en el mercado. Cuánta más investigación se genere, más progreso existe. La investigación puede cumplir dos propósitos fundamentales: producir conocimiento y teorías, lo cual hace referencia a la investigación básica, y resolver problemas prácticos, lo cual implica la investigación aplicada (Hernández, 2006).

## **1.9 Enfoque**

En el estudio, se realizará un enfoque mixto, tomando aspectos cualitativos y cuantitativos, puesto que se va a estudiar la apreciación de las autoridades de las escuelas con respecto a los productos que se comercializan en sus establecimientos, y medir su opinión con respecto al servicio propuesto; evaluar el nivel de satisfacción de los padres en cuanto a los alimentos ofrecidos a los menores y su percepción con respecto al servicio, el comportamiento de los niños en base a la alimentación que están recibiendo en la actualidad; de la misma manera analizará la influencia que existe entre el precio y las ventas del servicio en grado de aceptación del mismo.

Los dos enfoques, tanto cualitativo como cuantitativo, son paradigmas de la investigación científica, pues ambos emplean procesos cuidadosos, sistemáticos y empíricos en su esfuerzo por generar conocimiento y utilizan, en general, cinco fases similares y relacionadas entre sí (Grinnell, 1997):

- Llevan a cabo observación y evaluación de fenómenos.



- Establecen suposiciones o ideas como consecuencia de la observación y evaluación realizadas.
- Demuestran el grado en las suposiciones o ideas tienen fundamento.
- Revisan tales suposiciones o ideas sobre la base de las pruebas o del análisis.
- Proponen nuevas observaciones y evaluaciones para esclarecer, modificar y fundamentar las suposiciones o ideas; o incluso para generar otras.

El enfoque mixto es un proceso que recolecta, analiza y vincula datos cuantitativos y cualitativos en un mismo estudio o una serie de investigaciones para responder a un planteamiento del problema. (Teddlie & Tashakkori, 2003; Creswell, 2005; Mertens, 2005; Williams, Unrau & Grinnell, 2005).

Al realizar un enfoque mixto, no sólo se interpretarán las percepciones de los implicados en el estudio en base a sus experiencias; sino también se medirán y probarán teorías de consumo, de adquisición o accesibilidad a los alimentos y sus capacidades, de pertenencia a una cultura alimenticia de preferencia; luego de describir y explicar la situación causal (precio-venta) del servicio, pues el prevenir o disminuir niveles de obesidad y desnutrición depende del consumo de una dieta balanceada y esto a su vez de el poder adquisitivo de la población frente al costo de los alimentos.

### **1.10 Metodología de la Investigación**

Se realizará una investigación exploratoria y descriptiva; puesto que se pretende indagar sobre ideas y opiniones de la realidad actual; esto permitirá familiarizarse con la situación problemática, determinar tendencias de consumo de alimentos, establecer prioridades en cuanto a las nuevas disposiciones del Gobierno, analizar problemas futuros; también se detallará la influencia de la nutrición y cómo se manifiesta una dieta poco saludable en el organismo, la capacidad de innovación o aceptación de cambio en su estructura alimenticia, partiendo de las características del grupo objetivo primario y secundario.

## CAPÍTULO II

### 2.1 Nombre Comercial de la Empresa

“Nunch” en base a la característica del negocio que es proporcionar alimentos sanos y con alto valor nutricional a los niños en el receso escolar.

### 2.2 Logo y Slogan del Negocio



El slogan “as nutritive – as natural” hace conocer la característica principal de los menús estructurados y el por qué se lo proporciona a los menores, pues requieren de este tipo de productos en su alimentación diaria.

### 2.3 Misión

Facilitar a los niños su alimentación diaria, proporcionándole un servicio de catering nutricional enfocado en su crecimiento y el cuidado de su salud.

### 2.4 Visión

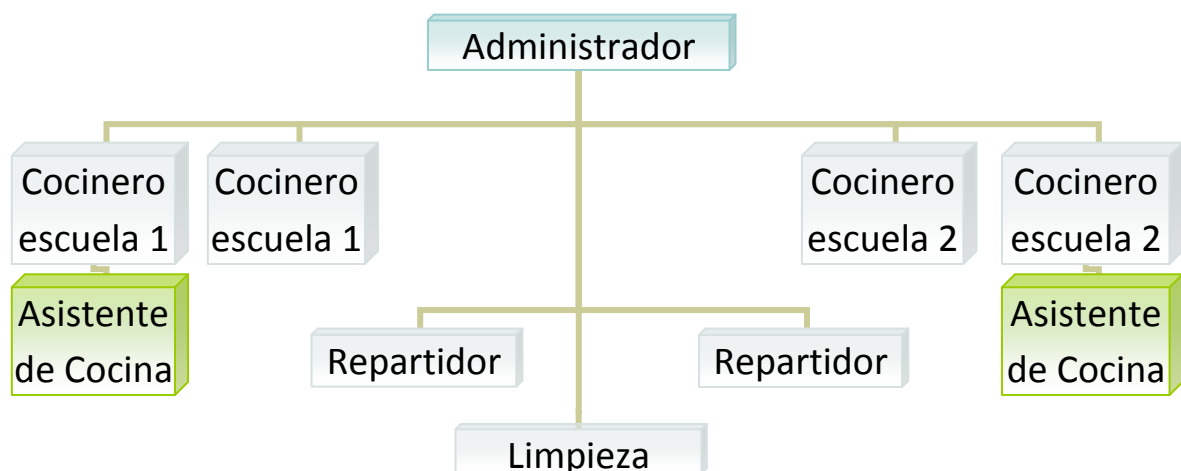
Ser el mejor proveedor de alimentos nutritivos para las instituciones educativas y ser reconocidos por la calidad de su preparación.

## 2.5 Productos y/o Servicios a Ofrecer

Se dará el servicio de Catering a las escuelas con menús que se renovarán mensualmente, cada día se ofrecerá un lunch diferente durante la semana; a continuación se detalla los productos establecidos en los menús:

- Wrap de Pollo
- Jugo de frutas
- Pizza Casera
- Sánduche de Pollo
- Sánduche de Atún
- Galletas
- Gelatina

## 2.6 Estructura Organizacional



## 2.7 Análisis de la Industria

A partir del año 2011 y frente a la preocupación del Gobierno a cerca de la alimentación que están recibiendo los niños en las escuelas; el Ministerio de Salud junto con el de Educación acuerdan eliminar la venta de comida chatarra dentro de las instituciones educativas, con la finalidad de evitar las enfermedades intestinales en los menores, con esto también promover el consumo de una dieta balanceada que ayudará a los estudiantes con sobrepeso y generará una cultura de alimentación saludable.

Se incursiona en la industria de alimentos y bebidas, dado que ésta nueva disposición abre las puertas al negocio de catering propuesto, en el cual se ofrecerá un lunch nutritivo con las características básicas para cubrir las calorías necesarias en base a la actividad física promedio que realizan los menores.

Dado que la alimentación escolar es esencial para el progreso de los niños durante las horas de clase y su correcta alimentación es fundamental para su crecimiento y desarrollo, se realizó un análisis para determinar la preferencia de ciertos productos y su preparación, con el fin de ofrecer alimentos que vayan a ser consumidos por los menores y de esta manera ellos y sus padres estén a gusto con lo que ingieren a diario en las escuelas.

## **2.8 Análisis de los Clientes**

Para realizar el análisis de los clientes se considera una investigación de mercado al segmento de niños de edad escolar a quienes se destina el producto final para desarrollar con exactitud el modelo de negocio.

Se considera el enfoque al segmento de los menores, ya que se presenta como un nuevo mercado en el cual existen necesidades latentes y no atendidas a cerca de su correcta alimentación, puesto que se presentan enfermedades por deficiencia o abundancia de ciertos alimentos en su consumo diario.

En la actualidad, el adulto ya tiene estructurada su alimentación o han creado de cierta manera una costumbre alimenticia que difícilmente pensarían en cambiar, puesto que los alimentos que consumen ya se han hecho parte de su día a día; la persona joven al día de hoy se deja llevar mucho por la sociedad y lo que se está viviendo como es el consumo de alimentos de fácil acceso, ejemplo de esto las comidas rápidas o pre-cocidas; es por esto que se considera a los menores como el mercado meta, pues en primera instancia serán fiel al servicio proporcionado en las instituciones educativas, quienes serán los clientes del negocio y con esto se generará una cultura alimenticia que pueda extenderse a lo largo de su crecimiento y que a su vez cuide su salud en el presente y futuro.

## **2.9 Análisis Pest**

### ***Político***

El Estado asegura una estabilidad política en estos años del gobierno de la revolución ciudadana, muestra cifras de crecimiento y diversificación económica, créditos inversión en proyectos sociales, etc.

El Gobierno actual preocupado por la malnutrición y desnutrición desde tempranas edades, apoya la comercialización de productos agroecológicos y orgánicos para el consumo de alimentos nutritivos dentro de los establecimientos educativos; cabe mencionar que el país pasará por un período de elecciones, sin embargo independiente de los resultados o el nuevo Gobierno, ya está contemplado por el actual, la prohibición de productos con bajo valor nutricional en estos establecimientos.

La materia prima, como son los alimentos para el producto final a ofrecer, han registrado desde mediados del 2010 un incremento en precios, productos como las carnes, el azúcar, el maíz, la soya, los aceites, el arroz y el trigo.

Esto ha llevado a que distintas organizaciones internacionales como la FAO<sup>4</sup> (2011), el Programa Mundial de Alimentos, y ministros de Agriculturas de las 20 economías más importantes del mundo (G-20) a tomar medidas.

### ***Económico***

En septiembre de 2011, la variación mensual del Índice de Precios al Consumidor (IPC) fue de 0,79%, en septiembre de 2010 fue de 0,26%. La inflación anual en septiembre de 2011 fue de 5,39%, hace un año esta cifra se ubicó en 3,44%. La inflación acumulada fue de 4,31%, en septiembre de 2010 se ubicó en 2,26% (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2011).

---

<sup>4</sup> Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación opina que se debe aprovechar la coyuntura de los altos precios agrícolas, para convertirse en un actor clave en el abastecimiento de alimentos a nivel mundial.

En septiembre de 2011, el índice de precios al consumidor se ubicó en 134,55 como se muestra en la tabla 1.

VARIACIÓN DE LA INFLACIÓN				
Mes	Índice	Variación Mensual	Variación Anual	Variación Acumulada
sep-10	127,66	0,26%	3,44%	2,26%
oct-10	127,99	0,25%	3,46%	2,52%
nov-10	128,33	0,27%	3,39%	2,80%
dic-10	128,99	0,51%	3,33%	3,33%
ene-11	129,87	0,68%	3,17%	0,68%
feb-11	130,59	0,55%	3,39%	1,24%
mar-11	131,03	0,34%	3,57%	1,58%
abr-11	132,10	0,82%	3,88%	2,41%
may-11	132,56	0,35%	4,23%	2,77%
jun-11	132,61	0,04%	4,28%	2,81%
jul-11	132,85	0,18%	4,44%	2,99%
ago-11	133,49	0,49%	4,84%	3,49%
<b>sep-11</b>	<b>134,55</b>	<b>0,79%</b>	<b>5,39%</b>	<b>4,31%</b>

**Tabla 1** Variación inflación  
Fuente: <http://www.inec.gov.ec>

Por su parte, la inflación anual en septiembre de 2011 fue de 5,39%, la variación del mes anterior fue de 4,84% y la de septiembre de 2010 se ubicó en 3,44%.

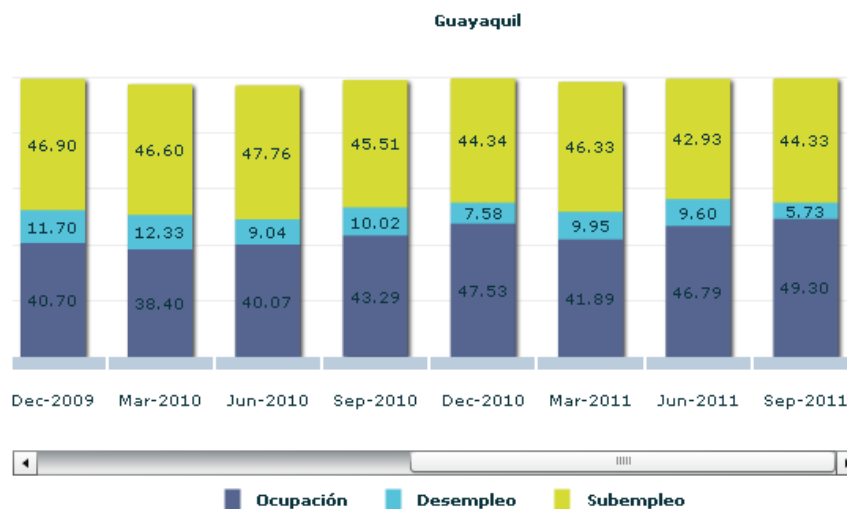
La inflación acumulada en septiembre de 2011 se ubicó en 4,31%. En septiembre de 2010 fue de 2,26%.

Al analizar la inflación de acuerdo con las divisiones de artículos del IPC, se puede evidenciar que aquellos que forman parte de la clasificación Alimentos y bebidas no alcohólicas son los artículos que han contribuido en mayor medida al índice general de precios, pues representa el 38,59%. A continuación se detallan los artículos de mayor incidencia dentro de ésta categoría en la tabla 2.

ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS				
Mensual: 1,05% Anual: 8,57%				
Artículo	Ponderación	Valor del aporte	Porcentaje de aporte	Inflación
Papa chola	0,0071	0,1608	27,00%	22,44%
Huevos de gallina	0,0062	0,0485	8,15%	9,97%
Presas de pollo	0,0162	0,0280	4,70%	1,79%
Plátano verde	0,0030	0,0222	3,73%	7,83%
Arroz flor	0,0160	0,0164	2,75%	1,34%
Carne de res con hueso	0,0075	0,0144	2,42%	2,36%
Pescados frescos	0,0091	0,0142	2,39%	1,84%
Zanahoria amarilla	0,0016	0,0129	2,17%	8,10%
Cebolla blanca	0,0016	0,0108	1,82%	10,48%
Tomate de árbol	0,0033	0,0103	1,73%	4,48%

**Tabla 2** Inflación por alimentos  
Fuente: <http://www.inec.gov.ec>

Es importante conocer el nivel de empleo, desocupación y subempleo de la población, datos que se muestran en el gráfico 1.



**Gráfico 1.** Nivel de empleo, desempleo o subempleo  
**Fuente:** <http://www.inec.gov.ec>

### ***Sociocultural***

El proyecto no sólo va dirigido a ofrecer un servicio de alimentación sana y de buen sabor, sino también a mejorar el nivel de salud y calidad de vida en este segmento particular, a más de disminuir los niveles de obesidad y desnutrición infantil.

La adopción de correctos hábitos alimenticios es fundamental para la promoción de la salud individual y colectiva así como para prevenir un gran número de enfermedades que en mayor o menor medida están relacionadas con la alimentación. Por todo ello, el adquirir una cultura alimenticia sana desde tempranas edades, conforman la base fundamental para crear una futura actitud responsable hacia la forma de nutrirse y la aceptación de cada componente presente en los alimentos.

### ***Tecnología***

El servicio de catering dispone de cocinas industriales donde se preparan estos menús, equipadas con las últimas tecnologías del sector. Se debe tener en cuenta la importancia que en un negocio tiene una cocina preparada, que cumpla con las normativas legales y trabaje con principios como la racionalización, la higiene y la rentabilidad. Precisamente, la higiene y la salubridad de los espacios de trabajo son imprescindibles para garantizar la seguridad alimentaria.

Son aspectos absolutamente fundamentales que inciden en un tema prioritario: la seguridad en la higiene de la manipulación y transporte de los alimentos. Este tema es de tal importancia que se trata de un reto para la mejora permanente. Se analizarán situaciones con respecto a la calidad de los productos finales con la responsabilidad de cuidar y mejorar estos aspectos. Internamente se cumplirán con los protocolos de higiene y control de alimentos tal como las normas emanadas de los organismos públicos.

Las cocinas industriales lideran la búsqueda de esta seguridad y excelencia en el servicio. En los dos últimos años, esta cocina industrial ha obtenido los certificados de calidad ISO9001:2000 y 22.000, los mismos que se refieren a Sistemas de Gestión de Calidad y Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria, respectivamente. Este certificado repercute en más de 300 cocinas y garantiza la práctica realizada en las mismas, mediante un sistema de autocontrol basado en el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

## **2.10 Análisis Porter**

El enfoque de las 5 fuerzas de Porter permitirá determinar las consecuencias de rentabilidad a largo plazo de un mercado y evaluar objetivos y recursos que rigen la competencia industrial.

### ***La amenaza de nuevos ingresos o competidores***

Se considera probable que los restaurantes que ofrecen comida dietética diversifiquen sus oportunidades en la creación de un servicio de catering formal derivados de sus actividades en los locales de comida, ya que al existir la prohibición de venta de comida chatarra en las escuelas y al ofrecer también un tipo de comida saludable podrían reestructurar su menú para ofrecerlo a este mercado que está disponible; sin embargo deben de incurrir en costos adicionales como la entrega a domicilio y un valor agregado para diferenciarse de la competencia, el capital que se incurre se considera medio para el ingreso a la industria.

### ***La Amenaza de ingreso de productos sustitutos***

Este tema particular, no es causa de preocupación alarmante puesto que el grupo al cual va dirigido el producto está compuesto por personas que necesitan una



alimentación diaria y de componentes nutricionales completos para su correcta alimentación y crecimiento adecuado; bajo este argumento, los sustitutos se presentan como ofertas nutricionales complementarias a una alimentación básica y otorga un beneficio incompleto a la alimentación.

### ***Poder de negociación de los proveedores***

Existen proveedores potenciales con precios nivelados; los proveedores, son parte importante del modelo de negocio, ya que constituyen la materia prima para el producto terminado. Así mismo para ellos, el servicio de catering propuesto, es importante ya que por medio de éste se incrementará su flujo de ventas. Estas relaciones comerciales facilitarán el trabajo diario, la calidad de productos, contribuirá a los ingresos de ambas partes y sobre todo a brindar satisfacción al cliente.

### ***El poder de negociación de los clientes.***

Es alcanzable en este punto, puesto que el segmento de clientes acepta un tipo de alimentación sana y rica que beneficia a su salud y crecimiento; al tratarse de un servicio ubicado en el sector de alimentos y bebidas, el mercado tiene gran aceptación y fácil acceso, puesto que tendrán un menú diario para los recesos y el costo será económico, el mismo que se cancelará en un sólo pago por mes y estará incluido en el valor total de las pensiones.

### ***Rivalidad entre competidores***

En la industria podría crecer rápidamente, aunque cabe mencionar que el servicio de catering nutricional propuesto, no tiene competencia directa; quienes podrían ofrecer este servicio como adicional, son los restaurantes de comida dietética, pero por el momento no se identifica la capacidad de diversificación por parte de los mismos. El servicio a ofrecer tiene productos variados y completos en sus componentes y del negocio depende el satisfacer sus necesidades y crear lealtad en los consumidores.

El nivel de rivalidad entre la posible competencia y el negocio no se considera preocupante a corto plazo, puesto que en primera instancia se pretende el posicionamiento, mantener el mercado meta ya establecido y extender el servicio a más escuelas; las diferencias radicarán básicamente en ganar mercado y mantener segmentos ya establecidos, no en cuanto a productos puesto que estos restaurantes, aunque reestructuren sus menús, incursionan ya en un modelo de negocio diferente.

## CAPÍTULO III

### 3.1 Análisis Situacional

A partir de la iniciativa de venta de comida saludable en el interior de las escuelas, y dado a que no se presentan competidores a nivel escolar de servicio de catering; la percepción del negocio es buena, pues no sólo se pretende el consumo de alimentos nutritivos sino también el cuidado de su salud, ya que se generará una cultura de alimentación desde tempranas edades que promoverá el consumo de productos sanos en sus etapas futuras de desarrollo.

Ante los consumidores, el recibir este tipo de alimentación tiene buena acogida, pues la dieta propuesta está establecida en base a sus necesidades básicas como niños que tienen actividad durante todo el día, así como también los productos de cada menú son preparados según a sus preferencias.

El grupo objetivo secundario como son los padres de los estudiantes, perciben el servicio de manera agradable, pues sus hijos no sólo recibirán alimentos nutritivos, sino que dentro de lo que van a ingerir se encuentran productos que les gusta; con esto se despreocupan del lunch diario que le envían a sus niños y lo dejan en mano de las instituciones.

Para las escuelas, es atractivo adquirir este servicio, ya que pensando en la evolución de sus alumnos, les otorgan productos de calidad y nutritivos que los ayudará a su correcto desarrollo.

### 3.2 Análisis Foda

Parte del análisis para el desarrollo del plan de marketing, se considera identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del negocio propuesto, bajo en análisis profundo del entorno y el sector.

#### *Fortalezas*

1. Alimentos nutritivos para el cuidado de la salud.
2. Buen sistema de distribución con entrega a los establecimientos.

3. Garantía y tranquilidad para los padres de familia sobre la alimentación que reciben sus hijos.

4. Buena relación entre precios y calidad.

5. Variedad de productos y menús nutricionales.

#### ***Oportunidades***

1. El mercado de comida constituye un servicio a una necesidad primaria.

2. Preocupación del Estado por disminuir enfermedades e índices de obesidad y desnutrición.

3. No presenta competencia directa.

4. Elevado número de proveedores.

#### ***Debilidades***

1. Altos costos en publicidad por tratarse de cambio alimenticio.

2. La perecibilidad de los alimentos que disminuya la calidad en la preparación.

3. Poca experiencia empresarial.

#### ***Amenazas***

1. Productos sustitutos con bajos precios.

2. Negocio nuevo con inversión de capital considerable y baja ganancia en los primeros periodos.

3. Cambio en política de alimentación por parte del Gobierno.

### **3.3 Análisis de la Competencia**

No se presentan competidores directos en cuanto a catering nutricional se refiere; en relación a una comida saludable estructurada, lo más parecido son los restaurantes de comida dietética o restaurantes de comida vegetariana.

En el estudio realizado se encontró tres empresas de catering dietético que ofrecen sus servicios en la ciudad de Guayaquil; así mismo competidores indirectos como restaurantes que ofrecen productos nutritivos, comida dietética para mantener el

peso de los clientes mas no para el cuidado de la salud o enfocado a las necesidades médicas para el correcto desarrollo de cada uno de los consumidores. Con este análisis se ha podido identificar las fortalezas y debilidades de la competencia; entre sus principales fortalezas se puede mencionar que estas empresas se dirigen a todos los segmentos de edades con su servicio de alimentación y su objetivo es ofrecer sus productos al mercado completo, con platos nutricionales, normales o vegetarianos; así mismo entre sus fortalezas está la táctica de ofrecer descuentos que hace que los clientes los prefieran y la ubicación estratégica, cerca de domicilios o lugares de trabajo para captar mayores clientes. De igual manera este análisis ha permitido observar debilidades de la competencia, entre ellos la baja innovación puesto que se limitan a ofrecer un servicio de alimentación pero no un valor agregado al producto o en servicios, así mismo estas empresas no utilizan la publicidad o el marketing para el ofrecimiento de sus productos. (Mundo anuncio, 2012)

Dentro de los competidores investigados se puede mencionar las siguientes características de cada uno de ellos:

***Antico Arco Servicio de Alimentación:*** Es una empresa que ofrece comida dietética bajo pedido por web, ofreciendo menús light y cuyo representante legal es Roberto Santana.

***Paja Tokilla Light:*** Es un restaurante que envía todas las mañanas el menú del día por correo electrónico, los clientes envían su pedido hasta las 11h00 y el mismo les llega entre las 12h30 y 13h30. El servicio que ofrecen es prepagado en forma semanal (lunes a viernes) o mensual (4 semanas de lunes a viernes); éste último tiene un descuento del 10%. Una de las ventajas del sistema de envío es que en caso de que haya más de un contrato por lugar de entrega se puede compartir el precio del delivery o transporte, es decir, hay un ahorro significativo en este rubro, está ubicado en Urdesa, Guayacanes 125 y Acacias.

***Diet Delivery:*** Su especialidad es la comida gourmet, el menú consiste en entrada, segundo y ensalada. Su ubicación es en Kennedy Norte.

***Deli Swami:*** La propietaria es Ghada Juez, la ubicación del restaurant es en Padre Solano #430 entre Boyacá y Ximena y su horario de atención es solo hasta las 15h00.

**Lorenabo:** Su ubicación es en P. Icaza y Córdova, el restaurant vegetariano ofrece almuerzos variados y su fortaleza es una chef creativa que diseña los menús.

**Café-restaurante Fénix:** El restaurant es más urbano, ofrece almuerzos baratos y está ubicado en Quito y Urdaneta. Utilizan siempre a carne y leche de soya.

**Casa Milá:** es una empresa que brinda almuerzos ejecutivos y dentro del menú diario incluye almuerzos dietéticos, o normales para gustos de sus clientes o empresas.

### 3.4 Productos Detallados

Menú Lunes	Menú Martes	Menú Miércoles	Menú Jueves	Menú Viernes
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wrap de Pollo</li> <li>• Jugo de Frutilla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sánduche de Pollo</li> <li>• Naranja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza Casera</li> <li>• Jugo de Sandía</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omelett de acelga y queso</li> <li>• Galletas (6unidades)</li> <li>• Jugo de Mora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sanduche de Atún con Vegetales</li> <li>• 1/2 taza de Gelatina</li> </ul>

Para la preparación de los menús diarios, requieren de los siguientes productos:

**Wrap de Pollo:** 1 tortilla Mama Fanny, 1 onza de Pollo, ½ taza de vegetales (lechuga y tomate).

**Jugo de frutas:** ½ taza de frutas (frutilla o mora según el menú).

**Sánduche de Pollo:** 2 rebanadas de pan, 1 onza de pollo, ½ taza de vegetales (lechuga y zanahoria), 1 cucharadita de mayonesa.

**Pizza Casera:** 1 pampita, 1 onza de queso, 1 rodaja de jamón, 1 cucharada de salsa de tomate, 1 pisca de orégano.

**Omelett de acelga y queso:** 1 huevo entero y 1 clara de huevo, ½ taza de acelga, 1 onza de queso.

**Sánduche de atún con vegetales:** 2 rebanadas de pan, ½ taza de atún, ½ taza de vegetales (lechuga y tomate), 1 cucharadita de mayonesa.

Un niño de actividad escolar normal de estudio y deporte debe consumir entre 300 y 400kcal durante el receso en la institución; en base a esto se ha estructurado el menú del primer mes y del cual se detalla su valor nutricional a continuación:

Menú Lunes	Menú Martes	Menú Miércoles	Menú Jueves	Menú Viernes
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calorías: 330kcal</li> <li>• Carbohidratos: 50gramos</li> <li>• Proteínas: 15gramos</li> <li>• Grasas: 10gramos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calorías: 353kcal</li> <li>• Carbohidratos: 47,5gramos</li> <li>• Proteínas: 11gramos</li> <li>• Grasas: 10gramos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calorías: 384kcal</li> <li>• Carbohidratos: 48,3gramos</li> <li>• Proteínas: 15gramos</li> <li>• Grasas: 10gramos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calorías: 315,5kcal</li> <li>• Carbohidratos: 32,5gramos</li> <li>• Proteínas: 18gramos</li> <li>• Grasas: 10gramos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calorías: 332kcal</li> <li>• Carbohidratos: 49,5gramos</li> <li>• Proteínas: 17gramos</li> <li>• Grasas: 5gramos</li> </ul>

### 3.5 Segmentación

Para el estudio de factibilidad del negocio se realizó la segmentación de clientes, como son las escuelas, quienes van a adquirir el producto final, para hacerlo llegar a sus alumnos, los mismos que son consumidores y el mercado meta del negocio, considerando su necesidad actual de alimentación saludable.

Para el análisis del negocio, se clasificaron las escuelas por parroquias; este estudio inició con la parroquia Olmedo de la ciudad de Guayaquil, la cual cuenta con 2 escuelas particulares a las que se ofrecerá el servicio de catering nutricional; estas son: La Medalla Milagrosa y La Providencia; ambas en el estudio realizado, mostraron interés en el servicio propuesto, pues consideran importante la alimentación de los estudiantes para su desempeño escolar y cuidado de la salud.

### 3.6 Mercado Meta

El mercado de alimentos para niños está en una etapa de crecimiento para productos sustitutos del negocio donde las ventas se están incrementando; entre estos se encuentran las empresas que ofrecen productos nutricionales para niños o suplementos para mantener una buena salud y generar un correcto desarrollo (Alimentaria Online, 2011).

En la actualidad existen marcas que ya se encuentran posicionadas y son reconocidas por los padres de familia por la confianza y seguridad que brindan sus productos, ejemplo de esto es Nestlé, empresa líder en alimentación infantil, que se expande en el mercado como la mejor solución para el crecimiento de los niños; sin

embargo estos productos son consumidos indistintamente del momento o forma en la cual los ingieren y a libre consideración de los menores.

El mercado de niños se encuentra explotado en productos que complementan su alimentación ya que ofrecen sólo productos ricos en vitaminas necesarias para su crecimiento, pero no está siendo atendido en servicios alimenticios completos que se les otorgue directamente; siento este grupo el más sensible a crear una costumbre alimenticia sana, será a quienes se les brindará el producto, pues el negocio propuesto ofrece catering nutricional considerando sus necesidades y velando por el cuidado de su salud; a partir de esto, los menores crearán un hábito saludable de alimentación, se preverán el desarrollo de enfermedades futuras y se disminuirá el alto grado de las ya existentes por factores alimenticios en edad escolar.

### **3.7 Posicionamiento**

La estrategia de posicionamiento que se utilizará, se basa en destacar las ventajas competitivas del negocio y se la detalla en los siguientes puntos:

- No existe empresa similar.
- Costos accesibles.
- Entrega directa en los establecimientos.
- Padres menos preocupados en la alimentación que le proporcionan a los niños.
- Menores consumiendo productos sanos.
- Colegios muestran la preocupación por la alimentación de sus alumnos.

#### ***Atributos del servicio***

La empresa de catering para escuelas particulares ofrece alimentos nutritivos, los mismos que serán entregados en las instalaciones, en los respectivos recesos que tengan los menores de manera puntual todos los días.

#### ***Atributos del producto***

Se ofrece un menú variado todos los días, estructurado por semana y con renovación mensual; cada día se incluyen productos nutritivos y escogidos

dependiendo del valor nutricional que aportan y en relación a una dieta balanceada considerada para la actividad normal que tienen los estudiantes a diario; el producto final es elaborado con alimentos frescos y preparados el mismo día de la entrega.

#### ***Necesidades que satisfacen***

Los padres de los menores tendrán la tranquilidad de que sus hijos recibirán de manera ordenada y puntual alimentos saludables en el receso de su escuela, de la misma manera se despreocuparán a la hora de hacer las compras en pensar qué le envían en la semana a los niños, o en su defecto qué le prepararán para que lleven a la escuela; cuidarán también su bolsillo ya que los costos del servicio son menores a los requeridos en las compras semanales.

Los menores tendrán a la hora del lunch alimentos de su gusto, variados y en recipientes fáciles para su manipulación.

Las entidades educativas tendrán un punto a su favor al destacar que en sus establecimientos se expenden productos sanos, nutritivos y de alta calidad para sus estudiantes, demostrando así su preocupación por el alumnado.

#### ***Imagen del producto***

El producto se colocará en un recipiente práctico, fácil de almacenar, entregar por parte de los encargados del bar del establecimiento y cómodo de manipular por los estudiantes a la hora de consumirlos.

Siendo coherentes con las herramientas del marketing mix, se trabajará en los anuncios volantes destacando las principales cualidades del servicio y el producto ofrecido; de la misma manera se publicará en las redes sociales los beneficios y para hacer atractiva la propuesta a más escuelas y se detallarán algunos de los menús para el incentivo de su adquisición.

### **3.8 Estrategias de Marketing Mix**

#### ***Producto***

La estrategia que se tomará con el producto a ofrecer consistirá en otorgar a los niños un lunch nutricional completo.



El menú será estructurado en base a las calorías necesarias de los menores estudiantes y según sus gustos y preferencias de preparación de los alimentos; con esto se pretende el total consumo de productos nutritivos con buen sabor y calidad y sobre todo el incentivo en cuidado de su salud y una postura de cultura alimenticia sana.

La presentación de los productos será en envases térmicos, higiénicos que conserven la calidad de los alimentos y la estructura del menú será diaria y renovada mensualmente.

### ***Precio***

El precio del producto será de acuerdo a un costo de ventas bajo, el cual se obtiene al comprar por mayor en el mercado de transferencias, en el caso de los vegetales y los envases en los que se entregaran los alimentos para así tener un costo bajo de producción y no elevar mucho el valor de venta.

La estrategia de incrementar las ventas año a año va de la mano con una excelente relación entre precio y calidad para satisfacer las necesidades de los clientes.

El precio del menú diario será de \$1,10 y \$0,90 para la escuela de la Providencia y La Medalla Milagrosa respectivamente; esto se incluirá en el valor de la pensión mensual, es decir que los padres cancelarán por este servicio \$22,00 en caso de la primera y \$18,00 en la segunda, por mes.

### ***Plaza***

Plaza es el lugar donde se van a preparar los alimentos y de donde se van a distribuir que está ubicado en el norte de la ciudad de Guayaquil, una residencia donde se adecuó un espacio para la elaboración de los menús escolares; desde aquí se repartirán los productos a las instituciones educativas donde van a ser otorgados a los niños.

La estrategia es que se encuentra ubicado en un lugar seguro del cual se podrán distribuir los alimentos en las horas establecidas de receso escolar.

### ***Promoción***

El propósito general de la promoción para cualquier negocio, es sin duda generar ventas y que las mismas se incrementen con el tiempo; el resultado de esto dependerá de cómo se emplea y a quién se dirige. A través de las actividades

promocionales, la empresa se comunica directamente con los clientes potenciales y mide su aceptación.

Para la promoción, la compañía desarrollará cuentas en redes sociales, pues en la actualidad la gran mayoría de personas han creado ya su muro, les gusta, “siguen” e incluso se informan de novedades diarias a través de ellas; también invertirá en campañas publicitarias de flyers, banner y stickers, la creación y continua actualización de la página web de la empresa; fundamentalmente se pretende incursionar en el marketing “boca a boca” por parte de los padres de familia a partir de la satisfacción del servicio recibido por los niños, es lo que generará otros clientes en los años posteriores.

### **3.9 Tamaño de la muestra**

Al momento de seleccionar la muestra es importante definir la unidad de análisis; refiriéndose a personas, organizaciones, comunidades, situaciones, eventos, etc.; una vez definida la unidad de análisis, se delimita la población a ser estudiada y sobre la cual se pretende generalizar los resultados (Hernández, 2006).

La población se define como el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones (Selltiz et al., 1980).

De acuerdo a la nómina de estudiantes de las escuelas privadas implicadas en el estudio, el total del alumnado nivel básico es de 840 niños; se tomará este dato para determinar el tamaño de la muestra según población finita, mediante la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 * U * p * q}{e^2 (U - 1) + Z^2 * p * q}$$

Donde:

n= tamaño de la muestra

Z= grado de confianza, del cual se usará el 95% de confianza con valor Z=1.96

U= Universo

p= probabilidad de éxito; de este se tomará el 0.50 ya que no se tienen datos con respecto a un estudio anterior.

q= probabilidad de fracaso (1-p), del que se tomará 0.50 por la misma razón de la probabilidad a favor.

e= error; de este se escogerá el 5% ya que no se conocen antecedentes (Morales, 2009).

### 3.10 Cálculo de la muestra

$$n = \frac{1.96^2 * 840 * 0,5 * 0,5}{0,05^2(840-1)+1.96^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{806,736}{3,0579}$$

$$n = 263,8202688$$

Con este cálculo se puede concluir sobre la necesidad de aplicar 264 encuestas dentro de la población total de las escuelas privadas de la Parroquia Olmedo en la ciudad de Guayaquil.

### 3.11 Tipo de muestreo

La elección de la muestra, con respecto a su tipo, se determina mediante el planteamiento del problema, las hipótesis, el diseño de la investigación y el alcance de sus contribuciones (Kish, 1995).

El muestro probabilístico, se define como sujeto de elección a cualquier elemento de la población que tiene las mismas posibilidades de ser escogido, debido a las características y el tamaño de la muestra; mientras que en un tipo de muestreo no probabilístico, la selección de los elementos no se da mediante la probabilidad, sino en base a causas relacionadas con las características de la investigación (Hernández, 2006).

Se realizará un muestreo de tipo probabilístico por conglomerados, con respecto a los niños puesto que su segmentación es por establecimientos educativos; se

acudirá a las escuelas particulares que conforman la parroquia Olmedo, se llegará a los diferentes cursos del total de la primaria básica y se seleccionará de manera aleatoria simple a un determinado número de estudiantes, esto previamente solicitando la debida autorización para acceder a los establecimientos y disponer de un tiempo de clase de los alumnos para plantear las encuestas; de esta manera se pretende determinar de manera informal sus opiniones e indagar sobre actitudes y reacciones a cerca de su alimentación, preferencia y gustos en cuanto a la preparación y el tipo de alimentos que consumen.

En cuanto a los padres y autoridades, se efectuará muestreo no probabilístico por conveniencia, puesto que tienen un común los niños, pero su potestad frente a los mismos es distinta; con los primeros mencionados la selección será de forma aleatoria simple, se tomará el tiempo en entrada y/o salida de los alumnos del plantel, para solicitar una breve conversación; con respecto a las autoridades, se requerirá de una cita previa para proceder a una entrevista en el horario del cual dispongan ellos mismos; de esta manera se podrá conocer sus criterios y opiniones con respecto al planteamiento del problema y el servicio propuesto.

Este tipo de muestreo, detalla como factor común de los alumnos, que son estudiantes de las escuelas particulares de la Parroquia Olmedo; de los padres, que son los representantes de estos alumnos, y las autoridades, que son quienes dirigen los establecimientos, donde acuden estos niños para su crecimiento intelectual; se aplica este tipo de muestreo dado que el enfoque a utilizar es mixto y se requieren datos cualitativos y cuantitativos.

### **3.12 Técnicas de muestreo**

Seleccionar o desarrollar uno o más diseños de investigación y aplicarlos al contexto de estudio, implica responder a la investigación de manera práctica y concreta. El término diseño se refiere al plan o estrategia concebida para obtener la información que se desea. En la investigación se dispone de distintas clases de diseños; si el diseño está concebido cuidadosamente, el producto final del estudio tendrá mayores posibilidades de éxito para generar conocimiento (Hernández, 2006).

Las técnicas a utilizar en el presente estudio son: encuestas a los alumnos y entrevistas a los padres y autoridades.

Mediante las encuestas que se realizarán a los alumnos de las escuelas privadas, se podrá obtener de cualquiera de los involucrados, las respuestas que determinen sus gustos y preferencias en cuanto a los alimentos que consumen y/o su preparación; para esto, se hace necesario determinar el tamaño de la muestra y seleccionar los elementos muestrales.

En cuanto a los padres y autoridades se efectuarán entrevistas abiertas; en la cual se seleccionará a participantes específicos del estudio; teniendo en cuenta que se requieren datos cualitativos, con esto se podrá priorizar opiniones, ampliar información sobre la alimentación actual, determinar incidencia de factores y medir el nivel de aceptación en cuanto a la implementación del servicio propuesto.

### **3.13 Formatos para la recolección de datos**

#### **Entrevista a Padres de Familia de alumnos de Escuelas Privadas de la Parroquia Olmedo en la Ciudad de Guayaquil**

1. ¿Qué opina usted del sistema de alimentación actual?
2. ¿Considera usted importante una dieta balanceada en la alimentación de los niños? ¿Por qué?
3. ¿Cuáles son los factores por los cuales piensa usted que los niños no se alimentan bien?
4. ¿Sabe usted los alimentos que consumen sus hijos en los establecimientos?
5. ¿Estaría usted de acuerdo con el expendio de alimentos nutritivos en las escuelas? ¿Por qué?

## **Entrevista a Autoridades de Escuelas Privadas de la Parroquia Olmedo en la Ciudad de Guayaquil**

1. ¿Qué opina usted del sistema del sistema de alimentación actual?
2. ¿Cree usted que la alimentación de los escolares tiene que ver con el ritmo de vida de los padres?
3. ¿Conoce a profundidad los alimentos que se expenden en su establecimiento? ¿Podría detallar cuáles son?
4. De los alimentos antes mencionados, ¿conoce usted la composición alimentaria, podría definir si son sanos o nutricionalmente recomendado para el consumo de los menores?
5. El Gobierno implemento una ley en la cual prohíbe la venta de comida chatarra en el interior las entidades educativas, ¿qué opina usted sobre dicha resolución?
6. Usted como representante de esta entidad educativa, ¿estaría dispuesto a implementar el expendio de alimentos con características alimentarias necesarias para la dieta de los niños de su escuela?

## Encuesta a Alumnos de Escuelas Privadas de la Parroquia Olmedo en la Ciudad de Guayaquil

Marque con una X la respuesta escogida

Edad:	5 a 9	<input type="checkbox"/>	10 a 12	<input type="checkbox"/>
¿Ingiera algún tipo de alimento durante el receso escolar?				
	si	<input type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De dónde proviene los alimentos que consume?				
	casa	<input type="checkbox"/>	bar	<input type="checkbox"/>
	no consume	<input type="checkbox"/>		
¿Considera importante ingerir alimentos durante el receso escolar?				
	si	<input type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Con qué frecuencia ingiere alimentos en la escuela?				
	todos los días	<input type="checkbox"/>	1 ó 2 días	<input type="checkbox"/>
	nunca	<input type="checkbox"/>	3 ó 4 días	<input type="checkbox"/>
¿Qué incluye el lunch que ingiere en la escuela?				
	frutas	<input type="checkbox"/>	comida rápida	<input type="checkbox"/>
	lácteos	<input type="checkbox"/>	comida preparada	<input type="checkbox"/>
	jugos	<input type="checkbox"/>	no consume	<input type="checkbox"/>
¿Qué tan importante considera ingerir alimentos nutritivos?				
	muy importante	<input type="checkbox"/>	poco importante	<input type="checkbox"/>
	importante	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría cambiar ciertos productos de su actual alimentación por un menú nutritivo?				
	si	<input type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
	indiferente	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría recibir este menú a diario para su consumo durante el receso escolar?				
	si	<input type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Le gustaría que el menú incluya frutas y vegetales en su preparación?				
	si	<input type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De qué manera le gustaria consumir las frutas?				
	enteras	<input type="checkbox"/>	jugo	<input type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		
¿De qué manera le gustaria consumir los vegetales?				
	enteras	<input type="checkbox"/>	procesado o aderezo	<input type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		

### **3.14 Técnicas de análisis de datos/información**

Luego de la recolección de datos, se analiza simultáneamente y se evalúa si la unidad de análisis es apropiada de acuerdo con el planteamiento del problema y la definición de la muestra inicial. Existen diversos programas para analizar datos cuantitativos y su funcionamiento es similar; incluyen dos segmentos en relación, en una se definen las variables y en la otra se detalla la matriz de datos (Hernández, 2006).

Para el análisis de datos cualitativos se relacionan y se sugieren las siguientes unidades: significados, prácticas, episodios, encuentros, papeles, relaciones, grupos, organizaciones, comunidades, subculturas y estilos de vida (Lofland, 1995).

Para este análisis se utilizará el programa Excel de Microsoft Office para medir los resultados cuantitativos, esto es en cuanto a las encuestas a los alumnos; de los cuales se realizará la tabulación de datos a partir de su relación con las variables; el resultado se presentará mediante gráficas circulares.

Dado que con las entrevistas a los padres y autoridades, lo que se busca es obtener datos de su propia forma de expresión, se tomará de referencia sus respuestas con la finalidad de comprender y medirlas como un aporte para generar conocimiento y responder preguntas de investigación, en cuanto se refiere a un grupo y estilos de vida.

### **3.15 Presentación de Resultados**

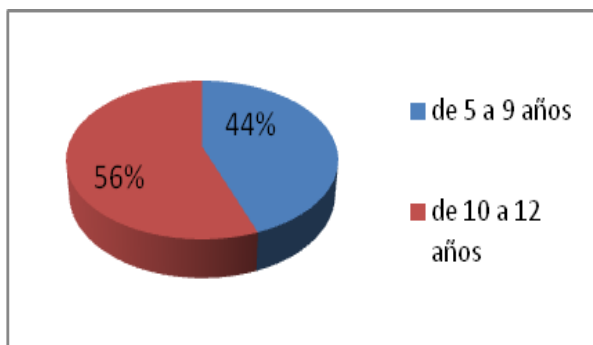
En relación a las entrevistas realizadas a padres y autoridades, se tomó sus criterios para investigación del proyecto, medir su opinión y aceptación; estas se encuentran incluidas en los anexos, apartado 1 y 2 respectivamente.

Con respecto a los alumnos, del total de 840 estudiantes de las 2 escuelas analizadas, se realizó 264 encuestas (detalladas en anexos, apartado 3), en base al cálculo de la muestra antes definido y se obtuvieron los siguientes datos:



El 44% de las personas encuestadas están entre 5 y 9 años pero el mayor número de encuestados corresponde a un 56% entre edades de 10 a 12 años.

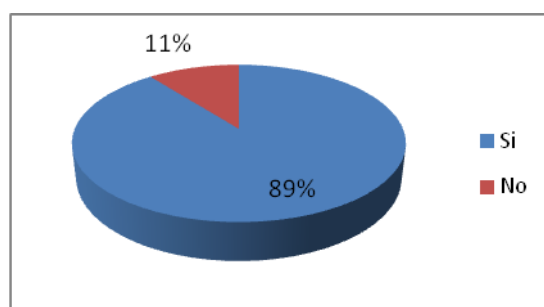
<b>Edad</b>		
de 5 a 9 años	117	<b>44%</b>
de 10 a 12 años	147	<b>56%</b>
	<b>264</b>	<b>100%</b>



**Gráfico 2.** Segmentación por edades  
**Fuente:** encuestas realizadas por la autora

De las 264 personas encuestadas, el 11% de los alumnos no ingiere ningún tipo de alimento durante el receso pero el 89% si lo hace.

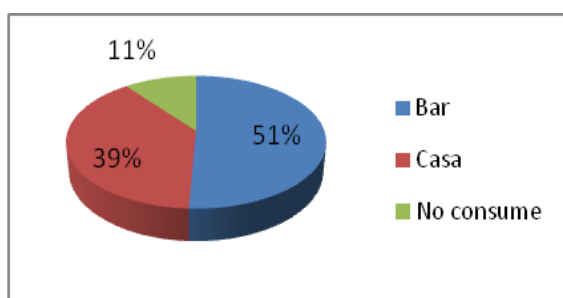
<b>¿Ingiera algún tipo de alimento durante el receso escolar?</b>		
Si	236	<b>89%</b>
No	28	<b>11%</b>
	<b>264</b>	<b>100%</b>



**Gráfico 3.** Consumo de alimentos  
**Fuente:** encuestas realizadas por la autora

De los alumnos encuestados, el 51% consume alimentos del bar, mientras que el 39% de la casa, y el 11% restante no ingieren alimentos durante el receso.

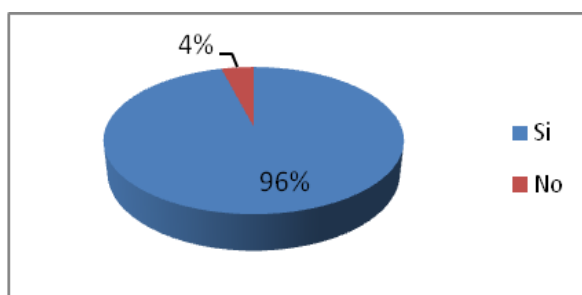
¿De dónde provienen los alimentos que consume?		
Bar	134	51%
Casa	102	39%
No consume	28	11%
	264	100%



**Gráfico 4.** Origen de alimentos  
Fuente: encuestas realizadas por la autora

El mayor número de encuestados considera importante ingerir alimentos durante el receso escolar, lo representa el 96%, mientras que un 4% no lo considera importante.

¿Considera importante ingerir alimentos durante el receso escolar?		
Si	253	96%
No	11	4%
	264	100%

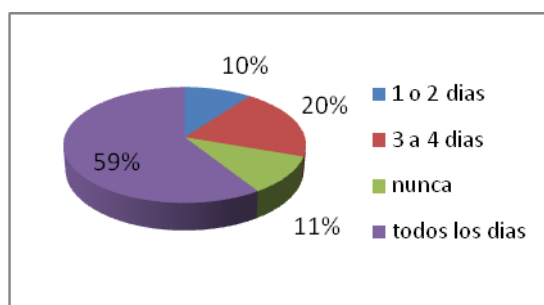


**Gráfico 5.** Importancia de ingerir alimentos  
Fuente: encuestas realizadas por la autora

De los niños encuestados el 10% ingiere alimentos con frecuencia de 1 o 2 días a la semana, el 11% no lo hace nunca, el 20% consume de 3 a 4 días mientras que el 59% de los alumnos consume alimentos todos los días.

**¿Con qué frecuencia ingiere alimentos en la escuela?**

1 o 2 días	27	10%
3 a 4 días	53	20%
nunca	28	11%
todos los días	156	59%
	264	100%

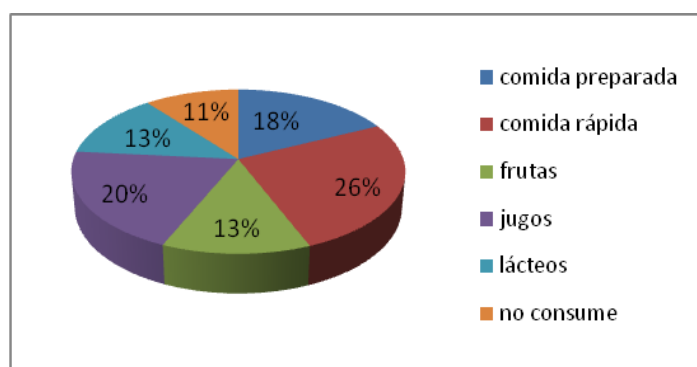


**Gráfico 6.** Frecuencia de consumo de alimentos  
**Fuente:** encuestas realizadas por la autora

En relación al tipo de lunch que ingieren los niños, el 11% no consume, el 13% consume frutas y lácteos, el 18% consume comida preparada, el 20% jugos y el 26% comida rápida.

**¿Qué incluye el lunch que ingiere en la escuela?**

comida preparada	47	18%
comida rápida	69	26%
frutas	33	13%
jugos	53	20%
lácteos	34	13%
no consume	28	11%
	264	100%

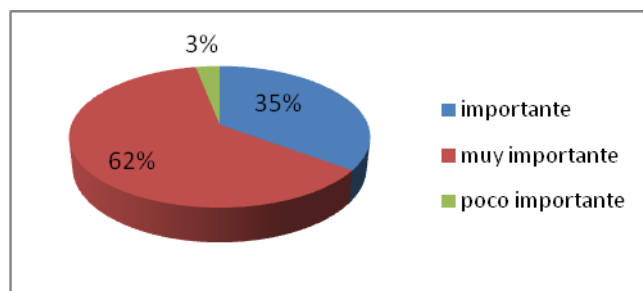


**Gráfico 7.** Tipo de comida  
**Fuente:** encuestas realizadas por la autora

En base a la importancia de ingerir alimentos nutritivos, el 62% de los estudiantes consideran que es muy importante, el 35% piensa que es importante, mientras que el 3% cree que es poco importante.

**¿Qué tan importante considera ingerir alimentos nutritivos?**

importante	93	35%
muy importante	163	62%
poco importante	8	3%
	264	100%



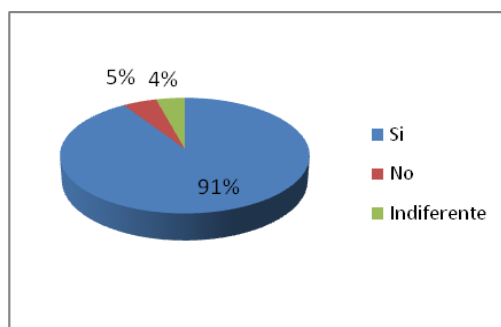
**Gráfico 8.** Importancia de consumo alimentos nutritivos

**Fuente:** encuestas realizadas por la autora

Del total de alumnos encuestados, al 91% le gustaría cambiar ciertos productos de su actual alimentación por un menú nutritivo, al 5% no le gustaría y para el 4% se muestran indiferentes.

**¿Le gustaría cambiar ciertos productos de su actual alimentación por un menú nutritivo?**

Si	240	91%
No	13	5%
Indiferente	11	4%
	264	100%



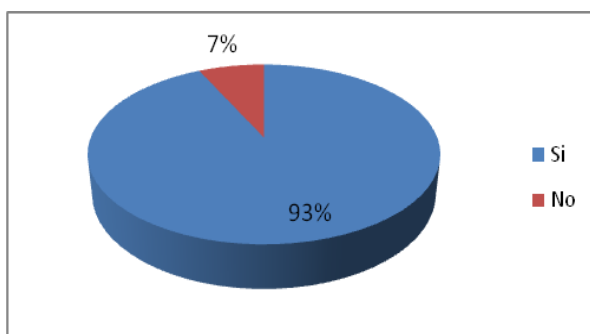
**Gráfico 9.** Cambio de alimentación

**Fuente:** encuestas realizadas por la autora

De los 264 alumnos encuestados al 93% le gustaría recibir este menú a diario para el consumo durante el receso escolar, mientras que por el contrario 7% no le gustaría.

**¿Le gustaría recibir este menú a diario para su consumo durante el receso escolar?**

Si	245	93%
No	19	7%
	264	100%



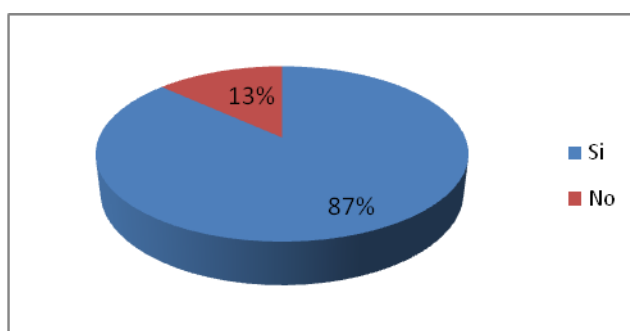
**Gráfico 10.** Recepción menú

**Fuente:** encuestas realizadas por la autora

Al 87% de los alumnos encuestados, les gustaría que el menú incluya frutas y verduras en la preparación, mientras que al 13% no le parece agradable.

**¿Le gustaría que el menú incluya frutas y vegetales en su preparación?**

Si	229	87%
No	35	13%
	264	100%



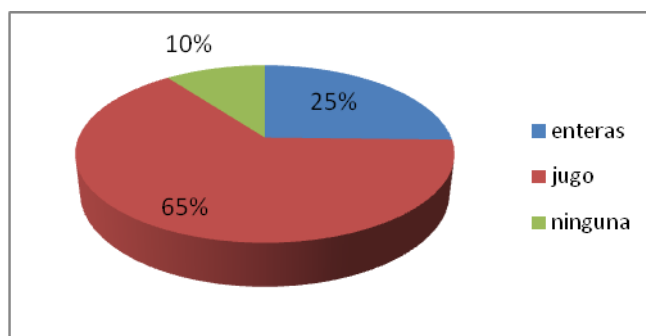
**Gráfico 11.** Inclusión nuevos productos

**Fuente:** encuestas realizadas por la autora

Al 64% de los alumnos le gustaría consumir frutas en jugo, al 25% las prefieren enteras y al 10% no le gustaría consumir frutas.

**¿De qué manera le gustaria consumir las frutas?**

enteras	67	25%
jugo	170	64%
ninguna	27	10%
	264	100%



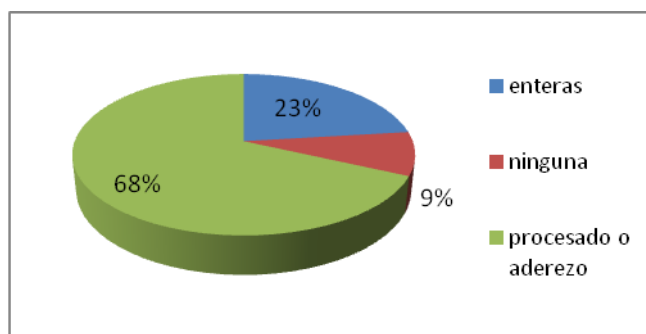
**Gráfico 12.** Preferencia frutas

**Fuente:** encuestas realizadas por la autora

De los alumnos encuestados, al 68% le gustaría consumir vegetales procesadas o como aderezo, el 23% los prefieren enteros y el 9% no le gustaría consumir vegetales.

**¿De qué manera le gustaria consumir los vegetales?**

enteras	61	23%
ninguna	23	9%
procesado o aderezo	180	68%
	264	100%



**Gráfico 13.** Preferencia vegetales

**Fuente:** encuestas realizadas por la autora

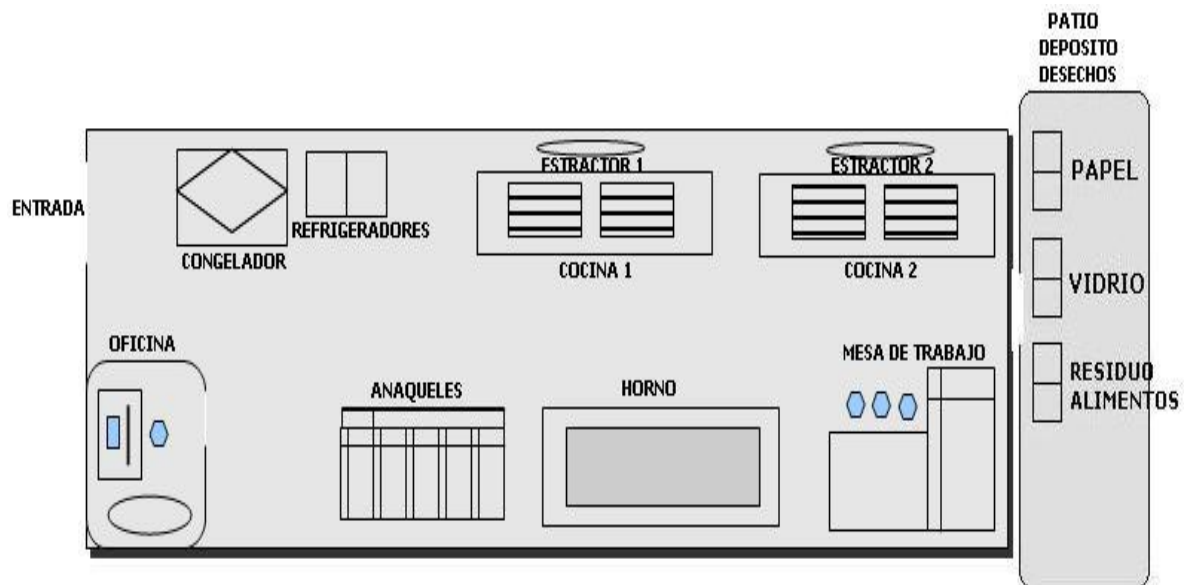
### 3.16 Presupuesto de Marketing

Para desarrollar la promoción del negocio en primera instancia, lograr el posicionamiento y mantener en la mente del grupo objetivo secundario y público adulto en general, este servicio de catering como la mejor opción de alimentación para los menores escolares; se utilizará herramientas claves, en las cuales se invertirá el presupuesto detallado a continuación:

RECURSOS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
FLYERS	--	--	--	175	100	100	175	100	100	175	100	175
DOMINIO PAGINA WEB	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
BANNER	--	--	--	75	--	--	75	--	--	75	--	75
STICKERS	50	--	--	50	--	50	--	50	--	50	--	50
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>350</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>300</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>350</b>	<b>200</b>	<b>350</b>

## CAPÍTULO IV

### 4.1 Distribución Física del espacio a utilizar



### 4.2 Días y Horario de funcionamiento

Lunes a Viernes

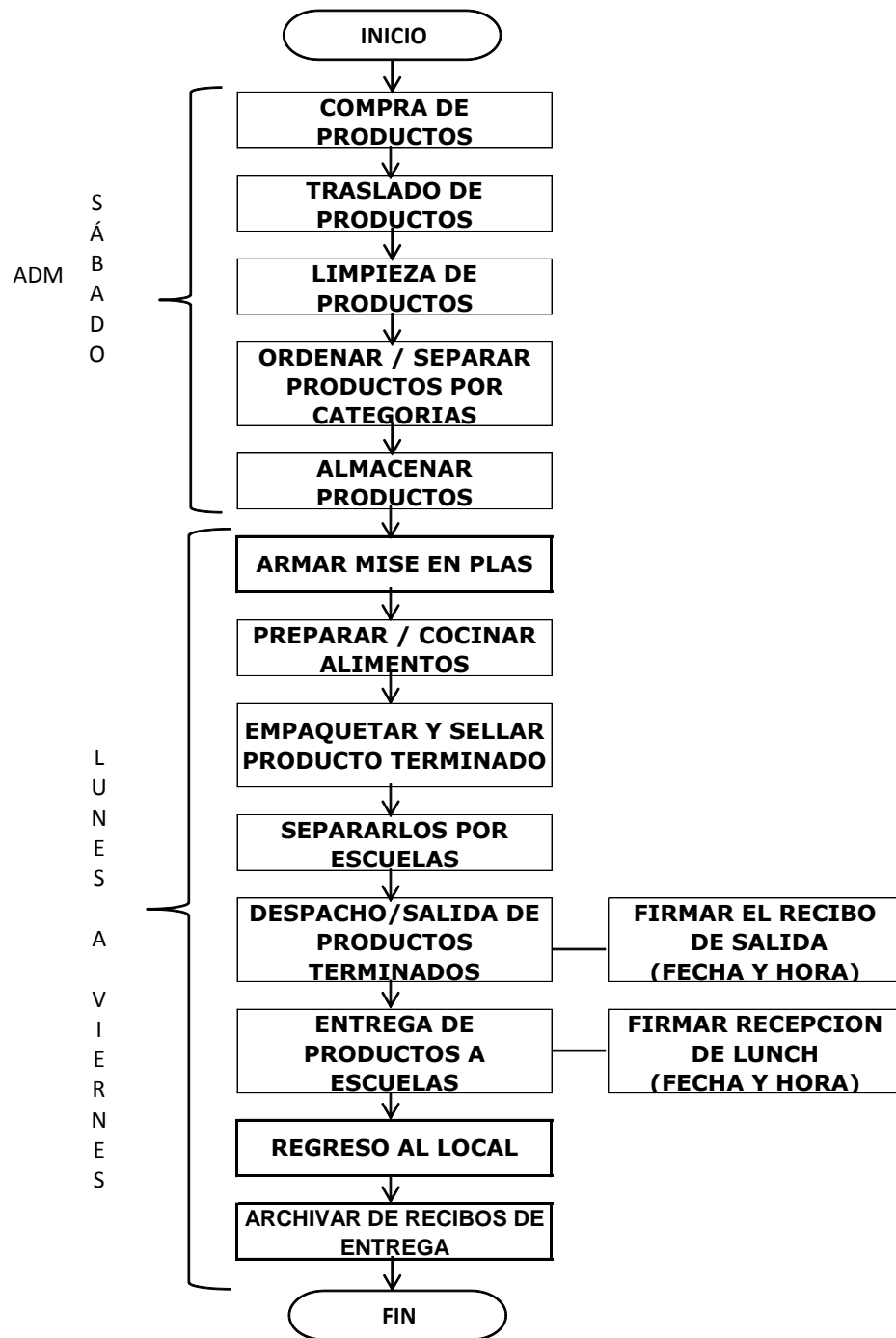
07:00 a 15:00

### 4.3 Infraestructura

- 2 Cocinas Industriales
- 2 Extractores
- 1 Congelador
- 1 Mesa de Trabajo
- 2 Refrigeradoras
- 1 Horno industrial
- 1 Licuadora



#### 4.4 Proceso productivo o entrega del servicio



## **4.5 Política de Calidad**

Nunch es una empresa ecuatoriana dedicada a la elaboración y comercialización de “refrigerios” para niños de escuelas particulares de la ciudad de Guayaquil.

Dado que el pilar fundamental es la satisfacción de los clientes potenciales al adquirir los productos, como son las escuelas; los padres quienes dejarán la alimentación de sus hijos en manos de las instituciones; y de los menores, quienes serán los consumidores del producto final; el compromiso fundamental es realizar el mayor esfuerzo necesario en conjunto con todos los colaboradores de la empresa, para así entregar un producto de calidad, saludable y sobre todo nutritivo.

El lineamiento principal está regido por las normas legales y sanitarias del país, las cuales serán cumplidas a cabalidad, con lo cual se obtendrá el reconocimiento de las autoridades y con ello la certificación del expendio de productos de calidad.

El compromiso para alcanzar el reconocimiento del mercado y garantizar la calidad de los productos a ofrecer, es prioridad de todos quienes conforman Nunch, teniendo en cuenta el grado de responsabilidad que cada uno entregue en el día a día y para esto, es necesario que cada colaborador, conozca todas y cada una de sus funciones en el negocio.

## **4.6 Proceso de Control de Calidad**

Como puntos principales para el control de la política de calidad organizacional se detalla lo siguiente:

- Vigilar el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentos que afectan a la actividad de la empresa.
- Mantener niveles óptimos de limpieza e higiene para asegurar la calidad sanitaria de nuestros productos.
- Ofrecer a los clientes seguridad en cuanto a los alimentos utilizados para la preparación, desde la entrada de materia prima al local hasta la entrega de los productos.

- Mantener una comunicación transparente y eficaz con los clientes internos y externos, autoridades y cualquier parte interesada de manera que se obtenga la información necesaria para cumplir sus expectativas y mantener o mejorar el servicio.

#### **4.7 Normas de Higiene – Tratamiento de residuos**

La higiene será respetada en todas las etapas de manipulación de los alimentos, lo cual detalla lo siguiente:

- En la compra de los alimentos se verificará el olor, color y apariencia de los productos; así mismo se cuidará de su disposición, transporte y almacenamiento.
- Al llegar al local, luego de la compra de los productos, se realizará la limpieza de los mismos y minutos antes de ser utilizados para su preparación, nuevamente serán lavados.
- En el caso de la elaboración de algún menú con alimentos que no requieran cocción previa, se realizará la desinfección para reducir la carga microbiana presente.
- Es importante emplear utensilios exclusivos para pelar y cortar los alimentos y cuidar de la contaminación cruzada, lo cual se refiere al uso de algún instrumento de cocina en productos cocidos y los mismos ser utilizados en otros crudos.
- Los utensilios que sean usados para la preparación de los menús, serán debidamente lavados y desinfectados.
- Las temperaturas y tiempo de cocción serán las necesarias y suficientes para cocer por completo los alimentos.
- La grasa y aceites que se usen para freír se renovarán ante evidente cambio de color, sabor u olor.
- El personal que tenga contacto con los alimentos y en general todo colaborador del negocio mantendrá rigurosa higiene personal, en especial en las manos.

- Los restos de alimentos utilizados para la preparación de menús, serán retiradas a la mayor brevedad posible, y llevadas a su disposición final alejada de la cocina, depositada y tapada (Gestión de Calidad y BPA, 2012).

Como principal modelo para el tratamiento de los residuos procedentes de la elaboración de los productos a ofrecer, se utilizarán las clásicas “R” del reciclaje:

Reducir basura proveniente de materiales desechables como vasos, platos plásticos en la elaboración de los productos. De la misma manera se utilizaran menos fundas plásticas para el almacenamiento de los alimentos.

Los residuos procedentes de la elaboración de los productos como por ejemplo cáscara de huevo, frutas, verduras u hortalizas, periódicos (no impresos en color), papel de cocina, aceite de aliñar, serán depositados en recipientes especiales para poder utilizarlos en el futuro para la elaboración de abono.

El aceite utilizado para freír no será vertido al desagüe puesto que un litro de aceite de cocina contamina mil litros de agua, lo que se hará es verterlo en una botella de plástico y depositarla en la basura.

#### **4.8 Almacenaje de Productos Alimenticios**

Al momento de almacenar los productos alimenticios, se considera el adecuado ordenamiento y conservación en los lugares respectivos, se debe tener conocimiento de los niveles mínimos y máximos de existencia con respecto al consumo, lo cual trata los productos que deben quedar en el local, una vez que el cocinero ya ha hecho su solicitud de productos para el menú a elaborar.

Para el almacenamiento de los productos se debe tener conocimiento de:

- Espacio adecuado y normas de conservación, acondicionado al tipo de producto, considerando su perecibilidad.
- Normas básicas de higiene y en general mantener el almacén en condiciones adecuadas de sanidad, sobre todo en refrigerador y congelador.

- Equipo y condiciones ambientales, considerar la mejor distribución para agilizar la localización de productos. (anaqueles, estantes, refrigerador y congelador).
- Ubicación de productos según el PEPS (primero entra, primero sale), lo cual indica que los primeros productos que son recibidos, son los primeros en ser utilizados; de esta manera se evita la pérdida total o parcial de alimentos que no se han podido ser consumidos debido al tiempo de conservación; es decir que los productos comprados con anterioridad deben estar ubicados a la entrada de los estantes o anaqueles para que sean los próximos a utilizar y los nuevos, detrás de estos.

#### **4.9 Almacenaje y Manipulación de Basura**

Los empaques de vidrio y de cartón constituyen la mayor parte de la basura que produce una cocina, seguidos por los desechos orgánicos como papel de limpieza y residuos de materias primas.

Cuando se combinan este tipo de residuos en un sólo contenedor se genera un ambiente propicio para la aparición de plagas y bacterias, además se encuentran todos los nutrientes y las condiciones para que dichos gérmenes se desarrollen y reproduzcan. Lo más recomendado a la hora de hacer un control adecuado de basuras es separar los desechos en diferentes contenedores y se realizará de la siguiente manera:

- El vidrio será depositado en el contenedor sin la tapa. Lo aconsejable es adquirir envases de vidrio retornable. El vidrio permite la utilización del mismo envase hasta 50 veces.
- Para el papel y cartón se dará otro tipo de tratamiento, puesto que aún reciclando, se suscitará de igual manera la tala de árboles; el reciclaje es imprescindible, por lo tanto se mantendrá este tipo de desechos por separado; así mismo se procederá con el plástico y latas metálicas, pues su producción y destrucción genera un alto costo ambiental.

- Con los restos orgánicos, refiriéndose a residuos alimenticios y el papel de cocina sucio, lo que ocasionará es que se procure utilizar lo más posible de los alimentos para la producción de los productos y que sólo se deseché lo estrictamente necesario.

#### **4.10 Plan de Contingencia**

En el presente plan de protección contra incendio para un mantenimiento correcto y evacuación de las zonas de trabajo, Arranz (2012), define las siguientes medidas operativas:

- Revisión de los medios de extinción.
- Señalización y accesibilidad de los extintores de incendios.
- Mantener libres las vías de evacuación: pasillos, puertas, etc.
- Mantener las zonas de trabajo en perfectas condiciones de limpieza.
- Comunique a su superior inmediato cualquier anomalía en los medios de protección contra incendios o cualquier riesgo de incendio.
- El incendio será sofocado si es de pequeñas dimensiones, y no hay peligro para la seguridad y salud de los trabajadores.
- Si por las dimensiones y la situación existe peligro para la seguridad y salud de los trabajadores, se procederá a la evacuación del lugar de manera ordenada.
- El administrador del local avisará a los servicios de emergencia, como el 102 solicitando la presencia de los Bomberos; en caso de heridos se comunicará con la Cruz Roja al 131 solicitando servicio inmediato de ambulancia.

#### ***Medios Humanos***

El equipo de primera intervención en las cocinas estará formado por personal instruido en materia de primeros auxilios y en detección y sofoco contra incendios, como son los cocineros y ayudantes de cocina.

### ***Medios Materiales***

2 Extintores Manuales; un extintor de polvo específicamente para fuego tipo “B” como los causales de líquidos inflamables y/o combustibles; y un extintor de agua para fuego tipo “C” como en casos que se susciten a partir de equipos electrónicos conectados.

### ***Señalización de Evacuación***

Paneles indicativos de la salida de evacuación; se considera que el local es de sólida construcción y posee amplias zonas con buena iluminación natural y artificial con lo que la evacuación de los ocupantes del establecimiento en el momento de la emergencia será sencilla, ordenada, rápida y de eficaz desarrollo.

### ***Números de emergencia***

Localizados de manera visible cerca de la mesa de trabajo, centro de concentración común para los empleados por el desarrollo de su actividad diaria.

## CAPÍTULO V

### 5.1 Presupuesto y Financiamiento del Proyecto

#### *Inversión Inicial*

Para la inversión inicial se ha considerado todos los rubros necesarios para iniciar las actividades del negocio: el efectivo, proyectando el pago de sueldos de dos meses y eventualidades que incurran en el desarrollo del negocio, los gastos para constituir la empresa, los equipos de cocina que se utilizarán, así como los muebles y equipos de oficinas necesarios. Se proyecta una inversión de \$19.228,39 detallada en la tabla 3 adjunta:

<b>ESTRUCTURA DE ACTIVOS</b>					
Concepto	Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	
<b>EFFECTIVO</b>	Sueldos	2	5.154,23	10.308,47	
	Eventualidades	1	1.000,00	\$ 1.000,00	\$ <b>11.308,47</b>
<b>GASTOS DE CONSTITUCIÓN</b>	Constitución de la empresa	1	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ <b>800,00</b>
<b>EQUIPOS DE COCINA</b>	Cocinas industriales	2	\$ 450,00	\$ 900,00	
	Materiales de cocina	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	
	Extractor	2	\$ 400,00	\$ 800,00	
	Congelador	1	\$ 843,96	\$ 843,96	
	Mesa de trabajo	1	\$ 150,00	\$ 150,00	
	Licuadaora	4	\$ 50,00	\$ 200,00	
	Envases térmicos	2500	\$ 0,15	\$ 375,00	
	Refrigeradora	2	\$ 427,98	\$ 855,96	
	Horno industrial	1	\$ 550,00	\$ 550,00	
	Vasos Térmicos	2500	\$ 0,13	\$ 325,00	
	Cubiertos	2000	\$ 0,11	\$ 220,00	\$ <b>6.219,92</b>
<b>MUEBLES DE OFICINA</b>	Sillas	5	\$ 30,00	\$ 150,00	\$ <b>150,00</b>
<b>EQUIPOS DE COMPUTACIÓN</b>	Computadora	1	\$ 690,00	\$ 690,00	
	Equipos de comunicación	1	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ <b>750,00</b>
<b>Total Activos</b>				\$	<b>19.228,39</b>

**Tabla 3** Inversión Inicial  
Fuente: La autora



### ***Balance Inicial***

En el balance inicial detallado en la tabla 4, se puede visualizar el total de activos que posee la empresa Nunch de \$19.228,39; pasivos a largo a plazo, que corresponde al crédito para financiar la inversión inicial de \$18.228,39 y un capital aportado por la administradora y propietaria de \$1000.

<b>BALANCE INICIAL</b>	
del 1 de Enero Al 31 de Diciembre del 2012	
<b>ACTIVOS</b>	<b>AÑO 0</b>
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>	
Caja y Bancos	<b>11.308,47</b>
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	11.308,47
<b>ACTIVOS FIJO</b>	
Equipos de Cocina	6.219,92
Muebles de Oficina	150,00
Equipos de Computación	750,00
<b>Neto</b>	7.119,92
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	7.119,92
<b>ACTIVO DIFERIDO</b>	
Gastos de Constitucion	800,00
<b>TOTAL ACTIVO DIFERIDO</b>	800,00
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>19.228,39</b>
<b>PASIVOS</b>	<b>AÑO 0</b>
<b>PASIVO CP</b>	
<b>PASIVO LP</b>	
Préstamos a L/P	18.228,39
<b>TOTAL PASIVOS LP</b>	18.228,39
<b>TOTAL PASIVOS</b>	18.228,39
<b>PATRIMONIO</b>	
Capital	1.000,00
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	1.000,00
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>19.228,39</b>
<b>DIFERENCIA</b>	0,00

**Tabla 4** Balance Inicial  
**Fuente:** La autora

### ***Amortización del préstamo***

Se realizará un préstamo de \$18.228,39 al Banco de Pichincha para financiar la inversión inicial para el desarrollo de proyecto, a una tasa 15,18% con un plazo de 5 años; cuyo pago de dividendo mensual será de \$435,38.

A continuación se muestra en la tabla 5 la amortización del crédito al plazo pactado con la institución financiera:

AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO					
PERÍODO	SALDO CAPITAL	PAGO CAPITAL	INTERÉS	CUOTA MENSUAL	SALDO PRINCIPAL
1	\$ 18.228,39	\$ 204,79	\$ 230,59	\$ 435,38	\$ 18.023,60
2	\$ 18.023,60	\$ 207,38	\$ 228,00	\$ 435,38	\$ 17.816,22
3	\$ 17.816,22	\$ 210,00	\$ 225,38	\$ 435,38	\$ 17.606,22
4	\$ 17.606,22	\$ 212,66	\$ 222,72	\$ 435,38	\$ 17.393,56
5	\$ 17.393,56	\$ 215,35	\$ 220,03	\$ 435,38	\$ 17.178,22
6	\$ 17.178,22	\$ 218,07	\$ 217,30	\$ 435,38	\$ 16.960,14
7	\$ 16.960,14	\$ 220,83	\$ 214,55	\$ 435,38	\$ 16.739,31
8	\$ 16.739,31	\$ 223,62	\$ 211,75	\$ 435,38	\$ 16.515,69
9	\$ 16.515,69	\$ 226,45	\$ 208,92	\$ 435,38	\$ 16.289,24
10	\$ 16.289,24	\$ 229,32	\$ 206,06	\$ 435,38	\$ 16.059,92
11	\$ 16.059,92	\$ 232,22	\$ 203,16	\$ 435,38	\$ 15.827,70
12	\$ 15.827,70	\$ 235,16	\$ 200,22	\$ 435,38	\$ 15.592,55
13	\$ 15.592,55	\$ 238,13	\$ 197,25	\$ 435,38	\$ 15.354,42
14	\$ 15.354,42	\$ 241,14	\$ 194,23	\$ 435,38	\$ 15.113,27
15	\$ 15.113,27	\$ 244,19	\$ 191,18	\$ 435,38	\$ 14.869,08
16	\$ 14.869,08	\$ 247,28	\$ 188,09	\$ 435,38	\$ 14.621,80
17	\$ 14.621,80	\$ 250,41	\$ 184,97	\$ 435,38	\$ 14.371,39
18	\$ 14.371,39	\$ 253,58	\$ 181,80	\$ 435,38	\$ 14.117,81
19	\$ 14.117,81	\$ 256,79	\$ 178,59	\$ 435,38	\$ 13.861,02
20	\$ 13.861,02	\$ 260,03	\$ 175,34	\$ 435,38	\$ 13.600,99
21	\$ 13.600,99	\$ 263,32	\$ 172,05	\$ 435,38	\$ 13.337,66
22	\$ 13.337,66	\$ 266,65	\$ 168,72	\$ 435,38	\$ 13.071,01
23	\$ 13.071,01	\$ 270,03	\$ 165,35	\$ 435,38	\$ 12.800,98
24	\$ 12.800,98	\$ 273,44	\$ 161,93	\$ 435,38	\$ 12.527,54
25	\$ 12.527,54	\$ 276,90	\$ 158,47	\$ 435,38	\$ 12.250,63
26	\$ 12.250,63	\$ 280,41	\$ 154,97	\$ 435,38	\$ 11.970,23
27	\$ 11.970,23	\$ 283,95	\$ 151,42	\$ 435,38	\$ 11.686,28
28	\$ 11.686,28	\$ 287,54	\$ 147,83	\$ 435,38	\$ 11.398,73
29	\$ 11.398,73	\$ 291,18	\$ 144,19	\$ 435,38	\$ 11.107,55
30	\$ 11.107,55	\$ 294,87	\$ 140,51	\$ 435,38	\$ 10.812,68
31	\$ 10.812,68	\$ 298,60	\$ 136,78	\$ 435,38	\$ 10.514,09
32	\$ 10.514,09	\$ 302,37	\$ 133,00	\$ 435,38	\$ 10.211,71
33	\$ 10.211,71	\$ 306,20	\$ 129,18	\$ 435,38	\$ 9.905,52
34	\$ 9.905,52	\$ 310,07	\$ 125,30	\$ 435,38	\$ 9.595,44
35	\$ 9.595,44	\$ 313,99	\$ 121,38	\$ 435,38	\$ 9.281,45
36	\$ 9.281,45	\$ 317,97	\$ 117,41	\$ 435,38	\$ 8.963,48
37	\$ 8.963,48	\$ 321,99	\$ 113,39	\$ 435,38	\$ 8.641,50
38	\$ 8.641,50	\$ 326,06	\$ 109,31	\$ 435,38	\$ 8.315,43
39	\$ 8.315,43	\$ 330,19	\$ 105,19	\$ 435,38	\$ 7.985,25
40	\$ 7.985,25	\$ 334,36	\$ 101,01	\$ 435,38	\$ 7.650,89
41	\$ 7.650,89	\$ 338,59	\$ 96,78	\$ 435,38	\$ 7.312,29
42	\$ 7.312,29	\$ 342,88	\$ 92,50	\$ 435,38	\$ 6.969,42
43	\$ 6.969,42	\$ 347,21	\$ 88,16	\$ 435,38	\$ 6.622,20
44	\$ 6.622,20	\$ 351,61	\$ 83,77	\$ 435,38	\$ 6.270,60
45	\$ 6.270,60	\$ 356,05	\$ 79,32	\$ 435,38	\$ 5.914,55
46	\$ 5.914,55	\$ 360,56	\$ 74,82	\$ 435,38	\$ 5.553,99
47	\$ 5.553,99	\$ 365,12	\$ 70,26	\$ 435,38	\$ 5.188,87
48	\$ 5.188,87	\$ 369,74	\$ 65,64	\$ 435,38	\$ 4.819,13
49	\$ 4.819,13	\$ 374,41	\$ 60,96	\$ 435,38	\$ 4.444,72
50	\$ 4.444,72	\$ 379,15	\$ 56,23	\$ 435,38	\$ 4.065,57
51	\$ 4.065,57	\$ 383,95	\$ 51,43	\$ 435,38	\$ 3.681,62
52	\$ 3.681,62	\$ 388,80	\$ 46,57	\$ 435,38	\$ 3.292,82
53	\$ 3.292,82	\$ 393,72	\$ 41,65	\$ 435,38	\$ 2.899,10
54	\$ 2.899,10	\$ 398,70	\$ 36,67	\$ 435,38	\$ 2.500,39
55	\$ 2.500,39	\$ 403,75	\$ 31,63	\$ 435,38	\$ 2.096,65
56	\$ 2.096,65	\$ 408,85	\$ 26,52	\$ 435,38	\$ 1.687,79
57	\$ 1.687,79	\$ 414,03	\$ 21,35	\$ 435,38	\$ 1.273,77
58	\$ 1.273,77	\$ 419,26	\$ 16,11	\$ 435,38	\$ 854,50
59	\$ 854,50	\$ 424,57	\$ 10,81	\$ 435,38	\$ 429,94
60	\$ 429,94	\$ 429,94	\$ 5,44	\$ 435,38	\$ (0,00)

**Tabla 5** Préstamo  
**Fuente:** La autora

### *Estimación de Ingresos*

Se ha realizado una estimación de ingresos considerando un precio de \$1,10 por el lunch nutritivo para los 560 alumnos de la Providencia, con un incremento del 4,44% de inflación sobre el precio y la cantidad anual. Las tablas 6-7-8 y 9 adjuntas muestran las cifras proyectadas a 5 años.

INGRESOS MENSUALES															
PRODUCTOS ESCUELA PROVIDENCIA	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD MENSUAL	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
Menú Lunes	\$ 1,10	2.240	\$ 1.848,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 21.560,00
Menú Martes	\$ 1,10	2.240	\$ 1.848,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 21.560,00
Menú Miércoles	\$ 1,10	2.240	\$ 1.848,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 21.560,00
Menú Jueves	\$ 1,10	2.240	\$ 1.848,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 21.560,00
Menú Viernes	\$ 1,10	2.240	\$ 1.848,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 2.464,00	\$ 21.560,00
<b>TOTAL</b>	<b>5,50</b>	<b>11.200,00</b>	<b>9.240,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>12.320,00</b>	<b>12.320,00</b>	<b>12.320,00</b>	<b>12.320,00</b>	<b>12.320,00</b>	<b>12.320,00</b>	<b>12.320,00</b>	<b>12.320,00</b>	<b>107.800,00</b>

**Tabla 6** Proyección de Ingresos Mensuales

**Fuente:** La autora

INCREMENTO DEL PRECIO ANUAL					
PRODUCTOS ESCUELA PROVIDENCIA	PRECIO AÑO 1	PRECIO AÑO 2	PRECIO AÑO 3	PRECIO AÑO 4	PRECIO AÑO 5
Menú Lunes	\$ 1,10	\$ 1,15	\$ 1,20	\$ 1,25	\$ 1,31
Menú Martes	\$ 1,10	\$ 1,15	\$ 1,20	\$ 1,25	\$ 1,31
Menú Miércoles	\$ 1,10	\$ 1,15	\$ 1,20	\$ 1,25	\$ 1,31
Menú Jueves	\$ 1,10	\$ 1,15	\$ 1,20	\$ 1,25	\$ 1,31
Menú Viernes	\$ 1,10	\$ 1,15	\$ 1,20	\$ 1,25	\$ 1,31
<b>TOTAL</b>	<b>5,50</b>	<b>5,74</b>	<b>6,00</b>	<b>6,27</b>	<b>6,54</b>

**Tabla 7** Incremento de Precio Anual

**Fuente:** La autora

INCREMENTO DE CANTIDAD ANUAL				
CANTIDAD AÑO 1	CANTIDAD AÑO 2	CANTIDAD AÑO 3	CANTIDAD AÑO 4	CANTIDAD AÑO 5
19.600	20.470	21.379	22.328	23.320
19.600	20.470	21.379	22.328	23.320
19.600	20.470	21.379	22.328	23.320
19.600	20.470	21.379	22.328	23.320
19.600	20.470	21.379	22.328	23.320
<b>98.000,00</b>	<b>102.351,20</b>	<b>106.895,59</b>	<b>111.641,76</b>	<b>116.598,65</b>

**Tabla 8** Incremento de Cantidad Anual  
**Fuente:** La autora

PROYECCION DE INGRESOS ANUALES				
INGRESO AÑO 1	INGRESO AÑO 2	INGRESO AÑO 3	INGRESO AÑO 4	INGRESO AÑO 5
\$ 21.560,00	\$ 23.517,03	\$ 25.651,70	\$ 27.980,14	\$ 30.519,94
\$ 21.560,00	\$ 23.517,03	\$ 25.651,70	\$ 27.980,14	\$ 30.519,94
\$ 21.560,00	\$ 23.517,03	\$ 25.651,70	\$ 27.980,14	\$ 30.519,94
\$ 21.560,00	\$ 23.517,03	\$ 25.651,70	\$ 27.980,14	\$ 30.519,94
\$ 21.560,00	\$ 23.517,03	\$ 25.651,70	\$ 27.980,14	\$ 30.519,94
<b>107.800,00</b>	<b>117.585,15</b>	<b>128.258,52</b>	<b>139.900,72</b>	<b>152.599,70</b>

**Tabla 9** Proyección de Ingresos Anuales  
**Fuente:** La autora

Así mismo se ha fijado un precio de \$0,90 para los 280 alumnos de la escuela La Medalla Milagrosa logrando un nivel de ingreso anual el primer año de \$151.900,00. Las tablas 10-11-12 y 13 adjuntas muestran las cifras proyectadas a 5 años.

PROYECCION DE INGRESOS MENSUALES															
PRODUCTOS ESCUELA MEDALLA MILAGROSA	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD MENSUAL	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
Menú Lunes	\$ 0,90	1.120	\$ 756,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 8.820,00
Menú Martes	\$ 0,90	1.120	\$ 756,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 8.820,00
Menú Miércoles	\$ 0,90	1.120	\$ 756,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 8.820,00
Menú Jueves	\$ 0,90	1.120	\$ 756,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 8.820,00
Menú Viernes	\$ 0,90	1.120	\$ 756,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 1.008,00	\$ 8.820,00
<b>TOTAL</b>	<b>4,50</b>	<b>5.600,00</b>	<b>3.780,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>5.040,00</b>	<b>5.040,00</b>	<b>5.040,00</b>	<b>5.040,00</b>	<b>5.040,00</b>	<b>5.040,00</b>	<b>5.040,00</b>	<b>5.040,00</b>	<b>44.100,00</b>

**Tabla 10** Proyección de Ingresos Mensuales  
**Fuente:** La autora

INCREMENTO DE PRECIO ANUAL					
PRODUCTOS ESCUELA MEDALLA MILAGROSA	PRECIO AÑO 1	PRECIO AÑO 2	PRECIO AÑO 3	PRECIO AÑO 4	PRECIO AÑO 5
Menú Lunes	\$ 0,90	\$ 0,94	\$ 0,98	\$ 1,03	\$ 1,07
Menú Martes	\$ 0,90	\$ 0,94	\$ 0,98	\$ 1,03	\$ 1,07
Menú Miércoles	\$ 0,90	\$ 0,94	\$ 0,98	\$ 1,03	\$ 1,07
Menú Jueves	\$ 0,90	\$ 0,94	\$ 0,98	\$ 1,03	\$ 1,07
Menú Viernes	\$ 0,90	\$ 0,94	\$ 0,98	\$ 1,03	\$ 1,07
<b>TOTAL</b>	<b>4,50</b>	<b>4,70</b>	<b>4,91</b>	<b>5,13</b>	<b>5,35</b>

**Tabla 11** Incremento de Precio Anual  
**Fuente:** La autora

INCREMENTO DE CANTIDAD ANUAL				
CANTIDAD AÑO 1	CANTIDAD AÑO 2	CANTIDAD AÑO 3	CANTIDAD AÑO 4	CANTIDAD AÑO 5
9.800	10.235	10.690	11.164	11.660
9.800	10.235	10.690	11.164	11.660
9.800	10.235	10.690	11.164	11.660
9.800	10.235	10.690	11.164	11.660
9.800	10.235	10.690	11.164	11.660
<b>49.000,00</b>	<b>51.175,60</b>	<b>53.447,80</b>	<b>55.820,88</b>	<b>58.299,33</b>

**Tabla 12** Incremento de Cantidad Anual  
**Fuente:** La autora

PROYECCION DE INGRESOS ANUALES				
INGRESO AÑO 1	INGRESO AÑO 2	INGRESO AÑO 3	INGRESO AÑO 4	INGRESO AÑO 5
\$ 8.820,00	\$ 9.620,60	\$ 10.493,88	\$ 11.446,42	\$ 12.485,43
\$ 8.820,00	\$ 9.620,60	\$ 10.493,88	\$ 11.446,42	\$ 12.485,43
\$ 8.820,00	\$ 9.620,60	\$ 10.493,88	\$ 11.446,42	\$ 12.485,43
\$ 8.820,00	\$ 9.620,60	\$ 10.493,88	\$ 11.446,42	\$ 12.485,43
\$ 8.820,00	\$ 9.620,60	\$ 10.493,88	\$ 11.446,42	\$ 12.485,43
<b>44.100,00</b>	<b>48.103,02</b>	<b>52.469,39</b>	<b>57.232,11</b>	<b>62.427,15</b>

**Tabla 13** Proyección de Ingresos Anuales  
**Fuente:** La autora

### *Estimación de Gastos*

Para la proyección de gastos se ha considerado los egresos por servicios básicos y el pago de sueldos al personal administrativo y productivo de la empresa incluido los beneficios de ley, así mismo se consideró una inflación del 4,44% para el incremento de ingresos año a año. En la tabla 14 y 15 se muestran los gastos de servicios básicos y de salarios respectivamente, al segundo año de actividades se proyecta un total de \$70.982,45 por pago de sueldos a 10 empleados.

<b>GASTOS DE SERVICIOS BÁSICOS</b>	
<b>SERVICIOS BÁSICOS MENSUALES</b>	<b>\$ MENSUAL</b>
Luz	\$ 130
Agua	\$ 80
Teléfonos	\$ 40
Servicio de Internet	\$ 50
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 300</b>

**Tabla 14** Gastos de Servicios Básicos  
**Fuente:** La autora

GASTOS DE SUELDOS Y SALARIOS									
Nómina del Personal			GASTOS PATRONALES ADICIONALES				TOTAL		
Cargos	# de personas	Sueldo	Total remuneración anual	Aporte patronal	13 sueldo	14 sueldo	Año 1	Mensual	Mensual por persona
Administrador	1	\$ 1.000,00	\$ 12.000,00	\$ 1.458,00	\$ 1.000,00	\$ 292,00	\$ 14.750,00	\$ 1.229,17	\$ 1.229,17
Cocineros	4	\$ 400,00	\$ 19.200,00	\$ 2.332,80	\$ 1.600,00	\$ 1.168,00	\$ 24.300,80	\$ 2.025,07	\$ 506,27
Asistente de cocina	2	\$ 292,00	\$ 7.008,00	\$ 851,47	\$ 584,00	\$ 584,00	\$ 9.027,47	\$ 752,29	\$ 376,14
Repartidores	2	\$ 300,00	\$ 7.200,00	\$ 874,80	\$ 600,00	\$ 584,00	\$ 9.258,80	\$ 771,57	\$ 385,78
Personal de Limpieza	1	\$ 292,00	\$ 3.504,00	\$ 425,74	\$ 292,00	\$ 292,00	\$ 4.513,74	\$ 376,14	\$ 376,14
<b>Total nomina</b>	<b>10</b>	<b>\$ 2.284,00</b>	<b>\$ 48.912,00</b>	<b>\$ 5.942,81</b>	<b>\$ 4.076,00</b>	<b>\$ 2.920,00</b>	<b>\$ 61.850,81</b>	<b>\$ 5.154,23</b>	<b>\$ 2.873,51</b>

Nómina del Personal			GASTOS PATRONALES ADICIONALES				TOTAL				
Cargos	# de personas	Sueldo	Total remuneración anual	Aporte patronal	13 sueldo	14 sueldo	Vacaciones	Fondos de reserva	Año 2	Mensual	Mensual por persona
Administrador	1	\$ 1.000,00	\$ 12.000,00	\$ 1.458,00	\$ 1.000,00	\$ 292,00	\$ 500,00	\$ 1.000,00	\$ 16.971,50	\$ 1.414,29	\$ 1.414,29
Cocineros	4	\$ 400,00	\$ 19.200,00	\$ 2.332,80	\$ 1.600,00	\$ 1.168,00	\$ 800,00	\$ 1.600,00	\$ 27.886,32	\$ 2.323,86	\$ 580,96
Asistente de cocina	2	\$ 292,00	\$ 7.008,00	\$ 851,47	\$ 584,00	\$ 584,00	\$ 292,00	\$ 584,00	\$ 10.343,19	\$ 861,93	\$ 430,97
Repartidores	2	\$ 300,00	\$ 7.200,00	\$ 874,80	\$ 600,00	\$ 584,00	\$ 300,00	\$ 600,00	\$ 10.609,85	\$ 884,15	\$ 442,08
Personal de Limpieza	1	\$ 292,00	\$ 3.504,00	\$ 425,74	\$ 292,00	\$ 292,00	\$ 146,00	\$ 292,00	\$ 5.171,59	\$ 430,97	\$ 430,97
<b>Total nomina</b>	<b>10</b>	<b>\$ 2.284,00</b>	<b>\$ 48.912,00</b>	<b>\$ 5.942,81</b>	<b>\$ 4.076,00</b>	<b>\$ 2.920,00</b>	<b>\$ 2.038</b>	<b>\$ 4.076</b>	<b>\$ 70.982,45</b>	<b>\$ 5.915,20</b>	<b>\$ 3.299,27</b>

TOTAL		
Año 3	Año 4	Año 5
\$ 17.725,03	\$ 18.512,03	\$ 19.333,96
\$ 29.124,47	\$ 30.417,59	\$ 31.768,14
\$ 10.802,42	\$ 11.282,05	\$ 11.782,97
\$ 11.080,93	\$ 11.572,92	\$ 12.086,76
\$ 5.401,21	\$ 5.641,03	\$ 5.891,49
\$ 74.134,07	\$ 77.425,62	\$ 80.863,32

**Tabla 15** Gastos de Sueldos y Salarios  
**Fuente:** La autora



### *Depreciación de activos y Amortización de Intangibles*

Se realizó el cálculo de depreciaciones de los activos tales como los muebles de oficinas, equipos de cocina y equipos de computación considerando un valor residual del 10% con una vida útil de 10 y 3 años para los activos correspondientes. El cálculo se detalla en tabla 16.

La amortización de intangibles se realizó a un plazo de 5 años. La tabla 17 muestra el cálculo respectivo.

#### CÁLCULO DE DEPRECIACIONES

	EQUIPOS DE COCINA	MUEBLES DE OFICINA	EQUIPO DE COMPUTACIÓN
VALOR DEL BIEN	\$ 6.219,92	\$ 150,00	\$ 750,00
% VALOR RESIDUAL	10%	10%	10%
AÑOS DE VIDA ÚTIL	10	10	3
DEPRECIACIÓN ANUAL	\$ 559,79	\$ 13,50	\$ 225,00
DEPRECIACIÓN MENSUAL	\$ 46,65	\$ 1,13	\$ 18,75

**Tabla 16** Depreciación  
**Fuente:** La autora

#### AMORTIZACIÓN DE INTANGIBLES

	GASTOS DE CONSTITUCIÓN
VALOR ACTIVOS INTANGIBLES	\$ 800,00
PERÍODO AMORTIZACIÓN	5
AMORTIZACIÓN ANUAL	\$ 160,00
AMORTIZACIÓN MENSUAL	\$ 13,33

**Tabla 17** Amortización  
**Fuente:** La autora

### ***Gastos Generales***

En la tabla 18 se visualiza el total por mes de gastos administrativos, gastos de ventas donde se desglosa el pago del 35% sobre los ingresos por comisión a las escuelas donde se vende los productos, y los gastos financieros por pago de intereses del crédito.

En la tabla 19 se detalla los gastos anualizados hasta el quinto año, y el incremento del 4,44% debido a la inflación.

<b>PRESUPUESTO DE GASTOS GENERALES POR MES</b>															
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CTO UNIT</b>	<b>MES 1</b>	<b>MES 2</b>	<b>MES 3</b>	<b>MES 4</b>	<b>MES 5</b>	<b>MES 6</b>	<b>MES 7</b>	<b>MES 8</b>	<b>MES 9</b>	<b>MES 10</b>	<b>MES 11</b>	<b>MES 12</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Gastos de Administración</b>		<b>\$ 2.979,02</b>	<b>\$ 2.799,02</b>	<b>\$ 2.599,02</b>	<b>\$ 2.779,02</b>	<b>\$ 2.599,02</b>	<b>\$ 2.599,02</b>	<b>\$ 2.779,02</b>	<b>\$ 2.599,02</b>	<b>\$ 2.599,02</b>	<b>\$ 2.779,02</b>	<b>\$ 2.599,02</b>	<b>\$ 2.599,02</b>	<b>\$ 2.779,02</b>	<b>\$ 32.108,29</b>
Sueldo Administrador	1	\$ 1.229,17	\$ 1.229,17	\$ 1.229,17	\$ 1.229,17	\$ 1.229,17	\$ 1.229,17	\$ 1.229,17	\$ 1.229,17	\$ 1.229,17	\$ 1.229,17	\$ 1.229,17	\$ 1.229,17	\$ 1.229,17	\$ 14.750,00
Servicios Básicos	1	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 3.600,00
Uniformes	1	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 200,00
Envases térmicos	1	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 9.600,00
Mantenimiento	1	\$ 180,00	\$ -	\$ -	\$ 180,00	\$ -	\$ -	\$ 180,00	\$ -	\$ -	\$ 180,00	\$ -	\$ -	\$ 180,00	\$ 720,00
Materiales de limpieza	1	\$ 90,00	\$ 90,00	\$ 90,00	\$ 90,00	\$ 90,00	\$ 90,00	\$ 90,00	\$ 90,00	\$ 90,00	\$ 90,00	\$ 90,00	\$ 90,00	\$ 90,00	\$ 1.080,00
Suministros de Oficina	1	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 1.200,00
Dep. Equipo de Cocina	1	\$ 46,65	\$ 46,65	\$ 46,65	\$ 46,65	\$ 46,65	\$ 46,65	\$ 46,65	\$ 46,65	\$ 46,65	\$ 46,65	\$ 46,65	\$ 46,65	\$ 46,65	\$ 559,79
Dep. Equipo de Computación	1	\$ 18,75	\$ 18,75	\$ 18,75	\$ 18,75	\$ 18,75	\$ 18,75	\$ 18,75	\$ 18,75	\$ 18,75	\$ 18,75	\$ 18,75	\$ 18,75	\$ 18,75	\$ 225,00
Dep. Muebles de Oficina	1	\$ 1,13	\$ 1,13	\$ 1,13	\$ 1,13	\$ 1,13	\$ 1,13	\$ 1,13	\$ 1,13	\$ 1,13	\$ 1,13	\$ 1,13	\$ 1,13	\$ 1,13	\$ 13,50
Amortización	1	\$ 13,33	\$ 13,33	\$ 13,33	\$ 13,33	\$ 13,33	\$ 13,33	\$ 13,33	\$ 13,33	\$ 13,33	\$ 13,33	\$ 13,33	\$ 13,33	\$ 13,33	\$ 160,00
<b>Gastos de Ventas</b>		<b>\$ 3.584,00</b>	<b>\$ 3.584,00</b>	<b>\$ 350,00</b>	<b>\$ 350,00</b>	<b>\$ 350,00</b>	<b>\$ 4.662,00</b>	<b>\$ 4.662,00</b>	<b>\$ 4.662,00</b>	<b>\$ 4.662,00</b>	<b>\$ 4.662,00</b>	<b>\$ 4.662,00</b>	<b>\$ 4.662,00</b>	<b>\$ 4.662,00</b>	<b>\$ 41.930,00</b>
Comisión a Escuelas	1	\$ 3.234,00	\$ 3.234,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 4.312,00	\$ 4.312,00	\$ 4.312,00	\$ 4.312,00	\$ 4.312,00	\$ 4.312,00	\$ 4.312,00	\$ 4.312,00	\$ 37.730,00
Publicidad	1	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 4.200,00
<b>Gastos Financieros</b>		<b>\$ -</b>	<b>\$ 230,59</b>	<b>\$ 228,00</b>	<b>\$ 225,38</b>	<b>\$ 222,72</b>	<b>\$ 220,03</b>	<b>\$ 217,30</b>	<b>\$ 214,55</b>	<b>\$ 211,75</b>	<b>\$ 208,92</b>	<b>\$ 206,06</b>	<b>\$ 203,16</b>	<b>\$ 200,22</b>	<b>\$ 2.588,67</b>
Intereses	1	\$ -	\$ 230,59	\$ 228,00	\$ 225,38	\$ 222,72	\$ 220,03	\$ 217,30	\$ 214,55	\$ 211,75	\$ 208,92	\$ 206,06	\$ 203,16	\$ 200,22	\$ 2.588,67

**Tabla 18** Gastos Generales por mes

**Fuente:** La autora

<b>GASTOS GENERALES POR AÑO</b>					
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
<b>Gastos de Administración</b>	<b>\$ 32.108,29</b>	<b>\$ 33.478,89</b>	<b>\$ 34.909,80</b>	<b>\$ 36.178,67</b>	<b>\$ 37.738,26</b>
Sueldo Administrador	\$ 14.750,00	\$ 15.399,00	\$ 16.076,56	\$ 16.783,92	\$ 17.522,42
Servicios Básicos	\$ 3.600,00	\$ 3.758,40	\$ 3.923,77	\$ 4.096,42	\$ 4.276,66
Uniformes	\$ 200,00	\$ 208,80	\$ 217,99	\$ 227,58	\$ 237,59
Envases térmicos	\$ 9.600,00	\$ 10.022,40	\$ 10.463,39	\$ 10.923,77	\$ 11.404,42
Mantenimiento	\$ 720,00	\$ 751,68	\$ 784,75	\$ 819,28	\$ 855,33
Materiales de limpieza	\$ 1.080,00	\$ 1.127,52	\$ 1.177,13	\$ 1.228,92	\$ 1.283,00
Suministros de Oficina	\$ 1.200,00	\$ 1.252,80	\$ 1.307,92	\$ 1.365,47	\$ 1.425,55
Dep. Equipo de Cocina	\$ 559,79	\$ 559,79	\$ 559,79	\$ 559,79	\$ 559,79
Dep. Equipo de Computación	\$ 225,00	\$ 225,00	\$ 225,00	\$ -	\$ -
Dep. Muebles de Oficina	\$ 13,50	\$ 13,50	\$ 13,50	\$ 13,50	\$ 13,50
Amortización	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00
<b>Gastos de Ventas</b>	<b>\$ 41.930,00</b>	<b>\$ 43.774,92</b>	<b>\$ 45.701,02</b>	<b>\$ 47.711,86</b>	<b>\$ 49.811,18</b>
Pago a Escuelas	\$ 37.730,00	\$ 39.390,12	\$ 41.123,29	\$ 42.932,71	\$ 44.821,75
Gastos de Publicidad	\$ 4.200,00	\$ 4.384,80	\$ 4.577,73	\$ 4.779,15	\$ 4.989,43
<b>Gastos Financieros</b>	<b>\$ 2.588,67</b>	<b>\$ 2.159,51</b>	<b>\$ 1.660,46</b>	<b>\$ 1.080,16</b>	<b>\$ 405,38</b>
Gastos de Interés	\$ 2.588,67	\$ 2.159,51	\$ 1.660,46	\$ 1.080,16	\$ 405,38

**Tabla 19** Gastos Generales por año  
**Fuente:** La autora

### Costos de Operaciones

En los costos de operaciones se consideró la materia prima y el pago de la mano de obra directa, en la tabla 20 se detalla los costos del mes 1 al mes 12.

COSTOS DE OPERACIONES POR MES															
RUBRO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
<b>Materia Prima</b>		\$ 1.760,00	\$ 1.760,00	\$ 1.760,00	\$ 1.760,00	\$ 1.760,00	\$ 1.760,00	\$ 1.760,00	\$ 1.760,00	\$ 1.760,00	\$ 1.760,00	\$ 1.760,00	\$ 1.760,00	\$ 1.760,00	\$ 21.120,00
Vegetales	1	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 2.160,00
Frutas	1	\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 3.840,00
Cereales	1	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 2.160,00
Lácteos	1	\$ 370,00	\$ 370,00	\$ 370,00	\$ 370,00	\$ 370,00	\$ 370,00	\$ 370,00	\$ 370,00	\$ 370,00	\$ 370,00	\$ 370,00	\$ 370,00	\$ 370,00	\$ 4.440,00
Productos Varios	1	\$ 710,00	\$ 710,00	\$ 710,00	\$ 710,00	\$ 710,00	\$ 710,00	\$ 710,00	\$ 710,00	\$ 710,00	\$ 710,00	\$ 710,00	\$ 710,00	\$ 710,00	\$ 8.520,00
<b>Mano de obra Directa</b>		\$ 1.644,34	\$ 3.925,07	\$ 3.925,07	\$ 3.925,07	\$ 3.925,07	\$ 3.925,07	\$ 3.925,07	\$ 3.925,07	\$ 3.925,07	\$ 3.925,07	\$ 3.925,07	\$ 3.925,07	\$ 3.925,07	\$ 47.100,81
Cocineros	4	\$ 506,27	\$ 2.025,07	\$ 2.025,07	\$ 2.025,07	\$ 2.025,07	\$ 2.025,07	\$ 2.025,07	\$ 2.025,07	\$ 2.025,07	\$ 2.025,07	\$ 2.025,07	\$ 2.025,07	\$ 2.025,07	\$ 24.300,80
Asistente de cocina	2	\$ 376,14	\$ 752,29	\$ 752,29	\$ 752,29	\$ 752,29	\$ 752,29	\$ 752,29	\$ 752,29	\$ 752,29	\$ 752,29	\$ 752,29	\$ 752,29	\$ 752,29	\$ 9.027,47
Repartidores	2	\$ 385,78	\$ 771,57	\$ 771,57	\$ 771,57	\$ 771,57	\$ 771,57	\$ 771,57	\$ 771,57	\$ 771,57	\$ 771,57	\$ 771,57	\$ 771,57	\$ 771,57	\$ 9.258,80
Personal de Limpieza	1	\$ 376,14	\$ 376,14	\$ 376,14	\$ 376,14	\$ 376,14	\$ 376,14	\$ 376,14	\$ 376,14	\$ 376,14	\$ 376,14	\$ 376,14	\$ 376,14	\$ 376,14	\$ 4.513,74
<b>TOTAL</b>			\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 68.220,81

**Tabla 20** Costos de Operaciones por mes

**Fuente:** La autora

En la tabla 21 se muestra el total de costos operacionales durante los cinco primeros años.

<b>COSTOS DE OPERACIONES POR AÑO</b>					
<b>RUBRO</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
<b>Materia Prima</b>	<b>\$ 21.120,00</b>	<b>\$ 22.057,73</b>	<b>\$ 23.037,09</b>	<b>\$ 24.059,94</b>	<b>\$ 25.128,20</b>
Vegetales	\$ 2.160,00	\$ 2.255,90	\$ 2.356,07	\$ 2.460,68	\$ 2.569,93
Frutas	\$ 3.840,00	\$ 4.010,50	\$ 4.188,56	\$ 4.374,53	\$ 4.568,76
Cereales	\$ 2.160,00	\$ 2.255,90	\$ 2.356,07	\$ 2.460,68	\$ 2.569,93
Lácteos	\$ 4.440,00	\$ 4.637,14	\$ 4.843,02	\$ 5.058,06	\$ 5.282,63
Productos Varios	\$ 8.520,00	\$ 8.898,29	\$ 9.293,37	\$ 9.706,00	\$ 10.136,94
<b>Mano de obra</b>					
<b>Directa</b>	<b>\$ 47.100,81</b>	<b>\$ 49.192,08</b>	<b>\$ 51.376,21</b>	<b>\$ 53.657,32</b>	<b>\$ 56.039,70</b>
Cocineros	\$ 24.300,80	\$ 25.379,76	\$ 26.506,62	\$ 27.683,51	\$ 28.912,66
Asistente de cocina	\$ 9.027,47	\$ 9.428,29	\$ 9.846,91	\$ 10.284,11	\$ 10.740,73
Repartidores	\$ 9.258,80	\$ 9.669,89	\$ 10.099,23	\$ 10.547,64	\$ 11.015,96
Personal de Limpieza	\$ 4.513,74	\$ 4.714,15	\$ 4.923,45	\$ 5.142,06	\$ 5.370,36
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 68.220,81</b>	<b>\$ 71.249,81</b>	<b>\$ 74.413,30</b>	<b>\$ 77.717,25</b>	<b>\$ 81.167,90</b>

**Tabla 21** Costos de Operaciones por año  
**Fuente:** La autora

### *Estado de Pérdidas y Ganancias*

Como se visualiza en la tabla 22 en los meses de Febrero, Marzo y Abril existe pérdida puesto que no es periodo de clases mientras que en el resto de meses existen utilidades.

<b>PÉRDIDAS Y GANANCIAS MENSUAL</b>													
<b>RUBRO</b>		<b>MES 1</b>	<b>MES 2</b>	<b>MES 3</b>	<b>MES 4</b>	<b>MES 5</b>	<b>MES 6</b>	<b>MES 7</b>	<b>MES 8</b>	<b>MES 9</b>	<b>MES 10</b>	<b>MES 11</b>	<b>MES 12</b>
<b>Ingresos</b>													
Ventas Totales		\$ 13.020,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 17.360,00	\$ 17.360,00	\$ 17.360,00	\$ 17.360,00	\$ 17.360,00	\$ 17.360,00	\$ 17.360,00	\$ 17.360,00
<b>TOTAL DE INGRESOS</b>		<b>\$ 13.020,00</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ 17.360,00</b>	<b>\$ 17.360,00</b>	<b>\$ 17.360,00</b>	<b>\$ 17.360,00</b>	<b>\$ 17.360,00</b>	<b>\$ 17.360,00</b>	<b>\$ 17.360,00</b>	<b>\$ 17.360,00</b>
(-) Costos de Operación		\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07	\$ 5.685,07
<b>(=) Utilidad Bruta en Ventas</b>		<b>\$ 7.334,93</b>	<b>\$ (5.685,07)</b>	<b>\$ (5.685,07)</b>	<b>\$ (5.685,07)</b>	<b>\$ 11.674,93</b>	<b>\$ 11.674,93</b>	<b>\$ 11.674,93</b>	<b>\$ 11.674,93</b>	<b>\$ 11.674,93</b>	<b>\$ 11.674,93</b>	<b>\$ 11.674,93</b>	<b>\$ 11.674,93</b>
(-) Gastos de Administración		\$ 2.799,02	\$ 2.599,02	\$ 2.779,02	\$ 2.599,02	\$ 2.599,02	\$ 2.779,02	\$ 2.599,02	\$ 2.599,02	\$ 2.779,02	\$ 2.599,02	\$ 2.599,02	\$ 2.779,02
(-) Gastos de Ventas		\$ 3.584,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 4.662,00	\$ 4.662,00	\$ 4.662,00	\$ 4.662,00	\$ 4.662,00	\$ 4.662,00	\$ 4.662,00	\$ 4.662,00
<b>(=) Utilidad antes de impuestos</b>		<b>\$ 951,91</b>	<b>\$ (8.634,09)</b>	<b>\$ (8.814,09)</b>	<b>\$ (8.634,09)</b>	<b>\$ 4.413,91</b>	<b>\$ 4.233,91</b>	<b>\$ 4.413,91</b>	<b>\$ 4.413,91</b>	<b>\$ 4.233,91</b>	<b>\$ 4.413,91</b>	<b>\$ 4.413,91</b>	<b>\$ 4.233,91</b>
(-) Gastos Financieros		\$ 230,59	\$ 228,00	\$ 225,38	\$ 222,72	\$ 220,03	\$ 217,30	\$ 214,55	\$ 211,75	\$ 208,92	\$ 206,06	\$ 203,16	\$ 200,22
<b>(=) Utilidad antes de participación a trabajadores</b>		<b>\$ 721,32</b>	<b>\$ (8.862,09)</b>	<b>\$ (9.039,47)</b>	<b>\$ (8.856,81)</b>	<b>\$ 4.193,88</b>	<b>\$ 4.016,60</b>	<b>\$ 4.199,36</b>	<b>\$ 4.202,16</b>	<b>\$ 4.024,98</b>	<b>\$ 4.207,85</b>	<b>\$ 4.210,75</b>	<b>\$ 4.033,69</b>
(-) 15% Participación a trabajadores	15%	\$ 108,20	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 629,08	\$ 602,49	\$ 629,90	\$ 630,32	\$ 603,75	\$ 631,18	\$ 631,61	\$ 605,05
<b>(=) Utilidad antes de impuesto a la renta</b>		<b>\$ 613,12</b>	<b>\$ (8.862,09)</b>	<b>\$ (9.039,47)</b>	<b>\$ (8.856,81)</b>	<b>\$ 3.564,80</b>	<b>\$ 3.414,11</b>	<b>\$ 3.569,46</b>	<b>\$ 3.571,83</b>	<b>\$ 3.421,24</b>	<b>\$ 3.576,67</b>	<b>\$ 3.579,14</b>	<b>\$ 3.428,63</b>
(-) 23% Impuesto a la renta	23%	\$ 141,02	\$ (2.038,28)	\$ (2.079,08)	\$ (2.037,07)	\$ 819,90	\$ 785,25	\$ 820,98	\$ 821,52	\$ 786,88	\$ 822,63	\$ 823,20	\$ 788,59
<b>(=) UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO</b>		<b>\$ 472,10</b>	<b>\$ (6.823,81)</b>	<b>\$ (6.960,39)</b>	<b>\$ (6.819,74)</b>	<b>\$ 2.744,89</b>	<b>\$ 2.628,87</b>	<b>\$ 2.748,48</b>	<b>\$ 2.750,31</b>	<b>\$ 2.634,35</b>	<b>\$ 2.754,04</b>	<b>\$ 2.755,94</b>	<b>\$ 2.640,05</b>

**Tabla 22** Pérdidas y Ganancias mensual  
**Fuente:** La autora

En la tabla 23 se muestra la utilidad neta de cinco años logrando una ganancia de \$4.615,68 el primer año.

<b>PÉRDIDAS Y GANANCIAS ANUAL</b>						
<b>RUBRO</b>		<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
<b>Ingresos</b>						
Ventas Totales		\$ 151.900,00	\$ 165.688,17	\$ 180.727,91	\$ 197.132,83	\$ 215.026,84
<b>TOTAL DE INGRESOS</b>		<b>\$ 151.900,00</b>	<b>\$ 165.688,17</b>	<b>\$ 180.727,91</b>	<b>\$ 197.132,83</b>	<b>\$ 215.026,84</b>
(-) Costos de Operación		\$ 68.220,81	\$ 71.249,81	\$ 74.413,30	\$ 77.717,25	\$ 81.167,90
<b>(=) Utilidad Bruta en Ventas</b>		<b>\$ 83.679,19</b>	<b>\$ 94.438,36</b>	<b>\$ 106.314,61</b>	<b>\$ 119.415,57</b>	<b>\$ 133.858,94</b>
(-) Gastos en Administración		\$ 32.108,29	\$ 33.478,89	\$ 34.909,80	\$ 36.178,67	\$ 37.738,26
(-) Gastos de Ventas		\$ 41.930,00	\$ 43.774,92	\$ 45.701,02	\$ 47.711,86	\$ 49.811,18
<b>(=) Utilidad antes de impuestos</b>		<b>\$ 9.640,90</b>	<b>\$ 17.184,54</b>	<b>\$ 25.703,79</b>	<b>\$ 35.525,05</b>	<b>\$ 46.309,50</b>
(-) Gastos Financieros		\$ 2.588,67	\$ 2.159,51	\$ 1.660,46	\$ 1.080,16	\$ 405,38
<b>(=) Utilidad antes de participación a trabajadores</b>		<b>\$ 7.052,23</b>	<b>\$ 15.025,04</b>	<b>\$ 24.043,33</b>	<b>\$ 34.444,88</b>	<b>\$ 45.904,12</b>
(-) 15% Participación a trabajadores	15%	\$ 1.057,83	\$ 2.253,76	\$ 3.606,50	\$ 5.166,73	\$ 6.885,62
<b>(=) Utilidad antes de impuesto a la renta</b>		<b>\$ 5.994,39</b>	<b>\$ 12.771,28</b>	<b>\$ 20.436,83</b>	<b>\$ 29.278,15</b>	<b>\$ 39.018,50</b>
(-) 23% Impuesto a la renta	23%	\$ 1.378,71	\$ 2.809,68	\$ 4.496,10	\$ 6.441,19	\$ 8.584,07
<b>(=) UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO</b>		<b>\$ 4.615,68</b>	<b>\$ 9.961,60</b>	<b>\$ 15.940,73</b>	<b>\$ 22.836,96</b>	<b>\$ 30.434,43</b>

**Tabla 23** Pérdidas y Ganancias anual  
**Fuente:** La autora

### ***Flujo de Caja***

En la tabla 24 se visualiza el flujo de caja en un periodo de cinco años. El flujo de caja ha generado un VAN de \$33.300,53 con TIR de 56% lo cual indica que el proyecto es rentable con resultados positivos en el negocio.

<b>TASA DE DESCUENTO</b>	<b>12%</b>
<b>VAN</b>	<b>\$ 33.300,53</b>
<b>TIR</b>	<b>56%</b>
<b>B/C</b>	<b>\$ 1,73</b>
<b>PERÍODO DE RECUPERACIÓN EN AÑOS</b>	<b>2,21</b>



<b>FLUJO DE CAJA ANUAL</b>						
<b>RUBROS</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>	
<b>FLUJO OPERACIONAL</b>						
<b>Ingresos por ventas</b>		<b>\$ 151.900,00</b>	<b>\$ 165.688,17</b>	<b>\$ 180.727,91</b>	<b>\$ 197.132,83</b>	<b>\$ 215.026,84</b>
<b>(-) Egresos de efectivo</b>		<b>\$ 141.300,81</b>	<b>\$ 149.981,88</b>	<b>\$ 159.129,26</b>	<b>\$ 168.977,09</b>	<b>\$ 179.591,98</b>
Gastos de operación		\$ 68.220,81	\$ 71.249,81	\$ 74.413,30	\$ 77.717,25	\$ 81.167,90
Gastos de administración		\$ 31.150,00	\$ 32.520,60	\$ 33.951,51	\$ 35.445,37	\$ 37.004,97
Gastos de ventas		\$ 41.930,00	\$ 43.774,92	\$ 45.701,02	\$ 47.711,86	\$ 49.811,18
Impuesto a la renta		\$ -	\$ 1.378,71	\$ 2.809,68	\$ 4.496,10	\$ 6.441,19
Participación de trabajadores		\$ -	\$ 1.057,83	\$ 2.253,76	\$ 3.606,50	\$ 5.166,73
<b>(=) FLUJO NETO OPERACIONAL</b>		<b>\$ 10.599,19</b>	<b>\$ 15.706,29</b>	<b>\$ 21.598,65</b>	<b>\$ 28.155,74</b>	<b>\$ 35.434,87</b>
<b>FLUJO DE INVERSIÓN</b>						
<b>Ingresos de efectivo</b>						
Ventas de activos fijos		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>(-) Egresos de efectivo</b>						
Compras de activos fijos		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>(=) FLUJO NETO DE INVERSIÓN</b>		<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>
<b>FLUJO DE FINANCIAMIENTO</b>						
<b>Ingresos de efectivo</b>						
PRETAMOS RECIBIDOS		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>(-) Egresos de efectivo</b>						
Pagos de préstamos o principal		\$ 2.635,84	\$ 3.065,01	\$ 3.564,05	\$ 4.144,35	\$ 4.819,13
Pago de intereses		\$ 2.588,67	\$ 2.159,51	\$ 1.660,46	\$ 1.080,16	\$ 405,38
<b>(=) FLUJO NETO DE FINANCIAMIENTO</b>		<b>\$ (5.224,52)</b>	<b>\$ (5.224,52)</b>	<b>\$ (5.224,52)</b>	<b>\$ (5.224,52)</b>	<b>\$ (5.224,52)</b>
<b>FLUJO NETO DE CAJA</b>	<b>\$ (19.228,39)</b>	<b>\$ 5.374,68</b>	<b>\$ 10.481,78</b>	<b>\$ 16.374,13</b>	<b>\$ 22.931,22</b>	<b>\$ 30.210,35</b>

**Tabla 24** Flujo de Caja  
**Fuente:** La autora

## Balance General

El balance general adjunto en tabla 25 muestra activos y liquidez, los mismos que están en capacidad de cubrir las deudas y obligaciones contratadas para el desarrollo del negocio, y un patrimonio creciente y utilidades durante los años de operación.

<b>BALANCE GENERAL ANUAL</b>					
<b>ACTIVOS</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
<b>Activos Corrientes</b>					
Caja	\$ 16.683,14	\$ 27.164,92	\$ 43.539,05	\$ 66.470,28	\$ 96.680,63
<b>Total Activos Corrientes</b>	<b>\$ 16.683,14</b>	<b>\$ 27.164,92</b>	<b>\$ 43.539,05</b>	<b>\$ 66.470,28</b>	<b>\$ 96.680,63</b>
<b>Activos Fijos</b>					
Equipo de Cocina	\$ 6.219,92	\$ 6.219,92	\$ 6.219,92	\$ 6.219,92	\$ 6.219,92
Muebles de Oficina	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00
Equipo de Computación	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00
(-) Depreciación Acumulada	\$ (798,29)	\$ (1.596,59)	\$ (2.394,88)	\$ (2.968,17)	\$ (3.541,46)
<b>Total Activos Fijos</b>	<b>\$ 6.321,63</b>	<b>\$ 5.523,33</b>	<b>\$ 4.725,04</b>	<b>\$ 4.151,75</b>	<b>\$ 3.578,46</b>
<b>Activos Diferidos</b>					
Gastos de Constitución	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00
(-) Amortización Acumulada	\$ (160,00)	\$ (320,00)	\$ (480,00)	\$ (640,00)	\$ (800,00)
<b>Total Activos Diferidos</b>	<b>\$ 640,00</b>	<b>\$ 480,00</b>	<b>\$ 320,00</b>	<b>\$ 160,00</b>	<b>\$ -</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>\$ 23.644,77</b>	<b>\$ 33.168,26</b>	<b>\$ 48.584,10</b>	<b>\$ 70.782,03</b>	<b>\$ 100.259,08</b>
<b>PASIVOS</b>					
<b>Pasivos Corrientes</b>					
Participación a Trabajadores por Pagar	\$ 1.057,83	\$ 2.253,76	\$ 3.606,50	\$ 5.166,73	\$ 6.885,62
Impuesto a la Renta por Pagar	\$ 1.378,71	\$ 2.809,68	\$ 4.496,10	\$ 6.441,19	\$ 8.584,07
<b>Total Pasivos Corrientes</b>	<b>\$ 2.436,54</b>	<b>\$ 5.063,44</b>	<b>\$ 8.102,60</b>	<b>\$ 11.607,93</b>	<b>\$ 15.469,69</b>
<b>Pasivo de Largo Plazo</b>					
Préstamo Bancario	\$ 15.592,55	\$ 12.527,54	\$ 8.963,48	\$ 4.819,13	\$ (0,00)
<b>Total Pasivos de Largo Plazo</b>	<b>\$ 15.592,55</b>	<b>\$ 12.527,54</b>	<b>\$ 8.963,48</b>	<b>\$ 4.819,13</b>	
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>\$ 18.029,09</b>	<b>\$ 17.590,98</b>	<b>\$ 17.066,09</b>	<b>\$ 16.427,06</b>	<b>\$ 15.469,69</b>
<b>PATRIMONIO</b>					
Capital Social	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Utilidad del Ejercicio	\$ 4.615,68	\$ 9.961,60	\$ 15.940,73	\$ 22.836,96	\$ 30.434,43
Utilidades Retenidas	\$ -	\$ 4.615,68	\$ 14.577,28	\$ 30.518,01	\$ 53.354,97
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>\$ 5.615,68</b>	<b>\$ 15.577,28</b>	<b>\$ 31.518,01</b>	<b>\$ 54.354,97</b>	<b>\$ 84.789,40</b>
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>\$ 23.644,77</b>	<b>\$ 33.168,26</b>	<b>\$ 48.584,10</b>	<b>\$ 70.782,03</b>	<b>\$ 100.259,08</b>

**Tabla 25** Balance General  
**Fuente:** La autora

## Ratios

La tabla 26, muestra la rentabilidad del proyecto año a año, la utilidad que se obtiene sobre las ventas y cuánto genera con respecto a los activos y en relación al capital del negocio.

RATIOS						
INDICADOR		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>MARGEN BRUTO</b>	Utilidad Bruta/ Ventas = %	6,35%	10,37%	14,22%	18,02%	21,54%
<b>MARGEN NETO</b>	Utilidad Neta / Ventas = %	3,04%	6,01%	8,82%	11,58%	14,15%
<b>ROA (RETORNO SOBRE ACTIVOS)</b>	Utilidad Neta / Activo Total = \$	\$ 0,20	\$ 0,30	\$ 0,33	\$ 0,32	\$ 0,30
<b>ROE (RETORNO SOBRE CAPITAL)</b>	Utilidad Neta / Capital = \$	\$ 4,62	\$ 9,96	\$ 15,94	\$ 22,84	\$ 30,43

**Tabla 26** Ratios  
**Fuente:** La autora

## Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio se detalla en la tabla 27 adjunta, con respecto a las ventas y el costo que implica ese valor.

PUNTO DE EQUILIBRIO	
<b>Costos Variables</b>	
Ingredientes lunch	\$ 21.120,00
Servicios Básicos	\$ 3.600,00
<b>Total Costos Variables</b>	<b>\$ 24.720,00</b>
<b>Costo Fijos</b>	<b>\$ 47.100,81</b>
<b>Ventas Totales</b>	<b>\$ 151.900,00</b>
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>	<b>\$ 56.255,80</b>
<b>EN PORCENTAJE (PE)</b>	<b>37,03%</b>

**Tabla 27** Punto de equilibrio  
**Fuente:** La autora

### Análisis de Sensibilidad

En la tabla 28 se visualiza el flujo de caja en un periodo de cinco años. Detalla el caso específico del proyecto, con el valor del VAN y TIR que ha generado el flujo de caja presentado; se muestra un caso referente “pesimista” por la disminución del precio del menú, el cual es de \$0,10 y el caso referente “optimista” por el incremento del precio con \$0,05 los resultados de estos análisis se muestran a continuación:

ANALISIS DE SENSIBILIDAD			
	PESIMISTA	CASO BASE	OPTIMISTA
TASA DE DESCUENTO	12%	12%	12%
VAN	(\$ 63,37)	\$ 33.300,53	\$ 49.809,11
TIR	12%	56%	79%
B/C	\$ (0,00)	\$ 1,73	\$ 2,59
PERÍODO DE RECUPERACIÓN	4,24	2,21	1,56

**Tabla 28** Análisis de Sensibilidad

**Fuente:** La autora

## **Conclusiones**

En el desarrollo del proyecto, se demostró la aceptación del servicio propuesto por parte de los consumidores, sus padres y las autoridades de los establecimientos clientes del negocio.

Las entrevistas a padres y autoridades, contribuyeron a conocer su punto de vista a cerca de la nueva resolución del Gobierno frente a la venta de comida chatarra en los establecimientos educativos y su conformidad con respecto al catering nutricional propuesto.

Las encuestas realizadas a los niños, favorecieron a conocer sus gustos y preferencia de preparación de los productos que serán consumidos por ellos en el menú presentado.

El plan de marketing expuesto se considera preciso para la captación y posicionamiento del mercado, así como también está direccionado al incremento de utilidades año a año, mediante la promoción y continua innovación en sus menús.

Se determinó el proceso productivo del negocio, la infraestructura requerida y el personal necesario para el desarrollo del proyecto, lo cual contribuye a la productividad necesaria para la satisfacción de los clientes y por consiguiente las ventas generadas.

La viabilidad del proyecto se muestra en base a la evaluación financiera del negocio, la cual es ampliamente favorable, pues muestra utilidades desde el primer año de su actividad; con una inversión inicial de \$19.228,39 que será financiado por una institución bancaria a plazo de 5 años y la aportación de capital de la autora del proyecto;

Del proyecto se destaca el cuidado de la salud de los menores y su capacidad de asumir nuevos cambios, generando así desde tempranas edades, una cultura alimenticia sana para su futuro; esto mediante los menús nutricionalmente estructurados y preparados con la más alta calidad de sus productos.

## **Recomendaciones**

Para el éxito en el desarrollo del negocio, se recomienda crear alianzas o convenios con instituciones educativas cada año, que aseguren la estabilidad del negocio a lo largo del tiempo; así como también la innovación de los menús a ofrecer.

El total desarrollo del plan de marketing es necesario para permanecer en la mente del grupo objetivo secundario y por consiguiente en los clientes, esto generará mayor número de consumidores y a su vez ingresos.

Se recomienda el tratamiento de residuos anteriormente detallado en el proyecto, para que el desarrollo del negocio sea amigable con el medio ambiente.

Se hace especial recomendación a cerca de la retroalimentación que se obtiene de los clientes, pues esto contribuye a la mejora continua del servicio de catering, la satisfacción del público y por consiguiente la permanencia del negocio en el mercado.

## Bibliografía

- Acuerdo Interministerial No. 004 (2010). [Documento en pdf] Recuperado de <http://www.fedecguayas.org/uploads/reglamento-bares-escolares.pdf>.
- Alimentaria Online (2011). Nestlé eleva su previsión de crecimiento en ventas para 2011. Recuperado de [http://www.alimentariaonline.com/desplegar\\_notas.asp?did=9933](http://www.alimentariaonline.com/desplegar_notas.asp?did=9933)
- Andes (2012, enero 16). Desnutrición, alcoholismo y prevención de embarazos ejes de trabajo en el área social en 2012. Recuperado de <http://andes.info.ec/2009-2011.php/?p=131780>
- Arranz, J. (2012). Plan de emergencia interior: Incendio en la Cocina [Documento en pdf]. Recuperado de <http://bibing.us.es/proyectos/abreproy/4918/fichero/PFC%252FTomo+II%252FProcedimientos%252FPIG-20%252FAnexo+I.1.pdf>
- Batista, M. (2003). Alimentação, nutrição e saúde. En: Rouquayrol, M. Z.; En Almeida Filho, N. (Ed) *Epidemiologia e saúde*. (pp. 6). [Texto traducido]. Rio de Janeiro: Medsi.
- Blog de Ecuador (2012, junio 25). Alimentos prohibidos y sanos. Recuperado de <http://ecuadorecuatoriano.blogspot.com/2012/06/prohiben-venta-de-comida-chatarra-en.html>
- Calle, E.; Thun, M.J; Pretrelli, J.; Rodriguez C. y Heath, C. (1999). Body-mass index and mortality in a prospective cohort of U.S. adults. [Texto traducido]. New England Journal of Medicine.
- Constitución de la República del Ecuador. (2009). Derechos del buen vivir. En Colección Leyes (Ed). (P.22). Quito: Editorial Jurídica del Ecuador.
- Creswell, J. (2005). *Educational Research: Planning, conducting, and evaluating quantitative and qualitative Research* (2a. Ed). [Texto traducido]. Upper Saddle River: Pearson Educational Inc.
- Diario Hoy (2004, septiembre 12) Altos índices de desnutrición y obesidad. Recuperado de <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/altos-indices-de-desnutricion-y-obesidad-185632.html>

- Ebbeling C., Pawlak D., Ludwig D. (2002). Childhood obesity: public-health crisis, common sense cure.
- Franklin, M. (1999). Comparison of weight and height relations in boys from 4 countries. [Suplemento traducido]. American Journal Clinical of Nutrition.
- Figuerola, D. (2003). *Padrões alimentares: da teoria à prática*. *Revista de Humanidades*. V. 4, n. 8. [Texto traducido]. Caicó: Mneme.
- Foz M. y Formiguera, X. (1998). *Obesidad*. Madrid: Hacourt Brace.
- García, R. (1995). Métodos, bases científicas y aplicaciones. En: Nutrición y Salud Pública (Ed.), *Historia de la Nutrición en Salud Pública*. (pp. 48-49). Barcelona: Editorial Masson S.A.
- Gestión de Calidad y BPA (2012) Manejo higiénico de los alimentos. Recuperado de [http://bpa.peru-v.com/bp\\_restaurante.htm#BP\\_EN\\_RESTAURANTES](http://bpa.peru-v.com/bp_restaurante.htm#BP_EN_RESTAURANTES)
- Grinnell, R. (1997). *Social work research & evaluation: Quantitative and qualitative approaches*. En 5ª (Ed). [Texto traducido]. Itaca: E.E. Peacock Publishers.
- Hernández, R.; Fernández, C. & Baptista, P. (2006). *Metodología de la Investigación*. Mexico: McGraw-Hill Interamericana.
- Holdago, B.; Martínez, M.; Martínez, A. (2002). Obesidad. En: Martínez, A.; Astiasarán, I.; Madrigal, H. (Ed.), *Alimentación y salud pública*. (pp.189-197). Madrid: McGraw-Hill.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2011). Población por edades. Recuperado de <http://www.inec.gob.ec/estadisticas/>
- Kish, L. (1995). *Survey sampling*. New York: John Wiley & Sons.
- Las grasas trans y los niños (2010, septiembre 16). Qué sabes de nutrición. Recuperado de <http://quesabesdenutricion.blogspot.com/2010/09/las-grasas-trans-y-los-ninos.html>
- Lofland, J. y Lofland, L. (1995). *Analyzing social setting: Aguide to qualitative observation and analysis* (3a. ed.) Belmont: Wadsworth Publishing/University of California.
- Lowenberg, W. (1970). *Los alimentos y el hombre*. México: Limusa Wiley.



- Martínez, J. Alfredo. (1998). *Fundamentos Teórico- Prácticos de Nutrición y Dietética*. Interamericana. Universidad de Navarra, Madrid España: McGraw-Hill.
- Martínez, R.; Thimke, J.; Acosta, C.; Espejo, F.; Fernández, A.; Espíndola, E.; Flores, L.; Palma, A.; Fuenmayor, G.; Jara, R.; Gutiérrez, R.; Maldonado, R.; Bermudez, K.; Moreno, M.; Carranza, C. (2010) *Análisis del impacto económico de la desnutrición infantil en el Ecuador*. Serie, El costo del hambre. [Documento en pdf.]. Quito, Ecuador. Recuperado de <http://www.educacion.gob.ec/investigacion-i/catalogo-de-investigacion-educativa-del-ministerio-de-educacion.html>
- Maslow A., (1971). *The Farther Reaches of Human Nature*. Tomado de Motivación y Personalidad. Tercera Edición. Ediciones Díaz de Santos S.A. España.
- Mennell, S.; Murcott, A; Otterloo, A. (1992). "The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture". Vol. 40. Current Sociology.
- Mertens, D. (2005). *Research an evaluation in Education and Psychology: Integrating diversity with quantitative, qualitative, and mixed methods* (2a. Ed.) [Texto traducido]. Thousand Oaks: Sage.
- Moncayo, L. M. (2012, febrero 13). La Obesidad en el Ecuador. Fedenador, Federación Deportiva Nacional del Ecuador. Recuperado de [http://www.fedenador.org.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=284:obesidad-en-el-ecuador&catid=52:documentos-dtm&Itemid=98](http://www.fedenador.org.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=284:obesidad-en-el-ecuador&catid=52:documentos-dtm&Itemid=98)
- Morales, A. & Morales J. (2009). *Proyectos de Inversión. Evaluación y Formulación*. Mexico: McGraw-Hill Interamericana.
- Mundo anuncio (2012). Restaurantes vegetarianos de la ciudad de Guayaquil. Recuperado de <http://www.mundoanuncio.ec>
- Paris, M.; Paris, A.; Pérez, I.; Fernandez, C. & Granero, J. (2002). Alimentación en escolares. Necesidad de Programas de Educación para la Salud. *Revista de Enfermería*. No. 15. [Texto en línea]. Albacete. Recuperado de [http://www.uclm.es/ab/enfermeria/revista/numero%2015/numero15/alimentaci%F3n\\_en\\_escolares.htm](http://www.uclm.es/ab/enfermeria/revista/numero%2015/numero15/alimentaci%F3n_en_escolares.htm)

- Poulain, J. (2002). *Sociologies de l'alimentation*. [Texto traducido]. Presses Universitaires de France. París.
- Peña, M.; Bacallao, J. (2001). La obesidad y sus tendencias en la región. *Revista Panamericana Salud Pública*. V.10, n.2, p.75-78. Washington, DC.
- Popkin, B. (1998). The nutrition transition and its implications in lower-income countries. *Public Health Nutrition*. V.1, p.5-21 [Texto traducido]. Cambridge.
- Popkin, B. (2000). *Lograr la seguridad alimentaria y nutricional urbana en el mundo en desarrollo*. La urbanización y la transición nutricional. Washington, DC.
- Popkin, B. (2001). The nutrition transition and obesity in the developing world. En: *Journal of Nutrition*. V.131, p.871S-873S. [Suplemento traducido]. Oxford.
- Restrepo, S. (2003) *La alimentación y la nutrición del escolar : una mirada a la vida cotidiana*. Escuela Tomas Carrasquilla. Medellín. (Tesis de Maestría en Salud Colectiva, Universidad de Antioquia). Recuperado de <http://tesis.udea.edu.co/dspace/handle/10495/165>
- Selltiz, C., Jahoda, M., Deutsch, M., & Cook, S. (1980). *Métodos de investigación en las relaciones sociales* (9a. ed.). Madrid: Rialp.
- Serra LL., Ribas L., Ngo J., Ortega RM., Pérez C. y Aranceta J (2002). Alimentación, jóvenes y dieta mediterránea en España. Desarrollo del KIDMED, índice de calidad de la dieta mediterránea en la infancia y la adolescencia. En Serra LL. y Aranceta J. (Ed). *Alimentación infantil y juvenil*. Estudio enkid. Barcelona: Masson.
- Solano, L.; Barón, M.; Del Real, S. (2005). Situación nutricional de preescolares, escolares, y adolescentes de Valencia, Carabobo, Venezuela. *Anales Venezolanos de Nutrición*. V.18 n.1. [Texto en línea]. Recuperado de [http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0798-07522005000100014&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0798-07522005000100014&script=sci_arttext)
- Steinbeck, K. (2001). The importance of physical activity in the prevention of overweight and obesity in childhood: a review and an opinion. [Texto traducido]. *Obesity Review*.
- Teddlie, C. & Tashakkori, A. (2003). Major Issues and Controversies in the Use of Mixed Methods in the Social and Behavioral Studies. En A. Tashakkori, y C.

Teddlie (Eds). *Handbook of Mixed Methods in the Social & Behavioral Research*. (pp. 3-50). [Texto traducido]. Thousand Oaks: Sage.

Whitaker, R.; Wringht, J; Pepe, S; Seidel, K; Dietz, W. (1997). Predicting obesity in young adulthood from childhood and parental obesity. [Texto traducido]. New England Journal of Medicine.

Williams, M.; Unrau, Y. & Grinnell, R. (2005). The qualitative research approach. En R.M. Grinnell y Y.A. Unrau (Eds.) *Social Work: Research and evaluation. Quantitative and qualitative approaches* (7<sup>a</sup>. Ed.) (pp.75-87). [Texto traducido]. New York: Oxford University Press.

Yeste D., Garcia NI., Del Río L., Gussinyé M. y Carrascosa A (2000); Estudio de la composición corporal por desitometría de doble energía (DEXA) versus antropometría. Anales españoles de pediatría.

## **Anexos**

### **1. Entrevista a Padres**

*¿Qué opina usted del sistema de alimentación actual?*

Bueno hoy en día la alimentación no abarca con los requerimientos alimenticios de cada uno, se da con mayor énfasis lo que son las comidas precocidas y esto precisamente por ahorro de tiempo y en una sociedad que trabaja el tiempo es dinero.

*¿Considera usted importante una dieta balanceada en la alimentación de los niños? ¿Por qué?*

Claro, la presencia de una dieta estructurada especialmente para niños ayuda a su crecimiento y desarrollo escolar, mientras reciban una alimentación adecuada, independiente de las actividades que realice, el niño va a rendir extraordinariamente en la escuela.

*¿Cuáles son los factores por los cuales piensa usted que los niños no se alimentan bien?*

Bueno en realidad los padres influyen mucho en su alimentación, si los padres por trabajo, no les preparan su comida, porque no tienen tiempo, ellos comerán cualquier cosa y preferible por ellos son la comida chatarra.

*¿Sabe usted los alimentos que consumen sus hijos en los establecimientos?*

A más de lo que yo le mando, comerá alguna golosina porque comida, yo le preparo sus sánduches con jugo.

*¿Estaría usted de acuerdo con el expendio de alimentos nutritivos en las escuelas? ¿Por qué?*

Por supuesto y esto sería un alivio para muchos padres preocupados, pues ya no estarán con el tiempo en contra por mandarles algo a sus hijos, sino que estarán seguros que no comerán cualquier cosa en las escuelas y sobre todo que no les hará daño.

***¿Qué opina usted del sistema de alimentación actual?***

Con respecto a lo que se comía antes, la calidad ha bajado; si vemos los lugares de venta de comida, utilizan productos lo más barato posible, a veces uno siente que son cosas corrientes, y es lógico si la economía no da para utilizar mejores productos, pues no les resulta con relación al precio que venden.

***¿Considera usted importante una dieta balanceada en la alimentación de los niños? ¿Por qué?***

Por supuesto, ahora se ve mucho más los niños gorditos, y eso en parte es por el descuido de los padres, no sólo con lo que ingieren que tiene mucha grasa o etc. sino con su metabolismo, no hay una correcta digestión, pues no controlan la vida sedentaria que tienen sus hijos porque ahora es mucho play, tv y deporte casi nada.

***¿Cuáles son los factores por los cuales piensa usted que los niños no se alimentan bien?***

Muchos padres han acostumbrado a sus hijos a comida congelada, por comodidad, otros por tiempo; también hay padres que premian a sus hijos con comida chatarra o hacen costumbre comer fuera de casa los fines de semana y esto genera en ellos preferencia por ese tipo de comida.

***¿Sabe usted los alimentos que consumen sus hijos en los establecimientos?***

Sé que ahora venden como almuerzos, a veces mi hijo como eso, o sánduches, empanadas, este tipo de cosas.

***¿Estaría usted de acuerdo con el expendio de alimentos nutritivos en las escuelas? ¿Por qué?***

Sí porque mientras mejor es la alimentación que reciba, mejor será su desempeño en la escuela.

***¿Qué opina usted del sistema de alimentación actual?***

En la sociedad no hay una alimentación balanceada y saludable, y esto ha llevado consigo el desarrollo de varias enfermedades.

***¿Considera usted importante una dieta balanceada en la alimentación de los niños? ¿Por qué?***

Si es muy importante, para el buen desempeño intelectual y el desarrollo de los niños. Esto evitaría tantos niños anémicos y enfermos.

***¿Cuáles son los factores por los cuales piensa usted que los niños no se alimentan bien?***

La sociedad, el tiempo, la cultura, la comodidad, el costo de los productos.

***¿Sabe usted los alimentos que consumen sus hijos en los establecimientos?***

Snacks, colas y jugos, dulces, sánduches y demás.

***¿Estaría usted de acuerdo con el expendio de alimentos nutritivos en las escuelas? ¿Por qué?***

Si estaría de acuerdo, esto sería muy bueno para la salud y bienestar de nuestros hijos.

***¿Qué opina usted del sistema de alimentación actual?***

Las personas ya no se alimentan como antes, ahora todo se hace corriendo.

Por la situación actual, las personas no se alimentan como deberían porque los ingresos no alcanza para comer sano y bien, les basta con llenarse el estómago independiente de con qué.

***¿Considera usted importante una dieta balanceada en la alimentación de los niños? ¿Por qué?***

Sí, porque en la casa probablemente no haya para alimentarse bien y en la escuela ellos podrían recibir mejor alimentación.

***¿Cuáles son los factores por los cuales piensa usted que los niños no se alimentan bien?***

No hay dinero para comprar todo lo que se debe comer.

***¿Sabe usted los alimentos que consumen sus hijos en los establecimientos?***

Yo le envío comida de la casa, sánduche y frutas.

***¿Estaría usted de acuerdo con el expendio de alimentos nutritivos en las escuelas? ¿Por qué?***

Sí, porque de esa manera los padres estarían más tranquilos y eso ayudaría a que crezcan sanos.

***¿Qué opina usted del sistema de alimentación actual?***

Actualmente el sistema de alimentación se ha visto muy afectado por el ritmo de vida de las personas, que se han acostumbrado a las comidas rápidas que no son una verdadera fuente de nutrientes; esto conlleva a que los más pequeños de la casa se acoplen a este tipo de alimentos perjudicando así su correcta nutrición.

***¿Considera usted importante una dieta balanceada en la alimentación de los niños? ¿Por qué?***

Sí, porque la buena alimentación es la base para un óptimo desarrollo en los niños.

***¿Cuáles son los factores por los cuales piensa usted que los niños no se alimentan bien?***

La comodidad de los padres o personas que son responsables de su cuidado, las costumbres en el hogar.

***¿Sabe usted los alimentos que consumen sus hijos en los establecimientos?***

Sí la comida del bar que son empanadas y tostadas, esas cosas.

***¿Estaría usted de acuerdo con el expendio de alimentos nutritivos en las escuelas? ¿Por qué?***

Sí, porque así apoyarían a la correcta alimentación de nuestros hijos.



***¿Qué opina usted del sistema de alimentación actual?***

Creo que hoy en día las personas no nos alimentamos como deberíamos, ahora existen muchos productos que contienen químicos que hacen que los productos sean menos saludables.

***¿Considera usted importante una dieta balanceada en la alimentación de los niños? ¿Por qué?***

Por supuesto, para su desarrollo y su salud deben de comer sano.

***¿Cuáles son los factores por los cuales piensa usted que los niños no se alimentan bien?***

Por lo desordenado que son los padres y por los productos que se hacen hoy en día para que todo sea más rápido.

***¿Sabe usted los alimentos que consumen sus hijos en los establecimientos?***

Sí, en lo personal le envío alimentos de la casa pero aparte, mi hijo me cuenta si come algo en la escuela.

***¿Estaría usted de acuerdo con el expendio de alimentos nutritivos en las escuelas? ¿Por qué?***

Estoy de acuerdo para que por lo menos así, se compense un poco el desorden que existe en algunos hogares.

## **2. Entrevista a Autoridades**

### **Entrevista a la Rectora de la Escuela de la Providencia Sor Ruth Roldán**

*¿Qué opina usted del sistema del sistema de alimentación actual?*

El actual gobierno ha desarrollado excelentes planes de alimentación orientados especialmente a los escolares, considero que la niñez ha sido un foco de especial atención en la agenda de intereses hoy en día.

*¿Cree usted que la alimentación de los escolares tiene que ver con el ritmo de vida de los padres?*

Claro que sí, ya que una familia que no tiene tiempo para pensar en la nutrición de una lonchera, opta por la solución más fácil, dinero para que consuman en el bar o productos enfundados con altos conservantes dañinos para la salud.

*¿Conoce a profundidad los alimentos que se expenden en su establecimiento? ¿Podría detallar cuáles son?*

Sí, tengo que saber que se expende en el establecimiento que dirijo; entre los productos más vendidos están: sánduches, empanadas, jugos, almuerzos, etc.

*De los alimentos antes mencionados, ¿conoce usted la composición alimentaria, podría definir si son sanos o nutricionalmente recomendado para el consumo de los menores?*

Claro que son sanos, las personas que los elaboran tienen órdenes estrictas de prepararlos de la manera más cuidadosa y con productos de calidad.

*El Gobierno implemento una ley en la cual prohíbe la venta de comida chatarra en el interior las entidades educativas, ¿qué opina usted sobre dicha resolución?*

Como mencione anteriormente, considero que los niños son ahora causa de preocupación para las personas del Gobierno, en especial la alimentación ya que sin ella de nada servirán los esfuerzos en mejorar la educación, sino se cuida la salud de los niños.

*Usted como representante de esta entidad educativa, ¿estaría dispuesto a implementar el expendio de alimentos con características alimentarias necesarias para la dieta de los niños de su escuela?*

Claro, aparte es una facilidad para los padres y para los niños al saber que pueden contar con las escuelas como establecimientos comprometidos a brindar una alimentación con productos y nutrición de calidad.

### **Entrevista a la Rectora de Escuela La Medalla Milagrosa Sor Carmen Patiño**

*¿Qué opina usted del sistema del sistema de alimentación actual?*

Bueno, hablar del sistema de alimentación de la sociedad es un tema bastante amplio; pero tomando de base los estudiantes de primaria, más que depender de un status o clase social el tema de alimentación depende de la cultura de los padres en inculcarle a los niños alimentarse de una manera sana, independiente de las necesidades del hogar, siempre comer bien y saludablemente.

*¿Cree usted que la alimentación de los escolares tiene que ver con el ritmo de vida de los padres?*

Por supuesto, hoy en día los padres eligen, por comodidad o necesidad, entregarles a los niños productos de baja calidad nutritiva como son los snacks por la falta de tiempo que conlleva el prepararles un “lunch” ya que tienen que alistarse, irlos a dejar e ir al trabajo.

*¿Conoce a profundidad los alimentos que se expenden en su establecimiento? ¿Podría detallar cuáles son?*

Claro que sí; en nuestro establecimiento se vende a diario colada, jugos naturales, aguas, lo que es bebidas; y de comer, tostadas de queso, mixtas, empanadas, comidas tipo almuerzo, arroz con pollo, menestra, seco, etc. De esta manera se les da a los alumnos y padres tener una alternativa más amplia para que puedan comer los alumnos.

*De los alimentos antes mencionados, ¿conoce usted la composición alimentaria, podría definir si son sanos o nutricionalmente recomendado para el consumo de los menores?*

Sí, todos los productos son sanos, naturales y están cuidadosamente elaborados.

*El Gobierno implemento una ley en la cual prohíbe la venta de comida chatarra en el interior las entidades educativas, ¿qué opina usted sobre dicha resolución?*

Me parece una gran iniciativa, algo excelente ya que muchos menores se nos enfermaban por consumir estos alimentos snacks en los recreos, esto hace que falten y se atrasan pues pierden clase de diferentes materias.

*Usted como representante de esta entidad educativa, ¿estaría dispuesto a implementar el expendio de alimentos con características alimentarias necesarias para la dieta de los niños de su escuela?*

Sí, siempre y cuando tengan regulaciones y estén abalados por el ministerio de educación quien es el que nos exige y nos está midiendo todas las actividades de la escuela.

### 3. Encuesta a los Alumnos

Encuesta a Alumnos de Escuelas Particulares de la Parroquia Olmedo de la Ciudad de Guayaquil

Marque con una X la respuesta escogida

Edad:	5 a 9	<input type="checkbox"/>	10 a 12	<input checked="" type="checkbox"/>
¿Ingiere algún tipo de alimento durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De dónde proviene los alimentos que consume?	casa	<input type="checkbox"/>	bar	<input checked="" type="checkbox"/>
	no consume	<input type="checkbox"/>		
¿Considera importante ingerir alimentos durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Con qué frecuencia ingiere alimentos en la escuela?	todos los días	<input checked="" type="checkbox"/>	1 ó 2 días	<input type="checkbox"/>
	nunca	<input type="checkbox"/>	3 ó 4 días	<input type="checkbox"/>
¿Qué incluye el lunch que ingiere en la escuela?	frutas	<input type="checkbox"/>	comida rápida	<input checked="" type="checkbox"/>
	lácteos	<input type="checkbox"/>	comida preparada	<input type="checkbox"/>
	jugos	<input type="checkbox"/>	no consume	<input type="checkbox"/>
¿Qué tan importante considera ingerir alimentos nutritivos?	muy importante	<input checked="" type="checkbox"/>	poco importante	<input type="checkbox"/>
	importante	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría cambiar ciertos productos de su actual alimentación por un menú nutritivo?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
	indiferente	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría recibir este menú a diario para su consumo durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Le gustaría que el menú incluya frutas y vegetales en su preparación?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De qué manera le gustaría consumir las frutas?	enteras	<input type="checkbox"/>	jugo	<input checked="" type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		
¿De qué manera le gustaría consumir los vegetales?	enteras	<input type="checkbox"/>	procesado o aderezo	<input checked="" type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		

**Encuesta a Alumnos de Escuelas Particulares de la Parroquia Olmedo de la Ciudad de Guayaquil**

**Marque con una X la respuesta escogida**

Edad:	5 a 9	<input type="checkbox"/>	10 a 12	<input checked="" type="checkbox"/>
¿Ingiere algún tipo de alimento durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De dónde proviene los alimentos que consume?	casa	<input type="checkbox"/>	bar	<input checked="" type="checkbox"/>
	no consume	<input type="checkbox"/>		
¿Considera importante ingerir alimentos durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Con qué frecuencia ingiere alimentos en la escuela?	todos los días	<input checked="" type="checkbox"/>	1 ó 2 días	<input type="checkbox"/>
	nunca	<input type="checkbox"/>	3 ó 4 días	<input type="checkbox"/>
¿Qué incluye el lunch que ingiere en la escuela?	frutas	<input checked="" type="checkbox"/>	comida rápida	<input type="checkbox"/>
	lácteos	<input type="checkbox"/>	comida preparada	<input type="checkbox"/>
	jugos	<input type="checkbox"/>	no consume	<input type="checkbox"/>
¿Qué tan importante considera ingerir alimentos nutritivos?	muy importante	<input checked="" type="checkbox"/>	poco importante	<input type="checkbox"/>
	importante	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría cambiar ciertos productos de su actual alimentación por un menú nutritivo?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
	indiferente	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría recibir este menú a diario para su consumo durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Le gustaría que el menú incluya frutas y vegetales en su preparación?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De qué manera le gustaria consumir las frutas?	enteras	<input type="checkbox"/>	jugos	<input checked="" type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		
¿De qué manera le gustaria consumir los vegetales?	enteras	<input checked="" type="checkbox"/>	procesado o aderezo	<input type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		

**Encuesta a Alumnos de Escuelas Particulares de la Parroquia Olmedo de la Ciudad de Guayaquil**

**Marque con una X la respuesta escogida**

Edad:	5 a 9	<input checked="" type="checkbox"/>	10 a 12	<input type="checkbox"/>
¿Ingiera algún tipo de alimento durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De dónde proviene los alimentos que consume?	casa	<input type="checkbox"/>	bar	<input checked="" type="checkbox"/>
	no consume	<input type="checkbox"/>		
¿Considera importante ingerir alimentos durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Con qué frecuencia ingiere alimentos en la escuela?	todos los días	<input checked="" type="checkbox"/>	1 ó 2 días	<input type="checkbox"/>
	nunca	<input type="checkbox"/>	3 ó 4 días	<input type="checkbox"/>
¿Qué incluye el lunch que ingiere en la escuela?	frutas	<input type="checkbox"/>	comida rápida	<input checked="" type="checkbox"/>
	lácteos	<input type="checkbox"/>	comida preparada	<input type="checkbox"/>
	jugos	<input type="checkbox"/>	no consume	<input type="checkbox"/>
¿Qué tan importante considera ingerir alimentos nutritivos?	muy importante	<input type="checkbox"/>	poco importante	<input type="checkbox"/>
	importante	<input checked="" type="checkbox"/>		
¿Le gustaría cambiar ciertos productos de su actual alimentación por un menú nutritivo?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
	indiferente	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría recibir este menú a diario para su consumo durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Le gustaría que el menú incluya frutas y vegetales en su preparación?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De qué manera le gustaria consumir las frutas?	enteras	<input type="checkbox"/>	jugos	<input checked="" type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		
¿De qué manera le gustaria consumir los vegetales?	enteras	<input type="checkbox"/>	procesado o aderezo	<input checked="" type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		

**Encuesta a Alumnos de Escuelas Particulares de la Parroquia Olmedo de la Ciudad de Guayaquil**

**Marque con una X la respuesta escogida**

Edad:	5 a 9	<input checked="" type="checkbox"/>	10 a 12	<input type="checkbox"/>
¿Ingiere algún tipo de alimento durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De dónde proviene los alimentos que consume?	casa	<input checked="" type="checkbox"/>	bar	<input type="checkbox"/>
	no consume	<input type="checkbox"/>		
¿Considera importante ingerir alimentos durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Con qué frecuencia ingiere alimentos en la escuela?	todos los dias	<input checked="" type="checkbox"/>	1 ó 2 días	<input type="checkbox"/>
	nunca	<input type="checkbox"/>	3 ó 4 días	<input type="checkbox"/>
¿Qué incluye el lunch que ingiere en la escuela?	frutas	<input checked="" type="checkbox"/>	comida rápida	<input type="checkbox"/>
	lácteos	<input type="checkbox"/>	comida preparada	<input type="checkbox"/>
	jugos	<input type="checkbox"/>	no consume	<input type="checkbox"/>
¿Qué tan importante considera ingerir alimentos nutritivos?	muy importante	<input checked="" type="checkbox"/>	poco importante	<input type="checkbox"/>
	importante	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría cambiar ciertos productos de su actual alimentación por un menú nutritivo?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
	indiferente	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría recibir este menú a diario para su consumo durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Le gustaría que el menú incluya frutas y vegetales en su preparación?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De qué manera le gustaria consumir las frutas?	enteras	<input checked="" type="checkbox"/>	jugos	<input type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		
¿De qué manera le gustaria consumir los vegetales?	enteras	<input type="checkbox"/>	procesado o aderezo	<input checked="" type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		



**Encuesta a Alumnos de Escuelas Particulares de la Parroquia Olmedo de la Ciudad de Guayaquil**

**Marque con una X la respuesta escogida**

Edad:	5 a 9	<input type="checkbox"/>	10 a 12	<input checked="" type="checkbox"/>
¿Ingiera algún tipo de alimento durante el receso escolar?				
	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De dónde proviene los alimentos que consume?				
	casa	<input type="checkbox"/>	bar	<input checked="" type="checkbox"/>
	no consume	<input type="checkbox"/>		
¿Considera importante ingerir alimentos durante el receso escolar?				
	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Con qué frecuencia ingiere alimentos en la escuela?				
	todos los días	<input type="checkbox"/>	1 ó 2 días	<input type="checkbox"/>
	nunca	<input type="checkbox"/>	3 ó 4 días	<input checked="" type="checkbox"/>
¿Qué incluye el lunch que ingiere en la escuela?				
	frutas	<input type="checkbox"/>	comida rápida	<input checked="" type="checkbox"/>
	lácteos	<input type="checkbox"/>	comida preparada	<input type="checkbox"/>
	jugos	<input type="checkbox"/>	no consume	<input type="checkbox"/>
¿Qué tan importante considera ingerir alimentos nutritivos?				
	muy importante	<input checked="" type="checkbox"/>	poco importante	<input type="checkbox"/>
	importante	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría cambiar ciertos productos de su actual alimentación por un menú nutritivo?				
	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
	indiferente	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría recibir este menú a diario para su consumo durante el receso escolar?				
	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Le gustaría que el menú incluya frutas y vegetales en su preparación?				
	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De qué manera le gustaría consumir las frutas?				
	enteras	<input type="checkbox"/>	jugo	<input checked="" type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		
¿De qué manera le gustaría consumir los vegetales?				
	enteras	<input type="checkbox"/>	procesado o aderezo	<input checked="" type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		

Encuesta a Alumnos de Escuelas Particulares de la Parroquia Olmedo de la Ciudad de Guayaquil

Marque con una X la respuesta escogida

Edad:	5 a 9	<input type="checkbox"/>	10 a 12	<input checked="" type="checkbox"/>
¿Ingiera algún tipo de alimento durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De dónde proviene los alimentos que consume?	casa	<input type="checkbox"/>	bar	<input checked="" type="checkbox"/>
	no consume	<input type="checkbox"/>		
¿Considera importante ingerir alimentos durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Con qué frecuencia ingiere alimentos en la escuela?	todos los días	<input checked="" type="checkbox"/>	1 ó 2 días	<input type="checkbox"/>
	nunca	<input type="checkbox"/>	3 ó 4 días	<input type="checkbox"/>
¿Qué incluye el lunch que ingiere en la escuela?	frutas	<input type="checkbox"/>	comida rápida	<input type="checkbox"/>
	lácteos	<input type="checkbox"/>	comida preparada	<input checked="" type="checkbox"/>
	jugos	<input type="checkbox"/>	no consume	<input type="checkbox"/>
¿Qué tan importante considera ingerir alimentos nutritivos?	muy importante	<input type="checkbox"/>	poco importante	<input type="checkbox"/>
	importante	<input checked="" type="checkbox"/>		
¿Le gustaría cambiar ciertos productos de su actual alimentación por un menú nutritivo?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
	indiferente	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría recibir este menú a diario para su consumo durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Le gustaría que el menú incluya frutas y vegetales en su preparación?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De qué manera le gustaria consumir las frutas?	enteras	<input checked="" type="checkbox"/>	jugo	<input type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		
¿De qué manera le gustaria consumir los vegetales?	enteras	<input type="checkbox"/>	procesado o aderezo	<input checked="" type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		

**Encuesta a Alumnos de Escuelas Particulares de la Parroquia Olmedo de la Ciudad de Guayaquil**

**Marque con una X la respuesta escogida**

Edad:	5 a 9	<input checked="" type="checkbox"/>	10 a 12	<input type="checkbox"/>
¿Ingiera algún tipo de alimento durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De dónde proviene los alimentos que consume?	casa	<input type="checkbox"/>	bar	<input checked="" type="checkbox"/>
	no consume	<input type="checkbox"/>		
¿Considera importante ingerir alimentos durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Con qué frecuencia ingiere alimentos en la escuela?	todos los días	<input checked="" type="checkbox"/>	1 ó 2 días	<input type="checkbox"/>
	nunca	<input type="checkbox"/>	3 ó 4 días	<input type="checkbox"/>
¿Qué incluye el lunch que ingiere en la escuela?	frutas	<input type="checkbox"/>	comida rápida	<input type="checkbox"/>
	lácteos	<input type="checkbox"/>	comida preparada	<input checked="" type="checkbox"/>
	jugos	<input type="checkbox"/>	no consume	<input type="checkbox"/>
¿Qué tan importante considera ingerir alimentos nutritivos?	muy importante	<input type="checkbox"/>	poco importante	<input type="checkbox"/>
	importante	<input checked="" type="checkbox"/>		
¿Le gustaría cambiar ciertos productos de su actual alimentación por un menú nutritivo?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
	indiferente	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría recibir este menú a diario para su consumo durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Le gustaría que el menú incluya frutas y vegetales en su preparación?	si	<input type="checkbox"/>	no	<input checked="" type="checkbox"/>
¿De qué manera le gustaria consumir las frutas?	enteras	<input type="checkbox"/>	jugo	<input checked="" type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		
¿De qué manera le gustaria consumir los vegetales?	enteras	<input type="checkbox"/>	procesado o aderezo	<input checked="" type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		

**Encuesta a Alumnos de Escuelas Particulares de la Parroquia Olmedo de la Ciudad de Guayaquil**

**Marque con una X la respuesta escogida**

Edad:	5 a 9	<input type="checkbox"/>	10 a 12	<input checked="" type="checkbox"/>
¿Ingiera algún tipo de alimento durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De dónde proviene los alimentos que consume?	casa	<input type="checkbox"/>	bar	<input checked="" type="checkbox"/>
	no consume	<input type="checkbox"/>		
¿Considera importante ingerir alimentos durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Con qué frecuencia ingiere alimentos en la escuela?	todos los días	<input type="checkbox"/>	1 ó 2 días	<input type="checkbox"/>
	nunca	<input type="checkbox"/>	3 ó 4 días	<input checked="" type="checkbox"/>
¿Qué incluye el lunch que ingiere en la escuela?	frutas	<input type="checkbox"/>	comida rápida	<input type="checkbox"/>
	lácteos	<input type="checkbox"/>	comida preparada	<input checked="" type="checkbox"/>
	jugos	<input type="checkbox"/>	no consume	<input type="checkbox"/>
¿Qué tan importante considera ingerir alimentos nutritivos?	muy importante	<input type="checkbox"/>	poco importante	<input type="checkbox"/>
	importante	<input checked="" type="checkbox"/>		
¿Le gustaría cambiar ciertos productos de su actual alimentación por un menú nutritivo?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
	indiferente	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría recibir este menú a diario para su consumo durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Le gustaría que el menú incluya frutas y vegetales en su preparación?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De qué manera le gustaria consumir las frutas?	enteras	<input type="checkbox"/>	jugos	<input checked="" type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		
¿De qué manera le gustaria consumir los vegetales?	enteras	<input checked="" type="checkbox"/>	procesado o aderezo	<input type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		

Encuesta a Alumnos de Escuelas Particulares de la Parroquia Olmedo de la Ciudad de Guayaquil

Marque con una X la respuesta escogida

Edad:	5 a 9	<input type="checkbox"/>	10 a 12	<input checked="" type="checkbox"/>
¿Ingiere algún tipo de alimento durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De dónde proviene los alimentos que consume?	casa	<input type="checkbox"/>	bar	<input checked="" type="checkbox"/>
	no consume	<input type="checkbox"/>		
¿Considera importante ingerir alimentos durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Con qué frecuencia ingiere alimentos en la escuela?	todos los días	<input type="checkbox"/>	1 ó 2 días	<input checked="" type="checkbox"/>
	nunca	<input type="checkbox"/>	3 ó 4 días	<input type="checkbox"/>
¿Qué incluye el lunch que ingiere en la escuela?	frutas	<input type="checkbox"/>	comida rápida	<input checked="" type="checkbox"/>
	lácteos	<input type="checkbox"/>	comida preparada	<input type="checkbox"/>
	jugos	<input type="checkbox"/>	no consume	<input type="checkbox"/>
¿Qué tan importante considera ingerir alimentos nutritivos?	muy importante	<input type="checkbox"/>	poco importante	<input type="checkbox"/>
	importante	<input checked="" type="checkbox"/>		
¿Le gustaría cambiar ciertos productos de su actual alimentación por un menú nutritivo?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
	indiferente	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría recibir este menú a diario para su consumo durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Le gustaría que el menú incluya frutas y vegetales en su preparación?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De qué manera le gustaria consumir las frutas?	enteras	<input type="checkbox"/>	jugos	<input checked="" type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		
¿De qué manera le gustaria consumir los vegetales?	enteras	<input checked="" type="checkbox"/>	procesado o aderezo	<input checked="" type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		

**Encuesta a Alumnos de Escuelas Particulares de la Parroquia Olmedo de la Ciudad de Guayaquil**

**Marque con una X la respuesta escogida**

Edad:	5 a 9	<input type="checkbox"/>	10 a 12	<input checked="" type="checkbox"/>
¿Ingiera algún tipo de alimento durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De dónde proviene los alimentos que consume?	casa	<input checked="" type="checkbox"/>	bar	<input type="checkbox"/>
	no consume	<input type="checkbox"/>		
¿Considera importante ingerir alimentos durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Con qué frecuencia ingiere alimentos en la escuela?	todos los días	<input checked="" type="checkbox"/>	1 ó 2 días	<input type="checkbox"/>
	nunca	<input type="checkbox"/>	3 ó 4 días	<input type="checkbox"/>
¿Qué incluye el lunch que ingiere en la escuela?	frutas	<input type="checkbox"/>	comida rápida	<input type="checkbox"/>
	lácteos	<input checked="" type="checkbox"/>	comida preparada	<input type="checkbox"/>
	jugos	<input type="checkbox"/>	no consume	<input type="checkbox"/>
¿Qué tan importante considera ingerir alimentos nutritivos?	muy importante	<input checked="" type="checkbox"/>	poco importante	<input type="checkbox"/>
	importante	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría cambiar ciertos productos de su actual alimentación por un menú nutritivo?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
	indiferente	<input type="checkbox"/>		
¿Le gustaría recibir este menú a diario para su consumo durante el receso escolar?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿Le gustaría que el menú incluya frutas y vegetales en su preparación?	si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>
¿De qué manera le gustaría consumir las frutas?	enteras	<input checked="" type="checkbox"/>	jugo	<input type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		
¿De qué manera le gustaría consumir los vegetales?	enteras	<input type="checkbox"/>	procesado o aderezo	<input checked="" type="checkbox"/>
	ninguna	<input type="checkbox"/>		