

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS



“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD TÉCNICO ECONÓMICO PARA LA
REAPERTURA DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD DE EL
SALVADOR”

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PRESENTADO POR

EUGENIA BEATRIZ MELÉNDEZ
JAIME ENRIQUE RAMOS MORALES

PARA OPTAR AL GRADO DE LICENCIADO(A) EN
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

FEBRERO DE 2011

SAN SALVADOR,

EL SALVADOR

CENTROAMERICA

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

Rector : Msc. Rufino Antonio Quezada Sánchez

Secretario General : Lic. Douglas Vladimir Alfaro Chávez

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

Decano : Msc. Roger Armando Arias Alvarado

Secretario : Msc . José Ciriaco Gutiérrez Contreras

Docente Director : Ing. Gustavo Salomón Torres Ríos Lazo

Coordinador de Seminario : Lic. Rafael Arístides Campos

AGRADECIMIENTOS

A Dios principalmente, por haberme dado la sabiduría de culminar exitosamente mi carrera. A mi tío Ladislao Meléndez por su apoyo incondicional y por el inmenso cariño que me brinda; a mi madre Marina Meléndez por estar en cada momento de mi vida dándome las fuerzas para seguir adelante. A mis abuelos que desde el cielo nunca se han apartado de mi lado y que me brindaron valiosos consejos. A mi hermana Sandra Meléndez por su apoyo a lo largo de mi carrera y a mis sobrinos Gerardo y Gaudy por ser mi motivación y llenar la casa de alegría.

Agradezco a mi demás familia que de una u otra manera han estado conmigo, a mis amigos y amigas por sus palabras y estar siempre conmigo animándome en los momentos difíciles. De manera especial a mi docente director Gustavo Salomón Torres Ríos Lazo por su paciencia y apoyo en este último paso para dar inicio a mi vida profesional.

Beatriz Meléndez

A DIOS TOPODEROSO; por haberme dado la oportunidad, la sabiduría y la fuerza para continuar en este arduo camino.

A MI MAMÁ, NOEMI AMPARO MORALES AQUINO (Q.E.P.D.); quien siempre me apoyo y estoy seguro ella ha estado orando por mi todo este tiempo.

A MI PAPÁ, PEDRO MIGUEL RAMOS; porque siempre me confiado a lo largo de todo este tiempo.

A MIS TIOS, JOSÉ FRANCISCO RAMOS, VICENTA DE JESÚS DURAN; porque me han apoyado en el transcurso de mis estudios.

A MIS AMIGOS Y FAMILIARES; que se alguna manera, me han ayudado en algún momento de mi vida y eso me ha servido para continuar avanzando en mis estudios.

A MI DOCENTE DIRECTOR, ING. GUSTAVO SALOMÓN TORRES RÍOS LAZO; por su apoyo incondicional y por impulsarnos ha seguir luchando en cada paso del desarrollo de nuestra tesis

Jaime Ramos

Agradecimientos especiales a la Comisión de Bienestar Universitario por el total apoyo brindado para la realización de nuestro trabajo de investigación final

A todos ustedes mil gracias.

ÍNDICE

PAG.

Resumen Ejecutivo

Introducción..... i

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO SOBRE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR, LA SECRETARÍA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO, EL ESTUDIO DE FACTIBILIDAD Y LA ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS

A. Generalidades de la Universidad de El Salvador	1
1. Historia	1
2. Misión	2
3. Visión	2
4. Estructura Organizativa	3
4.1 Organigrama de la Universidad de El Salvador	3
4.2 Funciones	4
5. Marco Legal	5
B. Generalidades de la Secretaría de Bienestar Universitario	6
1. Antecedentes	6
2. Misión	7
3. Visión	7
4. Valores	7
5. Estructura Organizativa	8
5.1 Organigrama de la Secretaría de Bienestar Universitario	8
5.2 Funciones	9
6. Marco Legal	10
C. Estudio de Factibilidad	11
1. Aspectos generales de Proyectos	11
1.1 Definición	11
1.2 Finalidad de los proyectos	11
1.3 Naturaleza de los proyectos	12
1.4 Ciclo de vida de los proyectos	12
1.5 Clasificación de los proyectos	14
2. Estudio de Mercado	17
2.1 Definición, naturaleza y uso del producto	17
2.2 Análisis de la demanda	18

2.2.1 Demanda potencial insatisfecha	18
2.2.2 Proyección de demanda	19
2.3 Análisis de la oferta	19
2.3.1 El mercado proveedor	19
2.3.2 El mercado consumidor	20
2.3.3 El mercado competidor	20
2.4 Análisis de precios	20
2.5 Análisis de comercialización	21
2.6 Mezcla de Mercado.....	21
3. Estudio Técnico	22
3.1 Ingeniería del proyecto	23
3.1.1 Proceso de producción	23
3.1.2 Inversiones en obra física.....	23
3.1.3 Inversiones en maquinaria y equipo.....	23
3.1.4 Balance de personal	23
3.1.5 Distribución en planta	24
3.2 Tamaño	24
3.3 Localización	24
4. Estudio Organizacional y Administrativo	25
4.1 Planeación	25
4.2 Aspecto organizacional	25
4.3 Aspecto legal	26
5. Estudio Económico	27
5.1 Costos	27
5.2 Capital de trabajo	27
5.3 Fuentes de financiamiento	28
5.4 Flujo de caja proyectado	28
6. Evaluación del proyecto	28
6.1 Situación sin proyecto y situación con proyecto	29
6.2 Criterios de evaluación	29
6.2.1 Método del valor anual equivalente	29
6.2.2 Valor presente neto	30
6.2.3 Tasa interna de retorno	30
6.2.4 Análisis de sensibilidad	30
A. Administración de establecimientos de servicio de alimentos	31
1. Objetivos de un sistema de servicio de alimentos	32
2. Tipos de sistemas de servicio de alimentos	33
3. Planeación de la cocina	35
3.1 Aspectos a considerar para la planeación de la cocina	35
3.2 Áreas de la cocina	36
4. Instalación y equipo higiénico	37

5. Manipulación higiénica de los alimentos	38
6. Planeación de menús	38
6 .1 Factores que influyen en la planeación del menú	39
6 .2 El menú cíclico	40
7. Nutrición	40
E. Autorización de apertura y funcionamiento de establecimientos del servicio de alimentos.....	41
1. Marco Legal Regulatorio del Permiso de Funcionamiento	42
2. Normas Técnicas Sanitarias para la Autorización y Control de Establecimientos Alimentarios.	44
3. Otras Leyes Relacionadas con el Permiso de Funcionamiento.....	46

CAPÍTULO II

DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

A. Importancia de la investigación	48
B. Objetivos de la investigación	48
C. Metodología de la investigación	49
1. Método de investigación	49
2. Tipo de investigación.....	49
3. Tipo de diseño de investigación	50
4. Fuentes de información	50
4.1 Primarias.....	50
4.2 Secundarias.....	50
5. Técnicas e instrumentos de investigación	51
5.1 Encuesta	51
5.2 Entrevista	51
5.3 Observación Directa	51
6. Ámbito de la investigación	52
7. Unidades de análisis	52
8. Determinación del universo	52
9. Determinación de la muestra	53

10. Procesamiento de la información 56

D. Análisis de la situación actual de los cafetines y puestos de comida ubicados dentro y en los alrededores de la Universidad de El Salvador 57

E. Análisis de la demanda actual..... 68

F. Análisis FODA 71

G. Logros y Limitaciones 75

H. Conclusiones y Recomendaciones 76

CAPÍTULO III

PROPUESTA PARA LA REAPERTURA DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

A. Importancia de la propuesta 78

B. Objetivos de la propuesta 78

C. Estudio de mercado 79

 1. Análisis de la demanda 79

 2. Análisis de la oferta 81

 3. Mezcla de mercado 82

 3.1 Producto..... 82

 3.2 Precio..... 82

 3.3 Plaza 82

 3.4 Promoción 83

D. Estudio Técnico 83

 1. Ingeniería del proyecto 83

 1.1 Procesos de producción 83

 1.2 Inversiones en maquinaria y equipo 88

 1.3 Depreciación de la maquinaria y equipo 89

 1.3 Balance de personal 89

 1.3 Distribución en planta 90

 2. Localización 92

E. Estudio Organizacional y Administrativo	93
1. Planeación	93
2. Organización	95
2.1 Estructura organizativa	95
2.2 Principales funciones	96
3. Aspecto legal	97
F. Estudio económico	99
1. Costos	99
2. Gastos de operación	102
3. Capital de trabajo	103
4. Fuentes de financiamiento	104
5. Evaluación financiera	104
5.1 Estado de Flujo de Efectivo proyectado	104
5.2 Inversión Inicial	105
5.3 Valor Actual Neto	105
5.4 Tasa Interna de Retorno	106
5.5 Estado de Resultados proyectado	106
5.6 Balance General Proyectado	107
6. Impacto económico del proyecto	108
6.1 Aspectos a considerar	108
G. Conclusiones	109
H. Recomendaciones	109
I. Bibliografía	110

Anexos

Anexo 1 Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Restaurantes.

Anexo 2 Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Cuartos Fríos

Anexo 3 Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Bodegas Secas

Anexo 4 Población Universitaria por sector durante el año 2009

Anexo 5 Población estudiantil para el año 2009 (Estratificada por facultad y género)

Anexo 6 Modelo del cuestionario y procesamiento de la información

Anexo 7 Modelo de la Guía de Observación y Cuadro Resumen de la Observación

Anexo 8 Fotografías de los cafetines y puestos de comida ubicados dentro y los alrededores de la Universidad de El Salvador.

Anexo 9 Detalles del cálculo de la demanda y oferta proyectada

Anexo 10 Detalles en maquinaria, equipo y utensilios

Cotizaciones

Anexo 11 Detalle de depreciaciones de maquinaria, equipo y utensilios

Anexo 12 Manual de Descripción de Puestos de Trabajo

Anexo 13 Detalles de materia prima, Costos Indirectos de Fabricación, Gastos de Administración y de

Ventas

Anexo 14 Copia del Acuerdo N° 034-2009-2011-E (VIII – 2) del Consejo Superior Universitario

Anexo 15 Glosario

ÍNDICE DE TABLAS Y CUADROS

	Pág.
Tabla 1. Características de los cuatro sistemas de servicios de alimentación.....	34
Tabla 2. Clasificación de los alimentos en grupos según su valor nutricional	40
Cuadro N°1 Distribución de la muestra en estratos	54
Cuadro N°2 Muestra Reestructurada	55
Cuadro N° 3 Resumen comparativo de las percepciones de los diferentes sectores que conforman la población universitaria- Factores necesarios para la preferencia	60
Cuadro N° 4 Resumen comparativo de las percepciones de los diferentes sectores que conforman la población universitaria - Evaluación de aspectos referentes a las instalaciones, mobiliario y equipo	65
Cuadro 5 Cálculo del Número de personas que visitan los cafetines y puestos de comida de 1 a 6 días por semana	69
Cuadro N° 6 Calculo del Número de personas que visitan los cafetines y puestos por tiempo de comida	70

SIGLAS UTILIZADAS

CSU: Consejo Superior Universitario

AGU: Asamblea General Universitaria

UACI – UES: Unidad De Adquisiciones y Contrataciones Institucional

UESE: Unidad de Estudio Socio-Económico

COTEUES: Unidad Técnica de Evaluación de la Universidad de El Salvador

C.L.C CENSALUD: Centro De Investigación Y Desarrollo En Salud

ADACAD:

INFORP-UES: El Instituto de Formación y Recursos Pedagógicos de la Universidad de El Salvador

UFI- UES: Unidad Financiera Institucional de la Universidad de El Salvador

ACME: Administración Central de Matricula y Escolaridad

MSPAS: Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

VAE: Valor Anual Equivalente

VPN: Valor Presente Neto

TIR: Tasa Interna de Retorno

OPAMS: Oficina de Planificación del Área Metropolitana de San Salvador

RESUMEN EJECUTIVO

ORIGEN

La Secretaría de Bienestar Universitario fue creada en el año 1963, con el objeto de ayudar a los estudiantes de escasos recursos económicos y con capacidad intelectual a obtener un título académico, a través de los departamentos de: Asistencia Socio-Económica, Asistencia Médica y Recreación y deportes. El Departamento de Asistencia Médica comenzó a funcionar en el año 1963, prestando servicios a toda la comunidad universitaria, así como a los alumnos del Instituto Celestino Castro. El departamento de Asistencia Socio-Económica se crea con el propósito de atender los programas de Becas, Residencia y Comedor Universitario. El comedor universitario inicia sus operaciones en el año de 1966 y es instalado en forma provisional en el cafetín de áreas comunes, y trasladándose a su local definitivo hasta fines del mismo año.

OBJETIVO E IMPORTANCIA

El objetivo primordial por el cual se ha llevado a cabo la investigación es la determinación de la factibilidad técnica económica de la reapertura del Comedor Universitario de la Universidad de El Salvador para potenciar la aprobación e implementación del proyecto.

La importancia de llevar a cabo el Estudio, es la mejora de los servicios de alimentación ofrecidos a los estudiantes, docentes y personal administrativo de la Universidad de El Salvador. Cumpliendo con las normas de higiene dictadas por el Ministerio de Salud Pública

METODOLOGÍA

Para el desarrollo de la investigación se procedió a utilizar el Método Científico, ya que este método permite mayor objetividad en la recolección y tratamiento de la información, así como en la obtención de resultados todo con el fin de determinar un problema y proponerle una solución. Se consideraron para la investigación los métodos deductivo e inductivo. Los instrumentos utilizados para recolectar la información fueron: guías de observación, entrevistas y encuestas.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

La mayoría de la población universitaria desea utilizar el comedor universitario en el caso de ser reaperturado, además, la mayor parte de la población tiene ingresos menores al salario mínimo vigentes

por lo cual se recomienda aperturar el comedor universitario pero con precios accesibles; además, la demanda proyectada es creciente durante los cinco años considerados en el estudio, por lo que se demuestra la necesidad de crear espacios adecuados para el servicio de alimentos y se recomienda en el mediano plazo crear un proyecto de expansión del comedor, y en un largo plazo construir un comedor complementario al que se está estudiando actualmente con el fin de satisfacer los niveles de demanda futura esperada.

INTRODUCCIÓN

La Universidad de El Salvador, a través de Bienestar Universitario ha manifestado mucho interés por la reapertura del Comedor Universitario, debido a la gran cantidad de pequeños puestos de comida dentro y en los alrededores de la universidad, que no cuentan con las medidas higiénicas necesarias para una adecuada preparación de alimentos y reflejan un bajo valor nutritivo lo que puede llegar a ocasionar complicaciones en la salud de los estudiantes y trabajadores que consumen dichos alimentos.

De acuerdo a esto el siguiente trabajo de investigación “Estudio de Factibilidad Técnico Económico para la reapertura del Comedor Universitario de la Universidad de El Salvador” es de gran interés ya que se busca contribuir con el bienestar, salud física y social de la comunidad educativa, analizando los factores legales, técnicos, económicos, administrativos, sociales y culturales, que pueden impactar en el desarrollo del proyecto. Y a la vez garantizar un adecuado ambiente y atención nutricional a los estudiantes, docentes y personal administrativo que conforman la Universidad de El Salvador.

El Capitulo I comprende la base teórica referencial la cual esta compuesta por generalidades de la Universidad de El Salvador así como también de Bienestar Universitario; además se presentan conceptos y definiciones básicas sobre los proyectos y las herramientas utilizadas para llevarlos a cabo que nos servirán para comprender mejor lo desarrollado en los capítulos II y III.

En el capítulo II se procede a realizar la investigación de campo para realizar el diagnóstico de la situación actual de los cafetines existen y las posibilidades de ingreso del comedor Universitario. Para recolectar la información se han utilizado tres instrumentos las encuestas, la entrevista y la observación directa por medio de los cuales se han obtenido datos que serán de suma importancia en el desarrollo de la propuesta y tendrán gran peso en la decisión de llevar a cabo o no el proyecto.

El capítulo III en el se presenta la propuesta para la realización del proyecto de reapertura del comedor universitario, dicha información será fundamental para el comité encargado del proyecto desde que se solicitan los fondos para llevar a cabo el proyecto, la contratación del personal la puesta en marcha del proyecto y continuación de las operaciones del comedor el cual además de generar un beneficio social para la población universitario ofreciendo alimentos nutritivo y de calidad, creara otra fuente de ingresos para la Universidad de El Salvador

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO SOBRE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR, LA SECRETARÍA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO, EL ESTUDIO DE FACTIBILIDAD Y LA ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS

A. GENERALIDADES DE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

1. Historia

La Universidad de El Salvador, fue fundada el 16 de febrero de 1841 mediante decreto del Jefe de Gobierno Civil, Lic. Juan Lindo, actualmente ubicada en Autopista Norte y final de la 25ª avenida norte, Ciudad Universitaria, San Salvador. En 1951, se aprobó la Ley Orgánica de la Universidad de El Salvador, la cual fue el primer marco legal para la Educación Superior. Su primer Rector fue el presbítero Doctor Crisanto Salazar, y le sucedió en el cargo, el igualmente presbítero Narciso Monterrey. Ambos cumplieron funciones de organización inicial de la Universidad. El primer Rector propiamente en la implementación de carreras de nivel universitario, fue el Dr. Eugenio Aguilar.

En sus primeros años de creación, la Universidad no hizo valer su razón de ser, brindar enseñanza superior, dado por la carencia de bachilleres se tornó necesario formarlos, siendo así hasta el 11 de agosto de 1843, que se da inicio a la labor académica.

Conforme ha transcurrido el tiempo la Universidad se ha desarrollado y, paralelamente exigido la necesidad de diversificarse en las diferentes áreas del saber; lo que ha conllevado a ofrecer a la población estudiantil, apta para cursar estudios superiores, una serie de especialidades y para lo cual, no siempre ha contado con las condiciones adecuadas que le permitan cumplir en forma óptima las responsabilidades que le corresponden en el campo de la educación superior contando a la fecha con 12 facultades, 9 en San Salvador y 3 multidisciplinarias ubicadas en San Miguel, San Vicente y Santa Ana respectivamente, y donde los aspirantes a ingresar pueden escoger entre 69 carreras diferentes de los campos de las ciencias, las humanidades, la salud y las ingenierías¹.

¹ http://virtual.ues.edu.sv/bvues/index.php?option=com_content&task=view&id=136&Itemid=160

2. Misión

Institución en nuestro país eminentemente académica, rectora de la educación superior, formadora de profesionales con valores éticos firmes, garante del desarrollo, de la ciencia, el arte, la cultura y el deporte. Crítica de la realidad, con capacidad de proponer soluciones a los problemas nacionales a través de la investigación filosófica, científica artística y tecnológica; de carácter universal².

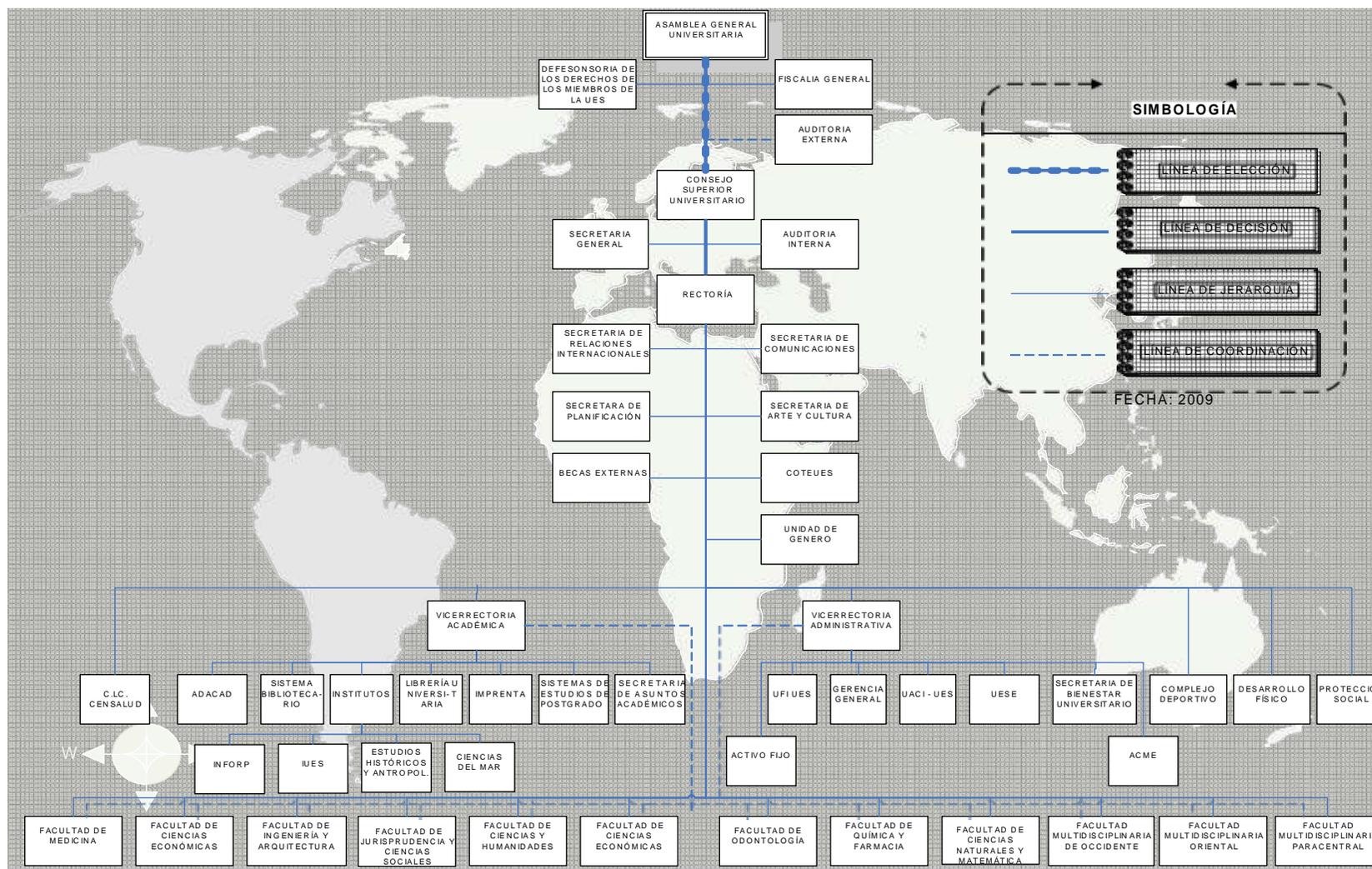
3. Visión

Ser una universidad transformadora de la educación superior y desempeñar un papel protagónico relevante, en la transformación de la conciencia crítica y prepositiva de la sociedad salvadoreña, con liderazgo en la innovación educativa y excelencia académica, a través de la integración de las funciones básicas de la universidad: la docencia la investigación y la proyección social.

² <http://www.ues.edu.sv/NUESTRAUNIVERSIDAD/index.html>

4. Estructura Organizativa

4.1 Organigrama de la Universidad de El Salvador



Fuente: Secretaría de Planificación de la Universidad de El Salvador

4.2 Funciones

Funciones de la Asamblea General Universitaria³

- A Aprobar o reformar su reglamento interno;
- A Acordar las propuestas de reforma a la Ley Orgánica de la Universidad y solicitar la respectiva iniciativa de ley, a través de la Secretaría de Estado, en el Ramo de Educación;
- A Aprobar el Reglamento General de la Ley Orgánica y los demás reglamentos generales y específicos de todas las Facultades y dependencias universitarias, así como sus reformas;
- A Elegir al Rector y a los Vicerrectores, de entre las candidaturas que oportunamente deberán presentarle los sectores académico, profesional no docente y estudiantes a nivel general.
- A Elegir a los Decanos y Vice-decanos de cada Facultad, de entre las propuestas que deberán presentarle las respectivas Asambleas del Personal Académico, las Asociaciones de Profesionales no docentes y los estudiantes;

Funciones del Consejo Superior Universitario⁴

- A Emitir su reglamento interno;
- A Dirigir y administrar la Universidad;
- A Elaborar la propuesta del anteproyecto de presupuesto y del sistema de salarios de la Universidad, tomando como base los requerimientos de las distintas unidades que la integran; y someterlo a la aprobación de la Asamblea General Universitaria;
- A Velar porque exista la debida coordinación entre las distintas dependencias de la Universidad, evitando la duplicidad de gastos y esfuerzos, propendiendo a la mayor eficiencia y aprovechamiento de los recursos;
- A Velar porque los aspectos estratégicos del plan de desarrollo de la UES se lleven a cabo en correspondencia con las políticas de desarrollo establecidas;
- A Establecer políticas generales de desarrollo de la UES;
- A Establecer normas generales para la elaboración de los planes de estudio de las distintas Facultades.

³ Art. 19, Ley orgánica de la Universidad de El Salvador 2001, Decreto Legislativo 138

⁴ Art. 22, Ley orgánica de la Universidad de El Salvador 2001, Decreto Legislativo 138

Funciones del Rector⁵

- A Defender los intereses de la Universidad;
- A Presentar al Consejo Superior Universitario y a la Asamblea General Universitaria, al inicio de su gestión, el Plan de Desarrollo de la Universidad; así como su Plan de Trabajo Anual, al inicio de cada año fiscal;
- A Proponer las normas convenientes para el mejoramiento de la Universidad y resolver por sí, o con previo acuerdo del Consejo Superior Universitario, los asuntos de carácter administrativo o docente no previstos en los reglamentos;
- A Adoptar las medidas ejecutivas necesarias para asegurar la buena marcha de la Universidad y la debida coordinación de sus dependencias.

Funciones de las Juntas Directivas⁶

- A Emitir su reglamento interno;
- A Administrar, custodiar y promover el desarrollo del patrimonio de la Facultad;
- A Elaborar y someter a la aprobación de la Asamblea General Universitaria, el proyecto de Reglamento General de la Facultad y los proyectos de los reglamentos específicos de la misma;
- A Proponer al Consejo Superior Universitario la creación, supresión, anexión o fusión de escuelas, institutos u otros organismos dependientes de la Facultad a fin de que sean aprobados;
- A Resolver sobre nombramientos, traslados, licencias, sanciones y remociones del Personal Académico de la Facultad, de conformidad al sistema de escalafón y demás leyes aplicables.

5. Marco Legal

© Constitución de la República de El Salvador

DL N° 38, D.O. N° 234 Tomo N° 281 fecha 16 de diciembre de 1983

Sección Tercera: Educación, Ciencia y Cultura

Se establece en el Art. 61, que la Educación Superior se regirá por una Ley Especial. La Universidad de El Salvador y las demás del estado gozarán de autonomía en los aspectos docente, administrativo y económico. Deberán prestar un servicio social, respetando la libertad de cátedra. Se regirán por estatutos

⁵ Art. 26, Ley orgánica de la Universidad de El Salvador 2001, Decreto Legislativo 138

⁶ Art. 32, Ley orgánica de la Universidad de El Salvador 2001, Decreto Legislativo 138

enmarcados dentro de dicha ley, la cual sentará los principios generales para su organización y funcionamiento.

© Ley Orgánica de la Universidad de El Salvador

D.L N°. 597, D.O N°. 96 Tomo N°. 343 fecha 29 de abril de 1999

Art. 1.- La presente Ley tiene por objeto establecer los principios y fines generales en que se basará la organización y el funcionamiento de la Universidad de El Salvador.

En su Art. 3, se establecen los fines de la Universidad entre estos se encuentran:

- a) Conservar, fomentar y difundir la ciencia, el arte y la cultura;
- b) Formar profesionales capacitados moral e intelectualmente para desempeñar la función que les corresponde en la sociedad, integrando para ello las funciones de docencia, investigación y proyección social;
- c) Realizar investigación filosófica, científica, artística y tecnológica de carácter universal, principalmente sobre la realidad salvadoreña y centroamericana;
- d) Propender, con un sentido social-humanístico, a la formación integral de estudiante;

© Reglamento General de la Ley Orgánica de la Universidad de El Salvador

Acuerdo No. 70/99-2001 D.O N°. 113 Tomo N°. 351 fecha 18 de junio de 2001

De acuerdo con el Art. 1 El objeto del Reglamento es desarrollar y complementar las disposiciones básicas y generales de la Ley Orgánica de la Universidad de El Salvador en lo referente a su organización y funcionamiento.

B. GENERALIDADES DE LA SECRETARÍA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

1. Antecedentes

La Secretaría de Bienestar Universitario fue creada en el año 1963, con el objeto de ayudar a los estudiantes de escasos recursos económicos y con capacidad intelectual a obtener un título académico, a través de los departamentos de: Asistencia Socio-Económica, Asistencia Médica y Recreación y deportes esta última creada en los meses de enero a julio de 1963 con la finalidad de proyectar el deporte a toda la comunidad universitaria nacional y ámbito internacional. El Departamento de Asistencia Médica comenzó a funcionar en el año 1963, prestando servicios a toda la comunidad universitaria, así como a los alumnos del Instituto Celestino Castro. El departamento de Asistencia Socio-Económica se crea con el propósito de atender los programas de Becas, Residencia y Comedor Universitario, e inicia la prestación del servicio

de becas en el año 1964 por medio de la Sección de Servicio Social, a pesar de que no contaba con un local apropiado para su funcionamiento. Para el funcionamiento de los departamentos de Bienestar Universitario se inaugura en 1966 el edificio en donde se alojarían los estudiantes becarios, por otro lado el comedor universitario es instalado en forma provisional en el cafetín de áreas comunes, y trasladándose a su local definitivo hasta fines del mismo año. En 1968 se crea el Departamento de Asesoría y Control de Becarios.

La Secretaría de Bienestar Universitario, a pesar de la intervención de la Universidad en diferentes periodos de los años 1973 a 1979 siguió funcionando, aunque no se obtuvieron los resultados que se esperaban. En 1977 entró en vigencia el Reglamento de becas de la Universidad, reformándose en noviembre de 1978. En 1979 se concluyó la construcción del Centro de Salud Universitario, pero debido a la intervención militar del año 1980, el Departamento de Asistencia Médica fue atendido en el edificio de la Secretaría de Bienestar Universitario, ya que el edificio construido para tal fin fue deteriorado, empezando a funcionar hasta el año de 1982⁷. No existen datos históricos recientes que expliquen los acontecimientos ocurridos en los últimos años.

2. Misión (2008- 2011)

Contribuir a la solución de los problemas de orden médico, psicológicos, social y económico que puedan interferir en el normal rendimiento académico de los estudiantes y los actores relacionados directa o indirectamente en este proceso.

3. Visión

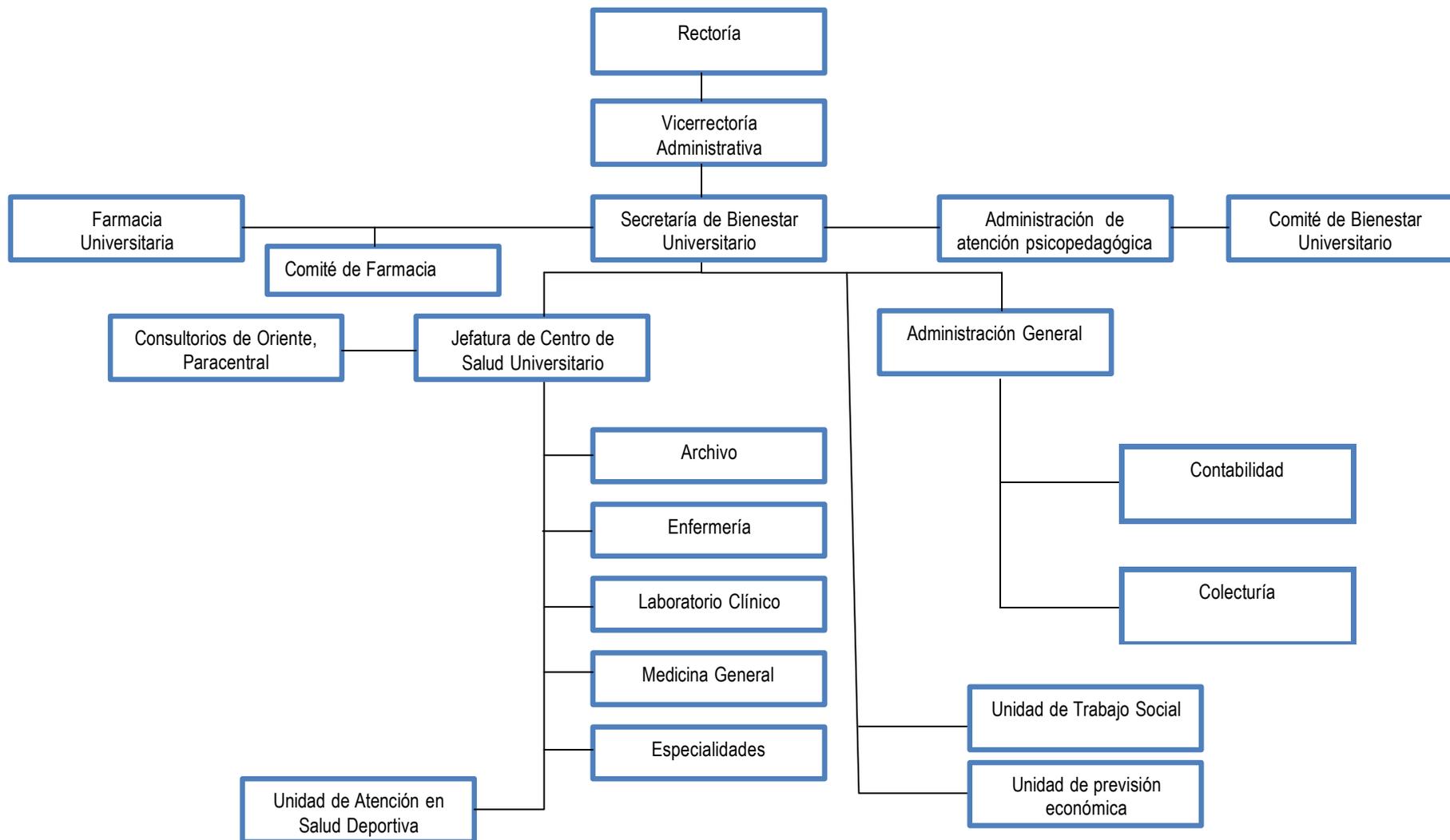
Bienestar Universitario debe ser una entidad líder que contribuirá en la formación académica de una manera holística del estudiante de la UES debiendo facilitar las condiciones BIOPSIOSOCIALES para asegurar el más óptimo rendimiento académico de los estudiantes.

4. Valores

- | | |
|--|---|
| © Honestidad y transparencia | © Convicción de ser eficientes y eficaces |
| © Igualdad y equidad | © Respeto |
| © Compromiso e identidad institucional | © Conciencia social |

⁷ Cruz Chávez María de la Paz. Tesis Manual de procedimientos de la Secretaría de Proyección y Servicios de la Universidad de El Salvador. Año 1987

5. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA
5.1 ORGANIGRAMA DE LA SECRETARÍA DE BIENESTAR UNIVERSITAR



Año 2010

Fuente: Secretaría de Bienestar Universitario

5.2 Funciones

Funciones del Vicerrector Administrativo⁸

- a) Dirigir, supervisar y evaluar el sistema administrativo de la Universidad, señalando las pautas para que la administración cumpla sus funciones en forma eficiente y eficaz;
- b) Coordinar con las autoridades de las Facultades la capacitación, el control y la evaluación permanentes del personal de la Universidad;
- c) Participar en la elaboración del ante proyecto de Presupuesto y del Sistema de Salarios de la Universidad y velar porque esto se haga en forma oportuna y eficiente para su respectiva aprobación;
- d) Preservar el patrimonio de la Universidad y promover su desarrollo, cuidando que se disponga del mismo sólo para el cumplimiento de los fines de la misma;
- e) Dirigir, coordinar y evaluar todos los servicios de orientación y asistencia social de los estudiantes de la Universidad;
- f) Velar porque la Universidad tenga un ambiente adecuado a su función educativa y ecológicamente sano;
- g) Promover el bienestar estudiantil y el desarrollo integral del personal de la Universidad.

Funciones de la Secretaría de Bienestar Universitario⁹

- a) Brindar a la población universitaria servicios médicos como consulta general, consultas médicas de especialidades entre estas dermatología, ginecología, oftalmología entre otras.
- b) Proporcionar servicios de Enfermería tales como curaciones, inyecciones, terapia respiratoria, entre otros.
- c) La supervisión e inspección del funcionamiento de los establecimientos en que se presten los servicios de alimentación, será realizada bajo la responsabilidad de la Gerencia General y la Unidad de Bienestar Universitario, con la colaboración de la Facultad de Química y Farmacia en cuanto a control microbiológico y de la Facultad de Medicina en relación con la nutrición e higiene, o de los Departamentos respectivos en las Facultades Multidisciplinarias.

⁸ Art. 28, Ley orgánica de la Universidad de El Salvador 2001, Decreto Legislativo 138

⁹ Funciones proporcionadas por la Secretaría de Bienestar Universitario

6. Marco Legal

- © Reglamento General de la Ley Orgánica de la Universidad de El Salvador
Acuerdo No. 70/99-2001 D.O N°. 113 Tomo N°. 351 fecha 18 de junio de 2001

Capítulo VI: Proyección Social y Apoyo Académico

Bienestar Universitario Art. 62. - La Universidad organizará los servicios técnicos y de orientación especializados que sean necesarios con el objeto de contribuir a la solución de los problemas de orden médico, psicológico, social y económico que puedan interferir en el normal rendimiento académico de los estudiantes. La Universidad evaluará periódicamente el desempeño de los servicios antes mencionados con la finalidad de garantizar la calidad y eficacia de los mismos; tomando acciones inmediatas cuando fuere necesario.

- © Reglamento General para la instalación, funcionamiento de servicios esenciales de alimentación, elaboración de documentos y otros servicios afines en la universidad de el salvador. Acuerdo N° 67/2003-2005.

Capítulo III: Supervisión y Control

Supervisión del funcionamiento Art. 10. – La supervisión e inspección del funcionamiento de los establecimientos en que se presten los servicios de alimentación, será realizada bajo la responsabilidad de la Gerencia General y la Unidad de Bienestar Universitario, con la colaboración de la Facultad de Química y Farmacia en cuanto a control microbiológico y de la Facultad de Medicina en relación con la nutrición e higiene, o de los Departamentos respectivos en las Facultades Multidisciplinarias. Todo lo anterior sin perjuicio de las atribuciones que el Artículo 86 del Código de Salud, confiere al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social en lo aplicable.

C. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

1. Aspectos generales de Proyectos

1.1. Definición

- a) "Un proyecto es una herramienta o instrumento que busca recopilar, crear, analizar en forma sistemática un conjunto de datos y antecedentes, para la obtención de resultados esperados"¹⁰
- b) Un proyecto lo constituye un conjunto de información económica sobre algunos recursos existentes que pueden ser utilizados o crear valor a un sector o segmento identificado con una necesidad. Para lo cual se plantean unos objetivos a desarrollarse en un periodo determinado y en una zona específica.
- c) Es una solución inteligente a un problema específico, utilizando eficientemente los recursos escasos existentes. Beneficiando en un periodo determinado a los habitantes de una zona determinada¹¹.

1.2. Finalidad de los proyectos

La ejecución de un proyecto podría tener diferentes fines¹²:

- © Medio para resolver un problema o cubrir un déficit: con un proyecto ejecutado se podría cubrir déficit de casas, medicinas, agua, servicios médicos, productos industriales, agropecuarios, etc.
- © Medio para gestionar recursos: un proyecto en la etapa de estudio sirve como instrumento de gestión para obtener recursos para su implementación, presentándolo a instituciones financieras como bancos, gobierno o a la cooperación internacional.
- © Medio para solicitar beneficios e incentivos fiscales: en algunos proyectos, dependiendo el impacto en la sociedad, se pueden obtener beneficios e incentivos fiscales como exención de impuestos de importación de maquinaria, equipo y materias primas; además se puede obtener exención de impuestos de la renta por algunos años tanto del proyecto como para los socios.

¹⁰ <http://www.promonegocios.net/proyecto/concepto-proyecto.html>

¹¹ Tomado del Curso de formulación de proyectos de inversión. Universidad Centroamericana José Simeón Cañas UCA. Año 2008

¹² Cañas Balbino Sebastián. Manual para Formulación Evaluación y Ejecución de Proyectos. 4ª Ed. Pág 9

- © Medio para conocer un comportamiento futuro: un proyecto elaborado le sirve de base a los propietarios o encargados como un medio de planificación y control para poder medir resultados en el futuro.

1.3. Naturaleza de los proyectos

Los proyectos pueden ser públicos y privados¹³

1.3.1. Proyectos de inversión pública o social

Son aquellos proyectos que resuelven problemas de las comunidades que deben ser identificados adecuadamente el cual implican la utilización de recursos. Siendo el objetivo social, no se busca ganancia; por ejemplo la construcción de carreteras y puentes, servicio de agua, etc.

1.3.2. Proyectos privados

Los proyectos privados tienen como objetivo, obtener una ganancia por la inversión realizada es decir que además de recuperar la inversión realizada se espera obtener una ganancia. Entre mayor sea el riesgo de la inversión el inversionista espera obtener mayor ganancia y recuperarla lo mas pronto.

1.4. Ciclo de vida de los proyectos

El ciclo de vida inicia con un problema originado en una necesidad, a la cual debe buscársele solución coherente. Generalmente los proyectos de inversión atraviesan cuatro grandes fases:

1.4.1. Fase 1: Pre inversión

La fase de pre inversión corresponde al estudio de factibilidad económica de las diversas opciones de solución identificadas para cada una de las ideas de proyectos. La pre inversión consiste en identificar, formular y evaluar el proyecto y establecer como se llevara a cabo, para resolver el problema o atender la necesidad que le da origen.

¹³ Ídem pág. 10

La fase de pre inversión presenta las siguientes etapas¹⁴:

a) Etapa de Idea

En esta etapa, se generan ideas de proyectos las que surgen a raíz de necesidades insatisfechas, aplicación de políticas generales, requerimientos de un plan general de desarrollo, de la existencia de otros proyectos en estudio o en ejecución, etc. Es en esta fase en donde corresponde identificar las alternativas básicas de solución del problema, de acuerdo con los objetivos predeterminados.

b) Etapa de Perfil

En esta etapa, se debe efectuar una recopilación y análisis de todos los antecedentes que permitan formarse un juicio respecto de la conveniencia técnica y económica de llevar a cabo la idea de proyecto. El énfasis está en identificar los beneficios y costos asociados a las distintas alternativas posibles de solución. A este nivel no se debiera incurrir en mayores costos (recursos financieros y humanos) para identificarlos, medirlos y valorarlos. La elaboración del perfil debe incluir un análisis preliminar de los aspectos técnicos, de los estudios de mercado y de la evaluación.

c) Etapa de Pre factibilidad

En esta etapa, se examinan en detalle las alternativas de solución consideradas más convenientes, las que se desarrollan de manera mas general en la etapa anterior.

Para determinar la rentabilidad socioeconómica de las alternativas, se requieren estimaciones de los montos de inversión, costos de operación, un calendario de inversión y las cifras aproximadas de los beneficios que generarán durante la vida útil del proyecto.

d) Etapa de factibilidad

Se deben enfocar los esfuerzos hacia el examen detallado y preciso de la alternativa que se ha considerado viable en la etapa anterior. Adicionalmente se afinan todos aquellos aspectos y variables que puedan mejorar el proyecto de acuerdo con sus objetivos, sean estos sociales o de rentabilidad.

e) Etapa de Diseño

En esta última etapa del estado de preinversión, se desarrollan los estudios finales de arquitectura, ingeniería y especialidades; se confeccionan manuales de procedimientos, de especificaciones para los

¹⁴ <http://sni.mideplan.cl/links/files/sebi2010/presentacion/1777.pdf>

equipos y se analiza la propuesta de materialidad, de acuerdo con la solución técnica identificada como viable.

1.4.2. Fase 2: Inversión

La fase de inversión corresponde al proceso de implementación del proyecto, donde se materializan todas las inversiones previas a su puesta en marcha. Una vez terminada con esta etapa se debe continuar con la medición y comparación de los resultados reales contra los presupuestados, lo cual puede realizarse en forma total o parcial, teniendo como objetivo mejorar o corregir el desarrollo del proyecto de inversión, para lograr obtener los resultados mas cercanos a los planes originales.

1.4.3. Fase 3: Operación

Es aquella donde la inversión ya materializada esta en ejecución; una vez instalado el proyecto entra en operación y se inicia la generación del producto (bien o servicio), orientado a la solución del problema o a la satisfacción de la necesidad que dio origen el proyecto. El proyecto se institucionaliza mediante la creación de una organización responsable por su operación en el tiempo, o mediante la entrega de dicha responsabilidad a una entidad ya existente.

1.4.4. Fase 4: Evaluación de resultados

Si el proyecto es la acción o respuesta a un problema, es necesario verificar después de un tiempo razonable de su operación, que el problema ha sido solucionado efectivamente por la intervención del proyecto.¹⁵

1.5. Clasificación de los proyectos¹⁶

Existen muchas clasificaciones de las inversiones; y para ese caso, a continuación se presenta una clasificación, que permitirá dar a conocer los diferentes tipos de proyectos que se pueden ejecutar en una economía.

1.5.1. Proyectos agropecuarios

Estos proyectos abarcan todo el campo de la producción animal y vegetal. Dentro de los proyectos agropecuarios están los proyectos de cultivos de corta y larga vida. Los de ciclo corto están el cultivo de algodón y ajonjolí, los de ciclo de vida largo son aquellos que una vez han iniciado su etapa productiva,

¹⁵Marcial Córdoba Padilla , Formulación y Evaluación de Proyectos, ECOE Ediciones 2006 , 1ª Ed. pág.13 – 18

¹⁶ Tomado del Curso de formulación de proyectos de inversión. Universidad Centroamericana José Simeón Cañas UCA. Año 2008

pueden seguir produciendo por varios años más, años productivos en los cuales sólo se necesita darle mantenimiento a los cultivos como el cultivo de cocos y café. Por otro lado, los proyectos de origen animal se refieren a la producción de leche, granjas avícolas y porcinas, etc.

1.5.2. Proyectos industriales

Estos proyectos están constituidos por la manufactura y se caracteriza porque se da un proceso que consiste en comprar la materia prima, ya sea en el mercado nacional o internacional, para que ésta sea transformada posteriormente en producto terminado, a través del uso de maquinaria y equipo.

1.5.3. Proyectos agro-industriales

Este tipo de proyectos se caracteriza por el hecho de comprar materia prima de origen animal o vegetal; materias primas que son transformadas en productos terminados para el mercado, como por ejemplo el procesamiento de los productos de la pesca, extracción de aceite, rastros, etc.

1.5.4. Proyectos de infraestructura económica

Están constituidos por aquellos que dan a la actividad económica ciertos bienes o servicios tales como energía eléctrica, transporte y comunicaciones, aeropuertos, ampliación y mantenimiento de carreteras, etc.

1.5.5. Proyectos de infraestructura social

Este tipo de proyectos tienen como objetivo atender las necesidades básicas de la población, tales como salud, educación, viviendas, abastecimiento de agua, etc.

1.5.6. Proyectos de servicios

Son todos aquellos proyectos que prestan servicios de carácter personal, material o técnico, ya sea a través del ejercicio profesional o a través de instituciones. Dentro de este tipo de proyectos se incluyen las consultorías, las investigaciones técnicas y la comercialización de productos y servicios sociales que no estén incluidos en la infraestructura social.

1.5.7. Proyectos de inversiones obligatorias

Son aquellos que nacen de una obligación por parte de una empresa, como por ejemplo los proyectos que tienen como objetivo principal evitar la contaminación ambiental o la mejora de las instalaciones para prevenir riesgos industriales.

1.5.8. Inversiones no lucrativas

Son aquellos proyectos que tienen como propósito producir beneficios de carácter intangible, tales como la construcción de gimnasios y piscinas para los trabajadores de una empresa. Se trata de proyectos que contribuyen a desarrollar en los empleados una actitud favorable hacia el compromiso corporativo de crear valor para todos los elementos involucrados en el quehacer empresarial.

1.5.9. Inversiones cuya rentabilidad resulta difícil de medir

Son aquel tipo de proyectos que tienen como propósito el desarrollar las habilidades del recurso humano, con la finalidad de desarrollar un liderazgo dentro de la organización que garantice la existencia de los líderes de las próximas generaciones.

1.5.10. Proyectos de reemplazo

Son aquellos proyectos cuya finalidad es ampliar la capacidad de la empresa, para así aprovechar una oportunidad de mercado.

1.5.11. Proyectos estratégicos

Son aquellos proyectos que se desarrollan con el objetivo de mantener o crear una ventaja competitiva en el mercado, aún cuando ellos signifiquen correr mayores riesgos de los rutinarios. Así por ejemplo, el caso de las empresas que se caracterizan por introducir periódicamente en el mercado productos novedosos.

1.5.12. Proyectos para atacar nuevos mercados o nuevos productos

Son aquellos proyectos diseñados para posesionar una imagen en el mercado, y por lo general, tienen niveles de riesgos elevados, por lo que se les pide un rendimiento mayor.

1.5.13. Proyectos complementarios

Son aquellos que dan soporte a otro proyecto ya existente.

1.5.14. Proyectos mutuamente excluyentes

Son aquellos proyectos que en caso que se acepte uno de los proyectos se tiene que rechazar otro.

1.5.15. Proyectos de desinversión

Son aquellos proyectos que tienen como propósito planear el proceso de cierre de un proyecto ya existente, porque resulta que ya no es productivo para su propósito, tal es el caso del cierre de una planta, eliminación de productos, eliminación de departamentos, etc.

Por lo tanto, el proyecto de reapertura del Comedor Universitario posee naturaleza de tipo social ya que esta enfocado en beneficiar a la población universitaria, con la finalidad de resolver el problema de la proliferación de cafetines y puestos de comida que no proporcionan alimentos higiénicos con aporte nutricional además de tener precios considerablemente altos.

2. Estudio de Mercado

El estudio del mercado, en cualquier tipo de proyecto, constituye una fuente de información de primera importancia tanto para estimar la demanda como para estimar costos y definir precios, aunque es frecuente, sin embargo, incurrir en el error de considerarlo únicamente en el análisis de la demanda y de los precios del producto que se fabricará o del servicio que se ofrecerá.

2.1. Definición, naturaleza y uso del producto

Se debe realizar la descripción exacta del producto que se ofrecerá al mercado consumidor. Por su naturaleza y uso los productos pueden clasificarse desde diferentes puntos de vista, a continuación se detallan ciertas clasificaciones.

Por su vida de almacén, pueden clasificarse como duraderos (no perecederos), como son los aparatos eléctricos, herramientas, muebles y otros, o como no duraderos (perecederos), que son principalmente alimentos frescos y envasados.

Los productos de consumo, ya sea intermedio o final, también pueden clasificarse como:

- a) De conveniencia
- b) Productos que se adquieren por comparación
- c) Productos que se adquieren por especialidad
- d) Productos no buscados.¹⁷

¹⁷ <http://cortez04.galeon.com/> (Según Baca Urbina 1995)

2.2. Análisis de la demanda

La búsqueda de satisfactores de un requerimiento o necesidad, que realizan los consumidores aunque sujeta a diversas restricciones, se conoce como la demanda del mercado¹⁸

Es de vital importancia conocer como se comportara el mercado demandante ante factores que influyen en la adquisición del producto los cuales pueden ser:

- a) Ingreso de consumidores.
- b) Cantidad de consumidores.
- c) Precio de los bienes complementarios.
- d) Precio de los bienes sustitutos.
- e) Gustos y preferencias
- f) Expectativas.

Hay algunos bienes cuya demanda es muy sensible al precio, pequeñas variaciones en su precio provocan grandes variaciones en la cantidad demandada. Se dice de ellos que tienen demanda elástica. Los bienes que, por el contrario, son poco sensibles al precio son los de demanda inelástica o rígida, en éstos pueden producirse grandes variaciones en los precios sin que los consumidores varíen las cantidades que demandan. El caso intermedio se llama de elasticidad unitaria.

La elasticidad de la demanda se mide calculando el porcentaje en que varía la cantidad demandada de un bien cuando su precio varía en un uno por ciento. Si el resultado de la operación es mayor que uno, la demanda de ese bien es elástica; si el resultado está entre cero y uno, su demanda es inelástica¹⁹.

2.2.1. Demanda potencial insatisfecha

Se llama demanda potencial insatisfecha a la cantidad de bienes y servicios que es probable que el mercado consuma en los años futuros, sobre la cual se ha determinado que ningún productor actual podrá satisfacer si prevalecen las condiciones sobre las cuales se hizo el cálculo²⁰.

¹⁸Sapag Chain Nassir, Proyectos de inversión: Formulación y Evaluación, Editorial Mc Graw Hill, 1ª Ed. pág.40-41

¹⁹ <http://www.eumed.net/cursecon/4/elasticidad-demanda.htm>

²⁰ <http://www.slideshare.net/chaparro666/lectura-8-parte-2-estudio-de-mercado>

2.2.2. Proyección de demanda

El pronóstico de la demanda es esencialmente una, extensión del análisis de la demanda presente, sobre la cual se pretende desarrollar un proyecto. Por esta razón los parámetros que indican el tamaño del mercado, su velocidad y grado de crecimiento, entre otros, deben ser sometidos a un proceso de refinamiento, antes de ser utilizados para efectuar proyecciones.

Entre los métodos que mas se utilizan para pronosticar la demanda están:

- a) Encuestas de extensión de compras.
- b) La opinión de expertos.
- c) Pruebas de mercado.
- d) Análisis estadístico de series de tiempo.
- e) Modelos econométricos.²¹

2.3. Análisis de la oferta

El termino oferta se puede definir como el número de unidades de un determinado bien o servicio que los vendedores están dispuestos a vender a determinados precios.²² Los principales factores que condicionan la oferta son el costo de producción del bien o servicio, la tecnología que se posee, la cantidad de competidores, las barreras de entrada, el precio de los bienes relacionados, y la capacidad adquisitiva de los consumidores.²³

Para una correcta formulación y preparación del proyecto deben de considerarse ciertos estudios de mercado: el del proveedor, el del consumidor y el del competidor. Además se debe tener en cuenta el rubro al que se dedicara de acuerdo a esto serán diferentes los insumos a utilizar.

2.3.1. El mercado proveedor

Deben seleccionarse muy bien a los encargados de suministrar el equipo y mobiliario que será requerido en la producción y los insumos que se utilizaran en la operación normal de la empresa, porque estos influenciaran grandemente en la determinación de los costos de activos fijos como de capital operativo. Se deberá investigar lo que se denomina como concepto ampliado del precio, el que, además de determinar los valores actuales con que se tranzan los insumos actuales en el mercado y sus tendencias a futuro

²¹ <http://cortez04.galeon.com/>

²² Sapag Chain Nassir, Preparación y Evaluación, Editorial Mc Graw Hill, 2ª Ed. pág.48

²³ Sapag Chain Nassir, Proyectos de inversión: Formulación y Evaluación, Editorial Mc Graw Hill, 1ª Ed. Pág. 46

deberá establecer la existencia de condiciones de crédito y las políticas de descuento ofrecidas por los proveedores.

2.3.2. El mercado consumidor

La estrategia comercial que se define tendrá repercusión directa sobre los ingresos y egresos del proyecto y será influenciada principalmente por las características del consumidor, y secundariamente del competidor. Este mercado modificara su demanda de acuerdo a diferentes factores los cuales se clasifican de la siguiente manera:

- a) Según su oportunidad: demanda satisfecha y la insatisfecha, esta ocurre cuando el comprador decide trasladarse hacia otro lugar a comprar el producto deseado o simplemente se abstiene a comprarlo.
- b) En relación a su necesidad: básica o suntuaria.
- c) En relación a su temporalidad esta puede ser: continua cíclica o estacional.
- d) Según su destino puede ser: final o intermedia.²⁴

2.3.3. El mercado competidor

El estudio del mercado competidor tiene la doble finalidad de permitir al evaluador conocer el funcionamiento de empresas similares a las que se instalarán con el proyecto y para permitirle tener una estrategia competitiva ante ellas. Además conocer al competidor para captar nuevos clientes, se debe considerar un mercado no tradicional donde se compite por un proveedor son ellos sin duda la principal fuente de información a la que una persona no experta puede recurrir para conocer el campo en el cual se esta aventurando.

2.4. Análisis de precios

Es la cantidad monetaria a que los productores están dispuestos a vender, y los consumidores a comprar, un bien o servicio, cuando la oferta y la demanda están en equilibrio.

Los precios se pueden tipificar de la siguiente manera: Internacional, Regional externo, Regional interno, Local y Nacionales.

²⁴ Ídem pág. 63

Conocer el precio es importante porque es la base para calcular los ingresos futuros, y hay que distinguir exactamente de que tipo de precio se trata y cómo se ve afectado al querer cambiar las condiciones en que se encuentra, principalmente el sitio de venta.

El precio se determina a través de los siguientes aspectos²⁵:

- A El costo de la materia prima
- A Los intereses que se pagan por el uso del capital.
- A Sueldos y salarios que son otorgados por la empresa.
- A Dividendos a la organización.
- A Impuestos al Gobierno
- A Publicidad.

2.5. Análisis de Comercialización

La comercialización es la actividad que permite al productor hacer llegar un bien o servicio al consumidor en el lugar y momento adecuados para darle la satisfacción que éste espera con la compra.

La realización del análisis de la comercialización determina la forma en que está relacionada la unidad de producción con la unidad de consumo, a través del estudio del sistema actual de distribución, promoción y venta de los productos. Esto facilitará en gran medida conocer las estrategias que sigue la competencia, para aprovechar sus ventajas y evitar sus desventajas; al mismo tiempo se constituye en una buena fuente de información para calcular las posibilidades de captarle mercado y también para el cálculo de los costos probables involucrados. A estos beneficios se puede agregar el hecho de poder identificar para el proyecto mejores alternativas sobre la forma de canalizar los bienes o servicios que se producirán y ofrecerán así como el mejor manejo de los factores que puedan incidir negativamente tales como: almacenamiento, transporte, presentación del producto, sistema de créditos al consumidor, publicidad, propaganda, etc.

2.6. Mezcla de Mercado

Se refiere a las variables de decisión sobre las cuales la empresa tiene mayor control. Estas variables se construyen alrededor del conocimiento exhaustivo de las necesidades del consumidor. Estas cuatro variables son las siguientes y se les conoce como las cuatro Pes²⁶:

²⁵ <http://cortez04.galeon.com/> (Según Baca Urbina 1995)

- © Producto: Es el conjunto de atributos tangibles o intangibles que la empresa ofrece al mercado meta.
- © Precio: Se entiende como la cantidad de dinero que los clientes tienen que pagar por un determinado producto o servicio.
- © Plaza: También conocida como posición o distribución, incluye todas aquellas actividades de la empresa que ponen el producto a disposición del mercado meta.
- © Promoción: Abarca una serie de actividades cuyo objetivo es: informar, persuadir y recordar las características, ventajas y beneficios del producto.

A través del proyecto de reapertura del Comedor Universitario se busca ofrecer productos de primera necesidad de naturaleza perecedera; indispensables para la subsistencia de las personas.

La oferta es determinada por la capacidad total instalada del proyecto; el cual cubrirá la demanda mediante dos medios de comercialización vendiendo productos para ser consumidos en el establecimiento y para llevar. Brindando alimentos nutritivos a precios bajos siendo preparados de manera higiénica, complaciendo los gustos y preferencias de los clientes; asegurando su calidad a través del cumplimiento de los requerimientos de salubridad dictadas por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS).

3. Estudio Técnico

En el estudio técnico se analizan elementos relacionados con la ingeniería básica del producto y/o proceso que se desea implementar, para ello se tiene que hacer la descripción detallada del mismo con la finalidad de mostrar todos los requerimientos para hacerlo funcionable. De ahí la importancia de analizar el tamaño óptimo de la planta el cual debe justificar la producción y el número de consumidores que se tendrá para no arriesgar a la empresa en la creación de una estructura que no este soportada por la demanda. Finalmente con cada uno de los elementos que conforman el estudio técnico se elabora un análisis de la inversión para posteriormente conocer la viabilidad económica del mismo.²⁷

²⁶ <http://mercadotecniactual.blogspot.com/2007/10/mezcla-de-mercadotecnia.html>

²⁷ <http://antiguo.itson.mx/Publicaciones/contaduria/Julio2008/estudiotecnico.pdf>

3.1. Ingeniería del proyecto.

El estudio de ingeniería del proyecto debe llegar a determinar la función de producción óptima para la producción eficiente y eficaz de los recursos disponibles del bien o servicio deseado. De la selección del proceso productivo óptimo se deriva la definición de las necesidades de equipo y maquinaria, de la determinación de su disposición en planta y del estudio de los requerimientos de personal que lo operen, así como de su movilidad, podrían definirse las necesidades de espacio y obras físicas.²⁸

3.1.1. Proceso de producción

Se define como la forma en que una serie de insumos se transforman en productos mediante la participación de una determinada tecnología (combinación de mano de obra, maquinaria, métodos y procedimientos, etc.). Según el flujo, el proceso puede ser, en serie, por pedido o por proyecto. El proceso de producción es en serie cuando ciertos productos, cuyo diseño básico es relativamente estable en el tiempo y que están destinados a un gran mercado.

3.1.2. Inversiones en obra física

Una inversión en obra física es aquella que se realiza para la adquisición de terrenos, construcciones, remodelaciones y otras obras complementarias relacionadas principalmente con el sistema productivo del proyecto. Sin embargo habrá otras inversiones que se derivaran de los estudios organizacionales y de mercado que también deberá incluir el estudio técnico.

3.1.3. Inversiones en maquinaria y equipo.

Son todas las que permitan la operación normal de la planta de la empresa creada por el proyecto. Al igual que en la inversión en obra física aquí interesa la información de carácter económico que deberá respaldarse técnicamente con el texto mismo del informe del estudio que elabore de los anexos que se requieran.

3.1.4. Balance de personal

El estudio del proyecto requiere de la identificación y cuantificación del personal que se necesitara en la operación, para determinar el costo de remuneraciones por periodo. Es importante considerar tanto la mano de obra directa como la indirecta que es la que presta los servicios como reparación de maquinaria, entre otros.²⁹

²⁸ Sapag Chain Nassir, Preparación y Evaluación de Proyectos, Editorial Mc Graw Hill, 2ª Ed. pág.97-98

²⁹ Ídem Pág. 116 - 122

3.1.5. Distribución en planta

La misión del diseñador es encontrar la mejor ordenación de las áreas de trabajo y del equipo en aras de conseguir la máxima economía en el trabajo al mismo tiempo que la mayor seguridad y satisfacción de los trabajadores.

Tipos de distribución en planta:

- a) Distribución por posición fija.
- b) Distribución por proceso.
- c) Distribución por producto.³⁰

3.2. Tamaño

Mide la relación de la capacidad productiva durante un periodo considerado normal para las características de cada proyecto. El tamaño esta íntimamente ligado con los aspectos de demanda y oferta del producto y con los demás aspectos del proyecto.

Al diferenciar el tamaño como una función de la capacidad, se hace necesario identificar las diferencias de la capacidad teórica normal y máxima. La capacidad teórica es aquel volumen de producción, que con técnicas óptimas permite operar al mínimo costo unitario. La capacidad máxima es el volumen máximo de producción que se puede lograr sometiendo los equipos a su pleno uso, independientemente de los costos de producción que genere.³¹

3.3. Localización

Al estudiar la localización del proyecto es posible identificar que hay más de una solución factible adecuada. Una localización que se ha determinado como optima puede no serlo en el futuro. Por lo tanto, la selección de la ubicación debe considerar su carácter definitivo y transitorio y optar por aquella que permita obtener el máximo rendimiento del proyecto.³²

En la ingeniería del proyecto serán determinadas las necesidades de personal, equipo y mobiliario para operar en el establecimiento dada su capacidad, con el objetivo de satisfacer la demanda esperada a

³⁰ http://www.uclm.es/area/ing_rural/AsignaturaProyectos/Tema5.pdf (Distribución en planta pág. 1-4)

³¹ Sapag Chain Nassir, Preparación y Evaluación de Proyectos, Editorial Mc Graw Hill, 2ª Ed. pág.128-129

³² Idem pág.142-143

través de métodos adecuados que permitan la eficiencia en el desarrollo de las actividades desde el inicio del proceso hasta su finalización cuando el cliente adquiere el producto.

4. Estudio Organizacional y Administrativo

4.1. Planeación³³

Al diseñar un entorno para el desempeño eficaz de personas que trabajan en grupos, la tarea más importante es comprobar que todos conozcan los propósitos y objetivos del grupo y los métodos para alcanzarlos. Por lo que la función de la Planeación implica la selección de misiones y objetivos y de las acciones para cumplirlos, y requiere de la toma de decisiones, es decir, de optar entre diferentes cursos de acción futuros. De este modo, los planes constituyen un método racional para el cumplimiento de objetivos preseleccionados.

Los planes se clasifican en: propósitos o misiones, objetivos, metas, estrategias, políticas, procedimientos, reglas, programas y presupuestos; elementos indispensables en la formulación de todo proyecto.

4.2. Organización³⁴

En cada proyecto de inversión se presentan características específicas y normalmente únicas, que obligan a definir una estructura organizativa acorde con los requerimientos propios que exija su ejecución.

En la parte organizativa pueden presentarse dos situaciones:

- a) Que el proyecto constituye una ampliación o mejoramiento de una empresa instalada, en este caso el problema se reduce a crear una sección o departamento dentro de la estructura actual, de tal manera que se establezcan relaciones dentro de la organización.
- b) Que el proyecto constituya una empresa nueva, en este caso será necesario establecer una estructura organizativa, administrativa y operativa de acuerdo a las necesidades del proyecto.

Se debe establecer un manual de funciones y responsabilidades de acuerdo a los objetivos de la empresa planteados en la fase de planeación, detallando las distintas tareas a cumplir y las relaciones entre ellas, reduciéndose el manual de funciones y el organigrama de la empresa, líneas de responsabilidades y los distintos departamentos y secciones.

³³ Koontz Harold. Administración una perspectiva global. 12ª Ed. Editorial Mc Graw Hill pág122-124

³⁴ Cañas Balbino Sebastián. Manual para Formulación Evaluación y Ejecución de Proyectos. 4ª Ed. Pág 121

A continuación se definirán los canales de información y comunicación, en general el flujo administrativo. Por último elaborar los instrumentos y mecanismos de control y funcionamiento como son la contabilidad, informe de producción, estados financieros, etc. Del análisis organizativo, se determinan datos en términos de costo de organización y operación del personal administrativo necesario, costos de constitución de la sociedad, etc., estos datos deben ser incluidos en el presupuesto de ingresos y gastos o al presupuesto de inversión cuando trate de gastos de instalación.

4.3. Aspecto Legal

El estudio de factibilidad de un proyecto debe asignar especial importancia al análisis y conocimiento del cuerpo normativo que regirá la acción del proyecto, tanto en su etapa de origen como en su implementación y posterior puesta en marcha. Ningún proyecto, por muy rentable que sea, podrá llevarse a cabo si no se encierra en el marco legal de referencia en el que se encuentran incorporadas las disposiciones particulares que establecen lo que legalmente está aceptado por la sociedad; es decir, lo que se manda, prohíbe o permite a su respecto específico³⁵.

Luego del estudio de las restricciones legales al proyecto, es necesario evaluar la forma en como el marco legal vigente, repercutirá en los costos y beneficios asociados al proyecto, reflejados en el flujo de efectivo, como la legislación laboral, tributaria, industrial (general y específica), derechos de propiedad y tratados internacionales vigentes que pueden incidir en el desarrollo del proyecto.

En conclusión el estudio organizacional y administrativo tiene mucha relevancia para las organizaciones ya que les permite realizar la planificación de las actividades para su buen funcionamiento, en donde se deben determinar los objetivos, metas, estrategias, políticas, procedimientos, reglas, programas y presupuestos. Además a través de la Organización se establece la estructura organizativa que facilitará alcanzar las metas fijadas en la planificación definiendo las funciones, autoridad y responsabilidades de cada puesto de trabajo.

³⁵ Sapag Chain Nassir, Preparación y evaluación de proyectos, Editorial Mc Graw Hill, 2ª Ed. pág. 185-186

5. Estudio Económico

El objetivo de este estudio es ordenar y sistematizar la información de carácter monetario que proporcionan los estudios anteriores y elaborar los cuadros analíticos que sirven de base para la evaluación económica³⁶.

5.1. Costos

Toda empresa al producir incurre en unos costos, los costos de producción están en el centro de las decisiones empresariales, ya que todo incremento en los costos de producción normalmente significa una disminución de los beneficios de la empresa. De hecho, las empresas toman las decisiones sobre la producción y las ventas a la vista de los costos y los precios de venta de los bienes que lanzan al mercado. Los costos se clasifican en:

- © Costos Fijos (CF): son los costos de los factores fijos de la empresa y, por lo tanto, a corto plazo son independientes del nivel de producción.
- © Costos Variables (CV): dependen, por el contrario, de la cantidad empleada de los factores variables y, por tanto, del nivel de producción.
- © Costo Total (CT): es igual a los costos fijos más los costos variables.
- © Costo Marginal (C_M): es el aumento del costo total (CT) necesario para producir una unidad adicional del bien.

5.2. Capital de trabajo

La inversión en capital de trabajo consiste en un conjunto de recursos necesarios, en la forma de activos corrientes, para la operación normal del proyecto durante un ciclo productivo³⁷

5.3. Fuentes de financiamiento

El pleno conocimiento de las distintas alternativas de financiación del proyecto es factor clave, puesto que en función de estas alternativas los proyectos pueden resultar mas o menos rentables, e incluso, a veces, no rentables en relación con la estructura de fuentes de financiamiento utilizadas.³⁸

³⁶ Baca Urbina Gabriel, Evaluación de Proyectos, Editorial Mc Graw Hill 5ª Ed.

³⁷ Sapag Chain Nassir, Preparación y Evaluación, Editorial Mc Graw Hill, 2ª Ed. pág.199

³⁸ Ídem Pág. 243

5.4. Flujo de caja proyectado

La información básica para realizar esta proyección esta contenida en los estudios de mercado, técnico y organizacional.

El flujo de caja de cualquier proyecto se compone de cuatro elementos básicos³⁹:

- a) Los egresos iniciales de fondos.
- b) Los ingresos y egresos de operación.
- c) El momento en que ocurren estos ingresos y egresos.
- d) El valor de desecho o salvamento del proyecto.

Para la realización de un proyecto es importante elegir la mejor forma de financiamiento para obtener las utilidades esperadas, se debe conocer los costos en los que se incurre para producir los productos y trabajar de forma eficiente. Se debe determinar el capital de trabajo requerido para operar en un período definido en donde el flujo de caja proyectado es necesario para conocer el ciclo en que se harán los movimientos de efectivo.

6. Evaluación del Proyecto

La evaluación de proyectos, es el medio indicado para aceptar un proyecto, o para establecer prioridades para una selección entre diferentes tipos de proyectos.

Por medio de la evaluación se mide la factibilidad de un proyecto; la evaluación se hace a través de coeficientes que expresan cuantitativamente los recursos utilizados.

Los criterios de evaluación dependen de los objetivos que se pretenden cubrir con dicha evaluación.

³⁹ Ídem Pág. 225

6.1. Situación sin proyecto y situación con proyecto

Hacer una comparación entre estas dos variables es verificar porque se desea llevar a cabo el proyecto. Generalmente la razón por la que se lleva a cabo un proyecto es para generar ingresos o mayores ingresos; pero al realizarse un proyecto como este, el cual posee una mezcla porque va enfocado a beneficiar a toda la población universitaria pero también, debe poder auto sostenerse para que sea un proyecto que genere un doble impacto, siendo un proyecto auto sostenible y beneficiando a la población universitaria.

6.2. Criterios de evaluación

Se utilizan para medir el impacto económico que tendrá el proyecto en su tiempo de vida; para lo cual se presentan los siguientes métodos:

6.2.1. Método del Valor Anual Equivalente (VAE)

Con el método del valor anual equivalente, todos los ingresos y gastos que ocurren durante un periodo son convertidos a una anualidad equivalente uniforme. Cuando esta anualidad es positiva es recomendable que el proyecto sea aceptado y viceversa.

Su fórmula es la siguiente:

$$VAE \left[S_0 \sum_{t=1}^n \frac{S_t}{(1+i)^t} \right] \left[\frac{i(1+i)^n}{1+i^n-1} \right] \quad \text{ó} \quad VAE \left[\sum_{t=0}^n S_t (1+i)^{-t} \right] \left[\frac{i}{1+i^n-1} \right]$$

Donde:

- S_0 - Inversión Inicial.
- S_t - Flujo de efectivo neto del período t.
- n - Número de períodos de vida del proyecto.
- i - Tasa de interés
- n - Períodos de vida del proyecto

6.2.2. Valor Presente Neto (VPN)

El método del valor presente neto consiste en determinar la equivalencia en el tiempo de los flujos de efectivo futuros que genera un proyecto, y comparar esta diferencia en el desembolso inicial, para así poder tomar una decisión o desaprobación del mismo.

Su fórmula es la siguiente:

$$VPN = S_0 + \sum_{t=1}^n \frac{S_t}{(1+i)^t}$$

VPN - Valor presente neto.

S_0 - Inversión Inicial.

S_t - Flujo de efectivo neto del período t.

n - Número de períodos de vida del proyecto.

i - Tasa de interés

6.2.3. Tasa Interna de Retorno (TIR)

La tasa interna de retorno es un índice de rentabilidad y se define como la tasa de interés que reduce a cero, el valor actual neto, el valor anual, o el valor futuro a una serie de ingresos y egresos.⁴⁰

Su fórmula es la siguiente:

$$\sum_{t=0}^n \frac{S_t}{(1+i^*)^t} = 0$$

Donde:

S_t = Flujo de efectivo neto del período t.

n = Vida de la propuesta de inversión.

6.2.4. Análisis de Sensibilidad

Posterior a la evaluación del proyecto, es conveniente sensibilizar los resultados. Este análisis tiene por finalidad mostrar los efectos que sobre la Tasa Interna de Retorno (TIR) tendría una variación o cambio en el valor de una o más de las variables de costo o de ingreso que inciden en el proyecto (como la tasa de interés, el volumen y/o el precio de ventas, el costo de la mano de obra, el de las materias primas, el de la

⁴⁰ http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lat/camacho_o_g/capitulo3.pdf

tasa de impuestos, el monto del capital, etc.), y, a la vez, mostrar la holgura con que se cuenta para su realización ante eventuales cambios de tales variables en el mercado⁴¹.

La importancia del análisis de sensibilidad se manifiesta en el hecho de que los valores de las variables que se han utilizado para llevar a cabo la evaluación del proyecto, pueden tener desviaciones con efectos de consideración en la medición de los resultados. Además de la Tasa Interna de Retorno existen otros distintos modelos de sensibilización de aplicación directa a las mediciones del valor presente neto y la razón beneficio/costo⁴².

La evaluación económica, permitirá determinar la aceptación o rechazo de un proyecto, la evaluación se apoya de diversos criterios entre estos el VAE, el VPN y la TIR que son los usualmente utilizados; cada uno de ellos arroja un valor que ayudará a decidir su realizar el proyecto o abandonarlo.

D. ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS

Este campo se relaciona con la planeación y dirección de las actividades propias de un servicio de alimentación, con el fin de brindar alimentación con los más altos estándares de calidad a los comensales que demandan el servicio.

Las actividades que se desarrollan incluyen la administración de recursos para garantizar la satisfacción de las necesidades de los comensales, así como la planeación de menús, la operación del servicio y evaluación del mismo. Se requiere investigación y acciones mercadotécnicas para el funcionamiento del servicio; otras actividades que se integran son la asesoría y consultoría externa y la capacitación del personal que labora en los servicios alimentarios en hospitales, en instituciones a nivel comercial, en establecimientos específicos como guarderías, asilos, centros de salud mental, cafetería escolares y universitarias, fabricas e industrias, así como establecimientos con servicios alimentarios colectivos⁴³.

⁴¹ <http://www.gilbertorojas.co.cc/index35.html>

⁴² Sapag Chain Nassir, Preparación y Evaluación, Editorial Mc Graw Hill, 2ª Ed. pág.320 - 321

⁴³ http://www.faspyn.uanl.mx/planes/lic_nutricion/campos_trabajo/admi_servicios.html

1. Objetivos de un sistema de servicio de alimentos

Existen tres objetivos básicos que deben cumplir los establecimientos de servicio de alimentos para mantenerse y tener éxito:

- a) Satisfacer las necesidades y deseos de los usuarios, muchas veces se dice que un servicio de este tipo debe suministrar una alimentación de la más alta calidad. Pero es preferible considerar que el objetivo es satisfacer las expectativas, los deseos y las necesidades de los usuarios, ya que dentro de la misma institución o empresa, varían las expectativas de los diferentes tipos de usuarios.
- b) Funcionar adecuadamente en cualquier ambiente socioeconómico, todo servicio de alimentación debe ajustarse o adaptarse a las condiciones de los diferentes ambientes socioeconómicos donde tiene que funcionar y no dejar de cumplir por ello el primer objetivo. Por ejemplo, una escasez de presupuesto no es disculpa para suministrar comidas mal preparadas y con pésima presentación. Por tanto si no hay las condiciones para prepararlos bien, no se deben suministrar.
- c) Adaptarse a los cambios de los gustos y necesidades de los usuarios, de las condiciones socioeconómicas o de ambos, los servicios de alimentación deben estar conscientes de que los gustos y necesidades de los usuarios varían con el tiempo, bien sea por el cambio de hábitos alimentarios, presencia de enfermedades, etc. De igual manera las condiciones socioeconómicas también cambian y eso obliga a introducir modificaciones en los menús. También puede ocurrir que ambos factores se den a la vez.

Los dos primeros aspectos mencionados anteriormente no permanecen estáticos, sino que sufren modificaciones permanentemente⁴⁴.

Así por ejemplo, una preparación que hoy es favorita, mañana ya no se desea; los tratamientos dietéticos varían y el costo de los productos sube. Y si el servicio de alimentación no es capaz de adaptarse a estos cambios o, más aún no se anticipa a ellos, inevitablemente fracasará.

⁴⁴ Tejada Blanca Dolly, Administración de servicios de alimentación, 2ª Ed. Pág. 15-16

2. Tipos de sistemas de servicio de alimentación

A causa del aumento de los costos de mano de obra, de los alimentos y de la construcción, así como de las innovaciones tecnológicas en productos y equipos, han aparecido nuevos sistemas de producción y servicio. Esta tendencia seguramente aumentará en el futuro, pues cada vez habrá necesidad de incrementar productividad, reducir costos o fortalecer el control de los servicios de alimentación.

Al mismo tiempo hay que tener en cuenta que deben mantenerse la calidad y seguridad microbiológica de los alimentos que se van a servir, lo que representa un reto y una gran responsabilidad para los administradores de servicios de alimentación.

A continuación en la Tabla 1 se presentan las características de los cuatro tipos de sistemas de servicios de alimentos que se han identificado hasta el momento:

Tabla 1. Características de los cuatro sistemas de servicios de alimentación

Sistema	Convencional	Centro de producción - satélite	Alimentos ya preparados	Ensamblaje- Servicios
Característica				
Tipos de alimentos que se reciben	Desde alimentos sin ningún procesamiento hasta totalmente procesados	Predominan alimentos con poco o ningún procesamiento, comprados en grandes cantidades.	Similares a los del sistema convencional.	Predominan los alimentos total o parcialmente procesados.
Conservación	Refrigerado Congelado seco	Refrigerado Congelado seco	Refrigerado Congelado seco	Refrigerado Congelado seco
Producción	Dependiendo del producto se hará preparación: total, parcial o ninguna.	Preparación total o parcial en grandes cantidades. El grado de cocción en algunas preparaciones no es total por el calentamiento posterior	Los alimentos se preparan con uno o dos días de anticipación a la servida. Se exceptúan los alimentos que se sirven frescos o crudos, algunas preparaciones no deben tener cocción total.	Se requiere muy poca o ninguna preparación.
Servida	En comedores o cafeterías adyacentes al sector de producción. En hospitales	Se lleva a cabo en los centros satélites, los alimentos se recalientan en hornos convencionales o microondas.	Los alimentos se recalientan principalmente en hornos de microondas ubicados cerca del sitio de servida.	Similar a la del sistema convencional. También pueden entregarse directamente los alimentos al usuario, el cual ha observado el proceso de ensamblaje.
Ventajas	Alimentos frescos. Control de la producción.	Reducción de necesidades de espacio en sitios de servida. Reducción de duplicidad de producción, mano de obra y equipo. Uniformidad en calidad y cantidad de productos.	Producción programada y uniforme. Reducción de costos de mano de obra. Uso más efectivo de la mano de obra.	Alimentos listos para consumir. Reducción de mano de obra.
Limitaciones	Altos costos de mano de obra Mano de obra altamente calificada. Mucho tiempo y esfuerzo.	Altos costos de producción del centro de producción y de equipo de transporte. Aumento de costos de distribución. Peligro de contaminación y proliferación bacterianas.	Formulaciones especiales para algunas preparaciones, por cambios que ocurren en la congelación. Control estricto de temperaturas. Altos costos del equipo de conservación y recalentamiento.	Requerimiento de productos procesados de alta calidad. Carencia de individualidad: los alimentos "saben igual" en todas partes.

3. Planeación de la cocina

3.1. Aspectos a considerar para la planeación de la cocina

Es muy difícil determinar el prototipo de cocina, ya que los diseños varían de acuerdo con la ubicación de la misma, sin embargo, se indican algunos aspectos que deben tomarse en cuenta para su planeación⁴⁵:

- a) Cantidad de comidas por día: hay que tomar en cuenta el número potencial de platillos a servir en un día, el cual dependerá si se proporcionan los tres tiempos de comida y del horario del establecimiento.
- b) Cantidad potencial de comensales: según la ubicación que tenga el establecimiento y la calidad de su cocina, así se calcula la cantidad de clientes por temporada por ejemplo si es un restaurante de precios económicos, la rotación es de 2.5 por asiento si se trata de una cafetería el número de comensales por asiento es mucho mayor.
- c) El espacio: el tamaño de la cocina depende de la cantidad de clientes potenciales que puedan ocupar cómodamente el salón de un restaurante.
- d) Áreas de servicios: depende de los lugares que de manera simultánea atiendan la cocina de producción como puede ser: la cafetería, el restaurante, el departamento de banquetes, etc. para lo cual hay que tomar en cuenta las horas de servicio y el número de comensales.
- e) Menú: es de mucha importancia el tipo de menú que se ofrezca a los clientes, ya que de esto se seleccionará el equipo, los utensilios que influyen el tamaño de la cocina.
- f) Almacén: si se cuenta con mercados en la periferia del establecimiento y proveedores locales, es conveniente tener una bodega pequeña, en cambio, si los proveedores se encuentran a grandes distancias y los centros de abastecimientos retirados, el almacén debe ser amplio para guardar las mercancías que se reciban en ciertas épocas.
- g) Combustibles: se debe tomar en cuenta los combustibles más comunes en la región obteniendo una información amplia sobre estos, como su costo de adquisición para determinar cuál es el más conveniente en el uso de la cocina.
- h) Vestidores: se debe contar con un local exclusivo donde el personal de cocina se cambie de ropa, descanse, se asee y pueda guardar sus pertenencias en un lugar adecuado como casilleros, manteniendo un ambiente de limpieza, buena ventilación e iluminación.

⁴⁵ Reynoso Ron Javier. Tratado de alimentos y bebidas I. 1ª. Ed. Editorial Limusa S.A. de C.V. Pág 23

3.2. Áreas de la cocina

Por lo general, la cocina de un restaurante donde a diario se atiende a muchos comensales, se integra de seis diferentes áreas o departamentos que son los siguientes⁴⁶:

a) Cocina de producción

Esta situada en el corazón del conjunto de servicios y debe reunir los siguientes requisitos: amplitud, buena iluminación y ventilación, instalaciones prácticas de fácil limpieza para mantenerlas libres de insectos y adecuada distribución de todos los aparatos para elaborar los alimentos. Es muy importante que halla mucha luz, preferentemente del exterior (luz de día); por lo que es recomendable que tanto el azulejo de las paredes como de la pintura sean de color claro.

b) Cocina fría

Es el lugar donde se preparan los platillos fríos como entremeses, ensaladas, carnes y pescado. El local a pesar de sus condiciones de temperatura, debe estar cerca de la cocina de producción para realizar un servicio coordinado, con ventanas amplias y provistas de mosquiteros.

c) Fuente de legumbres

Es un local dentro de la cocina donde se lavan, pelan y preparan las verduras frescas, provistos de estantería larga y espaciosa para extender y conservar según las necesidades, las legumbres durante varios días.

d) Pastelería y nevería

Es el lugar de la cocina donde se elaboran pasteles, tortas, pastelillos, galletas, frutas horneadas, pan dulce, flanes, cremas, etc.; donde se debe contar con hornos adecuados que pueden emplear gas, electricidad o vapor como fuentes de energía. En el centro del local debe haber una mesa grande para elaborar las pastas o masas y alrededor mesas con estantería para confeccionar los postres y guardar moldes e ingredientes.

⁴⁶ Ídem pág. 17

e) Zona de lavado

Esta zona se divide en dos partes, una para lavar cacerolas, parrillas, sartenes, etc. Y la otra para lavar vajillas, vasos, cristalería y cubiertos. La primera debe estar ubicada en la parte trasera de la cocina de producción, para poder surtir de cazuelas y equipo con oportunidad. La de lavatrazos debe situarse a la entrada de la cocina, por una de las puertas que comunican al comedor, para depositar los platos sucios y surtirse de platos limpios y cristalería.

f) Almacén de alimentos y bebidas

Debe ubicarse junto al local de la cocina y al de la entrada de recepción de mercaderías; cerca del almacén se encontrarán los locales para guardar mercancías voluminosas: cajas de refrescos, carbón, barriles, grasa para máquinas, etc. Una vez que se ha recibido la mercadería, esta debe almacenar y colocar de acuerdo con el tipo de conservación que se requiera.

4. Instalación y equipo higiénico

El aseo depende mucho del tipo de piso de las instalaciones, las cuales pueden ser muy variadas. El tipo de piso también influye en otros factores como la comodidad, el silencio, la seguridad (antirresbalante), la facilidad de mantenimiento o reemplazo, la resistencia al desgaste, manchas, otros productos limpiadores y a los cambios de color. Las puertas y ventanas y los ductos de entrada de aire deben estar cubiertos con tela de alambre para excluir insectos y roedores.

La ventilación es otro aspecto muy importante para la comodidad de los trabajadores y clientes y sobre todo para una mejor sanidad, ya que permite eliminar las bacterias que provienen del aire, los olores, el humo, los vapores de grasa y humedad, la iluminación también debe ser suficiente para que los empleados realicen sus tareas en forma efectiva. La basura se debe poner en bolsas de material plástico y en recipientes cubiertos, tanto en las áreas de recolección en la cocina, como en los puntos de almacenamiento.

Es primordial que el establecimiento cuente con un número adecuado de lavamanos y servicios sanitarios para clientes y empleados con sus respectivos depósitos para jabón y equipo de secar las manos⁴⁷.

⁴⁷ National Institute for the Foodservice Industry, Manejo higiénico de víveres, Manual para supervisores de restaurantes, hoteles, instituciones y comedores industriales. Editorial Limusa, 1ª Ed. Pág. 109

5. Manipulación higiénica de los alimentos

Para minimizar el peligro de la contaminación cruzada dentro del área de elaboración, es necesario que los trabajadores del establecimiento realicen un correcto lavado de manos entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos o listos para consumir, y cada vez que hayan tomado contacto con elementos no higiénicos (cajas, depósitos de basura, trapos, rejillas, etc.). De haber manchado sus ropas, deberán cambiarlas. Lavar y desinfectar las superficies y utensilios entre la manipulación de alimentos crudos y alimentos cocidos o listos para consumir⁴⁸.

Los empleados deben utilizar cabello corto y recogido con una malla o redcilla, o utilizar gorros higiénicos, las uñas deben mantenerlas siempre cortas y limpias no utilizar esmalte o pintura en las uñas y no deben utilizar prendas o adornos colgantes como collares y cualquier otros instrumentos que pudieran caer accidentalmente en el alimento o enredarse en la maquinaria produciendo accidentes laborales⁴⁹.

Es necesario que las personas encargadas de las áreas de preparación de alimentos prueben su estado de salud, a través de una constancia extendida por un médico, certificando que no padecen de tuberculosis, enfermedades venéreas y/o de la piel, etc., en general que gocen de buena salud.

Todos los empleados deben mostrar una alta higiene personal y cooperar entre sí para detectar fallas, reforzar las actitudes y hábitos positivos y tomar las correcciones necesarias, en beneficio de la operación, de la institución, de ellos mismos y de los clientes.

6. Planeación de menús

Un menú es una palabra francesa que quiere decir "lista" y que a su vez deriva del latín "minutus"= pequeño, aplicándose en sus inicios a las comidas, para indicar la variedad de platos que podían seleccionarse entre los que se ofrecían a la clientela en los restaurantes, que aparecieron entre los años 1701 y 1800, siendo el primero en París⁵⁰.

Menú es un listado donde son inscritos en un orden determinado, los nombres de todos los platillos que deben ser servidos sucesivamente en una comida⁵¹; tiene la característica de ofrecer una comida completa a un precio fijo y los platillos ya están elaborados para cuando el cliente desee pedirlos.

⁴⁸ <http://www.anmat.gov.ar/alimentos/locales.pdf>

⁴⁹ Universidad Simón Bolívar, Higiene y saneamiento en la preparación y servicio de alimentos, Serie Biológica N° 2, pág. 40

⁵⁰ <http://deconceptos.com/informatica/menu>

⁵¹ Reynoso Ron, Javier. Tratado de alimentos y bebidas. 1ª Ed. Editorial Llmusa, S.A. de C.V. pág. 241

6.1. Factores que influyen en la planeación del menú

El menú debe ofrecer una diversidad de alimentos agradables a la clientela, pero a la vez se debe producir dentro de los límites de las instalaciones con que se cuenta; por lo que se deben tomar en cuenta los siguientes factores:

- a) Clientes: se debe tomar en cuenta el grupo al que se va a servir; la edad, sexo, requerimientos nutricionales, hábitos alimentarios y preferencias individuales.
- b) Temporadas: el tipo de platillos que ofrecen, debe ir acordes a la estación del año en que se sirven, ya que en invierno se antojan mas las sopas, consomés, en fin platillos calientes; en cambio en verano los clientes buscan platillos frescos, ensaladas, frutas, carnes frías, etc.
- c) Almacenamiento: es de vital importancia contar con espacio suficiente para almacenar los productos perecederos como frutas, verduras, carnes, pescados, etc. Y los no perecederos como los abarrotes.
- d) Equipo disponible: hay que tomar en cuenta la capacidad del horno, del refrigerador y congelador, el número y tamaño de ollas de presión y vapor, etc.
- e) Disponibilidad de los productos de la estación: aunque los productos se consiguen frescos o congelados, son mejor los que se producen en la localidad, ya que por lo general son de mejor calidad y menor costo durante la estación en que se producen.
- f) Presupuesto para alimentos: las cantidades destinadas a cubrir el costo de los alimentos y la mano de obra varía de una institución no lucrativa a una comercial; en las primeras, esto se ve reflejado en el tipo de menú a servir y en las segundas, se incluye en el precio de venta el costo de los alimentos, la manos de obra y un margen de ganancia⁵².

⁵² Ídem Pág. 243

6.2. El Menú Cíclico

Para los comedores se utiliza un menú cíclico que es un listado de menús fijos para un ciclo de tiempo determinado. Estos menús son planificados por días de la semana, por comidas o en períodos pre establecidos. Una vez que el ciclo está completo, comienza nuevamente, este tipo de menú se aplica principalmente en comedores de fábricas, colegios y afines⁵³.

Para un uso prudente del menú cíclico, el patrón a seguir se establece con suficiente anticipación, fijando un ciclo que evite que un menú determinado se repita el mismo día durante varias semanas consecutivas, ofreciendo de esta forma una gran variedad de platillos, ayudando a evitar quejas de los clientes por la monotonía del menú.

7. Nutrición

Al ingerir alimentos adecuadamente preparados, en las cantidades justas, el organismo absorberá los nutrientes requeridos y se habrá dado un paso importante hacia el mantenimiento de una buena salud.

Existen seis clases principales de nutrientes que el cuerpo necesita: carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales y agua. Es importante consumir diariamente sus seis nutrientes para construir y mantener una función corporal saludable y se encuentran representados en la siguiente tabla:

Tabla 2. Clasificación de los alimentos en grupos según su valor nutricional⁵⁴

Tipo de alimento	Grupo de alimento	Nutriente predominante	Alimentos
Energéticos	I	Glúcidos o carbohidratos	Derivados de los cereales (preferentemente integrales) papas y azúcar.
	II	Lípidos	Mantequilla, aceites y grasas en general.
Plásticos	III	Proteínas y calcio	Leche y sus derivados
	IV	Proteínas	Productos cárnicos, huevos y pescados, legumbres y frutos secos.
Reguladores	V	Vitaminas y elementos minerales	Hortalizas y verduras
	VI	Vitaminas y elementos minerales	Frutas frescas

⁵³ http://www.unileverfs.com.ar/tendencias_novedades/tendencias_actuales/diseo_de_men/tipos_de_men

⁵⁴ http://es.wikipedia.org/wiki/Rueda_alimentaria

E. AUTORIZACIÓN DE APERTURA Y FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS.

Previo a su apertura, las empresas deben solicitar autorizaciones a las diferentes instancias públicas a fin de evitar problemas de tipo legal. Por ejemplo, en las oficinas de catastro de las alcaldías o en el caso de San Salvador, la Oficina de Planificación del Área Metropolitana de San Salvador (OPAMS), se solicita la autorización de construcción; en la oficina de registros tributarios, se calcula el monto de los impuestos que deberán pagarse anual y mensualmente a la alcaldía, debe tramitarse la autorización de la Asociación Nacional de Acueductos y Alcantarillados (ANDA), en el caso de aquellos lugares que no posean el servicio para que ésta conecte el agua potable, entre otros.

Por otra parte, el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS), es la instancia que evalúa si la construcción, y funcionamiento de una determinada fábrica o establecimiento conllevará a riesgos para la población y los empleados, a través del Permiso de Funcionamiento, que en el caso de aquellas empresas que todavía no están funcionando, se denomina Permiso de Instalación y Funcionamiento.

En algunos casos, se comete el error de confundir los permisos que otorgan el Ministerio de Trabajo y el Ministerio del Medio Ambiente y Recursos Naturales, con el Permiso de Funcionamiento; debido a que algunos de los aspectos evaluados por parte del MSPAS se relacionan con estas instancias, pero con enfoques y contextos completamente diferentes. Por ejemplo, en el caso de los establecimientos de alimentos, cuando se evalúa el riesgo a la población, se toma en cuenta tres aspectos diferentes⁵⁵:

- a) La población que habita en el entorno. Un ejemplo de este enfoque es el caso de una industria de alimentos cuya caldera tiene una mala combustión o que la chimenea por su ubicación y altura no permite que la pluma de los gases de salida se extiendan a la atmósfera; en ambas situaciones, las personas que habitan en los alrededores de esta fábrica, sufrirán de infecciones respiratorias agudas de forma frecuente.

- b) Las personas que laboran en la empresa. En este caso se evalúan dos enfoques: 1) Con frecuencia los empleados son fuente de contaminación de los alimentos y 2) la seguridad ocupacional de los trabajadores y la permanencia en un ambiente que no les afecte posteriormente a su salud.

⁵⁵ Salazar Rivera, Silvia Ivette. Tesis, Manual de Procedimientos para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura de acuerdo a la Legislación Alimentaria de El Salvador. Año 2004

Es por todo esto, que las capacitaciones frecuentes en la correcta manipulación de los alimentos.

- c) Las personas que consumirán los productos que se elaboren. Este es el aspecto que requerirá una mayor inversión ya que éste involucra la producción de alimentos inocuos a partir de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura. Este enfoque se evalúa de acuerdo a las normas sanitarias.

El Permiso de Funcionamiento es la autorización para el funcionamiento de un establecimiento que realiza una actividad en un lugar determinado y específico.

El Permiso de instalación es la autorización para instalar o construir un establecimiento que realizará una actividad en un lugar determinado. Ambos son extendidos por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, a través de las Unidades de Salud; de acuerdo a si la ubicación física del establecimiento se encuentra dentro del área geográfica de influencia del establecimiento de salud. Estos permisos pueden anularse si en algún momento se comprobare que no se mantienen las condiciones sanitarias y/o de operación que se habían establecido al momento de extenderse.

1. Marco Legal Regulatorio del Permiso de Funcionamiento

Código de Salud (C.S.)

D.L. N° 955, del 28 de abril de 1988, publicado en el D.O. N° 86, Tomo 299, del 11 de Mayo de 1988.

Es precisamente en este Código donde se encuentra el marco legal que regula y exige el Permiso de Funcionamiento, de acuerdo a los artículos 101, 83 y 86 literal b), que rezan así:

Art. 101- "Los edificios destinados al servicio público, como mercados, supermercados, hoteles, moteles, mesones, casas de huéspedes, dormitorios públicos, escuelas, salones de espectáculos, fábricas, industrias, oficinas públicas o privadas, comercios, establecimientos de salud y centros de reunión, no podrán abrirse, habitarse ni funcionar o ponerse en explotación, sin el permiso escrito de la autoridad de salud correspondiente. Dicho permiso será concedido después de comprobarse que se han satisfecho los requisitos que determinen este Código y sus Reglamentos."

Art. 83- El Ministerio emitirá las normas necesarias para determinar las condiciones esenciales que deben tener los alimentos y bebidas destinadas al consumo público y las de los locales y lugares en que se

produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan dichos artículos así como de los medios de transporte.

Art. 86- "El Ministerio por sí o por medio de sus delegados tendrá a su cargo la supervisión del cumplimiento de las normas sobre alimentos y bebidas destinadas al consumo de la población dando preferencia a los aspectos siguientes:

- a) La inspección y control de todos los aspectos de la elaboración, almacenamiento, refrigeración, envase, distribución y expendio de los artículos alimentarios y bebidas; de materias primas que se utilicen para su fabricación; de los locales o sitios destinados para ese efecto; sus instalaciones, maquinarias, equipos, utensilios y otro objeto destinado para su operación y su procesamiento; las fábricas de conservas, mercados, supermercados, ferias, mataderos, expendios de alimentos y bebidas, panaderías, fruterías, lecherías, confiterías, cafés, restaurantes, hoteles, moteles, cocinas de internados y de establecimientos públicos y todo sitio similar;
- b) La autorización para la instalación y funcionamiento de los establecimientos mencionados en el párrafo anterior y de aquellos otros que expenden comidas preparadas, siempre que reúnan los requisitos estipulados en las normas establecidas al respecto."

En el artículo 101, se establecen como requisitos el cumplimiento de lo estipulado en el Código de Salud, y en los artículos 83 y 86, se hace mención de las normas sanitarias.

En caso de incumplimiento, es decir, funcionar sin el permiso respectivo, se considera una infracción grave, de acuerdo con el artículo 284, literal 21 del Código de Salud; lo que se sanciona (Art. 283 C.S.), con la clausura o cierre del establecimiento; o de manera gradual de acuerdo con el artículo 287 del Código de Salud, iniciando con una amonestación, siguiendo con una multa cuyo monto se impone según la capacidad económica de la empresa; hasta la clausura temporal o definitiva del establecimiento.

2. Normas Técnicas Sanitarias para la Autorización y Control de Establecimientos Alimentarios. Publicado en el D.O. N° 125, Tomo 364, del 6 de julio del 2004

Dichas normas son aplicadas actualmente a los establecimientos de alimentos, con efectos de evaluar si éstas cumplen con las Buenas Prácticas de Manufactura, a fin de otorgarle el respectivo Permiso de Funcionamiento, caso contrario se hace entrega de recomendaciones para que la empresa realice las correcciones que sean necesarias a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos que produce, distribuye y/o almacena.

Actualmente las Normas Técnicas Sanitarias para la Autorización y Control de Establecimientos Alimentarios contemplan 12 Normas Sanitarias, las cuales tienen como objeto establecer los requisitos sanitarios mínimos que debe cumplir un establecimiento de alimentos para obtener el Permiso de Funcionamiento⁵⁶.

Las Normas Técnicas Sanitarias existentes a la fecha son:

- 1) Norma técnica sanitaria para la autorización y control de comedores y pupuserías No.008-2004-A.
- 2) Norma técnica sanitaria para la autorización y control de panaderías artesanales No.004-2004-A.
- 3) Norma técnica sanitaria para procesadoras artesanales de lácteos No.003-2004-A.
- 4) Norma técnica sanitaria para la autorización y control de restaurantes y similares No. 006-2004-A.
- 5) Norma técnica sanitaria para la autorización y control de Supermercados No.007-2004-A.
- 6) Norma técnica sanitaria para la autorización y control de panaderías industriales No.002-2004-A.
- 7) Norma técnica sanitaria para la autorización y control de fábricas de alimentos y bebidas procesadas No.001-2004-A
- 8) Norma técnica sanitaria para la autorización y control de envasadoras de aceite No. 005-2004-A
- 9) Norma técnica sanitaria para la autorización de cuartos fríos No.010-2004-A.
- 10) Norma técnica sanitaria para la autorización y control de bodegas secas No.009- 2004-A.
- 11) Norma técnica sanitaria para la autorización y control de vehículos que transportan alimentos perecederos. No. 011-2004-A.
- 12) Norma técnica sanitaria para la autorización y control de vehículos que transportan alimentos no perecederos. No. 012-2004-A.

⁵⁶ http://asp.mspas.gob.sv/regulacion/pdf/norma/Normas_autorizacion_y_control_establecimientos_alimentarios.pdf

Como puede observarse las Normas Sanitarias, únicamente se relacionan con el Permiso de Funcionamiento, el cual es uno de los requisitos que se solicita para el Registro Sanitario de cada producto, este último es concedido por el Departamento de Alimentos del MSPAS y no por las Unidades de Salud. Si un alimento envasado es distribuido sin contar con el Registro Sanitario, es decomisado por las autoridades de salud. Por otro lado, si el establecimiento no cumple con las disposiciones de las Normas Técnicas Sanitarias, éste puede ser sancionado “de acuerdo a lo establecido en el Código de Salud en el artículo 284 numerales 11,12 y 21, artículo 285 numerales 13,14, 15,16,17,18,20,21,24 y artículo 286 literales c, d y e”

Dada la infraestructura y magnitud del establecimiento se considerará como Restaurante al Comedor Universitario este poseerá las condiciones de un restaurante, pero será un lugar popular que ofrecerá el servicio de provisión de alimentos a precios bajos, las normas aplicables al estudio, son las siguientes:

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE RESTAURANTES
No. 006-2004-A

En dicha norma se explican los requisitos para la ubicación de dichos establecimientos, el diseño, pisos, paredes, techos, puertas y ventanas del edificio, además de las normas de iluminación, ventilación, agua en cantidad y calidad, manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos, las instalaciones sanitarias, limpieza y desinfección en el área de procesamiento y equipo, control de insectos y roedores, salud del manipulador, capacitación, hábitos higiénicos en el trabajo, presentación e higiene personal, preparación, servicio y conservación de los alimentos, manejo de sustancias químicas y almacenamiento.

Forma parte de esta Norma la Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Restaurantes. VER ANEXO 1

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE CUARTOS FRÍOS
No. 010-2004-A

Entre los apartados más importantes de esa norma se encuentran las condiciones que deben cumplir los cuartos fríos respecto a su infraestructura, es decir, sus dimensiones, pisos, paredes, puertas e iluminación; el almacenamiento y conservación de las materias primas y productos procesados y la rotación de estos. El equipo y material de limpieza, prácticas de higiene, control de salud de las

personas que tienen acceso al cuarto frío y otras medidas preventivas entre estas que debe utilizarse exclusivamente para alimentos y cuando estos sean procesados deben estar etiquetados con la información básica como es: fecha de vencimiento, nombre del producto o cualquier otra información que permita identificar el producto.

Forman parte de la norma la Ficha de inspección sanitaria para la autorización y control de cuartos fríos y la Tabla de temperaturas para conservar los productos perecederos. VER ANEXO 2

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE BODEGAS

SECAS No. 009-2004-A

Dicha norma define los alrededores y la ubicación en donde debe estar la bodega, las condiciones de los pisos, paredes, puertas e iluminación y sus dimensiones; el equipo y material de bodega ya que debe contar con: carretillas, escobas, trapeadores, palas, depósitos para desechos sólidos, estantes, bolsas para desechos sólidos, detergentes y desinfectantes adecuados todos estos en buenas condiciones; trata de la descarga y almacenamiento de alimentos, control de insectos y roedores, de los manipuladores de la bodega y otras medidas preventivas entre estas la bodega debe ocuparse exclusivamente para almacenar alimentos y no para guardar otro tipo de artículos tales como: utensilios viejos, sustancias químicas, detergentes, jabones y otros. Forman parte de la norma la Ficha de inspección sanitaria para la autorización y control de Bodegas Secas VER ANEXO 3

3. Otras Leyes Relacionadas con el Permiso de Funcionamiento

Además de las Normas Sanitarias, existen otra serie de requisitos a fin de obtener el Permiso de Funcionamiento. Éstas se sustentan en el artículo 101 del Código de Salud; que establece la no autorización de establecimientos que no cumplan con todo lo estipulado en los demás artículos de la antes referida Ley. Las otras leyes, del Código de Salud, relacionadas con el Permiso de Funcionamiento son los siguientes:

Basura y otros desechos:

Art. 78) "El Ministerio directamente o por medio de los organismos competentes tomará las medidas que sean necesarias para proteger a la población de contaminantes tales como: humo, ruidos y vibraciones; olores desagradables, gases tóxicos; pólvora u otros atmosféricos."

Saneamiento del Ambiente Urbano y Rural:

Art. 56) “El Ministerio por medio de los organismos regionales, departamentales y locales de salud desarrollará programas de saneamiento ambiental, encaminados a lograr para las comunidades... literal h) la eliminación y control de contaminaciones del agua de consumo del suelo y del aire; literal i) La eliminación y control de otros riesgos ambientales.”

Los artículos 78 y 56 del Código de Salud, hacen referencia a aspectos ambientales, los cuales están contemplados en la Ley del Medio Ambiente (1998), esta Ley, en el artículo 42, da la obligatoriedad de “prevenir, controlar, vigilar y denunciar ante las autoridades competentes la contaminación que pueda perjudicar la salud, la calidad de vida de la población y los ecosistemas, especialmente las actividades que provoquen contaminación de la atmósfera, el agua, el suelo y el medio costero marino.”

Seguridad e Higiene del Trabajo:

Art. 108) “El Ministerio; en lo que se refiere a esta materia tendrá a su cargo;... literal c) La prevención o control de cualquier hecho o circunstancia que pueda afectar la salud y la vida del trabajador o causar impactos desfavorables en el vecindario del establecimiento laboral“

CAPÍTULO II

DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

A. IMPORTANCIA DE LA INVESTIGACIÓN

La importancia de llevar a cabo el Estudio de Factibilidad para la reapertura del comedor universitario, es la mejora de los servicios de alimentación ofrecidos a los estudiantes, docentes, personal administrativo y órganos de gobierno de la Universidad de El Salvador.

Cumpliendo con las normas de higiene dictadas por el Ministerio de Salud Pública y el Manual técnico de buenas prácticas de manufactura para el comedor universitario de la Universidad de El Salvador; optimizando las condiciones de seguridad, higiene y calidad nutricional de los alimentos, y a buenos precios; motivo por el cual se hizo necesario realizar la investigación.

B. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

GENERAL

Realizar un diagnóstico del Comedor Universitario de la Universidad de El Salvador, con el fin de identificar los principales factores que influyen en las personas que compran alimentos dentro del campus para elaborar una propuesta que satisfaga las expectativas de la población universitaria.

ESPECÍFICOS

1. Identificar los precios actuales de los alimentos y la percepción de los consumidores de los diferentes cafetines y puestos ubicados dentro y en los alrededores de la Universidad para establecer el precio de los alimentos que ofrecerá el Comedor Universitario.
2. Establecer la demanda de mercado de alimentos por parte de la población universitaria para determinar la factibilidad de venta.

3. Medir el nivel de ingresos que pueda obtener el Comedor Universitario al ofrecer el servicio de alimentos para lograr su autosostenibilidad en el tiempo.
4. Determinar las fortalezas y oportunidades que posee el Comedor Universitario en las condiciones actuales, así como las debilidades y amenazas a las que se enfrentaría para definir su capacidad competitiva.

C. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

1. Método de Investigación

En la investigación se utilizó el Método Científico, ya que este método permite mayor objetividad en la recolección y tratamiento de la información, así como en la obtención de resultados todo con el fin de determinar un problema y proponerle una solución⁵⁷. Se consideraron para la investigación los métodos deductivo e inductivo.

- © El método deductivo, que es un modelo de razonamiento que aborda un problema partiendo de lo general a lo particular, lo cual permitió llevar a cabo el proceso de reflexionar, explicar y sintetizar toda la información contenida para poder diseñar dicho proyecto.
- © En cuanto al método inductivo este consiste en obtener conclusiones generales a partir de premisas particulares, caracterizadas por la observación y el registro de todos los hechos, su análisis y clasificación, la derivación inductiva de una generalización a partir de los hechos y la contrastación.

2. Tipo de investigación.

La investigación ha sido de tipo descriptiva y exploratoria. Descriptiva ya que este tipo de investigación detalla los datos y características de la población o fenómeno en estudio y por lo tanto permitió identificar las opiniones y percepciones de las personas estudiadas sobre diferentes aspectos relacionados con los precios, condiciones de las instalaciones, mobiliario, equipo y personal de los actuales establecimientos que ofrecen el servicio de alimentos..

⁵⁷ R. Muñoz Campos. La investigación científica paso a paso. 4ª Ed.

De tipo exploratoria ya que consistió en la búsqueda de información de manera general acerca de las variables en estudio a través de personas capaces de dar información idónea.

3. Tipo de diseño de investigación

El tipo de diseño de investigación se realizó bajo un contexto no experimental, el cual consiste en observar fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, sin intervenir en el desarrollo de los datos observados, para posteriormente ser analizados y establecer la relación existente entre las variables.

4. Fuentes de información

Las fuentes de información que se emplearon en el desarrollo de la investigación fueron las siguientes: Fuentes Primarias y Fuentes Secundarias.

4.1 Primarias

Son los datos obtenidos de primera mano, por el propio investigador o, en el caso de búsqueda bibliográfica, por artículos científicos, monografías, tesis, libros, leyes o artículos de revistas especializadas originales no interpretados. Las fuentes primarias con las que se obtuvo la información fueron las encuestas, reuniones con diferentes profesionales relacionados con el servicio de alimentos y la observación directa en cafetines y puestos de comida dentro y en los alrededores de la Universidad de El Salvador.

4.2 Secundarias

Las fuentes secundarias se refieren a las técnicas bibliográficas-documentales y al análisis de contenidos, las cuales permitirán obtener la información existente acerca del fenómeno en estudio de modo que sirva de base para el desarrollo de la investigación. Los datos de las fuentes secundarias de información se recolectaron a través de libros, tesis, consultas a páginas web relacionadas con aspectos importantes para la factibilidad de un proyecto como el estudio de mercado, técnico, institucional y económico financiero y con la administración de establecimientos del servicio de alimentos.

5. Técnicas e instrumentos de investigación

Los instrumentos utilizados para el desarrollo de la investigación fueron:

5.1 La Encuesta

Es el procedimiento técnico metodológico destinado a obtener datos de una población determinada para conocer una situación mediante un conjunto de preguntas en un instrumento denominado cuestionario⁵⁸. La encuesta se llevo a cabo dentro del campus central de la Universidad de El Salvador.

5.2 Entrevista

Es la técnica destinada para obtener datos y consiste en el dialogo entre dos personas el entrevistador y el entrevistado. El instrumento utilizado para la entrevista es la guía de preguntas.

NOTA: Se había considerado realizar entrevistas a los miembros de la Comisión encargada de la reformulación del proyecto de Reapertura del Comedor Universitario precedida por el Director de Bienestar Universitario, pero se recopilo la información a través de breves reuniones los días viernes en la “sala de reuniones de terapia” ubicada dentro de Bienestar Universitario, en donde se mostraron los avances de la investigación y se nos hicieron las observaciones y sugerencias oportunas. Ver anexo 8- Fotografías

5.3 Observación Directa

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis, a través del instrumento de la guía de observación.

Se realizó una programación de visitas a los distintos cafetines y puestos de comida ubicados dentro y en los alrededores de la Universidad, las cuales se efectuaron en horas de mayor afluencia por los usuarios, con el fin de evaluar el servicio que proporcionan a través del detalle de aspectos como la infraestructura que poseen, el estado del mobiliario y equipo con el que cuentan, las condiciones de higiene y seguridad, la presentación y vestimenta del personal de servicio y finalmente el tipo de menú que ofrecen a los usuarios, los cuales se analizaron mediante la guía de observación elaborada previamente. Ver anexo 7

⁵⁸ Roberto Hernández Sampiere, Metodología de la investigación, 4ª edición.

6 Ámbito de la investigación

El ámbito en el que se desarrollo la investigación fue Formulación y Evaluación de Proyectos y se llevo a cabo dentro de la Ciudad Universitaria.

7 Unidades de análisis

Las unidades que se analizaron para la realización del trabajo de investigación fueron:

- © La población universitaria compuesta por docentes, personal administrativo y estudiantes.
- © Organismos de gobierno universitario.

8 Determinación del universo

8.1 Población universitaria

El universo está constituido por la población concentrada dentro del Campus central de la Universidad de El Salvador en sus diferentes facultades, la cual consta de 37,491⁵⁹ personas distribuida en tres sectores:

- © 1, 711 Docentes
- © 805 Personal administrativo
- © 34, 975 Estudiantes

Ver anexo 4.

8.2 Comisión encargada de la reformulación del proyecto de Reapertura del Comedor Universitario.

Compuesta de nueve miembros, datos proporcionados por el Director de Bienestar Universitario.

8.3 Organismos de gobierno universitario

Se tomaran tres miembros de la Asamblea General Universitaria (AGU), tres miembros del Consejo Superior Universitario (CSU), y dieciocho miembros de las Juntas Directivas tomando dos miembros de cada una de las nueve facultades existentes; haciendo un total de 24 miembros de dichos organismos.

⁵⁹ Datos proporcionados al año 2009 por la Unidad Técnica de Evaluación de la Universidad de El Salvador COTEUES

9 Determinación de la muestra

9.1 Población universitaria

El diseño muestral utilizado fue el muestreo aleatorio estratificado proporcional⁶⁰. Los estratos obtenidos son diez conformados por las nueve facultades y uno lo compone las oficinas centrales.

Se utilizó el muestreo aleatorio simple para obtener la unidad muestral en cada estrato, cuyo número dependió de la representatividad obtenida en la población total⁶¹.

El cálculo de la muestra se obtuvo utilizando la fórmula estadística para poblaciones finitas⁶²:

$$n = \frac{z^2 * p * q * N}{N * e^2 + z^2 * p * q}$$

Donde:

n= Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la población

Z = Valor crítico, corresponde al nivel de confianza de acuerdo a los valores de la tabla de áreas bajo la curva normal.

p = Proporción poblacional de ocurrencia de un evento.

q = Proporción poblacional de la no ocurrencia de un evento.

e = Error muestral es decir la diferencia que puede haber entre el resultado que obtenemos preguntando a una muestra de la población y el que obtendríamos si preguntáramos al total de ella.

Para la investigación en estudio, se tienen las siguientes restricciones:

N = 37,491

Z = 1.96 (Valor que corresponde a un nivel de confianza del 95%)

p = 0.50

q = 1 - p = 0.50

e = 8%

⁶⁰ Bonilla, Gidalberto. Estadística II, Métodos prácticos de inferencia estadística, UCA Editores 2ª Ed., El Salvador, 1995 pág. 15

⁶¹ Ídem pág. 11

⁶² Ídem pág. 90

Aplicando la fórmula:

$$n = \frac{1.96^2 * 0.50 * 0.50 * 37,491}{37491 * 0.08^2 + 1.96^2 * 0.50 * 0.50}$$

$$n = \frac{36006.3564}{240.9028}$$

$n = 149.46 \approx 150$ población universitaria que serán encuestada de los sectores administrativo, docentes y estudiantes, a continuación se presenta su distribución:

CUADRO N° 1
Distribución de la muestra en estratos

ESTRATOS	TOTAL	ESTUDIANTES			DOCENTES			ADMINISTRATIVO		
		ESTUD	ESTRUC.	MUESTRA	DOCEN	ESTRUC.	MUESTRA	ADMÓN	ESTRUC.	MUESTRA
Estructura en Población Total	100%	93%			5%			2%		
Oficinas Centrales	317							317	39,38%	1
Ciencias Agronómicas	1156	988	2,82%	4	87	5,08%	0	81	10,06%	1
Ciencias Económicas	8877	8645	24,72%	34	192	11,22%	1	40	4,97%	0
Ciencias y Humanidades	7628	7346	21,00%	29	210	12,27%	1	72	8,94%	0
CC. Naturales y Matemática	1517	1356	3,88%	5	133	7,77%	1	28	3,48%	0
Ingeniería y Arquitectura	5992	5731	16,39%	23	206	12,04%	1	55	6,83%	0
Jurisprudencia y CC. SS.	4291	4128	11,80%	17	115	6,72%	1	48	5,96%	0
Medicina	6060	5380	15,38%	21	588	34,37%	3	92	11,43%	1
Odontología	662	533	1,52%	2	88	5,14%	0	41	5,09%	0
Química y Farmacia	991	868	2,48%	4	92	5,38%	0	31	3,85%	0
TOTAL	37,491	34,975	100%	139	1,711	100%	8	805	100%	3

Sector Estudiantil

El sector estudiantil, conformado por 34, 975 alumnos, tiene una representatividad del 93% del total de la población, por lo tanto el número de cuestionarios es igual al porcentaje de participación equivalente a la muestra. Al multiplicar 93% por $n = 150$ el resultado es de 139 cuestionarios que fueron suministrados a los estudiantes de las 9 facultades de acuerdo a su representatividad.

NOTA: Debido a que existen una gran cantidad de estudiantes de determinadas facultades como Medicina, Odontología, Química y Farmacia que permanecen durante todo el día en el campus universitario y como recomendación de Bienestar Universitario, se realizaron cambios en la distribución de cuestionarios quedando de la manera siguiente:

CUADRO N° 2
Muestra Reestructurada

MUESTRA REESTRUCTURADA			
ESTRATOS	ESTUDIANTES		
	CANTIDAD	MUESTRA	REESTRUC.
Estructura en Población Total	93%*		
Ciencias Agronómicas	988	3	2,16%
Ciencias Económicas	8645	20	14,39%
Ciencias y Humanidades	7346	21	15,11%
CC. Naturales y Matemática	1356	4	2,88%
Ingeniería y Arquitectura	5731	23	16,55%
Jurisprudencia y CC. SS.	4128	17	12,23%
Medicina	5380	27	19,42%
Odontología	533	9	6,47%
Química y Farmacia	868	15	10,79%
TOTAL	34, 975	139	100,00%

*El sector estudiantil representa el 93% de la población universitaria total.

Sector Docente

El sector docente, conformado por 1711, tiene una representatividad del 5% del total de la población, por lo tanto el número de cuestionarios es igual al porcentaje de participación equivalente a la muestra, calculándose de la siguiente manera: Al multiplicar 5% por $n = 150$ el resultado es de 8 cuestionarios que fueron suministrados a los docentes de las 9 facultades de acuerdo a su representatividad. Ver cuadro 1

Sector Administrativo

El sector administrativo, conformado por 805 personas, tiene una representatividad del 2% del total de la población, por lo tanto el número de cuestionarios es igual al porcentaje de participación equivalente a la muestra. Al multiplicar 2% por $n = 150$ el resultado es de 3 cuestionarios que fueron suministrados a los empleados administrativos de las 9 facultades de acuerdo a su representatividad. Ver cuadro 1

9.2 Comisión encargada de la reformulación del proyecto de Reapertura del Comedor Universitario.

Para calcular esta muestra y en este caso para efectos de estudio se tomó el universo en su totalidad la cual asciende a nueve miembros aplicándose para dicho cálculo un censo.

9.3 Organismos de gobierno universitario

De acuerdo a lo expresado en el Universo se tomarían en cuenta:

- © Tres miembros de la Asamblea General Universitaria (AGU),
- © Tres miembros del Consejo Superior Universitario (CSU), y
- © Dos miembros de las Juntas Directivas de cada facultad (2 miembros X 9 facultades = 18 personas)

Haciendo un total de 24 miembros aplicándose para dicho cálculo un censo.

NOTA: Para conocer la opinión de los diversos órganos de gobierno universitario se realizaron una serie de presentaciones del proyecto con la colaboración de la Dirección de Bienestar Universitario, a diferentes juntas directivas y al Consejo Superior Universitario, recibiendo en su mayoría el visto bueno y apoyo.

10 Procesamiento de la información

Con la información recolectada a través de las técnicas e instrumentos de investigación, se realizó el procesamiento de los datos. En el caso de los cuestionarios han sido procesados a través del software

“EpiInfo”. La presentación se ha elaborado en cuadros estadísticos, los cuales contienen preguntas, objetivos, cuadros de frecuencia e interpretación.

Los resultados de las guías de observación se presentan en cuadros resumen acerca de la observación que se ha realizado.

Los análisis y comentarios efectuados, proporcionan diversas conclusiones y recomendaciones, que muestran las ventajas y desventajas del proyecto a realizar y que servirán de base para la realización del Estudio de Factibilidad para la reapertura del comedor universitario. Ver anexos 6 y 7

D. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LOS CAFETINES Y PUESTOS DE COMIDA UBICADOS DENTRO Y EN LOS ALREDEDORES DE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

(Instrumentos: Cuestionario dirigido a la población universitaria usuaria de estos establecimientos

–Anexo 6 / Guía de Observación- Anexo 7)

1. INFORMACIÓN DE LA POBLACIÓN ESTUDIADA

SEXO Y SECTOR

A través de estas dos variables (sexo y sector), se identificó que la mayor proporción de la población encuestada son del sexo femenino y además pertenecen al sector de estudiantes⁶³.

Los gustos y preferencias de las mujeres son generalmente muy diferentes a las de los hombres, comen en raciones más pequeñas y son más selectivas en el tipo de comida que consumen por lo cual se recomienda ser muy cuidadoso a la hora de elegir los menús que serán ofrecidos en el comedor.

Ver anexo 5 y anexo 6, Pregunta 1

⁶³ Se tomo en cuenta la composición de la población estudiantil del año 2009
https://www.academica.ues.edu.sv/estadisticas/poblacion_estudiantil.php?&npag=1&anio=2009

NIVEL DE INGRESO MENSUAL Y SECTOR

La mayoría de la población universitaria representada por el sector estudiantil posee un nivel de ingresos bajo (menor a \$207.69), lo que incide en su capacidad adquisitiva, por lo tanto es importante tener en cuenta que los menús deben contener alimentos que la población desee consumir y su precio sea razonable.

También se debe considerar a la población que tiene ingresos relativamente altos, ya que por lo general están acostumbrados a un tipo de dieta distinta y estarían dispuestos a gastar un poco más por satisfacer su gusto alimenticio.

Ver anexo 6, Pregunta 2

FACULTAD A LA QUE PERTENECEN

En el estudio realizado dentro del Campus Central de la Universidad de El Salvador y tomando en cuenta a las nueve facultades que la conforman, las que tienen mayor número de personas encuestadas pertenecen a las facultades de Medicina, Ingeniería y Arquitectura, aunque tienen menor población universitaria comparada con otras Facultades se eligieron una mayor cantidad de personas debido a que la mayoría permanece todo el día dentro de la Universidad y para efectos del estudio era de suma importancia conocer su opinión acerca de los alimentos que consumen en el campus.

Ver anexo 6, Pregunta 3

2. DEMANDA DE ALIMENTOS

COMPRA DE ALIMENTOS CON RESPECTO A LOS DÍAS DE ASISTENCIA A LA UNIVERSIDAD

De los 150 encuestados un 90% compra comida actualmente en la UES, la demanda de alimentos se da durante toda la semana ya que la gran mayoría de personas que asisten de lunes a viernes hace uso de los cafetines y/o puestos de comida dentro y en los alrededores de la Universidad, esto confirma que existe un elevado número de clientes potenciales.

Ver anexo 6, Pregunta 4

USO DE LOS CAFETINES Y PUESTOS DE COMIDA CON RESPECTO A LA FACULTAD A LA QUE PERTENECE.

Gran parte de la población hace uso de los cafetines y puestos de comida y en su mayoría por personas que pertenecen a las facultades de Ingeniería y Arquitectura, Medicina y Química y Farmacia esto debido a que gran parte de su población estudiantil permanece durante todo el día en el campus universitario.

Ver anexo 6, Pregunta 5

CAFETÍN Y/O PUESTO DE COMIDA DE SU PREFERENCIA

De acuerdo a los resultados obtenidos, gran parte de la población universitaria compra sus alimentos dentro de la Universidad, es decir, prefiere no salir del campus.

Pues un 25% afirma que hace uso de los pequeños puestos de comida dentro de la facultad a la que pertenece y un 23% frecuenta los cafetines centrales; haciendo un total del 48%.

Por lo tanto es evidente la alta demanda de alimentos dentro de la institución y es en donde se debe realizar un análisis minucioso de la capacidad instalada del Comedor Universitario y de esta manera calcular la cantidad de personas que podrá atender.

Ver anexo 6 Pregunta 6 y anexo 8 fotografía 1

TIEMPOS DE COMIDA QUE HACE EN ESTOS CAFETINES Y/O PUESTOS DE COMIDA

El tiempo de comida con mayor afluencia es el almuerzo en donde respondieron afirmativamente 108 de 150 personas, por lo que se debe prestar mayor atención a cada elemento de esta comida, como la variedad de menús, precios y rapidez en el tiempo de atención; esto se puede alcanzar a través de un adecuado flujo de procesos logrando así atender a la masiva cantidad de consumidores esperada.

Ver anexo 6, Pregunta 10

3. ANÁLISIS DE LOS FACTORES DE PREFERENCIA ACTUALES Y FACTORES SUGERIDOS

De acuerdo a los resultados obtenidos actualmente la mayoría de la población prefiere estos establecimientos de comida por los precios ya que los consideran accesibles con un 35.33% de aprobación de la población total, factor seguido por la cercanía del lugar con un 34%. El resultado ha permitido determinar que los consumidores están de acuerdo con los precios que actualmente tienen los alimentos y por lo tanto el Comedor Universitario debe mantener dichos precios ya que se tiene la

aprobación de los consumidores; respecto al factor de la cercanía del lugar el edificio del futuro Comedor Universitario se encuentra ubicado en un lugar en donde fácilmente pueden trasladarse los usuarios de las diferentes facultades y oficinas de la Universidad ya que gran parte de la población afirma disponer de poco tiempo para ingerir sus alimentos.

Es importante mencionar que los factores de buena calidad en los alimentos, la higiene del lugar y rapidez en la atención muestran bajos porcentajes; se cree que dichos establecimientos poseen un bajo nivel de calidad en estos factores, por lo que la población universitaria no les presta especial atención al no tener forma de comparar dejando así que los consumidores solo busquen precios accesibles y cercanía del lugar.

Ver anexo 6, Pregunta 7

FACTORES SUGERIDOS PARA ESTOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

De acuerdo a los resultados obtenidos, 65 de 150 personas considera indispensable que los precios de los alimentos sean accesibles, esto debido a los ingresos mensuales promedio de la población en su mayoría estudiantes, pero a la vez que buscan precios accesibles también quieren alimentos que les garanticen que no le causaran daño al consumirlos por la calidad de los insumos utilizados para su preparación y/o la manera en que son preparados por lo tanto para lograr la preferencia de los usuarios se debe alcanzar un equilibrio entre el precio y la inocuidad del alimento.

Ver anexo 6, Pregunta 8

CUADRO N° 3

RESUMEN COMPARATIVO DE LAS PERCEPCIONES DE LOS DIFERENTES SECTORES QUE CONFORMAN LA POBLACIÓN UNIVERSITARIA*				
Factores necesarios para la preferencia	De acuerdo al sector al que pertenece, posición en la que se encuentra el factor.	ESTUDIANTES	DOCENTES	ADMINISTRATIVOS
		(Población encuestada: 139)	(Población encuestada: 8)	(Población encuestada: 3)
		1° Precios 57/139 2° Alimentos inocuos 56/139 3° Calidad 39/139	1° Alimentos inocuos 4/8 2° Precios 3/8 3° Calidad 2/8	1° Precios 3/3 2° Alimentos inocuos 1/3 3° Variedad de menús 1/3

*Ver anexo 6 – Cuestionario, pregunta 5

4. ANÁLISIS DEL GASTO PROMEDIO Y LOS PRECIOS

Sector Docente

De acuerdo a los resultados, es evidente que el tiempo de comida con mayor afluencia del sector docente es el almuerzo en donde reflejan la capacidad de poder comprar alimentos a un mayor precio en donde el 63% paga desde \$2.00 en adelante el plato; por lo que se puede suponer que buscan platillos mejor elaborado .

Debido al precio que están dispuestos a pagar los docentes que compran desayuno (aproximadamente \$2.00), hace suponer que buscan comidas completas, mientras que no hacen uso de los cafetines para hacer la cena probablemente por el horario de trabajo. La mayor parte de la población docente encuentran justos los precios que pagan por sus alimentos.

Ver anexo 6, Pregunta 11 Cuadro 11.1 y Pregunta 12 Cuadro 12.1

Sector Estudiantes

De acuerdo a los resultados, es indudable que el tiempo de comida con mayor número de alumnos es el almuerzo en donde la mayoría de estudiantes compra a precios relativamente altos, a pesar de que sus ingresos son bajos al no tener otra alternativa pues gran parte de los cafetines y puestos de comida ofrecen los almuerzos a precios cercanos a los \$2.00. Otra parte de los estudiantes busca precios más cómodos, aunque esto implique desmejorar su alimentación al no existir un lugar que les pueda ofrecer al mismo tiempo alimentos nutritivos y a buenos precios.

Del 71% de estudiantes que compran almuerzo aproximadamente el 41% considera que los precios son justos, aproximadamente el 29% considera que los precios son altos y un mínimo porcentaje afirma que son bajos. De las personas que consumen refrigerio, la mayoría considera que los precios son bajos, un porcentaje menor considera que son altos.

Los desayunos son consumidos en menor proporción y a precios considerablemente altos, debido a los precios que actualmente ofrecen los cafetines y puestos de comida. Del 25% de estudiantes que compra desayuno dentro de la UES, aproximadamente la mitad de ellos considera que los precios con que son vendidos los alimentos son justos, y la mitad restante los considera altos.

En el caso de los refrigerios al igual que el desayuno se compra en menor cantidad, aunque es importante mencionar que cierto porcentaje de los estudiantes compra refrigerios a precios altos ya que posiblemente a pesar de que algunos productos son categorizados como refrigerio, este producto termine siendo la cena de dicha persona.

En general gran parte de la población estudiantil está de acuerdo con los precios que actualmente tienen los alimentos y por lo tanto el Comedor Universitario puede mantener dichos precios ya que se tiene su aprobación.

Ver anexo 6, Pregunta 11 Cuadro 11.2 y Pregunta 12 Cuadro 12.2

Sector Administrativo

El tiempo de comida con mayor consumo por parte del sector administrativo es el desayuno ya que antes de iniciar sus labores diarias acuden a los cafetines y puestos de comida a saciar su necesidad alimenticia en donde buscan precios que oscilen entre \$1.00 y \$2.00 considerando que son precios altos. Durante el almuerzo es en donde gran parte del sector administrativo compra a precios relativamente altos, pues gran parte de los cafetines y puestos de comida ofrecen los almuerzos a precios cercanos a los \$2.00 y en congruencia con los precios de los platos de comida, los administrativos los consideran altos.

Las personas del sector administrativo estudiadas no compran cena ni refrigerios en la Universidad, puede ser a causa de su horario de trabajo.

Ver anexo 6, Pregunta 11 Cuadro 11.3 y Pregunta 12 Cuadro 12.3

5. NORMATIVA INTERNA Y CONDICIONES LEGALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

NORMAS DE USO DE LOS CAFETINES Y PUESTOS DE COMIDA

De acuerdo a los resultados, es evidente la falta de normas de uso de estos establecimientos, el 72% de los encuestados asegura que dichos locales no poseen ninguna norma, por lo que la mayoría de usuarios se comportan de la manera que más le parezca, es decir, pueden fumar sin importar que afecten a otra persona, o incluso utilizar un lenguaje inadecuado entre otras acciones y usos poco apropiados.

Grado de importancia de las normas

Al 46% de la población le desagradó ingerir sus alimentos cerca de una persona que fume, por lo que evalúa como muy importante la norma de "No fumar", esto brinda un indicador para procurar mantener una amplia zona de no fumadores y obviamente alejada de la población que fuma. Otra de las normas que estimaron con mayor grado de importancia con un 42% es la de "No agredir verbal ni físicamente a otro estudiante o personal del lugar", pues en primer lugar se debe respetar a todo ser humano sin importar su condición y más aún en un lugar donde se acude a ingerir los alimentos.

En pocas palabras la población universitaria considera necesario la existencia de normas que regulen el comportamiento de los usuarios del establecimiento.

Ver anexo 6, Preguntas 13 y 14

CERTIFICACIÓN DE CALIDAD Y/O AUTORIZACIÓN DE FUNCIONAMIENTO EXTENDIDA POR EL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL.

128 de 150 encuestados afirman que estos lugares no tienen ningún permiso emitido por el MSPAS para su funcionamiento, o al menos no se encuentran a la vista de los usuarios; por lo que no pueden corroborar si los alimentos que consumen tienen un control de preparación adecuado y un lugar que cumpla las exigencias de salubridad requeridas atentando así contra la salud de los consumidores.

Ver anexo 6, Pregunta 15

6. CONDICIONES DE LOS ALIMENTOS

Los resultados obtenidos, permiten afirmar que gran parte de la población universitaria (Aprox. 44%) se encuentra satisfecha con el sabor de los alimentos y aseguran que a menudo estos se encuentran calientes y bien cocinados; y por el contrario aproximadamente el 38% no consideran que la alimentación recibida sea una dieta balanceada ya que incluso al menos en una ocasión se han enfermado por el consumo de alimentos en estos establecimientos.

Por lo que se espera que el Comedor Universitario logre cumplir con las expectativas de todos los clientes insatisfechos y ganar la preferencia de los que actualmente se encuentran satisfechos.

Ver anexo 6, Pregunta 16

7. ANÁLISIS DE LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, MOBILIARIO, EQUIPO Y PERSONAL

CALIFICACIÓN DE LA APARIENCIA Y EL MOBILIARIO DE LOS CAFETINES Y PUESTOS DE COMIDA

De los aspectos relacionados con las instalaciones, mobiliario y equipo de los cafetines y puestos de comida que actualmente funcionan en la UES, la población (aprox. un 37%), muestra un alto grado de aceptación con la ventilación e iluminación de estos lugares, mientras que cerca del 50% de la población no se encuentra totalmente conforme con la limpieza del local, el aseo y distribución de las mesas y bancas; finalmente con las condiciones de los baños y lavamanos la mayor parte de la población alrededor del 60% los califica como muy deficientes debido a su inexistencia en prácticamente todos los establecimientos.

De acuerdo a lo observado por el equipo investigación la mayoría de estos establecimientos disponen de ventilación e iluminación natural ya que se encuentran al aire cerca de calles de gran afluencia exponiendo los alimentos a la contaminación por el humo de los carros. La mayoría de techos y ventanas se encuentran en mal estado y sus instalaciones se encuentran manchadas y con cantidad de afiches pegados en sus paredes.

Por lo tanto el Comedor Universitario deberá cumplir con dichos aspectos para lograr que los consumidores se encuentren en un lugar propicio para ingerir sus alimentos de forma adecuada.

Ver anexo 6 Pregunta 17, anexo 7 y anexo 8 fotografía 4

CALIFICACIÓN DADA AL PERSONAL DE LOS CAFETINES Y PUESTOS DE COMIDA

De acuerdo a los resultados, gran parte de la población (aprox. 50%), se encuentra satisfecha con la atención brindada por el personal de servicio de los cafetines y puestos de comida, aunque en cierta medida se encuentra inconforme con la presentación del personal, esto puede ser debido a la falta de uso de implementos en la vestimenta como guantes, redecillas o incluso al aseo de estas personas ya que aspectos como mantener las uñas recortadas y sin pintar, o el uso de joyas en las manos son detalles que inciden en la higiene de los alimentos y en la atracción de clientes al lugar.

Ver anexo 6 Pregunta 18, anexo 7 y anexo 8 fotografía 5

NECESIDAD DE HACER USO DEL SERVICIO PARA LLEVAR

De acuerdo a los resultados de la población encuestada, es notable la gran necesidad de contar con un lugar que le permita a la comunidad universitaria ingerir sus alimentos en un espacio adecuado, con las normas de higiene y seguridad requeridas para este tipo de negocios, ya que muchas personas aproximadamente el 59% de los encuestados no consumen en estos locales por la falta de mesas donde puedan consumir sus alimentos y en el caso de existir no cumplen con medidas higiénicas según la percepción de los encuestados

Ver anexo 6 Pregunta 9 y anexo 8 fotografía 2

CUADRO N° 4

RESUMEN COMPARATIVO DE LAS PERCEPCIONES DE LOS DIFERENTES SECTORES QUE CONFORMAN LA POBLACIÓN UNIVERSITARIA*			
Evaluación de aspectos referentes a las instalaciones, mobiliario y equipo			
De acuerdo al sector al que pertenece, evaluación recibida a los diferentes aspectos presentados. (evaluación más relevante)	ESTUDIANTES (Población encuestada: 139)	DOCENTES (Población encuestada: 8)	ADMINISTRATIVOS (Población encuestada: 3)
Aseo del local	Bueno 30% Regular 23%	Deficiente 25% Regular 25%	Bueno 33% Regular 33%
Iluminación	Bueno 36% Regular 26%	Bueno 38% Regular 13%	Regular 67% Bueno 33%
Ventilación	Bueno 40% Regular 16%	Muy bueno 38% Deficiente 38%	Bueno 33% Muy bueno 33%
Estado del mobiliario	Regular 32% Bueno 24%	Deficiente 38% Muy deficiente 25%	Regular 100%
Distribución de mesas y bancas	Regular 29% Bueno 22%	Bueno 38% Regular 25%	Regular 67% Bueno 33%
Aseo de las mesas y bancas	Regular 28% Deficiente 22%	Bueno 25% Deficiente 25%	Bueno 33% Muy bueno 33% Regular 33%
Baños y lavamanos	Muy deficiente 35% Deficiente 22%	Muy deficiente 63% No responde 25% Regular 13%	Muy bueno 33% Muy deficiente 33% Regular 33%

Ver anexo 6, Cuestionario Pregunta 14.

8. INTENCIÓN DE COMPRA EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO “LA ESTRELLA”

Un alto porcentaje de la población encuestada haría uso del Comedor Universitario, esto demuestra el interés de la población por tener un lugar adecuado para comprar y consumir sus alimentos, ya que dentro

de esta cantidad de personas se encuentra un 3% de aquellas que afirmaron no hacer uso de los cafetines y puestos de comida existentes actualmente.

El bajo porcentaje que no haría uso del lugar son aquellas personas que se trasladan a su casa a comer sus alimentos o son estudiantes que trabajan y por lo tanto compran sus alimentos cerca de su lugar de trabajo. Ver anexo 6 Pregunta 19 y anexo 8 fotografía 6

9. DIETA ESPECIAL O RESTRICCIÓN MÉDICA, CON RESPECTO A LOS ALIMENTOS QUE PUEDE INGERIR

Gran parte de la población puede consumir todos los grupos alimenticios sin ningún problema por lo que no restringirá la variedad de menús que se pueden ofrecer, aunque manteniendo el balance entre el buen sabor y los valores nutricionales de los alimentos. Además se pueden ofrecer alternativas para aquellas personas que cuidan su peso o son vegetarianas a través de una variedad de ensaladas y otro tipo de alimentos.

Ver anexo 6, Pregunta 20

10. INFORMACIÓN DEL COMEDOR UNIVERSITARIO CUANDO ESTUVO EN FUNCIONAMIENTO AÑOS ATRÁS.

De acuerdo al resultado, es notable que gran parte de la población desconoce que el Comedor Universitario estuvo en funcionamiento en la década de los años 80, esto debido muy probablemente a que la mayoría de encuestados son estudiantes y por su corta edad no tienen conocimiento de estos hechos. Las pocas personas que respondieron afirmativamente a la interrogante tienen opiniones positivas.

Ver anexo 6, Pregunta 21

CONDICIONES ACTUALES DE LOS CAFETINES Y/O PUESTOS DE COMIDA DENTRO Y EN LOS ALREDEDORES DE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR RESPECTO AL COMEDOR UNIVERSITARIO

Lugar Condición	Cafetines Centrales	Puestos de comida en cada facultad	Puestos de comida en los alrededores de la UES	Comedor Universitario
Cantidad y condición de las mesas y bancas	115 Mesas, 230 bancas. Aproximadamente 25 mesas se encuentran oxidadas.	No cuentan con mesas.	La mayoría no cuentan con mobiliario para consumir los alimentos en el lugar, y aquellas que lo poseen cuentan en promedio con 4 mesas, con capacidad para mantener sentadas a 16 personas a la vez.	Para el comedor universitario se tienen previstas 83 mesas, distribuidas en 65 en el interior del lugar y las 18 restantes en la terraza.
Techo	Se encuentra cubierto por polvo y telarañas, incluso algunas partes del techo se encuentran oxidadas.	Por lo general su techo lo conforman algunos plásticos que de igual manera lo utilizan para cubrir sus productos.	Muchos de los puestos de comida no cuentan con una infraestructura, por lo que carecen de un techo. Aquellas ventas que si lo poseen se encuentran en malas condiciones, por lo general sucio y cubierto por un toldo.	Las condiciones actuales del techo del comedor, son las indicadas para brindar seguridad a los usuarios.
Piso	Por lo general se encuentra sucio prácticamente durante todo el día.	Generalmente sucio.	Por encontrarse en las aceras de las calles, los pisos se encuentran sucios	El piso del lugar se encuentra en perfecto estado, siendo en el área de cocina antirresbalante para evitar accidentes de trabajo.
Ventilación	El lugar es bastante ventilado por no poseer paredes en la mayor proporción del establecimiento, y esto da la pauta al fácil acceso de insectos, aves y perros.	Estos puestos de venta se encuentran al aire libre, exponiendo sus alimentos (como frutas, sándwich, etc.) a la contaminación	Por encontrarse al aire libre se encuentra expuesto ha agentes contaminantes como smoke e incluso peligros de robo.	El establecimiento posee amplias ventanas y sus paredes contienen pequeñas aberturas para brindar mayor ventilación, evitando el ingreso de aves y perros al lugar.
Condiciones legales	No se encuentra visible la autorización de funcionamiento por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.	No poseen autorización de funcionamiento por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.	No se encuentra visible la autorización de funcionamiento por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.	El comedor acatará las obligaciones legales para su funcionamiento, teniendo amplia relación con el MSPAS.
Recurso Humano	La vestimenta utilizada por las personas que ahí laboran en su mayoría no es la adecuada, ya que quienes sirven los alimentos no utilizan guantes.	Por lo general, las personas de estas ventas no tienen ningún tipo de vestimenta adecuada para la manipulación de alimentos.	Generalmente poseen redecilla y delantal, carecen de otro tipo de vestimenta como guantes, uniforme, entre otros.	Se contara con un personal altamente capacitado en el área de alimentos, y por lo tanto su vestimenta será la adecuada para la manipulación de alimentos asegurando su higiene.

E. ANÁLISIS DE LA DEMANDA ACTUAL

Es de vital importancia conocer como se comportara el mercado demandante ante factores que influncian en la adquisición del producto los cuales pueden ser:

- g) Ingreso de consumidores.
- h) Cantidad de consumidores.
- i) Precio de los bienes complementarios.
- j) Precio de los bienes sustitutos.
- k) Gustos y preferencias
- l) Expectativas.

En este caso se encuentra afectada por el número de días por semana en que los estudiantes visitan los cafetines y/o puestos de comida ubicados dentro y en los alrededores de la Universidad de El Salvador.

Cálculo del Número de personas que visitan los cafetines y puestos de comida de 1 a 6 días por semana
Para llevar a cabo el Cálculo del Número de personas que visitan los cafetines y puestos de comida, se ha tomado en cuenta como punto de partida obtener la Frecuencia de la población encuestada que demanda los servicios de comida 1 a 6 días por semana, los datos se obtuvieron a través del cuestionario pregunta N° 7 (anexo 6); la cual ha tenido como fin conocer los días en que existe mayor demanda en los cafetines y puestos de venta de comida en la Universidad de El Salvador.

Para el calculo de la Demanda potencial se consideró el porcentaje de personas que respondieron que si hacen uso de los servicios prestados por los cafetines y/o diferentes puestos de comida obteniéndose un 90% de personas.

Este 90% es multiplicado por la Población Universitaria del año 2009 conformada por Administrativos, Docentes y Estudiantes que asciende a 37,491 personas.

Para finalizar el cálculo se han tomado los días de visita de las personas por semana siendo estos de 1 a 6 días obteniéndose así una frecuencia absoluta, la cual para mayor comprensión se ha convertido a frecuencia relativa (%), ya teniendo dicha frecuencia en porcentaje esta se multiplica por la Demanda Potencial (90%), alcanzándose así la demanda de las personas que visitan los cafetines y puestos de comida de 1 a 6 días por semana, que en siguiente cuadro se detalla:

CUADRO N°5

Cálculo del Número de personas que visitan los cafetines y puestos de comida de 1 a 6 días por semana

Días de visita por semana (A)	Frecuencia		Población Universitaria** (D)	Demanda Potencial*** E=D x 90%	N° de personas que visitan de 1 a 6 días por semana F= C x E
	Absoluta* (B)	Relativa (C)			
1	23	17,04%	37,491	33,742	5,749
2	21	15,56%	37,491	33,742	5,249
3	30	22,22%	37,491	33,742	7,498
4	10	7,41%	37,491	33,742	2,499
5	46	34,07%	37,491	33,742	11,497
6	5	3,70%	37,491	33,742	1,250
TOTAL	135	100,00%			33,742

*Frecuencia de días de visita por semana a los cafetines y puestos de comida, según cuestionario pregunta N° 7, ver anexo 6.

**Población Universitaria Campus Central (Datos proporcionados por COTEUES "Recolección estadística institucional, año 2009"). Ver Anexo 4

***Población que demanda actualmente los servicios de los cafetines y puestos de comida ubicados dentro y en los alrededores de la Universidad de El Salvador. Alcanzado por tabulación de datos obteniendo: 90% cuestionario pregunta N° 2, ver anexo 6.

Por lo tanto de acuerdo a los resultados: 5, 749 personas visitan estos establecimientos un día por semana, 5,249 lo hacen dos días por semana y así sucesivamente.

Teniendo finalmente que 33, 742 personas visitan los cafetines y puestos de comida durante la semana comprendida de Lunes a Sábado.

CUADRO N° 6

Calculo del Número de personas que visitan los cafetines y puestos por tiempo de comida

Para explicar de mejor manera, la actual demanda de alimentos, se ha clasifica el total de personas que visitan los cafetines y puestos de comida de 1 a 6 días por semana (Cuadro 1), por tiempos de comida explicándolo en el cuadro siguiente:

Tiempos de Comida	DEMANDA			
	Por tiempo de comida*		Total de personas que visitan los establecimientos durante la semana*	N° de personas que visitan los establecimientos por tiempo de comida C=A X B
	Frecuencia			
	Absoluta	Relativa (A)	(B)	
Desayuno	41	21,03%	33,742	7,094
Almuerzo	108	55,38%	33,742	18,688
Cena	2	1,03%	33,742	346
Refrigerio	44	22,56%	33,742	7,614
TOTAL	195	100,00%		33,742

*Porcentaje de demanda de cada uno de los tiempos de comida en los actuales cafetines y puestos de comida según Cuestionario pregunta N° 8, anexo 6

**Datos obtenidos a través del cálculo hecho en el cuadro 1 Columna "F"

Por lo tanto de acuerdo a los resultados: 7,094 personas visitan estos establecimientos para comprar el desayuno, 18,688 personas compran almuerzo y así sucesivamente.

Dando un resultado total de 33,742 personas, que son las que visitan los cafetines y puestos de comida durante la semana comprendida de Lunes a Sábado.

F. ANÁLISIS FODA

FORTALEZAS

1. Infraestructura: el Comedor cuenta con una construcción adecuada para el rubro de servicio de alimentos, con las especificaciones y características requeridas por las autoridades correspondientes.
2. Capacidad de diferenciación con respecto a otros comedores y cafetines existentes actualmente: se ofrecerá un servicio diferenciado por la variedad de menús y las condiciones del Comedor.
3. Buena ubicación geográfica: la zona es el Campus Central de la Universidad de El Salvador, se caracteriza por su ubicación estratégica ya que se encuentra en el centro de la Universidad por lo tanto es de fácil acceso para su población y no existe un comedor con estas características.
4. Materia prima de excelente calidad y mantenimiento: la calidad es una palabra que estará muy presente en este trabajo. Siempre se buscará prestar un servicio de alta calidad y las materias primas son unas de las bases.
5. Tecnología avanzada en el rubro: el hardware y el sistema informático serán de un nivel avanzado con el fin de lograra una organización eficiente.
6. Calidad del Recurso Humano: contará con las personas idóneas y con los conocimientos técnicos y la experiencia suficiente para trabajar en el área de servicio de alimentos.
7. Buenas relaciones con los proveedores: ya que uno de los mayores proveedores de los insumos será la Facultad de Ciencias Agronómicas perteneciente a la UES, esto permitirá una mejor comunicación y rapidez en la entrega de los productos requeridos además de adquirirlos a precios más bajos a los del mercado.
8. Uso de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura: El Comedor Universitario contará con una guía que orientará la preparación de los alimentos y la adecuada utilización de los utensilios y equipo con el que contará el Comedor, para garantizar la higiene y seguridad en los alimentos que se ofrecerán a la población universitaria.

DEBILIDADES

1. Dificultad al determinar los costos por plato: una cantidad de insumos bastante importante en la producción de platos sumados a los costos indirectos y luego su posterior cálculo, se tendrá que diseñar un sistema de costos adecuado.
2. Costos fijos elevados: al ser un comedor que contará con la maquinaria, equipo y mobiliario suficiente para su buen funcionamiento así requerirá de mantenimiento, limpieza, etc., que generará altos costos.
3. Incertidumbre sobre si los RRHH responderán a las expectativas: Al ser un negocio nuevo, aunque se contrate personal con experiencia en el área, no se sabe con exactitud si podrán responder de forma adecuada.
4. Tener un único gran proveedor: ya que el Comedor tendrá como proveedor a la Facultad de Ciencias Agronómicas esto puede provocar que en un determinado momento dicho proveedor no pueda suplir la demanda de insumos requerida por el Comedor.

OPORTUNIDADES

1. Alto número de posibles consumidores: el comedor al estar ubicado dentro de una institución con una gran cantidad de personas, refleja una gran demanda de servicios de alimentos.
2. En la Universidad y sus alrededores no hay un comedor similar: lo que permite generar una variante y notable diferenciación desde su infraestructura, mobiliario, variedad de menús, etc.
3. Ampliación de sus servicios: además de ofrecer sus servicios de comida a la vista, ofrecer el servicio de banquete en eventos y reuniones a los diversos Organismos de Gobierno de la Universidad.
4. Ampliación de menús: a medida que el comedor vaya consolidando su preferencia entre sus clientes, y estos lo demanden se puede implementar una barra de ensaladas, un bar de jugos con diversas mezclas de frutas y hortalizas en función de contribuir con la salud del cliente.
5. Control constante por parte del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social MSPAS: esto permitirá ganar la confianza de los clientes garantizando que los alimentos que consumen son preparados con los más altos estándares de calidad al ser supervisados por organismos externos a la institución.
6. Experiencias y el aprendizaje de técnicas innovadoras en este rubro: lo que permitirá atender de una mejor manera a los clientes a través de mejoras en las recetas, agilidad en el servicio, entre otros.
7. Variedad en las modalidades de pago: ya que la población universitaria serán los clientes del comedor, se pueden tener diferentes modalidades para el pago de los alimentos ya sea a través del carné u otro tipo más funcional volviendo más atractivo el servicio.

AMENAZAS

1. Amplia y diversidad de competencia: si bien no existe en la Universidad un comedor con las mismas características, es sabido la cantidad de cafetines y comedores en los alrededores que hay ofreciendo una variedad de platos elaborados.
2. Cultura Universitaria: debido a la cultura que tiene gran parte de la población universitaria puede ocurrir un deterioro acelerado de la infraestructura y mobiliario del comedor.
3. Pérdidas por cierres de la Universidad: al ser frecuentes los cierres de la Universidad aproximadamente dos veces al año, esto puede generar considerables pérdidas en insumos y además dificultad para solventar los costos fijos.
4. Inestabilidad política de la Universidad: el comedor por ser de origen público debe estar atento a los cambios y decisiones tomadas por los máximos organismo de gobierno de la Universidad que puedan afectarles en el funcionamiento del establecimiento.
5. Inflación: debido a la constante alza de precios generalizado en todos los productos, el comedor se ve amenazado a comprar los insumos y utensilios a precios más altos provocando incrementar el precio de venta.
6. Inseguridad en cuanto a robos: a pesar de estar ubicado dentro del campus universitario, el comedor siempre se puede ver amenazado por robos por lo que será importante tomar medidas al respecto.
7. Consumidores poco fieles: por el aumento de los lugares que ofrecen comida, resulta más difícil lograr el interés del público.

		INTERNO	FORTALEZAS	DEBILIDADES
EXTERNO				
MATRIZ FODA			<ol style="list-style-type: none"> 1. Infraestructura 2. Capacidad de diferenciación con respecto a otros comedores y cafetines existentes actualmente 3. Buena ubicación geográfica 4. Materia prima de excelente calidad y mantenimiento 5. Tecnología avanzada en el rubro 6. Calidad del Recurso Humano 7. Buenas relaciones con los proveedores 8. Uso de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dificultad al determinar los costos por plato 2. Costos fijos elevados 3. Incertidumbre sobre si los RRHH responderán a las expectativas 4. Tener un único gran proveedor
			ESTRATEGIAS PARA MAXIMIZAR FO	ESTRATEGIAS PARA MINIMIZAR D Y MAXIMIZAR O
OPORTUNIDADES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alto número de posibles consumidores 2. En la Universidad y sus alrededores no hay un comedor similar 3. Ampliación de sus servicios 4. Ampliación de menús 5. Control constante por parte del MSPAS 6. Experiencias y el aprendizaje de técnicas innovadoras en este rubro 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Tratar de captar y fidelizar la mayor cantidad de clientes posible, basándonos en la calidad de los servicios y en sus características diferenciadoras (F1), (F2), (F3), (F4), (F5), (F6), (F8), (O1), (O2), (O3), (O4), (O6). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener motivado al personal creando un buen ambiente de trabajo abriendo espacios para que aporten ideas que contribuyan al éxito del establecimiento (D3), (O6). 2. Generar un sistema de costos sistemático y de fácil lectura y comprensión (D1), (D2), (O6).
AMENAZAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Amplia y diversidad de competencia 2. Cultura Universitaria 3. Pérdidas por cierres de la Universidad 4. Inestabilidad política de la Universidad 5. Inflación 6. Inseguridad en cuanto a robos 7. Consumidores poco fieles 		ESTRATEGIAS PARA MINIMIZAR A Y MAXIMIZAR F	ESTRATEGIAS PARA MINIMIZAR A Y MINIMIZAR D
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Buscar mecanismos que permitan monitorear y controlar la seguridad del local. (F1), /F4), (F5), (A2), (A6). 2. Desarrollar nuevos servicios y mejorar los servicios iniciales (F4), (F5), (A1), (A7). 3. Desarrollar una campaña publicitaria para lograr el incentivo para que el público visite el comedor (F1), (F2), (F3), (F6), (F8), (A1), (A7). 4. Mantener una buena comunicación con las autoridades universitarias a fin de mantenerse informado de las decisiones que afecten al comedor y le permitan actuar de forma oportuna ante posibles cierres u otro tipo de situación (F3), (F7), (A3), (A7). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener satisfechos a los empleados con motivación constante y buena comunicación (D3), (A7).

G. LOGROS Y LIMITACIONES

1. LOGROS

- © Al ser una investigación de tipo institucional, la investigación tuvo a su favor la cercanía del lugar ya que al realizarse dentro del Campus Central de la Universidad de El Salvador se incurrieron en menos gastos y se agilizo el proceso de encuesta a la población.
- © La investigación contó con el apoyo de la Comisión encargada de la reformulación del proyecto de Reapertura del Comedor Universitario precedida por el Director de Bienestar Universitario, a través de la cual se facilitó documentos y se compartió conocimientos en las áreas de especialidad de sus miembros y de esta manera enriquecer la investigación.
- © La colaboración de un grupo de jóvenes en servicio social de la Facultad de Ciencias y Humanidades facilitada a través de Bienestar Universitario, para unirse al equipo investigador en la tarea de encuestar a la población universitaria.
- © La disposición e interés de la mayoría de la población encuestada en colaborar con la resolución de los cuestionarios para recopilar la información.
- © El interés y apoyo al proyecto por parte del Consejo Superior Universitario y diversas juntas directivas.

2. LIMITACIONES

- © Se posee un mínimo de sesgo ya que algunos de los encuestados no mostraron interés en aportar a la investigación al momento de responder al cuestionario.
- © Para realizar la guía de observación se tuvo que efectuar con mucha cautela para evitar incomodar o provocar algún tipo de problema con las personas que trabajan en los cafetines y puestos de comida actuales al poder sentirse amenazados por una nueva competencia.
- © No se pudieron ver en su totalidad los interiores de las áreas de cocina y donde se encuentran los insumos para preparar los alimentos, ya que los encargados de los cafetines no permiten el ingreso a estas áreas.

H. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Posteriormente a la realización de la investigación de campo, por medio de los instrumentos básicos utilizados para la recopilación de la información; entre ellos, encuestas, las cuales fueron realizadas a la población universitaria, guías de observación implementadas por el equipo de investigación a las diferentes cafetines y puestos de comida, se procedió a la formulación de las conclusiones y recomendaciones las cuales darán un aporte para identificar que es lo que espera la población universitaria con la reapertura del comedor universitario y como valor agregado la información que no se haya logrado obtener por a través de las encuestas; se identifico por medio de una guía de observación la cual ha sido contrastada con documentos en los cuales están plasmados normas para la operación de comedores y restaurantes.

1. CONCLUSIONES

- 1.1. Los tres lugares con mas demanda de alimentos actualmente son los puestos dentro de la facultad a la que pertenece, cafetines centrales y puestos en las entradas de la Facultad de Ciencias y Humanidades; en donde se puede concluir que en conjunto satisfacen un 62.7% de la demanda total actual, además estos lugares de servicio de alimentos antes mencionados son preferidos en un 30.67% en su mayoría por sus precios considerados accesibles.
- 1.2. Del total de 150 encuestados se pudo obtener que 135 personas actualmente hacen uso de los cafetines o puestos de comida en donde 88 de los usuarios hacen uso del servicio para llevar.
- 1.3. A través de la tabulación y análisis de los datos se pudo identificar que de las 150 personas encuestadas, 108 almuerzan en la Universidad, desayunan 41 y comen refrigerios 44 personas.
- 1.4. Actualmente la mayoría de los cafetines y puestos de comida no poseen ningún tipo de normas de uso del establecimiento y por lo tanto se encuentran en la libertad de realizar acciones u otros usos inadecuados.
- 1.5. De acuerdo a la investigación de campo el 85% de los establecimientos, no poseen y en algunos casos no se encuentra visible la autorización de funcionamiento extendida por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

2. RECOMENDACIONES

- 2.1. De acuerdo a la investigación de campo, para lograr ganar la preferencia y visitas frecuentes de la población al comedor universitario, los productos que ofrezca deben ser a precios bajos, los cuales no repercutan en el bolsillo de los clientes equiparándose a su capacidad adquisitiva; además se deben tener en cuenta otros factores de gran importancia como lo son elaborar los alimentos de manera inocua, una variedad menús, higiene y seguridad del establecimiento.
- 2.2. Se recomienda que el comedor universitario posea métodos de logística y operaciones adecuados ya que gran parte de los usuarios que actualmente hacen uso del servicio para llevar preferirán hacer uso de las instalaciones y para aquellos que por lo general cuentan con poco tiempo para ingerir sus alimentos debe existir un mecanismo ágil que permita llevar sus alimentos en platos y demás utensilios adecuados.
- 2.3. Para el tiempo de comida del almuerzo el personal del comedor universitario debe poseer los utensilios, orden y limpieza del establecimiento para la alta demanda que se tendrá; además los alimentos deben estar debidamente cocinados por lo menos cinco minutos antes de la hora prevista en que se prevé que lleguen los comensales.
- 2.4. El comedor universitario deberá elaborar normas del uso del establecimiento, para mantener el orden y disciplina proporcionando un buen ambiente.
- 2.5. Debe de poseerse los permisos de funcionamiento determinados por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social los cuales son requeridos para el cumplimiento de las normas legales de los establecimientos que prestan el servicio de alimentos en nuestro país, además este debe encontrarse en un lugar visible al público para brindar la seguridad que los alimentos ahí preparados son de muy buena calidad.

CAPÍTULO III

PROPUESTA PARA LA REAPERTURA DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

A. IMPORTANCIA DE LA PROPUESTA

Dicha propuesta ayudará a los encargados de la gestión, aprobación y operación del proyecto a tomar decisiones sobre los aspectos que aborda el estudio de factibilidad, de tipo administrativo, financiero y de mercado.

Es importante para la comunidad universitaria, ya que tendrá la oportunidad de contar con un lugar que les provea de seguridad, mejor control sobre la calidad nutricional y la garantía de que el alimento no le causará daño a su organismo, además de un mejor control de los precios.

B. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

GENERAL

Elaborar una propuesta de reapertura del Comedor Universitario para determinar los requerimientos técnicos y económicos necesarios para llevarse a cabo.

ESPECÍFICOS

1. Realizar proyecciones de demanda que permitan prever la cantidad de alimentos que la población universitaria puede exigir al comedor universitario desde el inicio de sus operaciones y en su desarrollo
2. Desarrollar una propuesta organizativa que permita fijar las líneas de autoridad y responsabilidad así como especificar cada una de las funciones del personal.
3. Identificar la inversión económica necesaria para la reapertura y sus respectivas proyecciones y evaluación para establecer su auto sostenibilidad en el tiempo.

C. ESTUDIO DE MERCADO

El estudio permite a partir de la determinación de la demanda de mercado actual realizar proyecciones que brindarán un panorama anticipado acerca de la cantidad de platos de comida que serán demandados en el transcurso de 5 años.

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Considerando que del 90% de demanda actual de los cafetines y puestos de comida dentro y en los alrededores de la Universidad determinada en el trabajo de campo, a criterio del equipo de trabajo el Comedor Universitario tendrá el 20% de esta demanda para el primer año de operaciones, la cual se espera que para el segundo año sea del 22%, para el año 3 incremente al 25%, y logre el 28% para el cuarto año hasta alcanzar el 33% en el quinto año; para determinar los incrementos porcentuales anuales se tomo en cuenta los cambios porcentuales de la población estudiantil de los últimos cinco años.

A continuación se presenta la proyección de demanda para el Comedor Universitario:

DEMANDA PROYECTADA PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO LA ESTRELLA															
Incremento %	20%			2%			3%			3%			5%		
Periodo	AÑO 1			AÑO 2			AÑO 3			AÑO 4			AÑO 5		
	Desayuno	Almuerzo	Bebidas gaseosas	Desayuno	Almuerzo	Bebidas gaseosas	Desayuno	Almuerzo	Bebidas gaseosas	Desayuno	Almuerzo	Bebidas gaseosas	Desayuno	Almuerzo	Bebidas gaseosas
*Ciclo I (Unidades)	150990	402822	40282	154010	410878	41088	158630	423204	42320	163389	435901	43590	171559	457696	45769,55
**Ciclo II (Unidades)	150990	402822	40282	154010	410878	41088	158630	423204	42320	163389	435901	43590	171559	457696	45769,55
***Act. Administrativas (Unidades)	15766	41528	4153	16081	42359	4236	16564	43629	4363	17061	44938	4494	17914	47185	4718,51
Total ventas en Unidades	317746	847171	84717	324101	864115	86411	333824	890038	89004	343839	916739	91674	361031	962576	96258
factor inflación				2,88%	2,88%	2,88%	2,90%	2,90%	2,90%	2,76%	2,76%	2,76%	2,91%	2,91%	2,91%
Precio Unitario	\$ 1,00	\$ 1,50	\$ 0,35	\$ 1,03	\$ 1,54	\$ 0,36	\$ 1,06	\$ 1,59	\$ 0,37	\$ 1,09	\$ 1,63	\$ 0,38	\$ 1,12	\$ 1,68	\$ 0,39
Total ventas en US \$	\$ 317.746,40	\$ 1.270.756,80	\$ 29.650,99	\$ 333.435,45	\$ 1.333.501,69	\$ 31.115,04	\$ 353.398,23	\$ 1.413.338,43	\$ 32.977,90	\$ 374.046,58	\$ 1.495.916,97	\$ 34.904,73	\$ 404.177,90	\$ 1.616.420,56	\$ 37.716,48
TOTAL VENTAS			\$ 1.618.154,19			\$ 1.698.052,17			\$ 1.799.714,56			\$ 1.904.868,28			\$ 2.058.314,94
* Porcentaje de demanda potencial a criterio del equipo de trabajo, en base al 90% de la población que afirmó hacer uso de los cafetines y puestos de comida															
Los precios irán sufriendo leves aumento con el transcurso de los años, estos aumento son debido a la inflación se espera aumento en el precio de la Materia prima por lo tanto se debe aumentar tambien el precio de los bienes producidos															
Para la estimación de la demanda de bebidas gaseosas se estimo por criterio del equipo evaluador que un 10% del total de personas que almuerzan consumira bebidas gaseosas															
*Ciclo I	Se estima una duración de 17 semanas (Incluye el periodo de clases 16 semanas + 1 semana de últimas evaluaciones. Para el Area Clínica de las Carreras de Doctorado en Medicina y Cirugia Dental, son 20 semanas de clases, por lo que se adicionan 4 semanas con únicamente el 60% del total de unidades consideradas de demanda máxima actual.														
**Ciclo II	Se estima una duración de 17 semanas (Incluye el periodo de clases 16 semanas + 1 semana de últimas evaluaciones. Para el Area Clínica de las Carreras de Doctorado en Medicina y Cirugia Dental, son 20 semanas de clases, por lo que se adicionan 4 semanas con únicamente el 60% del total de unidades consideradas de demanda máxima actual.														
***Actividades Administrativas	Incluye 4 semanas de trámites administrativos previos al inicio del Ciclo I, 5 semanas intermedias entre un ciclo y otro y 3 semanas para finalizar trámites administrativos del Ciclo II. Haciendo un total de 12 semanas a las cuales se le restan 8 semanas las cuales ya fueron consideradas en el periodo académico (4 semanas en cada ciclo) debido a las carreras del área clínica, por lo tanto estimando un 50% del total de unidades consideradas de demanda máxima actual para las 4 semanas de actividades administrativas.														

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Se proyecta producir un promedio de 163,200 desayunos y 281,520 almuerzos, además se espera ofrecer 28,152 unidades de bebidas gaseosas anuales, lo que proporcionará ingresos de US\$ 595, 333.20 para el año 1, y para los siguientes 4 años el comedor universitario espera incrementar su oferta en el mismo porcentaje de crecimiento que la demanda, por lo cual en los próximos años será necesario un nuevo proyecto para la expansión del comedor universitario a fin de satisfacer la necesidad de alimentación de la comunidad universitaria.

Se tomaron los mismos criterios de la demanda con respecto a los tiempos del Ciclo I, II y actividades administrativas															
VENTAS PROYECTADAS															
Incremento %				2%			3%			3%			5%		
Período	AÑO 1			AÑO 2			AÑO 3			AÑO 4			AÑO 5		
	Desayuno	Almuerzo	Bebidas gaseosas												
Ciclo I	77600	133860	13386	79152	136537	13654	81527	140633	14063	83972	144852	14485	88171	152095	15209
Ciclo II	77600	133860	13386	79152	136537	13654	81527	140633	14063	83972	144852	14485	88171	152095	15209
Act. Administrativas	8000	13800	1380	8160	14076	1408	8405	14498	1450	8657	14933	1493	9090	15680	1568
Total ventas en Unidades	163200	281520	28152	166464	287150	28715	171458	295765	29576	176602	304638	30464	185432	319870	31987
Factor inflación				2,88%	2,88%	2,88%	2,90%	2,90%	2,90%	2,76%	2,76%	2,76%	2,91%	2,91%	2,91%
Precio Unitario por tipo	\$ 1,00	\$ 1,50	\$ 0,35	\$ 1,03	\$ 1,54	\$ 0,36	\$ 1,06	\$ 1,59	\$ 0,37	\$ 1,09	\$ 1,63	\$ 0,38	\$ 1,12	\$ 1,68	\$ 0,39
Total ventas en US \$	\$163.200,00	\$422.280,00	\$ 9.853,20	\$171.258,16	\$443.130,50	\$ 10.339,71	\$181.511,39	\$469.660,72	\$ 10.958,75	\$192.116,74	\$497.102,06	\$ 11.599,05	\$207.431,32	\$536.728,55	\$ 12.523,67
TOTAL VENTAS			\$595.333,20			\$624.728,37			\$662.130,86			\$700.817,84			\$756.683,54
Los precios irán sufriendo leves aumento con el transcurso de los años, estos aumento son debido a la inflación se espera aumento en el precio de la Materia prima por lo tanto se debe aumentar también el precio de los bienes producidos															
ver detalles del cálculo de las ventas para el año 1 en el anexo N°9															

3. MEZCLA DE MERCADO

A continuación se presentan las características de cada una de las cuatro Pes, las cuales siendo modificadas de acuerdo a los gustos de los consumidores pueden obtener una gran aceptación.

3.1. Producto

Clase: Se venderán dos tipos de comidas; desayuno y almuerzo, además se ofrecerán refrigerios para eventos realizados por el sector administrativo, docente y/o estudiantes de la Universidad de El Salvador.

Calidad: El producto ofrecido será preparado de manera inocua y con una dieta balanceada para evitar que sea perjudicial a la salud de los comensales.

Tipos: Se preparan por lo menos tres tipos de comida para los diferentes paladares que posean los clientes, debido a esto el menú será variado.

Modalidad de venta (empaquete): Para las personas que consuman en el establecimiento se les servirán los alimentos en platos de melamina, vasos plásticos; aquellos que deseen sus alimentos para llevar sus alimentos serán empacados en platos desechables.

Garantía: Se les ofrecerá la garantía a los comensales que el producto no les causara daño a su salud; porque, existirá un subgerente que verificara por periodos la calidad de dichos alimentos.

Servicios: Se ofrecerá comida a la vista y servicio de banquete para los diversos organismos y para los eventos institucionales.

Cantidad: La cantidad de alimentos servidos será suficiente para satisfacer el apetito de los comensales pero siempre pensando en proporcionar una dieta balanceada.

3.2. Precio

Precio de los productos: El desayuno se estima que será de \$1.00, el almuerzo tendrá un precio de \$1.50, variando estos de acuerdo a precios de compra de los insumos.

Tipo de pago: El pago será estrictamente al contado para las ventas realizadas directamente dentro del comedor.

Para el pago de los servicios solicitados por Organismos de gobierno su modalidad será a través de transferencia de fondos.

3.3. Plaza

Modalidad de despacho: Para que el producto sea despachado primero tendrá que ser cancelado, en donde los alimentos pueden ser adquiridos para consumir en el establecimiento o para llevar.

Lugar: El "Comedor Estrella" estará ubicado específicamente a un costado de los Cafetines Centrales y por lo tanto es totalmente accesible para la población universitaria.

Transporte: Para la entrega de los alimentos a los organismos de gobierno de la Universidad y banquetes para otros eventos institucionales no habrá necesidad de la utilización de vehículo para movilizarse; podrá realizarse a pie debido a la cercanía entre el establecimiento y la ubicación de los diferentes organismos agilizando así el tiempo de entrega de los alimentos.

3.4. Promoción

Publicidad: Una de los principales medio por el cual se publicará la reapertura será a través de Radio YSUES y el periódico El Universitario, además se hará uso de pancartas en las cuales se publique la fecha de apertura, horario de servicio entre otros detalles.

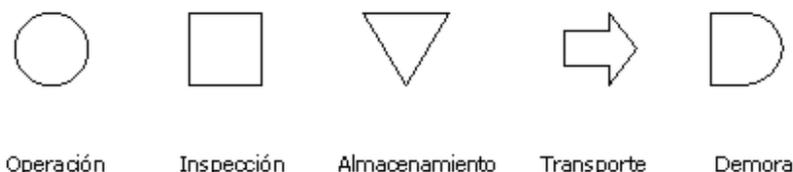
D. ESTUDIO TÉCNICO

En el estudio técnico se consideraron elementos como los procesos de producción, las inversiones en maquinaria, equipo y utensilios, balance de personal y distribución en planta.

1. INGENIERÍA DEL PROYECTO

1.1. PROCESOS DE PRODUCCIÓN

Se refiere a las operaciones que es necesario realizar para obtener el bien o producto, para lo cual se ha hecho uso de cursogramas analíticos que representen de forma gráfica todas las actividades que involucran la elaboración y el servicio de alimentos en el Comedor Universitario, para los cuales se utilizó la simbología ASME⁶⁴ que es la siguiente:



⁶⁴ American Society of Mechanical Engineers

A continuación se muestran los cursogramas analíticos para los siguientes procesos:

- a) Recepción y almacenamiento de materia prima
- b) Pre preparación de los alimentos
- c) Cocción de los alimentos
- d) Proceso para dispensar los alimentos
- e) Servicio de venta de los alimentos
- f) Lavado de vajilla y utensilios
- g) Limpieza

PROCESO DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA								
Descripción	Dist. Mt	Tiempo (min)	Símbolo					Observaciones
1. Se revisan los insumos de forma visual, olfativa y táctil.	-	30				●		Se revisan fechas de vencimiento y condiciones de los productos.
2. Rechazar la materia prima si no cumple con la calidad requerida	-	5	●					
3. Una vez adquirida la materia prima, se transporta a las instalaciones	-	90		●				
4. Para la materia prima que no necesita lavado, como harinas, enlatados, etc. Se proceda a almacenar	-	40					●	Se almacena en Bodega seca, cámara refrigerante, o recipientes adecuados para almacenar alimentos
5. Para la materia prima que necesita lavado, se retira su envase original, se lava y desinfecta.		40	●					Se deben sacar de las bolsas de plástico, cajas y/o costales ya que son susceptibles a la humedad y pueden deteriorar los alimentos.
6. Después de lavados se trasladan los insumos		25		●				Hacia la bodega respectiva
7. Se almacenan los insumos, colocándolos en el lugar que les corresponde.	-	20					●	Se almacena en Bodega seca, cámara refrigerante, o recipientes adecuados para almacenar alimentos
8. Se registra la entrada de productos al sistema de inventario.	-	60	●					
TOTAL		310	3	2	0	1	2	

PROCESO PARA LA PRE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS								
Descripción	Dist. Mt	Tiempo (min)	Símbolo					Observaciones
1. Los encargados del área realizan la limpieza y desinfección del equipo y utensilios a utilizar.	-	40	●					
2. Proceden a lavarse las manos y colocarse la vestimenta adecuada para la manipulación de alimentos		7	●					
3. El encargado de pre-preparación elabora una orden de requisición de insumos		5	●					
4. El bodeguero recibe la orden y procede a pesar y/o contar las cantidades requeridas en la orden.	-	15	●					
5. El bodeguero entrega los insumos al encargado de pre-preparación	-	1	●					Trabaja bajo el método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS)
6. El encargado de pre -preparación revisa los insumos		7				●		
7. El bodeguero registra en el sistema de inventario la salida de insumos de la bodega		10	●					
8. El encargado de pre-preparación lleva los insumos a la mesa de trabajo		7		●				
9. Los insumos son lavados y debidamente desinfectados	-	15	●					
10. Se realiza los cortes a los productos y se colocan en los recipientes correspondientes	-	60	●					
TOTAL		167	8	1	0	1	0	

PROCESO PARA LA COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS								
Descripción	Dist. Mt	Tiempo (min)	Símbolo					Observaciones
1. Los encargados del área realizan la limpieza y desinfección del equipo a utilizar.	-	40	●					
2. Proceden a lavarse las manos y colocarse la vestimenta adecuada para la manipulación de alimentos		7	●					
3. Se encienden las cocinas u otro equipo a utilizar		1	●					
4. Se colocan sobre los quemadores de las cocinas las ollas, sartenes u otro tipo de implementos a utilizar		2	●					
5. Se trasladan los insumos cortados del área de pre-preparación al área de cocción		5		●				
6. El chef verifica las cantidades, condiciones y cortes realizados por pre-preparación.	-	7				●		
7. Se procede a la cocción de los alimentos (en promedio)	-	45	●					Depende del tipo de comida que se este preparando.
8. El chef verifica la adecuada cocción de los alimentos y el nivel del fuego de los quemadores		5				●		
9. Se apaga el fuego de los quemadores finalizando el proceso y los alimentos se encuentran con la cocción adecuada.		0.10	●					
TOTAL		112.10	6	1	0	2	0	

PROCESO PARA DISPENSAR LOS ALIMENTOS								
Descripción	Dist. Mt	Tiempo (min)	Símbolo					Observaciones
1. Las encargadas del área realizan la limpieza y desinfección del equipo a utilizar.	-	30	●					
2. Proceden a lavarse las manos y colocarse la vestimenta adecuada para la manipulación de alimentos		5	●					
3. Se colocan las bandejas, platos, cubiertos y servilletas en los depósitos correspondientes		20	●					Repetir la operación cada vez que sea necesario.
4. Agregar suficiente agua hasta la marca de la mesa térmica		3	●					
5. Abrir la llave de gas y enciende la mesa térmica con cuidado regulando las temperaturas		1	●					
6. Se trasladan con las chaffing al área de producción		1		●				
7. Las bufeteras proceden a llenar las chaffing con los alimentos preparados por producción		30	●					
8. Colocar los alimentos preparados en la mesa térmica hasta que escapen los vapores de la misma.		5	●					Repetir las actividades 6, 7 y 8 cuando se termine la comida de las chaffing
TOTAL		95	4	1	0	0	0	

PROCESO DE LAVADO DE VAJILLA Y UTENSILIOS								
Descripción	Dist. Mt	Tiempo (min)	Símbolo					Observaciones
1. Las encargadas realizan la limpieza de su área y desinfección del equipo a utilizar	-	30	●					
2. Colocarse el equipo de protección necesario para sus labores.		5	●					
3. Diluir el jabón líquido en las cantidades adecuadas para el lavado de vajilla		5	●					
4. Recoger los utensilios que se encuentren sucios dentro de la cocina		3	●					Como ollas, sartenes, recipientes, cucharones, etc.
5. Trasladarse al área de lavado de vajillas		1		●				
6. Lavar y desinfectar adecuadamente los utensilios (en promedio)		30	●					Su tiempo depende de la cantidad y tamaño de utensilios a lavar
7. Colocarlos debidamente secos en los estantes		7	●					Su tiempo depende de la cantidad de utensilios a lavar
8. Lavar y desinfectar los platos y cubiertos utilizados en las mesas del salón.		40	●					40 min. para 240 platos, considerando el lavado de 6 platos con sus respectivos cubiertos por minuto
9. Colocarlos debidamente secos en los estantes		15						Repetir las actividades 4 – 9 las veces que sea necesario.
TOTAL		136	7	1	0	0	0	

PROCESO PARA EL SERVICIO DE VENTA DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO LA ESTRELLA								
Descripción	Dist. Mt	Tiempo (Segundos)	Símbolo					Observaciones
El cliente visualiza el menú del día	-	30	●					
El cliente se acerca a las mesas térmicas	-	5	●					
Las bufeteras atienden la solicitud del cliente, consultando la modalidad de servicio		5	●					Las modalidades son para llevar, y para comer en el lugar.
Se selecciona el tipo de plato de acuerdo a la modalidad de servicio.		2	●					Si es para comer en el lugar se servirá en platos de melanina, y si es para llevar será en platos desechables.
Se sirven los alimentos en el plato de acuerdo a las medidas determinadas por el chef		7	●					
El cliente toma una bandeja y los cubiertos necesarios.		4	●					
Se le entrega el plato de comida al cliente		2	●					
Se sirve y entrega la bebida al cliente		4	●					
El cliente pasa a caja a cancelar		2		●				
La cajera verifica el tipo de platillo para registrar en el sistema su valor		3				●		
Introduce las especificaciones de los alimentos en el sistema		3	●					
Se le entrega al cliente el comprobante de la compra		1						
El cliente se dirige a su mesa o fuera del establecimiento según sea la modalidad de servicio que eligió		3		●				
TOTAL		71	9	2	0	1	0	

PROCESO DE LIMPIEZA DEL COMEDOR UNIVERSITARIO							
Descripción	Dist. Mt	Tiempo (min)	Símbolo				Observaciones
1. Colocarse el equipo de protección necesario para sus labores.	-	5	●				
2. Traslarse a la zona donde se encuentran los materiales de desinfección, escobas y palas.		0.30		●			
3. Elegir los materiales a utilizar		2	●				
4. Traslarse al área de producción		0.10		●			
5. Realizar la limpieza de los pisos del área de producción incluyendo baños del personal		60	●				Repetir la operación al menos 4 veces al día
6. Colocar papel y toallas en los baños del personal		3	●				Repetir la operación cada vez que sea necesario
7. Traslarse al área de mesas		0.20		●			
8. Realizar la limpieza en los baños para usuarios		30	●				Repetir la operación al menos 6 veces al día
9. Realizar la limpieza en el área de mesas.		90	●				Se deberán mantener limpios los pisos, mesas, bancas y ventanas.
10. Recoger los platos y cubiertos de las mesas		20	●				80 mesas, considerando 4 mesas por min
11. Limpiar nuevamente las mesas		20	●				80 mesas, considerando 4 mesas por min
12. Llevarlos al área de lavado de vajilla		5		●			Para lo cual hará uso de un carrito para su transporte
13. Descargar los platos y cubiertos sucios		10	●				Repetir las actividades 10- 13 las veces que sea necesario
TOTAL		245.60	9	4	0	0	0

1.1. INVERSIONES EN MAQUINARIA Y EQUIPO

La maquinaria, equipo y utensilios requeridos para el funcionamiento del Comedor Universitario son los siguientes:

	MONTO
Mobiliario y equipo de oficina	\$ 13.245,31
Maquinaria y equipo de cocina	\$ 30.357,08
Otros bienes muebles	\$ 20.694,01
Utensilios	\$ 10.120,23
Total	\$ 74.416,63

Ver detalles en anexo N°10

1.1. DEPRECIACIÓN DE LA MAQUINARIA Y EQUIPO

Para calcular la depreciación de la maquinaria y equipo a utilizar en el Comedor Universitario se utilizará el método de

$$\text{Depreciación} = \frac{\text{Costos del activo}}{\text{Años de vida útil}}$$

línea recta:

Debido a que la cantidad de maquinaria, equipo y utensilios que requerirá el proyecto es muy extensa, a continuación solo se presentan los totales de depreciación anual:

CONSOLIDADO			
Costo/gasto	Tipo	Años de vida útil	Depreciación anual
Costos Indirectos de Fabricación	Maquinaria y equipo	5	\$ 5.071,42
	Otros bienes muebles	2	\$ 9.632,01
	Utensilios	2	\$ 5.060,12
Gastos de Administración	Mobiliario y equipo de oficina	2	\$ 5.802,43
Gastos de venta	Mobiliario y equipo	2	\$ 777,50
TOTAL			\$ 26.343,47

Ver detalles en anexo N° 11

1.2. BALANCE DE PERSONAL

Para brindar un adecuado servicio de alimentos en el Comedor Universitario se requiere contar con un Administrador denominado Gerente General y para asegurar la calidad en la higiene, manipulación y preparación de los alimentos se considera conveniente un Sub- Gerente de Calidad, además se necesita de un Chef que se encargue de coordinar las actividades de la cocina auxiliado por un Subchef.

Para las funciones de almacenamiento y control de los insumos es importante contratar a un bodeguero y un asistente de bodega. El personal de pre - preparación y producción, así como las encargadas de servir los alimentos y los cajeros (as) son indispensables para el adecuado funcionamiento del Comedor, al mismo tiempo es preciso contar con el personal encargado de limpieza y lavado la vajilla y utensilios de cocina.

Para lo cual su presupuesto anual para el año 1 se calcula de la siguiente manera:

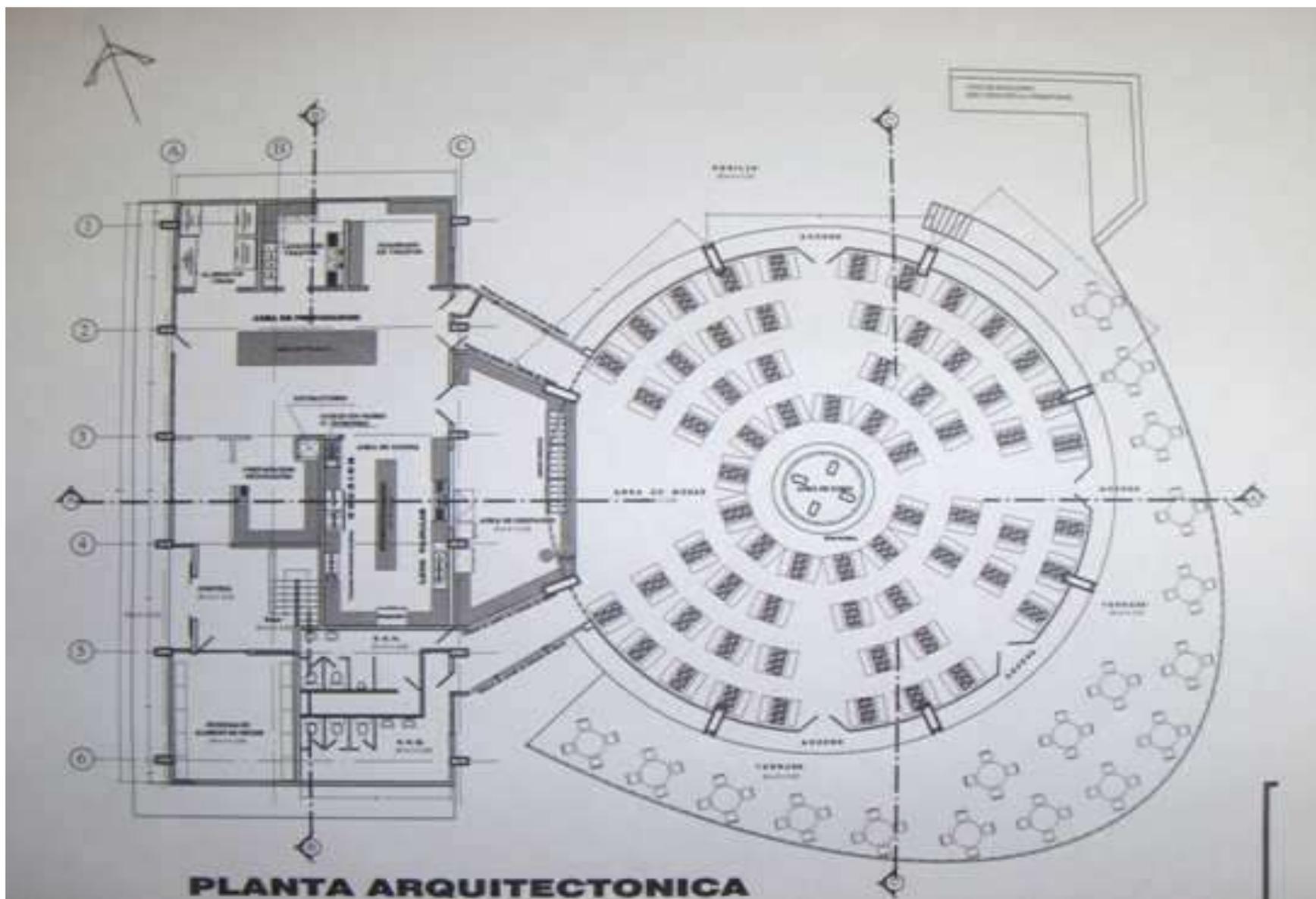
CARGO	NÚMERO DE PERSONAS	SALARIO MENSUAL	SALARIO ANUAL	CUOTA PATRONAL ANUAL ISSS (7,50%)	INSAFORP ANUAL 1%	APORTE PATRONAL AFP 6,75%	AGUINALDOS	BONOS	TOTAL SALARIOS ANUALES
Gerente General	1	\$ 900,00	\$ 10.800,00	\$ 617,14	\$ 82,29	\$ 729,00	\$ 200,00	\$ 675,00	\$12.228,42
Subgerente de Control de Calidad	1	\$ 500,00	\$ 6.000,00	\$ 450,00	\$ 60,00	\$ 405,00	\$ 200,00	\$ 675,00	\$6.915,00
Cajero (a)	2	\$ 350,00	\$ 8.400,00	\$ 630,00	\$ 84,00	\$ 567,00	\$ 400,00	\$ 1.350,00	\$ 9.681,00
Chef	1	\$ 700,00	\$ 8.400,00	\$ 617,14	\$ 84,00	\$ 567,00	\$ 200,00	\$ 675,00	\$ 9.668,14
Subchef	1	\$ 500,00	\$ 6.000,00	\$ 450,00	\$ 60,00	\$ 405,00	\$ 200,00	\$ 675,00	\$ 6.915,00
Ayudante de preparación	3	\$ 350,00	\$ 12.600,00	\$ 945,00	\$ 126,00	\$ 850,50	\$ 600,00	\$ 2.025,00	\$14.521,50
Ayudante de Producción	3	\$ 350,00	\$ 12.600,00	\$ 945,00	\$ 126,00	\$ 850,50	\$ 600,00	\$ 2.025,00	\$14.521,50
Bufetera	3	\$ 350,00	\$ 12.600,00	\$ 945,00	\$ 126,00	\$ 850,50	\$ 600,00	\$ 2.025,00	\$14.521,50
Encargado de lavado de vajilla y utensilios de cocina	2	\$ 300,00	\$ 7.200,00	\$ 540,00	\$ 72,00	\$ 486,00	\$ 400,00	\$ 1.350,00	\$ 8.298,00
Personal de Limpieza	2	\$ 300,00	\$ 7.200,00	\$ 540,00	\$ 72,00	\$ 486,00	\$ 400,00	\$ 1.350,00	\$ 8.298,00
Bodeguero	1	\$ 400,00	\$ 4.800,00	\$ 360,00	\$ 48,00	\$ 324,00	\$ 200,00	\$ 675,00	\$ 5.532,00
Asistente de bodega	1	\$ 350,00	\$ 4.200,00	\$ 315,00	\$ 42,00	\$ 283,50	\$ 200,00	\$ 675,00	\$ 4.840,50
TOTAL	21	\$ 5,350.00	\$ 100,800.00	\$ 7,354.28	\$ 982.29	\$ 6,804.00	\$ 4,200.00	\$14,175.00	\$115,940.56

1.1. DISTRIBUCIÓN EN PLANTA

La distribución que posee el Comedor Universitario es la distribución Por Proceso ya que las maquinas y las personas son ubicadas específicamente de acuerdo a la función que realizan, es decir que si se organiza su producción por proceso debe de diferenciar claramente los pasos a los que somete su materia prima para dejar el producto terminado.

En el comedor Universitario para lograr el producto terminado "plato de comida"; los insumos serán sometidos a diferentes pasos no todos tendrán que pasar por las diferentes áreas ni tampoco pasaran en el mismo orden en las áreas del departamento de producción.

En este tipo de proceso existe una gran variedad de productos y también se da la personalización o sea que los colaboradores son identificados directamente con el trabajo que desempeñan.



2. LOCALIZACIÓN

Debido a que la infraestructura del Comedor Universitario, ya se tiene su ubicación, no es necesario realizar un análisis entre diferentes lugares disponibles para ubicar el proyecto. El comedor estará situado dentro de la Universidad de El Salvador Campus Central, y a continuación se muestra un croquis de su ubicación:



E. ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y ADMINISTRATIVO

1. PLANEACIÓN

© Nombre: Comedor Universitario “La Estrella”

© Actividad o giro al que se dedica: Elaboración y venta de productos alimenticios.

© MISIÓN:

Satisfacer las necesidades alimentarias de la comunidad universitaria a través de servicios de elaboración y provisión de alimentos que cumplan con requisitos de calidad e inocuidad, a precios accesibles y que satisfagan sus necesidades y expectativas.

© VISIÓN:

Ser una unidad modelo de elaboración, distribución y servicio de alimentos, que contribuya a satisfacer las necesidades de alimentación de toda la comunidad universitaria bajo un enfoque de desarrollo auto sostenible.

© OBJETIVOS

GENERAL:

Proporcionar los servicios necesarios para satisfacer el consumo de alimentos de la comunidad universitaria en general, garantizando y asegurando la inocuidad de los mismos; así como el suministro oportuno del servicio de alimentos y bebidas que soliciten, las autoridades: AGU. , CSU, y Asociaciones Profesionales y otras dependencias para sus reuniones de trabajo.

ESPECÍFICOS:

1. Contar y mantener la autorización de funcionamiento del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social e implementar las buenas prácticas de manufactura y controles necesarios para la elaboración y servicio de los alimentos.
2. Aprobar y verificar el cumplimiento del Programa Semanal, Mensual y Trimestral de Menús de las comidas que se ofrecerán durante los días hábiles en el Comedor.

3. Verificar y supervisar que las instalaciones, muebles, equipos, utensilios y artículos que se utilizan en el área, se encuentren en condiciones óptimas de higiene y sanidad.
4. Gestionar los requerimientos de materias primas necesarios para la preparación de alimentos, así como los productos de cafetería, materiales, muebles, equipos, utensilios y demás artículos relacionados con el funcionamiento del área, ante la Dirección.
5. Verificar que el servicio de alimentos que se ofrecen en las instalaciones a todos los miembros de la Comunidad Universitaria en general, se ofrezcan con calidad, oportunidad, higiene y sanidad; asegurando la inocuidad de los mismos.
6. Proporcionar el servicio de cafetería en sesiones, reuniones de comités y comisiones, cursos, talleres y eventos especiales dentro y fuera del recinto; además aquellos servicios solicitados por las áreas y dependencias de la Universidad de El Salvador.

© VALORES

Honestidad y transparencia: El personal deberá ser honesto y transparente en sus actividades mostrando rectitud en sus labores.

Trabajo en equipo: En el Comedor “La Estrella” deberán trabajar de forma coordinada y en equipo buscando siempre cumplir con los objetivos planteados para el éxito del proyecto.

Servicio al cliente: La satisfacción de los usuarios del Comedor Universitario se estimulará a través de una excelente atención al cliente.

Compromiso e identidad institucional: Con los usuarios, al brindarles un servicio de alimentación de calidad; con la Universidad a formar parte de una unidad productiva en beneficio de la comunidad universitaria.

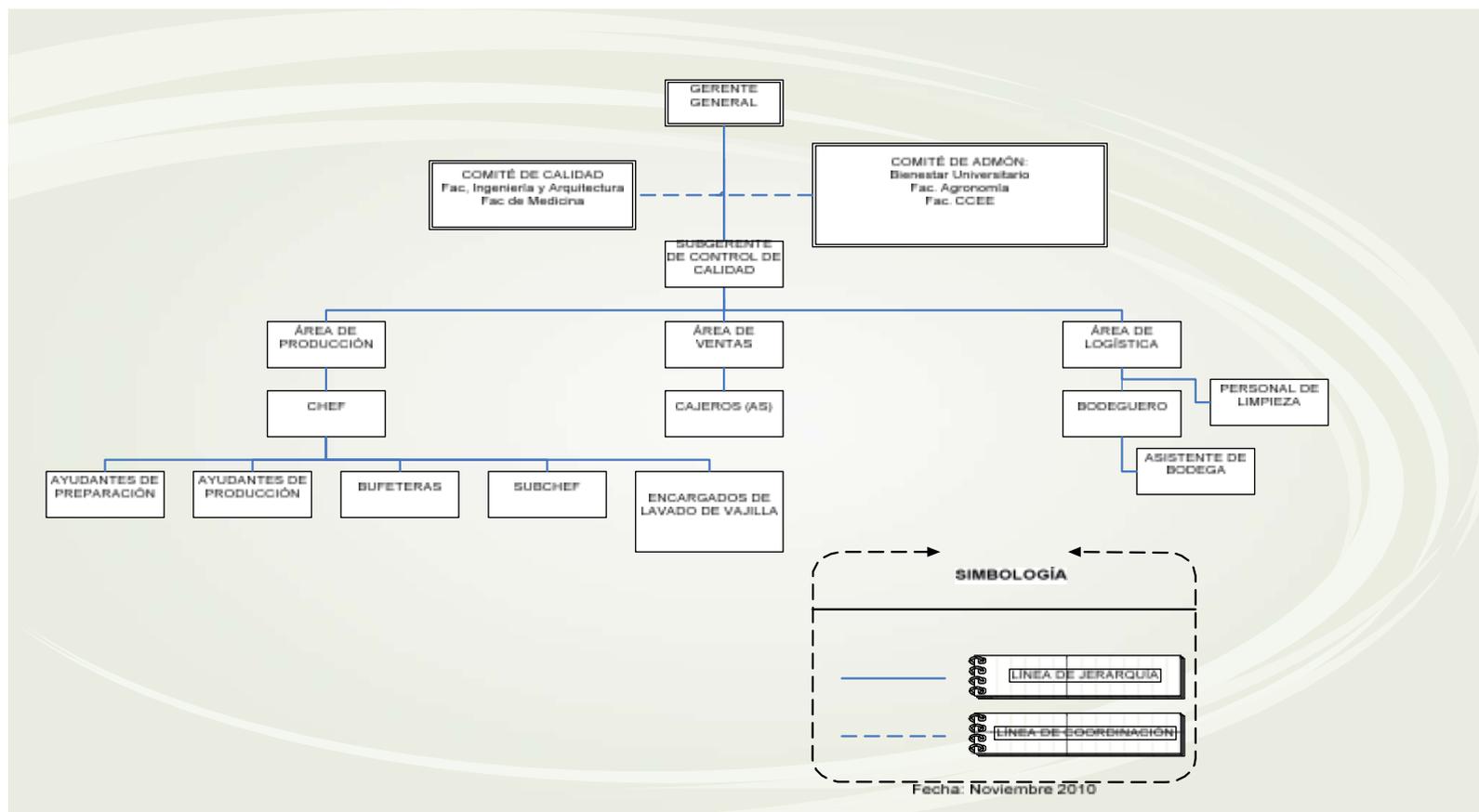
Orden y limpieza: Al interior de la cocina y fuera de ella para evitar algún tipo de accidente, y asegurar que cada cosa esté en su sitio, tratando de crear y mantener los medios para guardar y localizar el material fácilmente.

2. ORGANIZACIÓN

2.1. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

A continuación se presenta una estructura de tipo funcional ya que las actividades de trabajo comunes se han agrupado por áreas: área de producción, de ventas y de logística.

ORGANIGRAMA PROPUESTO PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO LA ESTRELLA



2.2. FUNCIONES PRINCIPALES

<p>Comité de Administración</p> <p>Integrado por: Dirección de Bienestar Universitario, Representantes de la Facultad de Agronomía, Representantes de la Facultad de Ciencias Económicas.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Supervisar las operaciones realizadas en el Comedor Universitario. 2. Solicitar al Gerente General informes de ingresos y egresos 3. Realizar sugerencias para el mejoramiento de los procesos 4. Realizar la evaluación del desempeño del personal 5. Realizar reuniones periódicas con Gerente General y el Subgerente de Calidad para tratar los resultados del funcionamiento del comedor.
<p>Comité de Calidad</p> <p>Integrado por: Representantes de la Facultad de Ingeniería y arquitectura, representantes de la facultad de Medicina</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Inspeccionar la adecuada limpieza e higiene en las instalaciones del comedor, así como de los insumos. 2. Inspeccionar las condiciones de las bodegas, maquinaria y equipo. 3. Revisar el contenido nutricional de los alimentos 4. Realizar capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura para mejorar el servicio en el comedor.
<p>Área de producción</p> <p>Integrada por: Chef, subchef, bufeteras, encargados de lavado de vajillas y ayudantes de preparación y producción.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Coordinar la preparación de los alimentos, seleccionando y verificando el estado de conservación de los víveres para su preparación asegurando la calidad e higiene de la comida. 2. Elaborar los alimentos conforme a las instrucciones del chef, seleccionando y verificando el estado de conservación de los víveres manteniendo la higiene en su manipulación. 3. Mantener la higiene y adecuada manipulación de los utensilios e insumos para garantizar la calidad en la preparación de los alimentos. 4. Garantizar una adecuada cocción de los alimentos verificando las temperaturas y consistencias requeridas a través del buen uso del equipo y del cumplimiento del manual de buenas prácticas de manufactura.

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 5. Servir los alimentos a los comensales de manera ágil , con la limpieza y orden adecuados. 6. Conversar la limpieza de la vajilla, utensilios de cocina y área de mesas para la plena disposición de estos en los momentos de mayor movimiento dentro del comedor. |
|---|

<p>Área de Ventas</p> <p>Integrada por: cajeros (as)</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Registrar las ventas diarias en el comedor para mantener un adecuado control de ingresos. 2. Realizar un trabajo ágil para dar fluidez al proceso de pago de los alimentos.

<p>Área de Logística</p> <p>Integrada por: Bodeguero, ayudante de bodega y personal de limpieza</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Velar porque los insumos para la elaboración de los alimentos este de acuerdo a lo solicitado y permanezcan almacenados en condiciones óptimas para su uso 2. Mantener el área de almacenamiento de insumos en las condiciones requeridas a través de un adecuado ordenado y limpieza del lugar-

Ver Manual de descripción de puestos de trabajo en anexo N° 12

3. ASPECTO LEGAL

A continuación se presentan las normas y leyes que influyen en el proyecto:

N°	DESCRIPCIÓN	LUGAR DE TRÁMITE	COSTO
1	Permiso de construcción: trámite oficial que se le otorga a un proyecto y autoriza al constructor para ejecutar la obra física, bajo su responsabilidad profesional; habiendo presentado previamente, todos los diseño y memoria de cálculo del mismo.	Oficina de Planificación del área Metropolitana de San Salvador (OPAMSS)	Tasas de la OPAMSS por prestación de servicios
2	Permiso de instalación y funcionamiento: el permiso de funcionamiento es la autorización para el funcionamiento de un establecimiento que realiza una actividad en un lugar determinado y específico y el permiso de instalación es la autorización para instalar o construir un establecimiento que realizará una actividad en un lugar determinado.	Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS) a través de la Unidad de Salud más cercana al establecimiento.	

3	<p>Inscripción de trabajadores:</p> <p>Los trabajadores deberán ser inscritos en el plazo de diez días a partir de la fecha de ingreso a la empresa (Art. 7 del Reglamento para la aplicación al Régimen del I.S.S.S.)</p> <p>Para la inscripción de Trabajador se cuenta con dos sistemas de atención:</p> <p>Que el trabajador visite las Oficinas de Aseguramiento a realizar su trámite. A través de nota de Empresa.</p> <p>Requisitos:</p> <p>Aviso de Inscripción del Trabajador (Firmado y sellado por el patrono) Documento de Identidad (D.U.I.) Si es extranjero Pasaporte o Carné de Residente y para los menores de edad Carné de Minoridad. N.I.T. (si lo posee). Una fotografía reciente tamaño cédula</p>	Instituto Salvadoreño del Seguro Social (ISSS)	
4	<p>Afiliación a una Administradora de Fondo de Pensiones (AFP):</p> <p>Los empleados deben afiliarse en un periodo de 30 días contados a partir de tu ingreso a la empresa en la que labora y en donde aportará el 6.25% de su salario.</p>	AFP Confía o Crecer	
5	<p>Impuesto sobre la Renta (ISR)</p> <p>De acuerdo al art. 6 de la Ley del ISR, el Comedor Universitario al ser parte de la Universidad de El Salvador no esta sujeto al pago del 25% sobre las ganancias del periodo. Pero de acuerdo al art.58 de la misma ley y a los artículos 154, 155 y 156 y 156-A del Código Tributario, toda persona natural o jurídica, sucesión y fideicomiso que pague o acredite a una persona natural domiciliada en la República, una cantidad en concepto de remuneración por servicios de carácter permanente, está obligada a retener el importe que como anticipo del Impuesto Sobre la Renta le corresponde, de acuerdo a las respectivas tablas de retención.</p>	Ministerio de Hacienda	

F. ESTUDIO ECONÓMICO

El estudio económico comprenderá los costos y gastos en que incurrirá el proyecto, la inversión de efectivo que se debe realizar para la operación normal del Comedor Universitario conocido como Capital de Trabajo, las fuentes de financiamiento y las proyecciones de ingresos y egresos que se tendrá en el transcurso de 5 años.

1. COSTOS

Se presentan los presupuestos de Compras de materia prima, Mano de Obra Directa (MOD), Costos Indirectos de Fabricación (CIF) y finalmente el presupuesto de Costo de Ventas.

COMEDOR UNIVERSITARIO LA ESTRELLA PRESUPUESTO DE COMPRAS DE MATERIA PRIMA PARA EL AÑO 2011

Materia prima	Producto	Valor
Granos, especias y pastas	Desayunos	\$ 26.292,88
	Almuerzos	\$ 45.355,22
Vegetales y frutas	Desayunos	\$ 19.850,56
	Almuerzos	\$ 34.242,22
Carnes, mariscos, embutidos y lácteos	Desayunos	\$ 67.673,60
	Almuerzos	\$ 116.736,96
Bebidas Gaseosas	Desayunos	\$ 4.222,80
	Almuerzos	
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA		\$ 314, 374.23

Ver detalles en anexo N° 13

COMEDOR UNIVERSITARIO "LA ESTRELLA"
PRESUPUESTO DE MANO DE OBRA DIRECTA PARA EL 2011

CARGO	NÚMERO DE PERSONAS	SALARIO MENSUAL	SALARIO ANUAL	CUOTA PATRONAL ANUAL ISSS (7,50%)	INSAFORP ANUAL 1%	APORTE PATRONAL AFP 6,75%	AGUINALDOS	BONOS	TOTAL SALARIOS ANUALES
Chef	1	\$ 700,00	\$ 8.400,00	\$ 617,14	\$ 84,00	\$ 567,00	\$ 200,00	\$ 675,00	\$ 9.668,14
Subchef	1	\$ 500,00	\$ 6.000,00	\$ 450,00	\$ 60,00	\$ 405,00	\$ 200,00	\$ 675,00	\$ 6.915,00
Ayudante de preparación	3	\$ 350,00	\$ 12.600,00	\$ 945,00	\$ 126,00	\$ 850,50	\$ 600,00	\$ 2.025,00	\$ 14.521,50
Ayudante de Producción	3	\$ 350,00	\$ 12.600,00	\$ 945,00	\$ 126,00	\$ 850,50	\$ 600,00	\$ 2.025,00	\$ 14.521,50
Buferera	3	\$ 350,00	\$ 12.600,00	\$ 945,00	\$ 126,00	\$ 850,50	\$ 600,00	\$ 2.025,00	\$ 14.521,50
Encargado de lavado de vajilla y utensilios de cocina	2	\$ 300,00	\$ 7.200,00	\$ 540,00	\$ 72,00	\$ 486,00	\$ 400,00	\$ 1.350,00	\$ 8.298,00
TOTAL	13	\$ 2,550.00	\$ 59,400.00	\$ 4,442.14	\$ 594.00	\$ 4,009.50	\$ 2,600.00	\$ 8,775.00	\$ 68,445.64

COMEDOR UNIVERSITARIO LA ESTRELLA

PRESUPUESTO DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN PARA EL AÑO 2011

CUENTAS	TOTAL ANUAL
Salario Bodeguero	\$ 4.800,00
Salario Ayudante de bodega	\$ 4.200,00
Salarios personal de limpieza	\$ 7.200,00
Aporte Patronal ISSS	\$1.215,00
Aporte Patronal AFP	\$ 1.093,50
INSAFORP	\$ 162,00
Consumo de gas	\$5.376,25
Consumo de agua	\$ 2.404,50
Consumo de energía eléctrica	\$ 8.675,56
Desechables	\$15.613,34
Papelería y útiles	\$ 31,80
Mantenimiento y Repuestos	\$3.000,00
Depreciación Maquinaria y Equipo	\$ 5.071,42
Dep. Otros Bienes Muebles	\$ 9.632,01
Dep. Utensilios	\$ 5.060,12
Dep. Bienes inmuebles (Edificio)	\$ 32.500,00
TOTALES	\$ 109.535,49

Ver detalles en anexo N°13

COMEDOR UNIVERSITARIO LA ESTRELLA PRESUPUESTO DE COSTO DE VENTAS	
	ANUAL
Inventario Inicial	\$ -
(+) Compras de Materia Prima	\$ 314,374.23
(=) TOTAL	\$ 314,374.23
(-) Inventario Final	\$ -
Costo de uso de Materia Prima	\$ 314,374.23
(+) Mano de Obra Directa	\$ 68,445.64
(+) Gastos de Fabricación	\$ 109,535.49
(=) Cargos Totales a Producción	\$ 492,355.36

2. GASTOS DE OPERACIÓN

En este apartado se presentan los Gastos de Administración y Gastos de Ventas proyectados para el año 2011.

PRESUPUESTO DE GASTOS DE ADMINISTRACIÓN DEL AÑO 2011

CUENTAS	TOTAL ANUAL
Salario Gerente General	\$ 10.800,00
Salario Subgerente de Control de Calidad	\$ 6.000,00
Aporte Patronal ISSS	\$ 1.067,14
Cuota Patronal AFP	\$ 1.134,00
INSAFORP	\$ 142,29
Aguinaldos	\$ 400,00
Bonos	\$ 1.350,00
Teléfono	\$ 50,00
Depreciación de Mob y Equip de Oficina	\$ 5.802,43
Papelería y Útiles	\$ 31,80
Energía Eléctrica	\$ 420,00
TOTALES	\$ 27.197,66

Ver detalles en anexo N°13

COMEDOR UNIVERSITARIO
PRESUPUESTO DE GASTOS DE VENTA DEL AÑO 2011

CUENTAS	TOTAL ANUAL
Salarios de Cajeras	\$ 8.400,00
Aporte Patronal ISSS	\$ 630,00
Aporte Patronal AFP	\$ 567,00
Aguinaldos	\$ 400,00
Bonos	\$ 1.350,00
INSAFORP	\$ 84,00
Papelería y Útiles	\$ 31,80
Teléfono	\$ 10,00
Depreciación mobiliario y Equipo de oficina	\$ 1.599,05
TOTALES	\$ 13,071.85

Ver detalles en anexo N°13

3. CAPITAL DE TRABAJO

El egreso acumulado máximo del comedor universitario se presentará en el período uno por lo cual se recomienda asignar como capital de trabajo según el método de egreso acumulado máximo de Sapag Chain un monto igual o superior a \$54,920.26.

	Periodo 0 pre operaciones*	Periodo 1** (Act. Admón)	Periodo 2*** (ciclo académico I)	Periodo 3**** (ciclo académico I)	Periodo 4 (ciclo académico I)	Periodo 5 (ciclo académico I)
Ingreso Mensual	\$0.00	\$ 29.183,00	\$ 58.366,00	\$ 58.366,00	\$ 58.366,00	\$ 58.366,00
Egreso Mensual	\$ 30,738.14	\$ 54,920.26	\$ 54,920.26	\$ 54,920.26	\$ 54,920.26	\$ 54,920.26
Saldo Mensual	\$ (30,738.14)	\$ (25,737.26)	\$ 3,445.74	\$ 3,445.74	\$ 3,445.74	\$ 3,445.74
Saldo Acumulado	\$ (30,738.14)	\$ (56,475.40)	\$ (53,029.66)	\$ (49,583.93)	\$ (46,138.19)	\$ (42,692.45)

*Pre-operaciones: Esta compuesto de egresos, porque el comedor aún no ha iniciado sus operaciones

**Período 1: Se encuentra compuesto por las 4 semanas (aproximadamente un mes) de actividades administrativas

***Período 2: Es de mayor auge ya que aproximadamente es el primer mes de clases del ciclo I.

****Período 3: Es de mayor auge ya que es aproximadamente el segundo mes de clases del ciclo I. así mismo los periodos 4 y 5 están compuestos por 4 semanas aproximadamente por ello se han considerado los costos y gastos de un mes, y las compras se han considerado de 4 semanas es decir inventario para 20 días

4. FUENTES DE FINANCIAMIENTO

El origen de los fondos para el inicio y mantenimiento del proyecto del Comedor Universitario se describe de la siguiente manera:

El 20% a través del Fondo Patrimonial Especial (Programas de Bienestar Estudiantil), Remanente 2008.

El 80% será financiado con Recursos Propios – Unidades Productivas, generados por la Secretaría de Bienestar Universitario, de la Línea de Trabajo de Proyección Social.

Mantenimiento del proyecto: autosostenibilidad después de los primero seis meses, con recursos propios generados por el Comedor Universitario.

Ver acuerdo N° 034-2009-2011-E (VIII-2) del Consejo Superior Universitario –Ver Anexo 14

5. EVALUACIÓN FINANCIERA

5.1. ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO

A continuación se expresan los movimientos de efectivo que se proyectan realizar en un período de 5 años

ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO PROYECTADO

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Saldo Inicial de Efectivo	\$ 56.475,40	\$ 119.183,73	\$ 186.209,79	\$ 257.509,89	\$ 332.945,72
(+) Entradas de Efectivo	\$ 595.333,20	\$ 607.239,86	\$ 625.457,06	\$ 644.220,77	\$ 676.431,81
Ventas al contado año 2010	\$ 595.333,20	\$ 624.728,37	\$ 662.130,86	\$ 700.817,84	\$756.683,54
(=) Disponibilidad de Efectivo	\$ 651.808,60	\$ 726.423,59	\$ 811.666,85	\$ 901.730,66	\$1.009.377,53
(-) Salidas de Efectivo	\$ 532.624,87	\$ 540.213,81	\$ 554.156,96	\$ 568.784,93	\$ 594.672,95
Compra de Materiales	\$ 314.374,23	\$ 320.661,72	\$ 330.281,57	\$ 340.190,02	\$ 357.199,52
Remuneración de mano de obra directa	\$ 68.445,64	\$ 69.130,10	\$ 70.499,01	\$72.210,15	\$ 74.605,75
Gastos de Administración	\$ 27.197,66	\$ 27.605,62	\$ 27.821,62	\$28.091,62	\$ 29.645,44
Gastos de ventas	\$ 13.071,85	\$ 11.637,85	\$ 11.637,85	\$ 11.637,85	\$ 11.637,85
Costos Indirectos de fabricación	\$ 109.535,49	\$ 111.178,52	\$ 113.916,91	\$ 116.655,30	\$ 121.584,40
(=)Saldo Final de Efectivo	\$ 119.183,73	\$ 186.209,79	\$ 257.509,89	\$ 332.945,72	\$ 414.704,58

1.1. INVERSIÓN INICIAL

A continuación se presenta el cuadro total de la inversión de la inversión inicial del proyecto.

COMEDOR UNIVERSITARIO LA ESTRELLA INVERSIÓN INICIAL PARA EL AÑO 2011		
Inversión en Bienes Muebles		\$ 69.544,27
Maquinaria y Equipo	\$ 25.357,08	
Otros Bienes Muebles	\$ 19.264,01	
Utensilios	\$ 10.120,23	
Mobiliario y Equipo de Oficina	\$ 14.802,95	
Capital de Trabajo		\$ 56.475,40
TOTAL INVERSIÓN INICIAL		\$ 126, 019. 67

Ver detalles en anexo N° 13

1.1. VALOR ACTUAL NETO

Tasa de descuento		10,27%		
AÑO	GASTOS	INGRESOS	RESULTADO	VA
0	\$ 126.019,67		-126.020	-126.020
1	\$ 532.624,87	\$ 595.333,20	62.708	56.868
2	\$ 538.810,06	\$ 624.728,37	85.918	70.660
3	\$ 552.718,64	\$ 662.130,86	109.412	81.601
4	\$ 567.312,04	\$ 700.817,84	133.506	90.296
5	\$ 593.137,82	\$ 756.683,54	163.546	100.312
	2.910.623	3.339.694	429.071	VAN = 273,717

Se realiza una inversión inicial de \$126,019.67 en el transcurso de cinco años de los cuales se obtienen flujos de ingresos y egresos luego se restan todos los flujos positivos y negativos y se traen al presente con una tasa de rentabilidad esperada del 10.27%.

En donde se obtiene un excedente de \$273, 717 por lo que se concluye que el proyecto cumple las expectativas de rentabilidad y por lo tanto el proyecto es aceptado porque el VAN es superior a cero.

1.1. TASA INTERNA DE RETORNO

Resumen de la inversión 1	
Rto. contable	1,14741541
Rto. contable medio	0,22948308
Plazo de recuperación	6
VAN	273.717
TIR	64,63%

Al realizar los cálculos se obtiene una TIR=64.63% por lo que se concluye que esta es la tasa máxima de rentabilidad exigida para el proyecto, es la tasa que convierte a cero el Valor Actual Neto.

1.2. ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO

COMEDOR UNIVERSITARIO LA ESTRELLA ESTADO DE RESULTADOS DEL AÑO 2011	
Ventas Totales	\$ 595,333.20
(-) Costo de Ventas	\$ 491,155.36
(=) Utilidad Bruta	\$ 104,177.84
(-) Gastos de Venta	\$ 13,071.85
(-) Gastos de Administración	\$ 27,197.66
(=) TOTAL	\$ 40,269.51
(=) Utilidad Neta	\$ 63,908.33

1.1. BALANCE GENERAL PROYECTADO

COMEDOR UNIVERSITARIO LA ESTRELLA BALANCE GENERAL PROYECTADO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2011		
Estructura de la inversión		
Conceptos Financieros		
Activo Corriente		
Efectivo		\$ 119, 211.07
Cuentas por cobrar	\$ -	
Inventario materias primas	\$ -	
Activo Fijo		\$ 42.379,25
Bienes Muebles	\$ 69.544,27	
Maquinaria y Equipo	\$ 25.357,08	
Mobiliario y Equipo de Oficina	\$ 14.802,95	
Otros Bienes Muebles	\$ 19.264,01	
Utensilios	<u>\$ 10.120,23</u>	
Depreciación Acumulada	\$ 27.165,02	
Dep. Acumulada Maq. Y Equipo	\$ 5.071,42	
Dep. Acumulada Mob y Equip de Oficina	\$ 7.401,48	
Dep. Acumulada Otros Bienes Muebles	\$ 9.632,01	
Dep. Acumulada Utensilios	<u>\$ 5.060,12</u>	
ACTIVO TOTAL		\$ 161, 590.32
Estructura del financiamiento		
Pasivo Corriente		
Cuentas por pagar	\$ -	
Impuestos por pagar	\$ -	
Pasivo no corriente	\$ -	
TOTAL PASIVO		\$ -
Capital Social y Patrimonio		
Capital Social	\$ 97,681.99	\$ 161, 590.32
Reserva Legal	\$ -	
Utilidades Retenidas	\$ -	
Utilidad del Ejercicio	<u>\$ 63,908.33</u>	
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO		\$ 161, 590.32

6. IMPACTO ECONÓMICO DEL PROYECTO

La reapertura del Comedor Universitario es con fines sociales porque con su realización se espera vender alimentos nutritivos e inocuos a la población universitaria en un ambiente adecuado.

Aunque es un proyecto de tipo social, el comedor universitario será una unidad productiva dentro de la Universidad de El Salvador y por lo tanto de acuerdo a los resultados arrojados por el estudio económico y financiero el proyecto es auto sostenible y además generará utilidades, las cuales deben ser utilizadas en beneficio del mismo, a través de ampliaciones, remodelaciones necesarias, adquisición de nueva y mejor maquinaria y mobiliario en el tiempo que se requiera.

Sumado a esto, el comedor universitario podrá ser el inicio para continuar con otros proyectos de construcción de otros comedores dentro de la Universidad de El Salvador y ya no solo en la sede central, sino marca una pauta para que se inicie este tipo de proyectos en beneficio de la comunidad universitaria dentro de las facultades multidisciplinarias y de esta manera satisfacer parte de la demanda que aun se encuentre insatisfecha.

6.1. ASPECTOS A CONSIDERAR

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

La modalidad de contratación para el personal que labore en el Comedor Universitario debe ser:

Contrato prorrogable determinando un período de tres meses de término pudiendo ser renovado siempre y cuando haya un buen desempeño laboral de cada uno de los empleados, con esta modalidad de contratación se pretende asegurar que el personal se esfuerce constantemente por mejorar su trabajo.

EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO DEL PERSONAL

Se deberá realizar constantemente la evaluación del desempeño a los empleados del comedor universitario, utilizando la evaluación 360 Grados, ya que se considera que es un sistema más integral que consiste en evaluarse mutuamente entre los cargos relacionados. De tal manera que se evaluarán entre compañeros, los colaboradores evaluarán al jefe, el jefe evalúa a los colaboradores y cada quién se hace una autoevaluación.

Dicha evaluación deberá realizarse cada dos meses ya que sus resultados incidirán sobre la renovación del contrato.

G. CONCLUSIONES

1. La demanda proyectada es creciente durante los cinco años considerados en el estudio, por lo que se demuestra la necesidad de crear espacios adecuados para el servicio de alimentos.
2. El comedor universitario requerirá de 21 colaboradores para lograr brindar un adecuado servicio, el Gerente General y subgerente de control de calidad, trece personas para el área de producción, dos en el área de ventas y cuatro encargados del área de logística.
3. La evaluación financiera demuestra que el proyecto tiene la capacidad de generar ingresos suficientes que le permitan ser autosostenible en el tiempo.

H. RECOMENDACIONES

1. De acuerdo a las estimaciones de demanda, se recomienda en el mediano plazo crear un proyecto de expansión del comedor, y en un largo plazo construir un comedor complementario al que se está estudiando actualmente con el fin de satisfacer los niveles de demanda futura esperada.
2. Se recomienda realizar una adecuada selección estudiando cuidadosa y previamente los requisitos que exige el cargo y realizar las respectivas pruebas psicológicas y técnicas, un tipo de contratación por un tiempo definido de tres meses prorrogable de acuerdo al desempeño del empleado; además guiar al empleado a la incorporación rápida a su trabajo y a su medio ambiente a través de la inducción.
3. Debe existir un estricto control y transparencia en los ingresos y salidas de efectivo para lo cual el comité de administración debe realizar el papel de auditor solicitando al Gerente general los respectivos informes cada 15 días.

I. BIBLIOGRAFÍA

LIBROS

- © Baca Urbina Gabriel, Evaluación de Proyectos, Editorial Mc Graw Hill 5ª Ed.
- © Cañas Balbino Sebastián. Manual para Formulación Evaluación y Ejecución de Proyectos. 4ª Ed.
- © Koontz Harold. Administración una perspectiva global. 12ª Ed. Editorial Mc Graw Hill
- © National Institute for the Foodservice Industry, Manejo higiénico de víveres, Manual para supervisores de restaurantes, hoteles, instituciones y comedores industriales. Editorial Limusa, 1ª Edición.
- © Reynoso Ron, Javier. Tratado de alimentos y bebidas. 1ª Ed. Editorial Llmusa, S.A. de C.V.
- © Sapag Chain Nassir, Preparación y Evaluación, Editorial Mc Graw Hill, 2ª Edición.
- © Sapag Chain Nassir, Proyectos de inversión: Formulación y Evaluación, Editorial Mc Graw Hill, 1ª Ed.
- © Tejada Blanca Dolly, Administración de servicios de alimentación, 2ª Edición.
- © Universidad Simón Bolívar, Higiene y saneamiento en la preparación y servicio de alimentos, Serie Biológica N° 2,

TESIS

- © Cruz Chávez María de la Paz. Tesis Manual de procedimientos de la Secretaría de Proyección y Servicios de la Universidad de El Salvador. Año 1987
- © Salazar Rivera, Silvia Ivette. Tesis, Manual de Procedimientos para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura de acuerdo a la Legislación Alimentaria de El Salvador. Año 2004

LEYES

- © Código de Salud (C.S.) D.L. N° 955, del 28 de abril de 1988, publicado en el D.O. N° 86, Tomo 299, del 11 de Mayo de 1988.
- © Constitución de la República de El Salvador DL N° 38, D.O. N° 234 Tomo N° 281 Fecha 16 de Diciembre de 1983

- © Ley Orgánica de la Universidad de El Salvador D.L N°. 597, D.O N°. 96 Tomo N°. 343 Fecha 29 de Abril de 1999
- © Normas Técnicas Sanitarias para la Autorización y Control de Establecimientos Alimentarios. Publicado en el D.O. N° 125, Tomo 364, del 6 de julio del 2004
- © Reglamento General de La Ley Orgánica de la Universidad de El Salvador. Acuerdo No. 70/99-2001 D.O N°. 113 Tomo N°. 351 Fecha 18 De Junio De 2001
- © Reglamento General para la instalación, funcionamiento de servicios esenciales de alimentación, elaboración de documentos y otros servicios afines en la Universidad de El Salvador. Acuerdo N° 67/2003-2005.

SITIOS WEB

<http://cortez04.galeon.com/> (Según Baca Urbina 1995)

<http://antiguo.itson.mx/Publicaciones/contaduria/Julio2008/estudiotecnico.pdf>

http://www.faspyn.uanl.mx/planes/lic_nutricion/campos_trabajo/admi_servicios.html

<http://www.anmat.gov.ar/alimentos/locales.pdf>

<http://cortez04.galeon.com/>

<http://www.alegsa.com.ar/Dic/factibilidad.php>

<http://www.oas.org/dsd/publications/unit/oea72s/ch24.htm>

http://asp.mspas.gob.sv/regulacion/pdf/norma/Normas_autorizacion_y_control_establecimientos_alimentarios.pdf

http://www.unileverfs.com.ar/tendencias_novedades/tendencias_actuales/diseo_de_men/tipos_de_men

http://es.wikipedia.org/wiki/Rueda_alimentaria

ANEXOS

ANEXO 1

Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control
de Restaurantes

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL
RAMO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

San Salvador, 28 de mayo de 2004

ACUERDO No. **216**

EL RAMO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

CONSIDERANDO:

- I. Que de acuerdo a lo prescrito por el Código de Salud en sus artículos 83, 86 y 91 corresponde al Ministerio de salud emitir las normas necesaria que determinen las condiciones esenciales para la preparación de los alimentos y bebidas, así como la inspección y control y demás requisitos indispensables para la autorización de instalación y funcionamiento de los establecimientos;
- II. Que de acuerdo con las disposiciones citadas es obligación de las personas naturales y jurídicas que produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan alimentos y bebidas, así mismo de los medios de transporte cumplir con las condiciones esenciales para asegurar la inocuidad de los alimentos;
- III. Que de acuerdo a lo prescrito en El Código de Salud es necesario la elaboración de las Normas Técnicas Sanitarias para la Autorización y Control de Establecimientos Alimentarios.

POR TANTO:

En uso de sus facultades legales,

ACUERDA:

Dictar las siguientes:

**NORMAS TÉCNICAS SANITARIAS PARA LA AUTORIZACIÓN Y
CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS**

TITULO I DISPOSICIONES GENERALES

OBJETO DE LA NORMA

Las presentes normas tienen por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos alimentarios para la autorización de Instalación y Funcionamiento y el permiso sanitario de los medios de transporte.

CAMPO DE APLICACIÓN

Quedan sujetas a la presente norma las personas naturales y Jurídicas que produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan ó expendan alimentos procesados y los que se dediquen al transporte de los mismos.

AUTORIDAD COMPETENTE

Corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, en adelante MSPAS, la vigilancia del cumplimiento de las presentes normas a través de los Directores de las Regiones del Sistema Básico de Salud Integral y los Directores de las Unidades de Salud del área geográfica de influencia correspondiente, sin perjuicio de lo establecido en el Código de Salud y otras leyes.

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN
Y CONTROL DE RESTAURANTES
No. 006-2004-A**

1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES

1.1 UBICACIÓN

1.1.1 Los restaurantes deben ubicarse en terrenos que no estén en riesgo de inundarse y a una distancia mínima de cien metros de focos de contaminación tales como rastros, fábricas de sustancias químicas y otras que se constituyan en potenciales fuentes de contaminación.

1.2 ALREDEDORES

1.2.1 Los alrededores deben encontrarse libres de malezas, aguas sucias estancadas, promontorios de desechos sólidos y polvo, ya que constituyen fuentes de contaminación o albergue de roedores, criaderos de moscas y malos olores.

2. EDIFICIO

2.1 DISEÑO

2.1.1 Los restaurantes deben disponer de áreas cerradas para la preparación de los alimentos de tal manera que se elimine el riesgo de contaminación por medio del humo, polvo, vapor u otras. Así como evitar el ingreso de insectos y roedores.

No debe permitirse la permanencia de animales domésticos dentro del establecimiento.

2.2 PISOS

2.2.1 Los pisos del área de preparación, lavado de utensilios y lugar donde se consumen los alimentos deben ser fáciles de lavar.

2.2.2 Los pisos deben tener suficientes desagües que permitan la evacuación rápida del agua y dotadas de los niveles adecuados (2%) con tapones tipo inodoro.

2.3 PAREDES Y TECHOS

- 2.3.1 Las paredes internas en particular en el área de cocina deben ser lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorbente.
- 2.3.2 Los techos o cielo razos deben estar contruidos de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y su desprendimiento, deben ser de fácil limpieza.

2.4 VENTANAS Y PUERTAS

- 2.4.1 Las ventanas y otras aberturas deben estar provistas de malla N° 10 ó N°12, para evitar el ingreso de insectos y roedores. Deben ser fáciles de desmontar y limpiar.
- 2.4.2 Los quicios de las ventanas deben ser de tamaño mínimo y con declive para evitar la acumulación de polvo e impedir su uso para almacenar objetos.
- 2.4.3 Las puertas deben ser de material no absorbente, liso y de fácil limpieza. De preferencia la puerta que va hacia la cocina debe tener el sistema de vaiven

3. ILUMINACIÓN

- 3.1 La iluminación podrá ser natural o artificial de tal manera que permita realizar las actividades de preparación, limpieza y desinfección, inspecciones y otras actividades que garanticen la inocuidad del alimento.
- 3.2 Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial que se encuentren ubicadas en el área de preparación de alimentos deben estar protegidos contra roturas para evitar que al haber un accidente los vidrios caigan sobre los alimentos. No deben haber cables colgantes sobre las zonas de preparación de alimentos.

4. VENTILACIÓN

- 4.1 Debe existir ventilación natural o artificial, extractor de aire o aire acondicionado, de tal manera que permita la circulación del aire suficiente para que no se perciban malos olores.
Para nuevas construcciones la corriente de aire debe dirigirse de una zona limpia a una zona contaminada y no viceversa.
- 4.2 No debe observarse condensaciones de vapores en el techo.

5. AGUA EN CALIDAD Y CANTIDAD

5.1 Debe disponer de suficiente abastecimiento de agua potable y distribuida adecuadamente en todas las áreas que se requiera, para realizar las actividades de limpieza y asegurar la inocuidad de los alimentos. En caso se disponga de cisterna o tanque para almacenar agua, estos deben lavarse y desinfectarse cada seis meses, con una concentración mínima de cloro de 100 Mg./Litro, al 70%.

5.2 El agua suministrada debe ajustarse a lo especificado en la Norma Salvadoreña de Agua Potable. Lo más recomendable es que se efectúen análisis en un laboratorio pero si esto no es posible se debe realizar la medición del cloro residual, prueba de campo.

6. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS

6.1 Deben contar con sistemas e instalaciones sanitarias adecuadas de desagüe y eliminación de los vertidos de manera que eviten el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.

6.2 Debe disponer de recipientes para desechos sólidos, lavables y con tapadera para evitar la presencia de insectos y roedores, de preferencia deben ser de pedal. Estos deben lavarse diariamente.

6.1 Si la cantidad de desechos sólidos generada es mucha, debe poseer un contenedor debidamente cerrado para el almacenamiento de estos, lejos de los lugares donde se manipula alimentos y mantenerlo limpio. También debe contemplarse el contenedor en el programa de limpieza, desinfección y control de insectos y roedores.

7. INSTALACIONES SANITARIAS

7.1 Cada establecimiento debe contar con servicios sanitarios para el uso de los clientes, en buen estado, limpios, ventilados e iluminados, alejados de la cocina y con suficiente agua.

7.2 Debe disponer de lavamanos y servicio sanitario para el uso de los clientes, con agua suficiente, toallas de papel o secadores de aire, jabón desinfectante de preferencia líquido. Así como de un recipiente para depositar el papel toalla utilizado.

- 7.3 Deben colocarse rótulos conteniendo indicaciones sobre el lavado de manos.
- 7.4 Los establecimientos deben contar con lava trastos en el área de la cocina de acuerdo a las necesidades.
- 7.5 Los establecimientos deben disponer de servicios sanitarios separados por sexo en una relación de 1 inodoro por cada 25 trabajadores y de 1 lavamanos por cada 15 trabajadores,.
- 7.6 Las puertas de los servicios sanitarios deben abrir hacia fuera para evitar la contaminación después de haberse lavado las manos.

8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL AREA DE PROCESAMIENTO Y EQUIPO

- 8.1 Debe disponer de un programa de limpieza y desinfección, con registros de cumplimiento, el que debe mostrar al personal de Salud al momento de requerirlo.
- 8.2 Los pisos, paredes, puertas, ventanas y techos de las áreas de procesamiento y consumo de alimentos al igual que los equipos y utensilios deben limpiarse con la periodicidad necesaria a manera que se mantengan limpios. Para tal efecto utilizarán detergente tenso activo industrial sin aroma, para la desinfección se deben utilizar concentraciones de cloro de 100 Mg/Lt. para utensilios y equipos, y de 150 Mg./Lt. a 200 Mg/Lt. para pisos, paredes y puertas.
- 8.1 Los platos, tazas y cubiertos deben lavarse y desinfectarse adecuadamente utilizando una máquina automática o por el método de los tres depósitos utilizando desinfección química o desinfección por inmersión en agua a 100°C. Las mantas utilizadas para limpiar las mesas deben estar limpias.
- 8.2 Los utensilios limpios deben guardarse adecuadamente en muebles que no permitan el ingreso de insectos y roedores.
- 8.3 Debe poseer campanas o extractores de aire cuando lo amerite y estos deben mantenerse libres de suciedad y funcionando eficientemente.
- 8.4 Las tablas para picar deben ser de acrílico o polietileno y estar libres de hendiduras, disponer de tablas para picar alimentos crudos y cocidos y los cuchillos deben lavarse y desinfectarse después de haberse utilizado en productos crudos.
- 8.5 Las mesas que se utilicen en el área de procesamiento deben lavarse y desinfectarse antes de usarlas.
- 8.8 Los entrepaños, gavetas y repisas deben estar limpias.

- 8.9 Los recipientes utilizados para cocinar los alimentos deben estar en buen estado, provistos de mango, libres de oxidación, de tal manera que no presenten riesgo de contaminación química.
- 8.10 Los espacios de los pasillos y la ubicación de la cocina, refrigeradora u otros deben ser tal que permitan la limpieza del local. Es conveniente que a estos aparatos se les acondicionen rodos para moverlos con facilidad al momento de hacer la limpieza.

9. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES

- 9.1 Los establecimientos deben contar con un programa para prevenir la infestación de cucarachas, moscas, ratas y ratones, asignando un responsable para esta labor (en caso que el establecimiento realice el control), se debe establecer la periodicidad de los controles físicos y químicos, lista de productos que utilice. En el caso que el control lo realice una empresa fumigadora, deben presentar facturas.
- 9.2 Los productos químicos utilizados dentro y fuera del establecimiento, deben estar autorizados por la entidad correspondiente y deben contar con su fecha de vencimiento vigente.
- 9.3 Deben adoptarse todas las medidas que el personal de salud les recomiende para prevenir la infestación.
- 9.4 Deben emplearse de preferencia barreras físicas, cuando estas no sean efectivas debe utilizarse sustancias químicas. Se podrán utilizar barreras de protección como cortinas de aire y lámparas de mercurio contra insectos.
- 9.5 Antes de aplicar los plaguicidas se debe tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios para evitar la contaminación.
- 9.6 Después del tiempo de contacto necesario los residuos de plaguicidas deben limpiarse minuciosamente.
- 9.7 Para efecto de verificar la ejecución del programa, el propietario o responsable debe presentar al momento de la inspección una constancia extendida por la casa fumigadora que realiza la actividad de exterminio de insectos y roedores. En caso que el control lo realice por su cuenta, debe presentar los registros de las fechas en que ha realizado el control, sustancias químicas y cantidades utilizadas, métodos físicos empleados y cualquier otra información pertinente que permita verificar el cumplimiento del programa.

10. SALUD DEL MANIPULADOR

- 10.1 Las personas responsables del restaurante deben asegurar en forma permanente el buen estado de salud de su personal. Para ello debe consultar en la Unidad de Salud respectiva en donde le indicarán los exámenes pertinentes de acuerdo a la Guía de evaluación de Salud del Manipulador de Alimentos.

- 10.2 Todo el personal cuyas funciones estén relacionadas con la manipulación de los alimentos debe someterse a exámenes médicos previo a iniciar un trabajo, el propietario debe solicitar este requerimiento y mantener los exámenes clínicos actualizados y renovarse cada seis meses, a excepción del examen de tórax, que debe hacerse cada año.
- 10.3 No debe permitirse el acceso a las personas que se sabe o sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad que pueda transmitirse por medio de los alimentos, a ninguna área donde se manipulan alimentos.
- 10.4 Cualquier persona que se encuentre en esas condiciones debe informar inmediatamente a la persona responsable sobre los síntomas y someterse a examen médico.
- 10.5 Entre los síntomas y signos que deben comunicarse al propietario o persona responsable para que se evalúe la necesidad de someter a una persona a examen médico o la posibilidad de excluirla de la manipulación de alimentos, cabe señalar los siguientes:
- a) Ictericia (piel y ojos amarillos)
 - b) Diarrea
 - c) Vómitos
 - d) Fiebre
 - e) Dolor de garganta y fiebre
 - f) Lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, abscesos y otros).
 - g) Secreción de oídos, ojos y nariz

11 CAPACITACIÓN

- 11.1 El personal del restaurante debe recibir el curso de capacitación sobre las buenas prácticas de manufactura en forma periódica, bien sea este impartido por personal de la Unidad de Salud o por una persona del restaurante, previamente capacitado por personal de Salud u otra asociación especializada en el área y debe contar con un programa de capacitación.

12 HÁBITOS HIGIÉNICOS EN EL TRABAJO

- 12.1 Toda persona que manipula alimentos debe cumplir con los requisitos siguientes:
- 12.1.1 Bañarse y cambiarse diariamente antes de ingresar a sus labores.
 - 12.1.2 Lavarse cuidadosamente las manos con jabón desinfectante inodoro y agua desde la mitad del brazo hasta la punta de los dedos restregando con energía, usando cepillo para uñas y yemas de los dedos, usar secador de aire o papel toalla.

- 12.2.3 Esto debe hacerlo antes de comenzar su labor diaria, después de manipular cualquier alimento crudo, llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber, fumar, limpiarse la nariz o ir al servicio sanitario.
- 12.2.4 Toda persona que manipula alimentos no debe usar anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier otro adorno que al entrar en contacto con el producto que se manipula se convierta en una causa de contaminación.
- 12.2.5 Debe evitar fumar, escupir, masticar chicle, comer en las horas laborables, estornudar o toser, hablar, bostezar sobre los alimentos, rascarse, tocarse el cabello y la cara, tocarse la nariz u oídos, mientras se encuentre manipulando alimentos ya que se corre el riesgo de contaminarlos.

13 PRESENTACIÓN E HIGIENE PERSONAL

- 13.1 Debe usar uniforme completo que está compuesto por el gorro o redecilla, gabacha o delantal color claro, zapatos cerrados y antideslizantes, manteniéndose limpio y exclusivo para trabajar. No usar vestidos o blusas sin mangas.
- 13.2 Conservar las uñas limpias, recortadas y sin esmalte.
- 13.3 Cambiarse el uniforme diariamente.

Los hombres deben tener el pelo, bigote y barba recortados y limpios.

14 PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 14.1 Las frutas, verduras y hortalizas deben lavarse y desinfectarse con yodo, cloro o puriagua, en las concentraciones recomendadas en la etiqueta.
- 14.2 Los alimentos deben descongelarse en la parte inferior del refrigerador o hacer uso de horno microondas.
Deben descongelarse las porciones que se utilizarán en el momento, no es conveniente someter los alimentos a procesos de descongelación y luego a congelación nuevamente.
- 14.3 No se debe preparar mayonesa o aderezos a base de huevo en el establecimiento ya que es necesario que el producto sea pasteurizado para evitar la contaminación con salmonella proveniente del huevo crudo.
- 14.4 El supervisor o propietario del restaurante debe asegurar que el personal responsable de la elaboración de alimentos este aplicando las temperaturas y tiempos necesarios para la destrucción de bacterias y toxinas.

Para probar la sazón de los alimentos, deben utilizar cucharadas independientes a las que esta empleando para remover los alimentos al momento de estarlos cocinando.

- 14.5 Cuando un alimento se ha conservado adecuadamente a la temperatura de refrigeración y se piensa utilizar el día siguiente, este debe recalentarse a 74°C o más.
- 14.6 Las materias primas que se utilizan deben ser seleccionadas adecuadamente y cumplir con las características organolépticas.

15 SERVICIO DE LOS ALIMENTOS

- 15.1 Los alimentos que se consumen calientes deben mantenerse y servirse calientes hasta una temperatura de 60°C o más y deben mantenerse cubiertos.
- 15.2 Los alimentos que se descomponen a temperatura ambiente deben conservarse a temperaturas de 4°C a 7°C en refrigeración y mantenerse cubiertos.
- 15.3 Cuando se enfríen bebidas envasadas utilizando hielo, este debe utilizarse únicamente para este fin y no para incorporarlo en las bebidas servidas.
- 15.4 Se debe evitar contaminar los alimentos al momento de servirlos, utilizando pinzas de acero inoxidable u otros utensilios adecuados para evitar el contacto directo con las manos y cumplir con los hábitos higiénicos del numeral 12 y 13.
- 15.5 Los cubiertos deben estar limpios y protegidos.
- 15.6 Los vasos, tazas, y platos para servir los alimentos y las bebidas deben tomarse por la parte inferior de los mismos, evitando el contacto de las manos con el borde superior al momento de servirse.
- 15.7 Debe evitarse el ingreso a personas ajenas al área de cocina.

16 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- 16.1 Los equipos de refrigeración utilizados para conservar los alimentos deben funcionar adecuadamente y no se deben sobrepasar la capacidad, porque se corre el riesgo de que los alimentos no se mantengan bajo las temperaturas adecuadas.

- 16.2 Las puertas, empaques, charolas y rejillas de los equipos de refrigeración deben lavarse cada quince días y limpiarse con bicarbonato de sodio.
- 16.3 Los productos crudos como frutas y hortalizas, deben colocarse en la parte inferior del refrigerador. No deben almacenarse productos crudos con productos terminados. Los alimentos envasados con fecha de vencimiento caducadas, abollados, oxidados, abombados o con otras deficiencias, deben desecharse adecuadamente, a fin de evitar el consumo de estos.
- 16.4 Los productos perecederos deben conservarse a las temperaturas descritas en el anexo II de la presente norma.

17 MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

- 17.1 Los plaguicidas y otras sustancias químicas deben mantenerse en lugares seguros utilizando para ello gavetas con llave y lejos de las materias primas, aditivos, productos terminados y lugares de preparación y almacenaje.
- 17.2 Todas las sustancias químicas deben mantenerse en recipientes sellados y debidamente etiquetados y deben estar autorizados por la entidad competente.
- 17.3 Los recipientes vacíos de las sustancias químicas deben colocarse en bolsas que identifiquen el riesgo de su toxicidad.

18 ALMACENAMIENTO

- 18.1 Si disponen de cuartos fríos y bodegas secas deben cumplir los requisitos establecidos en las Normas Técnicas Sanitarias para la Autorización y Control de Cuartos Fríos y Norma Técnica Sanitaria para la Autorización y Control de Bodegas Secas respectivamente.

En el caso que el establecimiento no disponga de bodega seca o húmeda, los 2 puntos asignados en la ficha deben incorporarse al número 7, numerales 5 y 7.

19 DEFINICIONES

- 19.1 Restaurantes
Son los establecimientos en donde se preparan y expenden alimentos de consumo inmediato.

20 ANEXOS

- 20.1 Forman parte de la presente norma la Ficha de inspección sanitaria para la autorización y control de restaurantes y la Tabla de temperaturas para conservar los productos perecederos.

TITULO II DISPOSICIONES FINALES

1. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones de las presentes normas será sancionado de acuerdo a lo establecido en el Código de Salud en el artículo 284 numerales 11,12 y 21, artículo 285 numerales 13,14, 15,16,17,18,20,21,24 y artículo 286 literales c, d y e.

2. DE LOS ANEXOS

Forma parte de las presentes normas los anexos siguientes:

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE RESTAURANTES

ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Restaurantes.

3. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE LA NORMA

Las presentes normas y sus anexos podrán ser revisados y actualizados cada dos años o de acuerdo a la pertinencia de la misma.

4. VIGENCIA

El presente Acuerdo entrará en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNÍQUESE. El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, (f) H. Betancourt Q.

IV. ANEXOS DE LA NORMAS TÉCNICAS SANITARIAS PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

006-2004-A

*ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Restaurantes.

* ANEXO II Tabla de temperaturas para conservar los productos perecederos.

V. *Norma Técnica Sanitaria para la Autorización y Control de Restaurantes*

**ANEXO I
FICHA DE INSPECCION SANITARIA PARA LA AUTORIZACION Y CONTROL DE
RESTAURANTES.**

FICHA No. 006-2004-A

Inspección para Permiso nuevo Renovación Control

Nombre del Restaurante :

Dirección del Restaurante :

Teléfono: del Restaurante :

Fax: _____

No. de Licencia Sanitaria: _____: Fecha de vencimiento:

Propietario: _____ Representante Legal: _____

Responsable del Control de la Producción: _____

No. Total de Empleados: _____

Tipo de Alimento: _____

SIBASI: _____

Establecimiento de Salud: _____

Inspector que realiza Inspección: _____

Fecha de 1ª. Inspección: _____ Calificación: _____

Fecha de 1ª. Re-inspección: _____ Calificación: _____

Fecha de 2ª. Re-inspección: _____ Calificación: _____

HASTA 50 PUNTOS: CONDICIONES INACEPTABLES, URGENTE CORREGIR

51 – 70 PUNTOS: CONDICIONES DEFICIENTES, NECESITA HACER CORRECCIONES

71 – 87 PUNTOS: CONDICIONES REGULARES, MEJORAR CONDICIONES

88 – 100 PUNTOS: BUENAS CONDICIONES, HACER ALGUNAS CORRECCIONES

Para efecto de otorgar la Licencia Sanitaria, el Restaurante o Establecimiento Similar deben obtener un mínimo de 90 puntos.

ASPECTOS Y PUNTAJE	Máximo	1ª. Inspección	2ª. Reinspección	3ª. Reinspección
1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES	2			
1.1 Ubicación	1			
Situado en zonas sanitariamente adecuadas.				
1.3 Alrededores	1			
2. EDIFICIO	7			
Áreas cerradas, preparación de alimentos.	1			
Pisos de fácil limpieza, suficientes desagües y niveles adecuados.	1			
Paredes internas lisas, fáciles de lavar, color claro y no absorbente.	1			
Techos de fácil limpieza	1			
Ventanas protegidas contra insectos y roedores, fácil de desmontar y limpiar	2			
Puertas de material liso, no absorbentes, fácil limpieza	1			
3. ILUMINACION	3			
Iluminación adecuada, lámparas poseen protección en caso de rotura.	3			
4. VENTILACION	3			
Ventilación adecuada, no hay condensación, malos olores.	3			
5. AGUA EN CALIDAD Y CANTIDAD	8			
Suficiente abastecimiento para las necesidades.	4			
Potabilidad comprobada	4			
6. MANEJO Y DISPOSICION DE DESECHOS LIQUIDOS, SÓLIDOS	6			

Instalaciones adecuadas para el desagüe y eliminación de desechos líquidos de vertidos.	2			
Recipientes para basura adecuados y limpios	2			
Depósito general ubicado adecuadamente.	2			
7. INSTALACIONES SANITARIAS	6			
Dispone de servicios sanitarios para clientes, en buen estado, separadas por sexo, lejos de la cocina y funcionando.	2			
Lavamanos en buen estado, limpios, funcionando y con lo necesario, exclusivo para clientes.	2			
Cocina cuenta con lavamanos adecuado, limpio, en buen estado.	2			
Alrededores limpios y libre de focos de contaminación.				
LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL AREA DE PROCESAMIENTO Y EQUIPO	8			
Tienen registro de cumplimiento del Programa de Limpieza	1			
Pisos, paredes, puertas, ventanas y techos equipos y utensilios del área de procesamiento están limpios.	1			
Utilizan las concentraciones indicadas en la Norma	1			
Mantienen limpias las mantas utilizadas para limpiar las mesas.	1			
Los utensilios se lavan, desinfectan y guardan adecuadamente.	1			
Posee campanas extractoras de aire (cuando amerita).	1			
Tablas para picar son adecuadas y de acuerdo al uso (crudos o cocidos).	1			

Mesas y entrepaños están limpios	1			
9. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES	6			
Tienen registro de cumplimiento de Programa para Control de Insectos y Roedores.	2			
Los productos químicos están autorizados.	2			
Toma medidas para proteger alimentos, equipo y utensilios antes de aplicar plaguicidas y después se limpian cuidadosamente.	2			
10. SALUD DEL MANIPULADOR	8			
Personal es sometido a exámenes médicos, están documentados y vigente	4			
No se observan manipuladores con síntomas, lesiones visibles, ni secreciones.	4			
11. CAPACITACION	6			
El personal está capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura.				
12. HABITOS HIGIENICOS EN EL TRABAJO	6			
Se observan cumplimiento de hábitos higiénicos de acuerdo a la Norma , incluyendo rótulos sobre lavado de manos.				
13. PRESENTACION E HIGIENE PERSONAL	6			
Se observa el cumplimiento de requisitos contenidos en Norma respectiva.				
14. PREPARACION DE LOS ALIMENTOS.	8			
Lavan y desinfectan frutas, verduras y hortalizas.	2			
Descongelan adecuadamente los alimentos.	2			

Utilizan las temperaturas adecuadas de cocimiento y recalentamiento de acuerdo a Norma	2			
Materias primas son adecuadas	2			
15. SERVICIO DE LOS ALIMENTOS	6			
Los alimentos se sirven calientes	2			
Los alimentos que se consumen frío, se conservan a temperatura adecuada.	2			
Las personas que sirven los alimentos cumplen con los hábitos higiénicos, presentación e higiene personal establecida en la Norma y no hay personas ajenas en la cocina.	2			
16. CONSERVACION DE ALIMENTOS	6			
Equipos refrigerantes no sobrepasan capacidad.	2			
Equipos de refrigeración están limpios	2			
Productos perecederos se conservan adecuadamente de acuerdo a Norma.	2			
17. MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS.	3			
Los plaguicidas y otras sustancias químicas se guardan adecuadamente.	3			
18. ALMACENAMIENTO**	2			
Las bodegas cumplen con los requisitos establecidos en Normas respectivas.	2			
TOTAL PUNTOS	100			

*En caso de no utilizar productos congelados los (2) dos puntos asignados a este aspecto deben ser incorporados al numeral 1 y numeral 3 del romano xiv.

**En caso de que el establecimiento no disponga de bodega seca o húmeda, los (2) dos puntos deben asignarse al romano VIII, numerales 5 y 7.

ANEXO II

Tabla de temperatura para conservar los productos perecederos

PRODUCTO	TEMPERATURA °C
- Carnes Frescas	0 a 4
- Carnes Congeladas	-2 a - 18
- Embutidos	0 a 4
- Productos pesqueros	0 a 2
- Aves	0 a 4
- Verduras y frutas	4 a 7

ANEXO 2

Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control
de Cuartos Fríos

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL RAMO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

San Salvador, 28 de mayo de 2004

ACUERDO No. **216**

EL RAMO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

CONSIDERANDO:

- I. Que de acuerdo a lo prescrito por el Código de Salud en sus artículos 83, 86 y 91 corresponde al Ministerio de salud emitir las normas necesaria que determinen las condiciones esenciales para la preparación de los alimentos y bebidas, así como la inspección y control y demás requisitos indispensables para la autorización de instalación y funcionamiento de los establecimientos;
- II. Que de acuerdo con las disposiciones citadas es obligación de las personas naturales y jurídicas que produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan alimentos y bebidas, así mismo de los medios de transporte cumplir con las condiciones esenciales para asegurar la inocuidad de los alimentos;
- III. Que de acuerdo a lo prescrito en El Código de Salud es necesario la elaboración de las Normas Técnicas Sanitarias para la Autorización y Control de Establecimientos Alimentarios.

POR TANTO:

En uso de sus facultades legales,

ACUERDA:

Dictar las siguientes:

NORMAS TÉCNICAS SANITARIAS PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

TITULO I DISPOSICIONES GENERALES

OBJETO DE LA NORMA

Las presentes normas tienen por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos alimentarios para la autorización de Instalación y Funcionamiento y el permiso sanitario de los medios de transporte.

CAMPO DE APLICACIÓN

Quedan sujetas a la presente norma las personas naturales y Jurídicas que produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan ó expendan alimentos procesados y los que se dediquen al transporte de los mismos.

AUTORIDAD COMPETENTE

Corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, en adelante MSPAS, la vigilancia del cumplimiento de las presentes normas a través de los Directores de las Regiones del Sistema Básico de Salud Integral y los Directores de las Unidades de Salud del área geográfica de influencia correspondiente, sin perjuicio de lo establecido en el Código de Salud y otras leyes.

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN
Y CONTROL DE CUARTOS FRÍOS
No. 010-2004-A**

1. INFRAESTRUCTURA

- 1.1 Las dimensiones del cuarto frío deben estar de acuerdo al volumen de alimentos que se proyecta almacenar, para evitar la sobresaturación de estos.
- 1.2 Los pisos deben ser contruidos de ladrillos de cemento antideslizante o en su defecto de concreto de 10 cm. de espesor, de superficie uniforme sin grietas, con desagües tipo inodoro y pendiente de 1%, no aplica para cuartos fríos pre-fabricados.
- 1.3 Las paredes deben ser lisas y pintadas de color claro, las uniones de las paredes con el piso y cielo raso deben ser redondeadas. En el caso de los cuartos fríos que vienen pre-fabricados y que las uniones son cuadradas, estos deben limpiarse y desinfectarse minuciosamente.
- 1.4 Las puertas deben abrir hacia fuera, ser herméticas y provistas de cortinas plásticas.
- 1.5 El cielo raso debe ser contruido de material de concreto u otro material que sea de fácil limpieza y pintado de color claro.
- 1.6 La iluminación debe ser con luz artificial que permita sin dificultad realizar la inspección y demás operaciones dentro de la bodega.

2. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

- 2.1 Los cuartos fríos deben contar con termómetros en buen estado, visibles y mantener los alimentos a las temperaturas adecuadas.
- 2.2 Los alimentos deben almacenarse adecuadamente, de tal manera que no haya sobresaturación, no se deben mezclar alimentos procesados con materias primas, alimentos crudos, para evitar contaminaciones cruzadas.
- 2.3 Debe establecerse el sistema de rotación primeras entradas, primeras salidas (PEPS), para garantizar una buena utilización de los alimentos almacenados.
- 2.4 Las materias primas y productos procesados deben conservarse a las temperaturas determinadas en el anexo II.

3. EQUIPO Y MATERIAL DE LIMPIEZA

- 3.1 Deben contar con tarimas plásticas, estantes de fibra de vidrio o de acero inoxidable, rieles aéreos, ganchos, termómetros visibles, manguera para lavar el cuarto frío, cubeta para preparar solución de limpieza, cepillos, escobas y sustancias desinfectantes. Todo el equipo debe estar en buenas condiciones de funcionamiento.
- 3.2 Las sustancias químicas que se utilicen para la limpieza y desinfección del equipo, paredes, pisos y demás, deben estar autorizados por la autoridad competente. Los cuales deben almacenarse adecuadamente fuera de la bodega.

4. OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS

- 4.1 No deben almacenarse alimentos rechazados.
- 4.2 El cuarto frío debe mantenerse limpio, libre de residuos de productos, derrame de sustancias líquidas y desechos sólidos en los pisos. Las paredes, puertas y techos deben estar limpios al igual que las tarimas, estantes y demás equipos.
- 4.3 Debe utilizarse exclusivamente para alimentos y cuando estos sean procesados deben estar etiquetados con la información básica como es: fecha de vencimiento, nombre del producto o cualquier otra información que permita identificar el producto.

5. PRACTICAS DE HIGIENE

- 5.1 El personal responsable del cuarto frío y que está en contacto con los alimentos debe cumplir las Normas de higiene personal como son: aseo personal, uñas cortas y limpias, lavado de manos con jabón líquido desinfectante con la frecuencia necesaria. Debe evitar: fumar, escupir, estornudar o toser dentro del cuarto frío. Durante su permanencia en el cuarto frío, el empleado debe utilizar ropa de bioseguridad limpia y otros dispositivos que le protejan de frío, estos deben ser de uso exclusivo para la bodega para evitar la contaminación cruzada.

6. CONTROL DE SALUD

- 6.1 Las personas que tienen acceso al cuarto frío deben asegurar en forma periódica, cada seis meses, el buen estado de salud, a excepción del examen de tórax que es cada año, para ello debe consultar en la Unidad de Salud respectiva, en donde le aplicarán la "**Guía de Evaluación de Salud para Manipuladores de Alimentos**".

- 6.1 No debe permitirse el acceso a las personas que se sabe o sospeche que padecen de alguna enfermedad que potencialmente puede transmitirse por medio de los alimentos. Entre los síntomas a controlar en las personas esta: ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta, lesiones en la piel visiblemente infectadas, secreción de oídos, ojos o nariz.

7. DEFINICIONES

Para los fines de esta norma se contemplan las siguientes definiciones:

7.1 Cuarto Frío

Es la instalación física que se utiliza para almacenar alimentos perecederos y que necesitan temperaturas de refrigeración y/o congelamiento.

8. ANEXOS

- 8.1 Forman parte de la presente norma la Ficha de inspección sanitaria para la autorización y control de cuartos fríos y la Tabla de temperaturas para conservar los productos perecederos.

TITULO II DISPOSICIONES FINALES

1. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones de las presentes normas será sancionado de acuerdo a lo establecido en el Código de Salud en el artículo 284 numerales 11,12 y 21, artículo 285 numerales 13,14, 15,16,17,18,20,21,24 y artículo 286 literales c, d y e.

2. DE LOS ANEXOS

Forma parte de las presentes normas los anexos siguientes:

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE CUARTOS FRÍOS

ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Cuartos Fríos.

ANEXO II Tabla de temperaturas para conservar los productos perecederos.

3. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE LA NORMA

Las presentes normas y sus anexos podrán ser revisados y actualizados cada dos años o de acuerdo a la pertinencia de la misma.

4. VIGENCIA

El presente Acuerdo entrará en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNÍQUESE. El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, (f) H. Betancourt Q.

III. ANEXOS DE LA NORMAS TÉCNICAS SANITARIAS PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

010-2004-A

- * ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Cuartos Fríos.
- * ANEXO II Tabla de temperaturas para conservar los productos perecederos

ANEXO I

**FICHA DE INSPECCION SANITARIA PARA AUTORIZACION Y CONTROL DE CUARTOS FRIOS
FICHA 010-2004-A**

INSPECCION PARA: Permiso Nuevo Renovación Control

NOMBRE DE LA EMPRESA _____

DIRECCION DE LA EMPRESA: _____

TELEFONO DE LA EMPRESA: TEL. _____ FAX: _____

PERMISO NUMERO: _____ FECHA DE VENCIMIENTO: _____

PROPIETARIO REPRESENTANTE LEGAL

RESPONSABLE DEL CONTROL DE LOS CUARTOS FRIOS _____

No. TOTAL DE EMPLEADOS _____

TIPOS DE ALIMENTOS _____

SIBASI _____

ESTABLECIMIENTO DE SALUD _____

INSPECTOR QUE REALIZA INSPECCION _____

FECHA DE 1º. INSPECCION _____ CALIFICACION _____

FECHA DE 1º. RE-INSPECCION _____ CALIFICACION _____

FECHA DE 2º RE-INSPECCION _____ CALIFICACION _____

HASTA 60 PUNTOS: CONDICIONES INACEPTABLES, URGENTE CORREGIR

61 – 70 PUNTOS: CONDICIONES DEFICIENTES, NECESITA HACER CORRECCIONES

71 - 87 PUNTOS: CONDICIONES REGULARES, MEJORAR CONDICIONES

88 – 100 PUNTOS: BUENAS CONDICIONES, HACER ALGUNAS CORRECCIONES

Para efecto de Permiso Sanitario, los cuartos fríos deben obtener un mínimo de 90 puntos

ASPECTOS Y PUNTAJE	Máximo	1ª. Inspección	2ª. Reinspección	3ª. Reinspección
I. INFRAESTRUCTURA	20			
1. Dimensiones adecuadas.	5			
2. Pisos bien construidos	3			
3. Paredes lisas, pintadas de color claro	3			
4. Puertas con cortinas plásticas, cierre hermético, abren hacia fuera.	3			
5. Cielo raso de fácil limpieza	3			
6. Iluminación adecuada	3			
II. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION	24			
1. Termómetros en buen estado y visibles	10			
2. Alimentos almacenados adecuadamente, sin mezclar alimentos crudos con alimentos terminados.	10			
3. Sistema de rotación (PEPS) funcionando adecuadamente).	4			
III. EQUIPO Y MATERIAL DE LIMPIEZA	14			
1. Cuenta con equipo requerido en la Norma Sanitaria.	10			
2. Las sustancias químicas utilizadas están autorizadas por la autoridad competente.	4			
IV. OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS	12			
1. No almacenan alimentos rechazados.	4			
2. Cuarto frío limpio y libre de residuos.	3			
3. Uso exclusivo para alimentos.	5			
V. PRACTICAS DE HIGIENE	10			
1. El personal responsable observa las normas de higiene.	10			
VI. CONTROL DE SALUD	20			
1. Mantienen exámenes clínicos actualizados.	10			
2. Al momento de la inspección los manipuladores no presentan ninguna sintomatología descrita en la Norma.	10			
TOTAL	100			

ANEXO II

Tabla de temperaturas para conservar los productos perecederos

PRODUCTO	TEMPERATURA °C
- Carnes Frescas	0 a 4
- Carnes Congeladas	-18 a -2
- Embutidos	0 a 4
- Productos pesqueros	0 a 2
- Productos lácteos	0 a 4
- Aves	0 a 4
- Verduras y frutas	4 a 7

ANEXO 3

Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control
de Bodegas Secas

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL
RAMO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

San Salvador, 28 de mayo de 2004

ACUERDO No. **216**

EL RAMO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

CONSIDERANDO:

- I. Que de acuerdo a lo prescrito por el Código de Salud en sus artículos 83, 86 y 91 corresponde al Ministerio de salud emitir las normas necesaria que determinen las condiciones esenciales para la preparación de los alimentos y bebidas, así como la inspección y control y demás requisitos indispensables para la autorización de instalación y funcionamiento de los establecimientos;
- II. Que de acuerdo con las disposiciones citadas es obligación de las personas naturales y jurídicas que produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan alimentos y bebidas, así mismo de los medios de transporte cumplir con las condiciones esenciales para asegurar la inocuidad de los alimentos;
- III. Que de acuerdo a lo prescrito en El Código de Salud es necesario la elaboración de las Normas Técnicas Sanitarias para la Autorización y Control de Establecimientos Alimentarios.

POR TANTO:

En uso de sus facultades legales,

ACUERDA:

Dictar las siguientes:

NORMAS TÉCNICAS SANITARIAS PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

TITULO I DISPOSICIONES GENERALES

OBJETO DE LA NORMA

Las presentes normas tienen por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos alimentarios para la autorización de Instalación y Funcionamiento y el permiso sanitario de los medios de transporte.

CAMPO DE APLICACIÓN

Quedan sujetas a la presente norma las personas naturales y Jurídicas que produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan ó expendan alimentos procesados y los que se dediquen al transporte de los mismos.

AUTORIDAD COMPETENTE

Corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, en adelante MSPAS, la vigilancia del cumplimiento de las presentes normas a través de los Directores de las Regiones del Sistema Básico de Salud Integral y los Directores de las Unidades de Salud del área geográfica de influencia correspondiente, sin perjuicio de lo establecido en el Código de Salud y otras leyes.

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN

Y CONTROL DE BODEGAS SECAS

No. 009-2004-A

1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES

- 1.1 La bodega debe estar ubicada en un lugar que no permita la inundación y orientada según el eje Este-Oeste para evitar una mayor exposición de los alimentos al sol durante el día.
- 1.2 Debe existir un espacio libre pavimentado de 2 mts. de ancho alrededor del edificio de la bodega de las paredes exteriores, que impida el acceso de roedores a la bodega, cordón sanitario.
- 1.3 En los alrededores del edificio de la bodega no deben existir, malezas, muebles inservibles y otros que sirvan de albergue de insectos y roedores, focos de infestación.

2. EDIFICIO

- 2.1 Las dimensiones de la bodega en metros cúbicos por tonelada (M^3/T), deben estar de acuerdo al volumen de alimentos que se proyecta almacenar para evitar acumulación de alimentos en lugares reducidos.
- 2.2 Los pisos deben ser contruidos de ladrillos de cemento o en su defecto de concreto de 20 cm. de espesor, de superficie uniforme y sin grietas.

- 2.3 Las paredes deben ser construidas, de sistema mixto, repelladas, afinadas y pintadas de color claro y las uniones con el piso redondeadas y sin grietas.
- 2.4 Las puertas y ventanas deben tener tela metálica N°10 o N°12 para impedir el ingreso de insectos y roedores.
- 2.5 El cielo raso debe ser construido de material impermeable y que no permita albergue de insectos y roedores, no deben estar deteriorados.
- 2.6 La ventilación debe ser adecuada, para ello deben construirse ventanas en forma opuesta a la entrada de la bodega, en la parte superior de las paredes ocupando todo el largo de la pared y de 75 cms. de alto cada una o en su defecto se debe contar con dispositivos mecánicos como extractores de aire que proporcionen una adecuada renovación de aire.
- 2.7 La iluminación debe ser con luz artificial o natural que permita sin dificultad leer cualquier documento, realizar las actividades de limpieza y supervisión, entre otras.
- 2.8 Debe contar con servicios sanitarios adecuados para el personal que labora en la bodega en una relación de 1 inodoro por cada 25 empleados y un lavamanos por cada 15 empleados ,cuando hayan más de 25 empleados deben consultar el Reglamento General sobre Seguridad e Higiene en los Centro de Trabajo Y debe disponer de instalaciones para lavar trapeadores u otros utensilios. Estas instalaciones deben construirse fuera de la Bodega.

3. EQUIPO Y MATERIAL DE BODEGA

- 3.1 El equipo debe ser completo y de suficiente capacidad para realizar la limpieza, el control de roedores y demás actividades de prevención que hay que realizar en las bodegas de alimentos. Debe contar con: carretillas, escobas, trapeadores, palas, depósitos para desechos sólidos, tarimas,

estantes, bolsas para desechos sólidos, detergentes y desinfectantes adecuados.

3.2 Todo el equipo debe estar en buenas condiciones de funcionamiento, este debe estar almacenado en un área específica separado de los alimentos, de preferencia en el exterior de la bodega.

3.3 Las sustancias químicas que se utilizan como medidas preventivas para el control de insectos y roedores en la bodega, deben estar autorizadas por la autoridad competente, debidamente almacenadas y rotuladas.

4. DESCARGA DE ALIMENTOS

4.1 El traslado de los productos debe hacerse por medio de carretillas para evitar que se rompan los envases y posteriormente se deterioren los productos.

1.2 El desalmacenaje debe hacerse considerando las condiciones climáticas para prevenir daños en los envases y posteriormente como consecuencia del mal manejo, los productos se deterioren.

5. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

5.1 Los alimentos deben estar en estibas separadas por producto con espacios de 75 cms. entre una y otra estiba, para que facilite la limpieza y la

circulación del aire, debiendo ordenarse las unidades, sacos, cajas, latas y similares, en forma traslapada para evitar que se caigan.

5.2 Las tarimas deben estar separadas 20 - 30 cms. del piso.

5.3 Los alimentos deben estar separados a 40 cms de las paredes y a 1.50 mts. del techo para evitar el deterioro de los alimentos.

5.4 Deben tener funcionando el Sistema Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS) para que haya una mejor circulación de los alimentos y evitar el vencimiento de los mismos.

5.5 No debe haber presencia de químicos utilizados para la limpieza dentro de las instalaciones donde se almacenan productos alimenticios.

5.6 Deben mantener los alimentos debidamente rotulados por tipo y fechas en que ingresan a la bodega. Los productos alimenticios ahí almacenados deben estar debidamente etiquetados.

6. OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS

6.1 No deben almacenar productos infestados y contaminados dentro de la bodega, mucho menos reutilizar envases, sacos y otros envoltorios que hayan contenido productos infestados o sustancias químicas.

6.2 Cuando se trate de cereales a granel, las bocas de los envases que contienen remanentes de producto, deben mantenerse cerradas. También debe llevarse fichas de control de tratamiento preventivo por lotes.

6.3 El local debe mantenerse limpio, libre de residuos de productos, derrame de sustancias líquidas y desechos sólidos en los pisos; así como, mantener las paredes y techos libres de suciedades como telarañas y otras. Los desechos sólidos que resulten de la limpieza deben eliminarse de inmediato en forma adecuada.

6.4 La bodega debe ocuparse exclusivamente para almacenar alimentos y no para guardar otro tipo de artículos tales como: utensilios viejos, sustancias químicas, detergentes, jabones y otros.

6.5 La bodega debe mantenerse libre de residuos de productos y empaques usados.

7. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES

7.1 No debe haber presencia de insectos y roedores, para ello debe mantener un programa de control permanente en el que puede considerar barreras

físicas, si estas no resultan efectivas deben emplearse sustancias químicas debidamente aprobadas por la entidad competente.

7.2 Para efecto de verificar la ejecución del programa la empresa debe presentar al momento de la inspección una constancia extendida por la casa fumigadora que realiza la actividad de exterminio de insectos y roedores, en caso que el control lo realice la misma empresa, se debe presentar los registros de las fechas de control, sustancias químicas y cantidades utilizadas, métodos físicos empleados y cualquier otra información pertinente que permita verificar el cumplimiento del programa permanente.

8. DE LOS MANIPULADORES

8.1 Los trabajadores que laboran en la bodega deben mantener la limpieza e higiene personal.

8.2 Deben utilizar la ropa adecuada a las actividades que desarrollan.

8.3 Deben haber recibido capacitación sobre higiene y manipulación de alimentos.

8.4 Deben mantener los exámenes clínicos vigentes.

9. DEFINICIONES

Para los efectos de la presente Norma se utilizarán las siguientes definiciones:

9.1 Bodega seca:

Es el establecimiento que se utiliza para almacenar alimentos debidamente envasados, por lo general alimentos procesados importados que no necesitan refrigeración. Estos mismos requisitos aplican para las bodegas secas que se encuentran dentro de las fábricas y supermercados o cualquier otro establecimiento, a los cuales se les debe otorgar un solo permiso.

10. ANEXOS

10.1 Forman parte de la presente norma la Ficha de inspección sanitaria para la autorización y control de Bodegas Secas

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
BODEGAS SECAS

ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control
de Bodegas Secas.

TITULO II DISPOSICIONES FINALES

1. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones de las presentes normas será sancionado de acuerdo a lo establecido en el Código de Salud en el artículo 284 numerales 11,12 y 21, artículo 285 numerales 13,14, 15,16,17,18,20,21,24 y artículo 286 literales c, d y e.

2. DE LOS ANEXOS

Forma parte de las presentes normas los anexos siguientes:

3. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE LA NORMA

Las presentes normas y sus anexos podrán ser revisados y actualizados cada dos años o de acuerdo a la pertinencia de la misma.

4. VIGENCIA

El presente Acuerdo entrará en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNÍQUESE. El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, (f) H. Betancourt Q.

III. ANEXOS DE LA NORMAS TÉCNICAS SANITARIAS PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

ANEXO I

**FICHA DE INSPECCION SANITARIA PARA AUTORIZACION Y CONTROL DE BODEGAS
SECAS
FICHA 009-2004-A**

INSPECCION PARA: Permiso Nuevo Renovación Control

NOMBRE DE LA EMPRESA : _____

DIRECCION DE LA EMPRESA : _____

TELEFONO DE LA EMPRESA: TEL. _____ FAX: _____

PERMISO NUMERO: _____

FECHA DE VENCIMIENTO _____

PROPIETARIO REPRESENTANTE LEGAL

RESPONSABLE DEL CONTROL DE LA BODEGA _____

No. TOTAL DE EMPLEADOS _____

TIPOS DE ALIMENTOS _____

SIBASI _____

ESTABLECIMIENTO DE SALUD _____

NOMBRE DEL INSPECTOR QUE REALIZA LA
INSPECCION _____

FECHA DE 1º. INSPECCION _____ CALIFICACION _____

FECHA DE 1º. RE-INSPECCION _____ CALIFICACION _____

FECHA DE 2º RE-INSPECCION _____ CALIFICACION _____

HASTA 60 PUNTOS: CONDICIONES INACEPTABLES, URGENTE CORREGIR

61 – 70 PUNTOS: CONDICIONES DEFICIENTES, NECESITA HACER CORRECCIONES

71 - 87 PUNTOS: CONDICIONES REGULARES, MEJORAR CONDICIONES

88 – 100 PUNTOS: BUENAS CONDICIONES, HACER ALGUNAS CORRECCIONES

Para efecto de Permiso Sanitario, la bodega debe obtener un mínimo de 90 puntos

ASPECTOS Y PUNTAJE	Máximo	1ª Inspección	2ª Reinspección	3ª Reinspección
I- UBICACIÓN Y ALREDEDORES	10			
1. Ubicación adecuada	4			
2. Existe cordón sanitario	3			
3. Ausencia de focos de infestación	3			
II- EDIFICIO	24			
1. Dimensiones adecuadas (M ³ /T)	3			
2. Pisos bien construidos	2			
3. Paredes bien construidas	3			
4. Puertas y ventanas seguras y protegidas contra insectos y roedores.	5			
5. Cielo raso adecuado	3			
6. Ventilación adecuada	4			
7. Iluminación adecuada	2			
8. Servicios sanitarios y lavamanos adecuados y funcionando	2			
III- EQUIPO Y MATERIAL DE BODEGA	8			
1. Completo suficiente capacidad y funcionando adecuadamente	4			
2. Sustancias químicas para limpieza y control de insectos y roedores autorizadas y debidamente guardados y rotulados.	4			
IV- DESCARGA DE ALIMENTOS	7			
1. Utilizan carretillas para trasladar los productos alimenticios	3			
2. Desalmacenan en condiciones climáticas adecuadas.	4			
V- ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	17			
1. Estibas separadas por producto y en forma traslapada cuando proceda	3			
2. Tarimas separadas de 20 a 30 cms del piso.	4			
3. Alimentos separados a 40 cms de paredes y a 1.50 mts del techo .	3			
4. Sistema de PEPS en ejecución.	4			
5. Identificación de alimentos y fecha de llegada.	3			
VI- OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS	18			

ASPECTOS Y PUNTAJE	Máximo	1ª Inspección	2ª Reinspección	3ª Reinspección
1. No almacenan productos infestados y contaminados en la bodega, ni reutilizan envases que hayan contenido productos infestados o sustancias químicas.	4			
2. Mantienen cerrados los recipientes que contienen remanentes de productos.	2			
3. Mantienen limpio el local, libre de residuos de productos, no derrame de sustancias líquidas sobre estibas o en el piso.	3			
4. Mantienen las paredes y los techos libres de suciedad como telarañas y otras.	2			
5. Eliminan la basura adecuadamente y de inmediato.	2			
6. Mantienen exclusividad de la bodega.	5			
VII-CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES	10			
1. Registro mensual de control de insectos y roedores)	5			
2. Ausencia de insectos y roedores	5			
VIII- MANIPULADORES	6			
1. Mantienen limpieza e higiene personal, usan ropa adecuada.	2			
2. Han recibido la capacitación respectiva.	2			
3. Mantienen exámenes clínicos vigentes.	2			
TOTAL PUNTOS	100			

ANEXO 4

POBLACIÓN UNIVERSITARIA POR SECTOR DURANTE EL AÑO 2009

Sector Facultad	ESTUDIANTES	DOCENTES	ADMINISTRATIVO	TOTAL
Oficinas Centrales			317	317
Ciencias Agronómicas	988	87	81	1156
Ciencias Económicas	8645	192	40	8877
Ciencias y Humanidades	7346	210	72	7628
CC. Naturales y Matemática	1356	133	28	1517
Ingeniería y Arquitectura	5731	206	55	5992
Jurisprudencia y CC. SS.	4128	115	48	4291
Medicina	5380	588	92	6060
Odontología	533	88	41	662
Química y Farmacia	868	92	31	991
TOTAL	34,975	1,711	805	37,491

Fuente: Datos proporcionados por la Unidad Técnica de Evaluación de la Universidad de El Salvador
COTEUES “Recolección estadística institucional, año 2009”

ANEXO 5

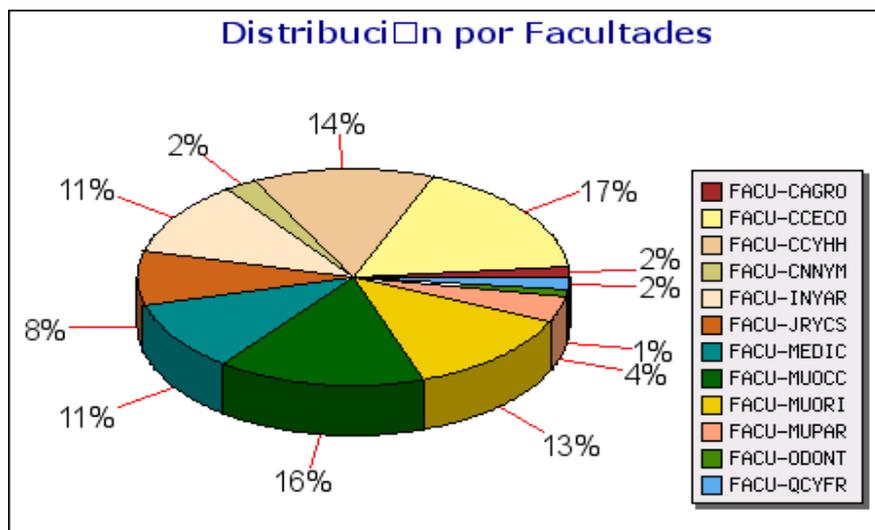
POBLACIÓN ESTUDIANTIL DEL CAMPUS CENTRAL DE LA
UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR PARA EL AÑO 2009

(Estratificada por facultad y género)

POBLACIÓN ESTUDIANTIL DEL CAMPUS CENTRAL DE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
PARA EL AÑO 2009*

(Estratificada por facultad y género)

FACULTAD	CANTIDAD		
	M	F	Total
Facultad de Ciencias Agronómicas	416	417	833
Facultad de Ciencias Económicas	3505	5501	9006
Facultad de Ciencias y Humanidades	2357	4761	7118
Facultad de Ciencias Naturales y Matemática	573	658	1231
Facultad de Ingeniería y Arquitectura	4198	1670	5868
Facultad de Jurisprudencia y Ciencias Sociales	1405	2721	4126
Facultad de Medicina	1701	3879	5580
Facultad de Odontología	168	377	545
Facultad de Química y Farmacia	283	664	947
TOTAL:	14,606	20,648	35,254



Fuente: Página web de la Administración Académica de la Universidad de El Salvador
https://www.academica.ues.edu.sv/estadisticas/poblacion_estudiantil.php?&npag=1&anio=2009

ANEXO 6

Modelo del cuestionario y procesamiento de la información



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
Facultad de Ciencias Económicas
Escuela de Administración de Empresas

CUESTIONARIO DIRIGIDO A LA POBLACIÓN UNIVERSITARIA USUARIA DE LOS CAFETINES Y PUESTOS DE COMIDA
DENTRO Y EN LOS ALREDEDORES DE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

Buen día, somos estudiantes egresados de la Licenciatura en Administración de Empresas y estamos realizando el siguiente cuestionario como parte de nuestro trabajo de graduación.

El siguiente instrumento tiene como objetivo recopilar información acerca de la opinión que tiene la Población Universitaria con respecto al actual precio y servicio brindado por los cafetines y puestos de comida que suministran los alimentos y su opinión sobre la reapertura del Comedor Universitario "La Estrella" para lograr conocer los factores que inciden en los gustos y preferencias de los usuarios. Se les agradecerá responder a las preguntas que se presentan a continuación con sinceridad,

INDICACIÓN

Lea detenidamente las preguntas, marque con una "X" la alternativa que guarda mayor relación con su opinión y complete cuando sea necesario.

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

a) Sexo Hombre Mujer

b) A que sector pertenece: Docente UES Administrativo UES Estudiante UES
(Si usted es estudiante, por favor continúe con el siguiente literal, de lo contrario, continuar con el literal "d".)

c) ¿Actualmente trabaja? Si No
(Si su respuesta es afirmativa, señale el nivel de ingresos mensuales que percibe de lo contrario continúe con el literal "e")

d) Nivel de ingresos mensuales

- Menos de \$207.68
- De \$207.68 a \$300.00
- De \$300.01 a \$400.00
- De \$400.01 a \$500.00
- De \$500.01 en adelante

e) ¿A qué facultad pertenece? _____

II. TEXTO

1. ¿Qué días de la semana asiste a la Universidad?

- De lunes a sábado
- De lunes a viernes
- De lunes a jueves
- De lunes a miércoles
- Lunes, miércoles y viernes
- Martes, jueves y sábado
- Otros : Explique _____

2. ¿Hace uso del servicio proporcionado por los diferentes cafetines y/o puestos de comida dentro y en los alrededores de la Universidad?

Si No

(Si su respuesta es afirmativa continúe con el cuestionario de lo contrario pase a la pregunta 16)

3. ¿Cuál es el cafetín y/o puesto de comida de su preferencia?

- Cafetines Centrales (Frente al Edificio Estrella)
- Puesto de comida dentro de la facultad a la que usted pertenece
- Puestos de comida en las afueras de la entrada principal (Minerva)
- Puestos de comida en las afueras de la entrada de la Fac.de Humanidades
- Puestos de comida en las afueras de la entrada de la Fac.de Jurisprudencia
- Puestos de comida en las afueras de la entrada de la Fac. de Odontología
- Otro, especifique: _____

4. ¿Por qué lo prefiere?

- Precios accesibles
- Variedad de menús
- Buena calidad de las comidas
- Por la cercanía
- Por la higiene del lugar
- Rapidez en la atención
- Otros : Explique _____

5. ¿Que factores considera indispensables para ganar su preferencia y que aspectos sugiere para estos establecimientos alimentarios? _____

6. Por lo general al comprar sus alimentos ¿hace uso del servicio para llevar? Si No

Porqué: _____

7. Con qué frecuencia visita los cafetines y /o puestos de comida?

- Un día por semana
- 2 días por semana
- 3 días por semana
- 4 días por semana

- 5 días por semana

- 6 días por semana

8. ¿Por lo general, qué tiempos de comida hace en estos cafetines y/o puestos de comida?

- Desayuno

- Refrigerios

- Almuerzo

- Otros : Explique _____

- Cena

9. ¿Basándose en su respuesta anterior, cuánto gasta como promedio en su alimentación diaria?

Desayuno

-De \$0.75 a \$1.00

-De \$1.01 a \$2.00

-De \$2.01 en adelante

Almuerzo

-De \$1.00 a \$1.50

-De \$1.51 a \$2.00

-De \$2.01 en adelante

Cena

-De \$0.75 a \$1.00

-De \$1.01 a \$2.00

-De \$2.01 en adelante

Refrigerios

-De \$0.25 a \$0.50

-De \$0.51 a \$1.00

-De \$1.01 en adelante

10. De acuerdo a los tiempos de comida que usted hace en el cafetín o puesto de comida de su predilección, ¿Qué opina de los precios que paga?

	Precios altos	Precios justos	Precios bajos
-Desayuno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-Almuerzo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-Cena	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-Refrigerios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

11. ¿A observado en estos cafetines y/o puestos de comida algunas de las normas de uso del lugar?

Si

No

Si su respuesta es "No", cual de las siguientes normas considera importantes:

	Muy importante	Importante	Poco importante	Nada importante
-No Fumar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-No dañar las instalaciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-No utilizar el lugar como sala de juego	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-No agredir verbal ni físicamente a otro estudiante o personal de servicio del lugar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Otra, especifique: _____

12. ¿A observado en estos cafetines y/o puestos de comida algún tipo de certificación de calidad y/o autorización para su funcionamiento extendida por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social?

Si No

13. De los aspectos que se mencionan a continuación, relacionados a la alimentación que usted recibe en los cafetines y/o puestos de comida de la Universidad, indique la alternativa con la cual está de acuerdo.

	<u>Siempre</u>	<u>A menudo</u>	<u>Rara vez</u>	<u>Nunca</u>
- Están bien cocinados los alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Al recibir sus alimentos, estos están calientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Los alimentos poseen buen sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Se ha enfermado por consumir alimentos en estos establecimientos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- La alimentación que recibe, puede considerarse como una dieta balanceada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

14. De acuerdo a su criterio, cómo evaluaría los aspectos que se mencionan a continuación, referentes a las instalaciones y mobiliario y equipo.

	<u>Muy bueno</u>	<u>Bueno</u>	<u>Regular</u>	<u>Deficiente</u>	<u>Muy Deficiente</u>
- Aseo del local	<input type="checkbox"/>				
- Iluminación	<input type="checkbox"/>				
- Ventilación	<input type="checkbox"/>				
- Estado en que se encuentra el mobiliario	<input type="checkbox"/>				
- Distribución de las mesas y bancas	<input type="checkbox"/>				
- Aseo de las mesas y bancas	<input type="checkbox"/>				
- Baños y/o lavamanos	<input type="checkbox"/>				

15. Evaluar el servicio proporcionado por los cafetines y puestos de comida dentro y en los alrededores de la Universidad, de acuerdo a los siguientes factores:

	<u>Muy bueno</u>	<u>Bueno</u>	<u>Regular</u>	<u>Deficiente</u>	<u>Muy Deficiente</u>
- Rapidez	<input type="checkbox"/>				
- Amabilidad del personal	<input type="checkbox"/>				
- Presentación del personal	<input type="checkbox"/>				

16. Si se rehabilitara el Comedor Universitario "La Estrella" (edificio ubicado frente a los cafetines centrales), construido especialmente para ofrecer el servicio de cafetería y con infraestructura adecuada para cocina, baños, espacio suficiente para atención de clientes, ¿Lo utilizaría?

Si No

17. Si su respuesta es afirmativa, ¿Qué servicios, le gustaría que ofreciera?

- | | |
|---|--|
| - Comida a la vista <input type="checkbox"/> | - Recepciones para graduados <input type="checkbox"/> |
| - Comida a la carta <input type="checkbox"/> | - Servicio para eventos institucionales <input type="checkbox"/> |
| - Refrigerios <input type="checkbox"/> | - Otros : Explique _____ |
| - Recepciones para egresados <input type="checkbox"/> | _____ |

18. ¿Qué horarios de servicio sugiere para que el Comedor Universitario preste sus servicios?

Desayuno

-De 6:30 a 9:00 am.

-De 6:30 a 10:00 am.

-De 7:00 a 9:30 am.

-Otro _____

Almuerzo

-De 11:30 am. a 2:00 pm.

-De 12:00 m. a 2:00 pm.

-De 12:00 m. a 3:00 pm.

-Otro _____

Cena

--De 4:30 a 6:00 p.m.

-De 5:00 a 6:30 p.m.

-De 5:30 a 6:30 p.m.

-Otro _____

Refrigerios

-De 9:00 a 11:00 a.m.

-De 2:00 a 4:00 p.m.

-De 2:00 a 4:30 p.m.

-Otro _____

19. ¿Posee usted algún tipo de dieta especial o restricción médica, con respecto a los alimentos que puede ingerir?

Si No

Si su respuesta es afirmativa. Especifique: _____

20. ¿Tiene alguna referencia del Comedor Universitario cuando estuvo en funcionamiento años atrás?

Si No

Si su respuesta es afirmativa. Explique: _____

MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

USO EXCLUSIVO PARA EL GRUPO DE INVESTIGACIÓN

Encuestado: _____

Fecha : _____

Hora : _____

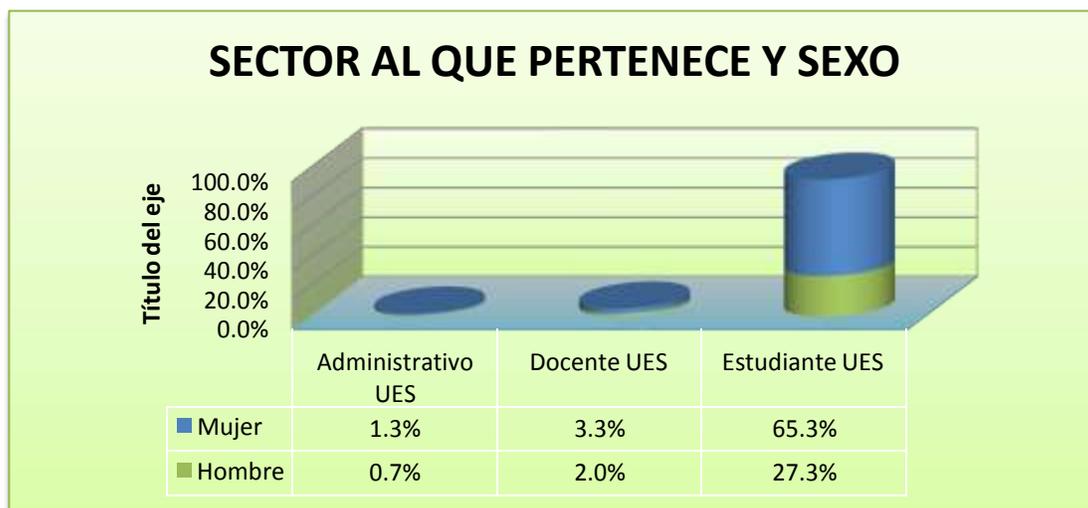
1. Sexo y Sector al que pertenece la población universitaria encuestada.

Objetivo: Conocer el sexo y el sector al que pertenece la población universitaria encuestada como indicador para determinar sus gustos y preferencias alimenticias.

CUADRO 1.1

Sector al que pertenece	Sexo				Totales %
	Hombre	%	Mujer	%	
Administrativo UES	1	0.7%	2	1.3%	2.0%
Docente UES	3	2.0%	5	3.3%	5.3%
Estudiante UES	41	27.3%	98	65.3%	92.7%
Total	45	30%	105	70%	100%

GRÁFICO 1.1



Interpretación:

Del total de personas encuestada un 2% son del sector administrativo de esto 0.70% son hombres y 1.3% mujeres; 5.3% pertenecen al sector Docente de los cuales un 2% son hombres y un 3.3% son mujeres; por ultimo un 92.7% perteneciente al sector estudiantes de los cuales un 27.3% son hombres y un 65.3% son mujeres.

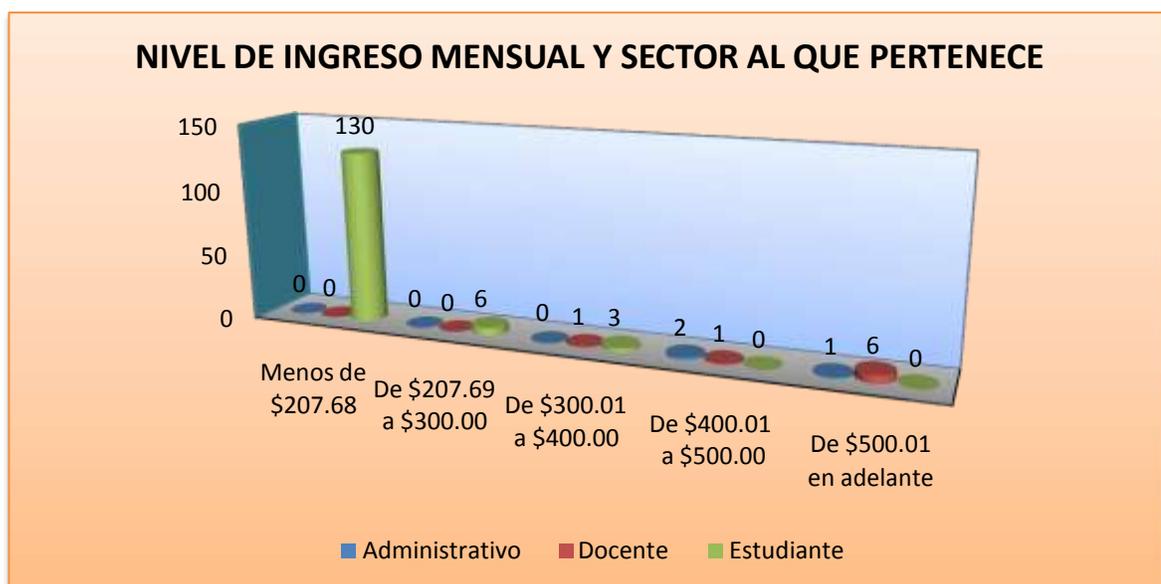
2. Nivel de ingreso mensual y sector al que pertenece.

Objetivo: Identificar el nivel de ingreso mensual que tiene la muestra de la población estudiada y el sector al que pertenece para determinar la capacidad adquisitiva.

CUADRO 2.1

Nivel de Ingresos Mensual	Sector al que pertenece						TOTAL
	Administrativo	%	Docente	%	Estudiante	%	
Menos de \$207.68	0	0%	0	0%	130	94%	130
De \$207.69 a \$300.00	0	0%	0	0%	6	4%	6
De \$300.01 a \$400.00	0	0%	1	13%	3	2%	4
De \$400.01 a \$500.00	2	67%	1	13%	0	0%	3
De \$500.01 en adelante	1	33%	6	75%	0	0%	7
Total	3	100%	8	100%	139	100%	150

GRÁFICO 2.1



Interpretación:

De los 150 encuestados, 130 tienen un ingreso mensual menor a \$207.68 todos pertenecientes al sector estudiantil; en el rango de \$207.69 a \$300.00 de ingreso se encuentran 6 personas todas pertenecientes al sector estudiantil; en el rango de \$300.01 a \$400.00 se encuentran cuatro personas 3 de ellas pertenecientes al sector estudiantil y 1 perteneciente al sector docente; en el rango de \$400.01 a \$500.00 se encuentran 3 personas, dos de ellas pertenecientes al sector administrativo y una al sector docente; en el rango de \$500.01

en adelante se encuentran 7 personas 1 de ellas perteneciente al sector administrativo y 6 de ellas pertenecientes al sector docente.

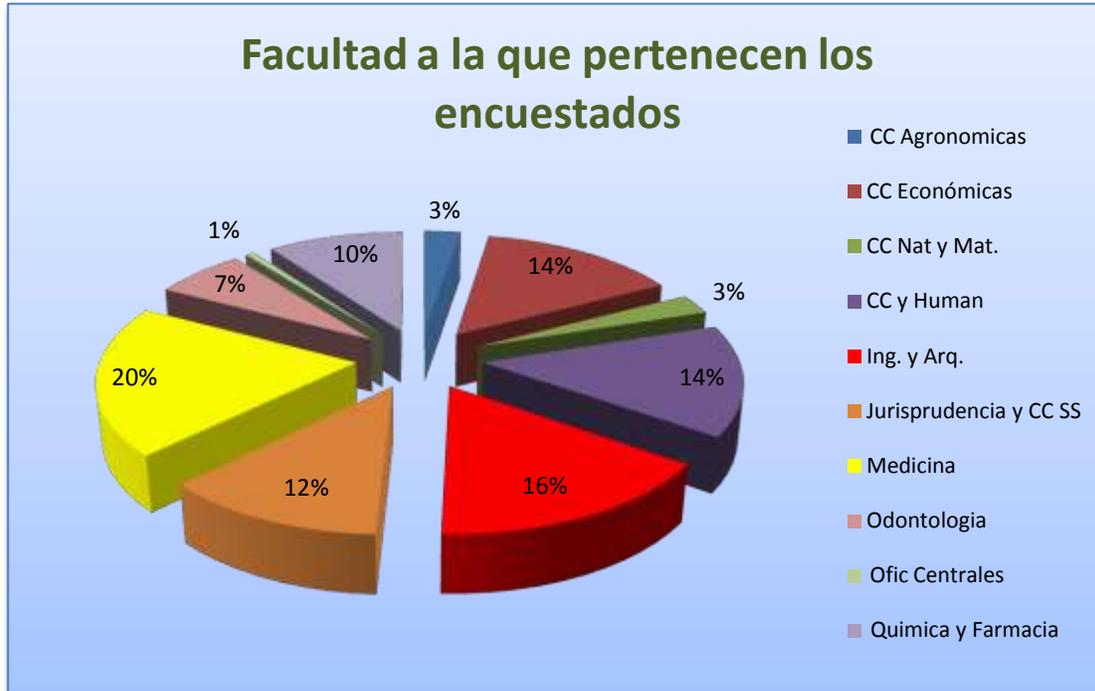
3. Facultad a la que pertenecen los encuestados.

Objetivo: Clasificar a la población universitaria de acuerdo a la facultad y/o departamento al que pertenece para evaluar el porcentaje de participación en la investigación.

CUADRO 3.1

Facultad a la que pertenece	Frecuencia	%
CC Agronómicas	4	2.70%
CC Económicas	22	14.70%
CC Naturales y Matemática	4	2.70%
CC y Humanidades	22	14.70%
Ing. y Arq.	24	16.00%
Jurisprudencia y CC SS	18	12.00%
Medicina	30	20.00%
Odontología	10	6.70%
Oficinas Centrales	1	0.70%
Química y Farmacia	15	10.00%
Total	150	100.00%

GRÁFICO 3.1



Interpretación:

Del total de los encuestados, las facultades que muestran mayor representatividad en el gráfico son las de Medicina e Ingeniería y Arquitectura con el 20% y 16% respectivamente; seguidos por las facultades de Ciencias Económicas y Ciencias y Humanidades cada una con un 14%, con un 12% se encuentra la facultad de Jurisprudencia; la población de Química y Farmacia y Odontología representan un 10% y 7% respectivamente; las demás facultades reflejan porcentajes entre 3% y 1% cada una.

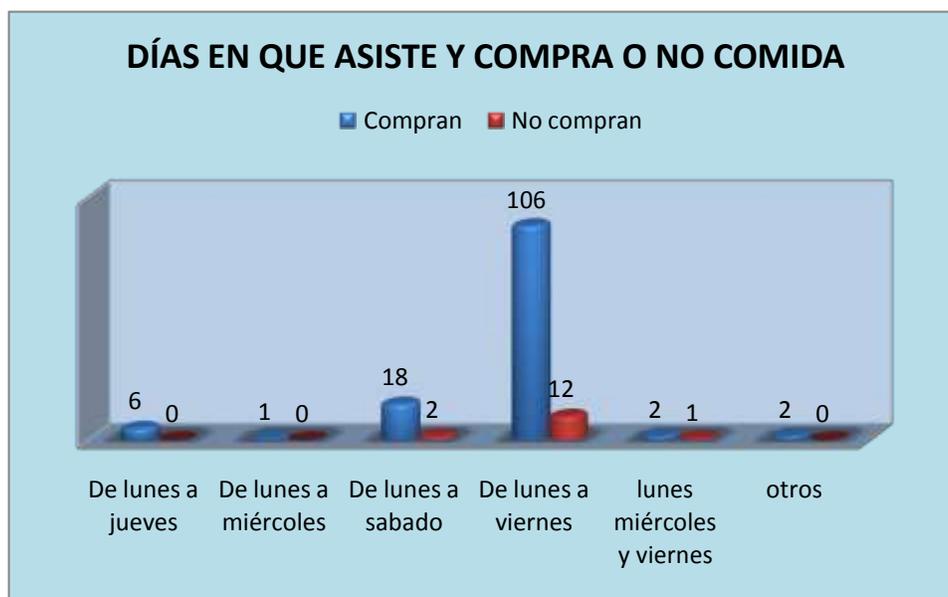
4. Compra o no comida con respecto a los días en que asiste a la Universidad

Objetivo: Conocer la cantidad de personas que compran comida dentro y en los alrededores de la Universidad y los días en que asisten a la institución para estimar los días en que se tienen mayor venta de alimentos.

CUADRO 4.1

Días de la semana que asiste a la Universidad	Compran		No compran		TOTAL	TOTAL (%)
	Frecuencia	%	Frecuencia	%		
De lunes a jueves	6	4,00%	0	0,0%	6	4,0%
De lunes a miércoles	1	0,67%	0	0,0%	1	0,7%
De lunes a sábado	18	12,00%	2	1,3%	20	13,3%
De lunes a viernes	106	70,67%	12	8,00%	118	78,7%
lunes miércoles y viernes	2	1,33%	1	0,67%	3	2,0%
otros	2	1,33%	0	0,0%	2	1,3%
Total	135	90,00%	15	10,00%	150	100,00%

GRÁFICO 4.1



Interpretación:

De los 150 encuestados, 118 personas asisten a la Universidad de lunes a viernes de los cuales 106 afirman comprar alimentos y los 12 restantes no compran; seguidos por los que asisten de lunes a sábado de los 20 que aseguran asistir en esos días la mayoría de ellos compran comida en la Universidad; las demás opciones

reflejan poca representatividad, aunque cabe resaltar que la población que compra alimentos es superior a los que no compran en todas las opciones de días de asistencia.

5. Uso del servicio ofrecido por los cafetines y puestos de comida con respecto a la facultad a la que pertenece

Objetivo: Ubicar los cafetines y puestos de comida más frecuentados de acuerdo a la facultad a la que pertenece la población universitaria.

CUADRO 5.1

Facultad a la que pertenece	No compra		Compra		TOTAL	TOTAL %
	Frecuencia	%	Frecuencia	%		
CC Agronómicas	0	0,00%	4	2,67%	4	2,67%
CC Económicas	4	2,67%	18	12,00%	22	14,67%
CC Nat y Mat.	0	0,00%	4	2,67%	4	2,67%
CC y Human	2	1,33%	20	13,33%	22	14,67%
Ing. y Arq.	0	0,00%	24	16,00%	24	16,00%
Jurisprudencia y CC SS	1	0,67%	17	11,33%	18	12,00%
Medicina	5	3,33%	25	16,67%	30	20,00%
Odontología	2	1,33%	8	5,33%	10	6,67%
Ofic Centrales	0	0,00%	1	0,67%	1	0,67%
Química y Farmacia	1	0,67%	14	9,33%	15	10,00%
Total	15	10%	135	90%	150	100,00%

GRÁFICO 5.1



Interpretación:

Del total de encuestados, el 90% afirma que hace uso de los cafetines y puestos de comida ubicados dentro y en los alrededores de la Universidad de El Salvador; de los cuales el 100% de los encuestados de la Facultad de Ingeniería y Arquitectura afirmaron hacer uso de estos lugares representado así el 16% de la población total estudiada.

La mayor parte de los encuestados que pertenecen a las facultades de Jurisprudencia y Química y Farmacia frecuentan los establecimientos, Seguidos por la Facultad de Medicina en donde la mayoría de su población hace uso de los cafetines, seguido de la Facultad de Ciencia y humanidades y Ciencias Económicas.

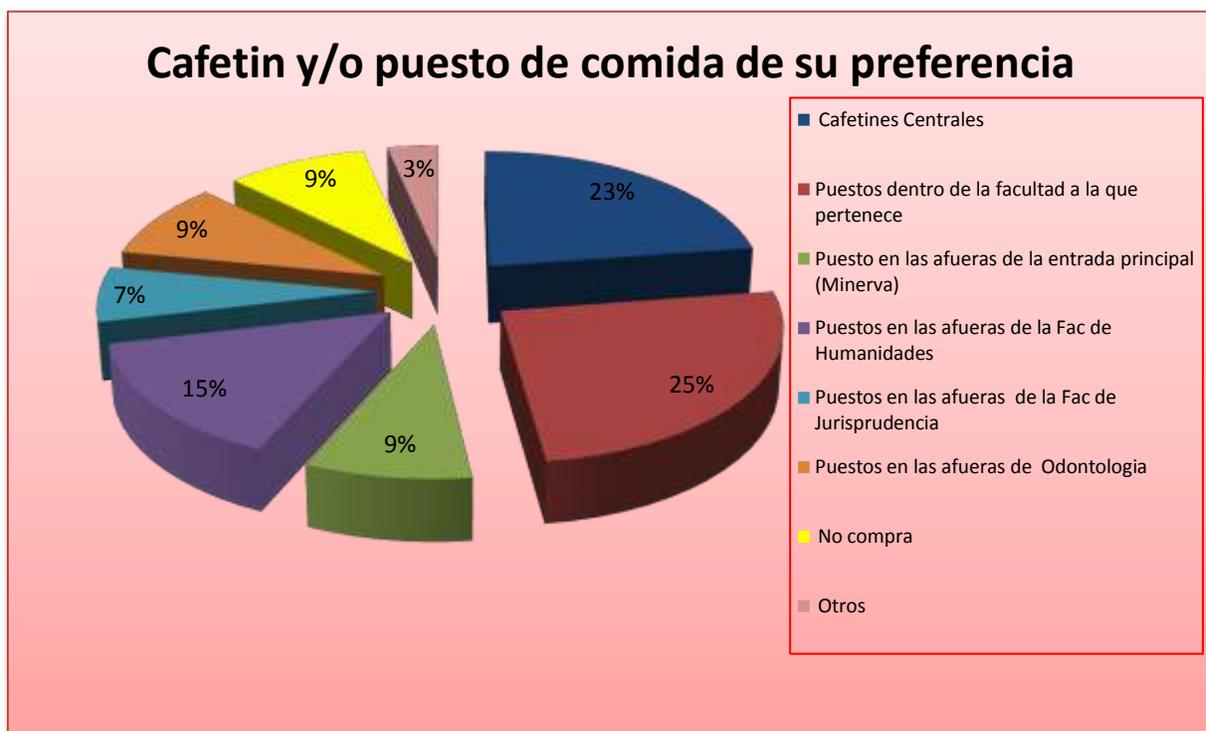
6. Cafetín y/o puesto de comida de su preferencia

Objetivo: Identificar los cafetines y puestos de comida de mayor afluencia de la población universitaria.

CUADRO 6.1

Cafetín y/o puesto de comida de su preferencia	Frecuencia	%
Cafetines Centrales	34	22,7%
Puestos dentro de la facultad a la que pertenece	38	25,3%
Puesto en las afueras de la entrada principal (Minerva)	13	8,7%
Puestos en las afueras de la Fac de Humanidades	22	14,7%
Puestos en las afueras de la Fac de Jurisprudencia	10	6,7%
Puestos en las afueras de Odontología	14	9,3%
No compra	14	9,3%
Otros	5	3,3%
Total	150	100%

GRÁFICO 6.1



Interpretación:

Del total de encuestados, el 25% de ellos afirma que hace uso de los pequeños puestos de comida dentro de la facultad a la que pertenece, seguido de los cafetines centrales con un 23% de preferencia; el 15% lo representan los puestos de comida a las afueras de las facultad de Ciencias y Humanidades, los puestos de comida a las afueras de la facultad de odontología y la entrada principal mejor conocida como "Minerva" de acuerdo a la gráfica reflejan 9% de preferencia cada una, existen un 9% que asegura no hacer uso de estos establecimientos; el 7% de los encuestados compra sus alimentos en los puestos de comida que se encuentra ubicados afuera de la entrada de la facultad de Jurisprudencia, finalmente un 3% dijo comprar sus alimentos en otros lugares entre estos, comedores como La Casita y Doña Mila.

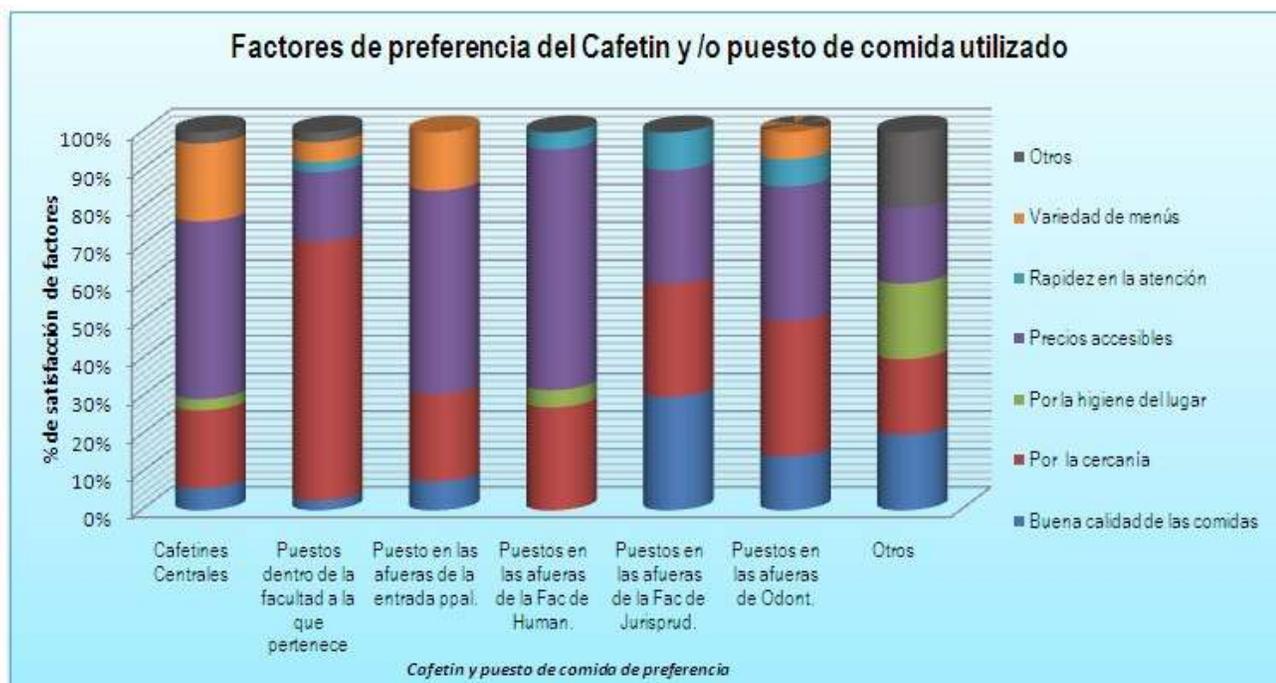
7. Factores que influyen en la preferencia del cafetín y/o puesto de comida utilizado.

Objetivo: Conocer los factores que influyen en la preferencia de un determinado cafetín o puesto de comida para determinar los gustos y preferencias de los consumidores.

CUADRO 7.1

Cafetín y/o puesto de comida de su preferencia	Buena calidad de las comidas		Por la cercanía		Por la higiene del lugar		Precios accesibles		Rapidez en la atención		Variedad de menús		Otros	
	Fr	%	Fr	%	Fr	%	Fr	%	Fr	%	Fr	%	Fr	%
Cafetines Centrales	2	1,33%	7	4,67%	1	0,67%	16	10,67%	0	0,00%	7	4,67%	1	0,67%
Puestos dentro de la facultad a la que pertenece	1	0,67%	26	17,33%	0	0,00%	7	4,67%	1	0,67%	2	1,33%	1	0,67%
Puesto en las afueras de la entrada principal (Minerva)	1	0,67%	3	2,00%	0	0,00%	7	4,67%	0	0,00%	2	1,33%	0	0,00%
Puestos en las afueras de la Fac de Humanidades	0	0,00%	6	4,00%	1	0,67%	14	9,33%	1	0,67%	0	0,00%	0	0,00%
Puestos en las afueras de la Fac de Jurisprudencia	3	2,00%	3	2,00%	0	0,00%	3	2,00%	1	0,67%	0	0,00%	0	0,00%
Puestos en las afueras de Odontología	2	1,33%	5	3,33%	0	0,00%	5	3,33%	1	0,67%	1	0,67%	0	0,00%
Otros	1	0,67%	1	0,67%	1	0,67%	1	0,67%	0	0,00%	0	0,00%	1	0,67%
Total	10	6,67%	51	34,00%	3	2,00%	53	35,33%	4	2,67%	12	8,00%	3	2,00%

GRÁFICO 7.1



Interpretación:

Retomando el gráfico 6.1, respecto al cafetín y/o puesto de comida de su preferencia, los de mayor preferencia fueron los puestos de comida dentro de la facultad a la que pertenece en donde la gran mayoría de encuestados los prefiere por su cercanía con un 17.33% respecto al total de los encuestados y sus precios que consideran accesibles con un 10.67%.

En el segundo lugar se encuentran los cafetines centrales, en donde sus factores de preferencia más relevantes son la accesibilidad de precios con un 10.67%, su cercanía y la variedad de menús con un 4.67% cada uno.

Los puestos que se encuentran en las afueras de la facultad de Ciencias y Humanidades son preferidos por sus precios accesibles representando un 9.33% del total de la población encuestada y por su cercanía con un 4%.

Los puestos de comida ubicados en las afueras de la entrada principal de la UES, y la facultad de Odontología reflejan mayor preferencia debido a la accesibilidad de precios seguidos por la cercanía de lugar. Respecto a los puestos de comida ubicados en las afueras de la entrada de la facultad de Jurisprudencia sus factores de preferencia son la buena calidad de los alimentos, su cercanía y precios con un 2% cada factor del total de la población estudiada.

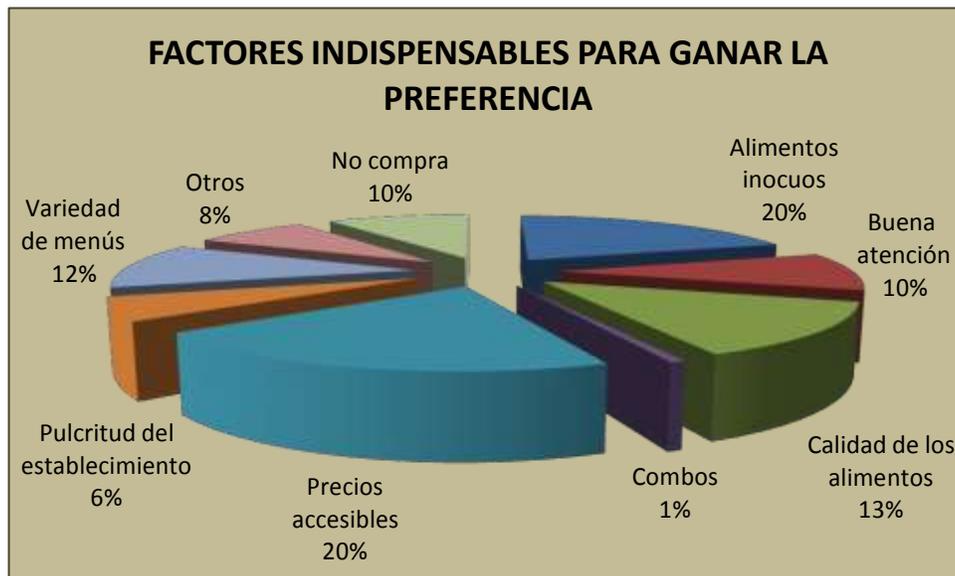
8. Factores indispensables para ganar su preferencia y aspectos sugeridos para estos establecimientos alimentarios

Objetivo: Identificar los factores que los usuarios de los establecimientos de alimentos consideran indispensables para ganar su preferencia.

CUADRO 8.1

Aspectos favorables	Frecuencia
Precios accesibles	63
Alimentos inocuos	61
Calidad de los alimentos	41
Variedad de menús	36
Buena atención	30
Pulcritud del establecimiento	18
Combos	2
Otros	24
No compra	30

GRÁFICO 8.1



Interpretación:

Del total de encuestados, el 20% afirma que los alimentos deben garantizar que no le causaran daño cuando se preparen y /o consuman, es decir deben ser inocuos y de esta forma se obtendrá su preferencia. Otro 20% de la población prefiere alimentos a precios accesibles, un 13% busca calidad en los alimentos en cuanto al valor nutricional, sabor, olor, color, textura, forma y apariencia; el 12% prefiere que exista variedad de menús; un 10% de los encuestados dice preferir una buena atención por parte de los empleados de estos lugares, un 8% afirma diversas razones por la que se podría ganar su preferencia entre estas mayor espacio donde alimentarse ya que en la gran mayoría de puestos de comida no existen mesas y sillas donde consumir los alimentos, además otros buscan algún tipo de promociones entre estas refill de bebidas. Para el 6% de los encuestados se requiere que el establecimiento tenga pulcritud es decir, limpieza, higiene y orden para tener su preferencia; un 10% no respondió a la interrogante ya que no hace uso de estos lugares y únicamente el 1% de la población opina preferir los combos de comida.

9. Por lo general en la compra de sus alimentos ¿Hace uso del servicio para llevar?

Objetivo: Determinar la población que hace uso del servicio para llevar e indagar las razones por las cuales hace o no uso de esta modalidad de compra.

CUADRO 9.1

Usa el servicio para llevar	Frecuencia	Porcentaje
Si	88	58,70%
No	47	31,30%
No compra	15	10,00%
Total	150	100,00%

GRÁFICO 9.1



Interpretación

Del total de encuestados, el 59% afirma hacer uso del servicio para llevar por diversas razones como la falta de tiempo y espacio para quedarse a comer en el establecimiento, otros por las malas condiciones en que se encuentran estos lugares, por la poca higiene y el ruido ya que muchos de los puestos de comida están ubicados en las aceras.

Un 31% asegura comer dentro de estos lugares, es decir, aquellos establecimientos que poseen mesas y sillas para hacerlo, a pesar de no estar en el mejor ambiente; y finalmente hay un 10% que no compra alimentos.

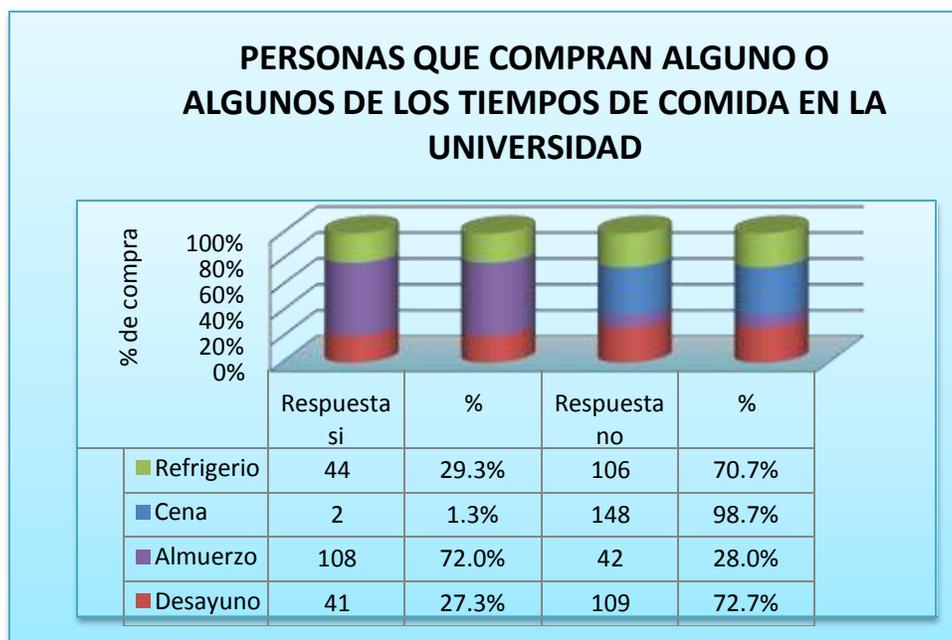
10. ¿Por lo general que tiempos de comida hace en estos cafetines y/o tiempos de comida?

Objetivo: Conocer los tiempos de comida que hacen los consumidores de los cafetines y puestos de comida para identificar los tiempos de mayor demanda.

CUADRO 10.1

Tiempo de comida	Respuesta SI	%	Respuesta NO	%
Desayuno	41	27.3%	109	72.7%
Almuerzo	108	72.0%	42	28.0%
Cena	2	1.3%	148	98.7%
Refrigerio	44	29.3%	106	70.7%

GRÁFICO 10.1



Interpretación

Del 100% de la población encuestada el 72% de ellos compran su almuerzo en los cafetines y puestos de comida ubicados dentro y en los alrededores de la UES y únicamente el 28% no lo hace; el 29.3% del total de encuestados compran refrigerios , seguidos de un 27.3% de personas que compran desayuno y la cena representada por un 1.3% del total que compran en este tiempo de comida, es decir, que un 98.7% no cena en estos lugares.

11. Gasto promedio, de acuerdo a los tiempos de comida que hace en los cafetines y puestos de comida y el sector al que pertenece.

Objetivo: Evaluar la capacidad de compra de cada sector de la población universitaria de acuerdo al gasto promedio que paga por sus alimentos.

CUADRO 11.1

SECTOR: DOCENTE UES								
Opciones	Desayuno		Almuerzo		Cena		Refrigerio	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%
De \$0.51 a \$1.00	0	0	0	0	0	0	1	13%
De \$0.75 a \$1.00	0	0%	0	0%	0	0%	1	13%
De \$1.00 a \$1.50	0	0%	1	13%	0	0%	0	0%
De \$1.01 a \$2.00	2	25%	0	0%	0	0%	0	0%
De \$1.51 a \$2.00	0	0%	1	13%	0	0%	0	0%
De \$2.01 en adelante	1	13%	5	63%	0	0%	0	0%
No compran	5	63%	1	13%	8	100%	6	75%
Total	8	100%	8	100%	8	100%	8	100%

GRÁFICO 11.1



Interpretación:

Del 100% de encuestados del sector docente, el 38% afirma comprar el desayuno, de estos el 25% afirma pagar entre \$1.01 y \$2.00 por este tiempo de comida, y únicamente el 13% paga \$2.01 en adelante.

En el almuerzo, el 89% de la población hace uso de los cafetines y puestos de comida, en donde el 63% paga desde \$2.01 en adelante, un 13% compra alimentos con precios entre \$1.00 y \$1.50, y otro 13% paga entre \$1.51 y \$2.00; en donde únicamente el 13% restante no compra.

Los tiempos de comida de cena y refrigerios no muestran mucha representatividad, ya que el sector docente afirma no comprar cena, y únicamente el 26% de los encuestados consume refrigerios que oscilan entre \$0.51 y \$1.00.

CUADRO 11.2

SECTOR: ESTUDIANTE UES								
Opciones	Desayuno		Almuerzo		Cena		Refrigerio	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%
De \$0.25 a \$0.50	0	0	0	0	0	0	9	6%
De \$0.51 a \$1.00	0	0	0	0	0	0	22	16%
De \$0.75 a \$1.00	15	11%	0	0%	2	1%	0	0%
De \$1.00 a \$1.50	0	0%	39	28%	0	0%	10	7%
De \$1.01 a \$2.00	17	12%	0	0%	1	1%	0	0%
De \$1.51 a \$2.00	0	0%	51	37%	0	0%	0	0%
De \$2.01 en adelante	3	2%	9	6%	0	0%	0	0%
No compran	104	75%	40	29%	136	98%	98	71%
Total	139	100%	139	100%	139	100%	139	100%

GRÁFICO 11.2



Interpretación:

Del 100% de encuestados del sector estudiantil, el 25% afirma comprar el desayuno, de estos el 11% afirma pagar entre \$0.75 y \$1.00 mientras que el 12% paga precios entre \$1.01 y \$2.00 por este tiempo de comida, y únicamente el 2% paga \$2.01 en adelante.

En el almuerzo, el 71% de la población hace uso de los cafetines y puestos de comida, en donde el 28% paga entre \$1.00 y \$1.50, el 37% de los estudiantes paga entre \$1.51 y \$2.00 y tan solo el 6% paga desde \$2.01 en adelante, el 29% restante no compra.

El tiempo de comida de cena no muestran mucha representatividad, ya que el sector estudiantil muestra que solo el 2% de ellos compra , pero un 29% de los estudiantes afirma comprar refrigerios que en su mayoría oscilan entre \$0.51 y \$1.00, mientras una menor proporción busca refrigerios mejor elaborados que oscilan entre \$1.00 y \$1.50.

CUADRO 11.3

SECTOR: ADMINISTRATIVO UES								
Opciones	Desayuno		Almuerzo		Cena		Refrigerio	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%
De \$0.25 a \$0.50	0	0	0	0	0	0	0	0%
De \$0.51 a \$1.00	0	0	0	0	0	0	0	0%
De \$0.75 a \$1.00	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
De \$1.00 a \$1.50	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
De \$1.01 a \$2.00	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
De \$1.51 a \$2.00	0	0%	2	67%	0	0%	0	0%
De \$2.01 en adelante	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
No compran	0	0%	1	33%	3	100%	3	100%
Total	3	100%	3	100%	3	100%	3	100%

GRÁFICO 11.3



Interpretación:

El 100% de encuestados del personal administrativo afirma comprar el desayuno, a precios que oscilan entre \$1.01 y \$2.00. En el almuerzo, el 67% de la población hace uso de los cafetines y puestos de comida, en donde el 67% paga entre \$1.51 y \$2.00 y, el 33% restante no compra.

Los tiempos de comida de cena y refrigerios no muestran representatividad, ya que el sector administrativo afirma no comprar cena ni refrigerios, posiblemente debido al horario de trabajo de las oficinas.

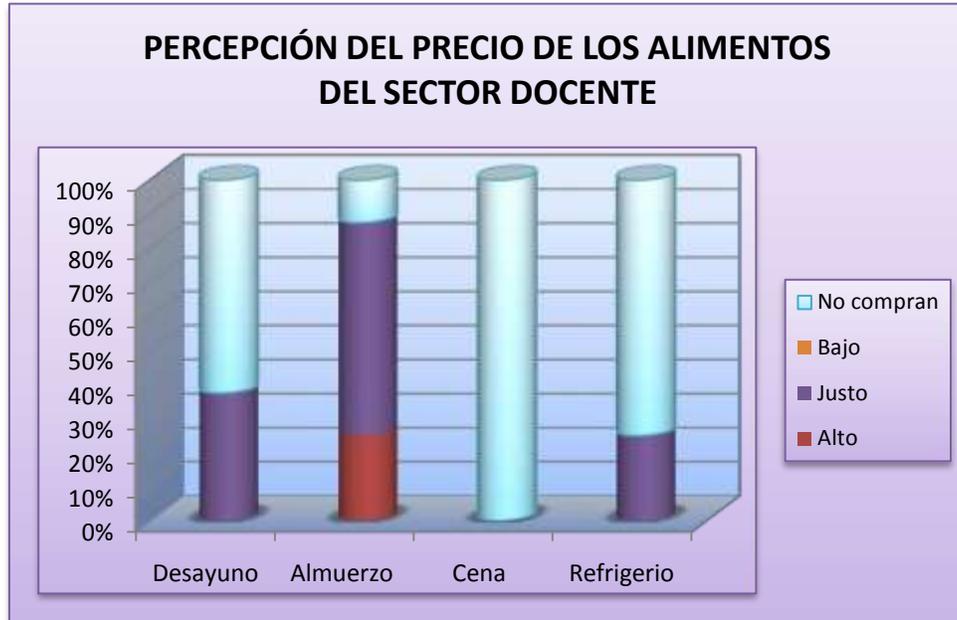
5. Opinión de los precios que paga, de acuerdo a los tiempos de comida que hace en los cafetines y puestos de comida y el sector al que pertenece.

Objetivo: Conocer la opinión de los diferentes sectores de la población universitaria usuaria de los cafetines y puestos de comida sobre los precios que pagan actualmente por los alimentos para evaluar su grado de conformidad.

CUADRO 12.1

SECTOR: DOCENTE UES								
Opciones	Desayuno		Almuerzo		Cena		Refrigerio	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%
Alto	0	0,00%	2	25,00%	0	0,00%	0	0,00%
Justo	3	37,50%	5	62,50%	0	0,00%	2	25,00%
Bajo	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
No compran	5	62,50%	1	12,50%	8	100,00%	6	75,00%
Total	8	100%	8	100%	8	100%	8	100%

GRÁFICO 12.1



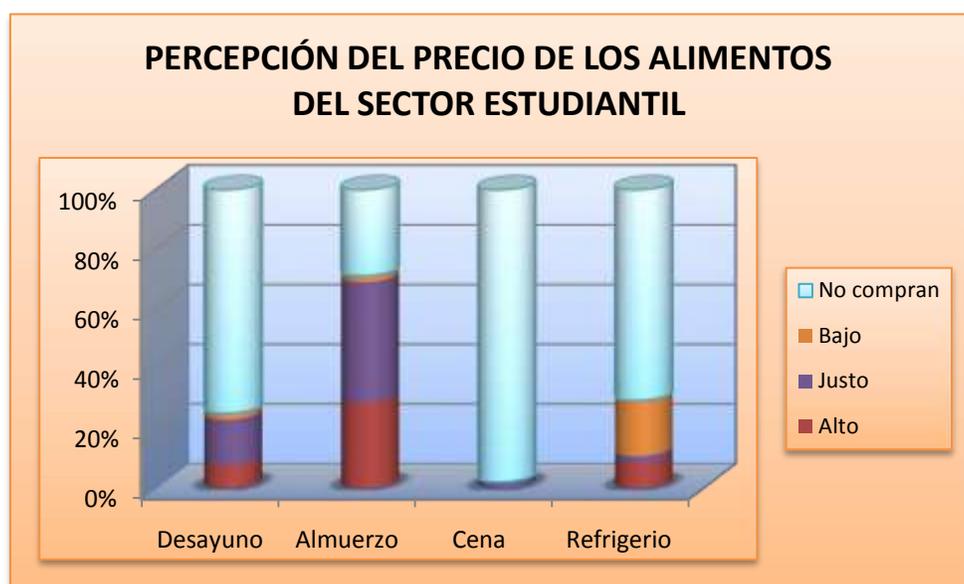
Interpretación:

Del sector docente encuestado el 37.50% que compra desayuno afirma hacerlo a precios justos y el 62.50% restante no compra. El 62.50% de los encuestados asegura comprar el almuerzo a precios justos, mientras que el 25% opina que son precios altos y el 12.5% restante no compra; solo el 25% de la población docente encuestada compra refrigerios afirmando que son a precios justos; y la cena que ninguna de las personas compra este tiempo de comida.

CUADRO 12.2

SECTOR: ESTUDIANTES UES								
Opciones	Desayuno		Almuerzo		Cena		Refrigerio	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%
Alto	11	7,91%	40	28,78%	0	0,00%	12	8,63%
Justo	21	15,11%	56	40,29%	3	2,16%	3	2,16%
Bajo	3	2,16%	3	2,16%	0	0,00%	26	18,71%
No compran	104	74,82%	40	28,78%	136	97,84%	98	70,50%
Total	139	100%	139	100%	139	100%	139	100%

GRÁFICO 12.2



Interpretación:

Del sector de estudiantes encuestado el 7.91% que compra desayuno afirma hacerlo a precios altos, mientras que el 15.11% considera que son precios justos y tan solo el 2.16% dice que los precios que paga son bajos, y el 74.82% restante no compra durante este tiempo de comida.

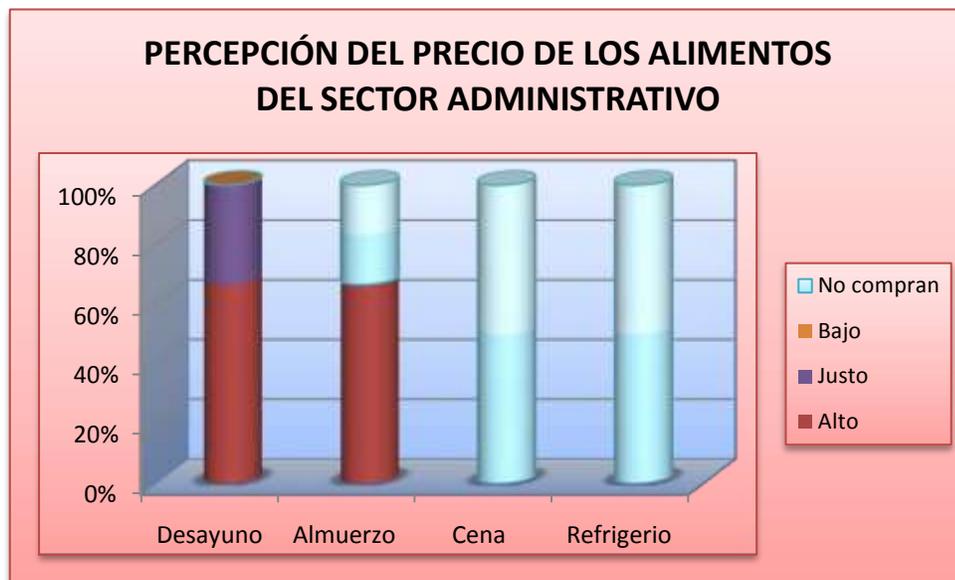
Respecto al almuerzo, el 40.29% de los encuestados considera que el precio que paga por sus alimentos son justos, y un 28.78% asegura que estos precios son altos, mientras que el 2.16% afirma que son precios bajos y el 28.78% restante no compra. La mayor parte de la población estudiantil no compra cena, tan solo el 2.16% de los encuestados afirmaron hacerlo considerando justos los precios que pagan.

El 18.71% de los estudiantes que compran refrigerio, aseguran que los compran a precios bajos , el 8.63% los considera precios altos y el 2.16% dice que son precios bajos; el 70.50% no compra refrigerio.

CUADRO 12.3

SECTOR: ADMINISTRATIVO UES								
Opciones	Desayuno		Almuerzo		Cena		Refrigerio	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%	Frecuencia	%
Alto	2	67%	2	67%	0	0%	0	0%
Justo	1	33%	0	0%	0	0%	0	0%
Bajo	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
No compran	0	0%	1	33%	3	100%	3	100%
Total	3	100%	3	100%	3	100%	3	100%

GRÁFICO 12.3



Interpretación:

Del sector administrativo encuestado el 67% que compra desayuno afirma hacerlo a precios altos y el 33% restante los considera precios justos; el 67% de los encuestados asegura comprar el almuerzo a precios altos, mientras que el 33% responde no compra; respecto a los refrigerios y la cena ninguna de las personas compra este tiempo de comida.

6. Existencia de normas de uso del lugar

Objetivo: Conocer si la población encuestada a observado alguna norma de uso del lugar donde compra sus alimentos.

CUADRO 13.1

A observado algunas de las normas de uso del lugar	Frecuencia	%
Si	27	18%
No	108	72%
No compra	15	10%
Total	150	100%

GRÁFICO 13.1



Interpretación

Del 100% de encuestados, el 71% asegura no haber observado ninguna norma dentro del establecimiento donde compra sus alimentos; mientras que el 18% afirma si haber visto al menos una norma, mientras que un 11% de la población no hace uso de estos locales por lo tanto no respondió a la interrogante.

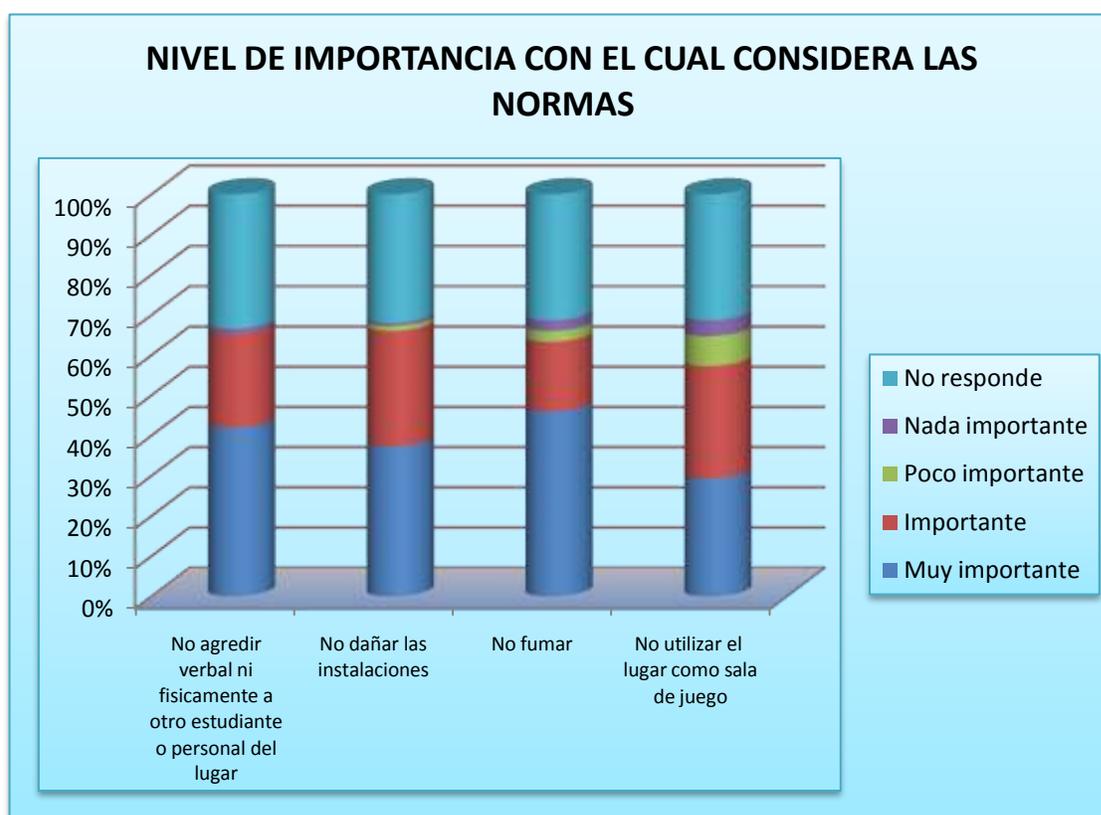
7. Grado de importancia que tienen sobre la muestra de la población encuestada, las siguientes normas.

Objetivo: Evaluar las normas de uso que la población considera de mayor importancia para ser tomadas en cuenta en el proyecto del Comedor Universitario.

CUADRO 14.1

Normas	Muy importante	Importante	Poco importante	Nada importante	No responde	Total
No agredir verbal ni físicamente a otro estudiante o personal del lugar	42.00%	23.30%	0.00%	1.30%	33.40%	100.00%
No dañar las instalaciones	37.30%	28.70%	1.30%	0.70%	32.00%	100.00%
No fumar	46.00%	17.30%	2.70%	2.70%	31.30%	100.00%
No utilizar el lugar como sala de juego	29.30%	28.00%	7.40%	4.00%	31.30%	100.00%

GRÁFICO 14.1



Interpretación

Del total de encuestados un 46% considera muy importante la norma de “no fumar” dentro de los establecimientos y un 17.30% evalúa la norma como importante; un 42% considero la norma “No agredir verbal ni físicamente a otro estudiante o personal del lugar” como muy importante mientras que el 23.30% la cree importante; el 37.30% estima muy importante “no dañar las instalaciones” y un 28.70% la valora como importante. La norma “no utilizar el lugar como sala de juego” muestra un 29.30% de la población que la estima muy importante mientras que un 28% la ve como importante y un 7.40% de los encuestados la considera poco importante.

Es necesario puntualizar que entre un 31 y 33% de los encuestados no respondió a la interrogante.

8. A observado en estos cafetines y/o puestos de comida algún tipo de certificación de calidad y/o autorización para su funcionamiento extendida por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

Objetivo: Identificar la existencia algún tipo de certificación de calidad y/o autorización para el funcionamiento de los cafetines y puestos de comida para determinar el control que se realiza en la preparación de los alimentos y condiciones del lugar.

CUADRO 15.1

A observado algún tipo de certificación de calidad y/o autorización para su funcionamiento extendida por el MSPAS?	Frecuencia	%
Si	7	4,70%
No	128	85,30%
No compra	15	10,00%
Total	150	100,00%

GRÁFICO 15.1



Interpretación:

Del 100% de encuestados, el 85% asegura no haber observado ningún tipo de certificación o autorización del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social para el funcionamiento de los cafetines y puestos de comida; tan solo el 5% afirma haber observado algún tipo de documento relacionado y el 10% restante no compra en estos lugares.

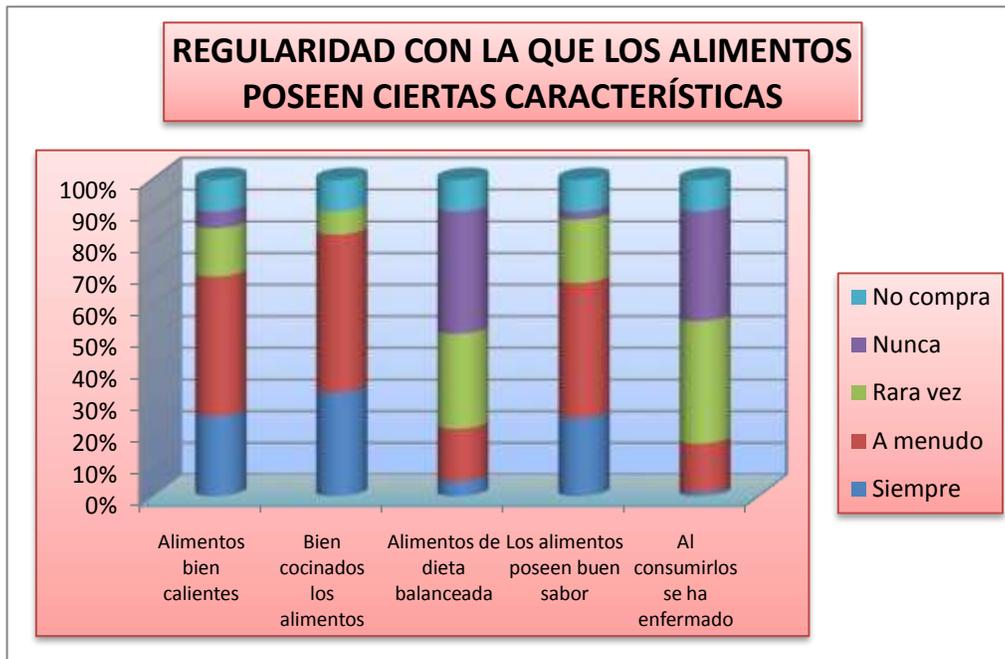
9. En los cafetines y puestos de comida en la Universidad, regularidad con la que los alimentos poseen ciertas características.

Objetivo: Identificar la regularidad con la que los alimentos ofrecidos en los cafetines y puestos de comida conservan determinadas características.

CUADRO 16.1

Características de los alimentos	Siempre	A menudo	Rara vez	Nunca	No compra	Total
Alimentos bien calientes	25,30%	44,10%	15,30%	5,30%	10,00%	100,00%
Bien cocinados los alimentos	32,70%	50,00%	7,30%	0,00%	10,00%	100,00%
Alimentos de dieta balanceada	4,70%	16,60%	30,00%	38,70%	10,00%	100,00%
Los alimentos poseen buen sabor	24,70%	42,70%	20,00%	2,60%	10,00%	100,00%
Al consumirlos se ha enfermado	1,30%	15,30%	38,70%	34,70%	10,00%	100,00%

GRÁFICO 16.1



Interpretación:

Del total de encuestados, el 44.10% afirma que al recibir sus alimentos estos a menudo están calientes, mientras que el 25.30% asegura que siempre están calientes y únicamente el 5.30% dice que al recibir sus alimentos nunca están calientes.

El 50% respondió que los alimentos a menudo están bien cocinados, un 32.70% asegura que siempre están bien cocinados, y el 7.30% dice que rara vez se encuentran bien cocinados.

Respecto a considerar la alimentación que recibe como una dieta balanceada el 38.70% afirma nunca considera que esa así, un 30% opina que rara vez puede considerarse como una dieta equilibrada, y tan solo el 4.70% dice considerar la alimentación como balanceada.

El 42.70% afirma que los alimentos a menudo poseen buen sabor, un 24.70% opina que siempre tienen buen sabor, un 20% de la población encuestada asegura que rara vez poseen buen sabor.

El 38.70% de los encuestados dice que rara vez se ha enfermado por consumir alimentos en estos establecimientos, un 34.70% afirma que nunca se ha enfermado, mientras que el 15.30% a menudo se ha enfermado por el consumo de estos alimentos.

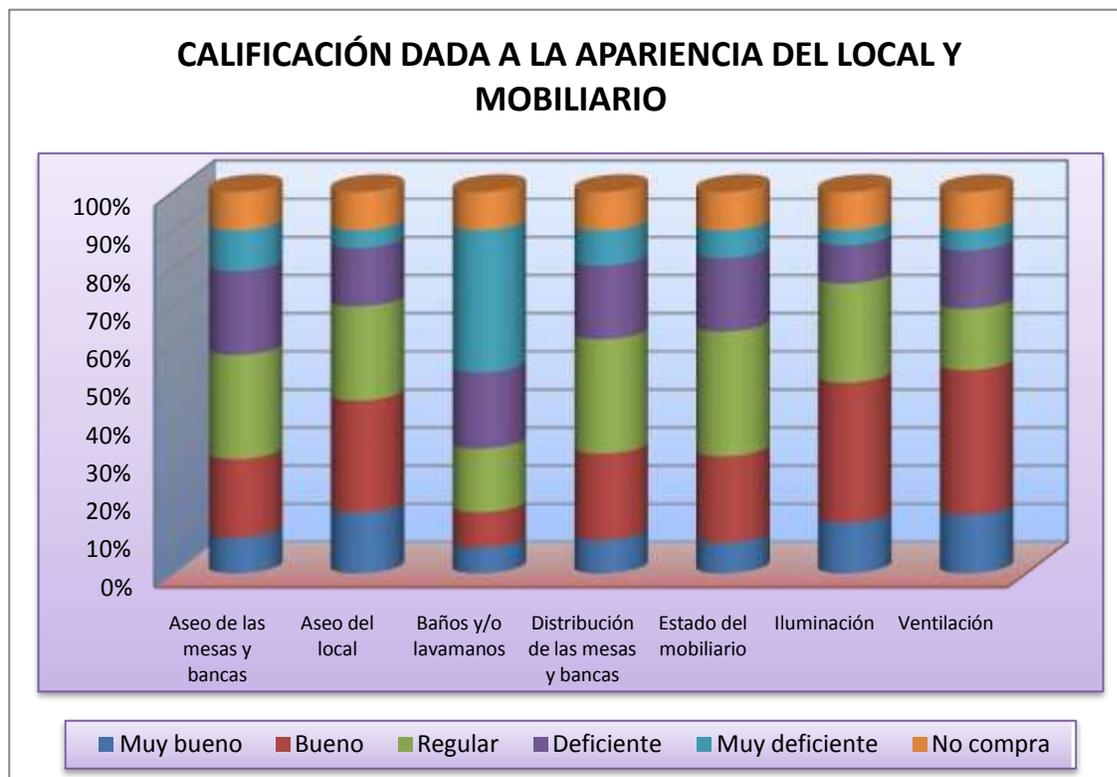
10. Calificación de la apariencia y el mobiliario de los cafetines y puestos de comida

Objetivo: Evaluar la satisfacción de los usuarios con respecto a las instalaciones, mobiliario y equipo de los cafetines y puestos de comida existentes y a través del Comedor Universitario lograr que los consumidores se encuentren en un lugar propicio para ingerir sus alimentos.

CUADRO 17.1

Apariencia del establecimiento y Mobiliario	Muy bueno	Bueno	Regular	Deficiente	Muy deficiente	No compra	Total
Aseo de las mesas y bancas	9,30%	20,70%	27,30%	22,00%	10,70%	10,00%	100,00%
Aseo del local	16,00%	29,30%	24,70%	15,30%	4,70%	10,00%	100,00%
Baños y/o lavamanos	6,70%	9,30%	16,70%	20,00%	37,30%	10,00%	100,00%
Distribución de las mesas y bancas	8,70%	22,70%	30,00%	19,30%	9,30%	10,00%	100,00%
Estado del mobiliario	8,00%	22,70%	32,70%	19,30%	7,30%	10,00%	100,00%
Iluminación	13,30%	36,70%	26,00%	10,00%	4,00%	10,00%	100,00%
Ventilación	15,30%	38,00%	16,10%	15,30%	5,30%	10,00%	100,00%

GRÁFICO 17.1



Interpretación:

Del total de encuestados, el 27.30% afirma que el aseo de las mesas y bancas es regular, mientras que el 22% lo considera deficiente y el 20.70% asegura que es bueno.

Respecto al aseo del local, un 29.30% considera que es bueno, el 24.70% afirma que es regular y un 16% lo ve muy bueno.

El 37.30% de la población considera muy deficiente las condiciones de los baños y lavamanos, un 20% deficiente y únicamente el 16.70% lo considera regular.

En cuanto a la distribución de las mesas y bancas, el 30% lo considera regular, el 22.70% bueno mientras que el 19.30% asegura que es deficiente.

Un 32.70% considera que el estado del mobiliario es regular, un 22.70% asegura que se encuentra en buen estado, mientras que un 19.30% afirma que sus condiciones son deficientes.

Un 36.70% considera que existe buena iluminación, un 26% afirma que es regular mientras que un 13.30% asegura que tienen muy buena iluminación.

El 38% de los encuestados, afirma que hay buena ventilación, un 16.10% la considera regular, mientras que el 15.30% asegura que es muy deficiente e igual porcentaje de encuestados opina que hay muy buena ventilación.

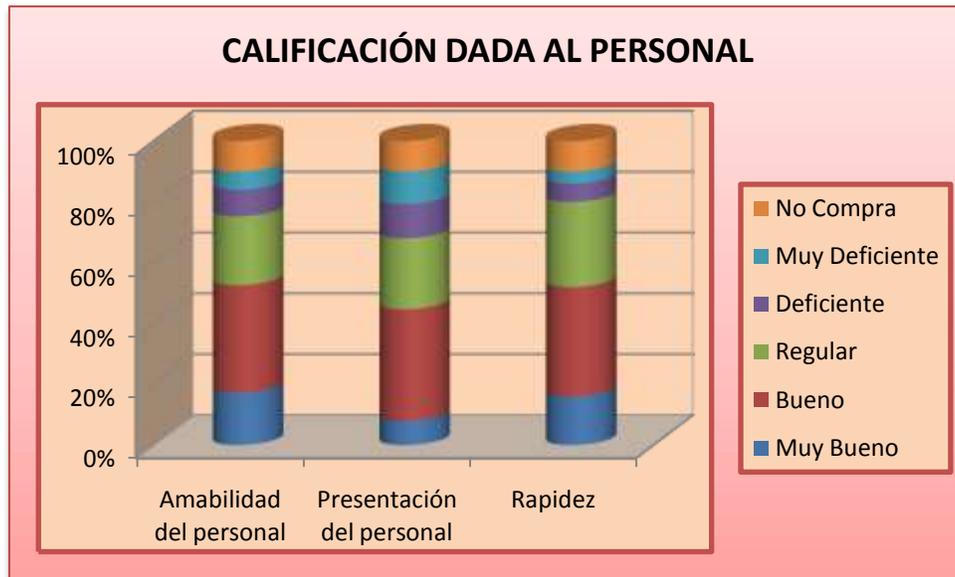
11. Calificación dada al personal de los cafetines y puestos de comida

Objetivo: Conocer la opinión de los consumidores sobre el personal de servicio que atiende los cafetines y puestos de comida .

CUADRO 18.1

Características de la atención	Muy Bueno	Bueno	Regular	Deficiente	Muy Deficiente	No Compra	Total
Amabilidad del personal	17,30%	35,30%	22,60%	8,80%	6,00%	10,00%	100,00%
Presentación del personal	8,00%	36,70%	23,30%	11,30%	10,70%	10,00%	100,00%
Rapidez	16,00%	36,00%	28,00%	6,00%	4,00%	10,00%	100,00%

GRÁFICO 18.1



Interpretación:

Del total de encuestados, un 35.30% considera buena la atención brindada por el personal, un 22.60% percibe que la atención que se le brinda es regular y un 17.30% afirma que la atención es muy buena. El 36.70% de la población afirma que la presentación del personal es buena, un 23.30% percibe una presentación regular y un 11.30% asegura que la presentación es deficiente. Un 36.00% considera rapido el tiempo en el cual es atendido, un 28% cree que es atendido rapidamente y un 16% asegura que es atendido muy rapidamente.

12. Uso del Comedor Universitario “La Estrella” si este se rehabilitara.

Objetivo: Determinar la población universitaria que haría uso del Comedor al reaperturarse para estimar la aceptación y cantidad de futuros clientes potenciales.

CUADRO 19.1

Utilizaría el Comedor Universitario	Frecuencia	%
Si	140	93,30%
No	10	6,70%
Total	150	100,00%

GRÁFICO 19.1



Interpretación:

El 93% del total de encuestados esta en la disposición de utilizar el Comedor Universitario, un 7% afirma no lo utilizaría ya que este porcentaje de la población se asume que no comer dentro del Campus.

13. Posee algún tipo de dieta especial o restricción médica, con respecto a los alimentos que puede ingerir.

Objetivo: Conocer las restricciones médicas y dietas especiales comunes entre la población universitaria como ayuda para definir los menús que se elaborarán.

CUADRO 20.1

Dieta especial o restricción medica	Frecuencia	%
Si	21	14,00%
No	122	81,30%
No responde	7	4,70%
Total	150	100,00%

GRÁFICO 20.1



Interpretación:

Del total de encuestados, el 81% dice no tener ningún problemas médicos o tipo de dieta especial en su alimentación, el 14% de la población afirma tener diversos problemas entre estos enfermedad del Colon irritable, padecimientos relacionados con la presión arterial por lo que tiene restringido el consumo de alimentos altos en condimentos y grasas, por otra parte algunas personas afirmaron ser vegetarianos por lo que no consumen ningún tipo de alimentos de origen animal y otros que simplemente cuidan su peso y controlan el nivel de calorías diarias. El 5% no respondió a la interrogante.

14. Tiene alguna referencia del Comedor Universitario cuando estuvo en funcionamiento años atrás.

Objetivo: Indagar antecedentes del comedor universitario cuando se mantuvo funcionando años atrás para conocer la imagen que la población tiene de este.

CUADRO 21.1

Referencia del Comedor Universitario cuando estuvo en funcionamiento	Frecuencia	%
Si	6	4,00%
No	138	92,00%
No responde	6	4,00%
Total	150	100,00%

GRÁFICO 21.1



Interpretación

Del total de encuestados el 92% afirma desconocer acerca del Comedor Universitario cuando funciono años atrás, mientras que el 4% dice tener referencia de él en donde todas las opiniones son favorables ya que reconocieron que existia una buena calidad en sus comidas y muy buena higiene dentro del lugar. Hay un 4% de la población que no respondió a la interrogante.

ANEXO 7

MODELO DE LA GUÍA DE OBSERVACIÓN Y CUADRO
RESUMEN DE LA OBSERVACIÓN

N° _____

GUIA DE OBSERVACIÓN DE LOS CAFETINES Y PUESTOS DE COMIDA

Cafetín/Puesto de comida: _____ Fecha: _____ Hora: _____

A. MEDIDAS DE HIGIENE

1. Al entrar al cafetín las mesas se encontraron: Limpias Sucias
2. Frecuencia con que se limpian las mesas: _____

3. El piso se observa: Limpio Sucio
4. Se observa la existencia de insectos u otro tipo de animales en el cafetín Si No
¿De que tipo? _____
5. ¿Cuántos depósitos de basura se observan dentro del local? _____
6. Condiciones de los depósitos de basura existentes: _____

B. PERSONAL DE SERVICIO

1. Personal del que dispone el cafetín:
Cajero (a) Personal de limpieza
Cocineros (as) Otros : Explicar _____
Ayudantes de cocina _____
2. Número de personas que trabajan en el cafetín: _____
3. ¿Las personas que atienden son las mismas que cobran?: Si No
4. Vestimenta que posee el personal:
Gorro/Redecilla Delantal
Guantes Otros : Explicar _____
Uniforme _____

5. Aseo del personal de los cafetines:

	Si	No
Uñas recortadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uñas sin pintar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cabello recogido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Usan joyas o alhajas en las manos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se observa limpia su vestimenta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. La atención que brinda el personal a los usuarios es: Amable y cortés Desatenta

7. El servicio que presta se caracteriza por ser: Lento Fluido

C. INSTALACIONES

1. Ventilación suficiente con respecto al tamaño del local Si No Especificar _____

2. Iluminación necesaria Si No Especificar _____

3. Servicios básicos que poseen:

Lavamanos N°

Serv. Sanitarios N°

Puertas de acceso N°

Otros _____

4. Condiciones generales del cafetín:

Techos _____

Pisos _____

Paredes _____

Area de cocina _____

Area de comedor _____

Otros _____

D. MOBILIARIO, EQUIPO Y UTENSILIOS

Clase de mobiliario, equipo y utensilios que poseen y sus condiciones

Equipo	N°	Descripción
Refrigerador	_____	_____
Freezer	_____	_____
Cocina	_____	_____
Cafetera	_____	_____
Licuada	_____	_____
Mostrador térmico	_____	_____
Caja registradora	_____	_____
Otros	_____	_____
Utensilios		
Ollas	_____	_____
Cubiertos	_____	_____
Platos	_____	_____
Vasos	_____	_____
Tazas	_____	_____
Bandejas	_____	_____
Otros	_____	_____
Mobiliario		
Mesas	_____	_____
Bancas	_____	_____
Otros	_____	_____

E. MENÚ

1. Existe cartelera de precios visibles al consumidor Si No
2. Existen platos económicos dentro del menú Si No

Especifique los precios _____

3. Cantidad de platos que se ofrecen al día _____

4. Tipo de productos preelaborados que ofrecen:

Golosinas Otros: _____

Cigarros _____

Bebidas _____

NOTAS: _____

CUADRO RESUMEN SOBRE LA OBSERVACIÓN REALIZADA EN LOS CAFETINES Y PUESTOS DE COMIDA

Cafetín/Puesto de comida	Medidas de higiene y seguridad	Personal de servicio	Instalaciones	Mobiliario, equipo y utensilios	Menú
<p>Puestos de comida en las afueras de la entrada de la Fac. de Ciencias y Humanidades</p> <p>Cantidad: 3 puestos</p>	<p>Estos puestos de comida se observan sucios, y las pocas mesas que tienen se limpian aproximadamente cada 10 min., el piso se encontró sucio ya que al estar ubicados en las aceras están por lo general se encuentran con basura; a la vez pudieron observarse moscas cerca de los alimentos, no se observaron depósitos de basura.</p>	<p>Estos puestos de comida por lo general cuentan con un personal mínimo aproximadamente 3 personas en cada uno conformado por una cocinera y 2 ayudantes de cocina siendo estos últimos los que sirven la comida y a la vez cobran. No hacen uso de una vestimenta adecuada a su trabajo ya que no utilizan redecillas, ni guantes y solo se observo el uso de delantal</p> <p>El personal muestra higiene en cuanto a uñas, no utilizan joyas y su vestimenta se observa limpia, aunque su gran mayoría no se recoge el cabello.</p> <p>La atención del personal es amable y el servicio es fluido.</p>	<p>El local dispone de ventilación e iluminación natural ya que se encuentra al aire libre, no se observaron lavamanos adecuados ya que utilizan huacales y depósitos con agua para este servicio, y no poseen sanitarios.</p> <p>Los techos se observan sucios, al igual que los pisos ya que además se encuentran en malas condiciones y con basura en sus alrededores, el área de cocina se mantiene sucia y mantienen huacales conteniendo agua sucia en los alrededores del local.</p>	<p>Poseen poco equipo, 1 refrigerador, 1 plancha en condiciones inadecuadas (sucias y oxidadas), 2 licuadoras, y algunas hieleras.</p> <p>Respecto a los utensilios sobre todo las ollas se mantienen sucias y oxidadas, utilizan platos de plástico para el servicio dentro del local, y platos desechables o bolsas de plástico en el servicio para llevar.</p> <p>Las bebidas son servidas en vasos desechables o en bolsas plásticas en el caso de los licuados y jugos naturales.</p> <p>El número de mesas oscila entre 2 y 3 por puestos de comida</p> <p>En uno de los puestos de venta de almuerzos ubicados debajo de la pasarela de ANDA, se observaron 3 bufeteras en buen estado, y su servicio es solo para llevar.</p>	<p>Ofrecen al público aproximadamente 3 platillos diferentes, y en la mayoría de puestos existen carteleras de precios visibles al consumidor.</p> <p>Debido a que gran parte de estos puestos vende comida rápida como tortas, hot dog y hamburguesas sus precios oscilan entre \$1.25 y \$1.60, ofreciendo además golosinas, jugos naturales, licuados, bebidas embotelladas y enlatadas.</p>
Cafetín/Puesto de	Medidas de higiene y	Personal de servicio	Instalaciones	Mobiliario, equipo y utensilios	Menú

comida	seguridad				
<p>Puestos de comida en las afueras de la entrada de la Fac. de Jurisprudencia</p> <p>Cantidad: 7 puestos</p>	<p>Se observo que únicamente 4 de los 7 puestos poseen mesas (2 pupuserías y 2 ventas de tortas), en donde las mesas permanecen sucias ya que los trapos que utilizan para su limpieza se encuentran sucios. El piso se observo sucio y con moscas alrededor del local. Únicamente en 2 puestos se observaron depósitos de basura para uso de los clientes, con uno cada puesto</p>	<p>En la mayoría de estos puestos se observa un personal mínimo de aproximadamente 3 personas por local y en donde las mismas que atienden son las que cobran, su vestimenta se encuentra acompañada de gorro o redecilla y delantal y se considera aceptable su aseo personal respecto a las uñas, cabello y ropa.</p> <p>La atención brindada es amable y el servicio es fluido.</p>	<p>El local dispone de ventilación e iluminación natural ya que prácticamente se encuentran al aire libre, no se observaron lavamanos adecuados ya que algunas utilizan huacales y depósitos con agua para este servicio, y otros no disponen ni de esta modalidad de "lavamanos" y no poseen sanitarios.</p> <p>Los techos se observan limpios, hay algunos puestos que sus techos son unas carpetas; los pisos se encuentran sucios ya que utilizan la acera esta no es barrida constantemente por lo que permanece con basura en sus alrededores.</p>	<p>La gran mayoría de puestos poseen poco equipo, aquellos que se encuentran mejor equipados contienen, 1 plancha en condiciones inadecuadas (sucia y oxidada), licuadoras, exprimidor de jugo y algunas hieleras.</p> <p>Respecto a los utensilios sobre todo las ollas se mantienen sucias, utilizan platos de plástico para el servicio dentro del local, y platos desechables o bolsas de plástico en el servicio para llevar.</p> <p>Las bebidas son servidas en vasos desechables o en bolsas plásticas en el caso de los licuados y jugos naturales.</p> <p>Aquellos puestos que tienen mesas su número oscilan entre 3 y 4 por puestos de comida.</p> <p>Los puestos como los panes "el chori", las ventas de almuerzo móviles y las ventas de jugos naturales su servicio es solo para llevar</p>	<p>Las ventas de pupusas ofrecen este único producto, las ventas de tortas ofrecen una variedad de combinaciones con diferentes productos, además de hamburguesas y pan dulce siendo los únicos en tener carteleras con los precios visibles al consumidor.</p> <p>Las ventas móviles de almuerzos llegan a ofrecer al público en promedio 4 platillos diferentes.</p> <p>Los puestos de jugos naturales también ofrecen platillos como pasteles de carne, papas fritas, golosinas y cigarros.</p> <p>Los precios en general oscilan entre \$1.00 y \$1.30.</p>
Cafetín/Puesto de comida	Medidas de higiene y seguridad	Personal de servicio	Instalaciones	Mobiliario, equipo y utensilios	Menú

<p>Cafetines Centrales</p>	<p>Al momento de ingresar las mesas se encontraron limpias; pero el piso se encontraba sucio con polvo y hojas y con el pasar de los minutos se va encontrando aun mas sucio porque los clientes botan algún recipiente donde han bebido o consumido algún alimento, solo se logro observar dos recipientes de basura y se logran ver bandejas y platos colocadas en el suelo.</p>	<p>En la mayoría de los cafetines el personal se encuentra conformado por 6 personas,</p> <p>Una persona que dirige, una cajera, una persona que recoge la comida los utensilios luego de ser utilizados y cuatro personas que se dedican a preparar y servir los alimentos.</p> <p>La vestimenta utilizada consiste en falda o pantalón, delantal, redecilla, blusa normal no adecuada a ese trabajo, no utilizan guantes, en algunos lugares la persona que dirige no es amable y debido a la afluencia de personas el servicio es bastante lento.</p>	<p>Este local nada mas posee techo, por tanto puede ser invadido por pájaros, perros y otro tipo de animales o insectos, polvo, hojas u otros tipos de agentes orgánicos, animales o bacteriológicos.</p> <p>Las paredes que se encuentran el algunos locales donde se pueden comprar camisetas u otro tipo de artículos se encuentran en un estado deplorable, al igual que se encuentra mobiliario no perteneciente a un comedor</p>	<p>Poseen varios tipos de equipos entre ellos: cocinas, microondas, refrigeradoras, licuadora.</p> <p>Poseen una cantidad considerable de mesas y bancas en las cuales se pueden sentar varias personas.</p>	<p>En una pizarra acrílica se colocan los alimentos que son ofrecidos al público con sus respectivos.</p> <p>Se pueden adquirir bebidas embotelladas, al igual que bebidas elaboradas en el establecimiento.</p> <p>Los menús varían según el tiempo de comida. Los precios oscilan entre \$1.25 y \$1.60 pero al solicitar bebidas embotelladas el monto sube.</p>
--------------------------------	--	--	--	--	---

ANEXO 8

FOTOGRAFÍAS DE LOS CAFETINES Y PUESTOS DE COMIDA
UBICADOS DENTRO Y EN LOS ALREDEDORES DE LA
UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR Y DE LAS REUNIONES
SOSTENIDAS CON LA COMISIÓN DE LA SECRETARÍA DE
BIENESTAR UNIVERSITARIO

Fotografías de los cafetines y puestos de comida ubicados dentro y en los alrededores de la Universidad de El Salvador



Fotografía 1

Lugar: Cafetines Centrales

En la imagen se logra observar la gran afluencia de consumidores a este establecimiento.

Fotografía 2

Lugar: Puesto de comida en las afueras de la Fac. de Jurisprudencia y bancas frente a la Biblioteca Central.

Los puestos al no contar con un establecimiento apropiado obligan a los consumidores a ingerir sus alimentos en lugares no adecuados





Fotografía 3

Lugar: Puesto de comida en las afueras de la Fac. de Jurisprudencia

Se observa el lugar al aire libre cerca de calles de gran afluencia exponiendo los alimentos a la contaminación por el humo de los carros.



Fotografía 4

Lugar: Cafetines Centrales

Techos y ventanas sucias y en mal estado, sus instalaciones se encuentran manchadas y con afiches pegados en sus paredes.





Fotografía 5

Lugar: Cafetines Centrales y Puesto de comida en las afueras de la Fac. de Jurisprudencia

En las imagenes se observa el uso y el desuso de implementos en la vestimenta como guantes, redecillas, delantal entre otros, por parte del personal de estos establecimientos.





Fotografía 6

Lugar: Comedor
Universitario

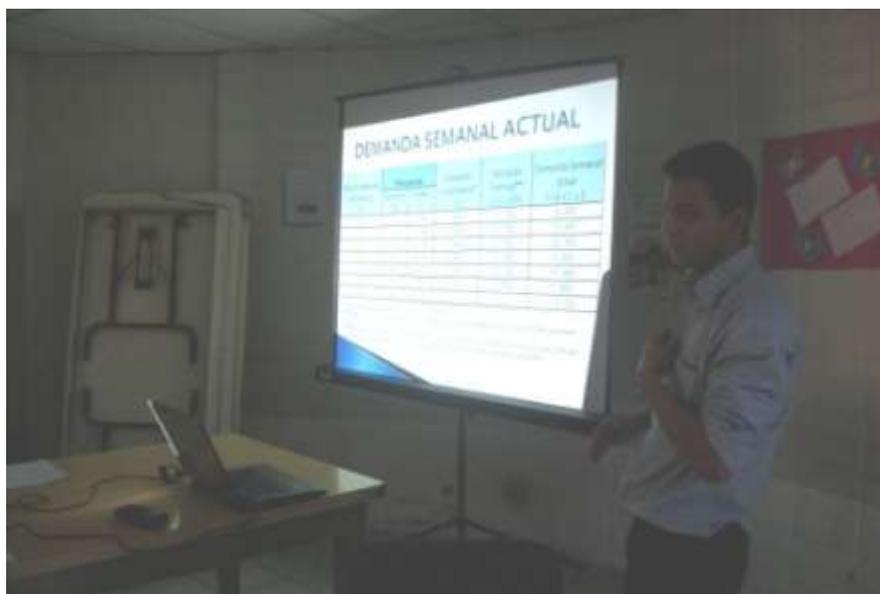
En las imágenes muestran una infraestructura adecuada para ofrecer los servicios de alimentos.



Fotografías de las reuniones sostenidas con la comisión de la Secretaría de Bienestar Universitario



Fotografía 7. Br. Eugenia Meléndez acompañada de la Comisión encargada de la reformulación del proyecto, precedida por el Director de Bienestar Universitario el Dr. Carlos Ortega.



Fotografía 8. En la imagen el Br. Jaime Ramos durante la presentación de los resultados de la investigación de campo el viernes 08 de octubre de 2010, ante la comisión encargada de la reformulación del proyecto, precedida por el Director de Bienestar Universitario el Dr. Carlos Ortega.

ANEXO 9

DETALLES DEL CÁLCULO DE LA DEMANDA Y OFERTA PROYECTADA

CÁLCULO DE LA DEMANDA PROYECTADA

Cuadro retomado del trabajo de campo, en donde se obtuvo el 90% de demanda potencial actual, y para efectos de proyecciones se tomó únicamente el 20% de esta demanda.

Días de visita por semana (A)	Frecuencia		Población Universitaria del año 2009 (D)	Demanda Potencial E=D x 20%	N° de personas que visitan de 1 a 6 días por semana F= C x E
	Absoluta* (B)	Relativa (C)			
1	23	17,04%	37,491	7,498	1,277
2	21	15,56%	37,491	7,498	1,166
3	30	22,22%	37,491	7,498	1,666
4	10	7,41%	37,491	7,498	0,555
5	46	34,07%	37,491	7,498	2,555
6	5	3,70%	37,491	7,498	0,278
TOTAL	135	100,00%			7,498

Tiempos de Comida	DEMANDA POTENCIAL MÁXIMA (Considerada durante el período académico)					
	Por tiempo de comida*		Total de personas que visitan los establecimientos durante la semana (B)	Total de personas por tiempo de comida DIARIAMENTE C=A X B	SEMANAL C X 5 DÍAS	MENSUAL 20 DÍAS
	Frecuencia					
	Absoluta (A)	Relativa (A)				
Desayuno	41	21,03%	7,498	1,577	7,883	157,654
Almuerzo	108	55,38%	7,498	4,153	20,764	415,285
Cena	2	1,03%	7,498	0,077	0,385	7,690
Refrigerio	44	22,56%	7,498	1,692	8,460	169,190
TOTAL	195	100,00%		7,498	37,491	749,820

Únicamente se consideraron los desayunos y almuerzos ya que serán los productos que ofrecerá el Comedor Universitario

CALCULO DE LA OFERTA PARA EL AÑO 1 QUE PUEDE SUPLIR EL COMEDOR UNIVERSITARIO POR TIEMPO DE COMIDA

Tiempo de comida: ALMUERZO							
(Expresado en número de platos de comida)							
# de mesas que dispone	# personas que pueden ocupar una mesa	# Rotaciones por mesa en el almuerzo	Servicio en el salón	Servicio para llevar	TOTAL DIARIAMENTE	TOTAL SEMANAL (5 DÍAS)	TOTAL MENSUAL (20 DÍAS)
83	4	3	996	384	1380	6900	27600

Tiempo de comida: DESAYUNO				
(Expresado en número de platos de comida)				
Servicio en el salón	Servicio para llevar	TOTAL DIARIAMENTE	TOTAL SEMANAL (5 DÍAS)	TOTAL MENSUAL (20 DÍAS)
650	150	800	4000	16000

BEBIDAS GASEOSAS (Expresada en unidades)			
Cantidad ofertada de almuerzos	% de demanda y oferta de gaseosas	Total diaria	Total semanal (5 días)
1380	10%	138	690

ANEXO 10

DETALLES DE MAQUINARIA, EQUIPO Y UTENSILIOS

MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA Y OTROS

Descripción	Cantidad	Precio Unitario	Costo Total
Pizarra acrilica	3	\$ 45,00	\$ 135,00
Calculadoras	4	\$ 1.203,00	\$ 4.812,00
Computadorass	3	\$ 1.200,00	\$ 3.600,00
Impresora multiusos	1	\$ 1.721,75	\$ 1.721,75
Muebles para computadoras	3	\$ 70,00	\$ 210,00
Archivero	1	\$ 128,00	\$ 128,00
Casillero	5	\$ 79,90	\$ 399,50
Sillas ergonomicas	4	\$ 55,20	\$ 220,80
Escritorio	2	\$ 155,00	\$ 310,00
Folders de carton con soporte de metal	6	\$ 1,74	\$ 10,44
Teléfono	1	\$ 48,00	\$ 48,00
Engrapadora	3	\$ 3,12	\$ 9,36
Total			\$ 11.604,85

MAQUINARIA Y EQUIPO

	Cantidad	Precio Unitario	Total
Carrito para transporte de platos y bandejas con espacio para recolección de desechos	2	\$ 535,50	\$ 1.071,00
Plancha de Acero inoxidable	1	\$ 1.683,00	\$ 1.683,00
Fogón Industrial	1	\$ 1.010,78	\$ 1.010,78
Parrilla industrial	1	\$ 1.057,50	\$ 1.057,50
Cocina 8 Quemadores,	1	\$ 1.615,00	\$ 1.615,00
Cocina Industrial 16 quemadores	1	\$ 2.250,00	\$ 2.250,00
Hornos Industrial	1	\$ 1.057,50	\$ 1.057,50
Licadora Industrial	1	\$ 212,40	\$ 212,40
Procesador de vegetales Industrial	1	\$ 1.300,00	\$ 1.300,00
Freidor	1	\$ 990,00	\$ 990,00
Cafetera West bend	2	\$ 250,00	\$ 500,00
Báscula	2	\$ 16,95	\$ 33,90
Mesa Térmica de 8 módulos	2	\$ 1.750,00	\$ 3.500,00
Cámara Refrigerante	2	\$ 1.260,00	\$ 2.520,00
Congelador	2	\$ 2.052,00	\$ 4.104,00
Refresquera 4 Tanques	1	\$ 2.452,00	\$ 2.452,00
TOTAL			\$ 25.357,08

UTENSILIOS			
Descripción	Cantidad	Precio Unitario	Total
Plato plano melamina grande	300	\$ 1,50	\$ 450,00
Plato plano cerámica grande blanco	300	\$ 4,15	\$ 1.245,00
Plato para postre cerámica blanco	300	\$ 1,60	\$ 480,00
Plato sopero Melamina grande blanco	300	\$ 1,50	\$ 450,00
Tazas con paila cerámica blanco	300	\$ 2,50	\$ 750,00
Tazas con paila Melamina blanco	300	\$ 2,00	\$ 600,00
Vasos Vidrio 16 Onzas Transparentes	300	\$ 0,64	\$ 192,00
Vasos 12 Onzas Acrílico Transparente	300	\$ 1,05	\$ 315,00
Cucharas Acero Inoxidable Metal, tamaño aproximado 20cm.	600	\$ 0,46	\$ 276,00
Tenedores Inoxidable metal, tamaño aproximado 20 cm.	600	\$ 0,46	\$ 276,00
Cuchillos Inoxidables metal, tamaño aproximado 20 cm.	600	\$ 0,84	\$ 504,00
Cucharas para café, pequeñas de inoxidable metal	600	\$ 0,29	\$ 174,00
Bote con lazo neo, polipropileno, capacidad: 75 lts. (azúl,rojo, verde,naranja)	12	\$ 5,00	\$ 60,00
Tina , de polipropileno, capacidad aproximada de :33.58 lts. (Azul)	6	\$ 2,50	\$ 15,00
Javas Grandes de polipropileno, Capacidad aproximada 63x36x33cm,(vino tinto, azul y negra)	12	\$ 8,50	\$ 102,00
Colador grande, de polipropileno capacidad: 48x19x25 cm (azul, anaranjado, verde y rosado)	6	\$ 2,75	\$ 16,50
Baño N° 37 , de polipropileno Capacidad: 13.72 lts. (rojo, azul, morado, verde)	12	\$ 1,35	\$ 16,20
Huacal N° 2 Liso, capacidad: 19.5 x 13 x 8 cm.(verde, morado, rosado, gris y azul)	12	\$ 0,25	\$ 3,00
Azafate servipronto de polypropylene, capacidad: 38x27 cm.	200	\$ 2,40	\$ 480,00
Cajas con Rodo Grande, de polypropylene capacidad: 61x41x35 cm, (blancas)	3	\$ 22,00	\$ 66,00
Basurero Buzón, polipropileno, capacidad: 105 lts.(Verde, turquesa, verde limón, vino tinto)	6	\$ 12,00	\$ 72,00
Hachuela de acero inoxidable con mango resistente al calor, Tamaño aproximado: 30 cm.	3	\$ 30,75	\$ 92,25
Cuchillo francés de acero inoxidable	6	\$ 16,25	\$ 97,50
Mondador, de acero inoxidable y mango resistente al calor	6	\$ 1,15	\$ 6,90

Cuchillo deshuesador, acero inoxidable, manto resistente al calor.	6	\$ 5,25	\$ 31,50
Olla, de 140qt , 22-13/16" Dia. X 20-1/4" D, Extra Grande, Duradera, de Aluminio Plateado.	3	\$ 118,00	\$ 354,00
Arrocera, de aluminio con capacidad para 28 cuartos, con 4 mm de espesor	3	\$ 55,50	\$ 166,50
Tapa, de Aluminio, se adaptan a ollas de 100 cuartos y arroceras de 28 cuartos, tiene 2 mm de espesor.	3	\$ 17,00	\$ 51,00
Sarten update, de Aluminio, mide aproximadamente 14" pulgadas, con recubierta de Quantum 2 y 3.5 mm de espesor.	4	\$ 37,50	\$ 150,00
Chaffing, capacidad para 8 cuartos, acero inoxidable, marco soldado, acabado en satinado, la cubierta de la cúpula blanca/negra con mango plástico, incluye: 2 1/2" depositos para alimentos, agua.	3	\$ 60,00	\$ 180,00
Tabla para cortar, 15"x20" x 1/2" de espesor, color amarillo.	2	\$ 22,50	\$ 45,00
Tabla para cortar, 15"x20" x 1/2" de espesor, color azul.	2	\$ 18,50	\$ 37,00
Tabla para cortar , 15"x20" x 1/2" de espesor color rojo.	2	\$ 23,63	\$ 47,26
Tabla para cortar, 15"x20" x 1/2" de espesor color cafe.	2	\$ 19,58	\$ 39,16
Tabla para cortar , 15"x20" x 1/2" de espesor color verde.	2	\$ 20,91	\$ 41,82
Arrocera c/tapa, con capacidad para 40 cuartos , 4 calibres de aluminio, sello negro, para uso comercial, incluye tapa.	6	\$ 186,90	\$ 1.121,40
Espátula para hamburguesa de 2- 7/8" x 8 -1/4", hoja solida, acero inoxidable con mango de madera	2	\$ 4,50	\$ 9,00
Portacubiertos, Cajas para cubiertos de polipropileno, con cuatro compartimentos, Color Gris.	2	\$ 9,65	\$ 19,30
Espátula, hoja sólida, de acero inoxidable, de 2-7/8" x 5- 1/2" con mango de madera	3	\$ 2,75	\$ 8,25
Cucharon 12 oz, Capacidad de 12 onzas, con mango de 15", de acero inoxidable	3	\$ 3,30	\$ 9,90
Espumadera, de 5-3/4" x 13-1/2", ronda, perforada 18-8 acero inoxidable.	4	\$ 4,20	\$ 16,80
Pinza de 16" de acero inoxidable.	6	\$ 1,55	\$ 9,30
Cuchara para servir, de 15", solida, 18/8 (1.2 milímetros) acero inoxidable.	12	\$ 1,70	\$ 20,40
Aranas para spaguetti, Tenedor para servir spaghetti, 11 3/4", largo, resistente al calor hasta 410°F, de Nylon Negro.	4	\$ 0,95	\$ 3,80
Pelador, con mango de goma suave	4	\$ 4,29	\$ 17,16
Taza medidora, cada set trae 4 piezas, duraderas, de acero inoxidable.	2	\$ 5,50	\$ 11,00
Cucharita medidora, cada set tiene 4 piezas de acero inoxidable.	2	\$ 1,15	\$ 2,30
Rayador, para todo uso, de 9" x 4" x4", cuatro diferentes bordes para cortes, acero inoxidable.	2	\$ 10,75	\$ 21,50
Trinche de acero inoxidable	2	\$ 6,20	\$ 12,40
Colador grande de acero inoxidable, 50x40x30 cm.	1	\$ 36,75	\$ 36,75

Depósito para alimentos, contenedor de almacenamiento de alimentos de 22 cuartos, 13- 1/2" dia. X 15" H., de polypropileno traslúcido.	2	\$ 21,15	\$ 42,30
Depósito para alimentos, contenedor de almacenamiento de alimentos de 12 cuartos, 14- 7/8" dia. X 8-3/8" H., de polypropileno traslúcido.	2	\$ 5,25	\$ 10,50
Lata americana, bandeja para horno de aluminio de 18" x 26"	4	\$ 13,15	\$ 52,60
Inserto bandeja, acero inoxidable con tapadera pequeña	2	\$ 9,94	\$ 19,88
Inserto bandeja, acero inoxidable con tapadera grande	2	\$ 12,55	\$ 25,10
Olla grande c/tapa, de acero inoxidable con capacidad para 60 litros.	2	\$ 384,00	\$ 768,00
TOTAL			\$ 10.120,23

OTROS BIENES MUEBLES			
Equipo	Cantidad	Precio Unitario	Total
Pasamanos	1	\$ 850,00	\$ 850,00
Mesa de Trabajo	2	\$ 345,78	\$ 691,56
Mesa de Trabajo Pequeña	1	\$ 370,00	\$ 370,00
Mesa de Trabajo	1	\$ 423,75	\$ 423,75
Estantes	1	\$ 810,00	\$ 810,00
Juegos de Mesa	100	\$ 150,00	\$ 15.000,00
Lavamanos con Acción de Pie	2	\$ 559,35	\$ 1.118,70
TOTAL			\$ 19.264,01

ANEXO 11

DETALLES DE DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPO Y UTENSILIOS

(Método de Línea Recta)

Plancha de Acero inoxidable			
Valor del activo		\$ 1.683,00	
Años de vida útil		5	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 336,60	\$ 336,60	\$ 1.346,40
2	\$ 336,60	\$ 673,20	\$ 1.009,80
3	\$ 336,60	\$ 1.009,80	\$ 673,20
4	\$ 336,60	\$ 1.346,40	\$ 336,60
5	\$ 336,60	\$ 1.683,00	\$ -

Fogón Industrial			
Valor del activo		\$ 1.010,78	
Años de vida útil		5	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 202,16	\$ 202,16	\$ 808,62
2	\$ 202,16	\$ 404,31	\$ 606,47
3	\$ 202,16	\$ 606,47	\$ 404,31
4	\$ 202,16	\$ 808,62	\$ 202,16
5	\$ 202,16	\$ 1.010,78	\$ -

Parrilla industrial			
Valor del activo		\$ 1.057,50	
Años de vida útil		5	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 211,50	\$ 211,50	\$ 846,00
2	\$ 211,50	\$ 423,00	\$ 634,50
3	\$ 211,50	\$ 634,50	\$ 423,00
4	\$ 211,50	\$ 846,00	\$ 211,50
5	\$ 211,50	\$ 1.057,50	\$ -

Cocina 8 Quemadores			
Valor del activo		\$ 1.615,00	
Años de vida útil		5	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 323,00	\$ 323,00	\$ 1.292,00
2	\$ 323,00	\$ 646,00	\$ 969,00
3	\$ 323,00	\$ 969,00	\$ 646,00
4	\$ 323,00	\$ 1.292,00	\$ 323,00
5	\$ 323,00	\$ 1.615,00	\$ -

Cocina Industrial 16 quemadores			
Valor del activo		\$ 2.250,00	
Años de vida útil		5	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 1.800,00
2	\$ 450,00	\$ 900,00	\$ 1.350,00
3	\$ 450,00	\$ 1.350,00	\$ 900,00
4	\$ 450,00	\$ 1.800,00	\$ 450,00
5	\$ 450,00	\$ 2.250,00	\$ -

Horno Industrial			
Valor del activo		\$ 1.057,50	
Años de vida útil		5	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 211,50	\$ 211,50	\$ 846,00
2	\$ 211,50	\$ 423,00	\$ 634,50
3	\$ 211,50	\$ 634,50	\$ 423,00
4	\$ 211,50	\$ 846,00	\$ 211,50
5	\$ 211,50	\$ 1.057,50	\$ -

Licuadora Industrial			
Valor del activo		\$ 212,40	
Años de vida útil		5	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 42,48	\$ 42,48	\$ 169,92
2	\$ 42,48	\$ 84,96	\$ 127,44
3	\$ 42,48	\$ 127,44	\$ 84,96
4	\$ 42,48	\$ 169,92	\$ 42,48
5	\$ 42,48	\$ 212,40	\$ -

Procesador de vegetales Industrial			
Valor del activo		\$ 1.300,00	
Años de vida útil		5	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 260,00	\$ 260,00	\$ 1.040,00
2	\$ 260,00	\$ 520,00	\$ 780,00
3	\$ 260,00	\$ 780,00	\$ 520,00
4	\$ 260,00	\$ 1.040,00	\$ 260,00
5	\$ 260,00	\$ 1.300,00	\$ -

Freidor			
Valor del activo		\$ 990,00	
Años de vida útil		5	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 198,00	\$ 198,00	\$ 792,00
2	\$ 198,00	\$ 396,00	\$ 594,00
3	\$ 198,00	\$ 594,00	\$ 396,00
4	\$ 198,00	\$ 792,00	\$ 198,00
5	\$ 198,00	\$ 990,00	\$ -

Refresquera 4 Tanques			
Valor del activo		\$ 2.452,00	
Años de vida útil		5	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 490,40	\$ 490,40	\$ 1.961,60
2	\$ 490,40	\$ 980,80	\$ 1.471,20
3	\$ 490,40	\$ 1.471,20	\$ 980,80
4	\$ 490,40	\$ 1.961,60	\$ 490,40
5	\$ 490,40	\$ 2.452,00	\$ -

Cafetera West bend			
Valor unitario del activo		\$ 250,00	
Unidades		2	
Valor Total de los activos		\$ 500,00	
Años de vida útil		5	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 400,00
2	\$ 100,00	\$ 200,00	\$ 300,00
3	\$ 100,00	\$ 300,00	\$ 200,00
4	\$ 100,00	\$ 400,00	\$ 100,00
5	\$ 100,00	\$ 500,00	\$ -

Báscula			
Valor unitario del activo		\$ 16,95	
Unidades		2	
Valor Total de los activos		\$ 33,90	
Años de vida útil		5	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 6,78	\$ 6,78	\$ 27,12
2	\$ 6,78	\$ 13,56	\$ 20,34
3	\$ 6,78	\$ 20,34	\$ 13,56
4	\$ 6,78	\$ 27,12	\$ 6,78
5	\$ 6,78	\$ 33,90	\$ -

Mesa Térmica de 8 módulos			
Valor unitario del activo	\$	1.750,00	
Unidades	2		
Valor Total de los activos	\$	3.500,00	
Años de vida útil	5		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 700,00	\$ 700,00	\$ 2.800,00
2	\$ 700,00	\$ 1.400,00	\$ 2.100,00
3	\$ 700,00	\$ 2.100,00	\$ 1.400,00
4	\$ 700,00	\$ 2.800,00	\$ 700,00
5	\$ 700,00	\$ 3.500,00	\$ -

Cámara Refrigerante			
Valor unitario del activo	\$	1.260,00	
Unidades	2		
Valor Total de los activos	\$	2.520,00	
Años de vida útil	5		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 504,00	\$ 504,00	\$ 2.016,00
2	\$ 504,00	\$ 1.008,00	\$ 1.512,00
3	\$ 504,00	\$ 1.512,00	\$ 1.008,00
4	\$ 504,00	\$ 2.016,00	\$ 504,00
5	\$ 504,00	\$ 2.520,00	\$ -

Congelador			
Valor unitario del activo	\$	2.052,00	
Unidades	2		
Valor Total de los activos	\$	4.104,00	
Años de vida útil	5		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 820,80	\$ 820,80	\$ 3.283,20
2	\$ 820,80	\$ 1.641,60	\$ 2.462,40
3	\$ 820,80	\$ 2.462,40	\$ 1.641,60
4	\$ 820,80	\$ 3.283,20	\$ 820,80
5	\$ 820,80	\$ 4.104,00	\$ -

Carrito para transporte de platos y bandejas con espacio para recolección de desechos			
Valor unitario del activo	\$	535,50	
Unidades	2		
Valor Total de los activos	\$	1.071,00	
Años de vida útil	5		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 214,20	\$ 214,20	\$ 856,80
2	\$ 214,20	\$ 428,40	\$ 642,60
3	\$ 214,20	\$ 642,60	\$ 428,40
4	\$ 214,20	\$ 856,80	\$ 214,20
5	\$ 214,20	\$ 1.071,00	\$ -

ANEXO N°11
DEPRECIACIÓN DE OTROS BIENES MUEBLES (Método de Línea Recta)

Mesa de Trabajo			
Valor unitario del activo	\$	345,78	
Unidades	2		
Valor Total de los activos	\$	691,56	
Años de vida útil	2		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 345,78	\$ 345,78	\$ 345,78
2	\$ 345,78	\$ 691,56	\$ -

Juegos de Mesa			
Valor unitario del activo	\$	150,00	
Unidades	100		
Valor Total de los activos	\$	15.000,00	
Años de vida útil	2		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 7.500,00	\$ 7.500,00	\$ 7.500,00
2	\$ 7.500,00	\$ 15.000,00	\$ -

Mesa de Trabajo Pequeña			
Valor del activo	\$	370,00	
Años de vida útil	2		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 185,00	\$ 185,00	\$ 185,00
2	\$ 185,00	\$ 370,00	\$ -

Mesa de Trabajo Grande			
Valor del activo	\$	423,75	
Años de vida útil	2		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 211,88	\$ 211,88	\$ 211,88
2	\$ 211,88	\$ 423,75	\$ -

Estantes			
Valor del activo	\$	810,00	
Años de vida útil	2		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 405,00	\$ 405,00	\$ 405,00
2	\$ 405,00	\$ 810,00	\$ -

Pasamanos			
Valor del activo	\$	850,00	
Años de vida útil	2		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 425,00	\$ 425,00	\$ 425,00
2	\$ 425,00	\$ 850,00	\$ -

Lavamanos con Acción de Pie			
Valor unitario del activo	\$	559,35	
Unidades	2		
Valor Total de los activos	\$	1.118,70	
Años de vida útil	2		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 559,35	\$ 559,35	\$ 559,35
2	\$ 559,35	\$ 1.118,70	\$ -

Caja Registradora			
Valor unitario del activo	\$	715,00	
Unidades	2		
Valor Total de los activos	\$	1.430,00	
Años de vida útil	2		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 715,00	\$ 715,00	\$ 715,00
2	\$ 715,00	\$ 1.430,00	\$ -

ANEXO N°11
DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE OFICINA (Método de Línea Recta)

Pizarra acrílica			
Valor unitario del activo	\$	45,00	
Unidades	3		
Valor Total de los activos	\$	135,00	
Años de vida útil	2		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 67,50	\$ 67,50	\$ 67,50
2	\$ 67,50	\$ 135,00	\$ -

Calculadoras			
Valor unitario del activo	\$	1.203,00	
Unidades	4		
Valor Total de los activos	\$	4.812,00	
Años de vida útil	2		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 2.406,00	\$ 2.406,00	\$ 2.406,00
2	\$ 2.406,00	\$ 4.812,00	\$ -

Archivero			
Valor del activo		\$ 128,00	
Años de vida útil		2	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 64,00	\$ 64,00	\$ 64,00
2	\$ 64,00	\$ 128,00	\$ -

Impresora multiusos			
Valor del activo		\$ 1.721,75	
Años de vida útil		2	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 860,88	\$ 860,88	\$ 860,88
2	\$ 860,88	\$ 1.721,75	\$ -

Casillero			
Valor unitario del activo		\$ 79,90	
Unidades		5	
Valor Total de los activos		\$ 399,50	
Años de vida útil		2	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 199,75	\$ 199,75	\$ 199,75
2	\$ 199,75	\$ 399,50	\$ -

Sillas ergonomicas			
Valor unitario del activo		\$ 55,20	
Unidades		4	
Valor Total de los activos		\$ 220,80	
Años de vida útil		2	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 110,40	\$ 110,40	\$ 110,40
2	\$ 110,40	\$ 220,80	\$ -

Escritorio			
Valor unitario del activo		\$ 155,00	
Unidades		2	
Valor Total de los activos		\$ 310,00	
Años de vida útil		2	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 155,00	\$ 155,00	\$ 155,00
2	\$ 155,00	\$ 310,00	\$ -

Folders de carton con soporte de metal			
Valor unitario del activo		\$ 1,74	
Unidades		6	
Valor Total de los activos		\$ 10,44	
Años de vida útil		2	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 5,22	\$ 5,22	\$ 5,22
2	\$ 5,22	\$ 10,44	\$ -

Computadoras			
Valor unitario del activo	\$ 1.200,00		
Unidades	3		
Valor Total de los activos	\$ 3.600,00		
Años de vida útil	2		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00
2	\$ 1.800,00	\$ 3.600,00	\$ -

Engrapadora			
Valor unitario del activo	\$ 3,12		
Unidades	3		
Valor Total de los activos	\$ 9,36		
Años de vida útil	2		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 4,68	\$ 4,68	\$ 4,68
2	\$ 4,68	\$ 9,36	\$ -

Muebles para computadoras			
Valor unitario del activo	\$ 70,00		
Unidades	3		
Valor Total de los activos	\$ 210,00		
Años de vida útil	2		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 105,00	\$ 105,00	\$ 105,00
2	\$ 105,00	\$ 210,00	\$ -

Teléfono			
Valor del activo	\$ 48,00		
Años de vida útil	2		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 24,00	\$ 24,00	\$ 24,00
2	\$ 24,00	\$ 48,00	\$ -

DEPRECIACIÓN DE UTENSILIOS
(Método de Línea Recta)

UTENSILIOS			
Valor total de los activos	\$ 10.120,23		
Años de vida útil	2		
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 5.060,12	\$ 5.060,12	\$ 5.060,12
2	\$ 5.060,12	\$ 10.120,23	\$ -

DEPRECIACIÓN DE UTENSILIOS
(Método de Línea Recta)

UTENSILIOS			
Valor total de los activos		\$ 10.120,23	
Años de vida útil		2	
Año	Cuota de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 5.060,12	\$ 5.060,12	\$ 5.060,12
2	\$ 5.060,12	\$ 10.120,23	\$ -

ANEXO 12

MANUAL DE DESCRIPCIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO



COMEDOR
UNIVERSITARIO
"LA ESTRELLA"

MANUAL DE
DESCRIPCIÓN DE
PUESTOS DE TRABAJO

Titulo del puesto :	Gerente General
Código del puesto :	01
Depende de :	Dirección de Bienestar Universitario
Supervisa a :	Todas las áreas
OBJETIVO DEL PUESTO Coordinar con las diferentes áreas todas las actividades para el adecuado funcionamiento del comedor universitario.	
DESCRIPCIÓN GENÉRICA DEL PUESTO El Gerente General es responsable de coordinar las fases de producción, abastecimiento y almacenaje del comedor universitario, encargándose del control de las requisiciones de compras, de las ventas, fijación de precios de los alimentos, supervisión de los procesos, equipo y utensilios asimismo promueve las buenas relaciones entre sus empleados.	
DESCRIPCIÓN ESPECIFICA DEL PUESTO ACTIVIDADES DIARIAS Supervisa el trabajo realizado por los empleados a su cargo. Realiza el reporte de ventas en alimentos y bebidas, y toma las acciones respectivas. Vigila que los sistemas de trabajo se lleven a cabo según las normas y procedimientos establecidos. Vigila que el chef y subchef preparen los alimentos de conformidad con las hojas de costos de recetas estándar. Supervisa los alimentos de los empleados. Supervisar el buen funcionamiento de las actividades del comedor, el mantenimiento y limpieza de los ambientes, equipos y materiales. Controla el ingreso y salida de productos de la bodega y entrega al chef dichos productos. ACTIVIDADES PERIÓDICAS Aprobar los cuadros de necesidades y requerimientos de insumos y materiales para su funcionamiento. Autoriza requisiciones de compra Junto con el chef y el bodeguero elabora especificaciones estándar de compras de alimentos y bebidas. Elabora, auxiliado por el chef y el contador, las "Hojas de costos de recetas estándar", tanto para alimentos como para bebidas. Con autorización del comité de administración, fija los precios de venta de alimentos y bebidas, señalándolos en las hojas de costos de recetas estándar. Revisa mensualmente los estados de resultados y presenta al comité de administración un informe sobre ellos. Es el responsable de la elaboración del presupuesto anual de alimentos y bebidas. Revisa los materiales y equipo que se emplean en el departamento de producción. Analiza el reporte de ventas en alimentos y bebidas, y toma las acciones respectivas. Establece reuniones entre los empleados para evaluar el trabajo realizado y establecer programas para mejorar el departamento. Asiste a las juntas periódicas establecidas por el Comité de Administración Establece programas de Capacitación para su personal. Supervisa los servicios de eventos y banquetes. Organizar los grupos o turnos de trabajo para un eficiente servicio.	

ACTIVIDADES OCASIONALES

Autoriza la adquisición de mercancías cuyos requisitos no estén dentro de las especificaciones estándar de compras.

Autoriza compras de emergencia.

ANÁLISIS DEL PUESTO

REQUISITOS INTELECTUALES

EDUCACIÓN FORMAL

Licenciado en Administración de Empresas o Ingeniero en Alimentos, con amplio conocimiento en la interpretación de estados financieros y en el área de recursos humanos.

EDUCACIÓN INFORMAL

Curso y/o capacitaciones en clima organizacional

Curso y/o capacitaciones en atención al cliente

Curso y/o capacitaciones en higiene y seguridad laboral

EXPERIENCIA LABORAL PREVIA

Experiencia mínima: haber trabajado como mínimo 3 años en instituciones de servicio de alimentos, con cargos de dirección.

CONOCIMIENTOS NECESARIOS

Manejo de ofimática e internet

Manejo de caja registradora

ACTITUDES, HABILIDADES Y DESTREZAS

Capacidad para trabajar en equipo

Proactivo (a)

Alto grado de responsabilidad e iniciativa

Coordinación motora

Dominio verbal, de lenguaje y numérico

Elaboración de informes

CONDICIONES PERSONALES

Edad : 27 a 35 años

Género : Femenino o Masculino

De preferencia que resida en San Salvador

Buena presentación

AMBIENTE DE TRABAJO

Ambiente físico: con buena ventilación e iluminación, infraestructura adecuada para las actividades a realizar; debe ejecutar su trabajo en un 50% sentado y un 50% de pie.

Horario de trabajo:

Forma de pago: Mensual

Titulo del puesto :	Subgerente de control de calidad
Código del puesto :	02
Depende de :	Dirección de Bienestar Universitario
Supervisa a :	Todas las áreas
OBJETIVO DEL PUESTO Velar porque la manipulación y preparación de los alimentos se realicen de acuerdo al Manual de Buenas Practicas de Manufactura garantizando a la población universitaria su calidad y valor nutricional.	
DESCRIPCIÓN GENÉRICA DEL PUESTO El subgerente de control de calidad es el responsable de garantizar que el estado de los insumos sea óptimo para el consumo humano tomando en cuenta cada uno de los procesos de preparación y producción de los alimentos supervisando la cantidad por ración y el aporte nutricional que estos tienen.	
DESCRIPCIÓN ESPECIFICA DEL PUESTO ACTIVIDADES DIARIAS Realizar inspecciones constantes de la calidad y condiciones de los alimentos a consumir (carne, verduras, frutas y conservas). Supervisar la preparación de los alimentos, velando por la higiene en su manipulación y la dosificación de acuerdo con lo establecido. Calcular los requerimientos de alimentos para la preparación de los menús diarios, debidamente costeados y determinado el contenido nutricional de acuerdo con los estándares establecidos. ACTIVIDADES PERIÓDICAS Verificar constantemente la fecha de vencimiento de los productos alimenticios. Informar periódicamente a la Administración para su gestión de los insumos o mermas que deben considerarse como baja. Velar por la conservación del equipo y material de trabajo dentro del campo nutricional de su competencia. Recibir los insumos y materiales adquiridos o donados y efectuar la comprobación de su calidad y cantidad. Llevar un control y uso adecuado de residuos y desperdicios, evitando focos de contaminación conforme las indicaciones del Gerente del comedor. Controlar las adquisiciones de alimentos, verificando su calidad y estado general. Capacitar al personal de servicio respecto a la higiene durante el proceso de preparación y manipulación de alimentos. ACTIVIDADES OCASIONALES Integrar comisiones de trabajo para tratar asuntos relacionados con la problemática alimentaria nutricional. ANÁLISIS DEL PUESTO <u>REQUISITOS INTELECTUALES</u> EDUCACIÓN FORMAL Lic. en Nutrición o afines	

EDUCACIÓN INFORMAL

Cursos de Buenas Prácticas de Manipulación, higiene y manufactura de alimentos

EXPERIENCIA LABORAL PREVIA

Experiencia mínima: haber trabajado 3 años en instituciones de servicio de alimentos, con cargos de dirección.

CONOCIMIENTOS NECESARIOS

Conocimiento y manejo tanto de personal como de equipo industrial

Conocimiento de Buenas Prácticas de Manipulación, higiene y manufactura de alimentos

ACTITUDES, HABILIDADES Y DESTREZAS

Alto grado de responsabilidad e iniciativa

Buen carácter

Capacidad para trabajar en equipo

CONDICIONES PERSONALES

Edad : 30 a 40 años

Género : Femenino o Masculino

De preferencia que resida en San Salvador

Buena presentación

AMBIENTE DE TRABAJO

Ambiente físico: con buena ventilación e iluminación, infraestructura adecuada para las actividades a realizar; debe ejecutar su trabajo en un 40% sentado y un 60% de pie.

Horario de trabajo:

Forma de pago: Mensual

Titulo del puesto :	Chef
Código del puesto :	03
Depende de :	Gerente General
Supervisa a :	Personal de cocina, bodega y logística
OBJETIVO DEL PUESTO Coordinar la preparación de los alimentos con el apoyo del personal de servicio, seleccionando y verificando el estado de conservación de los víveres para su preparación asegurando la calidad e higiene de la comida.	
DESCRIPCIÓN GENÉRICA DEL PUESTO Responsable ante el gerente general del adecuado funcionamiento de las cocinas, de la preparación de alimentos dentro de las normas de calidad, de buen servicio a bajo costo. El chef auxiliándose del subchef debe coordinar al personal del área de preparación y producción.	
DESCRIPCIÓN ESPECIFICA DEL PUESTO ACTIVIDADES DIARIAS Efectuar pedidos de insumos según el rol de producción. Supervisa la calidad de los alimentos que llegan a la cocina. Inspecciona porciones y limpieza de los platos servidos a los clientes Vigila la rotación de mercancía en cocina. Vigila temperatura de platos. Mantiene disciplina y aseo en el personal. Asignar tareas específicas al personal de servicio, para la preparación de los alimentos. Llevar un control y uso adecuado de residuos y desperdicios, evitando focos de contaminación conforme las indicaciones del jefe del comedor. Mantener el control permanente sobre los niveles de existencia de alimentos y bebidas en bodega, de los ingresos por adquisiciones de mercaderías y de salidas efectuadas por consumo ACTIVIDADES PERIÓDICAS Elaboración de planes de trabajo y horarios de personal a su cargo Elabora las requisiciones para la oficina de compras, tomando en cuenta los siguientes aspectos: Inventarios, resultados del conteo de platillos vendidos o notificación de eventos por realizarse. Es responsable de la elaboración y actualización de menús con la aprobación del gerente general. Interviene en la elaboración de menús para banquetes. Elabora los presupuestos de gastos de la cocina. Controla las notificaciones de eventos para la elaboración de alimentos en banquetes. Elabora menús para eventos y banquetes. Prepara platillos para eventos y banquetes. Supervisa el montaje de alimentos en bufetes Vigila el mantenimiento del equipo. Ayuda a actualizar costos de cocina. Propone la selección de Proveedores para la adquisición de productos	

Reuniones con el personal a su cargo con la finalidad de trabajo en equipo

ACTIVIDADES OCASIONALES

Elabora menús para eventos especiales.
Solicita personal eventual.

ANÁLISIS DEL PUESTO

REQUISITOS INTELECTUALES

EDUCACIÓN FORMAL

Chef / Técnico en alimentos o similar

EDUCACIÓN INFORMAL

Cursos o capacitaciones en Buenas Prácticas de Manipulación, higiene y manufactura de alimentos.
Cursos o capacitaciones en atención al cliente y manejo del personal

EXPERIENCIA LABORAL PREVIA

Experiencia mínima de 3 años en instituciones de servicio de alimentos, con cargos de dirección.

CONOCIMIENTOS NECESARIOS

Conocimientos de alta cocina y cocina internacional
Conocimientos de pesos y medidas
Conocimiento y manejo tanto de personal como de equipo industrial
Conocimiento de Buenas Prácticas de Manipulación, higiene y manufactura de alimentos

ACTITUDES, HABILIDADES Y DESTREZAS

Alto grado de responsabilidad e iniciativa
Buen carácter
Capacidad para trabajar en equipo
Manejo de programas: Office y Excel principalmente.
Amplio conocimiento y manejo de equipo de cocina industrial

CONDICIONES PERSONALES

Edad : 25 a 35 años
Género : Femenino o Masculino
De preferencia que resida en San Salvador
Buena presentación

AMBIENTE DE TRABAJO

Ambiente de trabajo: la mayor parte del tiempo permanece de pie, en el área de cocina donde permanece se encuentra con la ventilación e iluminación necesaria.

Horario de trabajo:

Forma de pago: Mensual

Titulo del puesto :	Subchef
Código del puesto :	04
Depende de :	Chef
Supervisa a :	Ninguno
OBJETIVO DEL PUESTO	
Elaborar los alimentos conforme a las instrucciones del chef, seleccionando y verificando el estado de conservación de los víveres manteniendo la higiene en su manipulación.	
DESCRIPCIÓN GENÉRICA DEL PUESTO	
Es responsable de dar apoyo en las actividades que se lleven a cabo en la cocina, en coordinación con el chef.	
DESCRIPCIÓN ESPECIFICA DEL PUESTO	
ACTIVIDADES DIARIAS	
Dirige, supervisa y controla las funciones de: Producción de platillos, Limpieza y mantenimiento del equipo y Control de materia prima.	
Supervisa la ejecución de las políticas del comedor referentes a la calidad y presentación de los alimentos.	
Mantiene informado al chef sobre el funcionamiento de la cocina.	
ACTIVIDADES PERIÓDICAS	
Asesora al chef en la programación de la elaboración de alimentos en eventos especiales.	
Ayuda al chef en la elaboración de presupuestos.	
ACTIVIDADES OCASIONALES	

ANÁLISIS DEL PUESTO	
<u>REQUISITOS INTELECTUALES</u>	
EDUCACIÓN FORMAL	
Chef / Técnico en alimentos o similar	
EDUCACIÓN INFORMAL	
Cursos o capacitaciones en Buenas Prácticas de Manipulación, higiene y manufactura de alimentos.	
EXPERIENCIA LABORAL PREVIA	
Haber trabajado en cocinas de hoteles y/o restaurantes.	
Experiencia mínima de 2 años	

Título del puesto :	Ayudante de preparación
Código del puesto :	05
Depende de :	Chef
Supervisa a :	Ninguno
OBJETIVO DEL PUESTO	
Mantener la higiene y adecuada manipulación de los utensilios e insumos para garantizar la calidad en la preparación de los alimentos.	
DESCRIPCIÓN GENÉRICA DEL PUESTO	
Realizar la limpieza y corte de los insumos en coordinación con el chef, cuidando del equipo y utensilios a través del adecuado uso y mantenimiento de estos.	
DESCRIPCIÓN ESPECIFICA DEL PUESTO	
ACTIVIDADES DIARIAS	
<ul style="list-style-type: none"> Comprobar el listado de las necesidades del día para el desayuno y almuerzo. Elaborar requisición de acuerdo a lo determinado por el Chef Solicitar productos en bodega Recibir del bodeguero los productos requeridos Seleccionar los alimentos y sanitizarlos Realizar la limpieza y corte de los alimentos manteniendo la higiene en su manipulación. Velar por el mantenimiento e higiene de los utensilios y equipos, colaborando con las acciones de limpieza general. Iniciar el proceso de la elaboración de los alimentos montaje (miss and place) mediante acopio de todos los materiales a utilizar según la preparación a seguir. 	
ACTIVIDADES PERIÓDICAS	
<ul style="list-style-type: none"> Asistir a las reuniones de trabajo convocadas por el Gerente General Asistir a las capacitaciones programadas por la Dirección de Bienestar Universitario 	
ACTIVIDADES OCASIONALES	

ANÁLISIS DEL PUESTO	
<u>REQUISITOS INTELECTUALES</u>	
EDUCACIÓN FORMAL	
Bachiller en hotelería y turismo o su similar	
EDUCACIÓN INFORMAL	
Cursos de cocina	

EXPERIENCIA LABORAL PREVIA

Haber trabajado en cocinas de hoteles y/o restaurantes.

Experiencia mínima de 2 años

CONOCIMIENTOS NECESARIOS

Conocimientos de alta cocina y cocina vegetariana

Conocimientos de pesos y medidas

Conocimiento de Buenas Prácticas de Manipulación, higiene y manufactura de alimentos

ACTITUDES, HABILIDADES Y DESTREZAS

Alto grado de responsabilidad e iniciativa

Capacidad para trabajar en equipo

Buen carácter

Preparación de todo tipo de platos alimenticios

Amplio conocimiento y manejo adecuado de los utensilios de cocina

CONDICIONES PERSONALES

Edad : 23 a 35 años

Género : Femenino

De preferencia que resida en San Salvador

Buena presentación

AMBIENTE DE TRABAJO

Ambiente de trabajo: la mayor parte del tiempo permanece de pie, en el área de cocina donde permanece se encuentra con la ventilación e iluminación necesaria.

Horario de trabajo:

Forma de pago: Mensual

Titulo del puesto :	Ayudante de producción
Código del puesto :	06
Depende de :	Chef
Supervisa a :	Ninguno
<p>OBJETIVO DEL PUESTO Garantizar una adecuada cocción de los alimentos verificando las temperaturas y consistencias requeridas a través del buen uso del equipo y del cumplimiento del manual de buenas prácticas de manufactura.</p>	
<p>DESCRIPCIÓN GENÉRICA DEL PUESTO El ayudante en el área de producción es el encargado de realizar la cocción de los alimentos verificando la temperatura y consistencia indicada por el chef en donde debe hacer un buen uso del equipo del que dispone manteniendo la limpieza y orden en su área de trabajo.</p>	
<p>DESCRIPCIÓN ESPECIFICA DEL PUESTO</p> <p>ACTIVIDADES DIARIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> Limpeza y desinfección de todo el equipo y sus áreas. Activar todo el equipo: hornos, planchas, freidoras, pilotos de cocinas, extractor a sus temperaturas adecuadas para preparar toda la materia prima. Darle finalidad al producto en consistencia, temperatura, fresca y calidad Darle salida a todo el producto previamente revisado por el chef de turno. Realizar un adelanto a la producción para el siguiente día. <p>ACTIVIDADES PERIÓDICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> Asistir a las reuniones de trabajo convocadas por el Gerente General Asistir a las capacitaciones programadas por la Dirección de Bienestar Universitario <p>ACTIVIDADES OCASIONALES</p> <p>-----</p>	
<p>ANÁLISIS DEL PUESTO</p> <p><u>REQUISITOS INTELECTUALES</u></p> <p>EDUCACIÓN FORMAL Bachiller en hotelería y turismo o su similar Técnico en alimentos</p> <p>EDUCACIÓN INFORMAL Cursos extensivos de cocina</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL PREVIA Experiencia en puestos similares en hoteles y/o restaurantes al menos durante 5 años Dirección de personal que manipula alimentos 1 año</p>	

CONOCIMIENTOS NECESARIOS

- Conocimientos de alta cocina, cocina internacional y vegetariana.
- Conocimientos de pesos y medidas
- Conocimiento de Buenas Prácticas de Manipulación, higiene y manufactura de alimentos
- Amplio conocimiento en realizar compras en el mercado

ACTITUDES, HABILIDADES Y DESTREZAS

- Alto grado de responsabilidad
- Pro activo(a)
- Capacidad para trabajar en grupo
- Amplio conocimiento y manejo adecuado de los utensilios, equipo y maquinaria de cocina
- Facilidades de preparaciones de panadería, gourmet y postres

CONDICIONES PERSONALES

- Edad : 25 a 35 años
- Género : Femenino o Masculino
- De preferencia que resida en San Salvador
- Buena presentación

AMBIENTE DE TRABAJO

Ambiente de trabajo: la mayor parte del tiempo permanece de pie, en el área de cocina donde permanece se encuentra con la ventilación e iluminación necesaria.

Horario de trabajo:

Forma de pago: Mensual

Título del puesto :	Bufetera
Código del puesto :	07
Depende de :	Chef
Supervisa a :	Ninguno
OBJETIVO DEL PUESTO Servir los alimentos a los comensales de manera ágil , con la limpieza y orden adecuados.	
DESCRIPCIÓN GENÉRICA DEL PUESTO El personal encargado deberá hacer el montaje de los alimentos a las bufeteras asegurándose que estas y el demás equipo y utensilios utilizados se encuentran totalmente limpios, además controlarán la ración de comida servida y abastecerán las bufeteras nuevamente a medida que los alimentos se estén terminando.	
DESCRIPCIÓN ESPECIFICA DEL PUESTO ACTIVIDADES DIARIAS Verificar menús establecidos por el chef y los alimentos procesados recibidos. Realizar el montaje de los alimentos a servir. Mantener limpia el área de buffet : mesas térmicas, cámaras refrigerantes, cafeteras, refresqueras y demás utensilios adecuado para la actividad que realizan. Verificar a través de una lista de chequeo los alimentos existentes y el equipo necesario acorde al servicio. Estar atentas al servicio de alimentos a servir como de la existencias de estos de manera ágil. Estar atentas de que se surtan de alimentos según demanda, sean estas bebidas, postres, etc. Y surtir de utensilios para la demanda del cliente ACTIVIDADES PERIÓDICAS Asistir a capacitaciones Asistir a reuniones de trabajo ACTIVIDADES OCASIONALES -----	
ANÁLISIS DEL PUESTO <u>REQUISITOS INTELECTUALES</u> EDUCACIÓN FORMAL Bachiller en hotelería y turismo o su similar EDUCACIÓN INFORMAL Diplomas de capacitaciones en Prácticas de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) Y Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) Capacitación en atención al cliente EXPERIENCIA LABORAL PREVIA Experiencia en hoteles al menos durante 2 años	

CONOCIMIENTOS NECESARIOS

Conocimientos de pesos y medidas

Conocimiento de Buenas Prácticas de Manipulación, higiene y manufactura de alimentos

ACTITUDES, HABILIDADES Y DESTREZAS

Alto grado de responsabilidad e iniciativa

Rapidez y esmero

Amabilidad Pro

activo(a) Manejo

de vajilla

Manejo de químicos y/o desinfectantes

Servicio rápido de comidas

CONDICIONES PERSONALES

Edad : 23 a 35 años

Género : Femenino o Masculino

De preferencia que resida en San Salvador

Buena presentación

AMBIENTE DE TRABAJO

Ambiente de trabajo: la mayor parte del tiempo permanece de pie, en el área donde permanece se encuentra con la ventilación e iluminación necesaria.

Horario de trabajo:

Forma de pago: Mensual

Titulo del puesto :	Cajero(a)
Código del puesto :	08
Depende de :	Gerente General
Supervisa a :	Ninguno
OBJETIVO DEL PUESTO	
Registrar las ventas diarias en el comedor para mantener un adecuado control de ingresos.	
DESCRIPCIÓN GENÉRICA DEL PUESTO	
El cajero(a) es el encargado de realizar el cobro de los alimentos a los usuarios, haciéndolo de manera ágil y confiable a través del equipo idóneo.	
DESCRIPCIÓN ESPECIFICA DEL PUESTO	
ACTIVIDADES DIARIAS	
<ul style="list-style-type: none"> Limpieza del área de trabajo y apoyo a las áreas de servicio Revisar equipo de trabajo Realizar ágilmente el cobro de los alimentos a los comensales. Ejercer un control estricto a la hora del movimiento Entrega de cuentas y reporte de venta con su respectivo arqueo de caja 	
ACTIVIDADES PERIÓDICAS	

ACTIVIDADES OCASIONALES	

ANÁLISIS DEL PUESTO	
<u>REQUISITOS INTELECTUALES</u>	
EDUCACIÓN FORMAL	
Bachillerato Comercial opción contaduría o similar	
EDUCACIÓN INFORMAL	
Cursos de informática	
EXPERIENCIA LABORAL PREVIA	
Experiencia en hoteles y/o restaurante al menos durante 2 años	
CONOCIMIENTOS NECESARIOS	
<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de Informe de ingresos y egresos diarios Elaboración de remesas Realización de cortes e informes de caja 	

ACTITUDES, HABILIDADES Y DESTREZAS

Alto grado de responsabilidad e iniciativa
Capacidad de trabajar en equipo
Manejo de caja registradora
Manejo de contómetro y fotocopiadora
Manejo de computadora e internet

CONDICIONES PERSONALES

Edad : 23 a 35 años
Género : Femenino o Masculino
De preferencia que resida en San Salvador
Buena presentación

AMBIENTE DE TRABAJO

Ambiente de trabajo: la mayor parte del tiempo permanece sentado, en el área donde permanece se encuentra con la ventilación e iluminación necesaria.

Horario de trabajo:

Forma de pago: Mensual

Título del puesto :	Bodeguero
Código del puesto :	09
Depende de :	Gerente General
Supervisa a :	Asistente de bodega
OBJETIVO DEL PUESTO Velar porque los insumos para la elaboración de los alimentos este de acuerdo a lo solicitado y permanezcan almacenados en condiciones óptimas para su uso.	
DESCRIPCIÓN GENÉRICA DEL PUESTO La principales funciones del bodeguero son recibir y chequear que las mercaderías cumplen con lo solicitado y además debe encargarse de mantener los productos en las condiciones que lo requieren, haciendo uso de mecanismos de control para verificar las entradas y salidas.	
DESCRIPCIÓN ESPECIFICA DEL PUESTO ACTIVIDADES DIARIAS <ul style="list-style-type: none"> Elaborar inventarios y papelería a utilizar Elaborar y cotizar precios para los diferentes pedidos de proveedores Coordinar entradas y salidas de pedidos solicitados por chef Colaboración y elaboración de la lista de compras de mercados Elaboración de inventarios diarios y mensuales Recibir y chequear mercaderías en condiciones solicitadas Darle entradas a las mercaderías al sistema Dar la rotación adecuada a los diferentes productos según su utilidad Velar por las condiciones adecuadas de los productos perecederos ACTIVIDADES PERIÓDICAS <ul style="list-style-type: none"> Asistir a capacitaciones Asistir a reuniones de trabajo ACTIVIDADES OCASIONALES -----	
ANÁLISIS DEL PUESTO <u>REQUISITOS INTELECTUALES</u> EDUCACIÓN FORMAL Bachillerato Comercial opción contaduría o similar Técnico en alimentos EDUCACIÓN INFORMAL Cursos de computación Cursos acerca de Manipuladores de alimentos	

EXPERIENCIA LABORAL PREVIA

Experiencia en hoteles y/o restaurante al menos durante 3 años

CONOCIMIENTOS NECESARIOS

- Control de inventarios
- Manejo de Libros de ingresos y egresos
- Elaboración de Informes diarios y mensuales
- Manejo de requisiciones internas y de proveedores

ACTITUDES, HABILIDADES Y DESTREZAS

- Alto grado de responsabilidad e iniciativa
- Capacidad de trabajar en equipo
- Manejo de báscula
- Manejo de contómetros y fotocopiadora
- Manejo de computadora e internet

CONDICIONES PERSONALES

- Edad : 25 a 35 años
- Género : Masculino
- De preferencia que resida en San Salvador
- Buena presentación
- Sin vicios

AMBIENTE DE TRABAJO

Ambiente de trabajo: la mayor parte del tiempo permanece de pie, y por lo general esta en movimiento, en el área que le corresponde permanecer se encuentra con la iluminación necesaria y con la ventilación indicada para los productos que se almacenan en la bodega.

Horario de trabajo:

Forma de pago: Mensual

Titulo del puesto :	Asistente de Bodega
Código del puesto :	10
Depende de :	Bodeguero
Supervisa a :	Ninguno
OBJETIVO DEL PUESTO Brindar apoyo al bodeguero para mantener el área de almacenamiento de insumos en las condiciones requeridas a través de un adecuado ordenado y limpieza del lugar-.	
DESCRIPCIÓN GENÉRICA DEL PUESTO El asistente de bodega dará apoyo al bodeguero en el almacenamiento de los insumos, cuidando de que se encuentren en buenas condiciones.	
DESCRIPCIÓN ESPECIFICA DEL PUESTO ACTIVIDADES DIARIAS Mantener en condiciones de salubridad las bodegas tanto de almacenamiento en frío como en seco Recibir pedidos de proveedores Ordenar, clasificar y limpiar los productos según su origen. Compra de necesidades de inmediato solicitadas por el bodeguero a petición de jefaturas. Manejo de operaciones de bodega en caso de ausencia de bodeguero ACTIVIDADES PERIÓDICAS Asistir a capacitaciones Asistir a reuniones de trabajo ACTIVIDADES OCASIONALES -----	
ANÁLISIS DEL PUESTO <u>REQUISITOS INTELECTUALES</u> EDUCACIÓN FORMAL Bachillerato Comercial opción contaduría o similar EDUCACIÓN INFORMAL Cursos relacionados con Manipuladores de alimentos EXPERIENCIA LABORAL PREVIA Experiencia mínima de 2 años CONOCIMIENTOS NECESARIOS Inventarios Registros de entradas y salidas Registros de requisiciones	

ACTITUDES, HABILIDADES Y DESTREZAS

Alto grado de responsabilidad e iniciativa
Capacidad de trabajar en equipo
Manejo de contómetros y fotocopiadora
Manejo de computadora e internet

CONDICIONES PERSONALES

Edad : 20 a 30 años
Género : Masculino
De preferencia que resida en San Salvador
Buena presentación
Sin vicios

AMBIENTE DE TRABAJO

Ambiente de trabajo: la mayor parte del tiempo permanece de pie, y por lo general esta en movimiento, en el área que le corresponde permanecer se encuentra con la iluminación necesaria y con la ventilación indicada para los productos que se almacenan en la bodega.

Horario de trabajo:

Forma de pago: Mensual

Titulo del puesto :	Encargado de lavado de cristalería y utensilios de cocina
Código del puesto :	11
Depende de :	Chef
Supervisa a :	Ninguno
OBJETIVO DEL PUESTO Conversar la limpieza de la cristalería, utensilios de cocina y área de mesas para la plena disposición de estos en los momentos de mayor movimiento dentro del comedor.	
DESCRIPCIÓN GENÉRICA DEL PUESTO Los encargados de lavado deben de cuidar la calidad en la higiene de la cristalería, utensilios de cocina y área de mesas del comedor haciendo uso adecuado de los químicos y desinfectantes para esta actividad, manteniéndose atentos en surtir al área de buffet de los utensilios para el servicio.	
DESCRIPCIÓN ESPECIFICA DEL PUESTO ACTIVIDADES DIARIAS Revisar químicos a utilizar en la sanitización de vajilla y utensilios de cocina Surtir el área de buffet de la cristalería para el servicio. Lavar todos los utensilios de cocina según necesidad. Recoger, limpiar y ordenar mesas. Lavar vajilla y clasificar en anaqueles. Desencrustación de equipo de cocina con el apoyo de otras áreas. Control de equipo a su disposición ACTIVIDADES PERIÓDICAS Asistir a capacitaciones Asistir a reuniones de trabajo ACTIVIDADES OCASIONALES -----	
ANÁLISIS DEL PUESTO <u>REQUISITOS INTELECTUALES</u> EDUCACIÓN FORMAL Bachiller en hotelería y turismo o su similar EDUCACIÓN INFORMAL ---- EXPERIENCIA LABORAL PREVIA Experiencia mínima de 2 años CONOCIMIENTOS NECESARIOS	

Manejo y aseo de vajilla
Manejo de químicos y/o desinfectantes
Manejo de las Buenas Prácticas de Higiene

ACTITUDES, HABILIDADES Y DESTREZAS

Alto grado de responsabilidad
Pro activo(a)
Capacidad para trabajar en equipo
Agilidad en el lavado de vajillas
Agilidad en el lavado de equipo de cocina
Agilidad en el aseo de mesas

CONDICIONES PERSONALES

Edad : 20 a 30 años
Género : Femenino o Masculino
De preferencia que resida en San Salvador
Buena presentación

AMBIENTE DE TRABAJO

Ambiente de trabajo: la mayor parte del tiempo permanece de pie y en movimiento, el área de cocina donde permanece se encuentra con la ventilación e iluminación necesaria.

Horario de trabajo:

Forma de pago: Mensual

ANEXO 13

DETALLES DE MATERIA PRIMA, COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN,
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS

GRANOS, ESPECIAS Y PASTAS

Cantidad para 15 días	DESCRIPCIÓN	Precio Unit.	Costo Total 15 Días*	Costo Unitario por desayuno**	DESAYUNOS				Costo Unitario por almuerzo**	ALMUERZOS			
					CICLO I***	CICLO II***	ACT ADMON***	TOTALES		CICLO I***	CICLO II	ACT ADMON	TOTALES
					14	Bidones de aceite	\$ 25,00	\$ 350,00		\$ 0,0117	\$ 905,33	\$ 905,33	\$ 93,33
15	Botellas de vinagre	\$ 0,15	\$ 2,25	\$ 0,0001	\$ 5,82	\$ 5,82	\$ 0,60	\$ 12,24	\$ 0,0001	\$ 10,04	\$ 10,04	\$ 1,04	\$ 21,11
15	Galones de mostaza	\$ 8,50	\$ 127,50	\$ 0,0043	\$ 329,80	\$ 329,80	\$ 34,00	\$ 693,60	\$ 0,0043	\$ 568,91	\$ 568,91	\$ 58,65	\$ 1.196,46
2	Galones de salsa de soya	\$ 9,00	\$ 18,00	\$ 0,0006	\$ 46,56	\$ 46,56	\$ 4,80	\$ 97,92	\$ 0,0006	\$ 80,32	\$ 80,32	\$ 8,28	\$ 168,91
8	Galones de salsa inglesa	\$ 8,00	\$ 64,00	\$ 0,0021	\$ 165,55	\$ 165,55	\$ 17,07	\$ 348,16	\$ 0,0021	\$ 285,57	\$ 285,57	\$ 29,44	\$ 600,58
50	Libras de ajo	\$ 0,90	\$ 45,00	\$ 0,0015	\$ 116,40	\$ 116,40	\$ 12,00	\$ 244,80	\$ 0,0015	\$ 200,79	\$ 200,79	\$ 20,70	\$ 422,28
100	Libras de avena	\$ 1,00	\$ 100,00	\$ 0,0033	\$ 258,67	\$ 258,67	\$ 26,67	\$ 544,00	\$ 0,0033	\$ 446,20	\$ 446,20	\$ 46,00	\$ 938,40
100	Libras de café	\$ 0,60	\$ 60,00	\$ 0,0020	\$ 155,20	\$ 155,20	\$ 16,00	\$ 326,40	\$ 0,0020	\$ 267,72	\$ 267,72	\$ 27,60	\$ 563,04
250	Libras de cal	\$ 0,15	\$ 37,50	\$ 0,0013	\$ 97,00	\$ 97,00	\$ 10,00	\$ 204,00	\$ 0,0013	\$ 167,33	\$ 167,33	\$ 17,25	\$ 351,90
30	Libras de canela en rajas	\$ 0,65	\$ 19,50	\$ 0,0007	\$ 50,44	\$ 50,44	\$ 5,20	\$ 106,08	\$ 0,0007	\$ 87,01	\$ 87,01	\$ 8,97	\$ 182,99
15	Libras de canela molida	\$ 0,70	\$ 10,50	\$ 0,0004	\$ 27,16	\$ 27,16	\$ 2,80	\$ 57,12	\$ 0,0004	\$ 46,85	\$ 46,85	\$ 4,83	\$ 98,53
30	Libras de cebada	\$ 1,00	\$ 30,00	\$ 0,0010	\$ 77,60	\$ 77,60	\$ 8,00	\$ 163,20	\$ 0,0010	\$ 133,86	\$ 133,86	\$ 13,80	\$ 281,52
200	Libras de cereal	\$ 0,95	\$ 190,00	\$ 0,0063	\$ 491,47	\$ 491,47	\$ 50,67	\$ 1.033,60	\$ 0,0063	\$ 847,78	\$ 847,78	\$ 87,40	\$ 1.782,96
80	Libras de chaomin	\$ 1,00	\$ 80,00	\$ 0,0027	\$ 206,93	\$ 206,93	\$ 21,33	\$ 435,20	\$ 0,0027	\$ 356,96	\$ 356,96	\$ 36,80	\$ 750,72
150	Libras de chocolate	\$ 1,00	\$ 150,00	\$ 0,0050	\$ 388,00	\$ 388,00	\$ 40,00	\$ 816,00	\$ 0,0050	\$ 669,30	\$ 669,30	\$ 69,00	\$ 1.407,60
60	Libras de consomé de res	\$ 0,75	\$ 45,00	\$ 0,0015	\$ 116,40	\$ 116,40	\$ 12,00	\$ 244,80	\$ 0,0015	\$ 200,79	\$ 200,79	\$ 20,70	\$ 422,28
100	Libras de empanizador	\$ 0,85	\$ 85,00	\$ 0,0028	\$ 219,87	\$ 219,87	\$ 22,67	\$ 462,40	\$ 0,0028	\$ 379,27	\$ 379,27	\$ 39,10	\$ 797,64
100	Libras de harina de pan todo uso	\$ 0,30	\$ 30,00	\$ 0,0010	\$ 77,60	\$ 77,60	\$ 8,00	\$ 163,20	\$ 0,0010	\$ 133,86	\$ 133,86	\$ 13,80	\$ 281,52
40	Libras de horchata de morro	\$ 0,75	\$ 30,00	\$ 0,0010	\$ 77,60	\$ 77,60	\$ 8,00	\$ 163,20	\$ 0,0010	\$ 133,86	\$ 133,86	\$ 13,80	\$ 281,52
20	Libras de laurel	\$ 1,00	\$ 20,00	\$ 0,0007	\$ 51,73	\$ 51,73	\$ 5,33	\$ 108,80	\$ 0,0007	\$ 89,24	\$ 89,24	\$ 9,20	\$ 187,68
60	Libras de macarrones	\$ 1,00	\$ 60,00	\$ 0,0020	\$ 155,20	\$ 155,20	\$ 16,00	\$ 326,40	\$ 0,0020	\$ 267,72	\$ 267,72	\$ 27,60	\$ 563,04

60	Libras de mantequilla	\$ 1,05	\$ 63,00	\$ 0,0021	\$ 162,96	\$ 162,96	\$ 16,80	\$ 342,72	\$ 0,0021	\$ 281,11	\$ 281,11	\$ 28,98	\$ 591,19
100	Libras de margarina	\$ 0,90	\$ 90,00	\$ 0,0030	\$ 232,80	\$ 232,80	\$ 24,00	\$ 489,60	\$ 0,0030	\$ 401,58	\$ 401,58	\$ 41,40	\$ 844,56
20	Libras de paprika	\$ 1,00	\$ 20,00	\$ 0,0007	\$ 51,73	\$ 51,73	\$ 5,33	\$ 108,80	\$ 0,0007	\$ 89,24	\$ 89,24	\$ 9,20	\$ 187,68
100	Libras de pasta para lasaña	\$ 2,25	\$ 225,00	\$ 0,0075	\$ 582,00	\$ 582,00	\$ 60,00	\$ 1.224,00	\$ 0,0075	\$ 1.003,95	\$ 1.003,95	\$ 103,50	\$ 2.111,40
40	Libras de pimienta molida	\$ 0,60	\$ 24,00	\$ 0,0008	\$ 62,08	\$ 62,08	\$ 6,40	\$ 130,56	\$ 0,0008	\$ 107,09	\$ 107,09	\$ 11,04	\$ 225,22
10	Libras de sal de ajo	\$ 0,70	\$ 7,00	\$ 0,0002	\$ 18,11	\$ 18,11	\$ 1,87	\$ 38,08	\$ 0,0002	\$ 31,23	\$ 31,23	\$ 3,22	\$ 65,69
20	Libras de tomillo	\$ 0,70	\$ 14,00	\$ 0,0005	\$ 36,21	\$ 36,21	\$ 3,73	\$ 76,16	\$ 0,0005	\$ 62,47	\$ 62,47	\$ 6,44	\$ 131,38
6	Quintales de arroz	\$ 50,00	\$ 300,00	\$ 0,0100	\$ 776,00	\$ 776,00	\$ 80,00	\$ 1.632,00	\$ 0,0100	\$ 1.338,60	\$ 1.338,60	\$ 138,00	\$ 2.815,20
8	Quintales de azúcar	\$ 35,00	\$ 280,00	\$ 0,0093	\$ 724,27	\$ 724,27	\$ 74,67	\$ 1.523,20	\$ 0,0093	\$ 1.249,36	\$ 1.249,36	\$ 128,80	\$ 2.627,52
4	Quintales de consomé de pollo	\$ 55,00	\$ 220,00	\$ 0,0073	\$ 569,07	\$ 569,07	\$ 58,67	\$ 1.196,80	\$ 0,0073	\$ 981,64	\$ 981,64	\$ 101,20	\$ 2.064,48
7	Quintales de frijoles	\$ 110,00	\$ 770,00	\$ 0,0257	\$ 1.991,73	\$ 1.991,73	\$ 205,33	\$ 4.188,80	\$ 0,0257	\$ 3.435,74	\$ 3.435,74	\$ 354,20	\$ 7.225,68
16	Quintales de maíz	\$ 17,00	\$ 272,00	\$ 0,0091	\$ 703,57	\$ 703,57	\$ 72,53	\$ 1.479,68	\$ 0,0091	\$ 1.213,66	\$ 1.213,66	\$ 125,12	\$ 2.552,45
5	Quintales de sal	\$ 10,00	\$ 50,00	\$ 0,0017	\$ 129,33	\$ 129,33	\$ 13,33	\$ 272,00	\$ 0,0017	\$ 223,10	\$ 223,10	\$ 23,00	\$ 469,20
21.600	Unidades de pan francés	\$ 0,04	\$ 864,00	\$ 0,0288	\$ 2.234,88	\$ 2.234,88	\$ 230,40	\$ 4.700,16	\$ 0,0288	\$ 3.855,17	\$ 3.855,17	\$ 397,44	\$ 8.107,78
2000	Unidades de tortilla de harina	\$ 0,04	\$ 80,00	\$ 0,0027	\$ 206,93	\$ 206,93	\$ 21,33	\$ 435,20	\$ 0,0027	\$ 356,96	\$ 356,96	\$ 36,80	\$ 750,72
TOTAL			\$ 4.833,25	\$ 0,1611	\$ 12.502,01	\$ 12.502,01	\$ 1.288,87	\$ 26.292,88	\$ 0,1611	\$ 21.565,96	\$ 21.565,96	\$ 2.223,30	\$ 45.355,22

*Se realizó una cotización en el mercado "La Tiendona" para insumos de 15 días considerando elaborar 13500 desayunos y 16500 almuerzos haciendo un total de 30000 platos de comida en 15 días

** Para obtener el costo unitario por desayuno : el costo total de insumos para 15 días de cada uno de los granos, especias y pastas fue dividido por 13500 desayunos que son los que se estima se venderán en 15 días, y el resultado de esta división se multiplico por 0,45 (que es la participación que tienen los desayunos en los costos de estos insumos.

Desayunos	13500	$13500 / 30000 = 0,45$											
Almuerzos	16500	$16500 / 30000 = 0,55$											
Total	30000												

Para el costo unitario por almuerzo de igual manera que en el cálculo del desayuno los costos de 15 días se dividen por 16500 almuerzos y el resultado se multiplica por 0,55 (que es la participación que tienen los almuerzos en los costos de los insumos)

***Para el cálculo del costo de los insumos para los desayunos que se esperan vender en el Ciclo I del año 2011, se retomo el dato obtenido en el Presupuesto de Ventas en donde se determino que se esperan vender 77600 desayunos, con este dato se realizó la siguiente operación :

$77600 \times \text{Costo unitario por desayuno}$. En el caso de los almuerzos se esperan vender 133860 durante el ciclo I y por lo tanto se calcula: $133860 \times \text{Costo unitario por almuerzo}$

En el caso de los ciclos II y actividades administrativas se realizaron los mismos cálculos que en el Ciclo I, tomando en cuenta los respectivos valores de unidades que se esperan vender de acuerdo al Presupuesto de ventas.

VEGETALES Y FRUTAS

Cantidad para 15 días	DESCRIPCIÓN	Precio Unit.	Total	Costo Unitario por desayuno**	DESAYUNOS				Costo Unitario por almuerzo**	ALMUERZOS			
					CICLO I***	CICLO II	ACT ADMON	TOTALES		CICLO I***	CICLO II	ACT ADMON	TOTALES
					60	Libras de arrayán	\$ 0,50	\$ 30,00		\$ 0,0010	\$ 77,60	\$ 77,60	\$ 8,00
250	libras de brócoli	\$ 0,40	\$ 100,00	\$ 0,0033	\$ 258,67	\$ 258,67	\$ 26,67	\$ 544,00	\$ 0,0033	\$ 446,20	\$ 446,20	\$ 46,00	\$ 938,40
500	Libras de cebolla blanca	\$ 0,14	\$ 70,00	\$ 0,0023	\$ 181,07	\$ 181,07	\$ 18,67	\$ 380,80	\$ 0,0023	\$ 312,34	\$ 312,34	\$ 32,20	\$ 656,88
15	Libras de chile jalapeño	\$ 0,70	\$ 10,50	\$ 0,0004	\$ 27,16	\$ 27,16	\$ 2,80	\$ 57,12	\$ 0,0004	\$ 46,85	\$ 46,85	\$ 4,83	\$ 98,53
50	Libras de chile rojo	\$ 0,80	\$ 40,00	\$ 0,0013	\$ 103,47	\$ 103,47	\$ 10,67	\$ 217,60	\$ 0,0013	\$ 178,48	\$ 178,48	\$ 18,40	\$ 375,36
300	Libras de ejotes	\$ 0,35	\$ 105,00	\$ 0,0035	\$ 271,60	\$ 271,60	\$ 28,00	\$ 571,20	\$ 0,0035	\$ 468,51	\$ 468,51	\$ 48,30	\$ 985,32
40	Libras de fresa	\$ 0,60	\$ 24,00	\$ 0,0008	\$ 62,08	\$ 62,08	\$ 6,40	\$ 130,56	\$ 0,0008	\$ 107,09	\$ 107,09	\$ 11,04	\$ 225,22
60	Libras de granadilla	\$ 0,20	\$ 12,00	\$ 0,0004	\$ 31,04	\$ 31,04	\$ 3,20	\$ 65,28	\$ 0,0004	\$ 53,54	\$ 53,54	\$ 5,52	\$ 112,61
300	Libras de guisquiles	\$ 0,10	\$ 30,00	\$ 0,0010	\$ 77,60	\$ 77,60	\$ 8,00	\$ 163,20	\$ 0,0010	\$ 133,86	\$ 133,86	\$ 13,80	\$ 281,52
40	Libras de mora	\$ 0,90	\$ 36,00	\$ 0,0012	\$ 93,12	\$ 93,12	\$ 9,60	\$ 195,84	\$ 0,0012	\$ 160,63	\$ 160,63	\$ 16,56	\$ 337,82
400	Libras de papa	\$ 0,33	\$ 132,00	\$ 0,0044	\$ 341,44	\$ 341,44	\$ 35,20	\$ 718,08	\$ 0,0044	\$ 588,98	\$ 588,98	\$ 60,72	\$ 1.238,69
30	Libras de tamarindo	\$ 0,50	\$ 15,00	\$ 0,0005	\$ 38,80	\$ 38,80	\$ 4,00	\$ 81,60	\$ 0,0005	\$ 66,93	\$ 66,93	\$ 6,90	\$ 140,76
600	Libras de tomate de cocina	\$ 0,30	\$ 180,00	\$ 0,0060	\$ 465,60	\$ 465,60	\$ 48,00	\$ 979,20	\$ 0,0060	\$ 803,16	\$ 803,16	\$ 82,80	\$ 1.689,12
75	Libras de uva	\$ 0,80	\$ 60,00	\$ 0,0020	\$ 155,20	\$ 155,20	\$ 16,00	\$ 326,40	\$ 0,0020	\$ 267,72	\$ 267,72	\$ 27,60	\$ 563,04
300	Libras de zanahoria	\$ 0,22	\$ 66,00	\$ 0,0022	\$ 170,72	\$ 170,72	\$ 17,60	\$ 359,04	\$ 0,0022	\$ 294,49	\$ 294,49	\$ 30,36	\$ 619,34
150	Mazos de apio	\$ 0,70	\$ 105,00	\$ 0,0035	\$ 271,60	\$ 271,60	\$ 28,00	\$ 571,20	\$ 0,0035	\$ 468,51	\$ 468,51	\$ 48,30	\$ 985,32
10	Mazos de epazote	\$ 0,60	\$ 6,00	\$ 0,0002	\$ 15,52	\$ 15,52	\$ 1,60	\$ 32,64	\$ 0,0002	\$ 26,77	\$ 26,77	\$ 2,76	\$ 56,30
60	Mazos de espinaca	\$ 0,60	\$ 36,00	\$ 0,0012	\$ 93,12	\$ 93,12	\$ 9,60	\$ 195,84	\$ 0,0012	\$ 160,63	\$ 160,63	\$ 16,56	\$ 337,82
2200	Unidades de banano	\$ 0,07	\$ 143,00	\$ 0,0048	\$ 369,89	\$ 369,89	\$ 38,13	\$ 777,92	\$ 0,0048	\$ 638,07	\$ 638,07	\$ 65,78	\$ 1.341,91
300	Unidades de cebolla morada	\$ 0,22	\$ 66,00	\$ 0,0022	\$ 170,72	\$ 170,72	\$ 17,60	\$ 359,04	\$ 0,0022	\$ 294,49	\$ 294,49	\$ 30,36	\$ 619,34

300	Unidades de chile verde	\$ 0,19	\$ 57,00	\$ 0,0019	\$ 147,44	\$ 147,44	\$ 15,20	\$ 310,08	\$ 0,0019	\$ 254,33	\$ 254,33	\$ 26,22	\$ 534,89
1200	Unidades de ciruelas	\$ 0,07	\$ 84,00	\$ 0,0028	\$ 217,28	\$ 217,28	\$ 22,40	\$ 456,96	\$ 0,0028	\$ 374,81	\$ 374,81	\$ 38,64	\$ 788,26
80	Unidades de cocos	\$ 0,30	\$ 24,00	\$ 0,0008	\$ 62,08	\$ 62,08	\$ 6,40	\$ 130,56	\$ 0,0008	\$ 107,09	\$ 107,09	\$ 11,04	\$ 225,22
1500	Unidades de elotes	\$ 0,14	\$ 210,00	\$ 0,0070	\$ 543,20	\$ 543,20	\$ 56,00	\$ 1.142,40	\$ 0,0070	\$ 937,02	\$ 937,02	\$ 96,60	\$ 1.970,64
600	Unidades de lechuga repollada	\$ 0,40	\$ 240,00	\$ 0,0080	\$ 620,80	\$ 620,80	\$ 64,00	\$ 1.305,60	\$ 0,0080	\$ 1.070,88	\$ 1.070,88	\$ 110,40	\$ 2.252,16
600	Unidades de limones	\$ 0,02	\$ 12,00	\$ 0,0004	\$ 31,04	\$ 31,04	\$ 3,20	\$ 65,28	\$ 0,0004	\$ 53,54	\$ 53,54	\$ 5,52	\$ 112,61
200	Unidades de maiz amarillo	\$ 0,31	\$ 62,50	\$ 0,0021	\$ 161,67	\$ 161,67	\$ 16,67	\$ 340,00	\$ 0,0021	\$ 278,88	\$ 278,88	\$ 28,75	\$ 586,50
1200	Unidades de mandarina	\$ 0,05	\$ 54,00	\$ 0,0018	\$ 139,68	\$ 139,68	\$ 14,40	\$ 293,76	\$ 0,0018	\$ 240,95	\$ 240,95	\$ 24,84	\$ 506,74
1200	Unidades de mango	\$ 0,04	\$ 48,00	\$ 0,0016	\$ 124,16	\$ 124,16	\$ 12,80	\$ 261,12	\$ 0,0016	\$ 214,18	\$ 214,18	\$ 22,08	\$ 450,43
1200	Unidades de manzanas	\$ 0,10	\$ 120,00	\$ 0,0040	\$ 310,40	\$ 310,40	\$ 32,00	\$ 652,80	\$ 0,0040	\$ 535,44	\$ 535,44	\$ 55,20	\$ 1.126,08
160	Unidades de melones	\$ 0,50	\$ 80,00	\$ 0,0027	\$ 206,93	\$ 206,93	\$ 21,33	\$ 435,20	\$ 0,0027	\$ 356,96	\$ 356,96	\$ 36,80	\$ 750,72
5000	Unidades de naranjas	\$ 0,04	\$ 200,00	\$ 0,0067	\$ 517,33	\$ 517,33	\$ 53,33	\$ 1.088,00	\$ 0,0067	\$ 892,40	\$ 892,40	\$ 92,00	\$ 1.876,80
160	Unidades de papaya	\$ 1,00	\$ 160,00	\$ 0,0053	\$ 413,87	\$ 413,87	\$ 42,67	\$ 870,40	\$ 0,0053	\$ 713,92	\$ 713,92	\$ 73,60	\$ 1.501,44
300	Unidades de pepinos	\$ 0,10	\$ 30,00	\$ 0,0010	\$ 77,60	\$ 77,60	\$ 8,00	\$ 163,20	\$ 0,0010	\$ 133,86	\$ 133,86	\$ 13,80	\$ 281,52
160	Unidades de piñas	\$ 1,25	\$ 200,00	\$ 0,0067	\$ 517,33	\$ 517,33	\$ 53,33	\$ 1.088,00	\$ 0,0067	\$ 892,40	\$ 892,40	\$ 92,00	\$ 1.876,80
3200	Unidades de plátanos	\$ 0,16	\$ 512,00	\$ 0,0171	\$ 1.324,37	\$ 1.324,37	\$ 136,53	\$ 2.785,28	\$ 0,0171	\$ 2.284,54	\$ 2.284,54	\$ 235,52	\$ 4.804,61
36	Unidades de repollo	\$ 1,50	\$ 54,00	\$ 0,0018	\$ 139,68	\$ 139,68	\$ 14,40	\$ 293,76	\$ 0,0018	\$ 240,95	\$ 240,95	\$ 24,84	\$ 506,74
160	Unidades de sandia	\$ 1,00	\$ 160,00	\$ 0,0053	\$ 413,87	\$ 413,87	\$ 42,67	\$ 870,40	\$ 0,0053	\$ 713,92	\$ 713,92	\$ 73,60	\$ 1.501,44
300	Unidades de tomate para ensalada	\$ 0,25	\$ 75,00	\$ 0,0025	\$ 194,00	\$ 194,00	\$ 20,00	\$ 408,00	\$ 0,0025	\$ 334,65	\$ 334,65	\$ 34,50	\$ 703,80
TOTAL			\$ 3.649,00	\$ 0,1216	\$ 9.438,75	\$ 9.438,75	\$ 973,07	\$ 19.850,56	\$ 0,1216	\$ 16.281,84	\$ 16.281,84	\$ 1.678,54	\$ 34.242,22

CARNES, MARISCOS, EMBUTIDOS Y LACTEOS

Cantidad para 15 días	DESCRIPCIÓN	Precio Unit.	Total	Costo Unitario por desayuno**	DESAYUNOS				Costo Unitario por almuerzo**	ALMUERZOS			
					CICLO I***	CICLO II	ACT ADMON	TOTALES		CICLO I***	CICLO II	ACT ADMON	TOTALES
					200	Botellas de crema	\$ 1,25	\$ 250,00		\$ 0,0083	\$ 646,67	\$ 646,67	\$ 66,67
200	Cartones de huevo	\$ 2,50	\$ 500,00	\$ 0,0167	\$ 1.293,33	\$ 1.293,33	\$ 133,33	\$ 2.720,00	\$ 0,0167	\$ 2.231,00	\$ 2.231,00	\$ 230,00	\$ 4.692,00
400	Libras de camarones	\$ 1,00	\$ 400,00	\$ 0,0133	\$ 1.034,67	\$ 1.034,67	\$ 106,67	\$ 2.176,00	\$ 0,0133	\$ 1.784,80	\$ 1.784,80	\$ 184,00	\$ 3.753,60
400	Libras de carne de cerdo	\$ 2,00	\$ 800,00	\$ 0,0267	\$ 2.069,33	\$ 2.069,33	\$ 213,33	\$ 4.352,00	\$ 0,0267	\$ 3.569,60	\$ 3.569,60	\$ 368,00	\$ 7.507,20
450	Libras de carne de gallina	\$ 2,00	\$ 900,00	\$ 0,0300	\$ 2.328,00	\$ 2.328,00	\$ 240,00	\$ 4.896,00	\$ 0,0300	\$ 4.015,80	\$ 4.015,80	\$ 414,00	\$ 8.445,60
1200	Libras de carne de res	\$ 2,50	\$ 3.000,00	\$ 0,1000	\$ 7.760,00	\$ 7.760,00	\$ 800,00	\$ 16.320,00	\$ 0,1000	\$ 13.386,00	\$ 13.386,00	\$ 1.380,00	\$ 28.152,00
150	Libras de carne molida	\$ 1,80	\$ 270,00	\$ 0,0090	\$ 698,40	\$ 698,40	\$ 72,00	\$ 1.468,80	\$ 0,0090	\$ 1.204,74	\$ 1.204,74	\$ 124,20	\$ 2.533,68
50	Libras de chicharrón	\$ 1,75	\$ 87,50	\$ 0,0029	\$ 226,33	\$ 226,33	\$ 23,33	\$ 476,00	\$ 0,0029	\$ 390,43	\$ 390,43	\$ 40,25	\$ 821,10
400	Libras de chorizos	\$ 1,45	\$ 580,00	\$ 0,0193	\$ 1.500,27	\$ 1.500,27	\$ 154,67	\$ 3.155,20	\$ 0,0193	\$ 2.587,96	\$ 2.587,96	\$ 266,80	\$ 5.442,72
350	Libras de filete de pescado	\$ 2,50	\$ 875,00	\$ 0,0292	\$ 2.263,33	\$ 2.263,33	\$ 233,33	\$ 4.760,00	\$ 0,0292	\$ 3.904,25	\$ 3.904,25	\$ 402,50	\$ 8.211,00
350	Libras de filete de pollo	\$ 2,50	\$ 875,00	\$ 0,0292	\$ 2.263,33	\$ 2.263,33	\$ 233,33	\$ 4.760,00	\$ 0,0292	\$ 3.904,25	\$ 3.904,25	\$ 402,50	\$ 8.211,00
150	Libras de jamón	\$ 1,30	\$ 195,00	\$ 0,0065	\$ 504,40	\$ 504,40	\$ 52,00	\$ 1.060,80	\$ 0,0065	\$ 870,09	\$ 870,09	\$ 89,70	\$ 1.829,88
600	Libras de pollo	\$ 1,15	\$ 690,00	\$ 0,0230	\$ 1.784,80	\$ 1.784,80	\$ 184,00	\$ 3.753,60	\$ 0,0230	\$ 3.078,78	\$ 3.078,78	\$ 317,40	\$ 6.474,96
250	Libras de quesillo	\$ 1,70	\$ 425,00	\$ 0,0142	\$ 1.099,33	\$ 1.099,33	\$ 113,33	\$ 2.312,00	\$ 0,0142	\$ 1.896,35	\$ 1.896,35	\$ 195,50	\$ 3.988,20
250	Libras de queso duro	\$ 2,00	\$ 500,00	\$ 0,0167	\$ 1.293,33	\$ 1.293,33	\$ 133,33	\$ 2.720,00	\$ 0,0167	\$ 2.231,00	\$ 2.231,00	\$ 230,00	\$ 4.692,00
150	Libras de queso fresco	\$ 2,15	\$ 322,50	\$ 0,0108	\$ 834,20	\$ 834,20	\$ 86,00	\$ 1.754,40	\$ 0,0108	\$ 1.439,00	\$ 1.439,00	\$ 148,35	\$ 3.026,34
150	Libras de requesón	\$ 0,90	\$ 135,00	\$ 0,0045	\$ 349,20	\$ 349,20	\$ 36,00	\$ 734,40	\$ 0,0045	\$ 602,37	\$ 602,37	\$ 62,10	\$ 1.266,84
100	Libras de salchicha de pavo	\$ 1,40	\$ 140,00	\$ 0,0047	\$ 362,13	\$ 362,13	\$ 37,33	\$ 761,60	\$ 0,0047	\$ 624,68	\$ 624,68	\$ 64,40	\$ 1.313,76
100	Libras de salchicha de res	\$ 1,00	\$ 100,00	\$ 0,0033	\$ 258,67	\$ 258,67	\$ 26,67	\$ 544,00	\$ 0,0033	\$ 446,20	\$ 446,20	\$ 46,00	\$ 938,40
2200	Litros de leche	\$ 0,60	\$ 1.320,00	\$ 0,0440	\$ 3.414,40	\$ 3.414,40	\$ 352,00	\$ 7.180,80	\$ 0,0440	\$ 5.889,84	\$ 5.889,84	\$ 607,20	\$ 12.386,88
15	Quintales de hielo	\$ 5,00	\$ 75,00	\$ 0,0025	\$ 194,00	\$ 194,00	\$ 20,00	\$ 408,00	\$ 0,0025	\$ 334,65	\$ 334,65	\$ 34,50	\$ 703,80
TOTAL			\$ 12.440,00	\$ 0,4147	\$ 32.178,13	\$ 32.178,13	\$ 3.317,33	\$ 67.673,60	\$ 0,4147	\$ 55.507,28	\$ 55.507,28	\$ 5.722,40	\$ 116.736,96

DETALLE DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

costo por consumo de gas					
comedor					
consumo gas (tambos 35 lbs.)*	costo unitario de tambo	N° platos vendidos por semana	consumo gas por plato	Producción anual platos	Costo anual gas
5	5,5	2180	\$ 0,01	426190	\$ 5.376,25

Se estima que para la preparacion de 2180 platos se requiere de 5 tambos de 35 lbs. , estos tienen un costo de \$5.5 c/u

Papeleria y utiles			
Producto	Cantidad	Valor	Total
Resma de papel	3	\$ 5,00	\$ 15,00
Caja de lapices	3	\$ 1,80	\$ 5,40
Caja de lapiceros	3	\$ 1,80	\$ 5,40
Caja de grapas	3	\$ 2,00	\$ 6,00
Total			\$ 31,80

Mantenimiento y Repuestos			
Cuenta	Valor	Veces al año	TOTAL
Pago Técnico	\$ 50,00	24	\$ 1.200,00
Compra de Repuestos	\$ 150,00	12	\$ 1.800,00
TOTALES			\$ 3.000,00

Estimación de de demanda por medio de mediana tensión con medición de potencia										
Tipo de Equipo	Cantidad	Horas de uso diario	Días de uso en año*	Potencia Eléctrica		Consumo mensual en kw/h	CAESS**			Costo por equipo Anual
				watts**	Kw		Cargo Fijo	Cargo de energía	Cargo de distribución	
luminaria sentry tcm 930 PHILIPS	35	10	210	62	0,062	4557	\$ 0,8024	\$ 0,1354	\$ 0,0272	\$ 741,81
luminaria Candil Artenisa	9	3	210	100	0,1	567	\$ 0,8024	\$ 0,1354	\$ 0,0272	\$ 93,00
luminaria Canolita	32	3	210	100	0,1	2016	\$ 0,8024	\$ 0,1354	\$ 0,0272	\$ 328,62
Equipo de sonido	1	10	210	80	0,08	168	\$ 0,8024	\$ 0,1354	\$ 0,0272	\$ 28,12
Licuadora Industrial	1	4	210	1800	1,8	1512	\$ 0,8024	\$ 0,1354	\$ 0,0272	\$ 246,67
Cafetera West bend	2	4	210	6500	6,5	10920	\$ 0,8024	\$ 0,1354	\$ 0,0272	\$ 1.776,49
Cámara Refrigerante	2	24	210	1400	1,4	14112	\$ 0,8024	\$ 0,1354	\$ 0,0272	\$ 2.295,54
Congelador	2	24	210	1400	1,4	14112	\$ 0,8024	\$ 0,1354	\$ 0,0272	\$ 2.295,54
Refresquera 4 Tanques	1	10	210	1400	1,4	2940	\$ 0,8024	\$ 0,1354	\$ 0,0272	\$ 478,87
Procesador de vegetales Industrial	1	3	210	1800	1,8	1134	\$ 0,8024	\$ 0,1354	\$ 0,0272	\$ 185,20
Caja registradora	2	10	210	300	0,3	1260	\$ 0,8024	\$ 0,1354	\$ 0,0272	\$ 205,69
TOTAL										\$ 8.675,56

* Los días que serán utilizados los aparatos eléctricos. Estos se obtuvieron de la siguiente manera: se sabe q el comedor operara 40 semanas al año, y cada semana se trabajara 5 días. Al realizar dicho producto se obtiene 200 días

**La cantidad de watts que se considera cada aparato eléctrico, obtenida por medio de "Guía para calcular el consumo de energía de la SIGET" mas en algunos un aumento por consideraciones en aumento por su tipo ej: camara refrigerante al abrirla gastara mas energía

PLIEGUE TARIFARIO SIGET (PEQUEÑAS DEMANDAS)	CAESS
Cargo de Comercialización: Cargo Fijo US\$ usuario	\$ 0,8024
Cargo de Energía: Cargo Variable US\$ Kw/h	\$ 0,1354
Cargo de Distribución: Cargo Variable US\$Kw/h	\$ 0,0272

DETALLE DE GASTOS DE VENTAS

Papelería y útiles			
Producto	Cantidad	Valor	Total
Resma de papel	3	\$ 5,00	\$ 15,00
docena lapiz	3	\$ 1,80	\$ 5,40
Docena lapiceros	3	\$ 1,80	\$ 5,40
caja grapas	3	\$ 2,00	\$ 6,00
total			\$ 31,80

DEPRECIACIÓN					
Descripción	Cantidad	Valor	Total	Años Dep.	Dep. Anual*
Mueble para máquina de registro de ventas	2	\$ 125,00	\$ 250,00	2	\$ 125,00
Equipo de sonido	1	\$ 1.518,10	\$ 1.518,10	2	\$ 759,05
Cajas Registradoras	2	\$ 715,00	\$ 1.430,00	2	\$ 715,00
Totales			\$ 3.198,10		\$ 1.599,05

*la Depreciación Anual se obtiene dividiendo el valor del activo entre el número de años que se deprecia. La depreciación anual se tiene que representar como gasto por la disminución de costo del activo

ANEXO 14

COPIA DEL ACUERDO N° 034-2009-2011-E (VIII – 2) DEL
CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO



CORRECTO

Ciudad Universitaria, 06 de Septiembre de 2010

Universidad de El Salvador
CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO
SECRETARÍA GENERAL
secretaria.general@ues.edu.sv

ESTIMADOS SEÑORES:

- Secretario del Consejo Superior Universitario (C.S.U.)
- Autorización de documentos
- Certificación de resoluciones y acuerdos de C.S.U. y Bemsa.
- Publicación oficial de acuerdos y resoluciones del C.S.U.
- Autorización de Comas de los Rectores de la UES.

Para su conocimiento y efectos legales consiguientes, transcribo a Ustedes el Acuerdo No. 034-2009-2011-E (VIII - 2) del Consejo Superior Universitario, tomado en Sesión Extraordinaria celebrada el día 02 de Septiembre 2010, que literalmente dice:

"VIII - 2 — VICERRECTORIA ADMINISTRATIVA REMITE PARA DISCUSION Y TOMA DE ACUERDO, EL PROYECTO "REFUNDACION Y PROPUESTA DE ADMINISTRACION DEL COMEDOR UNIVERSITARIO" - Conocido el documento que contiene el Proyecto "Refundación y Propuesta de Administración del Comedor Universitario", presentado por la Vicerrectoría Administrativa, el Consejo Superior Universitario, Por 29 votos a favor:

ACUERDA:

1. Aprobar el Proyecto "Refundación y Propuesta de Administración del Comedor Universitario" de la Universidad de El Salvador, y que estará ubicado en el Edificio Estrella, el cual consta de 93 folios certificados por la Secretaría General y que se anexa al presente Acuerdo.
2. Aprobar el Manual Técnico de Buenas Prácticas de Manufactura para el Comedor Universitario de la UES, el cual deberá regir no solo el referido Comedor, sino también a todos los proveedores de alimentos de la institución.
3. Aprobar el Comedor Universitario, que estará ubicado en el Edificio Estrella, como una Unidad Productiva de Bienestar Universitario, por lo que los ingresos que genere serán destinados para su funcionamiento y modernización permanente. Además se solicitará el cargo del 15% sobre el costo real de los alimentos, margen que servirá para cubrir costos de funcionamiento del referido Comedor, incluyendo los honorarios del administrador y demás personal.
4. Que el Comedor Universitario sea financiado así:
 - El 20% a través del Fondo Patrimonial Especial (Programas de Bienestar Estudiantil), Remanentes 2008.
 - El 80% será financiado con Recursos Propios – Unidades Productivas, generados por la Secretaría de Bienestar Universitario, de la Línea de Trabajo de Promoción Social.
 - Mantenimiento del Proyecto: autocosteable después de los primeros seis meses, con recursos propios generados por el Comedor Universitario.
5. El 20% del monto requerido para los fondos del capital semilla del Proyecto en mención, que serán tomados del FPE (Programa de Bienestar Estudiantil), Remanentes del año 2008, serán reintegrados al Proyecto de Clínica de Ginecología y Obstetricia, cuando éste sea reactivado.

Atentamente,

"HACIA LA LIBERTAD POR LA CULTURA"

LIC. DOUGLAS VLADIMIR INFANTE CHAVEZ
SECRETARIO GENERAL

fmv.

Nota: la corrección realizada en esta fecha 21 de septiembre de 2010 es a solicitud de la Secretaría de Bienestar Universitario, y es relativa a que se agregó en el primer apartado del numeral 4: "Remanentes 2008"

Finca Avenida "Martín Escobedo del 30 de julio", Ciudad Universitaria, San Salvador, El Salvador, C.A.

Teléfono: 0225-8758 500, 4113, 4144 y 4148 - Apartado Postal 3110

ANEXO 15

GLOSARIO

A

Activos corrientes: son aquellos activos que son susceptibles de convertirse en dinero en efectivo en un periodo inferior a un año. Ejemplo de estos activos además de caja y bancos, se tienen las inversiones a corto plazo, la cartera y los inventarios.

B

Bodega seca: Es el establecimiento que se utiliza para almacenar alimentos debidamente envasados, por lo general alimentos procesados importados que no necesitan refrigeración. Estos mismos requisitos aplican para las bodegas secas que se encuentran dentro de las fábricas y supermercados o cualquier otro establecimiento, a los cuales se les debe otorgar un solo permiso.

C

Calidad: La calidad de un producto o servicio es la percepción que el cliente tiene del mismo, es una fijación mental del consumidor que asume conformidad con dicho producto o servicio y la capacidad del mismo para satisfacer sus necesidades

Capital de trabajo: es la inversión de una empresa en activos a corto plazo (efectivo, valores negociables, cuentas por cobrar e inventarios). El capital de trabajo neto se define como los activos circulantes menos los pasivos circulantes; estos últimos incluyen préstamos bancarios, papel comercial y salarios e impuestos acumulados.

Costo: Es el sacrificio, o esfuerzo económico que se debe realizar para lograr un objetivo.

Costo Total: Es la suma de los costos fijos y de los costos variables en el corto plazo.

Cuarto Frío: Es la instalación física que se utiliza para almacenar alimentos perecederos y que necesitan temperaturas de refrigeración y/o congelamiento.

D

Distribución por posición fija: El producto, por cuestiones de tamaño o peso, permanece en un lugar, mientras que se mueve el equipo de manufactura a donde está el producto.

Distribución por proceso: Llamada también Distribución de Taller de Trabajo o Distribución por Función. Se agrupan el equipo o las funciones similares, como sería un área para tomos, máquinas de estampado.

Distribución por producto: Llamada también distribución de Taller de Flujo. Es aquella donde se disponen el equipo o los procesos de trabajo de acuerdo con los pasos progresivos necesarios para la fabricación de un producto. Si el equipo se dedica a la producción continua de una pequeña línea de productos, por lo general se le llama Línea de Producción o Línea de Montaje.

E

Estrategias: Son un conjunto de acciones que se llevan a cabo para lograr un determinado fin.

F

Función de Producción: Se empieza considerando, por razones de simplificación, que se produce un sólo bien (o servicio) por una empresa y que para producirlo es necesario una serie de elementos denominados factores de producción (también pueden ser denominados insumos o inputs). El bien o servicio producido recibe el nombre de output. La función que relacionaría las cantidades de la cantidad de factores productivos utilizados con el output obtenido recibe el nombre de función de producción

I

Inocuidad: Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y /o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan

M

Metas: Al fin u objetivo de una acción.

Misión: un componente del proceso de planeamiento de la estrategia empresarial.

P

Planeación: La planeación consiste en fijar el curso concreto de acción que ha de seguirse, estableciendo los principios que habrán de orientarlo, la secuencia de operaciones para realizarlo, y la determinación de tiempos y números necesarios para su realización

Políticas: Se entenderá por política al conjunto de criterios generales que establecen el marco de referencia para el desempeño de las actividades en materia de obra y servicios relacionados con la misma. Constituirán el instrumento normativo de más alta jerarquía en la materia al interior de la universidad y servirá de base para la emisión de los lineamientos.

Presupuestos: El cálculo anticipado de los ingresos y gastos de una actividad económica. El presupuesto es el instrumento de desarrollo anual de las empresas o instituciones cuyos planes y programas se formulan por término de un año.

Procedimientos: Es el modo de ejecutar determinadas acciones que suelen realizarse de la misma forma, con una serie común de pasos claramente definidos

Programas: Como planificación, son esquemas que muestra la secuencia que lleva a cabo un proceso

Proyecto: Una actividad de desarrollo socioeconómico planificada y orientada a la consecución de objetivos, que requiere inversiones financieras o participación humana en un tiempo dado.

R

Reglas: Describe las políticas, normas, operaciones, definiciones y restricciones presentes en una organización y que son de vital importancia para alcanzar los objetivos misionales.

Restaurantes: Son los establecimientos en donde se preparan y expenden alimentos de consumo inmediato.

O

Objetivo Organizacional: Un objetivo organizacional es una situación deseada que la empresa intenta lograr, es una imagen que la organización pretende para el futuro.

Organización: Las organizaciones son sistemas sociales diseñados para lograr metas y objetivos por medio de los recursos humanos o de la gestión del talento humano y de otro tipo.

S

Seguridad ocupacional: Todas aquellas actividades destinadas a la identificación y control de las causas de los accidentes de trabajo.