

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y  
ADMINISTRATIVAS**

**CARRERA: INGENIERÍA FINANCIERA**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN  
CENTRO DE ESTUDIOS GASTRONÓMICOS EN EL NORTE  
DE LA CIUDAD DE QUITO**

**ELABORACIÓN: VICENTE JAVIER CÓRDOVA AVILÉS**

**DIRECCIÓN: ECON. JUAN CARLOS HERRERA**

**QUITO, JULIO 2.005**

*Mis Padres,  
A mis hermanas y hermano,  
A mi familia y amigos*

## **AGRADECIMIENTO**

*A Dios, por darme una maravillosa familia unida, que me ha guiado por el camino correcto, y por la salud de la que gozamos.*

*A mi madre, mi mejor amiga, que me ha dado todo lo que tengo y a quién debo todo lo que soy, por estar siempre conmigo y ser un ejemplo de vida para mí.*

*A mi padre, que me cuida y me bendice todos los días desde el cielo, por ser un ejemplo de lucha que nunca voy a olvidar.*

*A mis hermanas Moni, Anita, Katy y Susi, por quererme y respetarme, por su apoyo incondicional en todo momento, muchas gracias por su amor.*

*A mi hermano, Rami, mi palabra guía, por ser mi inspiración como persona, y llenar un vacío muy importante en mi vida.*

*A mis sobrinos, por existir y enseñarme con su amor y nobleza las grandezas de la vida.*

*A mis tías, Marianita y Helenita, que me dan su comprensión y paciencia, siempre voy a estar ahí con ustedes, siempre están en mi mente.*

*A mis verdaderos amigos y amigas, por su forma de ser, aprecio, incondicionalidad y confianza.*

*A mis profesores, en especial al Economista Rodrigo Sáenz, por creer siempre en mi realización profesional, por ser una eminencia como profesor y como persona.*

## ***DECLARATORIA***

***Yo, Vicente Javier Córdoba Avilés, portador de la cédula de identidad número 171482249 – 9, egresado de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas en la carrera de Ingeniería Financiera, declaro que el presente documento es el resultado del esfuerzo y dedicación propia, y que además los datos aquí expuestos son reales.***

***Vicente Javier Córdoba Avilés***

***C.I. 171482249 – 9***

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía en los últimos años ha tenido una importante repercusión en nuestro país, convirtiéndose este arte, en una de las actividades mejor remuneradas y de mayor proyección internacional. La gastronomía es la rama más fuerte de un sector importantísimo de la industria: el turismo, que además es un buen representante del desarrollo cultural y social tanto interna como externamente de los países del mundo.

En el Ecuador, el turismo posee el quinto lugar de importancia en el ingreso de divisas, después del petróleo, la inversión extranjera directa, el banano y las remesas de los emigrantes. La correcta administración del turismo, no solo en nuestro país sino en el mundo entero, contribuye sobremano al desarrollo de las nuevas tendencias del mundo moderno en el que vivimos.

Este proyecto, de carácter educativo, tiene un efecto multiplicador que genera plazas de empleo e ingresos: incentiva la inversión y promueve el nacimiento del microempresario; pero la parte más importante de este estudio, es la oferta de educación a nivel superior y por ende la superación personal y profesional. Los proyectos educativos contribuyen de manera vital al desarrollo y grandeza de los países.

La propuesta de creación de un centro de educación a nivel superior, requiere una responsabilidad grande, para cumplir con las metas previstas y otorgar al alumnado los conocimientos y las armas necesarias para defenderse en un mundo que cada vez se vuelve más competitivo. Para esto se requiere una formación de calidad, luchando siempre contra la corrupción, que ha sido uno de los males más grandes que aqueja al Ecuador, promoviendo siempre la rectitud, en procura de un país cada día mejor.

## **ABSTRACT**

The gastronomy in the last years has had an important repercussion in our country; transforming this art in one of the best remunerated activities and also it has excellent international projections. The gastronomy is the stronger branch of a very important industry's sector, tourism, which also represents a cultural and social development, in an internal and external way in all over the world.

In Ecuador, the tourism is located in the fifth place of importance between the incomes, after petroleum industry, straight foreigner investments, banana industry and the emigrants' remittances. The correct tourism administration, not just in our country but in the entire world, it contributes specially to the development of the modern world's new tendencies, the place where we live, that is the case of globalization.

This project, which has educational objectives, has a multiplying effect that generates jobs and incomes: attracts investments and promotes the emergence of new business men; but the most important part of this project is the offer of education in a high level and for that reason it determines the success personal and professional. The educational projects contributes in fundamental way the development and greatness of the countries.

The proposal of creation of an educational center at superior level, requires a great responsibility; for reaching the foreseen goals, the mission is granting to the students the knowledge and necessary weapons to use in a world, which becomes every time more competitive. The achievement depends on the formation quality, fighting always against the corruption that has been one of the biggest problems that Ecuador suffer, promoting the honesty and getting a better country every day.



## RESUMEN EJECUTIVO

El Ecuador, como un país en vías de desarrollo, se presta para que se hagan esfuerzos por mejorar los estudios de preinversión. El área de la gastronomía en muchos países desarrollados es bien aprovechada en todas las formas de explotación que nos presenta este arte culinario. Esto se debe a la ausencia de una preparación formal en esta área, es decir, la correcta administración de recursos. Para desenvolverse en un campo tan dinámico como el gastronómico, las personas requieren de una preparación académica permanente.

El presente estudio tiene por objeto conocer las expectativas que se tiene respecto a la carrera de Gastronomía; además de conocer las características de clientes, mercado y competencia directa para el proyecto. A continuación las características principales del estudio:

**Proyecto:** Centro de Estudios y Formación Gastronómica Internacional

**Nombre:** “Centro de Estudios Gastronómico - Internacional”

**Título a Obtener:** Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional

La Gastronomía, en el mundo moderno en el que vivimos, no se relaciona en lo absoluto con el sexo femenino. Es por eso que la estimación de la demanda no depura la población por género. Está dirigido a una población objetivo de nivel socio económico medio - medio y alto.

La potencial y principal demanda serán, los estudiantes a punto de finalizar los estudios secundarios que requieren una carrera a nivel superior. Estos potenciales alumnos van a ser la base “única” de este estudio. Por otra parte hay otro tipo de demanda que se analiza dentro del “Estudio de Mercado”, pero que no formó parte de la investigación realizada, ya que se mantiene un criterio conservador.

Para obtener el número de personas que fueron parte de la encuesta, se tomó en cuenta la población de la ciudad de Quito, con edades comprendidas entre 15 y 29 años, lo que significa 408.300 personas, de las cuales se extrajo el porcentaje correspondiente a la población objetivo del presente estudio: Medio – Medio con un 26.5 % y Alto con un 7.1 %; es decir, el 33.6 % tiene atributo. El universo para el cálculo del tamaño de la muestra, entonces, es de 137.189 personas.

Para el cálculo del tamaño de la muestra, se ha escogido un intervalo de confianza que garantice la representatividad de las muestras seleccionadas y que además no implique costos económicos ni pérdidas de tiempo, por lo que se ha considerado un intervalo de confianza del 93% para nuestro proyecto.

El número de personas a ser encuestadas es de 137. Las instituciones escogidas fueron: Martín Cereré, Letort, A.N.A.N., Británico Internacional, Colegio Hontanar y el centro de capacitación de la Cámara de Comercio de Quito. El formulario constó de cinco preguntas que son:

- 1.- Va a continuar sus estudios superiores en el país?
- 2.- Escogerá la carrera de gastronomía terminado en colegio?
- 3.- Los estudios de gastronomía los va a realizar en:
- 4.- Señale la principal razón por la cual usted eligió la carrera de gastronomía:
- 5.- Escoja el horario que usted considere mas adecuado:

Las tres primeras preguntas servirán para cuantificar la demanda y las dos últimas para orientar el negocio de acuerdo a los gustos y / o preferencias de la gente. Los resultados y la cuantificación se muestran a continuación:

	POBLACION TOTAL	% CON ATRIBUTO	PARA EL PROYECTO
	146.989,25		
PREGUNTA #1		99	145.519,35
PREGUNTA #2		25,75	37.471,23
PREGUNTA #3		25	9.367,80

Las instalaciones del centro constarán de “cuatro” aulas, cada una con capacidad para “diez” alumnos, expandibles hasta “quince” por aula; “tres” horarios al día, además de las respectivas adecuaciones para el normal funcionamiento del centro, es decir, 180 alumnos por concepto de infraestructura, que representan aproximadamente el 2% de las 9.368 personas que se puede captar. El local más adecuado para arrendar e instalar la empresa se encuentra en la Avenida 6 de Diciembre y Colón, esquina, referencia Plaza Artigas, según el análisis del capítulo III.

El Estudio Financiero, contiene todas las inversiones que se van a realizar en cuanto a activos fijos que están separados y detallados por áreas, tanto operativas como administrativas. Además todos los gastos en los cuales se debe incurrir para la creación legal de la empresa (Gastos de Constitución) y la transformación física de la empresa (Gastos Pre – Operativos). Finalmente, se presenta el cálculo del capital de trabajo, cuya variación depende de las ventas que se proyectaron después de la fijación de precios.

La inversión total es de \$43.748 y su estructura se muestra en el siguiente cuadro:

<b>ESTRUCTURA DE CAPITAL</b>		
<b>RECURSOS</b>	<b>VALOR</b>	<b>%</b>
PROPIOS	18.780	42,90%
DEUDA	25.000,00	57,10%
<b>TOTAL</b>	<b>43.780</b>	<b>100%</b>

Después del análisis de los ingresos proyectados, se indica que para el primer año de operaciones la empresa tendrá un ingreso bruto de \$126.910. Se muestra además, el “Estado de Pérdidas y Ganancias” o “Resultados”, el cual nos dará datos importantísimos, como el valor de la Utilidad Operativa que servirán para calcular el “Flujo Neto de Caja”.

El flujo neto de caja representa las salidas o desembolsos de efectivo que la empresa realizará en el tiempo para el normal funcionamiento. El valor de la Utilidad Neta se muestra en el estado de resultados y representa las ganancias reales que tendremos año a año.

El estado de resultados y el flujo neto de caja, fueron calculados con un horizonte de proyección de 5 años.

La utilidad neta que se obtiene en el año en curso es de \$20.553. Su proyección es la siguiente:

CONCEPTO	AÑOS				
	2.005	2.006	2.007	2.008	2.009
<b>Utilidad Neta</b>	20.553,10	22.758,50	25.037,17	27.384,12	29.807,15

Las cifras arrojadas son positivas y representan las ganancias netas o reales después de desglosar los costos y gastos en los que se debe incurrir. En cuanto a las salidas de efectivo, según el horizonte de proyección señalado, quedaría de la siguiente manera:

DETALLE	2.005	2.006	2.007	2.008	2.009
<b>Flujo Neto de Caja</b>	25.505,33	31.930,00	34.146,48	36.449,44	45.664,54

Finalmente, se muestran los instrumentos de evaluación financiera, que nos demuestran realmente si el presente proyecto es viable o simplemente se lo desecha. Indicadores como el Valor Actual Neto (V.A.N.) y la Tasa Interna de Retorno (T.I.R.) son de suma importancia, ya que representan la rentabilidad real a través del tiempo que otorgará a los inversionistas de este proyecto.

Además Se muestran otros indicadores como la relación Beneficio – Costo (B / C) y el Período Real de Recuperación de la inversión.

Valor Actual Neto (V.A.N.)	77.236,68
Tasa interna de Retorno (%) (T.I.R.)	64,44%
Relación Beneficio / Costo	2,76
Período Real de Recuperación	1,93 años

Por lo tanto el presente proyecto puede ser llevado a la práctica ya que tiene potencial necesario para cumplir con las proyecciones y expectativas trazadas como lo demuestra la información y las cifras arrojadas en los diferentes capítulos de este documento. Se establece que el proyecto cuenta con los requisitos necesarios para operar satisfactoriamente, debido a su viabilidad económica.

## **BIBLIOGRAFÍA**

Econ. Rodrigo Sáenz Flores, Manual de Formulación y Evaluación de Proyectos, Tercera Edición, Octubre 2.003

Econ. Rodrigo Sáenz Flores, Notas sobre Estructuras de Capital, Primera Edición, Mayo 2.005

Índice Estadístico, Proyecciones y Estimaciones – Markop

ECUADOR - Estimaciones y Proyecciones de Población - CONADE

Revista – Ley de Compañías

Ediciones Legales, Código Tributario, Reglamento y Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno, Software

Escuela de los Chefs, Carpetas con Recetas, Guayaquil – Ecuador

L. Hall, A.C.I.S., A.M.B.I.M., Administración de Empresas, Biblioteca para Dirección de Empresas, Traducción Rosendo Chas Silva

Antonio Gázquez, El Origen de la Cocina Tradicional Española y el Libro de Buen Amor, Segunda Edición

Reglamento General de los Institutos Superiores Técnicos y Tecnológicos del Ecuador, Consejo Nacional de Educación Superior, CONESUP

Ideas Básicas sobre los Proyectos de Inversión y la Gestión de los Mismos, Dirección de Inversiones y Finanzas Públicas, Colombia, Marzo de 2003

Carême Marie-Antoine. El gran arte de los fondos, caldos, adobos y potajes, Barcelona, Tusquets; 1980. (Es la única traducción de la obra de Carême al español, y es una parte de "L'Art de la Cuisine Française au XIXe Siècle")

## INTERNET

[www.guiatelefonica.com.ec](http://www.guiatelefonica.com.ec); Mapas, locaciones Ecuatorianas

[www.sri.gov.ec](http://www.sri.gov.ec); Rervicio de Rentas internas del Ecuador

[www.supercias.gov.ec](http://www.supercias.gov.ec); Superintendencia de Compañías

[www.industrialtaylor.com](http://www.industrialtaylor.com); Máquinas para restaurantes, accesorios para cocina, información variada

[www.afuegolento.com](http://www.afuegolento.com); Turismo, hotelería y gastronomía, valores en alza en Argentina

[www.quecomoahora.com](http://www.quecomoahora.com); Guía gourmet ecuatoriana

[www.cftaustral.uach.cl](http://www.cftaustral.uach.cl); Formación de técnica superior

[www.todo1.com](http://www.todo1.com); Banco del pichincha, servicios varios

[www.bce.gov.ec](http://www.bce.gov.ec); Banco Central del Ecuador

# INDICE

**Introducción**  
**Abstract**  
**Resumen Ejecutivo**

**Página**

## **CAPITULO I** **MARCO TEÓRICO**

1.1.- Criterios básicos para la formulación de proyectos de inversión	1
1.2.- Contenido o aspectos que intervienen en un proyecto	1
1.3.- Objetivos del proyecto	3
2.- Marco conceptual	4

## **CAPITULO II** **ESTUDIO DE MERCADO**

2.1.- Análisis, descripción y justificación del producto con sus características	12
2.1.1.- Datos históricos de la gastronomía	14
2.2.- Estudio y comportamiento del consumidor	16
2.2.1.- Población por sexo y grupos de edad en la ciudad de Quito	18
2.2.2.- Niveles socio económicos de la ciudad de Quito	18
2.2.3.- Proyección de demanda	19
2.3.- Estudio y definición de la demanda para el proyecto	20
2.3.1.- Planeación de la investigación	20
2.3.2.- Determinación del tamaño de la muestra	20
2.3.3.- La encuesta	21
2.3.4.- Resultados y tabulación de la encuesta	24
2.3.5.- Demanda estimada para el centro de estudios	29
2.4.- Análisis de la oferta	31
2.4.1.- Universidad tecnológica equinoccial	31
2.4.2.- Universidad san francisco de quito	31
2.4.3.- Universidades nuevas varias	32



2.4.4.- Universidad santo tomas	32
2.4.5.- Instituto superior "cenetur"	33
2.4.6.- Instituto tecnológico "ithi	33
2.4.7.- Alianza francesa de Quito	33
2.4.8.- Instituto tecnológico superior los andes "ilandes"	33

### **CAPITULO III ESTUDIO TÉCNICO**

3.1.- Localización del proyecto	34
3.1.1.- Macrolocalización	35
3.1.2.- Microlocalización	35
3.1.2.1.- Categorías de los factores de localización	37
3.1.2.2.- Puntaje de factores de localización	38
3.1.2.3.- Matriz ponderada de factores de localización	39
3.1.3.- Planos del centro	41
3.1.4.- Vistas del local	42
3.1.4.1.- Cocina	42
3.1.4.2.- Aulas	42
3.2.- Tamaño del proyecto	43

### **CAPITULO IV INGENIERÍA DEL PROYECTO**

4.1.- Definición y descripción académica	45
4.1.1.- Malla curricular	46
4.1.2.- Horarios	48
4.1.3.- Proceso de matriculación	48
4.1.4.- Contenido y metodología de estudios	49
4.1.5.- Sistema de evaluación	50
4.1.6.- Campo laboral	51
4.1.7.- Objetivos	52
4.2.- Balance de materiales, muebles y enseres	53
4.2.1.- Organigrama y funciones departamentales	53
4.2.1.1.- Dirección general	53
4.2.1.2.- Secretaría recepción	54
4.2.1.3.- Administración y admisiones	54
4.2.1.4.- Coordinación académica	55
4.2.1.5.- Departamento financiero y marketing	55
4.3.- Características y detalles de la planta del centro	56

## **CAPITULO V**

### **ORGANIZACIÓN Y ASPECTOS ADMINISTRATIVOS Y JURÍDICOS**

5.1- Aspectos generales	58
5.2.- Estructura administrativa para la fase de operación del proyecto	60
5.2.1.- Nombre y logotipo	60
5.2.2.- Organigrama estructural y funciones	61
5.2.2.1.- Dirección general	61
5.2.2.2.- Departamentos 1, 2 y 3	62
5.2.2.3.- Legal	62
5.2.2.4.- Coordinación de personal y alumnado	62
5.2.2.5.- Cancillería	62
5.2.2.6.- Contabilidad	63
5.2.2.7.- Publicidad	63
5.2.2.8.- Mantenimiento	63
5.2.3.- Misión	63
5.3.- Aspectos jurídicos y requisitos de funcionamiento	64
5.3.1.- Registro único de contribuyentes	64
5.3.2.- Permiso de operación	64
5.3.3.- Permiso sanitario	64
5.3.4.- Permiso de funcionamiento control	65
5.3.5.- Patente municipal	65
5.3.6.- Número patronal	65
5.3.7.- Autorización	66

## **CAPITULO VI**

### **ESTUDIO FINANCIERO**

6.1.- Inversión en activos fijos	68
6.1.1.- Equipos	68
6.1.2.- Muebles y enseres	70
6.2.- Gastos de constitución y legales	73
6.3.- Remuneraciones	73
6.3.1.- Sueldos, área administrativa	74
6.3.2.- Sueldos, mano de obra directa	75
6.3.3.- Sueldos, mano de obra indirecta	76
6.4.- Depreciación y gastos	77
6.4.1.- Depreciación	77

6.4.2.- Gastos pre – operativos	77
6.4.3.- Gastos fijos	78
6.4.4.- Resumen y proyección de gastos fijos	79
6.5.- Capital de trabajo	79
6.6.- Financiamiento	80
6.6.1.- Estructura de capital	80
6.6.1.1.- Recursos propios	81
6.6.1.2.- Tabla de amortización de la deuda	82
6.7.- Ingresos	82
6.7.1.- Determinación del número de alumnos	82
6.7.2.- Costos variables	83
6.7.3.- Determinación de precios	83
6.7.4.- Ingresos proyectados	85
6.8.- Estado de pérdidas y ganancias proyectado	86
6.9.- Flujo de caja proyectado	87
6.9.1.- Valor de salvamento	87
6.9.2.- Flujo de caja	88
6.9.3.- Inversión total	88
6.10.- Evaluación financiera	89
6.10.1.- Costo de los recursos propios (ke)	89
6.10.2.- Costo de capital ponderado (kp)	89
6.10.3.- Instrumentos de evaluación financiera	90

## **Conclusiones**

## **Bibliografía**

## **Anexos**

Anexo 1.- Información técnica

Anexo 2.- Información Legal

Anexo 3.- Facturas Proforma

## INDICE DE TABLAS

	<b>Página</b>
Tabla N° 1.- Población por Sexo y Grupos de Edad en la Ciudad de Quito	18
Tabla N° 2.- Proyección de Demanda	19
Tabla N° 3.- Estimación de la Demanda	30
Tabla N° 4.- Demanda Proyectada	30
Tabla N° 5.- Factores de Localización	37
Tabla N° 6.- Puntaje de los Factores de Localización	38
Tabla N° 7.- Matriz Ponderada de Factores	39
Tabla N° 8.- Malla Curricular	47
Tabla N° 9.- Sistema de Evaluación	51
Tabla N° 10.- Equipos área Operativa	69
Tabla N° 11.- Equipos área Administrativa	69
Tabla N° 12.- Muebles y Enseres área Operativa	70
Tabla N° 13.- Muebles y Enseres área Administrativa	72
Tabla N° 14.- Inversión Total en Activos Fijos	72
Tabla N° 15.- Gastos de Constitución y Legales	73
Tabla N° 16.- Sueldos área Administrativa	75
Tabla N° 17.- Sueldo área Operativa Directa	76
Tabla N° 18.- Sueldo área Operativa Indirecta	76
Tabla N° 19.- Gastos Depreciación	77
Tabla N° 20.- Gastos Pre – Operativos	78
Tabla N° 21.- Resumen Gastos Administrativos	79
Tabla N° 22.- Cálculo Capital de Trabajo	80
Tabla N° 23.- Variación Capital de Trabajo	80
Tabla N° 24.- Estructura de Capital	81
Tabla N° 25.- Estructura Recursos Propios	81

Tabla N° 26.- Amortización de la Deuda	82
Tabla N° 27.- Número de Alumnos	83
Tabla N° 28.- Costos Variables	83
Tabla N° 29.- Precios de la Competencia	84
Tabla N° 30.- Precios para el Proyecto	84
Tabla N° 31.- Cálculo Precio Anual	85
Tabla N° 32.- Ingresos Proyectados	85
Tabla N° 33.- Estado de Pérdidas y Ganancias	86
Tabla N° 34.- Valor de Salvamento	87
Tabla N° 35.- Flujo de Caja Proyectado	88
Tabla N° 36.- Inversión Total del Proyecto	88
Tabla N° 37.- Costo de los Recursos Propios	89
Tabla N° 38.- Costo de Capital Promedio	89
Tabla N° 39.- Evaluación Financiera	90

# **ANEXO 1**

# **ANEXO 2**

# **ANEXO 3**



## **CAPITULO I**

### **1.- Marco Teórico**

#### **1.1.- Criterios Básicos para la Formulación de Proyectos de Inversión**

Una formulación de proyecto de inversión es el procedimiento en el que se identifica y describe una situación que se desea transformar o crear y en el que se plantean, analizan y diseñan las acciones necesarias para lograrlo y todo lo que esto conlleva. Con este procedimiento se logrará conocer una realidad aproximada a futuro, una reducción del riesgo, una orientación a una ejecución y una optimización de la utilización de los recursos, mediante el análisis de los elementos que componen el proyecto; dando como resultado la viabilidad de el estudio en cuestión. La información que se presenta detalladamente en cada uno de los capítulos de este documento, debe ser suficiente para tomar la decisión de ejecución y operación.

#### **1.2.- Contenido o Aspectos que Intervienen en un Proyecto**

A continuación se detalla claramente cada uno de los temas más comunes o importantes que tienen los proyectos, estudios de factibilidad o prefactibilidad:

##### **1.2.1.- Estudio de Mercado**

Este aspecto es uno de los más importantes, ya que permitirá tomar las decisiones relacionadas con algunos capítulos posteriores, es por eso que este tema merece un tratamiento especial para evitar distorsiones tanto cualitativas como cuantitativas. Su contenido puede variar de acuerdo a los requerimientos del estudio; A continuación se indican los aspectos más relevantes que deben tomarse en cuenta:

- Análisis y descripción del servicio y sus características
- Estudio y comportamiento del consumidor
- Estudio y definición de la demanda
- Estudio y definición de la oferta
- Estudio de la oferta que representa competencia directa para el proyecto
- Análisis de financiación requerida
- Análisis de los precios
- Análisis de los ingresos por ventas

### **1.2.2.- Estudio Técnico**

- Localización del proyecto
- Tamaño del proyecto

### **1.2.3.- Ingeniería del Proyecto**

- Definición de la metodología o tecnología a utilizar
- Balance de materiales
- Análisis completo de la mano de obra
- Período de duración estimada

- Mantenimiento de recursos

#### **1.2.4.- Organización y aspectos administrativos y jurídicos**

- Aspectos generales
- Estructura administrativa para fases de operación y ejecución
- Aspectos jurídicos

#### **1.2.5.- Estudio Financiero**

- Análisis de los equipos: administrativos y operativos
- Análisis muebles y enseres: administrativos y operativos
- Análisis de gastos de constitución y legales
- Análisis de tallado de remuneraciones
- Gastos: administrativos y operativos
- Determinación y análisis del capital de trabajo, inversión y financiamiento
- Estudio proyectado de ingresos y flujos de caja

#### **1.2.6.- Conclusiones**

#### **1.3.- Objetivos del Proyecto**

Con el análisis de los elementos anteriormente citados, se podrá precisar el objetivo del proyecto, en términos de transformar dicha situación, teniendo en

cuenta el alcance probable y las metas. El alcance define claramente la situación deseada y las metas a los logros deseados en términos cuantitativos.

Lo importante es que el objetivo o los objetivos del proyecto sean coherentes con la descripción de la situación y que tengan de concretamente la razón de ser del proyecto. Se requiere primero “una investigación del mercado ocupacional y de la demanda social de creación de una nueva institución de educación superior y de los programas académicos o carreras profesionales propuestos en el nivel técnico o tecnológico que respondan a las necesidades del desarrollo local, regional o nacional, la innovación o diversificación de profesiones y a las tendencias del mercado ocupacional”<sup>1</sup>.

## **2.- Marco Conceptual**

**2.1- Estudio de Factibilidad.-** Es un estudio detallado y minucioso en el cual se determinará en forma completa los aspectos legales, financieros, comerciales, técnicos, laborales y ambientales que permitirá la ejecución de un proyecto o el aplazamiento del mismo.

**2.2- Estudio de Mercado.-** Es el principal capítulo de una estudio de factibilidad y tiene por objeto estimar la demanda de un bien o servicio, es decir la cantidad que un proyecto de inversión a largo plazo podrá colocar en el mercado. El estudio de Mercado pretende establecer la cantidad de un bien o servicio que la comunidad estará dispuesta a adquirir a determinados precios, con cierta calidad y diseño, y durante un período de tiempo establecido.

---

<sup>1</sup> Reglamento General de los Institutos Técnicos y Tecnológicos del Ecuador, CONESUP

**2.3.- Estudio Técnico.-** Abarca aspectos importantes relacionados con el cálculo del Costo Total o Inversión Total del Proyecto, es decir, el dinero inicial a invertir y el que se requerirá en el futuro, en la medida en que crezca la demanda y deban agregarse o reponerse activos productivos.

**2.3.1.- Localización Óptima.-** Se refiere tanto a la zona (macro localización) como al lugar físico donde debe quedar ubicado el proyecto (micro localización).

**2.3.2.- Tamaño Óptimo del Proyecto.-** Identificación y cálculo del tamaño o capacidad de producción que debe instalarse en el proyecto es fundamental para la determinación de la inversión total a realizar así como de los costos a soportar.

**2.3.3.- Ingeniería y Aspectos Ambientales.-** Para establecer una respectiva función de producción que optimice la combinación de factores de producción con la finalidad de minimizar los costos. No se debe descuidar los impactos ambientales que el proyecto pueda ocasionar en las fases de operación, construcción y en la de desmantelamiento o abandono de las instalaciones.

**2.4.- Estudio Administrativo y Legal.-** Es la estructura organizacional tanto para la fase de ejecución como para la de operación. De aquí se derivarán las necesidades de personal, empleados y funcionarios así como el espacio físico para las oficinas y equipos de apoyo de acuerdo con los procedimientos administrativos que se elijan. Además, se consideran, aspectos tributarios, de

salud pública y registros legales, que pueden dificultar o facilitar las operaciones legales de la futura empresa.

**2.5.- Estudio Financiero y Evaluación del Proyecto.-** Este estudio sirve para determinar el rendimiento económico esperado por el proyecto, sobre la base de toda información técnica, contable y financiera que se derivó de los anteriores estudios. A toda esta información se le añade la información resultante de este estudio, como la estructura de inversión que se adoptará, costos, plazos y su mezcla óptima a fin de minimizar el costo promedio ponderado de capital y procurar que el proyecto genere flujos de caja positivos en cada año de su vida útil y en términos de valor actual.

**2.6- Proyecto de Inversión.-** Es un conjunto de antecedentes, técnicos, financieros, comerciales, sociales, económicos y ambientales que permiten determinar la conveniencia de asignar en forma conveniente recursos humanos, materiales y financieros a la creación de una nueva unidad de producción o servicio, o a la modernización, reestructuración, renovación, ampliación de una existente.

**2.7.- Inversión del Proyecto.-** Es la fase de concreción del proyecto de inversión, luego de la cual se procede a la liquidación contable de la ejecución para establecer el monto real invertido, así como la estructura final de los fondos utilizados para su financiación.

**2.7.1.- Proyectos Privados.-** Se caracterizan porque consideran para su formulación y posterior evaluación solo precios y costos del mercado, es decir, dejan de lado los efectos positivos o negativos, que el proyecto puede generar en la sociedad, estos impactos se conocen como “externalidades”.

**2.7.2.- Proyectos Complementarios.-** estos deben ser realizados de manera simultánea, ya que solo juntos satisfacen una determinada necesidad.

**2.7.3.- Proyectos Independientes.-** Estos proyectos satisfacen necesidades distintas, por lo que la aceptación de un proyecto no significa el rechazo de otro. El limitante al momento de ser ejecutados, es la disponibilidad de fondos de los inversionistas.

**2.8.- Fuentes de Financiamiento.-** Los proyectos de inversión cuentan con dos fuentes básicas de recursos financieros: fuentes propias (capital social inicial, aumentos de capital en efectivo, utilidades retenidas) y fuentes ajenas o pasivos (de instituciones financieras o de proveedores, éstas pueden ser locales o extranjeras).

**2.10.- Ciclo de Vida del Proyecto.-** Los proyectos de inversión nacen como una idea y luego pasan por etapas en las cuales los análisis se realizan en niveles crecientes de exactitud, complejidad y concreción, hasta que se toma la decisión de inversión, éstas etapas conforman el ciclo de vida del proyecto. Se procede a realizar un estudio de factibilidad o pre – factibilidad, en el cual se analiza todos los factores, técnicos, legales, financieros, etcétera, que pudieran ser críticos

entre ellos. Viene la etapa de inversión, en la cual se empieza la construcción del proyecto y se definen las actividades a cumplir para la ejecución del mismo. Se deben realizar las evaluaciones de las labores que se realizan. Finalmente la etapa de operación, donde la nueva empresa comienza la producción de sus productos o a prestar sus servicios. Aquí ya se puede comparar los presupuestos financieros de la evaluación con los resultados del ejercicio.

**2.10.1.- Naturaleza del Proyecto.-** como ya se manifestó, los proyectos surgen con la meta de satisfacer una necesidad humana, por supuesto, esta actividad debe ser realizada con responsabilidad, en un ambiente agradable con productos de calidad o en su defecto la prestación de servicios de alto nivel.

**2.11.- Gastos Operativos.-** Es el valor por pago de mano de obra directa e indirecta, equipos de oficina, las respectivas depreciaciones o desgaste que tengan los activos a causa del uso diario, para el cumplimiento de los objetivos trazados por la empresa u organización.

**2.12.- Gastos Administrativos.-** Estos gastos lo conforman los sueldos o remuneraciones, suministros, equipos de oficina, muebles, arriendos y servicios varios.

**2.13.- Flujo de Caja.-** Es la representación matricial o gráfica de los ingresos y egresos que una alternativa puede tener durante el horizonte de evaluación (ejecución y operación). Se deben relacionar los ingresos y beneficios de la



alternativa y los costos de ejecución y operación necesarios para llevar a cabo la alternativa.

**2.13.1.- Capital Neto de Trabajo.-** también se le concibe al capital neto de trabajo con una proporción, financiados con fondos de largo plazo; sirve para poder obtener la capacidad de la empresa para poder cumplir con los pagos que se presentan desde el primer momento en el que funciona la empresa.

**2.14.- Indicadores de Evaluación.-** Permiten seleccionar la alternativa de solución adecuada, de acuerdo con el criterio definido previamente, por ejemplo el VAN o VPN que significa Valor Presente Neto.

**2.15.- El Código del Trabajo.-** Es el cuerpo legal que regula todas y cada una de las acciones del trabajador, amparado así, en este, los trabajadores tendrán un trato justo, con la finalidad de percibir un salario digno, según lo establecido por el mismo. El código del trabajo, regula la relación empleador–trabajador. Dentro de las leyes ecuatorianas, el trabajador es libre para dedicar su esfuerzo a la labor lícita que a bien tenga. A nadie se le puede exigir servicios ni gratuitos ni remunerados, que no sean impuestos por la ley. En general todo trabajo debe ser remunerado, según el artículo número 3 del código del trabajo.

**2.15.1.- Persona jurídica.-** son todas aquellas personas que gozan de derechos y obligaciones enmarcadas en el ámbito de profesionales. Para que una persona jurídica surja sus efectos como tal, esta deberá representar una acción en la cual

lo exima de ser natural, siendo así un ente legal y con facultad para contratar en todo ámbito siempre y cuando se lo realice en el marco legal.

**2.15.2.- Persona natural.-** nuestro código civil ecuatoriano en su libro Primero de las Personas, define claramente a las personas y las clasifica en personas naturales.

**2.15.3.- Sociedad.-** La unión de un grupo determinado de personas que se dedican a brindar y bien o un servicio de calidad, todas las actividades de los individuos se dirigen a un mismo fin.

**2.15.4.- Trabajador.-** un trabajador es una persona que ejerce su derecho y deber de trabajar bajo un salario mínimo, impuesto por la ley y acordado por parte del empleador y el trabajador. Este trabajador esta protegido por las leyes en caso de omisión o violación de sus derechos.

**2.15.5.- Empleador.-** un empleador es una persona encargada de representar legalmente a la empresa u organización para la cual el trabajador quiere desarrollar las actividades acordadas por las 2 partes.

**2.16.- Viabilidad de un Proyecto.-** El documento del proyecto que se somete a concepto de viabilidad incluye la evaluación socioeconómica. Por lo tanto, el proceso para emitir concepto de viabilidad socioeconómica consiste en la revisión de dicha evaluación. En esta revisión se hará énfasis en la identificación y valoración de los beneficios económicos con el fin de determinar si el proyecto

efectivamente genera dichos beneficios y si su valoración económica se encuentra en un rango aceptable.

## CAPITULO II

### 2.- Estudio de Mercado

#### 2.1.- Análisis, Descripción y Justificación del Producto con sus Características

- ❖ **Proyecto:** Centro de Estudios y Formación Gastronómica Internacional
- ❖ **Nombre:** “Centro de Estudios Gastronómico - Internacional”
- ❖ **Título a Obtener:** Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional
- ❖ **Misión:** La carrera está orientada a formar Técnicos de Nivel Superior en el ámbito de la Gastronomía. “Poner énfasis en la aplicación de los conocimientos y en el desarrollo de habilidades y destrezas, acorde a los avances científico – tecnológicos, las necesidades y los cambios del entorno. Los estudios son presenciales. Formar profesionales de nivel superior técnico o tecnológico, con las competencias que les permitan contribuir al desarrollo socioeconómico del país”<sup>1</sup>.
- ❖ **Visión:** Una clara orientación hacia el dominio práctico de la elaboración de servicios gastronómicos. El proceso de enseñanza y aprendizaje de la educación tecnológica buscará hacer del estudiante un agente de las

---

<sup>1</sup> Reglamento General de los Institutos Técnicos Superiores, CONESUP

evoluciones científicas y tecnológicas del mundo moderno en el que actualmente vivimos y, de ese modo, permitirle aportar su inteligencia al interior de la unidad productiva del país.

❖ **Objetivo del Programa:** Formar al estudiante desarrollándole ampliamente las habilidades y destrezas, conocimientos técnicos y conductas de los actuales requerimientos de calidad del mercado, necesarias para el adecuado desempeño de los diferentes roles que su actividad laboral le exige. Se propone además garantizar una preparación académica basada en la investigación científica y humanista, acogiéndose a los reglamentos ya establecidos en el Ecuador por los organismos pertinentes, para el desarrollo técnico y tecnológico, con miras al bienestar social y la integración soberana del país siempre mirando a una unión andina, latinoamericana y universal.

❖ **Justificación:** El estudio tiene por objeto conocer las expectativas que se tiene respecto a la carrera de Gastronomía; además conocer las características de los clientes, mercado y competencia directa para el proyecto. Así, con la información recopilada se podrá realizar un correcto diseño de las características del Centro de Estudios Gastronómicos. La investigación se realizará en un escenario en el cual las personas se desenvuelven hoy en día, lo cual representa constantes cambios, retos y desafíos, tomando en cuenta que en nuestro país la gastronomía “aun” no ha sido explotada en su totalidad, ni ha tenido un desarrollo trascendental, como lo ha tenido en países desarrollados, y que, además representa una importante fuente de ingresos. Este estudio propone una interesante

propuesta de estudios en esta rama que beneficia al Ecuador que es un país en vías de desarrollo.

### **2.1.1.- Datos Históricos de la Gastronomía**

Marie - Antoine Carême nació en 1783, en la Rue du Bac - París, miembro de una pobre y extensa familia (se dice de entre 15 y 25 hijos), mantenida por su padre. Carême demuestra talento para el dibujo y la arquitectura, los conocimientos que adquiere los traslada a su trabajo pastelero, haciendo muy buenos montajes, reproduciendo en azúcar grandes obras arquitectónicas. Estos montajes hacen famosa la pastelería "Bailly", que recibe encargos de todas partes, para poder admirar esas obras. Aquellos a los que Carême considera sus maestros son : Lannes para los manjares fríos, Richaud para las salsas, y sobre todo, Bouchet, el cocinero de Tayllerand y Laguipierre, cocinero de Murat. Carême es mucho más que un gran cocinero. Es el punto determinante de una cocina que se puede llamar "de corte", pero su punto débil comenzó en la segunda mitad del siglo XIX, con la aparición de restaurantes y hoteles, cuando se adoptarán formas que perduran hasta los años 60-70 del siglo XX, que serán fijadas por otro gran maestro de la cocina: Auguste Escoffier.

Carême escribe libros de cocina, pero escribe unas obras que suponen una superación de los recetarios y tratados de cocina escritos hasta entonces. En sus obras se encuentra una manera didáctica, clasificadora y sintetizadora del arte de la cocina como no se había conocido hasta entonces. Las distintas partes de su monumental "Art de la Cuisine Française au XIXe siècle" se denominan "traité", y eso es lo que son: auténticos "tratados", que no se limitan a enunciar varias

recetas, sino que analizan, clasifican y examinan todos los platos y alimentos. En nuestros días, todavía permanece en vigencia su clasificación de las salsas, o su enciclopédico tratado de los potajes, por poner unos ejemplos.

Uno de los aportes más importantes de Carême fue la mejora de las condiciones de trabajo de los cocineros. Ingenió interesantes formas administrativas de materiales y técnicas. Entre las innovaciones de Carême que hoy perduran citaremos el uniforme blanco, como símbolo de limpieza e higiene y el gorro de cocinero actual (parece ser que inspirado en las tocas que usaban las doncellas austriacas).

Respecto a los aspectos puramente culinarios, se destaca a Carême como el fijador de los fondos o refritos y salsas que son la base de la cocina actual. Combatió duramente lo que él consideraba prácticas abominables de la cocina. Se puede considerar a Carême un precursor de la dietética y la lógica en la nutrición. Defiende la presencia de los potajes como inicio imprescindible de todas las cenas, elimina los excesos grasos e intenta conseguir un equilibrio calórico en sus menús. Otro aspecto que no se puede dejar de mencionar es su gusto decorativo: Carême pretende que la comida satisfaga tanto al “ojo como al estómago”. Su gusto por la decoración no se limita a la perfecta sincronía de colores de platos y guarniciones sino que llega a diseñar en papel espectaculares montajes o diseñar personalmente las vajillas, encargándolas a los más célebres vidrieros de París.

La vida de Carême ha llegado hasta nosotros a través de su propia obra y de los escritos de gentes que trataron con él. Se destaca su especial relación con Talleyrand, Carême nunca fue un empleado fijo de Talleyrand, pero era el

cocinero favorito de este príncipe, (uno de los más exquisitos “gourmets” de todos los tiempos) y era llamado como extra siempre que se organizaba un banquete. El respeto y la admiración entre ambos eran mutuos: Carême consideraba al príncipe el mejor de sus anfitriones y el gastrónomo más entendido de todos los que trató, por su parte, Taylleraud recomendaba a Carême como su cocinero favorito, que de este modo consiguió sentar plaza en las cocinas de lo más florido de la nobleza europea.

**Fuente:** Carême Marie-Antoine. El gran arte de los fondos, caldos, adobos y potajes.

**País:** Barcelona, Tusquets

**Año:** 1980. (Es la única traducción de la obra de Carême al español, y es una parte de "L'Art de la Cuisine Française au XIXe Siècle")

- ❖ NOTA: “La Gastronomía, en el mundo moderno en el que vivimos, no se relaciona en lo absoluto con el sexo femenino, ya que se ha visto que su creador es un hombre y que varias personas de sexo masculino a través de los años han sido galardonados y reconocidos, una muestra clara es la existencia de varios personajes hombres que aparecen en la televisión nacional como Ginno Molinari (Gamavisión), Esteban (ECUAVISIA), Alberto (Etv Telerama), es por eso que la estimación de la demanda no depura la población por género”.

## **2.2.- Estudio y Comportamiento del Consumidor**

El presente estudio de factibilidad tiene como objetivo, la creación de una centro de estudios, es decir, la potencial y **principal** demanda serían, por una parte, los estudiantes a punto de finalizar los estudios secundarios, que requieren una



carrera a nivel superior de acuerdo a sus gustos, necesidades y posibilidades; estos potenciales alumnos van a ser la **base única** de este estudio ya que se mantiene un “criterio conservador”.

Por otra parte, se tiene otro tipo de demanda, que serían las personas mayores y público en general, que hayan culminado la educación media, que por diversas razones, pudieron “no” haber cumplido sus metas, sueños o aspiraciones, de seguir una carrera técnica, y que ahora con las facilidades que presenta este proyecto educativo se pueden hacer realidad.

Por último, se tiene una demanda potencial, de gente adulta, de un nivel socio – económico “alto”, que simplemente al no realizar otras actividades, son potenciales clientes del servicio que aquí se propone; es decir, personas a las cuales no les interesa obtener un título sino asistir a un lugar para aprender cosas nuevas en un ambiente diferente y conocer gente con sus mismos intereses. Para este tipo de demanda se creará otro tipo de curso que se abrirá en el futuro y sobre la marcha del Centro ya creado.

Si se considera una demanda que toma en cuenta la población con edades que van desde los 17 años hasta los 27 años de edad, bajo las condiciones y características expuestas, se tiene una demanda potencial (con un criterio conservador) como muestran los siguientes cuadros estadísticos:

### 2.2.1.- Tabla N° 1: Población por Sexo y Grupos de edad en la Ciudad de Quito

<b>EDAD</b>	<b>HOMBRES</b>	<b>MUJERES</b>	<b>TOTAL</b>
15 - 19 AÑOS	66.611	71.491	138.102
20 - 24 AÑOS	66.100	70.944	137.044
25 - 29 AÑOS	64.224	68.930	133.154
<b>TOTAL</b>	<b>196.935</b>	<b>211.365</b>	<b>408.300</b>

**Fuente:** Índice Estadístico “Markop” Ecuador

**Año:** 2001 – 2002, con Proyecciones del quinquenio 2.000 – 2.005

Con los datos de la población total de la ciudad de Quito se necesita tener una aproximación mayor de la demanda potencial del Centro de Estudios Gastronómicos, ya que está dirigido a una población objetivo de nivel socio económico de nivel medio - medio y alto, es por eso que se va a operar de la siguiente manera:

### 2.2.2.- Niveles Socio Económicos de la ciudad de Quito

- Medio – Medio (C) = 26.5 %
- Alto (AB) = 7.1 %
- **TOTAL** = **33.6 %**

**Fuente:** Índice Estadístico “Markop” Ecuador

**Año:** 2001 – 2002, con Proyecciones del quinquenio 2.000 – 2.005

Este porcentaje es el objetivo del proyecto, por eso del total de habitantes de las edades que componen la demanda potencial tenemos que:

**HOMBRES:**  $196.935 \times 33.6 \% = 66.170,16$   
**MUJERES:**  $211.365 \times 33.6 \% = 71.018,64$   
**TOTAL:**  $408.300 \times 33.6 \% = 137.188,80$

### 2.2.3.- Proyección de Demanda

Es decir, después de lo explicado anteriormente, si tomamos toda la demanda potencial, con los posibles alumnos del centro y considerando las edades objetivo, tenemos la siguiente proyección:

**Tabla N° 2:** Proyección de la Demanda para el Proyecto

TASA CRECIMIENTO (QUINQUENIO 2000 - 2005):	1.74%
Para el 2001:	137.188,80
para el:	
2002	139.575,88
2003	142.004,50
2004	144.475.38
*2005	146.989.25

**Fuente:** Estimaciones y Proyecciones de Población - MARKOP

**Año:** 2001 – 2002, con Proyecciones del quinquenio 2.000 – 2.005

**Elaboración:** Autor

NOTA: La encuesta va a ser realizada con un criterio **conservador**, es decir, tomando en cuenta solo a los alumnos bachilleres, dejando de lado esta demanda que tendría lugar en el momento que se requiera como complemento a los cursos formales.

## **2.3.- Estudio y Definición de la Demanda para el Proyecto**

### **2.3.1.- Planeación de la Investigación**

La encuesta se ha diseñado para ser llenada por encuestadores, que son estudiantes con algún tipo de preparación, quienes seleccionan al azar personas de último año de secundaria, de determinados colegios de la ciudad de Quito, de nivel medio – medio y medio - alto a las cuales van a entrevistar, las mismas que no serán escogidas nuevamente para evitar la repetición de encuestas.

### **2.3.2.- Determinación del Tamaño de la Muestra**

Se ha considerado una investigación de mercado de tipo exploratorio, ya que se desea obtener una estimación preliminar sobre la situación, y usarla para el proceso de toma de decisiones.

Para el cálculo del tamaño de la muestra, se ha escogido un intervalo de confianza que garantice la representatividad de las muestras seleccionadas y que además no implique costos económicos ni pérdidas de tiempo, por lo que se ha considerado un intervalo de confianza del 93% para nuestro proyecto. Es decir, vamos a calcular el tamaño de la muestra con los siguientes datos:

$$N = 146.989,25$$

$$Z = 93\% ; 1.64$$

$$P = 0.5 (50\%)$$

$$Q = 0.5 (50\%)$$

$$e = 0.07 (7\%)$$

**donde:**

N: Tamaño de la población

Z: Nivel de Confianza

P: Dispersión, 50%

Q: Dispersión, 50%

n: Tamaño de la muestra

$$n = \frac{N \times Z^2 \times P \times Q}{N \times e^2 + (Z^2 \times P \times Q)}$$

**n = 137,09 formularios**

### **2.3.3.- La Encuesta**

La encuesta va dirigida a jóvenes estudiantes, pertenecientes al último año de secundaria y de primer nivel de un centro de capacitación, es decir, las edades de los encuestados van comprendidas desde los 18 años hasta los 25 años de edad, y, como se señaló en el capítulo anterior sin tomar en cuenta el género.

Es importante destacar que, para el presente proyecto, la demanda potencial es mucho más amplia, es decir, las edades de los encuestados podrían ir desde los 26 años hasta los 50 años de edad, ya que como se dijo anteriormente, existen tres potenciales fuentes importantes de ingreso para el proyecto, pero se ha considerado que la más importante es la demanda de los estudiantes “Post – Bachillerato”.

Finalmente, se debe tomar en cuenta que los costos de la carrera de gastronomía, que se determinarán más adelante, nos indican que los encuestados deben pertenecer a una institución de nivel socio económico “medio – alto”. Las instituciones escogidas son: Colegio Martín Cereré, Unidad Educativa Letort, Academia Naval Almirante Nelson (A.N.A.N.), Colegio Británico Internacional, Colegio Bilingüe Hontanar y el curso superior de capacitación que es parte de la Cámara de Comercio de Quito.

La encuesta tiene como objetivo recopilar información que nos ayude a determinar la factibilidad de poner en funcionamiento un centro de estudios gastronómicos en el norte de la ciudad de Quito; además conocer los precios que el mercado esta dispuesto a pagar, y datos importantes para conocer mejor a la demanda.

**A CONTINUACIÓN SE PRESENTA EL FORMULARIO DE LA ENCUESTA:**

**FORMULARIO DE ENCUESTA PARA ESTIMAR LA DEMANDA PARA  
INSTALAR UN INSTITUTO DE ESTUDIOS GASTRONOMICOS EN LA CIUDAD  
DE QUITO**

**I.- Zonificación de la Encuesta**

Nombre del Colegio:

Dirección del Colegio:

Paralelo y Especialización:

Pensión Mensual (aproximada):

**II.- Desarrollo de la Encuesta:**

**1.- Va a continuar sus estudios superiores en el país?**

SI  NO  —————> fin de la encuesta

**2.- Escogerá la carrera de gastronomía terminado en colegio?**

SI  NO  —————> fin de la encuesta

**3.- Los estudios de gastronomía los va a realizar en:**

Instituto Tecnológico Especializado   
Universidad  —————> fin de la encuesta

**4.- Señale la principal razón por la cual usted eligió la carrera de gastronomía:**

prestigio  carrera de moda   
carrera del futuro  proyección internacional   
otras

**5.- Escoja el horario que usted considere mas adecuado:**

Diurno: 7:00 a 9:00 Diurno: 9:00 a 12:00  
Vespertino:15:00 a 17:00 Nocturno: 17:00 a 21:00

Diurno: 7:00 a 9:00 Vespertino: 15:00 a 18:00  
Diurno: 10:00 a 13:00 Nocturno: 18:00 a 21:00

ENCUESTA REALIZADA POR: .....
FECHA Y COLEGIO: .....
FIRMA DEL SUPERVISOR: .....

### 2.3.4.- Resultados y Tabulación de la Encuesta

A continuación se presentan los datos estadísticos obtenidos del procesamiento de la encuesta, que nos permitirán cuantificar la demanda e información que nos indicará una certeza adicional para dar el respectivo enfoque de preferencia a los potenciales alumnos del Centro de Estudios y Formación Gastronómica Internacional.

#### PREGUNTA #1

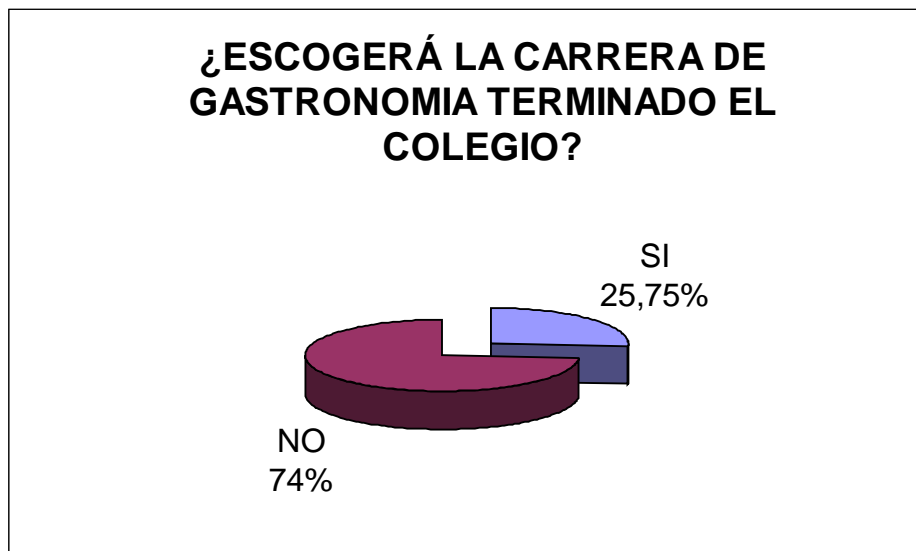


En este punto podemos hablar en números al saber que 99 de cada 100 personas van a realizar sus estudios en el país.

Para el caso de las personas que respondieron negativamente a esta pregunta fue “fin de la encuesta”.

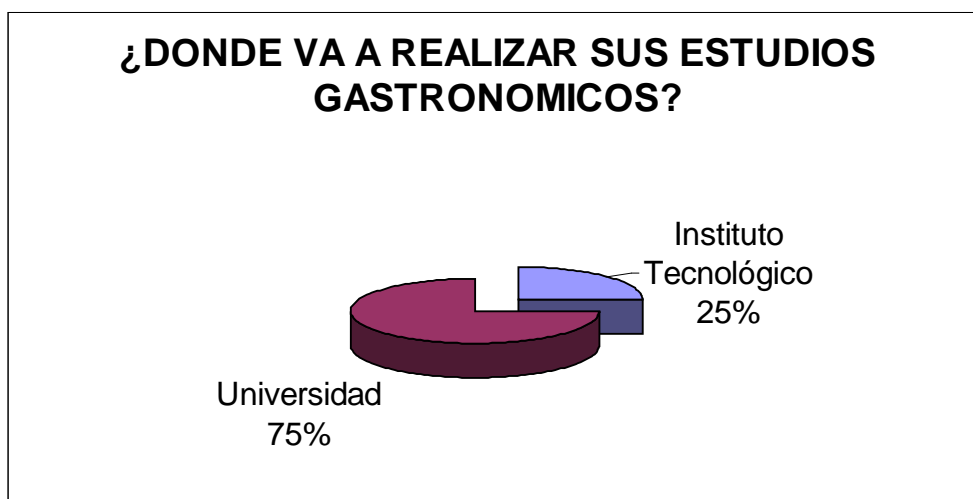


## PREGUNTA #2



Esta pregunta tiene por objeto conocer el número de personas que tienen interés en el estudio de las artes culinarias. Además podemos apreciar que el porcentaje de encuestados que respondió afirmativamente es bajo, debido a que es una carrera que últimamente se está asentando en nuestro país y por consiguiente la gente no tiene mucho conocimiento sobre la carrera y por ende lo critica.

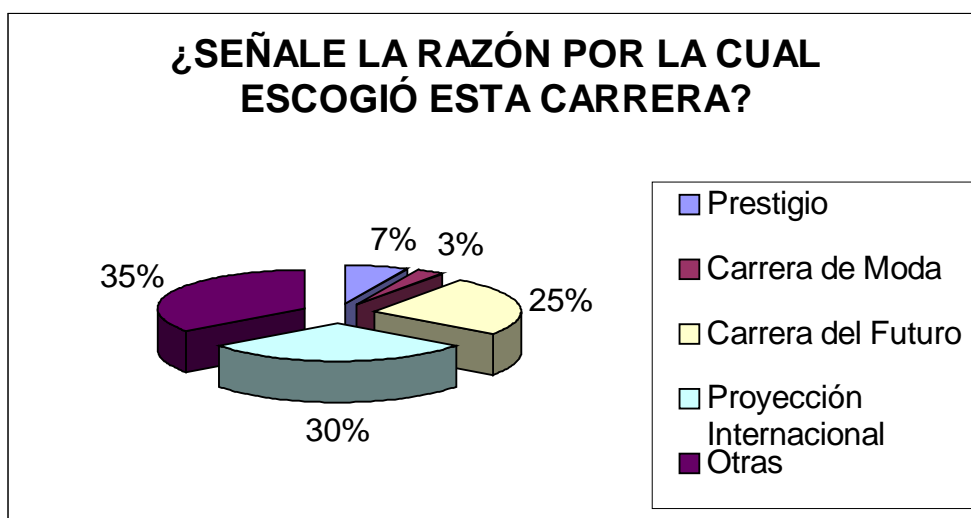
### PREGUNTA #3



**NOTA:** Cabe recalcar que la mayoría de los encuestados consideraban atractiva la opción de obtener un diplomado técnico reconocido en un instituto, realizando paralelamente otros estudios en una universidad, conociendo de antemano la carrera universitaria escogida y la factibilidad de seguir gastronomía como segunda opción.

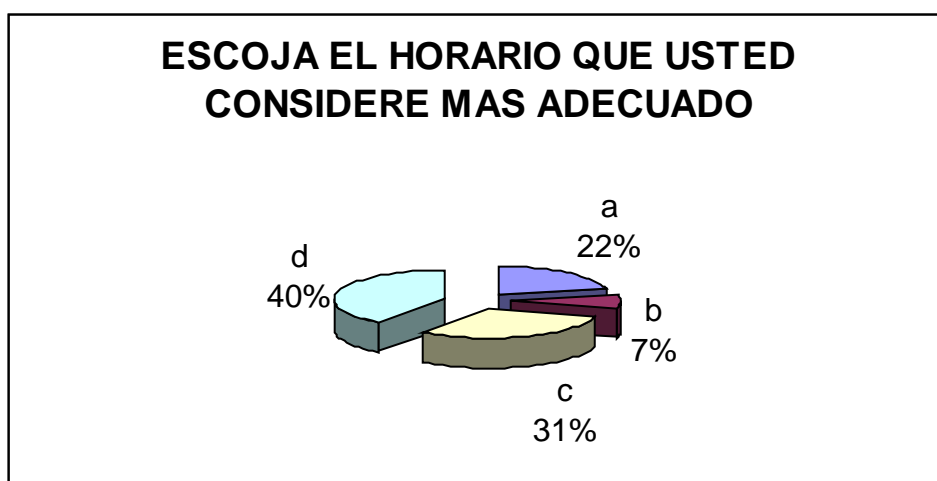
Desde la PREGUNTA #1 hasta la PREGUNTA #3, son las preguntas que nos van a permitir cuantificar y proyectar la demanda para siguientes años. Además como condición en estas tres preguntas adicionamos la opción de “fin de la encuesta” si la respuesta fuere negativa.

#### PREGUNTA #4



Esta pregunta nos permite conocer porque los encuestados presentan interés en la carrera de gastronomía. Los porcentajes más altos representan el 25% para los que piensan que es una carrera del futuro, el 30% creen que es una carrera de proyección internacional, y un 30% por razones desconocidas.

### PREGUNTA #5



- a) *Diurno: 7:00 a 9:00*  
*Vespertino: 15:00 a 17:00:* 22%
- b) *Diurno: 9:00 a 12:00*  
*Nocturno: 17:00 a 21:00:* 7%
- c) **Diurno: 7:00 a 9:00**  
**Diurno: 10:00 a 13:00:** 31.2%
- d) **Vespertino: 15:00 a 18:00**  
**Nocturno: 18:00 a 21:00:** 39.8%

Esta pregunta va a permitir planificar un horario acorde a las necesidades y preferencias de los potenciales alumnos del Centro de Estudios.

### **2.3.5.- Demanda Estimada para el Centro de Estudios**

Las preguntas que nos permitirán cuantificar y proyectar la demanda son:

- Pregunta #1: ¿Va a continuar sus estudios superiores en el país?
- Pregunta #2: ¿Va a seguir la carrera de gastronomía en el país?
- Pregunta #3: ¿Los estudios de gastronomía los va a realizar en un instituto o en una universidad?

Tomamos como referencia población total escogida o también llamada “universo” que son 146.989,25 personas y el tamaño de la muestra que nos indica que debemos realizar 137 encuestas.

Dentro de la Pregunta #1, el 99% de los encuestados nos respondieron positivamente, indicando que efectivamente se quedarán en el Ecuador realizando sus estudios superiores. En cuanto a la Pregunta #2, encontramos que el 25.75% de los encuestados están interesados en la carrera de gastronomía. Finalmente nos encontramos con la Pregunta #3, en la cual el 25% de los encuestados desean realizar esta carrera técnica en un instituto.

La demanda para el proyecto se demuestra resumida en el siguiente cuadro:

**Tabla N° 3:** Estimación de la Demanda

	<u>POBLACION</u>	<u>% CON</u>	<u>PARA EL PROYECTO</u>
	<u>TOTAL</u>	<u>ATRIBUTO</u>	
	146.989,25		
PREGUNTA #1		99	145.519,35
PREGUNTA #2		25,75	37.471,23
PREGUNTA #3		25	9.367,80

**Fuente:** Encuesta

**Elaboración:** Autor

- El siguiente cuadro proporciona la demanda que tendríamos en los 5 años siguientes, tasa de crecimiento 1,74%<sup>1</sup>:

**Tabla N° 4:** Demanda Proyectada

<b>DEMANDA PROYECTADA</b>		
TASA DE CRECIMIENTO	1.74%	
Número de años	AÑOS	DEMANDA
	*2005	9.367,80
1	2006	9.530,80
2	2007	9.696,64
3	2008	9.865,36
4	2009	10.037,01
5	2010	10.211,66

**Fuente:** Encuesta

**Elaboración:** Autor

<sup>1</sup> Tasa de Crecimiento Poblacional, 2000 – 2005, Estimaciones y Proyecciones de Población - MARKOP

## **2.4.- Análisis de la Oferta**

El proyecto tiene una competencia por parte de algunos institutos y de tres universidades de la ciudad de Quito. Sin embargo, aunque las universidades Santo Tomás, Tecnológica Equinoccial (UTE) y San Francisco de Quito, ofrezcan una carrera similar o igual (como se muestra a continuación), no representan competencia directa, puesto que son cursos orientados a otro segmento del mercado ya que tiene una malla curricular demasiado amplia, costos demasiado elevados y un tiempo de duración total de la carrera mayor al del presente proyecto. Aquí se presentan las instituciones y sus ofertas académicas con mayor acogida entre los nuevos bachilleres:

### **2.4.1.- Universidad Tecnológica Equinoccial (U.T.E.)**

- Administrador Gastronómico
- 162 créditos

4 créditos de Ofimática

12 créditos de Inglés

6 créditos de Francés

1,700 horas de prácticas

Tesis de Grado

### **2.4.2.- Universidad San Francisco de Quito**

Currículo de Chef de Partie.- El título de Chef de Partie, entrega al estudiante los conocimientos necesarios para operar un sub -departamento o una cocina satélite

dentro del departamento de alimentos y bebidas. Participa en la elaboración de la carta, controla la producción y calidad.

### **2.4.3.- Universidades Nuevas Varias**

El programa de Chef de Cocina tiene una duración de dos años incluidas dos sesiones de verano en las siguientes universidades:

- Universidad de Especialidades Turísticas (UCT), Quito
- Escuela Politécnica Javeriana del Ecuador (Espoj), Quito
- Universidad de Las Américas (UDLA), Quito
- Universidad Alfredo Pérez Guerrero (UNAP), Quito
- Universidad de Especialidades Turísticas (UCT), Quito
- Universidad Autónoma de Quito (UNAQ)

### **2.4.4.- Universidad Santo Tomas**

Los estudiantes del Instituto de Arte Culinario tienen la opción de continuar sus estudios dentro del CHGT y obtener un B.A ya sea en Administración de Alimentos y Bebidas o en Gastronomía. Completar los 58 créditos de Colegio General, Participa en la elaboración de la carta, controla la producción y calidad.

A continuación se presentan los siguientes institutos superiores, particulares que podrían representar competencia directa para el presente proyecto al otorgar un título o diploma técnico autorizado. Este tipo de institutos tienen una malla curricular, que si bien es cierto es muy atractiva para el nuevo bachiller, no cuenta con una “actualización” permanente del pensum en cuestión.

Finalmente, el presente proyecto ofrece una variante que resultaría muy atractiva para el público en general que es la duración de la carrera. Se ofrece un curso de



2 años y 1 semestre de duración, complementado con muy buenas alternativas en lo que a horarios de estudio se refiere. Todas las características del Centro de Estudios Gastronómicos en detalle, se encuentran en el capítulo referente a la Ingeniería del Proyecto.

#### **2.4.5.- INSTITUTO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA “CENETUR”**

Av. 6 de Diciembre 3991 (1/2 cuadra al sur del colegio Benalcazar)

Teléfono: 224 3327

Telefax: 243 6169

#### **2.4.6.- INSTITUTO TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA INTERNACIONAL – “ITHI”**

Campus Coruña

Av. 6 de Diciembre y la Coruña

Campus Colón

Av. 6 de Diciembre 2554 y Colón

#### **2.4.7.- ALIANZA FRANCESA DE QUITO**

Avenida Eloy Alfaro 1900

Teléfono: 224 6589 / 590 ext: 116

afquito.pedago @eolnet.net

#### **2.4.8.- INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR LOS ANDES “ILANDES”**

Avenida Orellana 17 – 20 y 9 de Octubre

Teléfono: 222 – 4778

Website: [www.ilandes.org](http://www.ilandes.org)

La información de estos institutos, que representan competencia directa para el presente proyecto, se verán analizados detalladamente en los capítulos respectivos; dicha información servirá para aspectos importantísimos dentro del Estudio Financiero.

## **CAPITULO III**

### **3.- Estudio Técnico**

A continuación se presenta un análisis completo de la situación geográfica del Centro de Estudios Gastronómico – Internacional. La misma que tiene por objeto determinar además de la ubicación, todos los factores que podrían representar algún tipo de costo, no estimado dentro de la inversión que se va a realizar. Todo tipo de cambios, como la falta de los servicios básicos, algún tipo de cambio tanto dentro como fuera del sitio de trabajo, etc.

#### **3.1.- Localización del Proyecto**

Para la localización o ubicación del centro de estudios se tomará en cuenta dos aspectos<sup>1</sup> que son:

- Macro localización (zona)
- Micro localización (ubicación o emplazamiento)

---

<sup>1</sup> Proyectos, Formulación y Evaluación, TOMO I, Tercera Edición, Econ. Rodrigo Sáenz, Octubre de 2003

### 3.1.1.- Macrolocalización

El Centro de Estudios y Formación Gastronómica Internacional se instalará en la República del Ecuador, Provincia de Pichincha, en el cantón Quito, la misma que está limitada:

Al Norte: Provincia de Imbabura

Al Este: Provincia de Imbabura y Napo

Al Sur: Provincia de Cotopaxi, Los Ríos, y Guayas

Al Oeste: Provincia de Manabí y Esmeraldas

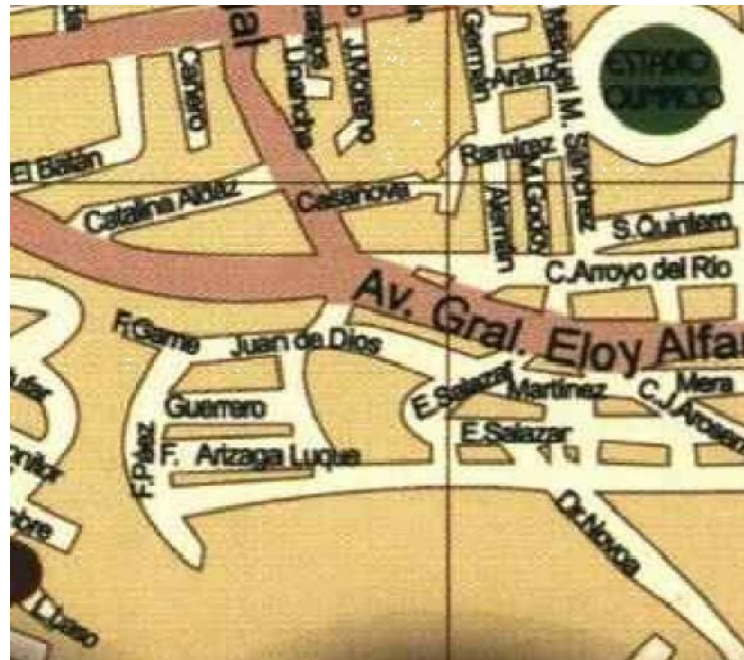


### 3.1.2.- Microlocalización

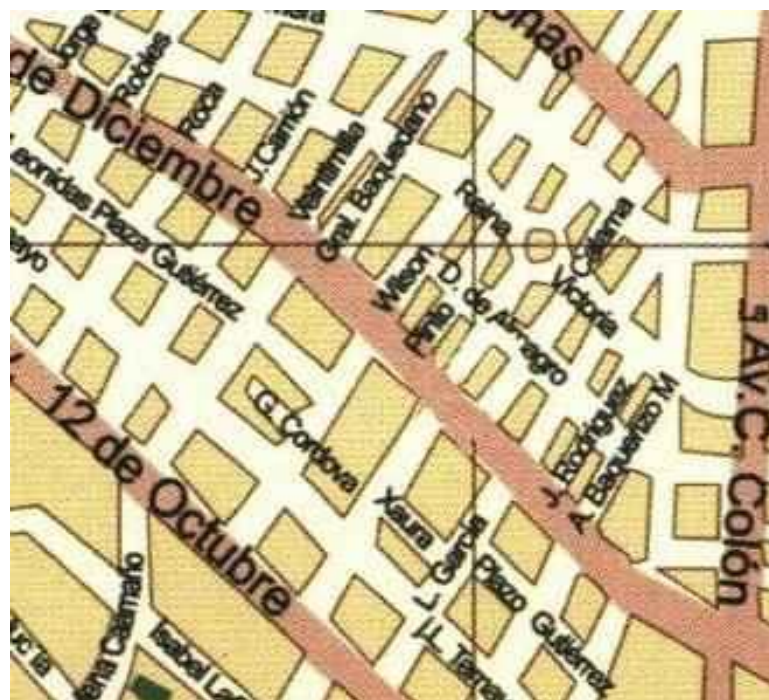
El Proyecto tendrá lugar en el norte de la Ciudad de Quito; tenemos dos potenciales locales donde el proyecto puede ser viable; para el efecto

determinaremos cual de los dos locales nos resulta más óptimo, a través de la “Matriz Ponderada de Factores”<sup>1</sup>. Además los mapas de ubicación de cada local.

Sitio 1: Av. Gral. Eloy Alfaro y Catalina Aldaz



Sitio 2: Av. 6 de Diciembre y Colón, esquina



<sup>1</sup> Proyectos, Formulación y Evaluación, TOMO I, Tercera Edición, Econ. Rodrigo Sáenz, Octubre de 2003

### 3.1.2.1.- Tabla de Categorías de los Factores de Localización

**Tabla N° 5:** Categorías de los Factores de Localización

CATEGORIA O FACTOR	PESO O IMPORTANCIA RELATIVA ( % )
• FACTORES CRÍTICOS O IMPRECINDIBLES	65
Cercanía al mercado consumidor	16
Existencia de terrenos adecuados	8
Disponibilidad de mano de obra calificada	10
Facilidades de transporte	8
Disponibilidad de insumos	11
Disponibilidad de energía eléctrica	12
• FACTORES NO CRÍTICOS O IMPORTANTES	28
Abastecimiento de agua	5
Disponibilidad de mano de obra no calificada	7
Disponibilidad de servicio telefónico	5
Existencia de talleres de reparación	6
Disponibilidad de servicios bancarios	5
• FACTORES COADYUDANTES O ADICIONALES	7
Disponibilidad de servicios legales	1
Disponibilidad de servicios de salud	1
Disponibilidad de alcantarillado	3
Disponibilidad de servicios de seguridad	2
TOTAL	100

**Fuente:** Manual de Preparación y Evaluación de Proyectos, Rodrigo Sáenz, 2003  
**Elaboración:** Autor

En vista de que los dos locales son aptos para el proyecto a continuación se muestran los cuadros de asignación de la importancia relativa de cada factor de localización<sup>1</sup> en cada sitio:

### **3.1.2.2.- Tabla de Puntaje de Factores de Localización**

**Tabla N° 6:** Puntajes de los Factores de Localización

CATEGORIA O FACTOR	PUNTAJE EN EL SITIO 1	PUNTAJE EN EL SITIO 2
• FACTORES CRÍTICOS O IMPRESINDIBLES	58	59
<b>Cercanía al mercado consumidor</b>	10	10
Existencia de terrenos adecuados	8	9
Disponibilidad de mano de obra calificada	10	10
Facilidades de transporte	10	10
Disponibilidad de insumos	10	10
Disponibilidad de energía eléctrica	10	10
• FACTORES NO CRÍTICOS O IMPORTANTES	46	48
<b>Abastecimiento de agua</b>	10	10
Disponibilidad de mano de obra no calificada	10	10
Disponibilidad de servicio telefónico	10	10
Existencia de talleres de reparación	9	10
Disponibilidad de servicios bancarios	7	8
• FACTORES COADYUDANTES O ADICIONALES	30	32
Disponibilidad de servicios legales	7	7
Disponibilidad de servicios de salud	8	8
Disponibilidad de alcantarillado	10	10
Disponibilidad de servicios de seguridad	5	7
<b>TOTAL</b>	<b>134</b>	<b>139</b>

**Fuente:** Manual de Preparación y Evaluación de Proyectos, Rodrigo Sáenz, 2003

**Elaboración:** Autor

<sup>1</sup> Proyectos, Formulación y Evaluación, TOMO I, Tercera Edición, Econ. Rodrigo Sáenz, Octubre de 2003

### 3.1.2.3.- Matriz ponderada de Factores de Localización

**Tabla N° 7:** Matriz Ponderada de los Factores de Localización

CATEGORIA O FACTOR	PESO DEL FACTOR	SITIO 1		SITIO 2	
		PUNTAJE	PUNTAJE PONDERADO	PUNTAJE	PUNTAJE PONDERADO
<b>FACTORES IMPRESINDIBLES</b>	%	58		59	
Cercanía al mercado consumidor	16	10	1.6	10	1.6
Existencia de terrenos adecuados	8	8	0.64	9	0.72
Disponibilidad de mano de obra calificada	10	10	1	10	1
Facilidades de transporte	8	10	0.8	10	0.8
Disponibilidad de insumos	11	10	1.1	10	1.1
Disponibilidad de energía eléctrica	12	10	1.2	10	1.2
<b>FACTORES NO IMPORTANTES</b>	%	46	6.34	48	6.42
Abastecimiento de agua	5	10	0.5	10	0.5
Disponibilidad de mano de obra no calificada	7	10	0.7	10	0.7
Disponibilidad de servicio telefónico	5	10	0.5	10	0.5
Existencia de talleres de reparación	6	9	0.54	10	0.6
Disponibilidad de servicios bancarios	5	7	0.35	8	0.4
<b>FACTORES ADICIONALES</b>	%	30	2.59	32	2.7
Disponibilidad de servicios legales	1	7	0.07	7	0.07
Disponibilidad de servicios de salud	1	8	0.08	8	0.08
Disponibilidad de alcantarillado	3	10	0.3	10	0.3
Disponibilidad de servicios de seguridad	2	5	0.1	7	0.14
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>134</b>	<b>0.55</b>	<b>139</b>	<b>0.59</b>

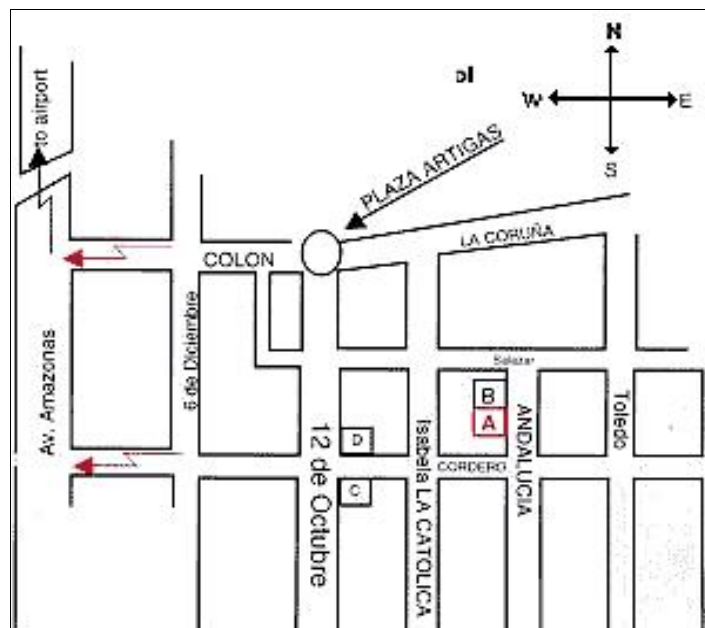
**Fuente:** Manual de Preparación y Evaluación de Proyectos, Rodrigo Sáenz, 2003

**Elaboración:** Autor

**NOTA:** Cabe aclarar que los puntajes entre los dos no varían mucho dentro de los factores críticos o imprescindibles, ya que dentro de la ciudad encontramos todos estos servicios. El local será arrendado y necesita modificaciones o adecuaciones físicas.

La cercanía al mercado consumidor tiene igualmente una puntuación máxima de diez, ya que el estudiante no tiene problemas al momento de desplazarse al lugar de estudios, un ejemplo claro es la Escuela Politécnica del Ejército (E.S.P.E.), cuya sede se encuentra en San Rafael del Valle y la mayoría de sus alumnos habitan en la ciudad de Quito. El hecho que el Centro tenga lugar en la Ciudad de Quito es una fortaleza adicional.

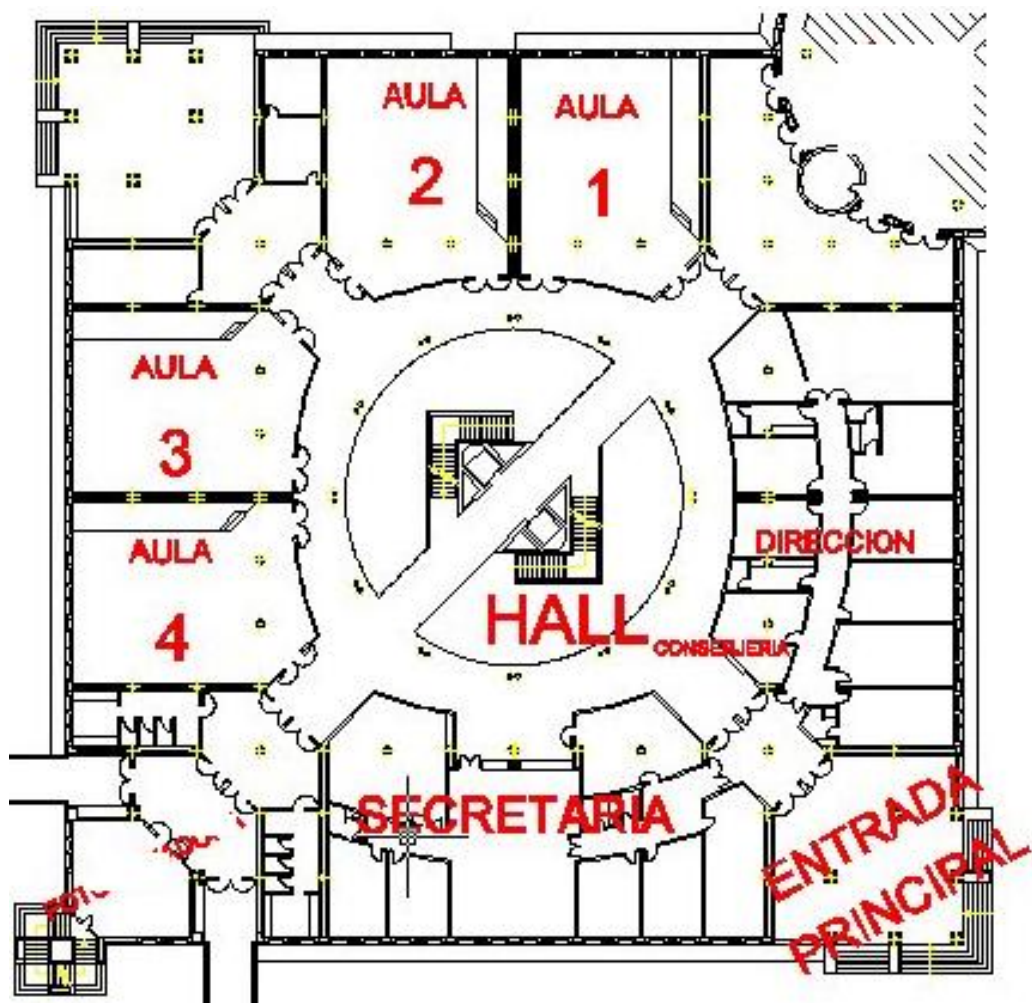
**El SITIO 2** es el óptimo o más adecuado para instalar la empresa se encuentra ubicado en la Avenida 6 de Diciembre y Colón, esquina, referencia Plaza Artigas.





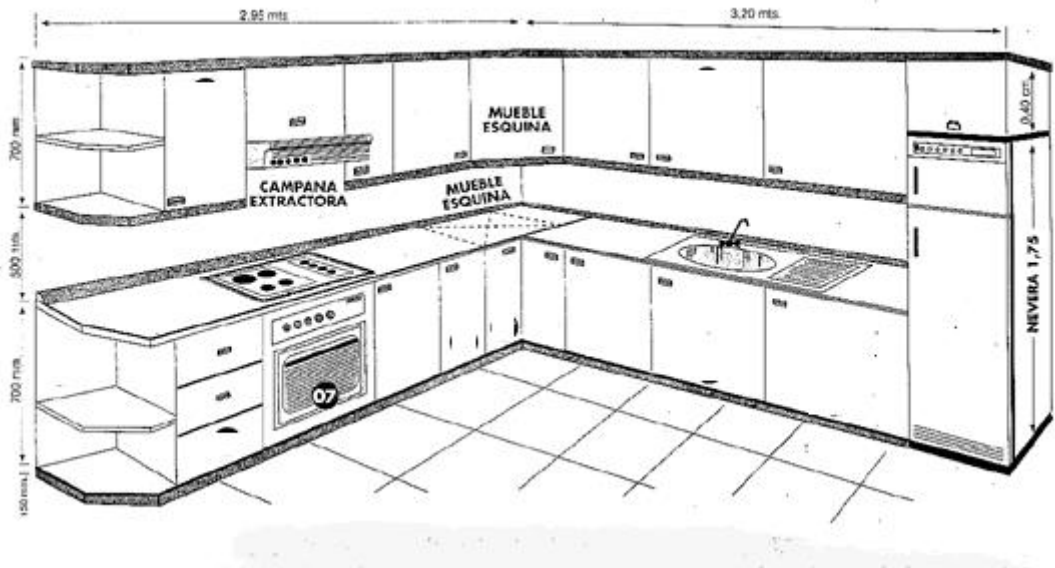
### 3.1.3.- Planos del Centro de Formación y Estudios Gastronómico - Internacional

El plano arquitectónico del local escogido se muestra a continuación. Tiene 408 metros cuadrados y es de tipo independiente, anteriormente fue tomado en cuenta para cursos de nivelación a nivel secundaria. Se deben hacer ciertas adecuaciones para el mejor funcionamiento del centro; estas adecuaciones se deben realizar con visión y fines didácticos.



### 3.1.4.- Vistas del Local (Diseño)

#### 3.1.4.1.- Cocina



#### 3.1.4.2.- Aulas



### 3.2.- Tamaño del Proyecto

Para determinar el tamaño del proyecto vamos a comparar la capacidad de los cursos de gastronomía ya existentes y que representen una competencia directa al presente proyecto, señalando la cantidad “aproximada” de alumnos que estos cursos ya en funcionamiento, reciben en los primeros niveles de esta carrera técnica.

Según las investigaciones realizadas a los diferentes institutos de educación técnica en el área de gastronomía de la ciudad de Quito, demuestran que la demanda “aproximada” de alumnos nuevos que podrían entrar a primer nivel, se encuentran enumerados en la siguiente tabla; estos datos salieron de la experiencia que estos cursos han tenido, y que a través de los años de funcionamiento de los mismos, saben que cantidad de alumnos esperar. Los cursos que mas se asimilan a nuestro proyecto son los siguientes:

	<b># DE AULAS</b>	<b># DE ALUMNOS POR AULA</b>	<b>HORARIOS</b>	<b>TOTAL</b>
CENETUR	2	10	2	40
ITHI	3	15	2	90
INSTITUTO ILANDES	8	10	2	160
ALIANZA FRANCESA	1	10	múltiples	40
<b><u>TOTAL ALUMNOS</u></b>				<b>330</b>

Es decir, de los resultados que arrojó la encuesta, para cuantificar la demanda tendríamos que:

**9.367,80** bachilleres sería la potencial demanda

De los cuales:

**330** quedarían para la competencia

La diferencia, que serían los posibles alumnos son:

**9.037,80** que quedarían como potencial demanda.

Las instalaciones del centro constarán de “cuatro” aulas, cada una con capacidad para “diez” alumnos, expandibles hasta para “quince” alumnos por aula; “tres” horarios al día, además de las respectivas adecuaciones para el normal funcionamiento del centro, es decir, 180 alumnos por asuntos de infraestructura, que representa aproximadamente el 2%, ya que además se mantiene un criterio conservador y se abrirán los módulos especiales a futuro.

## **CAPITULO IV**

### **4.- Ingeniería del Proyecto**

#### **4.1.- Definición y Descripción Académica del Centro de Estudios Gastronómico - Internacional**

Básicamente lo que marca la diferencia entre la oferta del proyecto y la oferta de las universidades, es el tiempo de duración de la carrera de gastronomía, es decir, estas facultades presentan planes de estudios, que si bien es cierto, son acertados y de alto nivel, la malla curricular de nuestro proyecto presenta similares características, dando al estudiante las armas necesarias para el correcto desenvolvimiento dentro del campo culinario, tanto nacional como internacional.

Para el logro de los objetivos del instituto se deben seguir estrategias como la permanente actualización del conocimiento del entorno y de la calidad de los programas que se proponen además un mejoramiento continuo de la gestión tanto administrativa como financiera; crear vínculos entre institutos, universidades y escuelas politécnicas, empresas y la sociedad civil, tanto nacional como internacionalmente. Poner énfasis en la aplicación de los conocimientos y en el desarrollo de habilidades, de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos.

Las necesidades que el mercado laboral exige es de alto nivel, que además el mercado laboral al que el mundo contemporáneo se enfrenta en estos momentos, es muy fuerte. La era de la información, la globalización y con este último el internet, presentan interesantes formas de conocer mejor lo que nos espera en un futuro en el cual la competencia de conocimientos es fundamental. Es por eso que este proyecto presenta una interesante y muy atractiva alternativa para los nuevos bachilleres con deseos de superación, en este capítulo se detallan estas características.

#### **4.1.1.- Malla Curricular**

Establécese como política permanente de creación de institutos superiores, el admitir solicitudes exclusiva y directamente para el nivel tecnológico<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Reglamento Institutos Superiores, CONESUP

**Tabla N° 8:** Malla curricular del proyecto “Centro de Estudios y Formación Gastronómica Internacional”

**Título:** Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional

1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	3° SEMESTRE	4° SEMESTRE	5° SEMESTRE
COCINA BASICA	COCINA INDUSTRIAL	COCINA INTERNACIONAL	COCINA INTERNACIONAL II	DIETETICA
HIGIENE Y MANIPULACION	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	NUTRICIÓN I	NUTRICIÓN II	TECNOLOGIA DE LOS BEBIDAS
PREVENCION DE RIESGOS	INGLÉS	PRESUPUESTOS	TÉCNICAS DE MONTAJE	COCTELERÍA
ADMINISTRACIÓN	COMPUTACIÓN	COMPOSICIÓN DEL MENÚ	MARKETING DE SERVICIOS	CALIDAD DE PRODUCTO
FRANCÉS I	FRANCÉS II	REPOSTERÍA INTERNACIONAL	REPOSTERÍA INTERNACIONAL II	PRÁCTICA LABORAL
TECNICAS DE COMUNICACIÓN	TECN. DE EXPR. ORAL Y ESCR.	COMPUTACIÓN II	REPOSTERÍA INTERNACIONAL II	EXÁMEN DE TITULACIÓN

❖ NOTA: tiempo de duración de la carrera 2 años 1 semestre, Este pensum puede ser actualizado de acuerdo a los avances científicos y tecnológicos del mundo moderno.

**Los requisitos mínimos para la obtención de títulos profesionales o grados académicos.-** Para obtener un título profesional o grado académico, todo estudiante deberá haber logrado los resultados de aprendizaje del respectivo programa de estudios y haber aprobado un mínimo de créditos, según el título o grado:

- **Técnico Superior - 96 créditos**
- **Tecnólogo - 144 créditos**

- Licenciado - 240 créditos
- Título profesional de tercer nivel - 240 créditos
- Diploma Superior - 24 créditos
- Especialista - 48 créditos
- Magister - 96 créditos
- Doctor - 192 créditos

**Fuente:** Ley de los Institutos Superiores Técnicos y Tecnológicos, CONESUP, Artículo 12

**Autor:** Consejo Nacional de Educación Superior, CONESUP

#### **4.1.2.- Horarios**

Los horarios de mayor acogida, según la encuesta realizada en el estudio de mercado, son los siguientes:

- Diurno: 7:00 a 09:00  
Diurno: 10:00 a 13:00
- Vespertino: 15:00 a 18:00  
Nocturno: 18:00 a 21:00
- ❖ **NOTA:** Esta información muestra que se podrán dictar clases en tres horarios al día: diurno, vespertino y nocturno.

#### **4.1.3.- Proceso de Matriculación**

Es estudiante nuevo debe cumplir con los siguientes requisitos para matricularse:

- Copia de la cedula de Identidad
- Copia del título de bachiller (cursos formales)
- Copia del acta de grado (cursos formales)



- 4 fotos tamaño carné
- Comprobante de pago de la matrícula
- Formulario otorgado por el centro, debidamente lleno

❖ Estudiantes antiguos:

- Comprobante de pago de la matrícula del nuevo período
- Formulario lleno con los datos actualizados

#### 4.1.4.- Contenido y Metodología de Estudios:

➤ Contenido del Curso:

- INTRODUCCION A LA COCINA
- AREAS DE COCINA
- EQUIPOS Y MENAJE DE COCINA
- ORGANIZACION DEL TRABAJO EN COCINA: BRIGADAS - SISTEMAS DE TRABAJO - PROGRAMACION DE PERSONAL
- OPERACIONES BASICAS
- CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO, COMPRA, CONSERVACION Y ELABORACION DE: VERDURAS - HORTALIZAS - LEGUMBRES - HIERBAS AROMATICAS - ESPECIES - HONGOS Y SETAS
- CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO, COMPRA, CONSERVACION Y TIPOS DE COCCION: RES - CERDO - AVES - PESCADOS - MARISCOS - EMBUTIDOS
- CONOCIMIENTO Y APLICACION DE QUESOS Y PRODUCTOS LACTEOS
- ELABORACION DE FONDOS: AVES - CARNES - PESCADOS - MARISCOS
- ELABORACION DE SALSAS OSCURAS, CLARAS, DERIVADAS Y EMULSIONADAS
- ENSALADAS: ACEITES - VINAGRES - ADEREZOS

- LICORES EN LA COCINA
- GUARNICIONES: PAPAS, ARROCES, VEGETALES, ETC
- BASES DE PASTELERIA Y PANADERIA

❖ **Nota:** el contenido está sujeto a cambios según cambios científicos o tecnológicos.

➤ Metodología a seguir:

- a) Uso de textos específicos para cada semestre
- b) Material Audiovisual
- c) Trabajos Grupales, énfasis en la parte práctica
- d) Trabajos Prácticos, exposiciones
- e) Proyectos y monografías

La formación de los institutos superiores se caracterizará por la incorporación de contenidos y metodologías propios de la “educación tecnológica”. La educación tecnológica consiste en registrar, sistematizar, comprender y utilizar el concepto de tecnología, histórica y socialmente construido, para hacer de él un elemento de enseñanza, investigación y extensión, en una dimensión que exceda los límites de las simples aplicaciones técnicas: como instrumento de innovación y transformación de las actividades económicas, en beneficio del hombre como trabajador y del país<sup>1</sup>.

#### **4.1.5.- Sistema de Evaluación**

El sistema para evaluar a los estudiantes y de acuerdo a la proporción que cada concepto a calificar por parte del profesorado representa se resume en el siguiente cuadro:

---

<sup>1</sup> Reglamento General de los Institutos Superiores Técnicos y Tecnológicos del Ecuador, CONESUP, Art. 6

**Tabla N° 9:** Sistema de Evaluación

ITEM	PROPORCIÓN
Trabajos	5%
Trabajos prácticos	5%
Exposiciones	20%
Prueba práctica	20%
Prueba escrita	20%
Prueba Final	30%

“Los resultados del estudiante se documentarán mediante la atribución de una calificación en el sistema SNCC. Las calificaciones SNCC se asignan, sobre una base estadística, entre los estudiantes de una misma clase que aprueban un componente educativo, de la siguiente manera:

Sobresaliente (A - 5 puntos) el 10% mejor;

Muy Buena (B -4 puntos) el 25% siguiente;

Notable (C - 3 puntos) el 30% siguiente;

Buena (D - 2 puntos) el 25% siguiente; y,

Regular (E - 1 punto) el 10% siguiente”

**Fuente:** Sistema Nacional de Créditos y Calificaciones, CONESUP, Art. 11

**Autor:** CONESUP

#### **4.1.6.- Campo Laboral**

¿Cuál es el campo laboral del estudiante graduado?

Nivel empresarial: restaurantes, cafeterías, bares, loncherías, unidades de transporte; acción, tren, barco y autobús, comedores industriales, centros recreativos y turísticos.

Nivel comunitario: hospitales, clínicas, centros para la tercera edad, balnearios.

Nivel educativo: restaurantes escolares y estancias infantiles.

#### **4.1.7.- Objetivos del Centro:**

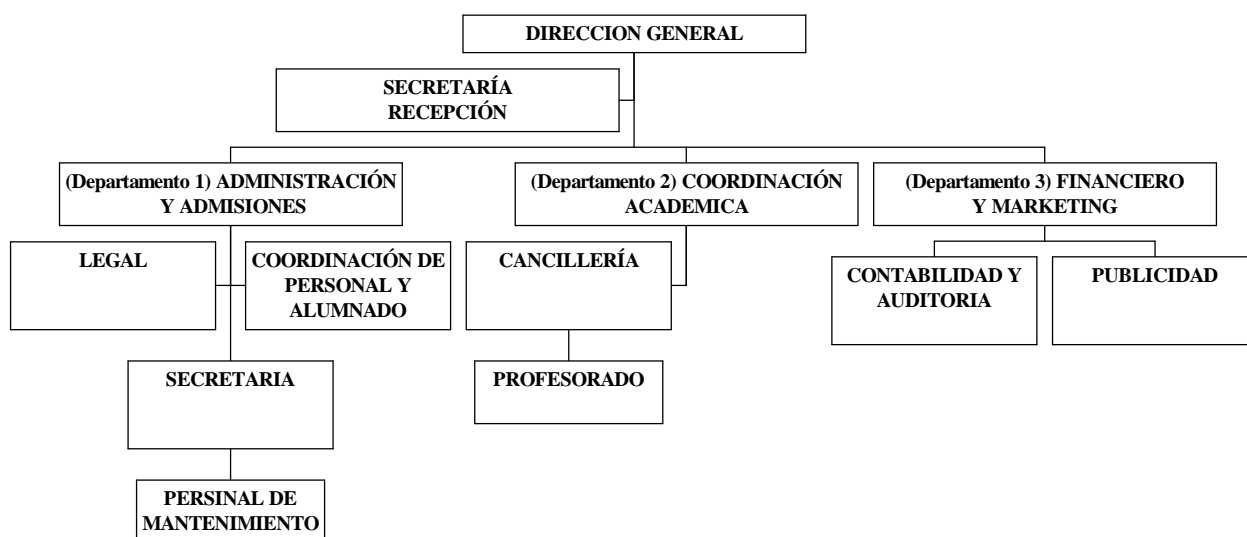
Al término de la carrera, el estudiante del Centro de Estudios y Formación Gastronómica Internacional estará altamente capacitado para:

- Conocer y aplicar adecuadamente los principios, técnicas y actividades operativas de la Cocina Internacional e Industrial con su marcado énfasis en el desempeño práctico.
- Conocer y aplicar adecuadamente los principios, técnicas y actividades operativas de la Repostería Clásica e Internacional con un marcado énfasis en el desempeño práctico.
- Aplicar correctamente técnicas de producción que inciden en un adecuado otorgamiento de los servicios gastronómicos.
- Utilizar correctamente el equipamiento, herramientas, maquinarias y accesorios necesarios para un adecuado desarrollo del proceso de elaboración culinaria.
- Desarrollar habilidades y destrezas para el trabajo en equipo y propiciar una conducta ética dentro del ámbito laboral.
- Crear y mantener un clima laboral adecuado en su ambiente de trabajo.

## 4.2.- Balance de Materiales, Muebles y Enseres a Utilizarse en el Centro de Estudios por Área

El organigrama que se presenta a continuación constituye la estructura de la empresa e indica las funciones en la parte operativa. Sabiendo esta división de áreas de trabajo, vamos a enumerar los muebles y enseres a utilizarse en cada una de ellas por separado:

### 4.2.1.- Organigrama y Funciones Departamentales



#### 4.2.1.1.- Dirección General

##### Muebles y Enseres

- 1 Escritorio
- 1 Mesa
- 5 Sillas
- 1 Archivador

1 Papelera

1 Basurero

**Equipos**

1 Computadora

1 Servicios múltiples

**4.2.1.2.- Secretaría Recepción**

**Muebles y Enseres**

1 Escritorio

3 Sillas

1 Archivador

1 Papelera

1 Basurero

**Equipos**

1 Computadora

1 Servicios múltiples

**4.2.1.3.- Administración y Admisiones**

**Muebles y Enseres**

3 Escritorios

9 Sillas

3 Archivadores

3 Papeleras

3 Basureros

**Equipos**

3 Computadoras

2 Servicios múltiples

#### **4.2.1.4.- Coordinación Académica**

##### **Muebles y enseres**

- 1 Escritorio
- 1 Mesa de reuniones
- 9 Sillas
- 2 Archivadores
- 1 Papelera
- 2 Basureros

##### **Equipos**

- 1 Computadora
- 1 servicios múltiples

#### **4.2.1.5.- Departamento Financiero y Marketing**

##### **Muebles y enseres**

- 2 Escritorios
- 6 Sillas
- 2 Archivador
- 2 Papeleras
- 2 Basureros

##### **Equipos**

- 2 Computadoras
- 1 Servicios múltiples

- ❖ **Nota:** El equipo “servicios múltiples” es un aparato que realiza la función de fax, teléfono, copiadora, scanner e impresora.

### **4.3.- Características y Detalles de la Planta del Centro**

#### **El centro constará de:**

- 4 aulas con capacidad para 10 estudiantes cada una, si fuere el caso, se puede expandir hasta para 15 alumnos
- 2 Cocinas, adecuadas para fines didácticos
- 1 bar – cafetería

#### **Muebles y Enseres:**

##### **Aulas:**

- 40 pupitres + 20 de reposición = 60 pupitres
- 4 pizarrones tiza líquida

##### **Bar – Cafetería**

- 4 mesas
- 16 sillas

#### **Equipos diversas áreas:**

- 1 Televisión 29 pulgadas
- 1 Reproductor DVD/CDR/VCD
- 1 Proyector

#### **Bar – Cafetería y Cocina:**

- 1 Cafetera
- 1 Refrigeradora
- 2 Microondas
- 3 Cocinetas
- 3 Tanques de Gas
- 3 Sartén Standard
- 4 Ollas Standard
- 3 Planchas Freidoras



2 Sanducheras

**Limpieza:**

1 aspiradora

2 escobas

1 trapeador

diversos líquidos limpiadores

Todos los costos que implican todos estos productos serán analizados detalladamente en el capítulo referente al “Estudio Financiero”; además se adjuntan como anexo las respectivas proformas para determinar el mejor precio y así escoger al mejor proveedor de muebles, equipos, materiales e insumos para el centro.

## CAPITULO V

### 5.- Organización y Aspectos Administrativos y Jurídicos

#### 5.1- Aspectos Generales

- Estatuto de los institutos superiores técnicos y tecnológicos particulares y particulares cofinanciados: los promotores formularán su proyecto de estatutos o de reformas y lo someterán a la aprobación del CONESUP. En el estatuto institucional, se dejará constancia de que son personas jurídicas de derecho privado y capacidad legal de autogestionarse administrativa y financieramente para el cumplimiento de su misión<sup>1</sup>. El estatuto para el Centro Gastronómico – Internacional se presentará cuando se haga la junta respectiva con el personal administrativo, antes del funcionamiento de la empresa.
- El Centro de Estudios Gastronómicos es una empresa de carácter familiar, además debe señalarse que es de responsabilidad limitada, y para este efecto, se deben cumplir con los siguientes requisitos:
- Nombre o razón social, aprobada por la Secretaria General de la Superintendencia de Compañías.

---

<sup>1</sup> Reglamento de Institutos Técnicos y Tecnológicos Superiores, CONESUP

- La solicitud de aprobación se la obtiene presentando tres copias certificadas de la escritura de la constitución de la compañía y se adjunta una solicitud pidiendo la aprobación del contrato constitutivo, debidamente suscrita por un abogado.
- Para que a una empresa se le considere como de responsabilidad limitada, tiene que estar constituido como mínimo por tres socios y máximo por quince socios.
- Una empresa de responsabilidad limitada debe tener un capital mínimo de 400 dólares americanos.
- Los institutos superiores técnicos, tecnológicos y los demás sujetos a este Reglamento ya sean públicos, particulares o particulares cofinanciados, creados por el Ministerio de Educación, Cultura y Deportes antes de la vigencia de la Ley Orgánica de Educación Superior y que se encuentren registrados o que se registraren luego de la vigencia de este Reglamento, en el CONESUP se incorporan al Sistema Nacional de Educación Superior y pasan a depender del CONESUP y del CONEA en todo lo señalado por la Ley Orgánica de Educación Superior y sus Reglamentos<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Reglamento de Institutos Técnicos y Tecnológicos Superiores, CONESUP

## 5.2.- Estructura Administrativa para la Fase de Operación del Proyecto

La estructura administrativa tendrá como objetivo estudiar un diagrama orgánico funcional del Centro de Estudios y Formación Gastronómica Internacional, describiendo además un análisis logístico, el mismo que se muestra detalladamente en el capítulo referente a la “Ingeniería del Proyecto”.

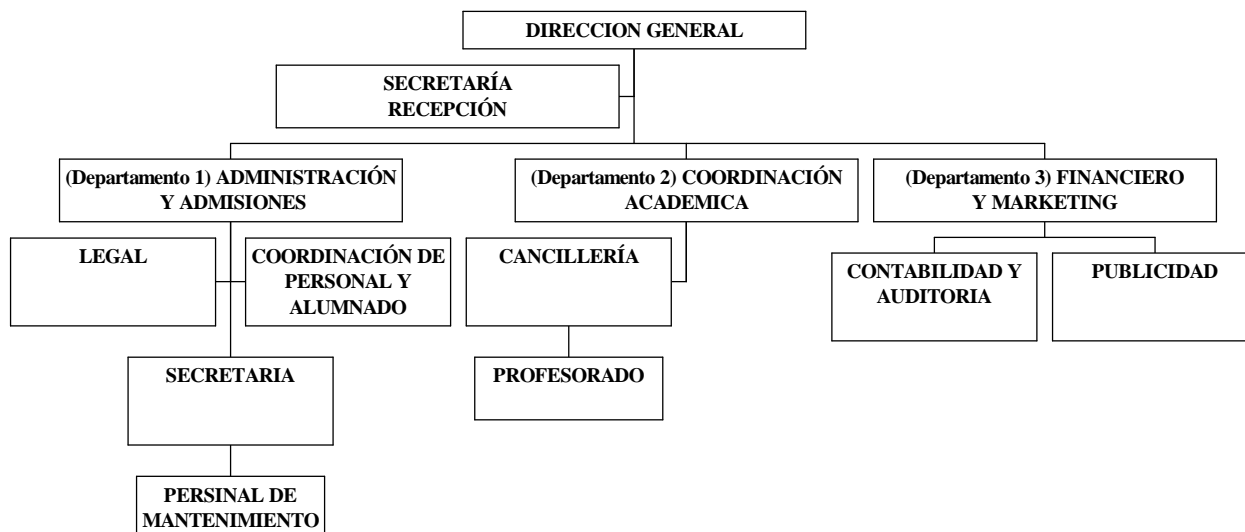
### 5.2.1.- Nombre y Logotipo

El nombre del Centro de Estudios Gastronómicos debe tener ciertas características especiales que permitan una identificación rápida por parte del público en general como un centro internacional, por una parte, y por otra, determinar un nombre que inspire seriedad. Tomando en cuenta estas aclaraciones, el nombre que la institución educativa adoptará es “Centro de Estudios Gastronómico - Internacional”. Su logotipo será sencillo, utilizando uno o máximo dos colores sobrios deberá ser fácil de reconocer en cualquier tamaño y / o formato. El logotipo se presenta a continuación:



## 5.2.2.- Organigrama Estructural del Centro de Estudios Gastronómicos y Funciones

A continuación se muestra el organigrama estructural del centro, detallando además las funciones del personal dentro de las diferentes áreas, cabe recalcar que las áreas de secretarías tienen las funciones de asistir, y cumplir con tareas auxiliares tanto para sus superiores, como para sus similares:



### 5.2.2.1.- Dirección General

- El director general que cumple el papel de rector ante el CONESUP, estará al tanto de la empresa en su totalidad, es un administrador total, tanto en la fase de ejecución como de operación del proyecto. Tomará decisiones importantes y tendrá total responsabilidad de las mismas. Tendrá un manejo de relación total con empleados, bancos y clientes.  
“El rector es la primera autoridad ejecutiva del instituto superior y su representante legal, presidirá el máximo órgano colegiado superior de manera obligatoria y aquellos órganos que señale el estatuto respectivo;

desempeñará sus funciones a tiempo completo y durará en el desempeño de su cargo cinco (5) años, pudiendo ser reelegido por una sola vez en los institutos públicos; en los institutos particulares y particulares cofinanciados, se estará al estatuto”<sup>1</sup>.

-

#### **5.2.2.2.- Departamentos 1, 2 y 3**

- Los coordinadores, tienen que responder de manera satisfactoria dentro de las tres áreas a su cargo (“Administración y Admisiones”, “Coordinación Académica”, y “Financiero y Marketing”) manejando óptimamente los recursos y el personal a su cargo, presentando los reportes respectivos en los tiempos determinados por el “director general”.

#### **5.2.2.3.- Legal**

- El abogado, representara y formalizará a los alumnos nuevos y graduados ante los organismos pertinentes. Solucionará problemas jurídicos y brindará soporte legal a la empresa.

#### **5.2.2.4.- Coordinación de Personal y Alumnado**

- El inspector, deberá administrar el área de los recursos humanos de la empresa y el alumnado, llevando registros detallados de todos y cada uno de ellos.
- Personal docente con título universitario o politécnico de tercer nivel, con al menos el 10% de docentes con grado de cuarto nivel en el primer año, hasta alcanzar el 30% en el quinto año. Por excepción podrán ejercer la docencia los tecnólogos y no se admitirá más de un 10 % del total de docentes – tecnólogos por programa académico.

#### **5.2.2.5.- Cancillería**

- El canciller, estará directamente relacionado con la parte académica, podrá tomar decisiones en cuanto a mallas curriculares, metodologías; además cambios de profesores y problemas que hubiere con el alumnado.

---

<sup>1</sup> Reglamento de Institutos Técnicos y Tecnológicos Superiores, CONESUP

#### **5.2.2.6.- Contabilidad**

- El contador, tendrá la obligación de llevar reportes exactos de ingresos y egresos de la empresa, así como también los roles de pagos a empleados y finalmente la utilidad o pérdida si fuere el caso.

#### **5.2.2.7.- Publicidad**

- El publicista, tiene a su cargo el seguimiento completo de las nuevas tendencias de la juventud y en general de las personas interesadas en una carrera gastronómica, a fin de promocionar y atraer cada vez más alumnos, segmentando para los diferentes y potenciales cursos extraordinarios, que tendrían cabida en un futuro.

#### **5.2.2.8.- Mantenimiento**

- El personal de mantenimiento, se preocupará por mantener toda la planta limpia y en perfecto estado, y estar atento para imprevistos.

**Tema:** Organigrama del Centro de Estudios Gastronómicos y funciones.

**Elaboración:** Autor

#### **5.2.3.- Misión**

Formar expertos profesionales de la gastronomía que contribuyan al desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas de excelencia, mediante higiene, presentación y oportunidad en la prestación del servicio, así como a la solución de los problemas gastronómicos relacionados con el turismo.

### **5.3.- Aspectos Jurídicos y Requisitos para el Funcionamiento**

#### **5.3.1.- Registro Único de Contribuyentes**

Para obtener el (RUC), se presenta un número de identificación para todas las personas naturales y sociedades que sean sujetos de obligaciones tributarias, se lo obtiene en el Servicio de Rentas Internas.

#### **5.3.2.- Permiso de Operación que otorga la Dirección Nacional del Ministerio de Industrias, Comercio, Integración, Pesca y Competitividad**

Para obtener este permiso se debe presentar una copia certificada de la escritura de Constitución, el nombramiento del representante legal debidamente inscrito en la oficina del Registro Mercantil, Copia del RUC, copia de la cédula de identidad, Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPPI), copia del certificado de votación, copia del título de propiedad o contrato de arrendamiento, registrado en un juzgado del inquilinato, lista de precios del servicio a ofrecer o producto a comercializar.

#### **5.3.3.- Permiso Sanitario otorgado por el Ministerio de Salud Pública a través de la Dirección General de Salud**

Este permiso se concede después de realizar un análisis, en un centro de salud, a los propietarios y a los empleado de la empresa, demostrando así estar en buenas condiciones y no presentar un cuadro infecto – contagioso.



#### **5.3.4.- Permiso de funcionamiento que lo extiende el Ministerio de Salud Pública a través de la Dirección General de Salud y el Departamento de Control Sanitario de Pichincha**

Este permiso es extendido, después de que los inspectores del Ministerio califiquen y aprueben las condiciones higiénicas de las instalaciones, así también, equipos de seguridad, como botiquines y extintores para casos de emergencia.

#### **5.3.5.- Patente Municipal**

La patente municipal se obtiene dentro de los treinta días posteriores a la culminación del primer mes de funcionamiento de la empresa, y posteriormente en el mes de enero de cada año. La cuantía estará en función de la naturaleza, valores y ubicación del negocio. Además, durante el primer año de operación el municipio otorga la exoneración del pago de impuestos y a partir del segundo año se paga un impuesto del 1,5 por mil sobre balances.

#### **5.3.6.- Número patronal, que se lo adquiere en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (I.E.S.S.)**

En lo que se refiere a la contratación de personal, se debe obtener un número patronal. Los requisitos para obtener este número patronal son: contrato de trabajo (inscrito en la inspección de trabajo), cedula de identidad del representante legal de la compañía, RUC. Después de la obtención del número patronal, se procede a la inscripción de cada uno de los trabajadores.

### **5.3.7.- Autorización de Funcionamiento para Centros Educativos**

El CONESUP, entregará información oficial certificada, a los promotores, que contenga el detalle de universidades, escuelas politécnicas, institutos superiores técnicos y tecnológicos, extensiones y carreras de pre - grado en el nivel técnico y tecnológico y tercer nivel, que a la fecha del trámite existan en la provincia en la que establecerá su domicilio el centro de educación a crearse<sup>1</sup>.

El Ministerio de Educación y Cultura, otorga un permiso para que este tipo de centros sea reconocido. Esta autorización es extendida por la “Dirección Nacional de Educación Popular Permanente”. Se la obtiene con los requisitos detallados en una ficha técnica a ser llenada con:

- Detalle de la malla curricular
- Pensum académico

NOTA: En un plazo de 15 días un supervisor aprobará y dará el visto bueno, conjuntamente con el Ministerio, lo cual avaliza que el centro es apto.

---

<sup>1</sup> Reglamento de Institutos Técnicos y Tecnológicos Superiores, CONESUP

## **CAPITULO VI**

### **6.- Estudio Financiero**

En este capítulo se analizan las inversiones necesarias para poner en funcionamiento el presente proyecto; para el efecto, se cuantifican los costos que implican la adquisición de muebles, enseres, equipos y todo el material que se requiere para el normal desarrollo de las operaciones del centro. Se incluye el capital de trabajo con todos estos rubros para tener como resultado la inversión necesaria para poner en marcha el centro de estudios.

Dentro de las de las inversiones, encontramos los activos fijos de las dos áreas, tanto "Operativa" como "Administrativa"; cada área consta de dos tipos de activos fijos: "Equipos" y "Muebles y Enseres", esta división será analizada, respectivamente y en detalle con cuadros que muestran la información necesaria para ser evaluada y finalmente obtener las inversiones en las que el proyecto debe incurrir.

## **6.1.- Inversión en Activos Fijos**

### **6.1.1.- Equipos**

Los equipos que se requerirán para las funciones normales del instituto, tanto de la parte operativa como de la administrativa, se muestran en los siguientes cuadros respectivamente:

**Tabla N° 10:** Costo de Equipos para el Área Operativa

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Televisión 29 pulgadas	2	632,56	1265,12
Reproductor DVD/CDR/VCD	2	199,90	399,80
Proyector	2	230,57	461,14
Cafetera	2	107,99	215,98
Licuada	3	40,17	120,51
Exprimidor cítricos	2	61,23	122,46
Horno Andino	2	98,00	196,00
Batidora varios usos	2	35,18	70,36
Refrigeradora Grande	2	829,00	1658,00
Microondas	2	201,12	402,24
Horno pizza pan	2	400,00	800,00
Cocineta 4 Quemadores	3	89,75	269,25
Tanque de gas	3	45,00	135,00
Sartén Standard	4	22,99	91,96
Olla Standard	5	28,99	144,95
Plancha freidora	3	10,99	32,97
Sanduchera	3	46,53	139,59
Aspiradora	1	86,1	86,10
Escoba	2	6,00	12,00
Trapeador	1	6,00	6,00
Líquidos limpiadores	2	5,50	11,00
<b>TOTAL</b>			<b>6.640,43</b>

**Fuente:** Facturas Proforma**Elaboración:** Autor**Tabla N° 11:** Costo de Equipos para el Área Administrativa

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Computadora	8	686,50	5.492,00
Mini Componente	2	166,00	332,00
Servicios Múltiples	6	173,29	1.039,74
<b>TOTAL</b>			<b>6.863,74</b>

**Fuente:** Facturas Proforma**Elaboración:** Autor

### 6.1.2.- Muebles Y Enseres

Los muebles y los enseres que se requerirán para las funciones normales del instituto, tanto de la parte operativa como de la administrativa, se muestran en los siguientes cuadros respectivamente:

**Tabla N° 12:** Costo de Muebles y Enseres para el Área Operativa

CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Pizarrones	4	90,00	360,00
Pupitres	60	55,00	3.300,00
Anaqueles	2	120,00	240,00
Mesa de trabajo	2	170,00	340,00
Plato base	12	1,10	13,20
Plato tendido	12	2,50	30,00
Plato para pan	12	1,60	19,20
Plato para tinto	12	1,00	12,00
Tasa de café	12	1,30	15,60
Plato de café	12	1,00	12,00
Tenedor de mesa	12	0,45	5,40
Cuchillo de masa	12	0,50	6,00
Cuchara de mesa	12	0,35	4,20
Cuchara pequeña	12	0,30	3,60
Pirex	3	6,42	19,26
Jarro de cerveza	3	1,50	4,50
Azucarera	2	2,00	4,00
Salseros	3	3,00	9,00
Vaso de jugo	12	1,50	18,00
Copa de vino	12	1,80	21,60
Servilletero	3	0,70	2,10

CONTINUACIÓN TABLA N° 12...			
Bandeja para pizza	3	10,00	30,00
Colador de malla	3	5,00	15,00
Recipientes plásticos	10	9,20	92,00
Descorchador	3	1,00	3,00
Cucharón	3	0,90	2,70
Olla Umco	2	52	104,00
Sartén de Teflón	2	45	90,00
Extractor Jugos	2	65	130,00
Sopera	2	10	20,00
Juego Ollas Peq.	2	36	72,00
Olla presión	2	31,36	62,72
Juego de cuchillos	2	18,40	36,80
Exprimidor	3	2,50	7,50
Tazones (Juego)	3	16,75	50,25
Silla "Nova"	4	28,00	112,00
Escritorios	4	145,00	580,00
Mesa Bar	4	60,00	240,00
Basurero	5	25,00	125,00
Sillas "Plast"	16	25,00	400,00
<b>TOTAL</b>			<b>6.612,63</b>

**Tabla N° 13:** Costo de Muebles y Enseres para el Área Administrativa

<b>CONCEPTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Escritorio Secretaria	4	145,00	580,00
Escritorio en "L"	4	240,00	960,00
Silla "Nova"	12	28,00	336,00
Sillas Escritorio	8	70,00	560,00
Archivador	9	142,00	1.278,00
Sofá Triple	2	135,00	270,00
Mesa Conferencia	2	148,00	296,00
Mesa Central	1	60,00	60,00
Basurero	9	25,00	225,00
Reloj de Pared	7	5,00	35,00
Papelera	8	20,00	160,00
<b>TOTAL</b>			<b>4.760,00</b>

**Fuente:** Facturas Proforma

**Elaboración:** Autor

**Tabla N° 14:** Inversión Total de Activos Fijos

<b>CONCEPTO</b>	<b>INVERSIÓN</b>
Equipos	<b>13.504,17</b>
Muebles y Enseres	<b>11.372,63</b>
<b>TOTAL</b>	<b>24.876,80</b>

**Fuente:** Facturas Proforma

**Elaboración:** Autor



## 6.2.- Gastos de Constitución y Legales

Los gastos en los cuales la empresa debe incurrir para cumplir con los requisitos legales y quedar instituida formalmente. Los gastos se muestran en el siguiente cuadro:

**Tabla N° 15:** Gastos de Constitución

CONCEPTO	VALOR (\$)
Constitución	400,00
Patente Municipal	1,60
Registro Mercantil	50,00
Publicación por Prensa	80,00
Abogados	400,00
Logotipo	100,00
<b>TOTAL</b>	<b>1.031,60</b>

- ❖ **Nota:** Dentro del concepto de “Constitución”, se toma en cuenta el valor de los honorarios de abogado y registro. El valor de “Logotipo” cubre los gastos del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI).

**Fuente:** Monografías Legales

**Elaboración:** Autor

## 6.3.- Remuneraciones

Aquí se muestran los cuadros referentes a los sueldos, los cuales el Centro de Estudios y Formación Gastronómica Internacional debe pagar a las áreas administrativa y operativa, respectivamente; cabe señalar que la parte operativa

es considerada y desglosada como “mano de obra directa” y “mano de obra indirecta”. El ingreso real mensual para todos los casos ya incluyen los beneficios de ley; La remuneración mínima para el trabajo por horas se fija en el resultado de la división del valor establecido para cada ocupación sectorial de las 113 tablas sectoriales dividido para 160, sin que este valor pueda ser inferior a USD 0.97 (NOVENTA Y SIETE CENTAVOS DE DÓLARES AMERICANOS).

1.- Remuneración Básica Unificada; para el año 2.005 es de \$150,00

2.- Décimo Tercera Remuneración

3.- Décimo Cuarta Remuneración

4.- Fondo de Reserva

**Fuente:** Instructivo Salarial 2005

**Autor:** Cámara de Comercio de Quito

Los sueldos que se van a pagar en el Centro Gastronómico – Internacional, son acorde a la realidad del mercado laboral, es decir, son superiores a los ingresos mensuales de ley y fueron investigadas de fuente directa.

### **6.3.1.- Sueldos, Área Administrativa**

El siguiente cuadro muestra las remuneraciones para el área administrativa, que se presentan tanto mensual como anualmente; cabe recalcar que los sueldos que se muestran en el cuadro ya incluyen los respectivos beneficios sociales; Aquí se multiplicó el parcial por el número de personal para sacar el total mensual. Los institutos superiores públicos y particulares, formalizarán su relación con los profesores que no tengan nombramiento, a través de contratos de prestación de servicios profesionales. El personal administrativo de los institutos superiores

particulares será contratado conforme a las Disposiciones del Código de Trabajo, respetando las leyes de defensa profesional. En los institutos particulares todos los profesores formalizarán su relación a través de contratos de prestación de servicios profesionales<sup>1</sup>.

**Tabla N° 16:** Remuneraciones, Área Administrativa

<b>CARGO</b>	<b>PERSONAL</b>	<b>Ingreso Real Mensual</b>	<b>TOTAL MENSUAL</b>	<b>SUELDO ANUAL</b>
Director	1	470,00	470,00	5.640,00
Secretaria	2	200,00	400,00	4.800,00
Abogado	1	270,00	270,00	3.240,00
Coordinador	3	300,00	900,00	10.800,00
Contador (CPA)	1	270,00	270,00	3.240,00
Publicista	1	250,00	250,00	3.000,00
<b>TOTALES</b>			<b>2.560,00</b>	<b>30.720,00</b>

### 6.3.2.- Sueldos, Área Operativa (Mano de Obra Directa)

En el caso de los profesores, se hizo un análisis de la percepción mensual y anual que tendrían de acuerdo a las horas de clase dictadas; la hora de clase por semana se ha determinado en 30 dólares, es decir se multiplicó el número de horas por el número de personal por el costo de hora por clase que son \$30 y por las cuatro semanas que tiene el mes. El personal que no pertenece al profesorado se detalla por separado. Los cuadros con esta información se muestran a continuación:

<sup>1</sup> Ley de Institutos Superiores, CONESUP, artículo 139

**Tabla N° 17:** Remuneraciones, Mano de Obra Directa

<b>PROFESOR</b>	<b>N° HORAS</b>	<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDO MENSUAL</b>	<b>SUELDO ANUAL</b>
Chef	2	2	480,00	5.760,00
Francés	1	1	120,00	1.440,00
Ingles	1	1	120,00	1.440,00
Coctelería	1	2	240,00	2.880,00
Higiene	1	1	120,00	1.440,00
Computación	1	1	120,00	1.440,00
Repostería	1	2	240,00	2.880,00
Administración	2	1	240,00	2.880,00
<b>TOTALES</b>			<b>1.680,00</b>	<b>20.160,00</b>

<b>CARGO</b>	<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDO MENSUAL</b>	<b>TOTAL MENSUAL</b>	<b>SUELDO ANUAL</b>
Inspector	1	300,00	300,00	3.600,00
Canciller	1	300,00	300,00	3.600,00
<b>TOTALES</b>			<b>600,00</b>	<b>7.200,00</b>

**6.3.3.- Sueldos, Área Operativa (Mano de Obra Indirecta)**

**Tabla N° 18:** Remuneraciones, Mano de Obra Indirecta

<b>CARGO</b>	<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDO MENSUAL</b>	<b>SUELDO ANUAL</b>
Empleado(Bar)	1	188,06	2.256,72
Conserje	1	188,06	2.256,72
Mantenimiento	1	188,06	2.256,72
Guardia	1	188,06	2.256,72
<b>TOTAL</b>		<b>752,24</b>	<b>9.026,88</b>

## 6.4.- Depreciación y Gastos

### 6.4.1.- Depreciación

La depreciación de los equipos y de los muebles y enseres, se los ha calculado por el método lineal, es decir, se divide el valor total del activo para los “cinco” años de vida útil. A continuación se muestra la depreciación anual de los activos fijos separada por áreas (administrativa y operativa).

**Tabla N° 19:** Depreciación de Activos Fijos

CONCEPTO	INVERSIONES	
	EQUIPOS	MUEBLES Y ENSERES
Valor	13.504,17	11372,63
Vida Útil	5	5
<b>Depreciación Anual</b>	<b>2.700,83</b>	<b>2.274,53</b>

**Fuente:** Manual de Preparación y Evaluación de Proyectos, Rodrigo Sáenz, 2003  
**Elaboración:** Autor

### 6.4.2.- Gastos Pre - Operativos

Los gastos pre – operativos son aquellos en los que se debe incurrir para adecuar el local elegido, es decir, cualquier tipo de modificación física. Estos gastos tienen dos rubros que son los “Gastos de Adecuación” y los “Sueldos Pre – Operativos”. Cabe recalcar que estos gastos son parte de la inversión inicial, ya que este desembolso se realiza antes de comenzar las actividades normales del centro de estudios.

**Tabla N° 20:** Gastos Pre - Operativos

CONCEPTO		VALOR		
Letrero		1.300,00		
Sistema de Extracción de Olores		4.200,00		
Decoración y Pintura		2.700,00		
<b>Total</b>		<b>8.200,00</b>		
CONCEPTO	CANTIDAD	MESES DE TRABAJO	SUELDO BÁSICO MENSUAL	SUELDO TOTAL
Supervisor Proyecto	1	2	300,00	600,00
Albañil	2	2	188,06	752,24
Plomero	1	1	188,06	188,06
Electricista	1	1	188,06	188,06
<b>Total</b>				<b>1.728,36</b>
<b>TOTAL GASTOS PRE - OPERATIVOS</b>				<b>9.928,36</b>

#### 6.4.3.- Gastos Fijos

- **Arriendo.-** se ha estimado en \$1.450,00 mensuales como canon de arrendamiento y \$17.400,00 anuales.
- **Servicios Básicos.-** El valor por concepto de agua, luz y teléfono se ha estimado en \$442,50 mensuales y \$5.310,00 anuales.
- **Suministros de oficina.-** El valor de materiales de oficina necesarios se ha estimado en \$146,90 mensuales y \$1.762,80
- **Gastos Imprevistos.-** Es el 1% del valor total anual de los servicios básicos, es decir, \$53,10 mensuales y \$637,20 anuales.

#### 6.4.4.- Resumen y Proyección de Gastos Fijos

El siguiente cuadro muestra todos los gastos en lo que se incurre para el funcionamiento del proyecto. El horizonte de evaluación del proyecto es de 5 años y tomamos en cuenta una inflación anual esperada de 1,39%<sup>2</sup>.

**Tabla N° 21:** Resumen Gastos Administrativos

DETALLE	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Sueldos Administrativos	30.720,00	31.147,01	31.579,95	32.018,91	32.463,98
Sueldos Operativos	36.386,88	36.892,66	37.405,47	37.925,40	38.452,56
Suministros de Oficina	1.762,80	1.787,30	1.812,15	1.837,34	1.862,87
Luz, Agua, Teléfono	5.310,00	5.383,81	5.458,64	5.534,52	5.611,45
Depreciación Equipos	2.700,83	2.738,37	2.776,43	2.815,03	2.854,16
Depreciación Mue. y Ens.	2.274,53	2.306,15	2.338,20	2.370,70	2.403,66
Arriendos	17.400,00	17.641,86	17.887,08	18.135,71	18.387,80
Imprevistos	637,2	646,06	655,04	664,14	673,37
<b>TOTAL</b>	<b>97.192,24</b>	<b>98.543,21</b>	<b>99.912,96</b>	<b>101.301,75</b>	<b>102.709,85</b>

#### 6.5.- Capital De Trabajo

Para el cálculo del capital de trabajo del Centro de Estudios Gastronómico Internacional, se tomará en cuenta todos los pagos o gastos que se debe realizar en efectivo o que represente una salida de caja.

El cálculo del Capital de Trabajo muestra la manera en la cual se cubre los gastos operativos y de financiación para un mes de actividad.

<sup>2</sup> Fuente: Banco Central del Ecuador, Tasa de inflación anual, Marzo 2005

**Tabla N° 22:** Cálculo del Capital de Trabajo

<b>CONCEPTO</b>	<b>Valor Anual (1er Año)</b>	<b>Valor Mensual (1er Año)</b>
Sueldos Administrativos	30.720,00	2.560,00
Sueldos Operativos	36.386,88	3.032,24
Suministros de Oficina	1.762,80	146,90
Luz, Agua, Teléfono	5.310,00	442,50
Arriendos	17.400,00	1.450,00
Pago de Intereses	3.357,50	279,79
<b>TOTAL</b>	<b>94.937,18</b>	<b>7.911,43</b>

Para estimar la variación de capital de trabajo en los años posteriores, se estima una relación entre el capital de trabajo del primer período y las ventas, es decir,  $\$7.911,43 / \$175.721,40 = 0,045$ . Se estima un 4,50% de las ventas en cada año.

**Tabla N° 23:** Variación del Capital de Trabajo

<b>VARIACIÓN DEL CAPITAL DE TRABAJO</b>					
<b>AÑO</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
VENTAS		277.915,93	284.596,75	291.438,17	298.444,06
( %) DE ESTIMACIÓN		4,50%	4,50%	4,50%	4,50%
REQUERIMIENTO		12.506,22	12.806,85	13.114,72	13.429,98
<b>VARIACIÓN</b>	4.594,79	300,64	307,86	315,27	0,00

## 6.6.- Financiamiento

### 6.6.1.- Estructura de Capital

La inversión total requerida para el presente proyecto es de \$43.780,19. La obtención de este valor se detalla más adelante. A continuación se muestra la estructura de capital y la forma de financiación.



**Tabla N° 24:** Estructura de Capital

<b>ESTRUCTURA DE CAPITAL</b>		
<b>RECURSOS</b>	<b>VALOR</b>	<b>%</b>
PROPIOS	18.780,19	42,90%
DEUDA	25.000,00	57,10%
<b>TOTAL</b>	<b>43.780,19</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Manual de Preparación y Evaluación de Proyectos, Rodrigo Sáenz, 2003

**Elaboración:** Autor

#### **6.6.1.1.- Recursos Propios**

Una parte se pagará con recursos propios y la otra parte requiere un préstamo que se ha realizado en el Banco del Pichincha por el monto de \$25.000,00 a una tasa de interés anual del 13,43%<sup>1</sup> y a una plazo de cinco años.

**Tabla N° 25:** Financiamiento con Recursos Propios

<b>SOCIO</b>	<b>APORTE</b>	<b>% PARTICIPACIÓN</b>
Javier Córdova	7.536,36	40%
Juana Avilés	5.700,00	30%
Ramiro Córdova	5.543,83	30%
<b>TOTAL</b>	<b>18.780,19</b>	<b>100%</b>

---

<sup>1</sup> Fuente: Banco del Pichincha, Tasa de interés activa, Mayo 2005

### 6.6.1.2.- Tabla de Amortización de la Deuda

**Tabla N° 26:** Amortización de la Deuda

<b>AÑOS</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Capital Inicial	25.000,00	20.000,00	15.000,00	10.000,00	5.000,00
Pago de Capital	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00
Pago de Intereses	3.357,50	2.686,00	2.014,50	1.343,00	671,50
Dividendo	8.357,50	7.686,00	7.014,50	6.343,00	5.671,50

## 6.7.- Ingresos

### 6.7.1.- Determinación del Número de Alumnos

A continuación se muestra la cantidad de alumnos que se podrá acoger de acuerdo a la capacidad instalada (4 aulas x 15 alumnos x 3 horas diarias = 180 alumnos). Estas cifras se incrementan conforme se abren los niveles superiores, además cabe recalcar que debido a que se mantiene un criterio conservador los cursos especiales captarán adicionalmente alumnos irregulares, es decir, la cantidad de personas que se captan en el centro, se asume un porcentaje creciente de 1,74%<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Tasa de Crecimiento Poblacional, 2000 - 2005 Estimaciones y Proyecciones de Población - MARKOP

**Tabla N° 27:** Determinación del Número de Alumnos

CONCEPTO	AÑOS				
	2004	2005	2006	2007	2008
AUMENTO EN ( % )		1,74	1,74	1,74	1,74
N° ESTUDIANTES	180	183,13	186,32	189,56	192,86

### 6.7.2.- Costos Variables

Para la determinación de los costos variables, se determina que se incurre en 2,00 por cada alumno en por cada módulo, es decir, 4,00 dólares anuales, por concepto de copias, y / o algún tipo de material instructivo. Los costos variables quedarían proyectados de la siguiente manera:

**Tabla N° 28:** Determinación del Costo Variable

CONCEPTO	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Alumnos	180	183,13	186,32	189,56	192,86
Costo Variable Unitario	4,00	4,06	4,11	4,17	4,23
<b>Costo Variable Total</b>	720,00	743,51	765,78	790,47	815,80

### 6.7.3.- Determinación de Precios

Tomando en cuenta que este centro de aprendizaje gastronómico es nuevo y además debemos conseguir el porcentaje propuesto de la demanda insatisfecha, los precios deben ser un 20% menos de los de la competencia. Este porcentaje de reducción debe ser ejecutado siempre y cuando se cubra con los costos.

**Tabla N° 29:** Precios de la Competencia

INSTITUTO	VALORES EN DÓLARES		
	INSCRIPCIÓN	MATRICULA	CARRERA (módulos)
CENETUR	60	80	90
ITHI	50	70	85
ILANDES	40	50	60
ALIANZA FRANCESA	60	90	120
<b>PROMEDIO</b>	<b>52,50</b>	<b>72,50</b>	<b>88,75</b>
<b>NOTA:</b> matricula cada <b>semestre o período</b> y precios de carrera <b>mensual</b> .			

**Fuente:** Institutos

**Elaboración:** Autor

**Tabla N° 30:** Precios para el Proyecto

Concepto	PRECIOS PROMEDIO	% de Reducción	PRECIO PARA EL CENTRO
	Competencia		
Inscripción	52,20	35	33,93
Matricula	72,50	35	47,125
Módulo	88,75	35	57,6875
<b>NOTA:</b> Cada modulo tiene una duración de cinco meses. La inscripción se paga “una sola vez” y la matricula se paga “cada 6 meses”. El módulo es de pago “mensual”.			

Para calcular los ingresos anuales del proyecto, se tomará en cuenta la frecuencia de pago de cada concepto. Para el primer año tenemos que la inscripción se paga una sola vez, la matricula por dos veces al año y cada módulo (2 módulos de 5 meses cada uno) se paga mensualmente.

**Tabla N° 31: Cálculo del Precio Anual**

<b>CONCEPTO</b>	<b>PRECIOS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>TOTAL</b>
Inscripción	33,93	1	33,93
Matricula	47,125	2	94,25
Módulo	57,6875	10	576,875
<b>Total</b>			<b>705,055</b>

#### **6.7.4.- Ingresos Proyectados**

**Tabla N° 32: Ingresos Proyectados**

<b>INGRESOS TOTALES</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>
N° ALUMNOS	180	183,13	186,32	189,56	192,86
PRECIO	705,055	714,86	724,79	734,87	745,08
<b>TOTAL</b>	<b>126.909,90</b>	<b>130.911,44</b>	<b>135.043,20</b>	<b>139.301,27</b>	<b>143.696,32</b>

## 6.8.- Estado de Pérdidas y Ganancias Proyectado

Todos los valores señalados anteriormente, que representan tanto ingresos, como egresos, están cuidadosamente detallados en el siguiente cuadro:

**Tabla N° 33:** Estado de Pérdidas y Ganancias Proyectado

INGRESOS - EGRESOS	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Ventas	126.909,90	130.911,44	135.043,20	139.301,27	143.696,32
Costo Variable	720	743,51	765,78	790,47	815,8
<b>Margen De Contribución</b>	126.189,90	130.167,93	134.277,42	138.510,80	142.880,52
Gasto Sueldos Operativa	36.386,88	36.892,66	37.405,47	37.925,4	38.452,56
Gasto Sueldos Administrativos	30.720	31.147,01	31.579,95	32.018,91	32.463,98
Gastos Fijos	18.510	18.767,29	19.028,15	19.292,65	19.560,81
Depreciación Equipos	2.700,83	2.700,83	2.700,83	2.700,83	2.700,83
Depreciación Muebles y Enseres	2.274,53	2.274,53	2.274,53	2.274,53	2.274,53
<b>Utilidad Operativa</b>	35.597,66	38.385,61	41.288,49	44.298,48	47.427,81
Gastos Financieros	3.357,5	2.686	2.014,5	1343	671,5
Utilidad Antes Impuestos y Parte Laboral	32.240,16	35.699,61	39.273,99	42.955,48	46.756,31
15% Trabajadores	4.836,02	5.354,94	5.891,09	6.443,32	7.013,44
Utilidad Antes Impuestos	27.404,14	30.344,67	33.382,89	36.512,16	39.742,86
Impuesto Renta 25%	6.851,03	7.586,17	8.345,72	9.128,04	9.935,72
<b>Utilidad Neta</b>	20.553,10	22.758,50	25.037,17	27.384,12	29.807,15

**Fuente:** Manual de Preparación y Evaluación de Proyectos, Rodrigo Sáenz, 2003

**Elaboración:** Autor

## 6.9.- Flujo de Caja Proyectado

Para el cálculo del Flujo de Caja del Centro de Estudios Gastronómicos, se requiere determinar antes el Valor de Salvamento de los activos fijos y el monto de las Inversiones de Reposición, que se ha estimado un 5% de los valores originales de los activos fijos. Este valor se toma en cuenta por concepto de mantenimiento, desgaste y / o reemplazo de los activos fijos.

### 6.9.1.- Valor de Salvamento

Tabla N° 34: Cálculo Valor de Salvamento

<b>Activo</b>	<b>Valor Bruto en Libros</b>	<b>Depreciación Acumulada</b>	<b>Valor Neto en Libros</b>
Equipo	13,504,17	13,504,17	0,00
Muebles y Enseres	11,372,63	11,372,63	0,00
<b>Valor de Salvamento Bruto</b>	<b>Utilidad Venta del Activo</b>	<b>Impuestos</b>	<b>Valor Neto de Salvamento</b>
675,21	675,21	244,76	430,45
852,95	852,95	309,19	543,75

### 6.9.2.- Flujo de Caja

**Tabla N° 35:** Flujo de Caja Proyectado

DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>U. OPERATIVA</b>	35.597,66	38.385,61	41.288,49	44.298,48	47.427,81
<b>Depreciación de:</b>					
➤ Equipo	2.700,83	2.700,83	2.700,83	2.700,83	2.700,83
➤ Muebles Y Enseres	2.274,53	2.274,53	2.274,53	2.274,53	2.274,53
Participación Laboral 15%	9.229,05	9.886,49	10.565,67	11.265,28	11.987,55
Impuesto a la Renta 25%					
Inversiones de Reposición	1.243,84	1.243,84	1.243,84	1.243,84	1.243,84
Capital de Trabajo	4.594,79	300,64	307,86	315,27	0
<b>Valor de Salvamento de:</b>					
➤ Equipo					430,45
➤ Muebles y Enseres					543,75
Capital de Trabajo					5.518,56
<b>Flujo Neto de Caja</b>	<b>25.505,33</b>	<b>31.930,00</b>	<b>34.146,48</b>	<b>36.449,44</b>	<b>45.664,54</b>

**Fuente:** Manual de Preparación y Evaluación de Proyectos, Rodrigo Sáenz, 2003

**Elaboración:** Autor

### 6.9.3.- Inversión Total

**Tabla N° 36:** Inversión Total del Proyecto

CONCEPTO	VALOR
Equipo	13.504,17
Muebles	11.372,63
Gastos Pre -Operativos	9.928,36
Gastos de Constitución	1.031,60
Capital de trabajo	7.911,43
<b>TOTAL</b>	<b>43.748,19</b>



## 6.10.- Evaluación Financiera

Para el cálculo de los principales indicadores financieros, se va a determinar algunos aspectos importantes primero. Todos los cuadros que muestran los valores necesarios para el cálculos del Valor Actual Neto (V.A.N.) y la Tasa Interna de Retorno (T.I.R.) entre otros, se muestran a continuación:

### 6.10.1.- Costo De los Recursos Propios (Ke)

Para calcular el costo de los recursos propios se deben hacer los cálculos con los siguientes datos que fueron recopilados entre los meses de Marzo y Mayo del año 2.005.

**Tabla N° 37:** Cálculo del Costo de los Recursos Propios

RUBRO	%
Rentabilidad bonos EE.UU.	3,82
Riesgo País ECUADOR	6,69
<b>Ke</b>	<b>10,51</b>

### 6.10.2.- Costo de Capital Ponderado (Kp)

**Tabla N° 38:** Cálculo del Costo de Capital Ponderado

RECURSOS	INVERSIÓN	PARTICIPACIÓN		COSTO	COSTO PONDERADO
PROPIOS	18.780,19	42,90%	Ke =	10,51%	4,51%
DEUDA	25.000,00	57,10%	Kd =	13,43%	7,67%
<b>TOTAL</b>	<b>43.780,19</b>	<b>100%</b>	<b>Kp =</b>		<b>12,18%</b>

**Fuente:** Manual de Preparación y Evaluación de Proyectos, Rodrigo Sáenz, 2003

**Elaboración:** Autor

### 6.10.3.- Instrumentos de Evaluación Financiera

**Tabla N° 39:** Evaluación Financiera

<b>FLUJO NETO DE CAJA</b>	<b>25.505,33</b>	<b>31.930,00</b>	<b>34.146,48</b>	<b>36.449,44</b>	<b>45.664,54</b>
Tasa de Descuento en % (Kp)	12,18%	12,18%	12,18%	12,18%	12,18%
Factor de Descuento	0,891424	0,794637	0,708359	0,631448	0,562889
Valor de los Flujos de Caja Descontados	22.736,08	25.372,78	24.187,98	23.015,96	25.704,07
Flujos de Caja Acumulados Descontados	22.736,08	48.108,86	72.296,84	95.312,80	121.016,87
Suma de Flujos de Caja Actualizados	<b>121.016,87</b>				
Inversión del Proyecto	<b>43.780,19</b>				
Valor Actual Neto (V.A.N.)	<b>77.236,68</b>				
Tasa interna de Retorno (%) (T.I.R.)	<b>64,44%</b>				
Relación Beneficio / Costo	<b>2,76</b>				
Período Real de Recuperación	<b>1,93 años</b>				

**Fuente:** Manual de Preparación y Evaluación de Proyectos, Rodrigo Sáenz, 2003

**Elaboración:** Autor

## **CONCLUSIONES**

Este proyecto puede ser llevado a la práctica ya que tiene potencial necesario para cumplir con las proyecciones y expectativas trazadas como lo demuestra la información y las cifras arrojadas en los diferentes capítulos de este documento. Los resultados arrojados por este estudio, hacen que sea viable y atractivo para su ejecución con un VAN de \$77.236,68 y una TIR de 64,44%. Se decide invertir en el proyecto del “Centro de Estudios Gastronómico – Internacional” ya que después de analizar los flujos de caja del mismo, se establece que el proyecto cuenta con los requisitos necesarios para operar satisfactoriamente, debido a su viabilidad económica.

De ejecutarse el presente proyecto o cualquier tipo de proyectos educativos, se debe entender que la responsabilidad es grande, ya que los fines educativos contribuyen al desarrollo del país y son clave de superación personal. El turismo en el Ecuador ocupe el quinto lugar entre los rubros de ingresos de divisas, lo que demuestra que las personas que se desenvuelvan eficientemente en este sector de la industria representan una fortaleza adicional tanto personal como para el Ecuador.

## r Indicadores Económicos

▶ <a href="#">Inflación anualizada (May-2004 / May-2005)</a>	1.39 %
▶ <a href="#">Tasa de interés pasiva (06 - 12 Jun/05)</a>	3.48 %
▶ <a href="#">Tasa de interés activa (06 - 12 Jun/05)</a>	13.43 %
▶ <a href="#">Tasa de desempleo (Mar-2005)</a>	11.10 %
▶ <a href="#">Deuda como % del PIB</a>	34.20 %
▶ <a href="#">EMOE (vol.de producción Mar-2005)</a>	4.50 %
▶ <a href="#">Variación anual del PIB (provisional 2005)</a>	3.90 %
▶ <a href="#">Indice Dow Jones (junio-06-2005)</a>	10467.03
▶ <a href="#">Precio Barril de Petróleo (WTI junio-06-2005)</a>	54.43 USD
▶ <a href="#">Riesgo País (junio-06-2005)</a>	669.00

INDICADORES DEMOGRAFICOS ESTIMADOS POR QUINQUENIOS					
PERIODO 1990 - 2015					
INDICADORES DEMOGRAFICOS	QUINQUENIOS				
	1990	1995	2000	2005	2010
	1995	2000	2005	2010	2015
<b>FECUNDIDAD</b>					
Nacimientos Anuales (en miles)	307	309	307	303	298
Tasa bruta de natalidad(por mil)	28,25	25,64	23,24	21,11	19,30
Tasa global de fecundidad	3,52	3,10	2,76	2,51	2,32
Tasa bruta de reproducción	1,72	1,51	1,35	1,22	1,13
<b>MORTALIDAD</b>					
Muertes anuales (en miles)	68	72	77	83	90
Tasa bruta de mortalidad(por Mil)	6,23	5,96	5,81	5,77	5,84
Esperanza de vida al nacer:					
Ambos sexos:	68,84	70	70,8	71,8	72,7
Hombre	66,36	67,33	68,26	69,17	70,03
Mujeres	71,44	72,49	73,50	74,48	75,41
Tasa de mortalidad infantil(por mil)	49,70	45,60	41,50	37,30	33,20
<b>MORTALIDAD</b>					
Crecimiento anual( en miles)	239	237	230	220	207
Tasa de crecimiento natural(por mil)	22,02	19,68	17,43	15,34	13,46
Tasa neta de reproducción	1,57	1,40	1,25	1,15	1,07
<b>CRECIMIENTO TOTAL</b>					
Crecimiento anual: (en miles)	239	237	230	220	207
Tasa de crecimiento total: (%)	2,20	1,97	1,74	1,54	1,35
<b>FUENTE: ECUADOR - Estimaciones y proyecciones de Población - CONADE</b>					
<b>ELABORACION: MARKOP</b>					



## CAPITULO V

### DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES TECNICOS Y TECNOLOGICOS

Art. 21.- Los institutos superiores técnicos y tecnológicos son establecimientos que orientan su labor educativa a la formación en conocimientos técnicos o al fortalecimiento sistemático de habilidades y destrezas. Podrán establecerse y ser admitidos al sistema, institutos superiores de igual naturaleza, en carreras humanísticas, religiosas, pedagógicas y otras especialidades de posbachillerato. Los institutos superiores técnicos y tecnológicos públicos son establecimientos educativos que dependen administrativas, financieramente del Ministerio de Educación y Cultura, forman parte del Sistema Nacional de Educación Superior; académicamente dependen del CONESUP. Los institutos superiores técnicos y tecnológicos particulares son establecimientos educativos con personería jurídica propia. Se garantiza su capacidad de autogestión administrativa y financiera dentro del marco de esta ley y su reglamento, sin perjuicio de que los cofinanciados por el Estado sigan recibiendo fondos públicos.

Art. 22.- Los institutos superiores técnicos y tecnológicos otorgarán los títulos de estos niveles en la rama correspondiente, de acuerdo a la normatividad que establezca el CONESUP en el reglamento respectivo.

Art. 23.- Los institutos superiores técnicos y tecnológicos serán creados mediante resolución expedida por el CONESUP, partiendo de un proyecto que será presentado por el Ministerio de Educación y Cultura, en el caso de los públicos, y por sus promotores en el caso de los particulares. El proyecto contemplará los siguientes requisitos:

- a) Investigación del mercado ocupacional y de la demanda social de las carreras propuestas, que de preferencia deben ser nuevas;
- b) Estadística que justifique el número de bachilleres aspirantes que asegure el establecimiento de las carreras y el número de promociones de las mismas;
- c) Detalle de las instituciones similares existentes en el lugar y provincia en la que establecerá su domicilio el centro de educación superior a crearse indicando las carreras que ofrecen;
- d) Planificación curricular de cada una de las carreras a ofrecer;
- e) Perfiles profesionales;
- f) Infraestructura física y académica propia y adecuadas;
- g) Personal docente con título universitario o politécnico. En el caso de los institutos públicos, el Ministerio de Educación y Cultura debe acompañar la certificación, la disponibilidad de partidas necesarias para su funcionamiento. En el caso de los privados, el proyecto debe acompañar los currículos correspondientes;
- h) Proyecto de estatuto en el que conste la estructura orgánico funcional para el caso de los institutos particulares; e,
- i) Presupuesto y fuentes de financiamiento que garanticen su funcionamiento para al menos un quinquenio.

Art. 24.- Los institutos superiores técnicos y tecnológicos se regularán por esta ley, el reglamento que para este efecto expida el CONESUP y sus estatutos.

Todos los institutos superiores técnicos y tecnológicos públicos tendrán un estatuto general aprobado por el CONESUP a propuesta del Ministerio de Educación y Cultura.

Los institutos superiores técnicos y tecnológicos particulares formularán su proyecto de estatutos y lo someterán a la aprobación del CONESUP.

Art. 25.- Los institutos superiores podrán celebrar convenios con otros centros de educación superior nacionales o del exterior, de lo cual informarán al CONESUP



**EL CONSEJO NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR**

**CONSIDERANDO:**

**Que**, la Constitución Política vigente establece el Sistema Nacional de Educación Superior, integrado por las universidades, escuelas politécnicas e institutos superiores técnicos y tecnológicos;

**Que**, la Ley Orgánica de Educación Superior en su Artículo 24, dispone se expida el Reglamento

General de los Institutos superiores;

**Que**, de acuerdo con el Artículo 13 literal j), de la Ley Orgánica de Educación Superior, corresponde al CONESUP: expedir y reformar los reglamentos que sean necesarios para la gestión del Consejo;

**RESUELVE:**

Expedir el siguiente:

**REGLAMENTO GENERAL DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES TÉCNICOS Y TECNOLÓGICOS DEL ECUADOR**

**TÍTULO I**

**DE LA NATURALEZA, PRINCIPIOS, FINES, OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS**

**CAPÍTULO I**

**DE LA NATURALEZA**

**Art.1.- DE LA NATURALEZA:** Los institutos superiores técnicos y tecnológicos son establecimientos que orientan su labor educativa a la formación en conocimientos técnicos o al fortalecimiento sistemático de habilidades y destrezas. Podrán establecerse y ser admitidos al sistema, institutos superiores de igual naturaleza, en carreras humanísticas, religiosas, pedagógicas y otras especialidades de posbachillerato. Forman parte de los Sistemas: Nacional de Educación Superior; Evaluación y Acreditación; Ciencia y Tecnología; Nacional de Admisión y Nivelación; y, Planificación de la Educación Superior. Corresponde a los institutos superiores cumplir el encargo social de formar la fuerza de trabajo calificada que necesita el país para su desarrollo económico y social. **Art.2.- DE LOS INSTITUTOS PÚBLICOS:** Los institutos superiores públicos son establecimientos de educación superior del Estado y dependen administrativa y financieramente del Ministerio de Educación, Cultura y Deportes y académicamente del CONESUP. Son instituciones sin fines de lucro. Están sujetos a las políticas y normas que regulan la descentralización del Estado y sometidos a las políticas de desconcentración, mediante las cuales traspasará el Ministerio de Educación, Cultura y Deportes, competencias administrativas y financieras a los institutos superiores o a otros órganos de la Función Ejecutiva. También podrá el Ministerio de Educación, Cultura y Deportes previo informe del CONESUP y a pedido del instituto público interesado traspasarlo a una universidad o escuela politécnica pública del domicilio del instituto o del área de influencia regional, que exprese su aceptación al traspaso. El informe del CONESUP se lo emitirá previo dictamen del CONEA.

**Art.3.- DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES PARTICULARES:** Los institutos superiores técnicos y tecnológicos particulares son establecimientos educativos con personería jurídica propia. Su representante legal es el rector. Se garantiza su capacidad de autogestión administrativa y financiera, para el cumplimiento de su misión, como instituciones de educación superior, sin fines de lucro.

**Art.4.- DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES COFINANCIADOS:** Los institutos superiores cofinanciados, son aquellos de carácter particular, que por su acción social de beneficio a la comunidad, reciben asignaciones presupuestarias del Estado, y apoyo para el cumplimiento de sus fines. No perseguirán lucro y podrán ser o no fiscomisionales. Tendrán personería jurídica propia y gozarán de capacidad de autogestión administrativa y financiera para el cumplimiento de su misión. Los institutos superiores cofinanciados se regirán, con las salvedades establecidas en este Reglamento, por las normas relativas de los institutos superiores particulares.

**CAPÍTULO II**

**DE LOS PRINCIPIOS**

**Art.5.- DE LOS PRINCIPIOS:** Los institutos superiores técnicos y tecnológicos, se inspiran por los principios señalados en la Constitución Política del Estado y en la Ley Orgánica de Educación Superior, para el conjunto de instituciones que integran el Sistema Nacional de Educación Superior. Están llamados a generar y difundir el conocimiento para alcanzar el desarrollo humano sostenible y sustentable de la sociedad ecuatoriana, en colaboración con la comunidad internacional, los organismos del Estado, la sociedad y los sectores productivos, mediante la investigación científica y aplicada

a la innovación tecnológica, la formación integral profesional en los niveles técnico y tecnológico y académica de estudiantes, docentes e investigadores, así como la participación en los proyectos de desarrollo y la generación de soluciones a los problemas locales, regionales, del país y de la humanidad. Están llamados a crear una sociedad basada en el trabajo e igualdad de oportunidades. Los institutos superiores técnicos y tecnológicos buscan una actitud personal positiva de sus estudiantes, moldeando su conducta para lograr un adecuado funcionamiento de nuestra sociedad, para lo cual proponen:

1. La moral como principio básico.
2. La honradez
3. La responsabilidad.
4. El respeto a la ley
5. El respeto por los derechos de los demás.
6. Su amor por el trabajo.
7. Su capacidad por liderar y emprender
8. Su afán por el ahorro y la inversión.
9. Puntualidad.
10. El orden y la limpieza.
11. La capacitación permanente.
12. El civismo

**Art.6.- DE LA EDUCACION TECNOLÓGICA:** La formación de los institutos superiores se caracterizará por la incorporación de contenidos y metodologías propios de la "educación tecnológica". Para efectos de este Reglamento, la educación tecnológica consiste en registrar, sistematizar, comprender y utilizar el concepto de tecnología, histórica y socialmente construido, para hacer de él un elemento de enseñanza, investigación y extensión, en una dimensión que exceda los límites de las simples aplicaciones técnicas: como instrumento de innovación y transformación de las actividades económicas, en beneficio del hombre como trabajador y del país. La educación tecnológica deberá superar la dimensión puramente técnica del desarrollo experimental o la investigación de laboratorio; abarcará cuestiones de cultura, ecología, de la producción, calidad, gerencia, mercadeo, asistencia técnica, compras, ventas, finanzas, entre otras, identificando la realidad nacional y el entorno internacional, que la convierten en un vector fundamental de expresión de la cultura de nuestra sociedad. El proceso de enseñanza-aprendizaje de la educación tecnológica buscará hacer del estudiante un agente de las evoluciones científico-tecnológicas del mundo moderno y, de ese modo, permitirle aportar su inteligencia, creatividad y empeño al interior de la unidad productiva. Los institutos superiores sustentarán su potencialidad en los procesos de fortalecimiento de la actualización, pertinencia, calidad de la propia formación, incorporación de las tecnologías de la información y en la planificación y gestión estratégicas de la institución. La articulación en un ambiente apropiado de formación y educación, trabajo y tecnología, permitirán estructurar mecanismos mediante los cuales se adquieran, además de sólidos conocimientos técnicos y tecnológicos, los valores, hábitos y conductas inherentes a las competencias.

### **CAPÍTULO III**

#### **DE LOS FINES**

##### **ART.7.- DE LOS FINES:**

1. Construir y ejecutar propuestas educativas que articulen orgánica y funcionalmente los componentes científicos, tecnológicos y artísticos de la cultura nacional y universal con los verdaderos requerimientos del desarrollo nacional y la dinámica de los procesos geopolíticos y socioeconómicos del mundo contemporáneo.
2. Formar profesionales de nivel superior técnico o tecnológico, con las competencias que les permitan contribuir al desarrollo socioeconómico del país.
3. Garantizar una preparación académica basada en la investigación científica y humanista para el desarrollo técnico y tecnológico, propendiendo al bienestar social y la integración soberana del país en el concierto andino, latinoamericano y universal.

5

### **CAPÍTULO IV**

#### **DE LOS OBJETIVOS**

**ART.8.- DE LOS OBJETIVOS:** Son objetivos de los institutos superiores, además de los establecidos en el artículo 3 de la Ley Orgánica de Educación Superior, en lo pertinente al nivel técnico y tecnológico, los siguientes:

1. Formar, capacitar y especializar profesionales en los niveles técnico o tecnológico en diferentes carreras, buscando la excelencia y calidad académica del sistema.
2. Crear, promover y desarrollar unidades educativas de producción, comercialización y servicios como soporte pedagógico fundamental y alternativas de autogestión.
3. Contribuir al desarrollo humano así como al desarrollo productivo en coordinación con la comunidad local, provincial, regional, nacional e internacional.
4. Incentivar la creatividad como una actitud que permita generar cambios y adecuarse a las transformaciones científico-tecnológicas y sociales.
5. Desarrollar en los estudiantes la capacidad de generar nuevas fuentes de trabajo en áreas de: producción, comercialización y servicios.
6. Crear centros de investigación, transferencia, desarrollo técnico y tecnológico interinstitucional, multiprofesional y transdisciplinario.
7. Promover en los estudiantes un espíritu científico, de auto-perfeccionamiento crítico y actualización permanente.



8. Desarrollar en los estudiantes una actitud de compromiso social que incluya valores éticos, estéticos, culturales y de rendición de cuentas.
9. Mantener una actividad permanente de perfeccionamiento académico e institucional.
10. Fomentar el desarrollo y la integración intercultural y multiétnica, rescatando y difundiendo los conocimientos ancestrales.
11. Fomentar la interrelación entre las instituciones de educación superior que permita el intercambio de experiencias, información y cooperación.

#### **CAPÍTULO V**

##### **DE LAS ESTRATEGIAS**

**ART.9.- DE LAS ESTRATEGIAS:** Para el logro de los objetivos los institutos promoverán las siguientes estrategias:

1. Permanente actualización del conocimiento del entorno y de la pertinencia y calidad de sus programas.
2. Mejoramiento continuo y optimización de la gestión administrativo-financiera.
3. Crear y fortalecer vínculos entre institutos, universidades y escuelas politécnicas, sector empresarial y la sociedad, tanto en el ámbito nacional como internacional.
4. Elaborar proyectos que promuevan el desarrollo económico y social, así como la preservación del medio ambiente del país.
5. Preparar proyectos que permitan prevenir desastres y resolver problemas que afecten a la colectividad.
6. Poner énfasis en la aplicación de los conocimientos y en el desarrollo de habilidades y destrezas, acorde a los avances científico-tecnológicos, las necesidades y los cambios del entorno.
7. Disponer de una estructura y sistema administrativo-financiero que garanticen el funcionamiento académico de acuerdo al perfil institucional.
8. Contar con un adecuado sistema de información y comunicación que permita la toma de decisiones en forma ágil, eficiente y eficaz.
9. Promover la actualización de sus docentes y graduados a través de convenios y cursos de educación continua.

#### **TÍTULO II**

##### **DE LA CREACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y TRANSFORMACIÓN**

##### **CAPÍTULO I**

##### **DE LA CREACIÓN**

**Art.10.- DE LA CREACIÓN:** Los institutos superiores técnicos y tecnológicos y los demás sujetos a este Reglamento, serán creados mediante resolución expedida por el CONESUP.

Para el caso de los institutos superiores públicos, la iniciativa para la presentación del proyecto de creación al CONESUP, corresponderá al Ministerio de Educación, Cultura y Deportes, previa la certificación de las partidas presupuestarias que garanticen su funcionamiento, otorgada por el Ministerio de Economía y Finanzas.

Para la creación de un instituto superior particular los promotores, personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras domiciliadas y con representante legal en el Ecuador, deberán presentar el proyecto al CONESUP. Para los institutos superiores particulares cofinanciados, la iniciativa para la presentación del proyecto de creación al CONESUP, será conjunta del Ministerio de Educación, Cultura y Deportes con los promotores, previa la certificación de la partida presupuestaria que garantice su funcionamiento otorgada por el Ministerio de Economía y Finanzas.

**Art.11.- CONTENIDO DEL PROYECTO DE CREACIÓN:** El proyecto de creación de los institutos superiores técnicos y tecnológicos y de los demás sujetos a este Reglamento, contemplará los siguientes requisitos:

1. Investigación del mercado ocupacional y de la demanda social de creación de una nueva institución de educación superior y de los programas académicos o carreras profesionales propuestos en el nivel técnico o tecnológico que respondan a las necesidades del desarrollo local, regional o nacional, la innovación o diversificación de profesiones y a las tendencias del mercado ocupacional.

El CONESUP, entregará información oficial certificada, a los promotores, que contenga el detalle de universidades, escuelas politécnicas, institutos superiores técnicos y tecnológicos, extensiones y carreras de pregrado en el nivel técnico y tecnológico y tercer nivel, que a la fecha del trámite existan en la provincia en la que establecerá su domicilio el centro de educación a crearse;

2. Análisis estadístico del número de bachilleres aspirantes que justifiquen el establecimiento de una nueva institución y de las carreras profesionales de pregrado, en el nivel técnico y tecnológico, a nivel provincial;
3. Perfiles profesionales y campo ocupacional, de acuerdo a los lineamientos señalados por el CONESUP para cada programa académico;

8

4. Propuesta académica institucional con los respectivos diseños macro y micro curriculares de cada una de las carreras;

5. Descripción de las características de la infraestructura física, inventario de laboratorios, centros de información, documentación y fondos bibliográficos e infraestructura telemática: equipos informáticos, red local para transmisión de datos y, acceso a redes de información internacional;

6. Personal docente con título universitario o politécnico de tercer nivel, con al menos el 10% de docentes con grado de cuarto nivel en el primer año, hasta alcanzar el 30% en el quinto año. Por excepción podrán ejercer la docencia los tecnólogos y no se admitirá más de un 10 % del total de docentes - tecnólogos por programa académico. Se garantizará al menos el 25 % de docentes a tiempo completo. En las localidades, donde exista una

universidad o escuela politécnica, además deberán acreditar experiencia docente de al menos dos años en una institución de educación superior y demostrar que están ejerciendo su profesión en el área que corresponde a la cátedra que van a dictar. Se valorará la publicación de obras científicas referidas a la materia. En las demás localidades no se exigirá la experiencia docente a nivel de educación superior, pero sí, al menos cinco años de ejercicio de la docencia o de experiencia profesional;

7. En el caso de los institutos públicos y particulares cofinanciados, el Ministerio de Educación, Cultura y Deportes debe acompañar el aval del organismo técnico de planificación y la certificación del Ministerio de Economía y Finanzas para la creación de la partida presupuestaria correspondiente, sin menoscabo de los fondos de los demás institutos superiores. En el caso de los privados, el proyecto debe contener el estudio financiero que le de sostenibilidad en al menos los siguientes cinco años, para lo cual se exigirá una garantía igual a la exigida para la creación de las universidades y escuelas politécnicas particulares; 8. El Ministerio de Educación, Cultura y Deportes y los promotores de los institutos superiores privados y particulares cofinanciados acompañarán a los proyectos de creación la currícula y el compromiso de colaboración correspondientes a los directivos, docentes e investigadores invitados a participar del proyecto y que serán irrevocablemente contratados al momento de su aprobación, salvo casos de fuerza mayor comprobada;

9. Proyecto de estatuto institucional para los institutos particulares y particulares cofinanciados. Los institutos superiores públicos se someterán al estatuto único correspondiente; 10. Presupuesto anual por programas, operativo y de inversiones y fuentes de financiamiento que garanticen su funcionamiento;

11. Estudio económico-financiero, proyectado a cinco años, considerando los recursos propios, asignaciones, derechos, tasas y aranceles previstos. Deberá demostrarse que la nueva institución contará con recursos financieros suficientes para su normal funcionamiento en los próximos cinco años; 12. Plan estratégico y de gestión para el desarrollo institucional y el mejoramiento continuo y sostenido de su calidad y la de sus programas y servicios;

13. Plan institucional anual, con el detalle de proyectos a ejecutarse con su respectivo financiamiento.

**Art.12.- CONTENIDO DEL ESTATUTO INSTITUCIONAL:** Para su funcionamiento, los institutos superiores técnicos y tecnológicos y los demás sujetos a este Reglamento, contarán con un estatuto institucional, aprobado por el CONESUP, el mismo que recogerá los siguientes lineamientos: 1. Estatuto de los institutos públicos: Todos los institutos superiores públicos, tendrán un Estatuto General Único, aprobado por el CONESUP, a propuesta del Ministerio de Educación, Cultura y Deportes, el mismo que permitirá que mediante reglamentos internos se regulen los aspectos particulares de cada uno de ellos. En el estatuto, constará que el gobierno del nivel superior será exclusivo de este nivel, sin perjuicio de que el rector, sea de toda la institución y presida los órganos de gobierno de los otros niveles, conforme a la Ley respectiva. Los institutos superiores públicos, no son personas jurídicas; están representados por el Ministro de Educación, Cultura y Deportes, en los términos de ley. El rector será el representante legal en el orden académico, sin perjuicio de las funciones que las leyes del sector público le asignen y las que el Ministerio de Educación, Cultura y Deportes le concedan, en el orden administrativo y financiero de la institución. 2. Estatuto de los institutos superiores técnicos y tecnológicos particulares y particulares cofinanciados: los promotores formularán su proyecto de estatutos o de reformas y lo someterán a la aprobación del CONESUP. En el estatuto institucional, se dejará constancia de que son personas jurídicas de derecho privado y capacidad legal de autogestionarse administrativa y financieramente para el cumplimiento de su misión. **Art.13.- ESQUEMA DEL ESTATUTO:** Los institutos superiores técnicos y tecnológicos, públicos, particulares y particulares cofinanciados, prepararán su estatuto institucional, guiándose por el siguiente esquema:

1. De los institutos públicos: El estatuto de los institutos superiores públicos se guiará por el esquema que consta en el adendum N° 1 de este Reglamento y que se declara que es parte de él. 2. De los institutos particulares y particulares cofinanciados: Para los institutos superiores particulares y particulares cofinanciados, se guiarán por el esquema del adendum N° 2 de este Reglamento y que igualmente es parte consustancial de él. **Art.14.- DE LA AUTOGESTIÓN:** Se entenderá por autogestión la capacidad que tienen los institutos superiores técnicos y tecnológicos, y aquellos sujetos a este Reglamento, para:

1. Darse su propia planificación y gestión estratégicas para el desarrollo institucional, el mejoramiento continuo y sostenido de su calidad y la de sus programas y servicios; en el marco de la ley y de la planificación estratégica del Sistema Nacional de Educación Superior. 2. Aprobar su plan institucional anual;

3. Sustentar financieramente el instituto y sus programas y servicios, sin perjuicio del apoyo del Estado; 4. Dictar el presupuesto institucional, debidamente financiado, para los institutos particulares y particulares cofinanciados y elaborar la proforma presupuestaria para los institutos públicos; 5. Abrir y cerrar definitivamente las carreras y programas académicos con autorización del CONESUP, en los términos de este Reglamento; y suspenderlos o reabrirlos con notificación al CONESUP; 6. Responsabilizarse del régimen escolar; 7. Suscribir convenios con universidades y escuelas politécnicas e institutos de nivel superior nacionales o extranjeros, de lo cual informarán al CONESUP; 8. Otorgar los títulos a sus graduados; 9. Contratar y manejar los recursos humanos: docentes-investigadores y trabajadores, necesarios para la gestión institucional, sin perjuicio de los nombramientos que extienda el Ministerio de Educación, Cultura y Deportes para los institutos públicos y particulares cofinanciados;

10. Adquirir, comprometer y enajenar su patrimonio. Para la enajenación de los bienes inmuebles de los institutos superiores se requerirá una autorización expresa del CONESUP, que garantice la estabilidad y adecuado funcionamiento institucional; 11. En el caso de los institutos particulares, particulares cofinanciados, disolver y liquidar el instituto, garantizando los derechos de sus estamentos, bajo la supervisión y autorización del CONESUP. En los institutos superiores públicos el Ministerio de Educación, Cultura y Deportes decidirá, su disolución y liquidación, y el nuevo destino de los bienes que quedaren, siempre dirigidos a favor de otro instituto superior público de la misma provincia. En el caso de los institutos particulares y particulares cofinanciados, el patrimonio final se repartirá entre los promotores institucionales, a prorrata de sus aportes o en los términos de su contrato social si lo hubiere. 12. Escoger la forma de gobierno y designar autoridades en el marco de la ley, de este Reglamento y del Estatuto. 13. Establecer su sistema de evaluación interna. 14. Podrán crear empresas de autogestión, en los términos del artículo 73 de la Ley Orgánica de Educación Superior; 15. Establecer Centros de Transferencia Tecnológica, conforme a la Ley de Centros de Transferencia y Desarrollo de Tecnología; 16. Los demás que los estatutos aprobados por el CONESUP le señalen.

## **CAPÍTULO II**

### **DEL FUNCIONAMIENTO**

**Art.18.- FUNCIONAMIENTO Y CADUCIDAD DE LICENCIA:** Se entiende por funcionamiento de un instituto superior técnico o tecnológico, la gestión activa de oferta de programas y servicios debidamente autorizados. Un instituto superior puede funcionar simultáneamente con todos o algunos de los programas autorizados.

**Art.19.- CADUCIDAD DE LA AUTORIZACIÓN DE FUNCIONAMIENTO DE LOS PROGRAMAS ACADÉMICOS Y CADUCIDAD DE LA LICENCIA INSTITUCIONAL:** La autorización o licencia de funcionamiento de un programa caduca cuando este no se ha ofertado durante tres años consecutivos, contados a partir del egresamiento de la última promoción de esa carrera, en cuyo caso deberá solicitar nueva autorización, sujetándose a todos los requisitos de apertura de un programa. La autorización de funcionamiento de un instituto superior técnico o tecnológico caduca por: 1. Cierre de actividades decidida por sus promotores en el caso de los institutos particulares y particulares cofinanciados, y en el caso de los institutos públicos por el Ministerio de Educación, Cultura y Deportes; 2. Por clausura definitiva decidida por el CONESUP, en cuyo caso deberá dictar una resolución motivada que será notificada a los promotores y al rector, para que puedan hacer valer los derechos de que se crean investidos, con las garantías del debido proceso. Se establece el recurso de revisión y se deja a salvo la acción contenciosa- administrativa o cualquier otra permitida por la ley; y, 3. Por cierre de todos sus programas y servicios educativos por más de tres años, contados desde la fecha de terminación del último curso

**Art.22.- ENTREGA DE INFORMACIÓN:** Los institutos superiores técnicos y tecnológicos entregarán al CONESUP y a su Secretaría Técnica-Administrativa, la misma información que se exige a las universidades y escuelas politécnicas. **Art.23.- DE LAS ESPECIES VALORADAS CON LA FORMA DE LOS TÍTULOS:** El CONESUP emitirá las especies valoradas que contengan el formato de los títulos correspondientes a un grado en los niveles técnico y tecnológico ya sean impartidos por las universidades, escuelas politécnicas o institutos superiores. Cada institución se responsabilizará de la adquisición de las especies, previa a la entrega de la correspondiente nómina de graduados. De estos valores el 80% será para la institución y el 20% para el CONESUP. El formato guardará todas las normas de seguridad, requeridas para este tipo de documentos.

## **CAPÍTULO III**

### **DE LA TRANSFORMACIÓN**

**Art.28.- DE LA TRANSFORMACIÓN:** Para que un instituto superior se transforme de técnico a tecnológico debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Presentar un proyecto que contenga los mismos requisitos que para creación, establecidos en este Reglamento, pero limitado a la parte académica del nivel tecnológico y a la justificación del financiamiento de la nueva categoría institucional.
2. Tener dos años mínimo de funcionamiento como instituto superior técnico, contados a partir de la primera autorización ministerial o resolución de creación del CONESUP.
3. No haber sido sancionado por falta grave por decisión del CONESUP;
4. Contar con el informe técnico motivado en los órdenes legal y de conveniencia emitido por la Secretaría Técnica-Administrativa del CONESUP y el informe favorable de la Comisión Académica permanente, para conocimiento y resolución del Consejo. El CONESUP, emitirá su resolución dentro de los ciento ochenta días posteriores al ingreso de la solicitud, caso contrario se entenderá aprobado ipso-juris, en razón del silencio administrativo; obligándose la Secretaría Técnica-Administrativa -bajo prevenciones de ley-, a conceder la certificación respectiva que autorizará el funcionamiento legal del nivel tecnológico. Los funcionarios del CONESUP responsables serán sancionados con destitución.

## **TÍTULO III**

### **DEL GOBIERNO DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES TÉCNICOS Y TECNOLÓGICOS Y DE LOS DEMÁS SUJETOS A ESTE REGLAMENTO**

#### **CAPÍTULO I**

##### **DEL GOBIERNO**

**Art.43.- DEL GOBIERNO:** El gobierno de los institutos superiores públicos, emana por mandato de la Ley, del Ministerio de Educación, Cultura y Deportes y de las facultades concedidas a estos. En los particulares autofinanciados y particulares cofinanciados de sus promotores y de su capacidad de autogestión como personas jurídicas de derecho

privado, con las características definidas en la Ley Orgánica de Educación Superior, el presente Reglamento y sus propios estatutos.

**Art.44.- DE LOS ÓRGANOS DE GOBIERNO:** El gobierno de los institutos superiores se ejecutará a través de los siguientes órganos y autoridades:

1. La Junta General; 2. El Consejo Directivo que tendrá funciones exclusivamente académicas; 3. El Rector; 4. El Vicerrector o Vicerrectores; 5. La Comisión o Unidad de Evaluación Interna; 6. La Comisión o Unidad de Vinculación con la Comunidad; 7. En los institutos particulares y particulares cofinanciados, habrá un Consejo Gubernativo que tendrá funciones exclusivamente administrativas; y, 8. Para su gobierno los institutos superiores definirán los demás órganos colegiados de carácter académico y administrativo, así como las unidades de apoyo. Su organización, integración, deberes y atribuciones constarán en sus respectivos estatutos y reglamentos internos, en concordancia con su misión y las disposiciones establecidas en la Ley Orgánica de Educación Superior y sus reglamentos.

**Art.45.- ÓRGANO COLEGIADO SUPERIOR:** Los institutos superiores tendrán como autoridad máxima, a la Junta General, en su calidad de órgano colegiado superior que estará integrado por: 2. Institutos particulares: La Junta General estará integrada por el rector, quien la presidirá, los promotores y los profesores que reuniendo los requisitos exigidos por la Ley Orgánica de Educación Superior y el presente Reglamento, tengan contrato firmado con el instituto, legalizado ante las autoridades del trabajo y acrediten dos años de labores en el nivel superior. No podrán integrar la Junta General, los profesores de los otros niveles.

**Art.47.- ATRIBUCIONES DE LA JUNTA GENERAL DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES PARTICULARES:** Son atribuciones de la Junta General de los institutos superiores particulares:

1. Aprobar los informes de evaluación interna; 2. Conocer el informe anual de labores, presentado por el rector, respecto del estado institucional, aprobarlo total o parcialmente o rechazarlo, e informar de su pronunciamiento a los promotores; 3. Conocer los informes de evaluación académica externa y disponer los correctivos recomendados por él; y, 4. Las demás que señale el estatuto. 4. Las demás que señale el estatuto.

**Art.49.- EL CONSEJO DIRECTIVO:** El Consejo Directivo estará integrado por el rector, quién lo preside, el vicerrector, en el caso de haber uno sólo, o el vicerrector académico de haber más y tres vocales elegidos en la misma forma que el rector, y en el mismo proceso electoral, mediante votación uninominal, de entre aquellos docentes que reúnan los mismos requisitos exigidos para ser rector.

**Art.50.- ATRIBUCIONES DEL CONSEJO DIRECTIVO:** Son atribuciones del Consejo Directivo las siguientes:

1. Cumplir y hacer cumplir con las normas de la Constitución Política, la Ley Orgánica de Educación Superior, este Reglamento y el Estatuto. También las resoluciones de la Junta General, referidas a temas académicos; 2. Ejecutar los mandatos de la Junta General; 3. Elaborar y hacer cumplir la planificación estratégica y los planes institucionales, en el orden académico; 4. Cumplir con las disposiciones de Régimen Académico constantes en este Reglamento; 5. El Consejo Directivo será el responsable de la gestión académica institucional; y, 6. Las demás que señale el estatuto.

**Art.51.- LA COMISIÓN DE VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD:**

La Comisión de Vinculación con la Comunidad se conformará de manera obligatoria; estará integradas por tres docentes principales Sus funciones serán normadas por el estatuto institucional, en el marco de la Ley y este Reglamento.

**Art.55.- DE LOS PROMOTORES DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES PARTICULARES Y PARTICULARES COFINANCIADOS:** Los promotores de los institutos superiores técnicos y tecnológicos particulares y particulares

cofinanciados participarán con voz y voto en la Junta General e integrarán el Consejo Gubernativo (Administrativo) del instituto. Su inversión y patrimonio tendrán las garantías establecidas en la Constitución Política para la inversión privada.

**Art.56.- REQUISITOS PARA SER RECTOR:** Para ser rector o vicerrector de un instituto superior se requiere ser ecuatoriano, estar en goce de los derechos de ciudadanía, tener título profesional universitario o politécnico terminal, título o grado de cuarto nivel, acreditar un reconocido prestigio profesional y haber ejercido la docencia en una institución del Sistema Nacional de Educación Superior, en calidad de profesor titular, por al menos diez años. Se reconocerá como docencia de educación superior, exclusivamente la ejercida en una universidad, escuela politécnica o instituto superior. Sólo será valedero el tiempo de servicios, debidamente certificado, que acredite ejercicio de la cátedra en el nivel superior. No se reconocerá para estos efectos la docencia en los niveles de educación básica o media, aunque correspondan a una institución que cuente con los tres niveles.

**Art.57.- EL RECTOR REPRESENTANTE LEGAL DEL INSTITUTO:**

EL rector es la primera autoridad ejecutiva del instituto superior y su representante legal, presidirá el máximo órgano colegiado superior de manera obligatoria y aquellos órganos que señale el estatuto respectivo; desempeñará sus funciones a tiempo completo y durará en el desempeño de su cargo cinco (5) años, pudiendo ser reelegido por una sola vez en los institutos públicos; en los institutos particulares y particulares cofinanciados, se estará al estatuto.

**Art.58.- OBLIGACIONES DEL RECTOR:** Son obligaciones del rector:

1. Cumplir y hacer cumplir la Constitución Política, la Ley Orgánica de Educación Superior, sus reglamentos, los estatutos institucionales y reglamentos internos; igualmente las resoluciones y las disposiciones del CONESUP, CONEA, y de la Junta General y de los Consejos Directivos y Gubernativo del Instituto; 2. Presentar su informe anual al CONESUP, al CONEA, a la sociedad y a la comunidad educativa. Los

institutos públicos y particulares cofinanciados, deberán presentarlo también al Ministerio de Educación, Cultura y Deportes; 3. Ejecutar la planificación y gestión estratégica y el plan institucional y lograr su financiamiento; y, 4. Las demás señaladas en el Estatuto.

**Art.59.- DE LA ELECCIÓN DE RECTOR:** El rector será elegido en votación universal, secreta, directa y uninominal.

1. En los institutos superiores públicos: Por el voto positivo de la mayoría simple de los electores. Los profesores que estén en comisión de servicios, con o sin sueldo, no podrán ser elegidos pero si elegir. Queda prohibida la elección a través de la Junta General o cualquier forma de asamblea.2. En los institutos superiores particulares y particulares cofinanciados, será elegido conforme al estatuto.

**Art.60.- DE LA ELECCIÓN DEL VICERRECTOR (ES):** El vicerrector o vicerrectores, si los hubiere, deberán cumplir los mismos requisitos que para ser rector, su período de elección será el mismo del rector; podrá(n) ser reelegido(s) por una sola vez consecutiva, en el caso de los institutos superiores públicos, si el estatuto así lo permite. En el caso de los institutos superiores particulares y cofinanciados, seguirá las normas del rector, conforme al estatuto.

**Art.61.- DE LA SUSTITUCIÓN O REEMPLAZO DEL RECTOR Y DE LOS VICERRECTORES:** El estatuto institucional, contemplará la sustitución o reemplazo del rector y de los vicerrectores, si los hubiere, en ausencia temporal o definitiva del rector.

Cuando la ausencia de rector, vicerrector o vicerrectores fuere definitiva y simultánea, el máximo órgano colegiado, demandará de la autoridad nominadora, conforme al estatuto, la convocatoria a elecciones para un nuevo período. La nueva elección deberá producirse dentro de los treinta días posteriores al hecho. En el interim se hará cargo del rectorado el docente más antiguo, que reúna los requisitos para ser rector.

**Art.62.- GARANTÍA DE ESTABILIDAD EN LA CÁTEDRA PARA EX-RECTORES Y VICERRECTORES DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES:** Los rectores y vicerrectores de los institutos superiores que hubieren laborado a tiempo completo y desempeñado en su integridad el período para el cual fueron designados, al concluirlo tendrán derecho a que sus instituciones les aseguren labores académicas a tiempo completo.

**Art.63.- DE LAS RESPONSABILIDADES DEL NIVEL DIRECTIVO INSTITUCIONAL:** Los miembros de todos los órganos de gobierno de los institutos superiores, serán personal y pecuniariamente responsables por sus decisiones y estarán sujetos a las leyes, reglamentos y más disposiciones que sean pertinentes.

**Art.64.- DE LAS ORGANIZACIONES GREMIALES:** Los institutos superiores técnicos y tecnológicos y los demás sujetos a este Reglamento garantizarán la existencia de organizaciones gremiales en su seno, las cuales tendrán sus propios estatutos aprobados por el máximo órgano colegiado de la institución y podrán ser cofinanciadas con recursos institucionales sujetos a los controles establecidos legalmente, para programas académicos o de capacitación. Sus directivos deberán renovarse de conformidad con las normas estatutarias; caso contrario, el máximo órgano colegiado de la institución convocará a elecciones que garantizarán la renovación democrática.

## **CAPÍTULO II**

### **DE LOS EMPLEADOS Y TRABAJADORES**

**Art.65.- DE LOS EMPLEADOS Y TRABAJADORES:** Los empleados y trabajadores de los institutos superiores técnicos y tecnológicos y los demás sujetos a este Reglamento, serán nombrados o contratados según los procedimientos que se establezcan en el correspondiente estatuto de la institución. Se garantiza la estabilidad, ascenso, remuneración legal y protección social de acuerdo con la ley. Las instituciones regularán las relaciones con los beneficiarios de esta disposición, establecerán prioridades y evaluarán los resultados.

## **TÍTULO IV**

### **DEL RÉGIMEN ACADÉMICO**

#### **CAPÍTULO I**

##### **RÉGIMEN ACADÉMICO PARA EL NIVEL TÉCNICO Y TECNOLÓGICO**

**Art.66.- NORMAS GENERALES DEL RÉGIMEN ACADÉMICO:** El régimen académico de los institutos superiores técnicos y tecnológicos y de los demás sujetos a este Reglamento se regirán por las siguientes normas generales:

1. Su oferta de carreras profesionales y programas académicos, se limitará a los niveles técnico y tecnológico y/o a sus equivalentes en los demás programas académicos de este nivel;2. Los títulos que podrá ofertar serán los de "Técnico Superior" y "Tecnólogo" y los demás, que establezca el CONESUP como equivalentes, amparado en lo dispuesto en el artículo 44, párrafo tercero de la Ley Orgánica de Educación Superior. Los institutos técnicos superiores, ofertarán exclusivamente el título de técnico superior o equivalente. Los institutos superiores tecnológicos, todos los títulos de estos niveles;3. Los institutos superiores no podrán ofertar títulos de tercer nivel terminal ni cuarto nivel, ni grados académicos;4. El Sistema de estudios será exclusivamente por créditos; 5. Los requisitos de aprobación de estudios y graduación, serán los señalados en este Reglamento; y,6. El diseño curricular será flexible y estará orientado al trabajo, la producción, la gestión empresarial, la dirección técnica, el liderazgo social y la creación de trabajo autónomo y de nuevas empresas. Permitirá la continuación de estudios de tercer nivel en las universidades y escuelas politécnicas, de acuerdo a lo establecido en la Ley Orgánica de Educación Superior y este Reglamento.

**Art.67.- DEL RÉGIMEN ACADÉMICO:** Los programas académicos de nivel técnico superior y tecnólogo y los demás sujetos a este Reglamento, están orientados a la formación profesional para el nivel operativo, a la investigación tecnológica y a la extensión

para el desarrollo de la comunidad. Su ámbito es el de las carreras técnicas, tecnológicas, humanísticas y otras especializaciones de posbachillerato.

**Art.68.- SISTEMA DE CREDITOS:** Los institutos superiores sujetos a este Reglamento, ofertarán sus programas académicos exclusivamente en la modalidad de créditos, a fin de estandarizar los estudios de las diferentes titulaciones ofertadas por las instituciones que conforman el Sistema Nacional de Educación Superior.

Se considera un crédito el equivalente a dieciséis (16) horas de clase o novecientos sesenta (960) minutos. En el caso de las pasantías se considera un crédito el equivalente a cuarenta (40) horas de práctica tutoriada. Por el trabajo de graduación en el nivel de técnico superior se establece un equivalente de diez (10) créditos. Por el trabajo de graduación en el nivel de tecnólogo se establece un equivalente de quince (15) créditos.

**Art.69.- DE LOS NIVELES TÉCNICO Y TECNOLÓGICO:** Los institutos superiores otorgarán los niveles de formación técnico y tecnológico. 1. El nivel de técnico superior: corresponde a un mínimo de ciento veintidós (122) créditos; de los cuales por lo menos cien (100) corresponden al currículo del programa, doce (12) créditos de pasantías tutoriadas y diez (10) al trabajo de graduación. 2. El nivel tecnológico: corresponde a una formación de un mínimo de ciento ochenta y cinco (185) créditos; de los cuales por lo menos ciento cincuenta (150) corresponden al currículo del programa, veinte (20) créditos de pasantías tutoriadas y quince (15) al trabajo de graduación. No es requisito el haber obtenido el título de técnico superior para optar por el de tecnólogo.

**Art.70.- SISTEMA NACIONAL DE ADMISIÓN Y NIVELACIÓN:** El Sistema de Admisión y Nivelación de los Institutos superiores se regirá por las normas generales del Sistema Nacional de Educación Superior. Para cursar estudios de pregrado en los niveles normados por este Reglamento, se requiere el TÍTULO de Bachiller o su equivalente, siempre que este sea reconocido por el Ministerio de Educación, Cultura y Deportes.

**Art.71.- TÍTULOS:** Las instituciones del Sistema Nacional de Educación Superior que tienen programas académicos correspondientes a la formación superior técnica y tecnológica otorgarán los títulos profesionales de técnico superior o tecnólogo, los mismos que serán emitidos en un idioma oficial del país. En los demás programas académicos de estos niveles se otorgarán títulos equivalentes aprobados por el CONESUP. El reconocimiento, la homologación, la revalidación y el registro de títulos de estos niveles serán realizados por el CONESUP.

**Art.72.- CURRÍCULA:** Las currícula de los programas ofertados por las instituciones del Sistema Nacional de Educación Superior que tienen programas académicos correspondientes a la formación regida por este Reglamento se someten a la nomenclatura y perfil académico establecidos en el clasificador de la UNESCO. Las currícula de los institutos superiores se basará en siete ( 7 ) ejes transversales, y su naturaleza y operatividad serán parcialmente abiertas. Los ejes propuestos cubrirán la totalidad de las materias que se impartan. Estos ejes son: 1. Asignaturas de formación humana. 2. Asignaturas de formación básica. 3. Asignaturas de formación profesional. 4. Asignaturas optativas. 5. Asignaturas de libre opción. 6. Prácticas profesionales o pasantías. 7. Trabajo de graduación. En las currícula se determinarán los requisitos de conocimiento previo o paralelo para cada una de las asignaturas correspondientes al programa, si fuera el caso.

**Art.73.- EJE DE ASIGNATURAS DE FORMACIÓN HUMANA:** El eje de formación humana constará de todas las asignaturas de carácter general cuyo objetivo no sea la formación profesional del estudiante, sino que propendan al crecimiento general de la persona y/o tengan como objetivo una formación de cultura general incorporando lo que establece el artículo 44 de la Ley Orgánica de Educación Superior. Este eje será obligatorio para todas las currícula del sistema normado por este Reglamento; será determinado en su perfil y contenidos mínimos por el CONESUP.

**Art.74.- EJE DE ASIGNATURAS DE FORMACIÓN BÁSICA:** El eje de formación básica está formado por aquellas materias cuyo principal objetivo es dar al estudiante los fundamentos básicos de las ciencias correspondientes a los perfiles de los diferentes programas académicos regidos por este Reglamento. Este eje será común para todos los programas que correspondan a la misma área del conocimiento; será determinado en su perfil y contenidos mínimos por el CONESUP.

**Art.75.- EJE DE ASIGNATURAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL:** Se entenderá como eje de formación profesional el conjunto de asignaturas cuyo fin es proporcionar el conocimiento específico que representen la base de la formación profesional tendientes a crear las capacidades y habilidades específicas del perfil profesional. Este eje será común para todos los programas que expidan el mismo título; será determinado en su perfil y contenidos mínimos por el CONESUP.

**Art.76.- EJE DE ASIGNATURAS OPTATIVAS:** Asignaturas optativas son aquellas que responden a las características especiales de las que se quiere dotar al perfil profesional en cada uno de los institutos del sistema; serán presentadas en el proyecto de creación del programa a la aprobación del CONESUP. La institución deberá ofertar una gama suficientemente amplia de este tipo de materias, para que el alumno pueda escoger el énfasis de su propio perfil.

**Art.77.- EJE DE ASIGNATURAS DE LIBRE OPCIÓN:** Asignatura de libre elección es toda asignatura en la que el estudiante pueda registrarse y aprobar dentro del instituto u otra institución de educación superior, bajo convenio interinstitucional o previa aceptación institucional.

**Art.78.- EJE DE PRÁCTICAS PROFESIONALES O PASANTÍAS:** Constituyen el eje de prácticas profesionales o pasantías todas las acciones que el estudiante realiza, guiado por el instituto superior, para obtener un acercamiento a la aplicación útil del conocimiento en empresas y/o instituciones en las que se pueda realizar este tipo de actividades. Los

estudiantes deberán realizar, como mínimo, doce (12) créditos de práctica tutorial en el nivel técnico o equivalente y veinte (20) en el nivel tecnológico o equivalente. Las pasantías deberán tener el carácter rotativo, ajustadas al nivel de conocimientos.

**Art.79.- EJE DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN:** Con el propósito de integrar los conocimientos adquiridos en el desarrollo del currículo y obtener el TÍTULO profesional se establece un trabajo de graduación.

**Art.80.- PROGRAMAS DE EDUCACIÓN CONTINUA:** Los institutos superiores, realizarán cursos de actualización dentro de sus programas de educación continua.

**Art.81.- CAPACITACIÓN DE SERVIDORES PÚBLICOS:** Para la capacitación de servidores públicos, el Estado podrá utilizar los servicios académicos de los institutos superiores técnicos y tecnológicos.

**Art.82.- LIBERTAD DE CÁTEDRA:** Los institutos superiores, garantizarán la libertad de cátedra, entendida como la facultad de los docentes para exponer, con la orientación y herramientas pedagógicas que estimaren mas adecuadas, los contenidos definidos en los programas de estudio de cada asignatura. Corresponde a las autoridades del plantel vigilar su cumplimiento.

**Art.83.- CONTINUACIÓN DE ESTUDIOS EN LOS NIVELES SUPERIORES:** Los estudiantes titulados de los institutos superiores podrán solicitar el reconocimiento de las materias aprobadas y matricularse en otras instituciones del Sistema Nacional de Educación Superior, sujetándose al cumplimiento de los requisitos establecidos en la entidad elegida.

## **CAPÍTULO II**

### **DE LAS MODALIDADES PRESENCIAL SEMIPRESENCIAL Y VIRTUAL**

**Art.84.- MODALIDADES:** La actividad docente, para la formación de pregrado en los niveles técnico, tecnológico y equivalentes, podrá ofrecerse a través de las modalidades presencial, semipresencial y virtual, siempre que se cumplan con las normas establecidas por el Reglamento de Régimen Académico del Sistema Nacional de Educación Superior aprobado por el CONESUP. Para los fines legales pertinentes, en todos los casos, las modalidades semipresencial y virtual se consideraran a distancia.

## **CAPÍTULO III**

### **DE LA ADMISIÓN, MATRÍCULA Y HOMOLOGACIÓN**

**Art.85.- DE LA ADMISIÓN:** Para ingresar a un instituto superior, los estudiantes se someterán al Sistema Nacional de Admisión y Nivelación, conforme al reglamento respectivo.

**Art.86.- SE PROHIBE DISCRIMEN EN LA ADMISIÓN:** No se privará del acceso a un programa de las instituciones regidas por este Reglamento por motivos económicos, religiosos, de género, etnia, u otro tipo de discrimen.

**Art.87.- DE LA MATRÍCULA:** Para la admisión a una institución que ofrezca estos programas se debe cumplir con los siguientes requisitos:1. Solicitud de matrícula. 2. Título de bachiller o equivalente reconocido por el Ministerio de Educación, Cultura y Deportes. 3. Copia de la cédula de identidad o pasaporte para el caso de aspirantes extranjeros. 4. Autorización de uno de los padres o del representante legal en el caso de menores de edad.5. Certificado militar o servicio civil, de acuerdo con la ley.6. Los demás establecidos en los estatutos institucionales.

**Art.88.- DEL REGISTRO EN UN PROGRAMA:** Para obtener registro en una materia de un programa académico se requiere cumplir con los requisitos de conocimiento previo o paralelos de ser el caso señalados en el currículo del programa y demás requisitos señalados en el estatuto institucional y/o los reglamentos del programa.

**Art.89.- DE LA TERCERA INSCRIPCIÓN:** Solamente en casos establecidos expresamente en el estatuto de la institución, un estudiante podrá registrarse o matricularse hasta por tercera ocasión en una misma materia.

**Art.90.- DE LA HOMOLOGACIÓN:** Se entiende por homologación o convalidación de estudios la declaración de equivalencias entre los contenidos temáticos de las asignaturas o prácticas tutoriadas impartidas por las distintas unidades académicas del Sistema Nacional de Educación Superior, efectuada por el órgano competente, previo análisis comparativo de los contenidos.

Las materias correspondientes a los ejes transversales de: formación humana, básica y formación profesional, cuyo perfil y contenidos mínimos serán determinados por el CONESUP, son de obligatoria homologación en los programas a los que le son pertinentes; las demás se someterán a las disposiciones emanadas del CONESUP y a las reglamentaciones de la institución receptora. Solo se podrá establecer equivalencia de estudios realizados en instituciones de educación superior del país, reconocidas oficialmente; y en instituciones de educación superior extranjeras acreditadas de acuerdo a las normas legales de sus respectivos países.

Los alumnos podrán solicitar homologación de las materias aprobadas en otros programas, tanto en la misma institución como en otras del Sistema Nacional de Educación Superior o del extranjero; sometiéndose a la ley, las normativas generales dispuestas por el CONESUP, los estatutos y/o reglamentos de cada institución o programa.

## **CAPÍTULO IV**

### **DE LA APROBACIÓN**

**Art.91.- DE LA EVALUACIÓN ACADÉMICA DEL ESTUDIANTE:** Se entiende por evaluación académica el análisis, medición y control de los factores que intervienen en el proceso de enseñanza-aprendizaje, estableciendo la relación entre las actividades realizadas y los logros alcanzados por el alumno en los objetivos de cada asignatura.

**Art.92.- DEL SÍLABO:** La evaluación será la resultante de la valoración del cumplimiento de las actividades programadas por el docente en el sílabo correspondiente que será aprobado por el Consejo Directivo del instituto, y entregado a los alumnos en la primera

clase. El sílabo contendrá la programación académica del curso, de acuerdo a las características de la materia, indicado el desarrollo programado para cada clase, el plan de prácticas y su valoración, si corresponde, las evaluaciones periódicas y su valoración, además constará la bibliografía pertinente. En ningún caso la evaluación académica estará supeditada a situaciones de tipo económico o disciplinario.

**Art.93.- DE LAS EVALUACIONES Y TRABAJOS PRÁCTICOS ATRASADOS:** Los alumnos que por enfermedad o calamidad doméstica, debidamente comprobadas, no hubieran cumplido con los trabajos prácticos o evaluaciones planificadas en el sílabo, justificarán ante el rector del instituto o director del programa en el caso de programas ofertados por las universidades o escuelas politécnicas, para que se le faculte cumplir estos trabajos o evaluaciones.

**Art.94.- DE LA ENTREGA DE CALIFICACIONES:** El plazo de entrega de las calificaciones del docente a los estudiantes para su revisión, será de cuarenta y ocho horas, después de lo cual el docente en un plazo de veinte y cuatro horas oficializará dichas calificaciones en la Secretaría respectiva.

**Art.95.- DE LA RECALIFICACIÓN DE PRUEBAS:** Los alumnos podrán presentar al rector o director de programa, por escrito, un recurso de recalificación dentro de los 7 días subsiguientes a la entrega de las notas en Secretaría. El rector nombrará el tribunal correspondiente, excluyendo al profesor de la materia, el mismo que procederá a la recalificación en el plazo de dos días hábiles; la nota definitiva figurará en un acta adicional.

**Art.96.- DE LA APROBACIÓN:** Los alumnos aprobarán las diferentes asignaturas si han obtenido una calificación mínima equivalente al 70%; si han asistido por lo menos al 75% de las actividades académicas y han cumplido por lo menos con el 90% de los trabajos prácticos. En caso contrario reprobarán la materia.

**Art.97.- DE LA EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS TUTORIADAS:** En la evaluación de las prácticas tutoriadas se considerará el cumplimiento del plan de prácticas establecido por el programa conjuntamente con la empresa o institución en la que se realizan, la asistencia, las destrezas, el desempeño y las actitudes demostradas.

Al término de la práctica, el tutor enviará la calificación final que será cualitativa: aprobado o reprobado.

**Art.98.- DE LA CERTIFICACIÓN:** Al término del período lectivo la Secretaría de la institución expedirá la certificación correspondiente en la que constará la fecha y materias, con el respectivo número de créditos en la que se matriculó, las calificaciones obtenidas en cada una de ellas, con su equivalencia cualitativa en: 1. Sobresaliente. 2. Muy Buena. 3. Buena. 4. Regular. 5. Reprobado. La institución en su reglamento interno normará las equivalencias cuantitativas.

#### **CAPÍTULO V**

##### **DEL PROCESO DE TITULACIÓN**

**Art.99.- REQUISITOS PARA TITULACION:** El aspirante al título de técnico superior, tecnólogo o sus equivalentes, en una de las carreras profesionales o programas académicos especializados que se imparten deberá cumplir con los requisitos establecidos en la ley, este Reglamento, el estatuto y los reglamentos institucionales.

**Art.100.- DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN:** El trabajo de graduación será individual y de investigación aplicada, en el área del programa académico. El trabajo de graduación tendrá una equivalencia de diez (10) créditos en el caso del título de técnico superior o su equivalente y de quince (15) créditos en el caso del título de tecnólogo o su equivalente. El trabajo de graduación no será remplazado por ninguna otra actividad académica.

**Art.101.- DE LA DENUNCIA DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN:** En las currícula de los diferentes programas académicos que se imparten en estos niveles, dentro de las materias de formación básica, constará un seminario de elaboración del proyecto de trabajo de graduación, donde se elaborará el proyecto con el concurso de un especialista en investigación y un docente del área del tema del trabajo de graduación. Al final de este seminario se aprobará el diseño del trabajo final. Una vez aprobado el diseño del trabajo de graduación, se nombrará al director del trabajo de graduación, conforme al estatuto institucional y los reglamentos respectivos.

**Art.102.- REQUISITOS DE LA GRADUACIÓN:** Son requisitos para la graduación haber aprobado todos los créditos correspondientes a la currícula del programa respectivo, haber concluido el trabajo de graduación, haber sido declarado apto y pagar los derechos respectivos.

**Art.103.- DE LA DESIGNACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO:** Luego de la entrega del trabajo de graduación, la autoridad pertinente, de acuerdo al estatuto institucional nombrará el tribunal de grado. Los tribunales de grado estarán conformados por tres profesores del área del tema del trabajo de graduación; será presidido por el profesor más antiguo, no lo integrará el director del trabajo.

**Art.104.- DE LA GRADUACIÓN:** Para obtener el título correspondiente al programa, el alumno deberá haber aprobado íntegramente el currículum; las prácticas tutoriadas programadas, haber obtenido una nota mínima del 70% en la calificación de su trabajo de graduación y en la defensa del mismo.

**Art.105.- DE LA CALIFICACION.** - El tribunal tendrá un plazo máximo de quince (15) días, a partir de su nominación para emitir la calificación correspondiente al trabajo de graduación. En caso de que el estudiante haya superado la calificación mínima, el tribunal fijará fecha y hora para la defensa por parte del alumno.

**Art.106.- DE LA DEFENSA:** En un mínimo de veinte minutos el alumno hará una exposición resumida de su trabajo, luego de lo cual absolverá las inquietudes del tribunal. Terminada la exposición el tribunal calificará la misma; promediará las notas obtenidas



en la calificación del trabajo y de la defensa, la cual será la nota de aprobación del trabajo de graduación.

**Art.107.- DE LA NOTA FINAL DE GRADUACIÓN:** La calificación de la graduación será la media ponderada, en función de los créditos, de las notas obtenidas en cada una de las materias del currículo y del trabajo de graduación.

#### **TÍTULO V**

#### **DE LOS CONVENIOS**

##### **CAPÍTULO I**

#### **DE LOS CONVENIOS ENTRE INSTITUCIONES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR ECUATORIANO**

**Art.108.- DE LOS CONVENIOS:** Los institutos superiores podrán celebrar convenios con otros centros de educación superior nacionales, de lo cual informarán al CONESUP, conforme lo dispuesto en el artículo 25 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

**Art.109.- DE LAS REDES:** El CONESUP fomentará la creación de redes temáticas y alianzas estratégicas que promuevan la coordinación y cooperación interinstitucional, tanto entre institutos como de estos con universidades o escuelas politécnicas legalmente reconocidas. Una alianza estratégica, mirará al mejoramiento académico, fortalecimiento de la gestión administrativa y financiera de las instituciones y al uso racional y compartido de su infraestructura física, y de sus laboratorios y talleres, para optimizar su ocupación. Las alianzas estratégicas, permitirán la ejecución de programas académicos compartidos; sujetándose a las disposiciones de la ley y los reglamentos del CONESUP. Las redes se orientarán también a ofertar servicios de consultoría, asistencia técnica y ventade servicios.

**Art.110.- DE LOS CONVENIOS DE CONTINUACIÓN DE ESTUDIOS:** Las universidades y escuelas politécnicas, a través de convenios con los institutos superiores, podrán reconocer para fines de obtención de títulos de tercer nivel, directamente las materias aprobadas en dichos institutos; en cuyo caso el convenio deberá ser aprobado por el CONESUP.

**Art.111.- DE LOS CONVENIOS CON LAS UNIVERSIDADES Y ESCUELAS POLITÉCNICAS PARA LA EJECUCIÓN DE PROGRAMAS DE TERCER NIVEL:** Las universidades o escuelas politécnicas, a través de convenios con los institutos superiores, podrán establecer programas académicos de titulación de tercer nivel, utilizando la infraestructura de los institutos, cuando se trate de programas que se realicen en una provincia diferente al de la sede de la universidad o escuela politécnica, estos programas deberán ser aprobados por el CONESUP.

##### **CAPÍTULO II**

#### **ACREDITACIÓN**

**Art.123.- ACREDITACION:** El proceso de Acreditación, comprende: La acreditación institucional y la acreditación por programas académicos.

**Art.124.- DE LA ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL:** La acreditación institucional será al menos quinquenal y comprenderá:

1. Cumplimiento cabal del proyecto de factibilidad institucional y de los programas académicos creados con posterioridad, aprobados por el CONESUP y su pertinencia al momento de su evolución.2. Planificación y gestión estratégica, del último quinquenio, con el análisis y justificación de su cumplimiento;3. Gestión académica: con énfasis en la calidad de los docentes, en la atención al trabajo de sus egresados y al impacto social de sus profesionales; 4. Gestión administrativa y financiera: 5. Gestión de ciencia y tecnología; 6. Gestión de vinculación con la comunidad;7. Pertinencia institucional y de sus servicios.

**Art.125.- ACREDITACIÓN POR PROGRAMAS ACADÉMICOS:** La acreditación de los programas académicos se realizará al menos una vez cada tres años; y se observará como mínimo los siguientes aspectos: 1. Características generales; didácticas y específicas; 2. Planes: estructural, formal, campo y práctica profesional, estructura curricular y organización didáctica; 3. Procesal-práctico: método, teoría, práctica, aprendizaje, evaluación; 4. Pertinencia del programa; 5. Calidad y nivel de competitividad nacional e internacional, en el mercado de servicios de la educación superior;

#### **TÍTULO IX**

#### **DE LOS ESTAMENTOS DE LOS INSTITUTOS**

##### **CAPÍTULO I**

#### **DE LOS DOCENTES**

**Art.131.- DE LOS DOCENTES:** El personal académico de los institutos superiores estará constituido por los profesores dedicados a la docencia y a la investigación.

**Art.137.- DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS DOCENTES:** Los miembros del personal académico de las instituciones regidas por este Reglamento tienen los derechos y obligaciones siguientes:

1. El respeto a su condición y el estímulo adecuado para el desempeño de sus funciones docentes; 2. La libertad de asociación, opinión e ideología; 3. La publicación de sus obras, de acuerdo a los Reglamentos; 4. La participación en el gobierno académico de la institución; 5. La libertad de cátedra y de investigación; 6. Derecho a ser incorporado al escalafón de los docentes y ser merecedor de sus beneficios, de acuerdo con su normatividad.7. El mantenimiento de la dignidad, la ética y el acrecentamiento del prestigio de la institución;8. La contribución a formar, orientar y preparar a los estudiantes del Sistema de Educación Superior; 9. El más amplio respeto a la libertad de opinión e ideología de los estudiantes y de sus organismos legalmente constituidos; 10. La colaboración en las labores culturales, específicas y extensivas de la institución; 11. El mejoramiento constante de sus conocimientos para mantenerlos al nivel del progreso científico y cultural;

12. La preparación y dirección de trabajos de investigación y obras de carácter didáctico o de divulgación;13. El cumplimiento de las labores a su cargo, constituyendo ejemplo para los estudiantes;14. El cumplimiento de las comisiones y actividades que les encomendaren los organismos y autoridades institucionales;

15. La participación en los actos institucionales y la concurrencia a sufragar en las elecciones para las que fueren convocados; y,

16. El acatamiento de todas las demás obligaciones emanadas de la Ley, este Reglamento, el estatuto y los reglamentos del plantel.

**Art.138.- DE LAS LICENCIAS CON SUELDO:** Las instituciones de educación superior brindarán las facilidades para que los docentes, después de cuatro (4) años de titularidad y no más de una vez cada cuatrienio, puedan preparar textos, asistir a pasantías, cursos académicos o de perfeccionamiento o participar como asesores académicos en instituciones educativas. Para el efecto, durante un semestre podrán ser exonerados de sus obligaciones docentes y mantener su remuneración. Si cursaren postgrados, tendrán derecho a la respectiva licencia con sueldo y a los demás beneficios legales, por el tiempo de su duración. Luego de seis (6) años de labores ininterrumpidas, los docentes podrán solicitar un año de permiso para realizar estudios o trabajos de investigación. En caso de ser favorecidos, según las prioridades establecidas, la institución pagará las remuneraciones y los demás emolumentos que les corresponde percibir mientras hagan uso de este derecho, el mismo que se ejercerá previa presentación de un plan académico. Los recursos para los institutos superiores se obtendrán del Fondo de Desarrollo Académico Institucional, del rubro capacitación de docentes e investigadores y de los fondos que de manera obligatoria deberá asignar la institución. El máximo organismo colegiado establecerá un programa de capacitación con prioridades, cupos y mecanismos de evaluación.

**Art.139.- DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES:** Los institutos superiores públicos y particulares cofinanciados, formalizarán su relación con los profesores que no tengan nombramiento, a través de contratos de prestación de servicios profesionales. En los institutos particulares todos los profesores formalizarán su relación a través de contratos de prestación de servicios profesionales.

## **CAPÍTULO II**

### **DE LOS ESTUDIANTES**

**Art.140.- DE LOS ESTUDIANTES REGULARES:** Para ser alumno regular de un instituto superior, se requiere poseer título de bachiller, haber cumplido los requisitos normados por el Sistema Nacional de Admisión y Nivelación y las exigencias establecidas por cada centro de educación superior.

**Art.141.- DE LOS ESTUDIANTES ESPECIALES:** Son estudiantes especiales, quienes teniendo matrícula en otra institución del Sistema Nacional de Educación Superior, toman un crédito con valor académico en un instituto; en este caso le serán válidos los créditos que hubieran aprobado en calidad de estudiante especial.

**Art.142.- DE LOS ESTUDIANTES DE LOS CURSOS PROPEDEÚTICOS Y PREPARATORIOS:** Los estudiantes de los cursos propedéuticos y preparatorios no son estudiantes regulares. Lo serán, una vez que cumplan con los requisitos exigidos por el Sistema Nacional de Admisión y Nivelación.

**Art.143.- DE LA CERTIFICACIÓN DE LA MATRICULA:** Solo el documento extendido por la Secretaría del instituto, certifica legalmente la matrícula de un estudiante y su condición de regular o especial.

**Art.144.- DE LOS CURSOS ESPECIALES:** Los cursos especiales que no formen parte del pensum académico ordinario de los distintos programas académicos tendrán un régimen especial de inscripción y económico, según disposiciones de los Consejos Académico y Gubernativo.

**Art.145.- DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS ESTUDIANTES:** Los estudiantes de los institutos superiores tienen los siguientes derechos y obligaciones:1. Libertad de opinión y de ideología;2. Facultad de formar asociaciones estudiantiles de acuerdo con la Ley; 3. Utilización de los servicios de bienestar estudiantil;4. Mantenimiento de la dignidad y la ética y el acrecentamiento del prestigio de la institución;5. Participación en las labores culturales específica y extensiva de la institución;6. Acatamiento de las prescripciones estatutarias y reglamentarias del plantel; y,7. Concurrencia a las elecciones estudiantiles y a todos los actos institucionales para los que fueren convocados.

**Art.146.- PÉRDIDA POR FALTAS:** Los alumnos perderán la materia por completar un número de faltas igual o mayor al veinticinco por ciento del total de clases.

**Art.147.- FALTAS DE LOS ALUMNOS:** Son faltas de los alumnos:

1. Los actos de indisciplina;2. Los hechos contrarios a la moral, al decoro y al prestigio del plantel;3. El irrespeto a las autoridades institucionales, a los catedráticos, a los miembros del personal institucional y a sus compañeros; y,

4. Los hechos contrarios a la Ley, al Estatuto y a los Reglamentos.

**Art.148.- DE LAS SANCIONES A LOS ALUMNOS:** Las faltas de los alumnos, serán penadas con las siguientes sanciones, de acuerdo con su gravedad:1. Amonestación del Consejo Directivo;2. Suspensión del o de los exámenes;3. Pérdida del año escolar; y,

4. Expulsión del plantel. Estas penas serán aplicadas por el Consejo Directivo, conforme las disposiciones del estatutoinstitucional.

**Art.149.- OBLIGACIONES ECONÓMICAS DE LOS ESTUDIANTES:** Los alumnos están obligados a pagar los derechos, tasas y más aranceles fijados en los reglamentos correspondientes.

**Art.150.- DERECHO A TITULACIÓN:** Concluidos los correspondientes niveles de estudios, los alumnos tendrán derecho a obtener los títulos respectivos, de acuerdo con las normas pertinentes.



### **CAPÍTULO III DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DE LOS TRABAJADORES**

**Art.152.- DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO DE LOS INSTITUTOS PARTICULARES:** El personal administrativo de los institutos superiores particulares será contratado conforme a las Disposiciones del Código de Trabajo, respetando las leyes de defensa profesional.

**Art.153.- DEL PERSONAL DE SERVICIO DE LOS INSTITUTOS:** El personal de servicio de los institutos superiores, estará sujeto a las disposiciones del Código de Trabajo.

**DISPOSICIONES GENERALES PRIMERA: RESPONSABILIDAD POR EMISIÓN DE TÍTULOS:** Los institutos superiores se responsabilizarán de las especies valoradas adquiridas en el CONESUP y referidas a los títulos que deban expedirse de acuerdo con sus competencias, previa a la entrega de la correspondiente nómina de graduados; así como de su legalización, refrendación y registro en el CONESUP.

#### **DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

**PRIMERA: INCORPORACIÓN DE LOS INSTITUTOS AL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACION SUPERIOR:** Los institutos superiores técnicos, tecnológicos y los demás sujetos a este Reglamento ya sean públicos, particulares o particulares cofinanciados, creados por el Ministerio de Educación, Cultura y Deportes antes de la vigencia de la Ley Orgánica de Educación Superior y que se encuentren registrados o que se registraren luego de la vigencia de este Reglamento, en el CONESUP se incorporan al Sistema Nacional de Educación Superior y pasan a depender del CONESUP y del CONEA en todo lo señalado por la Ley Orgánica de Educación Superior y sus Reglamentos

**SEGUNDA: CADUCIDAD DE LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES NO INCORPORADOS:** Los institutos superiores que no sean incorporados al Sistema Nacional de Educación Superior caducarán en su licencia de funcionamiento, sujetándose al Plan de Contingencia que apruebe el CONESUP, para cada instituto.

**TERCERA: PLAZO PARA ENTREGA DE ESTATUTO PARA APROBACIÓN DEL CONESUP:** El Ministerio de Educación, Cultura y Deportes presentará el proyecto de estatuto único para los institutos públicos y cada uno de los institutos particulares y particulares cofinanciados igualmente presentarán su proyecto de estatuto institucional, para aprobación del CONESUP, dentro de los noventa días posteriores a la fecha en que entre en vigencia este Reglamento.

**CUARTA: LEGALIZACIÓN DE PROGRAMAS ACADÉMICOS:** Los programas académicos o carreras profesionales del nivel técnico o tecnológico que estén funcionando sin autorización en los institutos superiores, deberán presentar la solicitud de legalización dentro de los noventa días posteriores a la vigencia de este Reglamento. Se reconocerán sus estudios y títulos, siempre que correspondan al período comprendido entre la fecha de vigencia de la Ley Orgánica de Educación Superior y la fecha en que resuelva el CONESUP.

**SEPTIMA: VIGENCIA DE LOS ACTUALES PROGRAMAS ACADÉMICOS:** Hasta que el CONESUP apruebe los perfiles profesionales; el campo ocupacional, las materias correspondientes a los ejes transversales de: formación humana;

formación básica y formación profesional de las carreras profesionales y programas académicos de los niveles técnico, tecnológico y equivalentes; permanecerán vigentes los diseños de los programas que actualmente vienen ejecutándose en los institutos.

**DÉCIMA: CATEGORIZACIÓN DIRECTA COMO INSTITUTOS TECNOLÓGICOS, DE LOS ACTUALES INSTITUTOS TÉCNICOS SUPERIORES:** Los institutos técnicos superiores registrados en el CONESUP, son incorporados, conforme la Disposición Transitoria Primera de este Reglamento, directamente como institutos tecnológicos, obligándose a presentar a más de lo ordenado en la Disposición Transitoria Novena, el estudio de factibilidad del nivel tecnológico, en los términos del presente Reglamento, dentro de los ciento ochenta (180) días posteriores a la vigencia de este Reglamento.

#### **PRESIDENTE DEL CONESUP SECRETARIO DE ACTAS Y COMUNICACIONES**

Dr. Alejandro Carrión Pérez

#### **VOCAL PRINCIPAL DEL CONESUP POR LOS INSTITUTOS SUPERIORES**

**Art. 11 del Sistema Nacional de créditos y calificaciones** Las instituciones universitarias, por su autonomía consagrada en la Constitución Política del Estado, establecerán su propio régimen académico interno. Sin embargo, para fines de movilidad y reconocimiento académico, así como de estandarización planificación y coordinación del Sistema Nacional de Educación Superior, mantendrán un sistema paralelo de equivalencias con respecto al Sistema Nacional de Créditos y Calificaciones - SNCC - establecido por el CONESUP en este Reglamento. El Sistema SNCC fijará puntos de referencia, convergencia y entendimiento mutuo sin pretender unificar obligatoriamente los planes de estudio de los programas de las instituciones universitarias, ni limitar la autonomía del mundo académico y de los especialistas de cada área del conocimiento, ni tampoco restringir las libertades de cátedra, de investigación, ni de aprendizaje. El Sistema SNCC permitirá que los programas de estudio resulten fácilmente comprensibles y comparables, para todos los estudiantes; facilitará la movilidad y el reconocimiento académico, tanto a nivel nacional como Internacional; ayudará a las instituciones de educación superior a organizar y revisar sus programar; y, será aplicable para las diversas modalidades de estudio. Los institutos superiores integrados al Sistema Nacional de Educación Superior aplicarán obligatoriamente el sistema SNCC, siendo su régimen académico Interno aquel que se establece en el Reglamento de Institutos Superiores en todo los aspectos que no

se opongán al sistema SNCC y al presente Reglamento El Sistema Nacional de Créditos y Calificaciones - SNCC - estará fundamentado en los siguientes criterios y conceptos:  
-Por crédito SNCC se entenderá a la unidad de medida de la carga de trabajo de un estudiante en términos del tiempo promedio necesario para alcanzar los resultados del aprendizaje de todos los componentes educativos en un programa de estudio, esto es materias, módulos, prácticas, proyectos de grado, trabajos de tesis, etc. La carga de trabajo incluirá el tiempo Invertido, entre otros, en asistencia a clases, seminarios, estudio personal, preparación y realización de exámenes y prácticas de laboratorio.  
-A cada crédito SNCC, que representan unidades de cuantificación del aprendizaje corresponderá una carga de trabajo de 30 horas de un estudiante en un programa de estudios a tiempo completo, esto es con una dedicación de 40 horas semanales durante 36 semanas por año. Los resultados del aprendizaje son conjuntos de competencias que expresan lo que el estudiante sabrá, comprenderá o será capaz de hacer tras completar un proceso de aprendizaje. En el sistema SNCC, los créditos solo podrán obtenerse una vez que se ha aprobado un componente educativo, es decir se ha completado el trabajo requerido del respectivo componente educativo y se han aplicado los criterios de evaluación definidos para ese componente, demostrándose que se han alcanzado los resultados del aprendizaje previsto. Los resultados del estudiante se documentarán mediante la atribución de una calificación en el sistema SNCC. Las calificaciones SNCC se asignan, sobre una base estadística, entre los estudiantes de una misma clase que aprueban un componente educativo, de la siguiente manera:  
Sobresaliente (A - 5 puntos) el 10% mejor;  
Muy Buena (B -4 puntos) el 25% siguiente;  
Notable (C - 3 puntos) el 30% siguiente;  
Buena (D - 2 puntos) el 25% siguiente; y,  
Regular (E - 1 punto) el 10% siguiente  
-El promedio ponderado NSCC del estudiante se calculará dividiendo la suma de los puntajes de cada componente educativo aprobado por el estudiante para el total de créditos aprobados, donde el puntaje de cada componente es el resultado de multiplicar el número de créditos que corresponden a ese componente por los puntos obtenidos en la respectiva calificación.

**Art. 12 De los requisitos mínimos para la obtención de títulos profesionales o grados académicos**

Para obtener un título profesional o grado académico, todo estudiante deberá haber logrado los resultados de aprendizaje del respectivo programa de estudios y haber aprobado un mínimo de créditos, según el título o grado:

- **Técnico Superior - 96 créditos**
- Tecnólogo - 144 créditos
- Licenciado - 240 créditos
- Título profesional de tercer nivel - 240 créditos
- Diploma Superior - 24 créditos
- Especialista - 48 créditos
- Magister - 96 créditos
- Doctor - 192 créditos



## SRI para cumplir y hacer cumplir

### PERÍODO TRIBUTARIO

El ejercicio impositivo es anual y comprende el lapso que va del 1o. de enero al 31 de diciembre. Cuando la actividad generadora de la renta se inicie en fecha posterior al 1o. de enero, el ejercicio impositivo se cerrará obligatoriamente el 31 de diciembre de cada año.

En el año de 1999, el ejercicio impositivo está comprendido entre el 1o. de mayo y el 31 de diciembre.

### BASE IMPONIBLE

La base imponible o base de cálculo del Impuesto a la Renta está constituida por la totalidad de los ingresos ordinarios y extraordinarios gravados con el impuesto, menos las devoluciones, descuentos, costos, gastos y deducciones, imputables a tales ingresos.

### EXENCIONES

Para fines de la determinación y liquidación del Impuesto a la Renta, están exonerados exclusivamente los siguientes ingresos:

8. Los percibidos por los institutos de educación superior estatales, amparados por la Ley de Universidades y Escuelas Politécnicas;



## “CCQ – CÁMARA DE COMERCIO DE QUITO”

INSTRUCTIVO SALARIAL 14/2005

FIJACIÓN DE LOS SALARIOS E INCREMENTO AL SALARIO BÁSICO UNIFICADO

INTRODUCCIÓN

El Departamento Jurídico de la Cámara de Comercio de Quito pone a disposición de los señores socios el presente Instructivo Salarial para la aplicación del Acuerdo 0028 del Ministro del Trabajo y Empleo, publicado en el Registro Oficial No. 542 de 11 de marzo de 2005 el cual fija las remuneraciones básicas unificadas de los trabajadores en general, agrícolas, de maquila, operarios de artesanías, trabajadores de micro empresa, servicio doméstico y para los trabajadores contemplados en las 113 tablas sectoriales.

I FIJACIÓN SALARIAL

1.1 FIJACIÓN DEL SALARIO BÁSICO UNIFICADO

A partir del 1 de enero de 2005, se fijan las remuneraciones unificadas de todos los trabajadores privados sujetos al Código del Trabajo, que se calculará sobre el salario básico unificado más la última alícuota correspondiente a la incorporación de los componentes salariales. Las remuneraciones básicas unificadas mínimas para los trabajadores que no se encuentran comprendidos en las tablas sectoriales, serán las siguientes:

	REMUNERACIÓN 31 DIC 2004	REMUNERACIÓN BÁSICA ENERO 05
Trabajadores agrícolas	\$ 135.62	\$150,00
Operarios de artesanías	60.02	\$65,00
Trabajadores servicio doméstico	47.97	\$55,00
Trabajadores microempresa	70.00	70.00

1.2 REMUNERACIÓN SECTORIAL UNIFICADA MÍNIMA

Se establece un incremento del 2% a las remuneraciones establecidas en las 113 tablas sectoriales para las diferentes ramas o actividades económicas del sector privado. Previo al incremento antes anotado, se deberá incorporar a la remuneración sectorial del 2004 los US \$ 8.00 correspondiente al último remanente del componente salarial en proceso de incorporación.

Ningún trabajador del sector privado podrá percibir como remuneración, una cantidad inferior a los sueldos y salarios establecidos en las diversas tablas sectoriales. Por ello, los trabajadores que al 31 de

Diciembre del 2004, se encontraban percibiendo remuneraciones superiores a las que constan en las respectivas tablas, pero inferiores a lo que resulte de agregar los U.S. \$ 8.00 más el 2% de incremento, tendrán derecho a que sus empleadores les incrementen la diferencia hasta completar la remuneración mínima básica unificada de la tabla sectorial correspondiente.

### 1.3 EFECTOS LEGALES DEL INCREMENTO

La remuneración básica unificada o la remuneración sectorial unificada, según el caso, servirá de base para calcular y pagar:

- a) Las horas suplementarias y extraordinarias;
- b) Aportes al IESS;
- c) Fondo de Reserva;
- d) La décimo tercera remuneración;
- e) Las vacaciones; y,
- f) Las indemnizaciones.

### II FIJACIÓN DEL VALOR MÍNIMO A PAGARSE EN CONTRATOS DE TRABAJO POR HORA

La remuneración mínima para el trabajo por horas se fija en el resultado de la división del valor establecido para cada ocupación sectorial de las 113 tablas sectoriales dividido para 160, sin que este valor pueda ser inferior a USD 0.97 (NOVENTA Y SIETE CENTAVOS DE DÓLARES AMERICANOS).

### III ASESORIAS ESPECIALES

La Cámara de Comercio de Quito por intermedio de la Gerencia Jurídica, atenderá las inquietudes que tengan los señores afiliados respecto de los casos concretos que se presenten en sus empresas o centros de trabajo.

### IV COSTO REAL DE MANO DE OBRA

INGRESO REAL MENSUAL	USD 187.50
1. Remuneración básica mínima unificada	150.00
2. Décimo tercera remuneración	12.50
3. Décimo cuarta remuneración	12.50
4. Fondo Reserva	12.50
COSTOS ADICIONALES	USD 24.47
1. Aporte al IESS (11.15%)	16.72
2. CNCF (0.50%)	0.75
3. IECE (0.50%)	0.75
4. Vacaciones	6.25
COSTO TOTAL POR TRABAJADOR	USD 211.97

Nota: Este costo mensualizado corresponde a un trabajador que no se encuentre en ninguna de las tablas sectoriales. Es aplicable para el año 2005.

FUENTE: Ministerio del Trabajo

Acuerdo 0028

R.O. No. 542, marzo 11 de 2005.

Quito, marzo 14 de 2005

GERENCIA JURÍDICA