



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERÍA Y
GASTRONOMÍA

CARRERA DE HOTELERÍA

TESIS DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA
EN GESTIÓN HOTELERA

**TEMA: “Estudio de Factibilidad para la creación de una Hostería
Agroecológica de primera categoría en la comuna Langualó Chico,
parroquia Aláquez, cantón Latacunga”.**

AUTORA: LILIAN YOLANDA CORRALES TAPE

DIRECTOR DE TESIS: ING. JOSÉ LUIS SANTOS

QUITO - ECUADOR

2011

DEDICATORIA

La concepción de este proyecto se lo dedico a Dios por haberme dado la vida y la salud para no truncar este sueño.

Especialmente quiero dedicarle **a mi Mami Margoth** quien siempre ha estado a mi lado inculcándome valores, apoyándome y dándome ánimos para que los obstáculos que se me han presentado en el camino no sean el motivo para dudar y por ello quiero decirle: **Mami, ¡Dobro Cumplido!**

¡A mi hijo David por ser el motor de mi vida y por ser el motivo más grande para haber realizado este gran sueño.

También quiero dedicarle a una persona muy especial para mí, **a mi Abuelita Lola** que con sus sabias palabras y consejos han hecho de mí una persona de bien.

¡A mi Papi Tomás quien me ha facilitado los medios económicos para que yo llegue hasta este punto de mi vida.

¡A mi hermana Lucía y a mi hermano Diego quienes con su apoyo y consejos me han incentivado para que no pierda las ganas de seguir luchando por mis sueños.

¡A mis amigas y amigos, pero en especial a **Diana Sánchez** por haberme ayudado a realizar este proyecto, a **Gabriela García y a su Familia** por haberme aceptado como un miembro más en sus vidas, a **Nathaly Yépez** y a **Esteban Brito** por haberme brindado su apoyo, consejos y tiempo incondicionales; por último quiero dedicar este proyecto a aquellas personas que fueron muy especiales para mí cuando estuvieron con vida y que desde el cielo están mirando todo el esfuerzo que he hecho, que hago y que haré para ser feliz.

AGRADECIMIENTO

La gratitud que tengo hacia ti Padre celestial es infinita y eterna, porque ponés en mi camino situaciones y personas que me hacen feliz.

Agradezco también a mis padres por su apoyo incondicional, a mis hermanos por brindarme sus palabras de ánimo cuando me sentían decaer, a mi hijo por sus palabritas y abrazos de aliento para seguir luchando por él.

Es difícil, pero no imposible encontrar las palabras precisas para agradecer a todas las personas que de una u otra manera se han preocupado por mí y por mi carrera, a mis tías, tíos, primos, primas, compañeros de trabajo conocidos y allegados.

No quiero dejar pasar por alto el agradecimiento al Ing. José Luis Santos, y a mis demás maestros de esta prestigiosa universidad ya que fueron quienes con sus enseñanzas me formaron como una gran profesional.

Y sin dejar de lado, les agradezco a mis amigos y amigas con quienes compartí esta gran etapa de mi vida que además, estuvieron en esos buenos y malos momentos, y los cuales me brindaron su amistad sincera y desinteresada.

Para finalizar, agradezco a la Universidad Tecnológica Equinoccial de la Ciudad de Quito, por abrimme sus puertas y habermme dado la oportunidad de llegar a ser una profesional; no de la gran cantidad de alumnos que existen en el mundo, sino de la calidad de alumnos que en estas aulas nos formamos.

INTRODUCCIÓN

Hoy en día el mundo entero está preocupado por llevar una vida saludable y tranquila; para esto debemos entender que la alimentación, el ejercicio, y el contacto con la naturaleza son las actividades que nos ayudan a estar en armonía con nosotros mismos y a sentirnos bien.

Cuando pensamos en la naturaleza, imaginamos la tranquilidad, una suave brisa que llega hasta nuestro rostro al momento de descansar en una hamaca o en una silla en las afueras de una casita de campo o de una cabaña, junto al trinar de los pájaros y a la paz que en el aire se respira y se siente.

Con el propósito de mantener la naturaleza en su estado natural, se están buscando alternativas para concientizar a las personas a cuidar nuestro medio ambiente y para ello se han desarrollado nuevos conceptos de turismo como ecológico, comunitario, etc. Nuestro proyecto propone un turismo abierto a las actividades de conservación de la naturaleza de una manera tradicional sin generar destrucción y contaminación, mediante actividades que permitan el cuidado de animales de campo, la producción artesanal de productos que sirvan para el sustento de la misma como quesos, leche, etc, pero el punto más importante es brindar la comodidad que todo viajero o huésped desea tener al llegar a una ciudad de hermosos paisajes campestres.

La infraestructura del establecimiento será en su mayoría hecha de adobe, materia de la zona el mismo que dará vida a la vivienda ancestral. Una de las ideas de este proyecto es utilizar y reutilizar materiales, como la madera, piedras, tierra de la zona que por algún motivo fue desechada y que están en muy buenas condiciones, para así no causar impacto ambiental.

A todo esto se añade que deseamos brindar un servicio de primera para rebasar las expectativas de nuestros futuros clientes haciendo que se sientan como en su propio hogar.

INDICE

1.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	I
2.- Antecedentes.....	I
3. Justificación e Importancia.....	II
4. Delimitación del Tema.....	II
5. Planteamiento de objetivos.....	III
5.1. Objetivo General.....	III
5.2. Objetivos Específicos.....	III
6.-MARCO REFERENCIAL.....	IV
6.1. Marco Teórico.....	IV
6.2. Marco Legal.....	VII

CAPITULO I

GENERALIDADES DE LA ZONA DE ESTUDIO.....	1
1.1.- ASPECTOS GENERALES DEL CANTÓN LATACUNGA.....	1
1.1.1.- RESEÑA HISTÓRICA.....	3
1.2.- CLIMA.....	5
1.3.- COMERCIO.....	5
1.3.1.- ATRACTIVOS TURÍSTICOS NATURALES DEL CANTÓN LATACUNGA.....	6
1.3.2.- LUGARES DE INTERÉS TURÍSTICO EN LA CIUDAD DE LATACUNGA.....	8
1.4.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA COMÚNA LANGUALÓ CHICO.....	17
1.4.1.- HISTORIA.....	17
1.4.2.- ACTUALIDAD.....	17
1.4.3.- CLIMA.....	18
1.4.4.- POBLACIÓN.....	18
1.4.5.- DEMOGRAFÍA.....	18
1.5. RECURSOS NATURALES.....	19
1.6. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLARSE	23

CAPÍTULO II

ESTUDIO DE MERCADO.....	24
2.1.- DESCRIPCIÓN.....	24
2.2.- ANÁLISIS DE LA DEMANDA.....	30
2.2.1 SEGMENTACIÓN DE MERCADO.....	30
2.2.2 POBLACIÓN Y MUESTRA.....	35
2.2.3 POBLACIÓN O UNIVERSO.....	35
2.2.4 TABULACIÓN E INTERPRETACIÓN DE DATOS.....	39
2.2.5 DEMANDA HISTÓRICA.....	69
2.2.6 DEMANDA ACTUAL.....	69
2.2.7 DEMANDA FUTURA.....	70
2.3.- ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	71
2.4.- BALANCE OFERTA – DEMANDA.....	77
2.5.- TURISMO RURAL Y COMUNITARIO.....	79

CAPÍTULO III

3.1.- SERVICIO HOTELERO Y PRODUCTO TURÍSTICO.....	81
3.2.- ESTRATEGIAS DE INTRODUCCIÓN AL MERCADO.....	83
DEFINICIÓN DE ESTRATEGIA.....	83
3.3.- ESTRATEGIA DE VENTAS.....	84
3.3.1 PROMOCIÓN.....	84
3.3.2 PUBLICIDAD.....	84
3.3.2.1. PRECIO DE LA PROMOCIÓN.....	84
3.4.- ESTRATEGIA DE PRECIOS.....	85
3.5.- ESTRATEGIAS DE PUBLICIDAD	89
3.6.- PRESUPUESTO PUBLICITARIO.....	90
3.7.- CANALES DE DISTRIBUCIÓN.....	91

CAPÍTULO IV

TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO.....	93
Localización.....	93
Macrolocalización.....	93
Microlocalización.....	95
TAMAÑO DEL PROYECTO.....	96

4.1.- CAPACIDAD INSTALADA DEL PROYECTO.....	97
4.1.1.-AREA DE HOSPEDAJE.....	97
4.1.2.-AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.....	103
4.1.3.-AREA SOCIAL (Administrativa Recreativa).....	105
4.1.4.-AREA ADMINISTRATIVA.....	105
4.2.- FACTORES DETERMINANTES DE LA LOCALIZACIÓN.....	106
4.2.1.-LOCALIZACIÓN ÓPTIMA DEL PROYECTO.....	107

CAPITULO V

DESCRIPCIÓN ADMINISTRATIVA.....	108
5.1.- MISIÓN Y VISIÓN.....	108
5.2.- ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL (DESCRIPCIÓN CARGO Y TIPO)	108
5.2.1.-DESCRIPCIÓN DE PUESTOS.....	108
5.2.1.1.- GERENTE GENERAL.....	108
5.2.1.2.- CONTADOR	108
5.2.1.3.- RECEPCIONISTA	109
5.2.1.4.- AMA DE LLAVES	109
5.2.1.5.- CHEF	110
5.2.1.6.- MESEROS	110
5.2.1.7.- JARDINERO O AGROPECUARIO	111
5.2.1.8.- ENCARGADO DE MANTENIMIENTO	111
5.2.1.9.- GUARDIA	112
5.3.- ESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	116
5.4.- PROCESO DE PRODUCCIÓN.	123
5.5.- PROGRAMA DE MEJORAMIENTO CONTINUO	131
5.6.- REGLAMENTO INTERNO DE LA HOSTERÍA	132
5.7.- POLÍTICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	134
5.8.- TEMPERATURAS IMPORTANTES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	135

CAPÍTULO VI

6.1.- OBJETIVO.....	141
6.2.- ACTIVOS FIJOS.....	141
6.2.1.- TERRENOS	141
6.2.2.- EDIFICIO (Obra civil).....	141
6.2.3.- MAQUINARIA Y EQUIPOS.....	142
6.2.4.- MENAJE, CRISTALERÍA, LENCERÍA, ETC.....	144
6.2.5.- MOBILIARIO.....	147
6.2.6.- VEHÍCULOS	148
6.2.7.- EQUIPO DE CÓMPUTO.....	149
6.2.8.- SEMOVIENTES.....	149
6.2.9.- SEGUROS DE ACTIVOS FIJOS	150
6.2.9.1. SEGUROS DE ESTRUCTURA, MAQUINARIA Y EQUIPO, MOBILIARIO.	150
6.2.10.- DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS	153
6.3.- ACTIVOS DIFERIDOS	154
6.3.1.- GASTOS DE CONSTITUCIÓN LEGAL	154
6.3.2.- PUBLICIDAD PRE OPERATIVA	155
6.3.3.- GASTOS DE ESTUDIO DE PRE FACTIBILIDAD	156
6.3.4.- CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	156
6.3.5.- PLAN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL	156
6.3.6.- AMORTIZACIONES DE ACTIVOS DIFERIDOS	157
6.4.- CAPITAL DE TRABAJO	158
6.5.- FINANCIAMIENTO	159
6.5.1.- RECURSOS PROPIOS	159
6.5.2.- CRÉDITO DE INSTITUCIONES FINANCIERAS DEL ESTADO....	160

CAPÍTULO VII

7.1.- INGRESOS Y COSTOS DEL PROYECTO.....	161
7.2.- VENTAS DEL PROYECTO	161
7.2.1.- INGRESOS POR ALOJAMIENTO	161
7.2.2.- INGRESOS POR ALIMENTACIÓN	168
7.2.3.- OTROS INGRESOS	170
7.2.4.- INGRESOS TOTALES	171

7.3.-	COSTOS Y GASTOS	172
7.3.1.-	COSTOS	172
7.3.1.1.-	COSTOS DE ALOJAMIENTO	172
7.3.1.2.-	COSTOS DE ALIMENTACIÓN (MATERIA PRIMA).....	175
7.3.1.3.-	COSTOS DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	176
7.3.2.-	GASTOS.....	178
7.3.2.1.-	NÓMINA	178
7.3.2.2.-	GASTO SERVICIOS BÁSICOS	179
7.3.2.3.-	SUMINISTROS DE LIMPIEZA	179
7.3.2.4.-	SUMINISTROS DE OFICINA	180
7.3.2.5.-	GASTO MANTENIMIENTO	180
7.3.2.6.-	GASTO SEGUROS.....	181
7.3.2.7.-	GASTO DE VENTAS	182
7.4.-	MANO DE OBRA	185
7.4.1.-	Mano de obra directa	185
7.4.2.-	Mano de obra indirecta	185
7.4.3.-	Política de pago de dividendos	186

CAPÍTULO VIII

8.1.	BALANCE GENERAL	187
8.2.	ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS, PROYECCIÓN 10 AÑOS	189
8.3.	FLUJO DE CAJA, PROYECCIÓN 10 AÑOS	190
8.4.	MÉTODOS DE EVALUACIÓN	191
8.4.1.	TASA MÍNOMA ACTIVA DE RETORNO	191
8.4.2.	VALOR ACTUAL NETO (VAN)	192
8.4.3.	TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)	192
8.4.4.	RELACIÓN COSTO BENEFICIO	194
8.4.5.	PERÍODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN.....	195

CAPÍTULO IX

9.1.-	EVALUACIÓN AMBIENTAL	196
9.2.-	JUSTIFICACIÓN	196
9.3.-	ESPECIFICACIÓN DEL PROYECTO	197

9.4.- PROPUESTAS	199
9.5.- IMPACTOS Y ACCIONES AMBIENTALES	205
9.6.- EVALUACIÓN Y SELECCIÓN	208
9.6.1.-SELECCIÓN Y OPTIMIZACIÓN	211
9.6.2.-CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	212
9.6.3.-PRONOGRAMACIÓN GENERAL DE MEDIDAS DE EVALUACIÓN AMBIENTAL.....	213
9.7.- ASPECTOS GENERALES DE LOS DESECHOS	214
9.7.1.-RESIDUOS SÓLIDOS, PLASTICO Y RECICLAJE	214
9.7.2.-Plásticos:	215
9.8.- POLÍTICAS DE GESTIÓN AMBIENTAL.....	217

CAPÍTULO X

10.1.- DESARROLLO REGIONAL	218
10.2.- GENERACIÓN DE EMPLEOS DIRECTOS E INDIRECTOS	219
10.3.- INGRESOS FISCALES	219
10.4.- GENERACIÓN DE DIVISAS	219

CAPÍTULO XI

11.1.- CONCLUSIONES	220
11.2.- RECOMENDACIONES	221

OTROS

BIBLIOGRAFÍA	222
ANEXOS	224

1.- Planteamiento del Problema

La provincia del Cotopaxi es muy rica por los atractivos turísticos que posee, por su amplia vegetación tanto en el sector costa como en la sierra; y por la calidez de sus habitantes.

Langualó Chico está rodeado de impresionantes paisajes es un lugar en donde visitantes nacionales y extranjeros puedan estar en contacto puro con la naturaleza y a la vez interactuar con las personas que habita en este lugar, por lo que es necesaria la existencia de una hostería de estilo y diseño ecológico respetando y mejorando su paisaje mientras que el huésped o turista tiene conexión con el entorno, y a la vez puedan aprender a: cultivar, sembrar, moler, cocinar los alimentos con que se prepare su comida, en donde su despertar este acompañado del trino de los pájaros, de aire puro, de un desayuno preparado en leña, ambiente tranquilo y ecológico en el que se puede apreciar la magnificencia de las llanuras y sus colores ya que se asemejan a las mas preciosas alfombras del mundo.

2.- Antecedentes

Langualó Chico se encuentra ubicado en la zona centro del país, es un pequeño sector de aproximadamente 200 habitantes, se encuentra cerca del volcán Cotopaxi.

Esta comuna alejada de la ciudad y de todo lo que conlleva ella, cuenta con valles, laderas, suelos arenosos que en conjunto forman la creación más bella sobre la tierra, desde sus montañas cuando llega el verano sirve como un balcón desde donde se pueden ver los maravillosos volcanes de las provincias aledañas como el Chimborazo, la mama Tungurahua, los llinizas, entre otros. Los habitantes cuentan con una escuelita, la casa comunal, una iglesia, una cancha múltiple, pero no tiene ninguna infraestructura que sirva como sitios de hospedaje a las personas que visitan ese sitio, por tal motivo la creación de una hostería agroecológica en el lugar permitirá su desarrollo económico, social, turístico ya que se ofrecerán actividades de las cuales los visitantes podrán formar parte y

sentirse parte de la comunidad de tal manera que conozcan más de las historias, de las costumbres de algunos de nuestros pueblos.

3.- Justificación e Importancia

Con la creación de una hostería con características ecológicas, una infraestructura diferente, servicios de calidad hará la diferencia de las ya existentes en la provincia beneficiando no solo a las personas que habitan en el lugar si no que el beneficio será también para la ciudad.

Existen hosterías convencionales que no ofrecen nada nuevo y diferente a los turistas, por tal motivo con esta innovación en hospedaje se atraerá a personas nacionales y extranjeras para que conozcan un poco más de nuestro país, además un lugar de descanso rodeado de un ambiente natural y ecológico en donde se puede experimentar el arte de la agricultura y la ganadería.

Con este proyecto se creará fuentes de trabajo permanentes empleando a la gente del lugar. Es importante recalcar que los atractivos turísticos, artesanales, culturales que tiene la provincia son fuente de interés tanto de las personas que vienen a visitarnos del extranjero como de los ecuatorianos, de esta manera se permitirá la difusión de autóctono de la zona.

En consecuencia se beneficiarían las zonas aledañas a la hostería dando a conocer sus caracteres naturales que no son conocidos por muchos en el Ecuador y mucho menos en otros países, por lo que este proyecto permitirá que estos sectores sus fiestas, ritos, leyendas sean de conocimiento de una gran parte de personas y así atraer el turismo permanente.

4.- Delimitación del Tema

Para la creación de la Hostería Agroecológica se tomará un tiempo aproximado de 2 años para el debido estudio y puesta en marcha del proyecto, se realizará en la comuna Langualó Chico situado a 10 min de la ciudad de Latacunga.

Para un mejor desempeño del proyecto se realizará encuestas a turistas que lleguen a la zona en una cantidad de 180 aproximadamente. La

población que se encuestará será a las personas que residan en Latacunga, económicamente activa que comprendan entre 20 y 40 años.

También se encuestarán a las agencias de viaje de la ciudad de Quito y Latacunga Para promover la hostería. El tiempo aproximado del trabajo será de 6 meses aproximadamente.

El ámbito que cubre el proyecto será la parroquia de Aláquez, Mulaló y la ciudad de Latacunga, es decir no existe limitaciones para realizar el trabajo.

5.- Planteamiento de objetivos

5.1.- Objetivo General

- Fomentar el desarrollo turístico del sector con la creación de una hostería agroecológica para la conservación del entorno natural en la comuna Langualó Chico, cantón Latacunga.

5.2.- Objetivos Específicos

- Analizar el nivel de aceptación que tendrá la hostería por parte de los turistas y de los habitantes.
- Elaborar un plan estratégico para el desarrollo socio- económico de la hostería y de la comunidad.
- Diseñar un plan de promoción para la Hostería y para el sector en beneficio de los habitantes.
- Incentivar a la conservación del medio ambiente utilizando técnicas ecológicas para la siembra y cultivo de alimentos.
- Diseñar un manual por medio del cual los empleados pongan en marcha un servicio de calidad.
- Establecer un presupuesto que permita desarrollar un servicio de visitas a lugares extraordinarios sin costo adicional.

6.- Marco Referencial

6.1.- Marco Teórico.

6.1.1.- Historia y evolución del hospedaje

Las industrias actuales de hospedaje y restaurantes son el resultado de la evolución social y cultural de muchos siglos. El hospedaje cómodo, higiénico se considero alguna vez el privilegio exclusivo de los ricos, pero se hizo accesible al ciudadano común. El progreso en la transportación permitió a más gente viajar distancias mas largas a un costo mas bajo, y el turismo se desarrollo en todo el globo. De sus humildes inicios, la hospitalidad y el turismo crecieron hasta convertirse en las dos industrias más grandes de todo el mundo. Actualmente, la industria del hospedaje es compleja y diversa. Desde las posadas de los tiempos bíblicos hasta los complejos resorts modernos, la evolución del establecimiento para hospedaje ha influido en, y a su vez ha sido influida por, los cambios sociales, culturales, económicos y políticos de la sociedad.

6.1.2.- Lugar de estudio

La hostería se ubicará en Langualó chico al nororiente de la parroquia Aláquez, limitando al noreste con el barrio Chillos, al sur con Joseguango Alto, al oriente con el barrio Langualó Grande y al Occidente con el Barrio Pillig. Su extensión es de aproximadamente 26km cuadrados.

Está rodeado de valles que aprovechando los potreros, pastizales y pajonales se alimenta al ganado, laderas que por estar ocupadas con una gran cantidad de bosques de eucalipto purifican el aire y servirá como terapia de relajación para los visitantes, suelos arenosos donde la pacha mama permite sembrar y cosechar deliciosos alimentos como el maíz, papas, fréjol, cebolla, cebada trigo entre otros.

Su temperatura oscila entre los 10 y 18 grados centígrados.

Demografía

Los langualenses son de origen mestizo, el 60% de la población vive en centros urbanos, y la otra parte en la localidad.

Historia

Este barrio fue habitado por nativos mestizos, gente dedicada a labrar sus tierras, al cuidado y negocio de animales. Sus cosechas eran transportadas a caballo o en burro hacia la ciudad siendo sus vías de acceso los chaquiñanes. En aquellos tiempos la alimentación en su mayoría se componía por granos producto de su trabajo en sus campos.

Las viviendas en un 80% eran de paja, los juegos tradicionales no se dejaban de lado como la pelota de tabla, la rayuela, los cocos, y otros. Sus fiestas siempre estaban acompañadas de bandas de pueblo. En 1965 se forma la primera directiva para mejoras del barrio, en 1960 se reconstruye el templo católico ya que en era de carrizo y adobe.

Sus fiestas

1 de enero fiesta al Niño de año nuevo.

3 de mayo fiesta a la Santísima Cruz.

Lugares turísticos

Ecuador es un país con una variedad de climas, es pluricultural, lleno de una vegetación impresionante por lo que el cantón de Latacunga no se queda atrás, de hecho existen varios lugares turísticos pero no todos son de conocimiento nacional y mucho menos internacional.

Los lugares que más se destacan son: el Volcán Cotopaxi, Cantones como Pujilí, Saquisilí, Laguna del Quilotoa, Salcedo entre otros, a demás sobresale por su cultura, costumbres ancestrales y por la calidez de su gente.

Lugares de hospedaje en la zona

Latacunga cuenta con una cantidad considerable de establecimientos de hospedaje, y en algunas parroquias existen casas de familias que sirven para el hospedaje, pero Langualó Chico no cuenta con un sitio que brinde confort a sus visitantes.

6.1.3.- Hostería Agroecológica

Este concepto nuevo e innovador en Hospedaje Ecológico, se da de acuerdo a la necesidad que tiene el mercado hotelero en la provincia y en la ciudad. No se trata de una estadía común, será un lugar de recreación en la naturaleza y en compañía de diferentes obras maestras de Dios, en donde los viajeros podrán estar en contacto con las actividades que realizan los habitantes ya que la hostería a mas de contar con 6 habitaciones con todos los servicios necesarios, contará también con áreas verdes para la práctica de ejercicios, sauna hidromasaje, y lo más importante huertos ecológicos.

Los huéspedes tendrán la opción de sembrar lo que consumieron en caso de granos, hortalizas, para así compensar los que la madre tierra nos da. Se atenderá las 24 horas del día, servicio de agua caliente, tv cable, servicio de llamadas nacionales e internacionales, botiquín de primeros auxilios en cada habitación.

Resultados

Se espera que la mayoría de visitas sean de personas del extranjero y en una cantidad considerable nuestros coterráneos, siempre y cuando brindando un servicio de calidad en las diferentes áreas de la hostería, con esto conseguiremos que nuestros huéspedes siempre regresen y a la vez nos podrán recomendar a personas que están buscando un nuevo estilo de alojamiento.

Por otro lado; también, se espera el apoyo del Ministerio de Turismo del Ecuador para realizar la respectiva promoción tanto de la comunidad y de la hostería.

6.2.- Marco Legal.

Requisitos para obtener el Permiso de Turismo

- Solicitud dirigida al Señor Alcalde
- Certificado del Registro Conferido por el Ministerio de Turismo.
- Pago de la Patente Municipal.
- Copia del R.U.C.

Requisitos para obtener el Permiso Municipal

- Licencia de Turismo
- Patentes municipales

Requisitos para los formularios que se tramitan en la dirección de planificación (Compra venta, edificar, afectación, cerramientos, trabajos Varios)

- Copia del Certificado de no adeudar al municipio.
- Copia de la Cédula y Papeleta de Votación.

Requisitos para obtener el Permiso del Ministerio de Salud para establecimientos hoteleros y turísticos

- Solicitud dirigida al señor director de salud (solicitar en vigilancia sanitaria) firmada por el propietario.
- Copia del ruc
- Copia de la cedula de ciudadanía del propietario o representante legal del establecimiento
- Documentos que acrediten la personería jurídica cuando corresponda (asociaciones)

- Croquis de ubicación del establecimiento
- Permiso de bomberos
- Certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento solicitar en el proceso de vigilancia sanitaria, previo a los exámenes sangre y heces y propietario del establecimiento.

Requisitos para la obtención del RUC.

- Copia y original de la cédula de identidad.
- Copia y original de la papeleta de votación.
- Copia y original de la patente municipal.
- Una cartilla de luz, agua o teléfono en donde se ubicará el negocio, empresa o demás.

6.3.- Marco Conceptual.

Agroecología

La agroecología es la aplicación de los conceptos y principios de la ecología al diseño, desarrollo y gestión de sistemas agrícolas sostenibles.

Llanuras

Una llanura es una zona de terreno extensa que es mayormente plana. Algunas llanuras tienen colinas pequeñas.

Chaquiñán

Camino o sendero.

Rayuela

Juego que consiste en sacar de varias divisiones trazadas en el suelo, y sin pisarlas, un tejo al que se desplaza con un pie, mientras se sostiene el otro en el aire.

Patente Municipal

Documento en que una autoridad concede un derecho o permiso.

Potrero

Sitios del páramo que sirven ya sea para lavar ropa, o para dar de beber el agua a los animales, o para descansar.

Pastizal

Extensión de terreno de pasto abundante.

Pajonales

Es un territorio accidentado que tiene de 1000 a 2000 metros de altitud, fuerte nubosidad y bosques bajos de muy alta biodiversidad.

Pluricultural

Designa la coexistencia y cohesión social de diferentes culturas (étnicas, religiosas, etc.) en el seno de un mismo conjunto (un país).

Comuna

Por comuna se entiende una subdivisión administrativa menor que corresponde a una zona urbana o rural, o mixta. El origen del nombre y función proviene de la Edad Media, época en la cual era la designación de las ciudades italianas independientes de un señor feudal.

7.- Formulación de Hipótesis

La creación de una hostería agroecológica incrementará el turismo y el desarrollo socio-económico de la comuna Langualó Chico así como de la parroquia de Aláquez, cantón Latacunga.

7.1.- Variable dependiente

Es cuantificable, de interés principal y representa el desenlace o resultado que se pretende explicar en el estudio que estamos realizando.

Edad

Ingresos económicos.

7.2.- Variable independiente

Es cualitativa y se define como la condición bajo la cual se examina a la variable dependiente.

Género

Estado civil

Ingresos económicos

Nacionalidad o procedencia

Ocupación.

8.- Metodología de la investigación

8.1.- Método deductivo

Es un método de razonamiento que consiste en tomar conclusiones generales para explicaciones particulares. El método se inicia con el análisis de los postulados, teoremas, leyes, principios, etc, de aplicación universal y de comprobada validez, para aplicarlos a soluciones o hechos particulares.

8.2.- Método inductivo

Con este método se utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares aceptados como válidos, para llegar a conclusiones, cuya aplicación sea de carácter general. El método se inicia con el estudio individual de los hechos y se formulan conclusiones universales que se postulan como leyes, principios o fundamentos de una teoría.

CAPITULO I

GENERALIDADES DE LA ZONA DE ESTUDIO

1.1.- ASPECTOS GENERALES DEL CANTÓN LATACUNGA

El cantón Latacunga y La provincia del Cotopaxi ofrecen variados atractivos turísticos, en donde se destaca la belleza de sus paisajes naturales, que están dominados por cimas nevadas, sitios para pesca, montañismo, paseos campestres, ferias multicolores y folclor. Latacunga es una hermosa ciudad, de mucho movimiento en los días de feria (martes, viernes y sábados) pero tranquila y plácida el resto del tiempo en sus calles, plazas y parques.

Latacunga es cabecera del cantón de su mismo nombre, se encuentra a 2.850 metros sobre el nivel del mar en los 00° 55' de latitud sur y los 78°37' de longitud este. Su proximidad al volcán Cotopaxi asegura un flujo constante de turistas de todo el mundo.

Esta ciudad ha sido cuna de notables personalidades, entre las que se destacan el generoso filántropo Dr. Vicente León, los escritores Alfonso y José Rumazo González y Eudofilio Álvarez Vega. En ella se divisa infraestructura moderna y colonial conservando las calles de piedra, casa de adobe, cascajo o piedra pómez, que hacen de esta ciudad un lugar para nunca dejar de visitarla.

Sus principales barrios son: El Centro, el Calvario, El Carmen, Las Fuentes, La Estación, La Laguna o Ignacio Flores, La Cocha entre otros, por otro lado está integrado por las parroquias rurales Aláquez, Belisario Quevedo, Guaytacama, Joseguango Bajo, Las Pampas, Mulalo, 11 de Noviembre, Palo Quemado, Poaló, San Juan de Pastocalle, Sigchos, Tanicuchí y Toacazo, su gente es amable, cordial, humilde, solidaria, sencilla y trabajadora. En el pasado la ciudad fue destruida varias veces por las erupciones del Cotopaxi pero se reconstruyó con el esfuerzo y de dedicación de todos sus habitantes para convertirla en lo que es hoy, una ciudad atractiva y acogedora.

Hoy en día a más del conjunto arquitectónico de la Catedral, junto al río Yanayácu se levanta el templo en honor a la virgen del Salto, abogada y

patrona contra la peste y los terremotos. La iglesia de Santo Domingo con su hermosa plazoleta contigua tiene significado histórico porque allí los patriotas dominaron a las fuerzas españolas y sellaron la independencia. La iglesia de la Merced con hermosa cúpula y campanarios fue reconstruida después del terremoto de 1797. En este templo se rinde culto a la Virgen Señora del Volcán.

El conjunto arquitectónico conocido como Molinos de Monserrat luego de una remodelación pertenece a la Casa de la Cultura, Núcleo de Cotopaxi. Entre los edificios republicanos se destaca el que se llamó Artes y Oficios donde actualmente funciona La Escuela Superior Politécnica del Ejército cede Latacunga (antiguo CEMAI). En el centro se encuentra la Catedral cuyo atrio es bello ejemplo de artesanía popular.

COMUNAS POR PARROQUIAS

CANTON: LATACUNGA

PARROQUIAS	COMUNAS	FAMILIAS
Latacunga (Cabecera cantonal)	52	9.251
Aláquez	26	1.045
Belisario Quevedo	23	1.118
Guaytacama	14	1.530
Joseguango Bajo	10	330
Mulaló	21	1.620
11 de Noviembre	10	679
Poaló	20	1.747
San Juan de Pastocalle	25	1.353
Tanicuchí	21	1.973
Toacazo	40	2.243

Fuente: PDLS. Parroquiales. Elaboración: Equipo Técnico Proyecto¹

El paisaje urbano de la ciudad cautiva con sus calles estrechas, casas bajas, muchas de ellas con patios interiores que le confieren un sabor en que se une lo español con lo aborigen, lo antiguo con lo moderno. Desde el barrio más alto de Latacunga; El Calvario se tiene una hermosa vista panorámica de la ciudad y si el día está despejado se puede admirar desde cualquier rincón el hermoso Cotopaxi. En el parque Miraflores o más conocido

¹ Plan Participativo de Desarrollo del Cantón Latacunga.

como El Parque de La Laguna, se goza de un paisaje hermoso, naturaleza y es el sitio predilecto de recreación de los latacungueños. El Niága es otro barrio también visitado por propios y extraños ya que en allí se encuentra un pequeño mercado en donde se venden adornos, canastos, cunas y todos estos hechos a base de carrizo.

1.1.1.- RESEÑA HISTÓRICA

Latacunga es la capital de la Provincia del Cotopaxi antiguamente conocida como la Provincia de León.

Según una antigua historia Latacunga era parte de la confederación quiteña, pero había en esta sección territorial que hoy es Cotopaxi, el reino panzaleo, gobernado por el jefe o cacique llamado Tacongue o Taconque, fue un hombre justo, bravo y aguerrido. Tacongue quiere decir: Mango de hacha o el que maneja bien el hacha, y seguramente Latacunga con alguna variación en el idioma; lleva el nombre de este valeroso hermano. Fue quien organizó los ejércitos contra el avance de Túpac Yupanqui que venía desde el Cuzco, caminó hacia Quito poniendo resistencia en Yambo, Panzaleo, el Cutuchi, Molleambato, Cangahua, Río Illuchi y Nintinacazo. En esta lucha se dieron muchos muertos y heridos; pero en una tregua cerca de Panzaleo, cuando descansaban los ejércitos, se escuchó un ruido arrebatador que provenía del volcán Cotopaxi, pero los cuzcos tomaron a los ruidos como señal de triunfo pero los panzaleos creyeron que su dios estaba enojado y quería que le ofrendaran una víctima importante para calmar su furia y esa víctima tenía que ser Tacongue, por lo que tuvo que rendirse ante los cuzcos, después de dar consejos a su familia y a su ejército, partió triste hasta llegar a Morurco cerca del volcán, para ofrendar su vida dejando ejemplo de su valor y denuedo, después que atravesó La Cocha, Colatoa, Pilatán, Chitán, Cuchitingue, el río Pansachi y la Quebrada Saquimala. La fundación española fue realizada por el primer Encomendero en 1534, con el nombre de Asiento de San Vicente Mártir de Latacunga. En 1539, Gonzalo Pizarro, aumentó el número de pobladores y finalmente la fundación definitiva y oficial la efectuó el Capitán Antonio Clavijo en 1584.

Con el título de Corregimiento, en el cual habitaban 30.000 indígenas y 30 españoles hombres. Luego el 11 de noviembre de 1811 es elevado a la categoría de villa. Iniciada la Colonia, empezó el reparto del territorio entre los conquistadores, estableciéndose el régimen de encomiendas, mitas y trabajo forzado en los obrajes. El reparto de tierras se lo realizó desde Quito, pues formaba parte de la Real Audiencia de Quito. En la colonia se establecieron los marquesados: De Villa Orellana, de Maenza, y de Miraflores. Esta zona fue codiciada por la nobleza de Quito. Antes de la llegada de los españoles, Latacunga era un tambo incaico y esta condición la mantuvo después de la conquista. Cuenta la historia que Huayna-Cápac al recibir a los mitimaes trasplantados a esta región, les dijo: "Llacta cunani" que quiere decir: "Os entrego esta tierra", es así; que existen distintos orígenes posibles para su nombre, probablemente también proviene de las palabras quichuas "llacata kunka" que significa Dios de las Lagunas pero a ciencia cierta no se sabe cuál es su verdadero origen, el pueblo era una unidad demográfica formada por indios y el asiento era la unidad urbana integrada por los Españoles; pero Latacunga nunca fue pueblo de indios ya que estuvo formada por españoles con sesenta cabezas de familia y entró a formar parte de la real Audiencia de Quito, con la denominación de San Vicente de Mártir. El primer corregidor fue el Capitán Pedro de Alvia.

En el año de 1547 Latacunga fue propiedad de los caciques Sancho Jacho de Velasco y fue fundada por Antonio de Clavijo entre 1575 a 1575, a demás fundó San Miguel, Mulalillo y Cusubamba, gracias a que hablaba el idioma quichua a más del español. Antes de ser fundada fue un tambo Incásico que Alonso De rojas arrendó por medio de una escritura otorgada por el cabildo de Quito. Por el año se 1573, Latacunga, jurisdiccionalmente, era una provincia que dependía directamente del Corregimiento de Riobamba y en ese año se inició su poblamiento, se desempeñaba como Corregidor Don Pedro de Cid y luego el Capitán Hernando de Ortega. Por los años 1600 y 1700, se reconstruyeron los templos de La Merced, San Agustín y Santo Domingo y por aquella época estaba en apogeo la industrialización de la lana y el algodón con los que fabricaban paños y bayetas que eran enviados al Virreinato de Lima, a Santa Fe, al Paraguay y a Buenos Aires.

1.2.- CLIMA

El cantón está ubicado 2850 metros sobre el nivel del mar, por lo que su temperatura promedio oscila entre los 12 y 17°C y cuenta con un clima templado, frío y cálido húmedo, favoreciendo la producción de flores para exportación. La temporada invernal no es definida, pero hay marcada presencia de lluvia de noviembre a enero, la época de fuertes vientos corresponde a los meses de junio, julio y agosto.

1.3.- COMERCIO

Es una ciudad cuyos habitantes desde siempre se han dedicado al comercio, principalmente a la ganadería lechera ya que es una de las más importantes del país, lo cual se debe especialmente a los buenos pastos y a la mayor eficiencia productiva. El cultivo agrícola de papas, cebollas, aguacate, cebada, maíz, haba, fréjol, melloco, quinua, y hortalizas como la col, papanabo, entre otras. El expendio de estos productos se lo hace en el Mercado Mayorista o en las plazas que se encuentran dentro de la ciudad como la del Salto y la Merced.

Las principales industrias que se desarrollan en el cantón son: Alimentos y bebidas, manufacturas metálicas, maquinaria y equipo, industrias del mueble y de la madera. La mayoría de ellas está ubicadas al norte, junto a la carretera Panamericana. Las ramas más importantes son: zapatería, costura, carpintería, hojalatería, talabartería, cerámica.

Actualmente se han incrementado el número de negocios dentro del predio urbano como son almacenes de ropa, deportivos, de calzado, bisutería entre otros.

Entre las ferias y mercados más importantes se encuentran:

- La Feria ubicada en la Plaza Rafael Cajiao Enríquez, y tiene lugar los días martes, viernes y especialmente el día sábado.
- La Feria de la Plaza de San Sebastián, se desarrolla los días sábados
- El Mercado Pichincha

- El Mercado San Agustín
- El Mercado Mayorista

En todas las ferias y mercados se comercializan en general verduras, hortalizas, frutas, granos, abarrotes, carnes, comidas preparadas, a excepción de las ferias de las Plazas de San Sebastián y San Agustín en las que se pueden encontrar muebles de madera y ropa confeccionada, artículos de bazar y textiles, respectivamente.

1.3.1.- ATRACTIVOS TURÍSTICOS NATURALES DEL CANTÓN LATACUNGA

El cantón ofrece un paisaje andino incomparable, el cual es un reto para los más expertos andinistas y entre los sitios de mayor encanto turístico tenemos el Parque Nacional Cotopaxi, Área Recreacional Boliche, Curupucará en la zona de Angamarca, las ruinas de Pachusala al Norte de Latacunga, las lagunas de Yambo y Quilotoa, así como el volcán Cotopaxi.

Volcán Cotopaxi.- Con sus 5 897 metros de altura, es considerado el volcán activo más alto del mundo. Forma parte del Parque Nacional Cotopaxi, que tiene una superficie de 33 393 hectáreas y se ubica en las provincias de Cotopaxi, Pichincha y Napo. Este es uno de los atractivos turísticos más importantes en la provincia y del país en cuyas zonas bajas, crecen especies arbóreas como pino, capulí, romerillo y quinua, entre otras. En cuanto a los mamíferos, hallamos venados, alpacas, llamas, pumas, conejos, zorrillos, caballos de páramo y osos. Existe una gran variedad de aves, como cóndor, gavián, perdiz y lechuza. Los peces se reproducen en los ríos y la trucha es el más conocido. Cerca del volcán se extienden los páramos de Pansache, Chalupas, Langoa, Baños, Salayambo, Mulatos.

Las nieves perpetuas empiezan a partir de los 4 800 m. de las cuales nacen los ríos Cutuchi y Daule junto a varios riachuelos permiten el desarrollo de la vida vegetal y animal de la zona, son la fuente para el abastecimiento de agua potable y de riego para las ciudades de Latacunga, Machachi y Quito, así como también de manantiales y vertientes subterráneas de agua mineral que bajan de los glaciares del Cotopaxi. Algunos de los

visitantes al Parque Nacional llegan hasta el refugio continuando hasta la cumbre, el resto disfruta del paisaje y hacen que su viaje coincida con las ferias de Latacunga y Saquisilí, localidades aledañas.

La Piedra Chilintosa.- Se cuenta que en el año de 1870, un cierto día se escuchó un ruido extraño como si se tratara de una tempestad que se avecinaba con truenos y relámpagos pero de pronto comenzó a temblar la tierra y fue cuando los habitantes se dieron cuenta que todo esto provenía del Volcán Cotopaxi, empezó el pánico ya que todo estaba en tinieblas y nadie se quedó en su casa.

Al siguiente día comprobaron que todo había desaparecido, la tierra estaba cubierta por lodo, arena, cenizas, granito y por piedras de diferentes tamaños, entre la que se destaca una de cincuenta metros de diámetro y seis de altura. Según la historia se dice que sobre la piedra había amanecido un gato negro y junto a la piedra un caballo. La dueña del gato se había acercado y llamándolo por su nombre bajó a los brazos de la mujer, dejándose acariciar y besar, en cambio el caballo miró a su dueño y relinchó como saludándolo y celebrando su feliz encuentro. Los cuatro seres vivos retornaron a San Ramón perteneciente a la parroquia de Mulaló, pero nunca más se los volvió a ver ya que habían salido por temor a una nueva erupción.

Pasó algún tiempo, y la gente creía escuchar ruidos alrededor de la piedra, silbidos, sonidos de tambores y pitos, una banda de músicos invisible, un grupo de jóvenes cantando canciones tristes, y también algunas parejas bailando al compás de estas melodías. Debido a estos sonidos la llamaron Chilintosa. En 1932, Víctor Mineros, dejó a medio pintar la virgen del rosario y desde ese momento se han dejado de escuchar los ruidos antes mencionados.

El Cerro Putzalahua.- El Cerro Putzalahua es un mirador que conserva características naturales, el mismo que está seriamente amenazado por las actividades agrícolas de los moradores del entorno.

En este mismo cerro el turismo se da cita, sobre todo el nacional y a menor escala el extranjero; es un lugar donde se puede realizar competencias de

Motocross, bicicross o prácticas recreacionales como caminatas, charlas interpretativas, etc.

Destinos Naturales del Cantón

Montañas	Aguas	Bosques
Parque Nacional Cotopaxi Llanganates Reserva Ecológica los Ilinizas Vía del Sueño Cerro de Callo	Laguna de Limpiopungo Nagsiche - Aguas termales	Bosque protector Área Nacional de Recreación El Boliche

Fuente: Plan Estratégico de Turismo del Cantón Latacunga - Municipio Latacunga/Ministerio de Turismo. 2001.

1.3.2.- LUGARES DE INTERÉS TURÍSTICO EN LA CIUDAD DE LATACUNGA

Iglesia La Catedral.- Esta iglesia tiene una vieja historia desde cuando en la Colonia se construyó la iglesia parroquial que dos veces fue destruida por los terremotos (1698 y 1757). El actual conjunto arquitectónico se inició en 1827 y en los últimos años se ha efectuado un magnífico trabajo de restauración, habiéndose adecuado el paisaje catedralicio y preservado el majestuoso recinto.

Parroquia San Sebastián y su Iglesia.- Se halla al noreste de la ciudad, fue fundada en 1705, para evangelizar a los indígenas ubicados en la cordillera Oriental de la provincia del Cotopaxi, con la colaboración de los Padres Franciscanos. En este lugar se encuentra la Iglesia en honor a San Sebastián de allí el nombre de la parroquia, construida de paja aproximadamente en el año 1600, luego se la reconstruyó de piedra pómez y de calicanto propios de la zona. Hace varios años existe el Asilo de Ancianos en donde la Hermanas de La Caridad desempeñan un rol muy importante cuidando a las personas que viven ahí. En la plaza los días sábados se desarrolla la feria de cosas nuevas y usadas.

Iglesia de San Felipe.- Se encuentra ubicada en la parroquia de su mismo nombre al Oeste de la ciudad. San Felipe cuenta con aproximadamente doce mil habitantes. Posee fábricas de bloque, cooperativas de transporte pesado, mecánicas, criaderos de pollos, su licor tradicional es el hervido de cabuya. Su

gente es muy solidaria sobre todo en el dolor, especialmente cuando alguien muere. La iglesia es construida íntegramente a base de piedra pómez o cascajo, lo que la hace única en la ciudad y en el país.

Iglesia El Salto.- Se dice que fue construida en el año de 1837, y la leyenda cuenta que cuando el volcán Cotopaxi erupcionó el caudal del río Yanayácu había crecido tanto que arrasó con un puente llamado el Salto. Los moradores al quedarse sin puente aprovecharon la existencia de una piedra rectangular y plana que estaba abandonada entre las ruinas de la que fue la iglesia y convento de La Compañía de Jesús. Una cierta tarde a un muchacho se le ocurrió pasar bajo el puente y al ver hacia arriba pudo distinguir la imagen pintada de una Virgen, la cual fue rescatada y colocada en un primitivo santuario en el lugar, el Padre Bedón fue quien pintó a la virgen del rosario hoy de El Salto a principios del siglo XVII. Desde ese momento la iglesia lleva ese nombre.

Iglesia de San Agustín.- Es otra de las riquezas culturales con las que cuenta el cantón Latacunga fue reconstruida por los Agustinos en el año de 1850 ya que debido a causas de desastres naturales fue destruida por varias ocasiones. Se encuentra al sur y a pocos pasos del centro de la ciudad.

Iglesia de Santo Domingo.- Se encuentra ubicada en la calle Sánchez de Orellana y Guayaquil de la ciudad de Latacunga. Fue levantada entre los años 1634 y 1655. Originalmente tenía una sola torre, con una giralda en su parte superior. El primer daño que sufre esta iglesia es en 1757 por causa de un terremoto y en 1960 el General Luis Sotomayor y Pimente la restauró. Lo más relevante de la iglesia y la plazoleta es la reunieron de los patriotas para realizar el Primer Grito de Independencia que fue el Once de Noviembre de 1820.

Santo Domingo es un templo que guarda sus paredes y entrañas: misterios, leyendas, historias y relatos; lo que la hacen más interesante.

Iglesia La Merced.- La Iglesia con hermosas cúpulas y míticos campanarios, es una de las más visitadas ya que ella se encuentra la imagen de la Patrona del Volcán La virgen de Mercedes, a quien sus fieles le rinden tributo cada 23 y

24 de septiembre de todos los años. El 10 de Diciembre 1640 se creó el convento en donde los mercedarios ya poseían una pequeña capilla, a medida que pasaba el tiempo en el año 1800 se fue ampliando la extensión del terreno dando como resultado el templo actual, tres años después de la destrucción del convento.

Iglesia de San Francisco.- Es la primera iglesia de la ciudad de Latacunga construida en 1583, se conserva la cúpula ovalada, de estilo románico. La fachada actual tiene una nave central y una pequeña cúpula circular construida en la misma época, y corresponde a un estilo románico popular. Corresponde a una de las edificaciones religiosas más antiguas del Ecuador.

A un lado del templo está una capilla con dirección hacia la plaza, en la que se venera la imagen del niño Jesús. Latacunga fue fundada bajo la advocación de San Vicente Mártir. La iglesia se ubica junto a la antigua plaza San Francisco, hoy parque Bolívar

Parroquia San Buenaventura.- Antes perteneció a Aláquez, pero el 22 de abril con acuerdo N.- 477 se convirtió en otra parroquia urbana de Latacunga. Tiene los siguientes barrios: Centro, Bellavista, Colaisa, Laigua Grande, Laigua Chico, Santo Domingo, Monjas, Calvopiñas, María Jacinta, Santa Bárbara, La libertad y San Silvestre. También dispone de una hermosa iglesia donde se venera al Doctorcito de San Buenaventura, a más de eso tiene un estadio, el parque. San Buenaventura es conocida por su plato típico las Tortillas de Maíz o más conocidas como Tortillas de Palo.

La casa de Los Marqueses.- La casa de los Marqueses de Miraflores tiene más de 250 años de antigüedad, con una superficie aproximada de 2.100 m². Es un conjunto arquitectónico construido en parte por el señor Juan García de Granda en 1710 y complementado por los Flores de Vergara, Marqueses de Miraflores.

Entre los propietarios citamos al Marqués de Maenza, que habitó en ella hasta su muerte, posteriormente pasa a poder del gobierno de José María Urbina, luego al colegio Vicente León. En 1888, llegan las hermanas Betlemitas y

toman posesión de la casa convirtiéndole en refugio de Huérfanos y personas pobres con el nombre de “Asilo de la caridad de San José”.

Algo importante de recalcar es que hoy en la actualidad dentro de la Casa de los Marqueses se encuentra el “Salón Amarillo”, un sitio donde los alcaldes de turno de la ciudad de Latacunga pueden recibir a las personalidades que visiten nuestro cantón. El museo con el que cuenta, contiene piezas únicas, hermosas e invaluable que son patrimonio del país.

ESPEL o la antigua fábrica de pólvora.- En este edificio fue funcionó la primera fábrica de Pólvora y el diseño se debe al arquitecto Francisco Schmidt. Es un hermoso edificio con terrazas, patios y arcos amplios. La historia relata que Pedro Domínguez fue quien estableció esta fábrica para incrementar el ingreso de cajas reales y para distribuirla a Guayaquil que la utilizaba frecuentemente en defensa propia contra los piratas y corsarios. En 1587 la fábrica pasó a ser propiedad de la Real Audiencia de Quito, la pólvora era distribuida a Panamá, Perú, Chile, y al Virreinato del Río de la Plata, además; tenían tiendas en las ciudades de Ambato, Quito y Riobamba. Servía no solo para la guerra sino también para juegos pirotécnicos.

El Municipio.- Esta Institución funciona en un edificio impresionante al frente del parque Vicente León, data de 1.910 (diseño del Arq. José María Pereira), la primera inauguración se hizo el 24 de Mayo de 1.918 a su fachada está realizada íntegramente de piedra pómez, ocupa una manzana íntegra y tiene dos grandes murales que se encuentran en el interior del mismo. Este edificio ha sufrido algunas reconstrucciones, como la que se realizó a raíz del terremoto de 1.949, pero se ha tratado de mantener su fachada original.

Atractivos Culturales del cantón Latacunga

Históricos Monumentales	Hacienda San Agustín del Callo Palacio Municipal Hospital San Vicente de Paúl Colegio Vicente León Parque Miraflores Casa de los Marqueses de Miraflores Hospital Civil de las hermanas Páez Hacienda La Ciénega San Agustín de Callo Pucara del Salitre Casa de los Marqueses de Maenza Angamarca Parque Vicente León Molinos Monserrat
Históricos Religiosos	Iglesia Catedral de Latacunga Iglesia y Convento de Santo Domingo Iglesia de San Francisco Hacienda e Iglesia de Tilipúlo Iglesia y Convento de San Agustín Santuario de Cuicuno Iglesia y Convento de La Merced Iglesia de San Sebastián Iglesia de el Salto
Religiosos	Misa del Niño (Maldonado Toledo) Corpus Cristo en San Agustín Corpus Cristo en Ignacio Flores Fiesta de San Buenaventura
Manifestaciones de cultura popular	Mama Negra Salache Grande Angamarca Carnaval de la Laguna de Ignacio Flores
Artesanías	Cerámicas Fajas Sirgas Sogas Canastos de Niágara

Fuente: Plan Estratégico de Turismo del Cantón Latacunga - Municipio Latacunga/Ministerio de Turismo. 2001.

1.3.3.- GASTRONOMÍA

Latacunga por excelencia tiene una gran variedad de platos típicos principalmente las chugchucaras y las allullas con queso de hoja. Las chugchucaras son deleitadas por propios y visitantes, es un plato compuesto por fritada, maíz tostado, mote con pequeña fritada (chuso fritada o chicharrón), empanaditas de harina o de viento, canguil y plátano maduro frito.

Lo que le da nombre a este delicioso plato es el cuero del pecho y el abdomen del chanco que se llama pecho cara. La palabra Chugchucara significa Cuero Tembloroso ya que proviene de dos palabras quichuas: CHUGCHUG que quiere decir tembloroso y CARA que es cuero.

Se lo acompaña también con ají hecho de tomate de árbol y con cebolla paiteña. La preparación del cuero es la siguiente: primero se lo desmanteca y se lo pone a secar; se lo perlea en manteca bien caliente, dejándolo que se

enfríen para luego ponerlo nuevamente en la manteca bien caliente sin que el cuero reciba aire sumergiéndolo hasta que reviente para luego ser llevado a la venta.

1.3.4.- FIESTAS POPULARES EN EL CANTÓN

1.3.4.1.- LA MAMA NEGRA

La Mama Negra o Santísima Tragedia es uno de los mayores legados culturales con los que cuenta la ciudad de Latacunga, el origen de estas fiestas se remonta al calendario religioso de nuestro país, hasta la época colonial; constituye una de las manifestaciones socio – culturales de una riqueza inmensa a través de los cuales nuestro pueblo expresa el contenido de su cultura, folklore y tradición, a demás se remonta a España, antes del descubrimiento de América con los moros y la Virgen de Mercedes.

En septiembre y en noviembre de cada año la ciudad celebra una de las más hermosas manifestaciones folklórica - religiosa de nuestra serranía: La Comparsa de la Mama Negra, fiesta que alcanza su mayor esplendor el día 24 de septiembre, en honor a la Santísima Virgen de Las Mercedes, nuestra señora del volcán.

1.3.4.2.- DESCRIPCIÓN DE LOS PERSONAJES

La Mama Negra es una parte de la cultura de nuestro pueblo aborígen, que se ha venido repitiendo desde hace varios años, la cual consta en una procesión en la que participan varios grupos humanos y cada uno realiza una determinada función, como:

La Mama Negra.- Es el principal personaje de la Santísima Tragedia, es un hombre vestido de mujer, que va sobre un caballo muy bien adornada con una blusa de tela espejo y encajes que hacen juego con el vistoso bordado, de amplios follones (falda), y lujosos pañolones, es lleva por palafreneros uniformados. Su rostro a veces se cubre con una máscara negra de madera o se la pinta de negro, se cubre la cabeza con un pedazo de tela negra y decorada con cintas y mullos de colores. Viste una blusa de hermosos encajes blancos, bordada con llamativos motivos llamativos motivos que tienen formas

de plantas, flores y aves, sobre la espalda y los hombros usa un pañolón de ceda bordado, los mismos que son cambiados en cada esquina del recorrido enagua blanca y pollera colorida ornamenta con bordados y encajes en la parte inferior, guantes blancos, medias de color piel, zapatos blancos de lona también decorados, en el cuello luce collares de mullos y gargantillas (llamadas en quichua Huallicas), y en las muñecas varias pulseras. En una de sus manos lleva una muñeca llamada Manuelita Baltazara: el apellido de la niña se cambia cada año de acuerdo a quién salga de Mama Negra, en su mano izquierda un soplete de caucho con leche de burra y agua perfumada que lanza a los espectadores, y los niños cuelgan a los lados del caballo en una alforja.

El Capitán.- Este personaje con algo de influencia Española, representa al Corregidor. Los dos militares que le acompañan hacen las veces de Alguacil Mayor y Teniente Corregidor respectivamente, siendo el capitán el centro de los homenajes, sería lógico saber que por ello también se llama Fiesta de la capitánía. Es el único personaje que puede bailar con la Mama Negra y el vulgo latacungueño le identifica como su amante.

El Rey Moro.- Los moros eran enemigos de los españoles y no profesaban la religión católica; pero le tenían mucho respeto a la Virgen de Mercedes y representa al hombre respetuoso y bueno. Viste como unos de los reyes magos de oriente cuando fueron a visitar al Niño Jesús en Belén. Está representado por un hombre un hombre por un hombre adolescente en septiembre y por un adulto en noviembre.

Abanderado.- Es el encargado de llevar una Wiphala o bandera de tela espejo de siete colores diferentes que corresponde a los mitimaes – collas; es decir, con influencia indígena o inca, es representado por un hombre adulto. Viste una uniforme de los Granaderos de Tarqui, esta dignidad recae en la persona que ha tenido una actitud sobresaliente en alguna actividad humanitaria y si se negase a hacerlo se lo toma como desacato a la ciudad.

Ángel de la Estrella.- Representa al Arcángel de la anunciación y su origen está en la unión de los símbolos cristianos a la cultura de aborigen, viste todo de blanco inclusive el rostro se lo pinta del mismo color. Al hacer los honores a

la Virgen le pide que cuide y proteja al capitán. En noviembre lo representa un hombre joven y en septiembre lo representa una chica.

El Ashanguero o tizado.- Se dice que es el marido de la Mama Negra y sobre su espalda lleva una pesada Ashanga que contiene un chancho, conejos, cuyes, frutas, cigarrillos, botellas de licor, un cuadro o un bulto representando a la Virgen de Mercedes, lo acompañan y viste de tal manera que los palafreneros, los loeros y los champuseros.

Los Huacos.- Visten de blanco representando la salud del pueblo, junto a ellos van los sopladores que no son más que hombre que soplan trago después de que los huacos limpian con yerbas el espanto, llevan bastones uno de color rojo, otro de color azul y otro de color blanco. Ridiculizan la imposición Incásica y a ciertos sacerdotes preconizaban la violencia en otras épocas.

Las Camisonas.- Representan a las esposas de los soldados pero que tuvieron alguna frustración; llamadas también carishinas o guarichas, y se las conoce de esta manera por llevar una camisa larga, llevan un látigo con el que ayudan a controlar a la multitud, regalan caramelos a los niños, hacen payasadas para distraer al público cuidan las alhajas de otros disfrazados, tiende un pañuelo a los pies del capitán para que allí coloque el abanderado su sombrero y empiece el ritual de los honores.

Los Loeros o negros charlatanes.- Son los poetas populares que tienen la capacidad de improvisar el verso con base en motivos sociales, políticos, religiosos o personales, con esto recuerdan la opresión a la que estuvieron sometidos por alcanzar la preciada libertad. Recitan las loas, al compás de la música y brindan licor de bajo contenido alcohólico de color azul, verde, amarillo, etc.

Las Cholas.- Es un grupo de mujeres que llevan ofrendas para la fiesta, las lavacaras van llenas de frutas, cigarrillos, caramelos; y van acompañadas de algunas personas de su familia.

Representan la generosidad, la hospitalidad, la belleza y virtud de las mujeres de esta tierra, la mayoría de ellas son esposas de ellas personajes.

Los Champuseros.- Cuidan el orden del desfile repartiendo una colada hecha a base de maíz, jugo de algunas frutas, panela, clavo de olor, pimienta de dulce y mote se lo denomina Champus; esta se la lleva en baldes y se la brinda a los espectadores.

La Yumbada.- Realizan danzas parecidas a las que hacían nuestros antepasados en épocas incaicas, está formada por hombres y mujeres y en veces los acompañan los niños. Bailan al son de la banda de pueblo que los acompaña.

1.3.4.3.- CORPUS CHRISTI

Esta es una de la celebraciones más importante en el cantón y en el país, empieza con la santa misa en honor a Cuerpo de Cristo, seguido de la procesión en le parque central de la ciudad de Pujilí.

1.3.5.- ISHINCHE

Este santuario es visitado por un gran número de devotos que veneran al niño que lleva el nombre de esta parroquia.

Todo empieza en la casa de los priostes al momento de lanzar al aire los famosos voladores, dando aviso que han empezado los festejos, se reúnen las comparsas, las bandas, los disfrazados y los invitados, los cuales se trasladan a la hacienda de Ishinche acudiendo al Síndico para que autorice llevar la imagen del niño a la procesión, todo esto se lleva hasta la población de Pujilí.

1.3.6.- FIESTAS DE SAQUISILÍ

En estas fiestas se viven actos artísticos y folklóricos presentadas por varias organizaciones indígenas. Dentro de las actividades religiosas y culturales se destaca la procesión de la virgen del Quinche, figura que recorre las principales calles de la ciudad, conjuntamente a los devotos y priostes.

1.4.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA COMÚNA LANGUALÓ CHICO

ASPECTOS GENERALES

1.4.1.- HISTORIA

Según las personas que han habitado desde su niñez, relatan que así mismo como la ciudad de Latacunga sufrió mucho por la erupción del volcán, esta parte también sufrió la caída de ceniza, piedras incandescentes, de esta manera se perdieron muchos cultivos, vidas humanas y también animales. Luego de un tiempo esta parte de Aláquez quedó completamente desolada.

Este barrio fue habitado por nativos mestizos, gente dedicada a labrar sus tierras, al cuidado y negocio de animales. Según la historia de la comuna sus cosechas eran transportadas a caballo o en burro hacia la ciudad siendo sus vías de acceso los chaquiñanes. En aquellos tiempos la alimentación en su mayoría se componía por granos producto de su trabajo en sus campos.

Las viviendas en un 80% eran de paja, los juegos tradicionales no se dejaban de lado como la pelota de tabla, la rayuela, los cocos, y otros. Sus fiestas siempre estaban acompañadas de bandas de pueblo. En 1965 se forma la primera directiva para mejoras del barrio, en 1960 se reconstruye el templo católico ya que en era de carrizo y adobe.

1.4.2.- ACTUALIDAD

Al encontrarse tan cerca del volcán Cotopaxi hace de este lugar un atractivo natural tanto para propios y extraños, el cantar de los pájaros nos invita a caminar por senderos que nos llevan al Río Aláquez para admirar su caudal de agua que baja desde las vertientes del volcán. Los días que el sol nos brinda su esplendor se puede observar todo el paisaje natural que nos brinda este lugar. El acceso hacia este lugar es algo molesto pero a la vez increíble porque en el transcurso de los senderos de tierra, se puede ir observando diversidad de plantas, animales, y sobre todo la diversidad del calor humano que se encuentra en los habitantes de los distintos barrios antes de llegar Langualó Chico.

Actualmente el barrio cuenta con un centro educativo, un centro de cómputo, un templo religioso, casa barrial y un centro de salud en construcción, agua potable, luz eléctrica, línea telefónica, agua de regadío. Todas las construcciones antes mencionadas han sido donadas por el Sr. Nicolás Taipicaña, Galo Plazarte y Julio Quimbita.

1.4.3.- CLIMA

Su temperatura oscila entre los 18 y 20 °C, propicio para la siembra de papas, habas, maíz, quinua, a demás de esto existen plantaciones de flores las cuales son muy apetecidas en otros países por ser de excelente calidad. En algunos meses del año como en enero y febrero se cosecha capulí una fruta muy deliciosa parecida a la frambuesa, la que es comercializada en las plazas y mercados de la ciudad.

El clima es uno de los factores que permite a los invernaderos cultivar rosas, girasoles, entre otras flores que se exportan a distintos destinos del mundo. En verano el sol nos acompaña desde tempranas horas de la mañana haciendo de las montañas que nos rodean, una alfombra de hermosos pastizales, haciendo que se muestre de una manera muy esplendorosa el Volcán Cotopaxi que se levanta junto a la comunidad.

1.4.4.- POBLACIÓN

Este sector está poblado de aproximadamente 250 a 300 personas, son de origen mestizo, la mayor parte son gente ya adulta, otros emigraron por la gran necesidad de trabajo a distintas ciudades del país y también fuera de este.

1.4.5.- DEMOGRAFÍA

Los langualenses son de origen mestizo, el 60% de la población vive en centros urbanos, y la otra parte en la localidad. Sus edades varían.

1.5.RECURSOS NATURALES

1.5.1.- CARACTERÍSTICAS DEL SUELO

La comuna se destaca por los valles, laderas y suelos arenosos, en los cuales se puede admirar la belleza de lo que se da en sus entrañas. Está rodeado de valles que aprovechando los potreros, pastizales y pajonales se alimenta al ganado así como a las ovejas, cabras, alpacas; las laderas que por estar ocupadas con una gran cantidad de bosques de eucalipto purifican haciendo que el aire sea purificado sirviendo como terapia de relajación para los visitantes.

Los suelos arenosos son la matriz en donde la pacha mama permite sembrar y cosechar deliciosos alimentos como el maíz, papas, fréjol, cebolla, cebada trigo, quinua, plantas medicinales como manzanilla, llantén, etc.

1.5.2.- ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Ecuador es un país con una variedad de climas, es pluricultural, lleno de una vegetación impresionante por lo que el cantón de Latacunga no se queda atrás, de hecho existen varios lugares turísticos pero no todos son de conocimiento nacional y mucho menos internacional.

Los lugares que más se destacan son: el Volcán Cotopaxi, Cantones como Pujilí, Saquisilí, La Laguna del Quilotoa, Salcedo entre otros, por su cultura, costumbres ancestrales y por la calidez de su gente.

Los siguientes son los sitios preferidos y que tienen importancia turística:

La Cara de Piedra de Angamarca.- Ruina arqueológica ubicada en la parroquia Angamarca, esculpida en piedra dura, cinco metros de longitud, retiene la historia quichua. Muy cerca se encuentra un cementerio del cual se han extraído esqueletos humanos y vasijas. En la misma zona, el monumento incásico Churupucara, es una fortificación y adoratorio, en medio de un bucólico ambiente. Aseguran que los construyó Túpac-Yupanqui con el propósito de eliminar a los Colorados.

En la confluencia de los ríos Angamarca y Piñanatus existen los jeroglíficos de Barranco Colorado, conjunto de símbolos e inscripciones pertenecientes a la cultura panzalea. Los panzaleos se trasladaron a esos lares para dominar a los habitantes de Zapotal.

Las Ruinas de Pachuzala.- Al Norte de la ciudad de Latacunga, a unos 26 kilómetros, está el palacio construido con piedra volcánica ordinaria y consta de dos cámaras en la actualidad. Angel Nicanor Bedoya, en su obra «La arqueología Un patio cuadrado de 22,50 metros por lado con tres corredores; la cámara A tiene forma rectangular, mide 9,80 metros de largo por 5,50 metros de ancho; en la fachada se cuentan diez hiladas visibles de piedras labradas, al centro todavía se puede apreciar la forma trapezoidal de alta y estrecha puerta de entrada con dintel de una sola piedra plana, a pesar de haber sido desbastados los filos del marco para adoptar hojas de madera; los muros son de un metro de espesor a base de dos filas de molones.

El Cerro de Gallo.- Al Norte de Latacunga se halla el cerro de Gallo, montículo de acabado perfecto. Pudo ser un observatorio o atalaya, artificial o natural, «Aseguran los indígenas que este cerro, parecido a una campana y de forma por extremo regular, es un túmu us, una de esas colinas que los antiguos habitantes levantaron para sepultura de príncipes o personajes extinguidos y alegan en su apoyo de esta opinión el hecho de estar el Panecillo compuesto de restos volcánicos, así en el terreno que le sirve de base como en su cima o cúspide». Callo viene del idioma caribe Haitiano: ca = tierra, suelo, terreno seco; lo = Dios o tipo de la vida, en síntesis, «llanura árida de Dios o de la vida por excelencia».

Monasterio de Tilipúlo.- A siete kilómetros de Latacunga, como un ámbito de recogimiento y de paz en la inmensidad de la distancia, surge una reliquia arquitectónica colonial, el Monasterio de San Juan Bautista de Tilipúlo. «Shigllipullu», nombre preincásico que explica las costumbres de los habitantes de trenzar fibras de cabuya para confeccionar cobijas y otros tejidos. Esta zona perteneció a Tucomango Jacho, a Sancha Jacho Pullupaxi y otros descendientes. Rodrigo Núñez de Bonilla, cuando obtuvo permiso para adjudicación de estancias, expropió estas tierras. Después, perteneció a Francisco Ortes, a Diego de Bergara, Andrés Páez, María Dávalos (1713), a Gregorio Axze, de la Compañía de Jesús. El Monasterio se construyó a partir de 1720, «bajo la dirección del hermano Marcos Guerra, arquitecto y constructor de gran ingenio técnico y enorme gusto estético». Allí meditaron los monjes y observaron día a día trabajar en los obrajes, a mujeres, niños y ancianos, hermosos tejidos que salían al exterior.

Con el pasar de los años, el Monasterio fue propiedad de Antonio Flores de Vergara (1762) y la matrona laticungueña Magdalena Jiménez, padres del ínclito pacificador Ignacio Flores. Por este tiempo se extraía en respetables cantidades aceite de lino. En Tilipúlo se reunieron patriotas de Quito y otros lugares para planificar la independencia. El Monasterio era dueño de fabulosas joyas de arte ecuatoriano, inscripciones históricas y obras de la escuela quiteña. Los señores: Eduardo Paredes Ortega, M. Andino León y P. Izu neta Moscoso, en un interesante estudio sobre Tui ulu, describen al Monasterio de la siguiente manera:

«Un tanto hacia el Norte y siguiendo la misma fachada del pretil, encontramos una estrecha portezuela que conduce al patio principal de antiquísimo empedrado y callejuelas guardadas con primorosos jardines que pintan una visión lateral de la capilla hacia cuya bóveda se asciende por ascéticos portales adyacentes a una prolongada terraza que lejos de quitar el brillo al conjunto se suma sobriamente como funcional elemento de acceso al santuario.

»En forma angular, enfrentamos la sala principal cuyo atrio eleva una ensoñadora pincelada de gradas semicirculares que presiden al corredor de acceso hacia el gran salón testigo de nuestra gesta heroica, no cabe olvidar los elegantes soportales que bordean el conjunto en dos paralelas bóvedas de cañón que largamente se recuestan formando hilera de columnatas y arquerías, con clara reminiscencia romántica y bizantina; curiosidad es en el patio un simpático "reloj de sol" que señala el constante trajín de las horas. Un portón permite acceso al segundo patio, entonces notamos a diestra y siniestra que en ningún momento las bóvedas se interrumpen, divisándose una vez más, austera y tranquila magnificencia de soportales y arquerías cuyos dentículos labrados primorosamente semejan lo clásico del morisco e ibero; allí mismo destacan sus gráciles siluetas los modillones y pináculos cónicos de azotea, cuyo mirador hace rima vital con cadena de arquerías y soportales que ostentan la ligereza de sus formas gracias a la solidez blanda de la pómez, debemos sumar a lo anterior una hilera de angostas terrazas que permiten con matemática sobriedad mantener un control total del panorama para llegar allí, se opta por una escalinata de claro ancestro quiteño que parece invitar gentilmente al cielo por escueta bóveda.»

Los autores hacen relación al patio que conserva la belleza del Monasterio. Por otra parte, el sabor de la mansión, el pozo, el cuarto destinado a la purificación del agua, el patio de origen toledano, la laguna adornada por una vegetación compuesta por sauces, molles, eucaliptos; la terraza y el cementerio constituyen sobrio conjunto que nos lleva a considerar su historia de trabajo pre incásico e incásico y sus ondas reflexiones de espiritualidad y rebeldía.

Con el propósito de salvar esta reliquia, las autoridades de Cotopaxi, desde años atrás, han efectuado gestiones a fin de que el Estado adquiriera esta propiedad y se traspase al I. Municipio. El 9 de agosto de 1979, en el Salón de Honor de la Municipalidad de Latacunga, se realizó la ceremonia de suscripción de las escrituras de compra y venta del predio Tilipúlo de propiedad de la familia Álvarez Guarderas en S/8.770.000 a favor del Municipio. Con este hecho trascendental se abren nuevas perspectivas para conservar la reliquia y ofrecer al país su majestad histórica.

Otras reliquias coloniales convertidas en haciendas y santuarios se encuentran en la provincia: de sus atmósferas insondables emergen nostalgias y páginas históricas comprimidas de verdades y leyendas: Tilipulito, La Ciénega, Ishinche Grande, La Avelina, etc.

1.5.3.- VÍAS DE ACCESO

Para llegar hacia la comuna Langualó Chico tomamos un desvío que nace en la carretera Panamericana Norte por el sector de Laigua de Vargas en el camino que nos lleva hasta el colegio La Agronomía. El camino en un pequeño tramo no está en muy buenas condiciones de los demás es asfaltado hasta llegar al desvío de Mulaló y Aláquez. Al tomar la vía Mulaló nos encontramos con un tramo de la vía de tierra ya que se está reconstruyendo la carretera, la entrada al camino que nos lleva a la comuna es de tierra y una parte empedrada. Está en condiciones para que transiten vehículos pesados o livianos. A demás si se desea tomar un bus desde la ciudad, debemos esperar cada 30 min en la parada del redondel del sector de la FAE, estos son Trans. Mulaló, los cuales llegan hasta la comunidad de Langualó Grande, pasando con anterioridad los barrios de Pillig y Langualó Chico.

1.5.4.- FIESTAS

1 de enero fiesta al Niño de año nuevo.

3 de mayo fiesta a la Santísima Cruz.

Las fiestas que se desarrollan en la comunidad están precedidas por diferentes actividades como el desfile de comparsas, todos de pueblo, juegos pirotécnicos o más bien conocidos como los castillos, guerra de bandas de pueblo, etc.

1.6. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLARSE

El cantón está ubicado en la parte central del país lo que nos permite disfrutar de variados sitios turísticos de interés para las personas que nos visitan.

Paseos a caballo

Visitas a la ciudad

Visitas a los pequeños museos de la ciudad

Tour nocturnos

Natación

CAPÍTULO II

ESTUDIO DE MERCADO

2.1.- DESCRIPCIÓN

"Describen el tamaño, el poder de compra de los consumidores, la disponibilidad de los distribuidores y perfiles del consumidor"¹.

Este estudio nos permitirá determinar el mercado al que pretendemos atacar, clientes a los cuales queremos captar, intermediarios mediante los cuales podamos darnos a conocer y un producto que no es más que el resultado de los deseos y/o necesidades de los clientes que queremos satisfacer que permitan llegar a la realización de nuestro proyecto. Lo que se puede deducir que el estudio de mercado nos permite planificar, analizar, dar a conocer los datos que se han recolectado describiendo la oportunidad de mercado que tendremos al desarrollar este proyecto.

2.1.1.-DEFINICIÓN DE MERCADO

"Es el lugar o área donde se desenvuelven los compradores y vendedores y también el conjunto de posibles compradores y vendedores de mercaderías o servicios".²

Además, existe la oferta y la demanda de productos y/o servicios establecidos por un precio, en donde el cliente busca permanecer con un precio de acuerdo a los servicios que recibe.

2.1.2.-OBJETIVOS DEL ESTUDIO DE MERCADO

GENERAL:

Diseñar un plan de promoción y marketing en donde se destaquen los servicios que prestará la Hostería Agroecológica, para beneficio de los habitantes en donde se desarrollara el proyecto y para el desarrollo turístico de la provincia y del país.

¹ MALHOTRA K, Naresh, "Investigación de Mercados Un Enfoque Practico", Segunda Edición, Prentice-Hall Hispanoamericana, 1997, Págs. 90 al 92.

²RIBAS MUNTAN, Ramón, "Investigación de Mercados", Segunda edición, Editorial Distresa S.A., España, 1982.

ESPECÍFICOS:

- ✓ Buscar la excelencia Hotelera.
- ✓ Identificar los medios correctos para dar a conocer el proyecto a nuestro segmento de mercado.
- ✓ Crear nuevas estrategias de marketing para captar nuevos clientes y para que nuestros clientes frecuentes nos prefieran.
- ✓ Analizar a cada uno de los proveedores, los productos que nos ofrecen y la posibilidad de encontrar productos sustitutos.
- ✓ Identificar plenamente a nuestra competencia.
- ✓ Determinar las fortalezas y debilidades de la competencia.
- ✓ Identificar nuestras fortalezas y debilidades frente a la competencia.
- ✓ Definir la oportunidad de mercado.
- ✓ Establecer tarifas de nuestros servicios.
- ✓ Determinar y medir necesidades actuales o futuras del proyecto.
- ✓ Evaluar el comportamiento de la competencia frente a nuestros servicios.
- ✓ Definir a nuestros potenciales clientes.
- ✓ Satisfacer deseos y/o necesidades de nuestros clientes y/o huéspedes de manera urgente para rebasar sus expectativas.
- ✓ Generar nuevas plazas de trabajo.
- ✓ Contribuir con el desarrollo turístico del cantón.
- ✓ Generar ingreso de divisas a la provincia.

2.1.3.-SERVICIOS A PRESTARSE

2.1.3.1.- Alojamiento

Las habitaciones serán adecuadas para que los huéspedes tengan una estadía placentera y confortable. Estarán a disposición a disposición 14 habitaciones: 2 simples con capacidad para un pax, 6 dobles con capacidad para 2 pax, 3 triples se las puede utilizar como familiares su capacidad es de 3 pax y 3 suite con capacidad para máximo 4 pax, cada una de estas equipadas con todos servicios básicos, a demás de esto contarán con teléfono, baño privado, televisión con TV cable y accesos WiFi.

2.1.3.2.- Alimentación

Este servicio también viene a ser uno de los principales atractivos ya que los huéspedes podrán ser parte de la preparación de sus alimentos o a su vez pueden ser preparados por el Chef de la hostería.

En el restaurante se pondrán a disposición de huéspedes y clientes 7 mesas con capacidad para 4 personas, en donde; además, se pueden organizar congresos, conferencias, o actos sociales cualquiera sea la ocasión.

De acuerdo a la demanda que tengamos al transcurrir el tiempo se incrementarán el número de mesas y si es necesario se realizará una ampliación al restaurante.

2.1.3.3.- Agricultura

Esta actividad servirá para que los huéspedes puedan conocer acerca de las distintas formas o técnicas tradicionales de nuestro país para cultivar la tierra, además el cuidado de los mismos se hará con métodos ecológicos lo que hace que nuestros clientes y/o huéspedes se alimenten con productos orgánicos. Esto se lo hará en los huertos ecológicos de la propiedad de la Hostería.

2.1.3.4.- Ganadería

Esta es una actividad de distracción y económica que nos permite la crianza de animales para su aprovechamiento, todo dependerá de la especie ganadera que tengamos en los establos de la hostería. Hemos Optado por tener ganadería: bovina, ovina, porcina, avicultura.

En los establos, los huéspedes y/o clientes podrán realizar diferentes actividades como el ordeño tradicional, la recolección de huevos, etc. Todas estas actividades siempre estarán supervisadas por personal con conocimientos profesionales, para evitar contratiempos.

2.1.3.5.- Espacios Verdes

Los espacios verdes no tienen una dimensión exacta pero estarán rodeados de árboles de eucalipto, lo que beneficia a la purificación del aire, senderos para caminatas, espacios para hacer ejercicios y para acampar.

2.1.3.6.- Garaje

El servicio de garaje será gratuito para los huéspedes y clientes que nos visiten en cualquier día del año.

2.1.3.7.- Animación y Recreación

Los huéspedes podrán relajarse o recrearse a través de las distintas actividades que se realizarán dentro y fuera de la hostería, como por ejemplo:

- Pesca deportiva.
- Cabalgata por el páramo.
- Visitas a las diferentes ferias de las ciudades o parroquias aledañas.
- Piscina cubierta para niños y adultos.
- Sauna e hidromasaje.
- Canchas deportivas para básquet, fútbol y volley ball.
- Convivencia con la comunidad.

2.1.3.8.- Comercialización de productos

Como en toda actividad comercial existen temporadas altas y bajas, el campo de la hotelería no es la excepción, por tal motivo se ha visto la posibilidad de poner a la venta los productos que se obtengan dentro en los huertos y de los productos lácteos elaborados artesanalmente en las principales ferias del cantón, como en la de Saquisilí, Pujilí, Salcedo; para de cubrir gastos que se generan dentro de la hostería en temporadas bajas.

Los productos que se ofrecerán serán la leche, los huevos, vegetales, hortalizas, entre otros, todos estos criados y cuidados de manera natural sin químico alguno.

2.1.4.-ANÁLISIS FODA



Fortalezas.-

- ✓ Apoyo y respaldo de la comunidad.
- ✓ Implementación de energías renovables.
- ✓ Apoyo financiero del gerente propietario y/o de los socios.
- ✓ Innovación en el servicio de hospedaje.
- ✓ Cercanía con el principal atractivo turístico del cantón.
- ✓ Contar con un grupo de personas capaces de resolver problemas.
- ✓ Facilidad de conseguir alimentos naturales.
- ✓ Infraestructura propia de una hostería con características ecológicas.
- ✓ Tener definidos diferenciales con respecto a la competencia.
- ✓ Disponibilidad de áreas verdes.
- ✓ Equipamiento hotelero.

Debilidades.-

- ✓ Ubicación.
- ✓ Somos una empresa nueva en el mercado.
- ✓ Personal no profundamente comprometido con nuestros objetivos organizacionales y en algunos casos con conocimientos empíricos.
- ✓ Dificultad en las vías acceso al local.
- ✓ Transportación discontinua.

- ✓ Significativa inversión para la realización del establecimiento.
- ✓ Distante de almacenes, farmacias y demás.
- ✓ Falta de alumbrado público.
- ✓ Cortes del servicio básico (agua potable).
- ✓ Falta de control de inventarios.
- ✓ Presupuesto limitado.

Oportunidades.-

Son aquellos factores externos que resultan positivos, favorables, explotables, que se deben descubrir en el entorno en el que actúa la empresa y que permiten obtener ventajas competitivas.

- ✓ Servicio de habitaciones a precio justo.
- ✓ Aportar para que Langualó Chico sea un potencial destino turístico.
- ✓ Generar empleo.
- ✓ Utilización de energías alternativas como respuesta a la contaminación del hombre en la naturaleza.
- ✓ Aumento de la actividad económica de la zona gracias a nuestra Hostería.
- ✓ Fomentar el cuidado del ambiente.
- ✓ Establecimiento hotelero pionero en ofrecer servicios de hospedaje en Langualó Chico
- ✓ Contamos con sitios turísticos aledaños, y eso generaría una afluencia de clientes que se hospeden en nuestra Hostería.
- ✓ Participación de la comunidad para las distintas actividades a realizarse dentro y fuera de la hostería.
- ✓ Ser únicos en el cantón que ofrezca nuevos e innovadores servicios en hospedaje, alimentación y actividades.

Amenazas

- ✓ Economía del país en crisis, lo que haría que los clientes prefirieran destinos turísticos más económicos.

- ✓ Precios bajos que establece la competencia con respecto a alojamiento, alimentación y actividades; lo que nos afecta para nuestro primer año en el mercado.
- ✓ Aparición de hosterías de similares características en la zona.
- ✓ Deforestación de algunas partes del bosque en donde se ubicará la hostería.
- ✓ Competencia directa e indirecta.
- ✓ Paralizaciones y huelgas que obligan a nuestros clientes a perder tiempo y dinero.
- ✓ Mayor experiencia de la competencia.
- ✓ Competencia aliada a empresas de marcas reconocidas.
- ✓ Nuevos productos y/o servicios dentro de la oferta hotelera en el cantón.
- ✓ Crisis económica mundial.

2.2.- ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La demanda es la cantidad y calidad de servicios turísticos y de alojamiento que los huéspedes y/o visitantes desean adquirir en un momento determinado dependiendo de varios factores, entre los que se destacan: el precio, la disponibilidad y las preferencias del consumidor.

Con este análisis podemos realizar una cuantificación de las visitas de turistas al cantón Latacunga, a demás podemos conocer el tipo del mercado al que nos vamos a dirigir.

2.2.1 SEGMENTACIÓN DE MERCADO

No es más que un determinado número de consumidores que responden a características comunes entre sí. Según la investigación de campo obtuvimos los siguientes datos.

✓ Segmentación Cualitativa

Segmentación de Turistas Nacionales

Características	Variables	Segmento
Geografía	Variables	Cantón Quito
	Densidad	Urbana, ya que la mayoría de turistas que visitan el cantón y la provincia son de la provincia de Pichincha
Demográfica	Edad	entre 19 - 50 años
	Ingresos	entre 300 y 800 dólares
Psicología	Personalidad	Dirigido a personas que les guste la naturaleza, cuidar de ella, paseos al aire libre como visitas al parque nacional Cotopaxi y a sus alrededores y que se queden a dormir.

Elaborado por: Lilian Corrales

Segmentación de Turistas Internacionales o Extranjeros

Características	Variables	Segmento
Geografía	Continente	Americano y Europeo
	País	EEUU, Alemania, España
Demográfica	Edad	entre 19 - 50 años
Psicología	Personalidad	Dirigido a personas que les guste la naturaleza, cuidar de ella, paseos al aire libre como visitas al parque nacional Cotopaxi y a sus alrededores y que se queden a dormir.

Elaborado por: Lilian Corrales

✓ Segmentación Cuantitativa

SEGMENTACIÓN DE LA POBLACIÓN DE QUITO

Población Urbana de Quito:	100,00%	1399378
Edad entre 19 y 50 años	94,90%	1328010
PEA:	74,80%	588445

Elaborado por: Lilian Corrales

A nuestra segmentación de mercado le hace falta los datos del número de personas cuyo nivel de ingresos, para lo cual hemos decidimos realizar un sondeo de opiniones, ya que no existen datos exactos de esta información. De tal manera tomamos una muestra de la PEA de quito cuyas edades se encuentran entre 19 y 50 años, a continuación realizamos la siguiente fórmula:

N= 588.445 turistas

Z= 1,96 (nivel de confianza)

p = 50% (probabilidad)

q = 50%

e = 5% (margen de error)

n = ? (muestra)

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

$$n = \frac{1,96^2 * 588445 * 0,50 * 0,50}{0,05^2 (588445 - 1) + 2^2 (0,50 * 0,50)}$$

$$n = \frac{565.143}{1472,07}$$

$$n = 384$$

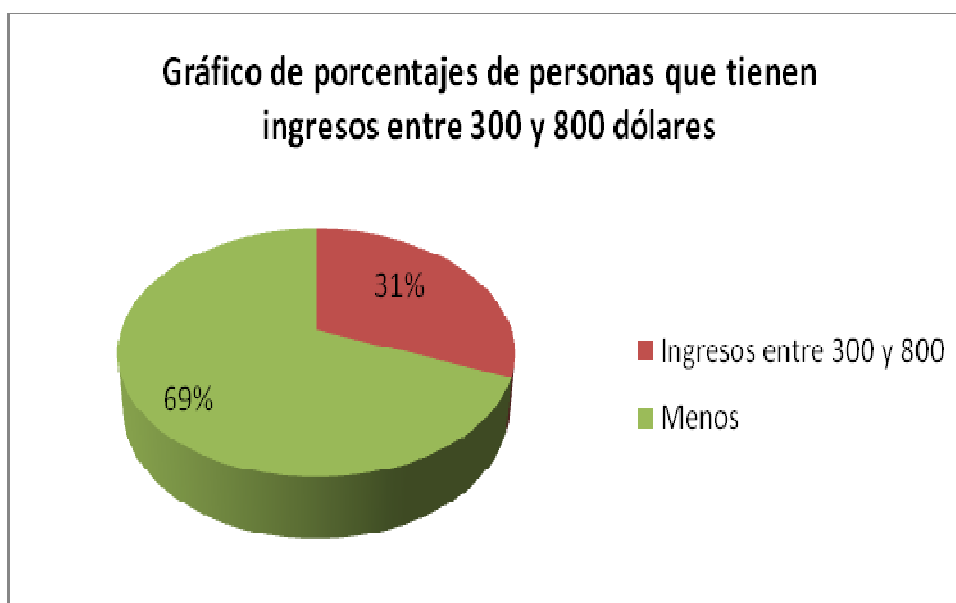
Se realizaron 384 sondeos en el cual se preguntó:

¿Usted gana entre 300 y 800 dólares?

Si

No

Encuestados	Ingresos entre 300 y 800 dólares	Menos
	31%	69%
384	119	265



Elaborado por: Lilian Corrales

INTERPRETACIÓN: De los 384 sondeos que se realizó el 31% de las personas perciben sueldos entre 300 y 800 dólares, y según sus opiniones nos permitieron conocer que sus ingresos varían de acuerdo al rol que desempeñan dentro de la empresa en donde trabajan. El 69% gana menos de estas cantidades. Por lo tanto se tomará como referencia este 31% para la segmentación del mercado.

CUADRO DE SEGMENTACIÓN DE LA POBLACIÓN DE QUITO

Ingresos entre 300 y 800 dólares	31,00%	182418
# de personas de Quito que visitan el parque Nacional Cotopaxi y sus alrededores	10,87%	63987
# de personas de Quito que visitan Latacunga	57,62%	36867
# de personas de Quito que visitan Latacunga y que se quedan a dormir en algún establecimiento hotelero	30,00%	11060

Elaborado por: Lilian Corrales

Después de haber obtenido el resultado del sondeo, determinamos las personas que visitan el parque Nacional Cotopaxi y sus alrededores, las personas que visitan la ciudad de Latacunga y por último las personas que visitan la ciudad y que pernoctan en algún establecimiento hotelero de la zona.

SEGMENTACIÓN DE LOS VISITANTES EXTRANJEROS

Ingreso de visitantes al Ecuador	100,00%	1064298
Extranjeros de determinados países	146,24%	64464
Estados Unidos	56799	
Alemania	6415	
España	1250	
Edad entre 19 y 50 años	68,38%	44081
# de extranjeros que visitan el parque Nacional Cotopaxi y Latacunga	66,75%	29422
# de extranjeros que se quedan a dormir en algún establecimiento hotelero de Latacunga	30,00%	8827

Elaborado por: Lilian Corrales

	Nacionales	%	Extranjeros	%	TOTAL	%
# de turistas que se quedan a dormir en algún establecimiento hotelero de Latacunga	11060	55,61	8827	44,39	19887	100,00

Elaborado por: Lilian Corrales

2.2.2 POBLACIÓN Y MUESTRA

“Es el conjunto de todos los que intervienen en el proceso de investigación de un hecho o fenómeno y el procedimiento estadístico a seguir para determinar una muestra válida, consignando la respectiva fórmula estadística y su aplicación”³

2.2.2.1.- PERFIL DEL CONSUMIDOR

El proyecto desea captar a personas de entre 19 y 50 años de ambos sexos, que prefieran viajar solos o en compañía de amigos o familiares y que tenga una educación superior con un poder adquisitivo capaz de cubrir y satisfacer sus necesidades.

El gasto promedio incluye hospedaje, alimentación y recreación. La estadía de 2 a 3 días y que el precio oscile entre 25 y 60 dólares, además que es guste la naturaleza en todo su esplendor, cuidar de la misma conjugado con paseos al aire libre y que sobre todo tengan un interés por conocer más de la agricultura y lo que conlleva.

2.2.3 POBLACIÓN O UNIVERSO

En estadística y en investigación se denomina población o universo a todo grupo de personas u objetos, que posee alguna característica común. Igual denominación se le da al conjunto de datos que se han obtenido en una investigación. Según nuestras investigaciones la demanda actual es de 19887 persona de las cuales el 56,61% pernoctan en el cantón, y el 44,39% restante se conoce por la investigación de campo en el Parque Nacional Cotopaxi que, solo pasan por el cantón y no pernoctan en el lugar.

³ PAZMAY RUIZ, Galo; “Guía Práctica para La Elaboración de Tesis y Trabajos de Investigación”, Editorial pedagógica Freire, Pág. 60.

2.2.3.1.- POBLACIÓN

Es el “Conjunto de todos los posibles individuos, objetos o medidas de interés. Generalmente tomamos una muestra de una población para deducir algo acerca de la misma”⁴

2.2.3.2.- MUESTRA

“Una muestra es un medio utilizado para inferir algo acerca de una población mediante la selección de una parte de la misma”.⁵

2.2.3.3.- TAMAÑO DE LA MUESTRA

Dentro del universo se encuentra el número de personas a quienes se les realiza una encuesta o prueba piloto, con el fin de conocer sus gustos, necesidades y preferencias, permitiéndonos determinar el tamaño de la muestra.

Para determinar el tamaño de la muestra, “Si esta es muy grande, se derrocha inútilmente dinero de la recolección de datos. De forma semejante, si la muestra es demasiado pequeña, las conclusiones resultantes podrían ser incorrectas”.⁶

La siguiente fórmula pertenece a un muestreo aleatorio simple, para determinar el número de encuestas que se les hará a los turistas y habitantes de las ciudades de Quito y Latacunga. Comprenden la edad de entre 19 y 50 años.

⁴ MASON, LIND, MARCHAL, “Estadística para Administración y Economía”, 2003, Pág. 7.

⁵ MASON, LIND, MARCHAL, “Estadística para Administración y Economía”, 2003, Pág. 262.

⁶ MASON, LIND, MARCHAL, “Estadística para Administración y Economía”, 2003, Pág. 295.

2.2.3.4.- CÁLCULO DE TAMAÑO DE LA MUESTRA

N= 19887 turistas **Universo**

Z= 1,96 (nivel de confianza)

p = 50% (probabilidad)

q = 50%

e = 5% (margen de error)

n = ? (muestra)

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

$$n = \frac{1,96^2 * 19887 * 0,50 * 0,50}{0,05^2 (19887 - 1) + 2^2 (0,50 * 0,50)}$$

$$n = \frac{19099,4748}{50,6754}$$

$$n = 377$$

Las 377 encuestas que se obtuvieron como resultado de haber realizado la formula anterior, serán distribuidas de la siguiente manera:

377 ENCUESTAS	100%
	55,61% turistas nacionales
Encuestas a realizar	210

377 ENCUESTAS	100%
	44,39% turistas extranjeros
Encuestas a realizar	167

2.2.3.5.- OBJETIVOS DE LA APLICACIÓN DE LA ENCUESTA

La aplicación de la encuesta nos permitirá conocer:

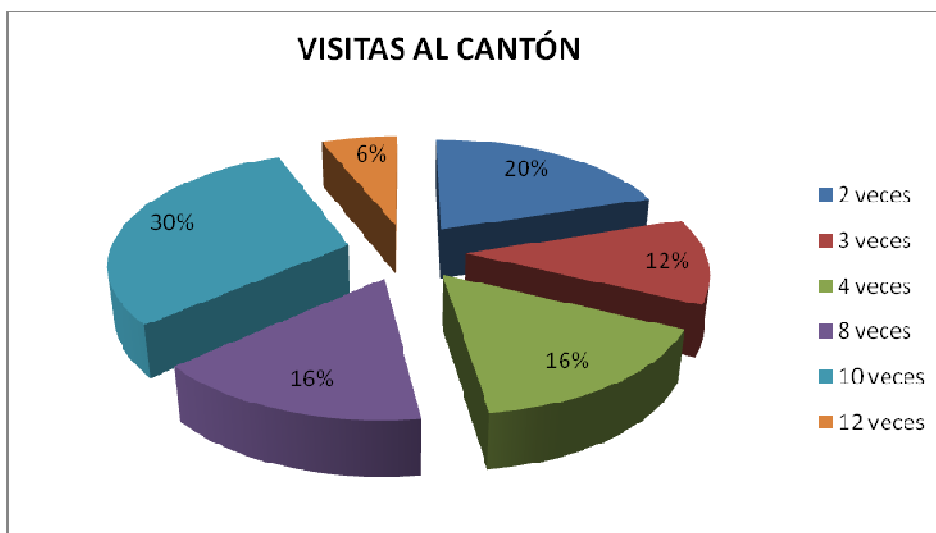
- ✓ El número de veces que las personas visitan el cantón.
- ✓ Los motivos por los que visita la provincia, el cantón o la ciudad y el tiempo de estadía o permanencia.
- ✓ Junto a quienes visitan la ciudad.
- ✓ Los gustos y preferencias de hospedaje de los turistas que visitan el cantón Latacunga.
- ✓ Verificar el tipo de turismo que prefieren.
- ✓ La preferencia de pago ya sea individual o en paquete.
- ✓ Los servicios que preferirían recibir en una Hostería.
- ✓ La opinión de los turistas a cerca de una Hostería Agroecológica.
- ✓ Si le gustaría o no alojarse en una Hostería que brinde actividades agrarias y ecológicas.
- ✓ La manera o las formas de dar a conocer el concepto de nuestra hostería y a través de que medios.
- ✓ Cuánto estaría dispuesto a pagar por alojamiento, alimentación y recreación en la Hostería Agroecológica, esto nos servirá para fijar el precio de nuestros servicios.
- ✓ La preferencia de mes que visitaría la Hostería.
- ✓ Los gustos por la comida nacional típica.
- ✓ El tipo de habitación que prefiere.
- ✓ Si es o no factible la creación de la hostería.

2.2.4 TABULACIÓN E INTERPRETACIÓN DE DATOS

TURISTAS NACIONALES

1.- Cuántas veces a visitado el cantón Latacunga?

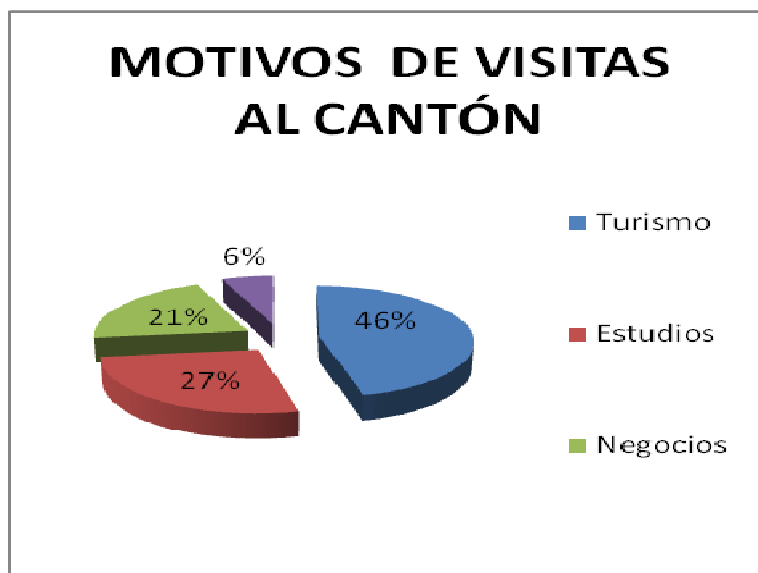
Visitas al cantón	Número de encuestados	Porcentaje
2 veces	42	20%
3 veces	25	12%
4 veces	34	16%
8 veces	34	16%
10 veces	63	30%
12 veces	13	6%
TOTAL	210	100%



INTERPRETACIÓN: De las 210 personas que fueron encuestadas el 30% de las mismas visitan el cantón Latacunga 10 veces al año, por distintos motivos entre ellos el visitar a familiares y/o amigos en época de fiestas, vacaciones.

2.- Qué le motivó a visitar el cantón Latacunga, y por cuánto tiempo?

Motivo	Días	# Encuestados	Porcentaje
Turismo	1 a 2	96	46%
Estudios	2 a 3	56	27%
Negocios	3 a 4	45	21%
Visita a amigos o familia	4 a 5	13	6%
TOTAL		210	100%



INTERPRETACIÓN: El 46% de los encuestados visitan el cantón por turismo permaneciendo por lo mínimo 1 días y máximo 2 días, a este porcentaje le sigue el 27% que permanecen por estudios y pernoctan de 2 a 3 días y tan solo el 6% visita a amigos o familiares permaneciendo de 4 a 5 días.

3.- Cuando visita la ciudad, lo hace?

En compañía	# Encuestados	Porcentaje
Amigos	71	34%
Familia	105	50%
Solo	34	16%
TOTAL	210	100%



INTERPRETACIÓN: El 50% de los encuestados visita la ciudad en compañía de su familia, el 34% lo visita con amigos y el 16% de los encuestados visita el cantón solo.

4.- Durante su permanencia en la ciudad, usted se hospeda en:

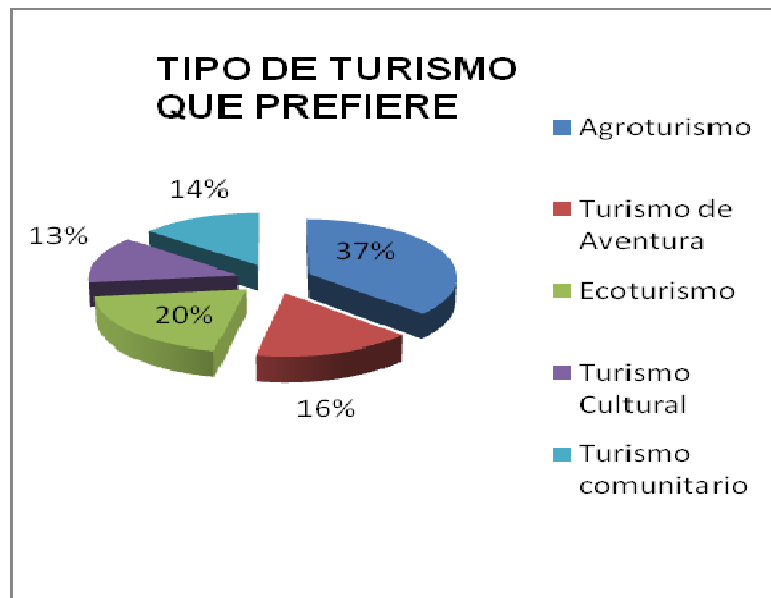
Tipo de hospedaje	# Encuestados	Porcentaje
Refugio	25	12%
Hotel	8	4%
Pensión	2	1%
Hostal	11	5%
Hostería	17	8%
Con Amigos y/o familiares	147	70%
TOTAL	210	100%



INTERPRETACIÓN: El 70% de las personas que visitan la ciudad se hospedan en con amigos y/o familiares, mientras que el 8% de los encuestados se hospedan en las hosterías del cantón por diversos motivos.

5.- Qué tipo de turismo prefiere realizar?

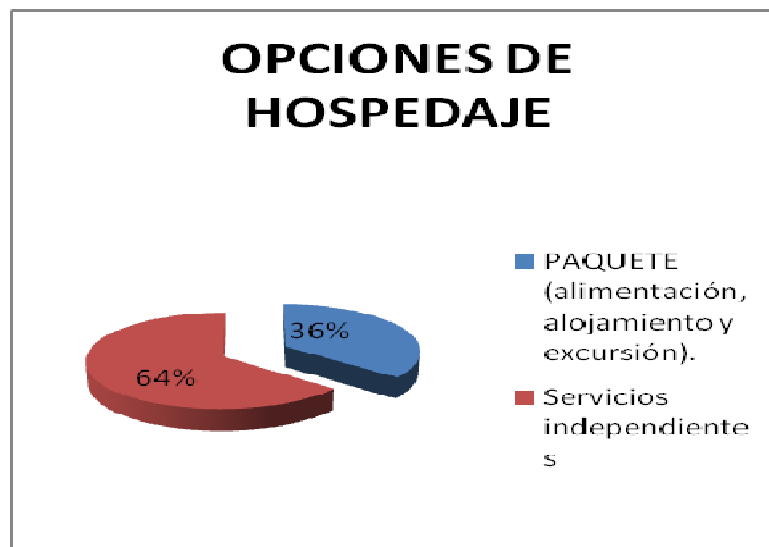
Tipo de turismo	# Encuestados	Porcentaje
Agroturismo	78	37%
Turismo de Aventura	34	16%
Ecoturismo	43	20%
Turismo Cultural	26	13%
Turismo comunitario	29	14%
Total	210	100%



INTERPRETACIÓN: El 37% de las personas que encuestamos prefieren el agroturismo, manifestando en común que en el campo ayuda a olvidar el estrés del trabajo, el 16% prefiere el turismo de aventura, el 20% el ecoturismo, en común las personas prefieren el turismo que les permita acercarse a la naturaleza.

6.- Si usted fuese a una hostería, preferiría pagar por las opciones

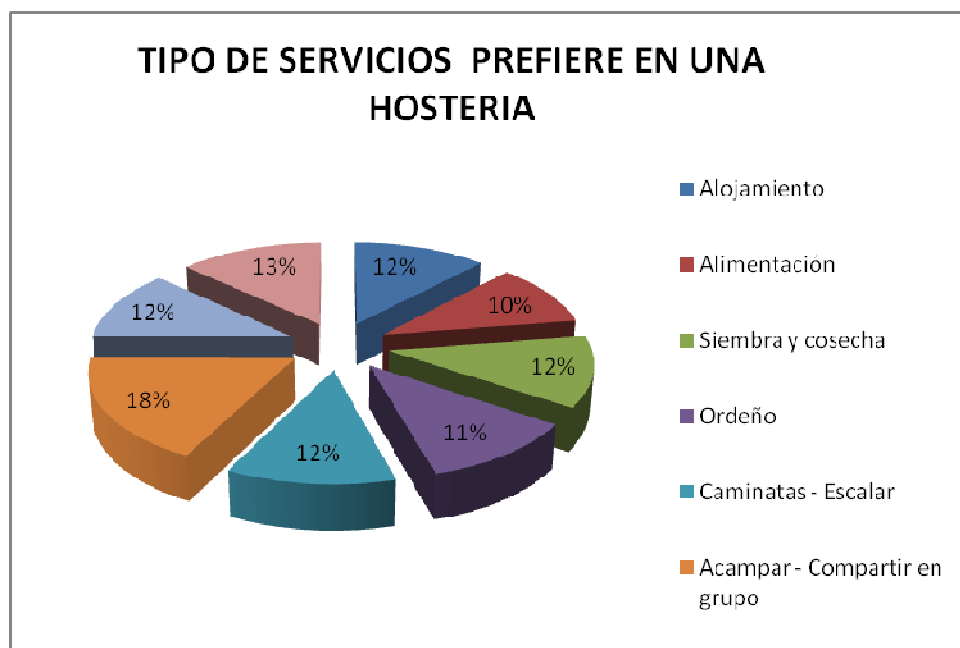
Pagaría por	# Encuestados	Porcentaje
PAQUETE (alimentación, alojamiento y actividades de agrarias).	76	36%
Servicios independientes	134	64%
TOTAL	210	100%



INTERPRETACIÓN: El 64% de los encuestados preferirían hospedarse pagando una tarifa por servicios independientes, debido a que no todas las personas se hospedarían en la hostería ya que la mayoría de las mismas regresarían a su ciudad o solo fueron por visita. El 36% si le gustaría pagar por un paquete en donde incluye alimentación, alojamiento y actividades relacionadas con la agricultura y la ganadería.

7.- Que tipo de servicios preferiría en una hostería?

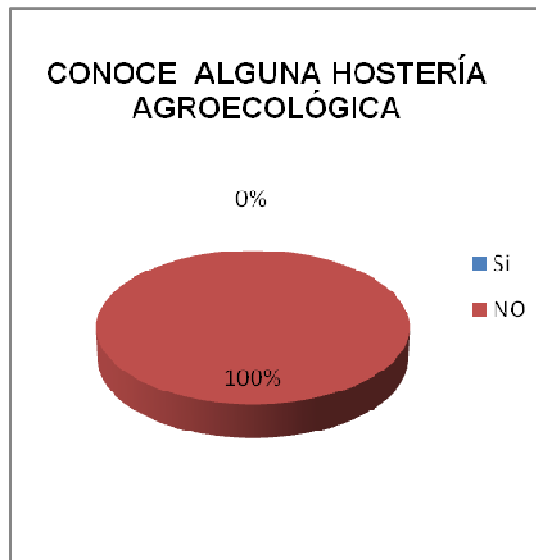
Actividades	# Encuestados	Porcentaje
Alojamiento	46	12%
Alimentación	40	10%
Siembra y cosecha	45	12%
Ordeño	43	11%
Caminatas - Escalar	45	12%
Acampar - Compartir en grupo	67	18%
Cabalgata	45	12%
Piscinas	50	13%
TOTAL	381	100%



INTERPRETACIÓN: Al 18% preferirían acampar junto a su familia o amigos al aire libre, manifestándonos que sería una experiencia agradable porque en algunos caso sería la primera vez que realizarían esta actividad. A esta actividad les siguen las demás debido que todo está relacionado con la naturaleza.

8.- Conoce usted alguna Hostería Agroecológica?

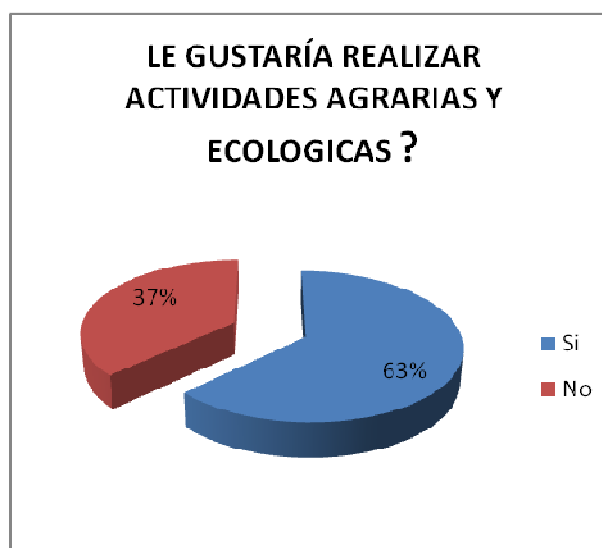
Conoce	# Encuestados	Porcentaje
Si	0	0%
NO	210	100%
TOTAL	210	100%



INTERPRETACIÓN: El 100% de los encuestados no conoce una hostería agroecológica.

9.- Le gustaría alojarse en una Hostería que le brinde la posibilidad de realizar actividades agrarias conjuntamente con actividades ecológicas?

	# Encuestados	Porcentaje
Si	132	63%
No	78	37%
TOTAL	210	100%



INTERPRETACIÓN: El 63% de la muestra desearía realizar actividades agrarias y ecológicas además desearían pasar momentos agradables en una hostería con características agroecológicas para salir de la rutina de la ciudad, el 37% no le gustaría realizar las actividades antes nombradas.

10.- Cuál sería la mejor forma de darle a conocer todos los servicios que se brindarán en una Hostería Agroecológica?

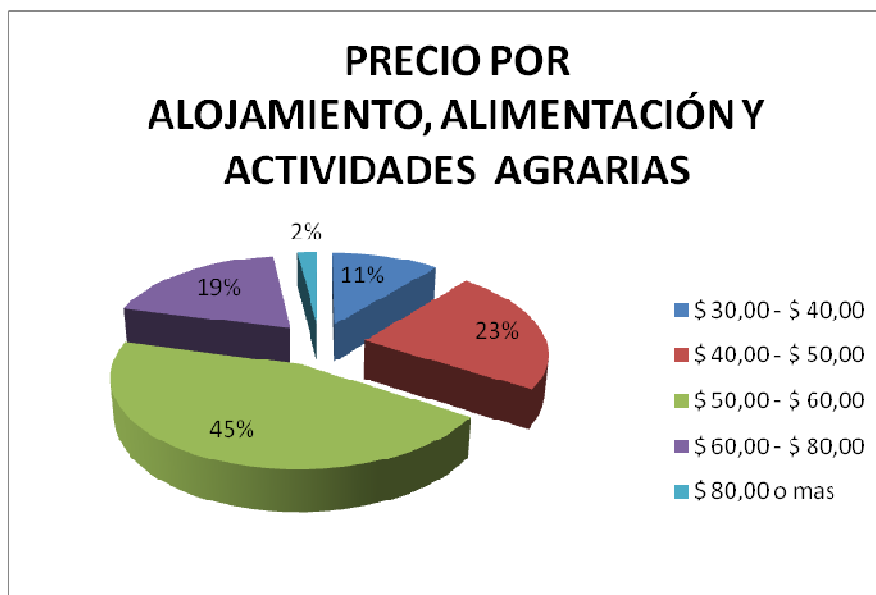
Medio	# Encuestados	Porcentaje
Televisión	48	23%
Radio	6	3%
Periódico	6	3%
Internet	124	59%
Agencias de Viaje	0	0%
Trípticos	25	12%
TOTAL	210	100%



INTERPRETACIÓN: El 59% de los encuestados desearía tener información sobre los servicios de la hostería mediante el internet, mientras que el 23% de la población desearía que se le informe acerca de nuestros servicios por la televisión local.

11.- Cuánto estaría dispuesto a pagar por alojamiento, alimentación y/o actividades en una hostería Agroecológica?

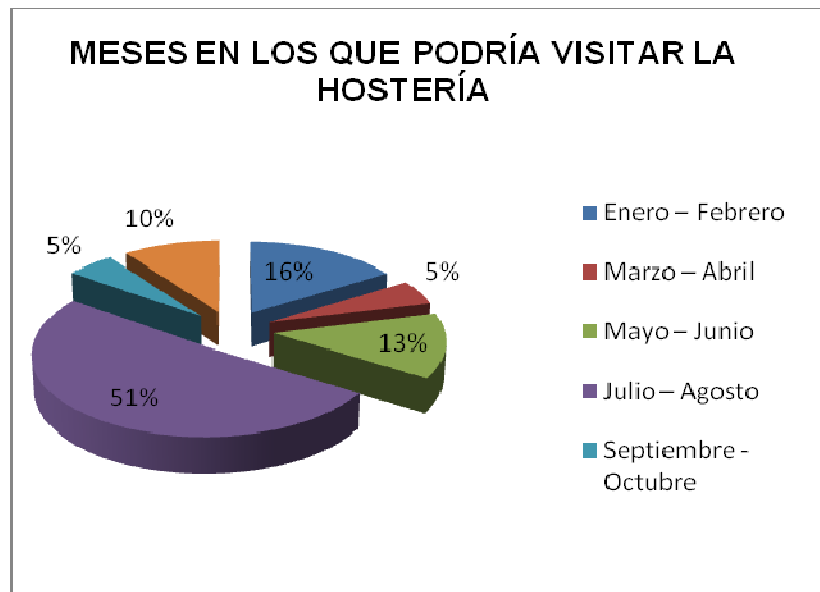
PRECIO	# ENCUESTADOS	PORCENTAJE
\$ 30,00 - \$ 40,00	23	11%
\$ 40,00 - \$ 50,00	48	23%
\$ 50,00 - \$ 60,00	95	45%
\$ 60,00 - \$ 80,00	40	19%
\$ 80,00 o mas	4	2%
TOTAL	210	100%



INTERPRETACIÓN: El 45% de la población estaría dispuesto a pagar de \$50,00 a \$60,00 por alojamiento, alimentación y actividades agrarias, este resultado nos permite conocer el precio que estarían dispuestos a pagar nuestros potenciales huéspedes.

12.- En qué mes del año le gustaría hospedarse en la hostería Agroecológica, y por qué?

Meses	# Encuestados	Porcentaje
Enero – Febrero	34	16%
Marzo – Abril	11	5%
Mayo – Junio	27	13%
Julio – Agosto	107	51%
Septiembre - Octubre	11	5%
Noviembre- Diciembre	21	10%
TOTAL	210	100%

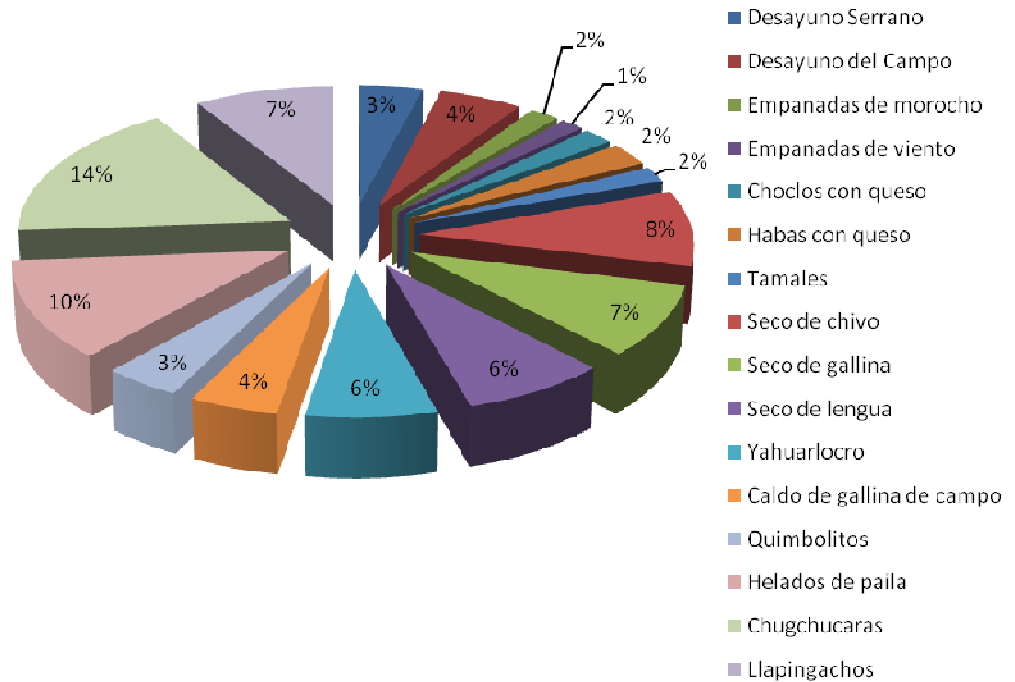


INTERPRETACIÓN: El 51% y el porcentaje más alto de todas las personas encuestadas, preferiría visitar la Hostería en el mes de Julio y agosto debido a que en la región sierra de nuestro país, varias empresas e instituciones salen a vacaciones.

13.- ¿Qué tipo de plato le gustaría probar o degustar en la hostería?

Opciones	# Encuestados	Porcentajes
Desayuno Serrano	45	3%
Desayuno del Campo	59	4%
Empanadas de morocho	21	2%
Empanadas de viento	17	1%
Choclos con queso	22	2%
Habas con queso	31	2%
Tamales	21	2%
Seco de chivo	102	8%
Seco de gallina	97	7%
Seco de lengua	87	6%
Yahuarlocro	78	6%
Caldo de gallina de campo	53	4%
Quimbolitos	46	3%
Helados de paila	134	10%
Chugchucaras	189	14%
Llapingachos	99	7%
Agua Mineral	45	3%
Agua Natural	38	3%
Gaseosas	23	2%
Jugos naturales	89	7%
Cerveza	54	4%
TOTAL	1350	100%

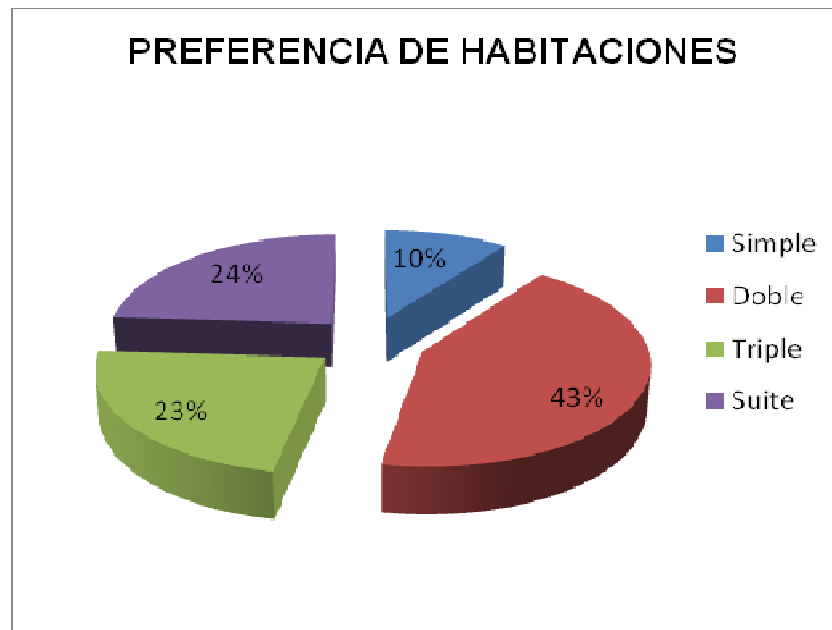
PLATOS QUE PREFERIRÍA DEGUSTAR



INTERPRETACIÓN: El platillo que preferirían consumir son las Chugchucaras, debido a que es un plato tradicional de nuestra ciudad que a los visitantes agrada mucho, además preferirían los helados de paila como postre.

14.- Qué Tipo de habitación prefiere?

Habitación	# Encuestados	Porcentaje
Simple	21	10%
Doble	90	43%
Triple	48	23%
Suite	50	24%
TOTAL	210	100%

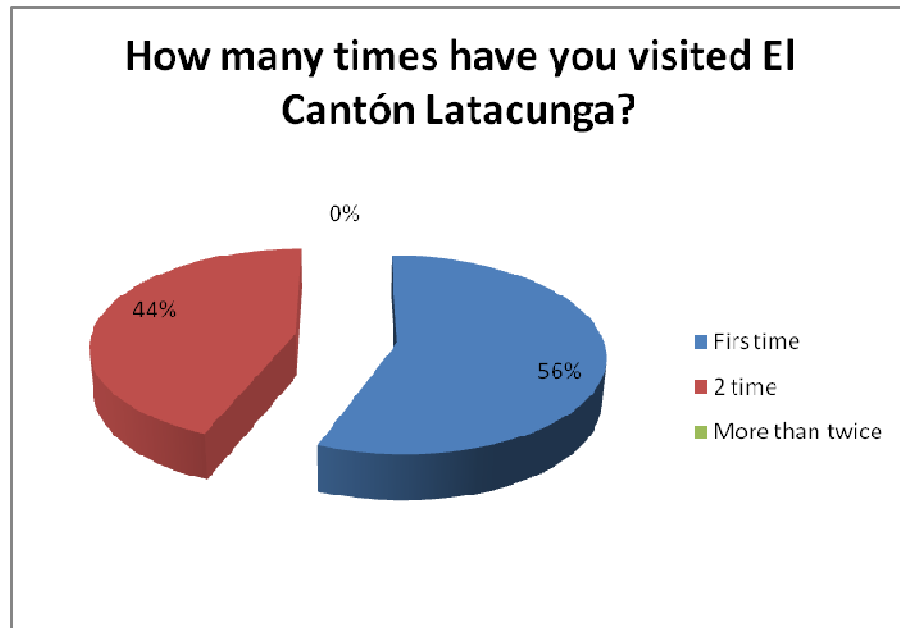


INTERPRETACIÓN: La mayoría de nuestros encuestados prefiere hospedarse en habitaciones dobles, debido a que el precio se asemejaría al de la habitación simple con la única diferencia que podrían caber más personas.

ENCUESTAS A TURISTAS EXTRANJEROS

1.- How many times have you visited El Cantón Latacunga?

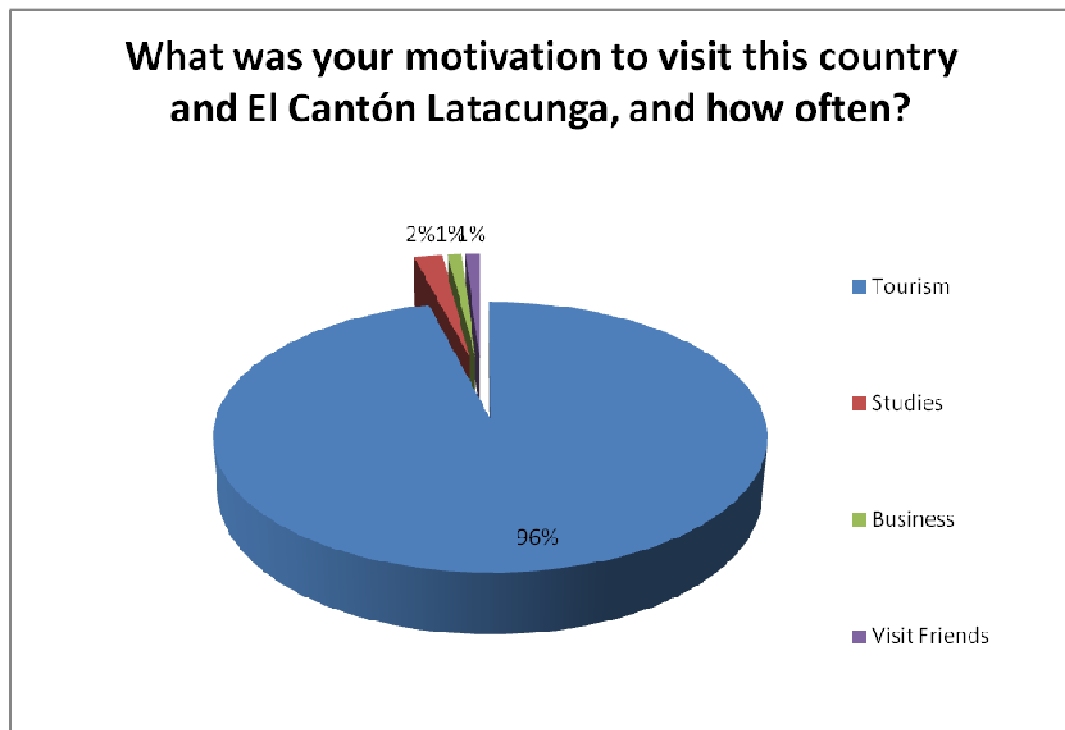
Visitas al cantón	# Encuestados	Porcentaje
Firs time	94	56%
2 time	73	44%
More than twice	0	0%
TOTAL	167	100%



INTERPRETACIÓN: El 56% de personas extranjeras a quienes encuestamos, nos manifestaron que era la proimera vez que visitaban el cantón y la ciudad de Latacunga, y el 44 % de las personas nos dijeron que era la segunda vez que visitaban el cantón, debido a que trabajaban en proyectos con algunas comunidades, otros por conocer, por visitar familia, etc.

2.- What was your motivation to visit this country and El Cantón Latacunga, and how often?

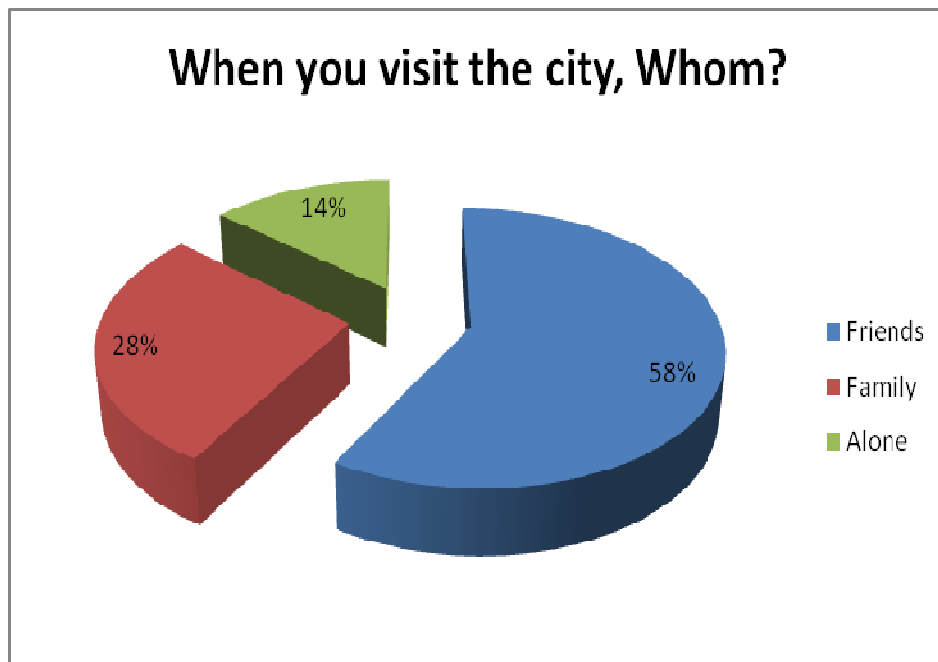
Motivo	Días	# Encuestados	Porcentaje
Tourism	1 a 2	160	96%
Studies	2 a 3	3	2%
Business	3 a 4	2	1%
Visit Friends	4 a 5	2	1%
TOTAL		167	100%



INTERPRETACIÓN: El 96% de extranjeros vienen al cantón por turismo, lo que es una gran oportunidad que debemos aprovechar para dar a conocer los servicios de la hostería agroecológica.

3.- When you visit the city, Whom?

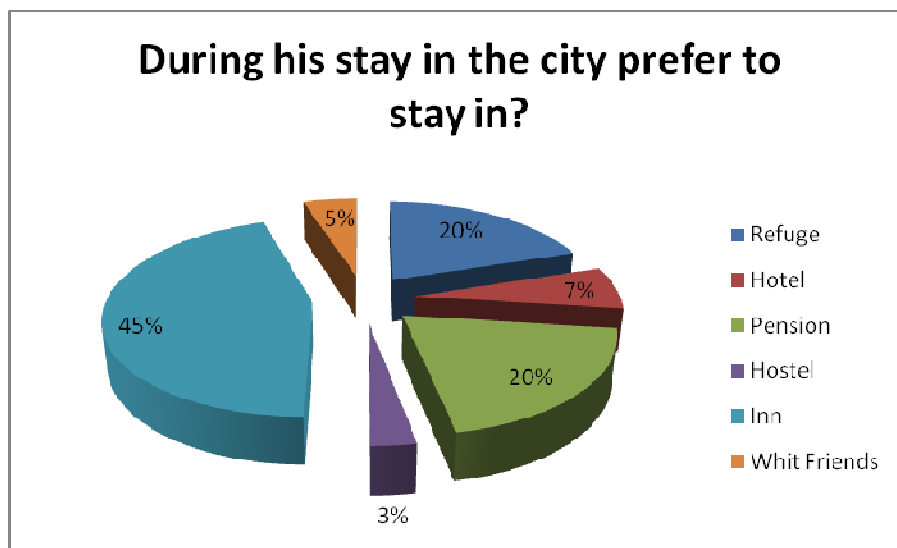
En compañía	# Encuestados	Porcentaje
Friends	99	58%
Family	47	28%
Alone	23	14%
TOTAL	167	100%



INTERPRETACIÓN: El 58% de extranjeros visita nuestro cantón en compañía de amigos.

4.- During his stay in the city prefer to stay in?

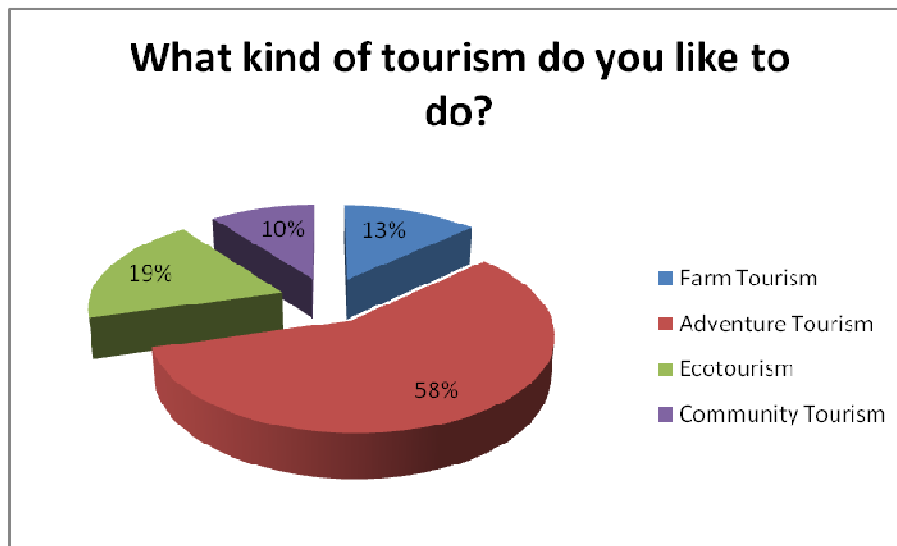
Tipo de hospedaje	# Encuestados	Porcentaje
Refuge	33	20%
Hotel	12	7%
Pension	33	20%
Hostel	5	3%
Inn	75	45%
Whit Friends	8	5%
TOTAL	167	100%



INTERPRETACIÓN: La mayor parte de las personas a las que realizamos la encuesta, manifestaron que se hospedan en hosterías, ya seas aledañas al cantón o a los alrededores de la ciudad.

5.- What kind of tourism do you like to do?

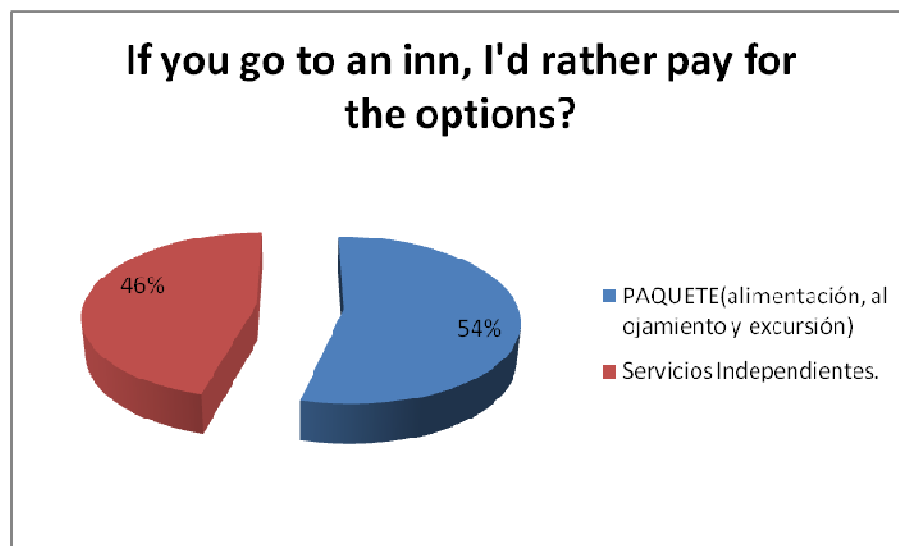
Tipo de turismo	# Encuestados	Porcentaje
Farm Tourism	15	9%
Adventure Tourism	65	39%
Ecotourism	22	13%
Community Tourism	12	7%
TOTAL	167	100%



INTERPRETACIÓN: El turismo que más prefieren es el de aventura, y todo lo que concierne a estar en contacto con la naturaleza, a disfrutar de paisajes que rodean la misma, a conocer nuevas culturas y formas de vida.

6.- If you go to an inn, I'd rather pay for the options?

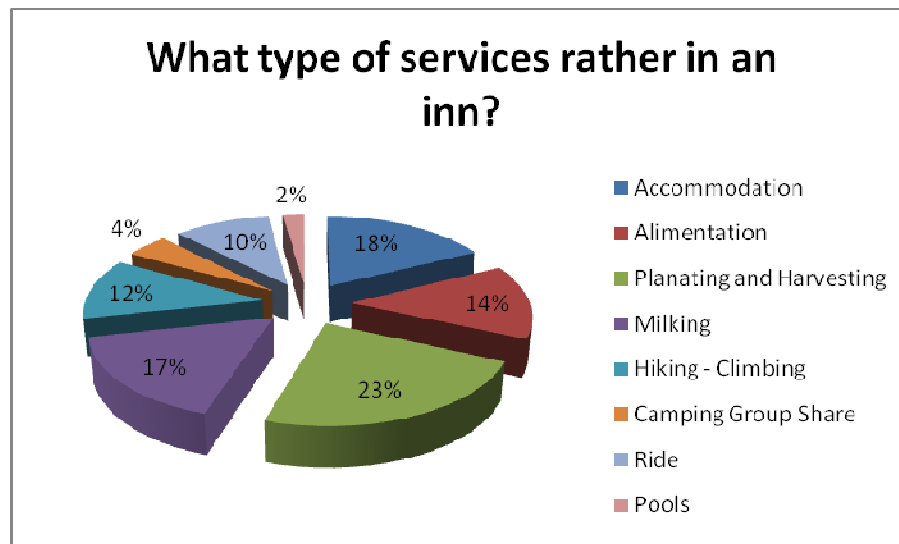
Pagaría por	# Encuestados	Porcentaje
PAQUETE(alimentación, alojamiento y actividades agrícolas)	90	54%
Servicios Independientes.	77	46%
TOTAL	167	100%



INTERPRETACIÓN: La mayoría de extranjeros prefieren pagar su hospedaje en tarifa de paquete, debido a que les parece más económico y con más opciones.

7.- What type of services rather in an inn?

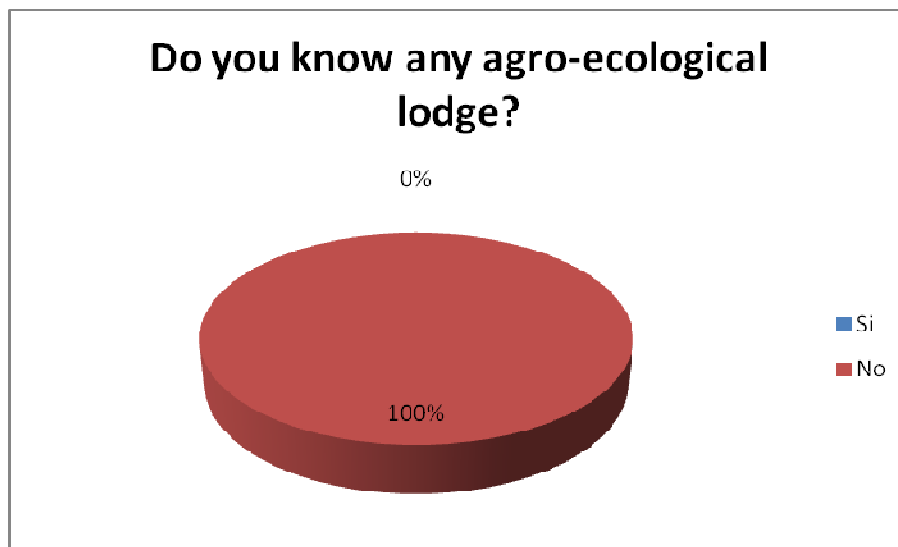
Actividades	# Encuestados	Porcentaje
Accommodation	117	18%
Alimentation	94	14%
Planating and Harvesting	154	23%
Milking	111	17%
Hiking - Climbing	77	12%
Camping Group Share	30	5%
Ride	67	10%
Pools	15	2%
TOTAL	665	100%



INTERPRETACIÓN: Los encuestados manifestaron algunas preferencias de servicios entre las cuales se destacaron, 18% alojamiento, 17% ordeño, y el 23% caminata y escalar.

8.- Do you know any agro-ecological lodge?

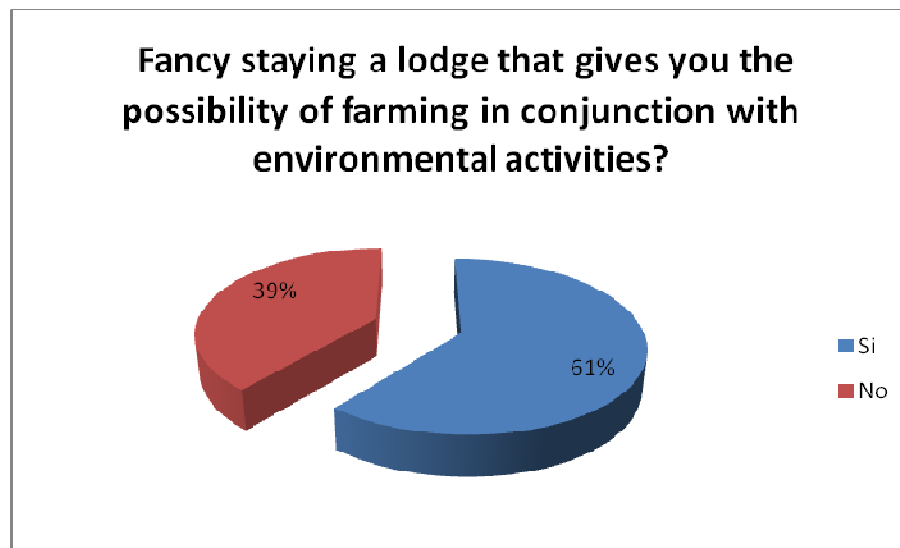
Conoce	#Encuestados	Porcentaje
Si	0	0%
No	167	100%
TOTAL	167	100%



INTERPRETACIÓN: El 100% de los encuestados no conocen hosterías agroecológicas.

9.- Fancy staying a lodge that gives you the possibility of farming in conjunction with environmental activities?

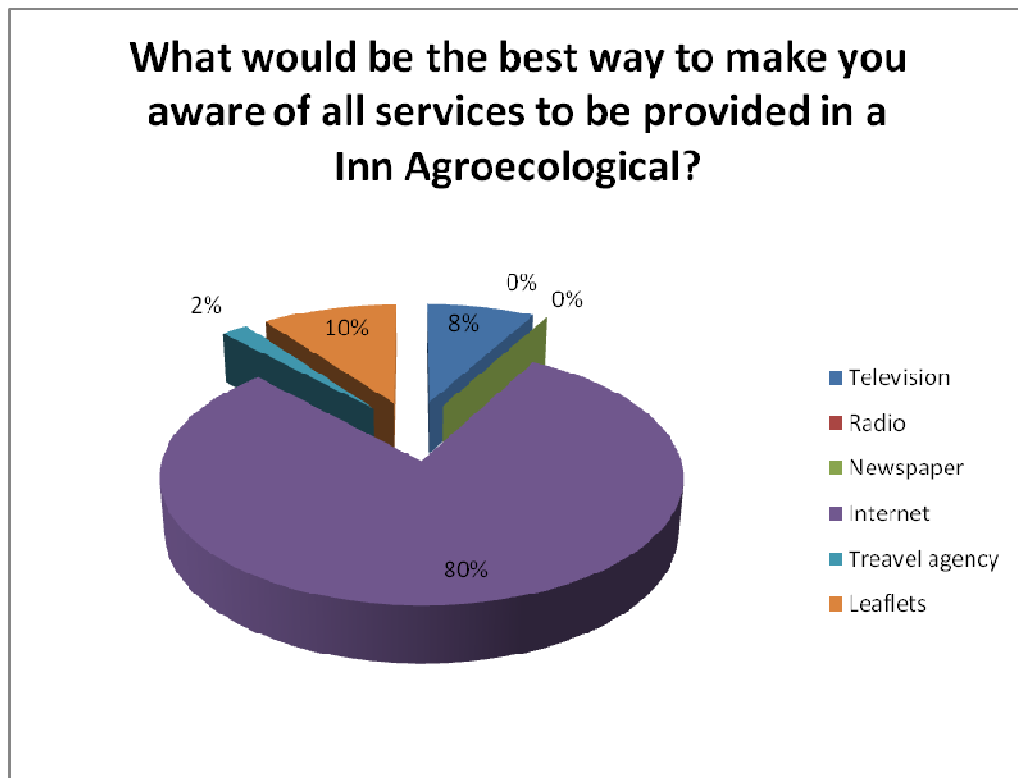
	# Encuestados	Porcentaje
Si	102	61%
No	65	39%
Total	167	100%



INTERPRETACIÓN: El 61% de las personas les gustaría conocer de que se trata este nuevo concepto de hostería ya que su nombre se les hace muy diferente a los demás.

10.- What would be the best way to make you aware of all services to be provided in a Inn Agroecological?

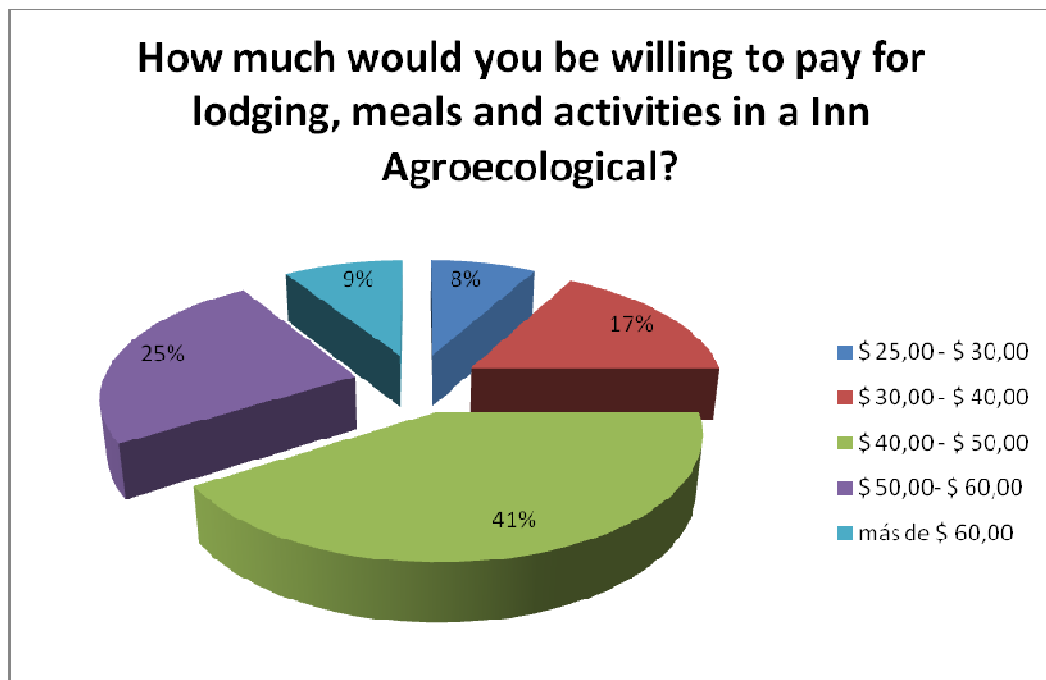
Medio	# Encuestados	Porcentaje
Television	13	8%
Radio	0	0%
Newspaper	0	0%
Internet	134	80%
Treavel agency	3	2%
leaflets	17	10%
TOTAL	167	100%



INTERPRETACIÓN: Al 80% de los Encuestados les gustaría enterarse de nuestro servicios por medio del internet, debido a que siempre están viajando y no están en un lugar estable.

11.- How much would you be willing to pay for lodging, meals and activities in a Inn Agroecological?

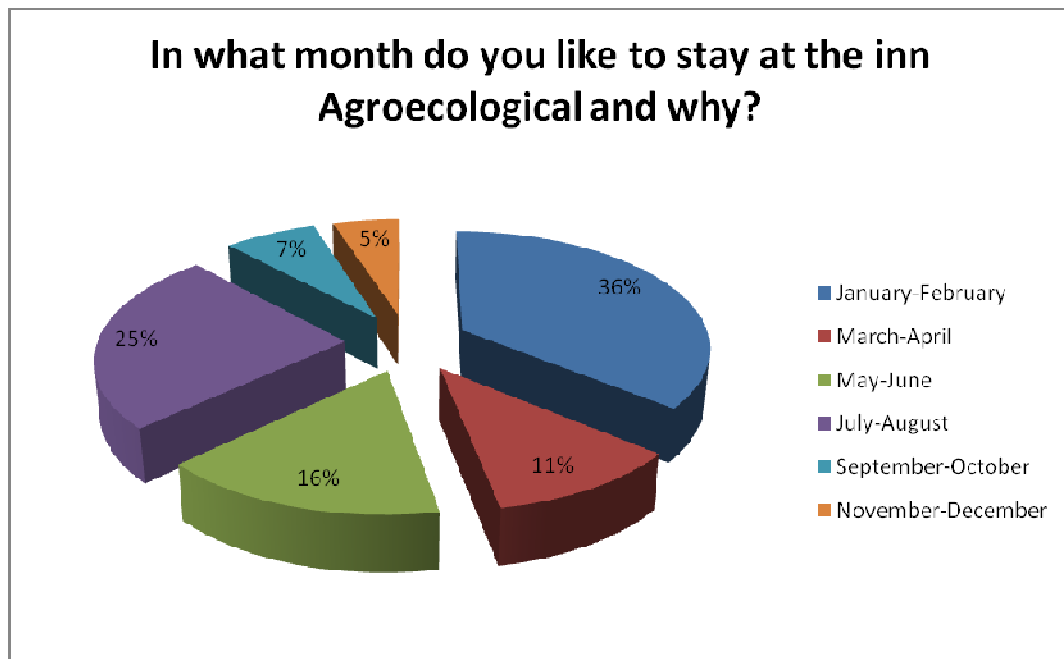
PRECIO	# ENCUESTADOS	PORCENTAJE
\$ 25,00 - \$ 30,00	13	8%
\$ 30,00 - \$ 40,00	28	17%
\$ 40,00 - \$ 50,00	68	41%
\$ 50,00- \$ 60,00	42	25%
más de \$ 60,00	15	9%
TOTAL	167	100%



INTERPRETACIÓN: El 41 % de la s personas estaría dispuestos a pagar de entre 40 y 50 dólares americanos, por el alojamiento, alimentos y actividades agrarias, les parece un precio cómodo.

12.- In what month do you like to stay at the inn Agroecological and why?

Meses	# Encuestados	Porcentaje
January-February	60	36%
March-April	18	11%
May-June	27	16%
July-August	42	25%
September-October	12	7%
November-December	8	5%
TOTAL	167	100%

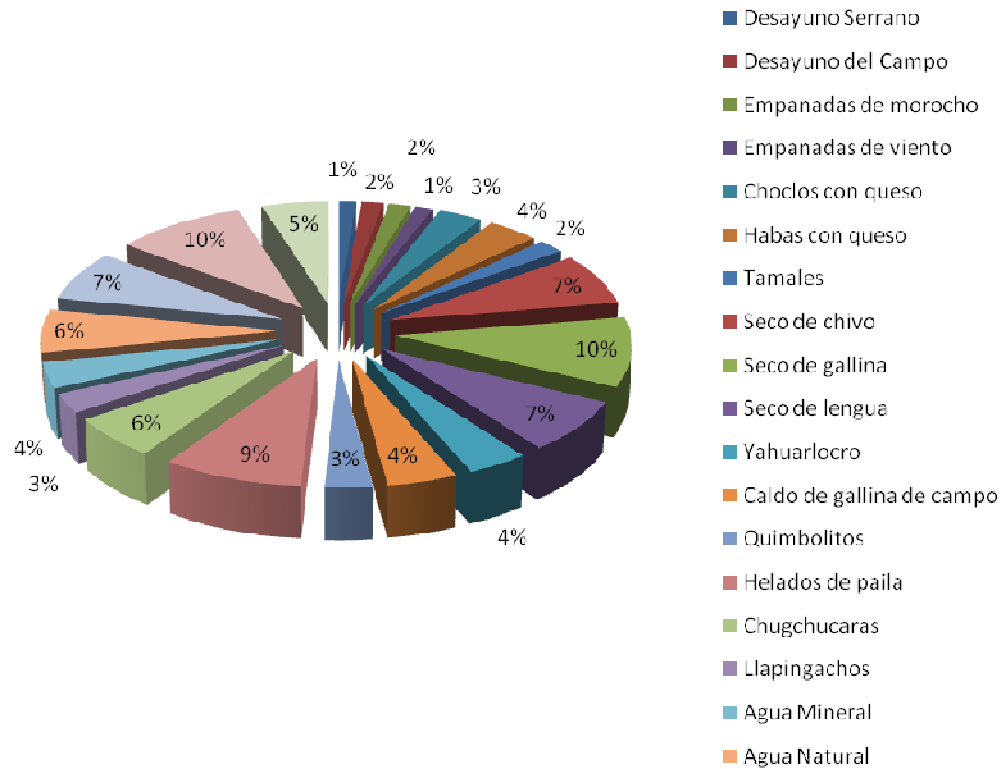


INTERPRETACIÓN: Los meses en los que las personas extranjeros nos preferirían visitarnos son enero, febrero, julio y agosto, por diferentes motivos como por turismo, etc.

13.- What kind of dish you'd like to try or taste in the inn?

Opciones	# Encuestados	Porcentajes
Desayuno Serrano	12	1%
Desayuno del Campo	15	2%
Empanadas de morocho	15	2%
Empanadas de viento	12	1%
Choclos con queso	30	3%
Habas con queso	35	4%
Tamales	18	2%
Seco de chivo	67	7%
Seco de gallina	89	10%
Seco de lengua	67	7%
Yahuarlocro	35	4%
Caldo de gallina de campo	40	4%
Quimbolitos	27	3%
Helados de paila	80	9%
Chugchucaras	53	6%
Llapingachos	25	3%
Agua Mineral	33	4%
Agua Natural	56	6%
Gaseosas	65	7%
Jugos naturales	89	10%
Cerveza	45	5%
TOTAL	908	100%

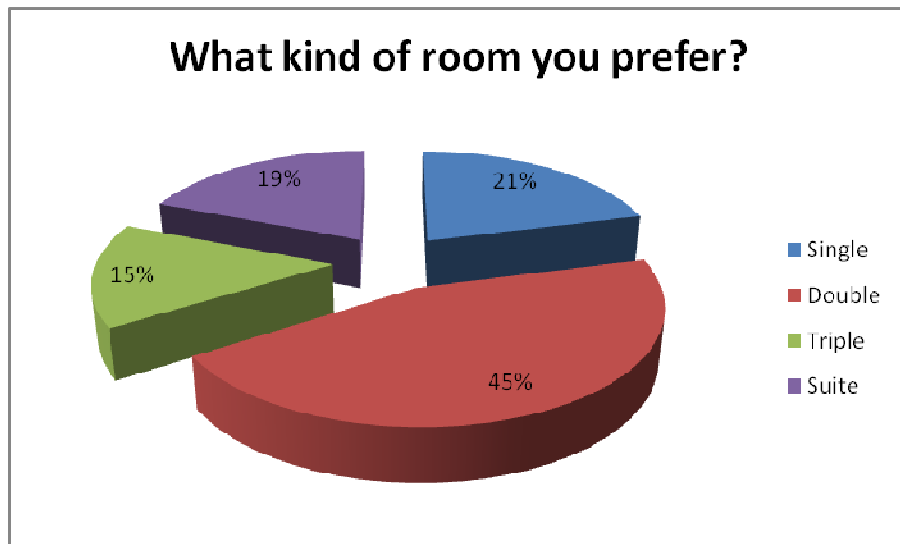
What kind of dish you'd like to try or taste in the inn?



INTERPRETACIÓN: La mayoría de los encuestados les gusta los jugos naturales debido a que en algunos países es muy difícil conseguir fruta fresca, y además les llamó la atención el seco de gallina si como el seco de lengua y no pueden dejar de lado las gaseosas

14.- What kind of room you prefer?

Habitación	# Encuestados	Porcentaje
Single	35	21%
Double	75	45%
Triple	25	15%
Suite	32	19%
TOTAL	167	100%



INTERPRETACIÓN: El 45% de nuestros encuestados prefieren Habitaciones dobles, debido a que siempre vienen en compañía de un amigo.

2.2.5 DEMANDA HISTÓRICA

De acuerdo a las investigaciones de campo realizadas en el Ministerio de Turismo y en la Cámara Provincial de turismo, no se ha encontrado ningún registro o catastro sobre la afluencia de turistas a la provincia y mucho menos al cantón, por lo que se ha tomado como referencia el Registro de visitantes Nacionales y Extranjeros a las áreas naturales de la provincia enfocándonos principalmente en el informe de visitas al Parque Nacional Cotopaxi, ya que existe una mayor probabilidad de que los turistas se hospeden en la ciudad o en algún lugar aledaño como en las hosterías que se encuentran en las cercanías.

DEMANDA HISTÓRICA

Parque Nacional Cotopaxi	Turistas Nacionales	%	Turistas Extranjeros	%	TOTAL
2007	55268	57%	41842	43%	97.110
2008	52327	56%	40683	44%	93.010

Fuente: Ministerio de Turismo del Ecuador.

2.2.6 DEMANDA ACTUAL

La demanda se define como la cantidad que están dispuestos a comprar los consumidores de un determinado producto o servicios, considerando un precio y en un determinado periodo.

La finalidad de estudio de mercado es probar que existe un número suficiente de individuos, empresas u otras entidades que dadas ciertas condiciones presenta una demanda que justifica la puesta en marcha de un determinado programa de producción de bienes o servicios.

DEMANDA ACTUAL

Parque Nacional Cotopaxi	Turistas Nacionales	%	Turistas Extranjeros	%	TOTAL
2009	59513	58%	42369	42%	101.882

Fuente: Ministerio de Turismo del Ecuador.

2.2.7 DEMANDA FUTURA

La demanda futura no es más que la cantidad de personas que se captarán en determinado tiempo, ya sea en algunas semanas, meses o años que se tomarán realidad. La demanda fue determinada mediante el método de los mínimos cuadrados, y no es más que un análisis numérico acercándose a la realidad.

MÍNIMOS CUADRADOS

AÑOS	TURISTAS	x	x ²	xy	y'	(y' - \bar{y}) ²	(y - \bar{y}) ²
2007	97.110	1	1	97.110	94.948	5.692.996	50176
2008	93.010	2	4	186.020	97.334	-	18696976
2009	101.882	3	9	305.646	99.720	5.692.996	20684304
	292002	6	14	588.776	292.002	11.385.992	39431456

$$a = \frac{(\sum x^2 \sum y) - (\sum xy \sum x)}{(\sum x^2 * N) - (\sum x * \sum x)}$$

$$a = \frac{555.372}{6} = 92.562$$

$$b = \frac{(N * \sum xy) - (\sum x * \sum y)}{(\sum x^2 * N) - (\sum x * \sum x)}$$

$$r^2 = \frac{\sum (y' - \bar{y})^2}{\sum (y - \bar{y})^2}$$

$$b = \frac{14.316}{6} = 2.386$$

$$r = \frac{11.385.992}{39431456}$$

53,74%

$$\bar{y} = \frac{\sum Y}{N}$$

$$\bar{y} = \frac{292002}{3} = 97334$$

DEMANDA PROYECTADA

AÑOS	# TURISTAS ANUALES
2010	102.106
2011	104.492
2012	106.878
2013	109.264
2014	111.650
2015	114.036
2016	116.422
2017	118.808
2018	121.194
2019	123.580

Elaborado por: Lilian Corrales

2.3.- ANÁLISIS DE LA OFERTA

Es necesario conocer y analizar la oferta que existe en el mercado al que nos estamos dirigiendo ya que en algunos casos los ofertantes interpretan mejor los avances y tendencias del mercado, por ello es necesario conocer su evolución, entre la información que debemos tomar en cuenta están:

- ✓ La aparición de productos sustitutos.
- ✓ Desarrollo de productos y servicios complementarios.
- ✓ Las tendencias económicas y formas de venta empleadas en el mercado.

A demás, el estudio de mercado nos permitirá conocer las cantidades de bienes y/o servicios que estamos dispuestos a poner en el mercado a un determinado precio. En la comunidad no se han realizado mayores avances, por lo que algunas personas han emigrado a las grandes ciudades de nuestro país y a otros destinos fuera de aquí. La mayoría de las personas que habitan son de la tercera edad, al crear la hostería se busca crear fuentes de trabajo, así como también ser una fuente para que los visitantes llenen de su presencia el lugar y admiren tanta belleza junta.

2.3.1.- COMPETENCIA DIRECTA E INDIRECTA

COMPETENCIA DIRECTA:

Son hosterías que se asemejan en algo en las actividades que ofrecen y que se asemejan o parecen a los servicios que pretendemos imponer en el mercado del hospedaje.

Provincia	Cantón	Actividad Turística	Tipo de Actividad	Nombre	Dirección	Categoría
COTOPAXI	LATACUNGA	ALOJAMIENTO	HOSTERIA	SAN AGUSTIN DEL CALLO	VIA MULALO - HCDA. SAN AGUSTIN DEL CALLO	PRIMERA
COTOPAXI	LATACUNGA	ALOJAMIENTO	HOSTERIA	LA CIENEGA	HCDA. LA CIENEGA LASSO KM 72	PRIMERA
COTOPAXI	LATACUNGA	ALOJAMIENTO	HOSTERIA	CUELLO DE LUNA	PANAMERICANA SUR KM 65	SEGUNDA
COTOPAXI	LATACUNGA	ALOJAMIENTO	HOSTERIA	LA QUINTA COLORADA	LOMA DE PUCARA VIA SIGCHOS	SEGUNDA
COTOPAXI	SALCEDO	ALOJAMIENTO	HOSTERIA	RUMIPAMBA DE LAS ROSAS	PANAMERICANA SUR KM.100	PRIMERA
COTOPAXI	SAQUISILI	ALOJAMIENTO	HOSTERIA	GILO CARMELO	CHIMBORAZO Y BARTOLOME DE LAS CASAS	SEGUNDA

Fuente: Catastro de Establecimientos Hoteleros – Ministerio de Turismo del Ecuador.

PRECIOS DE LA COMPETENCIA DIRECTA

TIPO DE HABITACIÓN	LA CIENEGA	SAN AGUSTIN DE CALLO	CUELLO DE LUNA	QUINTA COLORADA	RUMIPAMBA DE LAS ROSAS	GILOCARMELO
Simple	\$63,24	\$228,00	\$40,00	\$25,00	\$55,00	\$40,00
Doble	\$88,55	\$348,00	\$50,00	\$30,00	\$76,00	\$50,00
Triple	\$107,52		\$66,00	\$42,00		\$60,00
Suites		\$398,00	\$70,00	\$52,00	\$74,00	
Familiares	\$139,15		\$82,00	\$60,00		
Suites de lujo	\$181,13				\$97,00	

Elaborado por: Lilian Corrales

Características: Ofrecen

- Alojamiento
- Servicio de Restaurante
- Paseos por el Páramo
- Caminatas.
- Campamentos.
- Observación de flora y fauna.
- Pesca deportiva.

- Lumbricultura.
- Visita a avestruces.

COMPETENCIA INDIRECTA:

Estas Hosterías ofrecen productos y/o servicios distintos a los que nosotros deseamos poner en el mercado para satisfacer las mismas necesidades de forma diferente haciendo la estadía de nuestros huéspedes la más placentera.

CUADRO DE PRECIOS DE LA COMPETENCIA INDIRECTA

TIPO DE HABITACIONES	POSADA DE TIGUA	LA POSADA DEL REY	THE BLECK SHEEPING
Simple	\$40,00	\$38,60	\$35,00
Doble	\$50,00		\$40,00
Triple	\$66,00		\$60,00
Suites			
Cuádruples	\$70,00		\$80,00
Familiar 5 pax	\$95,00		

Elaborado por: Lilian Corrales

2.3.2.- OFERTA HISTÓRICA

La oferta histórica no es otra cosa que el número de plazas que han venido ofreciendo algunos establecimientos hoteleros durante algunos años anteriores, de la fecha actual de oferta.

OFERTA HISTÓRICA PLAZAS ANUALES AÑO 2007

CIUDAD	HOSTERÍAS	CATEGORÍA	# HABITACIONES	# PLAZAS
LATACUNGA	SAN AGUSTIN DEL CALLO	PRIMERA	11	43
LATACUNGA	CIENEGA LA	PRIMERA	11	32
LATACUNGA	CUELLO DE LUNA	SEGUNDA	18	36
SALCEDO	RUMIPAMBA DE LAS ROSAS	PRIMERA	30	130
SAQUISILI	GILO CARMELO	SEGUNDA	8	24
TOTAL			78	265

Fuente: Catastro de Establecimientos Hoteleros – Ministerio de Turismo del Ecuador.

Elaborado por: Lilian Corrales

OFERTA HISTÓRICA PLAZAS ANUALES AÑO 2008

CIUDAD	HOSTERÍAS	CATEGORÍA	# HABITACIONES	# PLAZAS
LATACUNGA	SAN AGUSTIN DEL CALLO	PRIMERA	11	43
LATACUNGA	CIENEGA LA	PRIMERA	11	32
LATACUNGA	CUELLO DE LUNA	SEGUNDA	18	36
SALCEDO	RUMIPAMBA DE LAS ROSAS	PRIMERA	30	130
SAQUISILI	GILO CARMELO	SEGUNDA	8	24
LATACUNGA	HATO VERDE	SEGUNDA	6	16
TOTAL			84	281

Fuente: Catastro de Establecimientos Hoteleros – Ministerio de Turismo del Ecuador.

Elaborado por: Lilian Corrales

2.3.3.- OFERTA ACTUAL

Es el número de plazas que se ofertan en la actualidad, esta pueden variar de acuerdo al número de de hostería nuevas que se han creado o al número de habitaciones que también se pudieron crear durante los años transcurridos hasta hoy en día.

Se ha tomado como Oferta Actual datos del año 2009 debido a la falta de un registro actualizado de establecimientos Hoteleros.

OFERTA ACTUAL PLAZAS ANUALES AÑO 2009				
CIUDAD	HOSTERÍAS	CATEGORÍA	# HABITACIONES	# PLAZAS
LATACUNGA	SAN AGUSTIN DEL CALLO	PRIMERA	11	43
LATACUNGA	CIENEGA LA	PRIMERA	11	32
LATACUNGA	CUELLO DE LUNA	SEGUNDA	18	36
SALCEDO	RUMIPAMBA DE LAS ROSAS	PRIMERA	34	160
SAQUISILI	GILO CARMELO	SEGUNDA	8	24
LATACUNGA	HATO VERDE	SEGUNDA	6	16
TOTAL			88	311

Fuente: Catastro de Establecimientos Hoteleros – Ministerio de Turismo del Ecuador.

Elaborado por: Lilian Corrales

2.3.4.- OFERTA FUTURA

Es la oferta futura, es la oferta que se incrementará en años venideros de acuerdo a las necesidades de los turistas que visiten los establecimientos hoteleros.

AÑOS	TURISTAS	x	x ²	xy	y'	(y' - \bar{y}) ²	(y - \bar{y}) ²
2007	96.725	1	1	96.725	95.873	70.476.025	56.901.878
2008	102.565	2	4	205.130	104.268	-	2.901.344
2009	113.515	3	9	340.545	112.663	70.476.025	85.500.844
	312.805	6	14	642.400	312.805	140.952.050	145.304.067

$$a = \frac{(\sum x^2 \sum y) - (\sum xy \sum x)}{(\sum x^2 * N) - (\sum x * \sum x)}$$

$$a = \frac{524.870}{6} = 87.478$$

$$b = \frac{(N * \sum xy) - (\sum x * \sum y)}{(\sum x^2 * N) - (\sum x * \sum x)}$$

$$b = \frac{50.370}{6} = 8.395$$

$$r^2 = \frac{\sum (y' - \bar{y})^2}{\sum (y - \bar{y})^2}$$

$$r = \frac{140.952.050}{145.304.067}$$

98,49%

$$\bar{y} = \frac{\sum Y}{N}$$

$$\bar{y} = \frac{312.805}{3} = 104.268$$

OFERTA PROYECTADA

AÑOS	# PLAZAS ANUALES
2010	121.058
2011	129.453
2012	137.848
2013	146.243
2014	154.638
2015	163.033
2016	171.428

2017	179.823
2018	188.218
2019	196.613

2.4.- BALANCE OFERTA - DEMANDA

Para determinar el balance Oferta – Demanda se sumaron los porcentajes de preferencias más altos que arrojaron las encuestas al realizar el estudio de mercado, lo que nos dio como resultado el 59,26% esto para el primer año; para el segundo año al porcentaje de preferencia se le sumará el 2% de crecimiento turístico que en promedio se ha venido incrementando.

CUADRO DE PREFERENCIAS PARA ESTABLECER DIFERENCIALES

Siembra y cosecha	24,00%
Ordeño	19,20%
Caminatas - Escalar	16,05%
Acampar - Compartir en grupo	15,17%
Cabalgata	15,02%
Piscinas	10,56%
TOTAL	100,00%

BALANCE OFERTA - DEMANDA

AÑOS	Oferta (# plazas)	Demanda (# turistas)	Balance O - D	OFERTA REAL	% DE CRECIMIENTO
2010	121.058	102.106	18.952	8.003	59,26%
2011	129.453	104.492	24.961	8.408	62,26%
2012	137.848	106.878	30.970	8.813	65,26%
2013	146.243	109.264	36.979	9.218	68,26%
2014	154.638	111.650	42.988	9.623	71,26%
2015	163.033	114.036	48.997	10.028	74,26%
2016	171.428	116.422	55.006	10.434	77,26%
2017	179.823	118.808	61.015	10.839	80,26%
2018	188.218	121.194	67.024	11.244	83,26%
2019	196.613	123.580	73.033	11.649	86,26%

Elaborado por: Lilian Corrales

Según la investigación de campo que se realizó a la competencia, el crecimiento de la oferta real en promedio es del 3% anual. Nuestra oportunidad de mercado es de 8.003 personas, a quienes estamos dispuestos a atacar con este nuevo concepto de hospedaje.

2.4.1.- DIFERENCIALES

Los diferenciales se establecieron, con los resultados de la información que arrojaron las encuestas. Se tomaron los porcentajes más altos de las actividades que los encuestados prefieren realizar durante su estadía en una hostería.

La provincia de Cotopaxi cuenta con un hermoso paisaje de tal manera que nos hemos visto en la necesidad de crear nuevas actividades dentro de las cuales nuestros huéspedes sean partícipes activos, de tal manera sobrepasar las expectativas y cubrir todas sus necesidades. Como el concepto de nuestra hostería esta direccionada completamente a convivir con la naturaleza, obtuvimos nuestros diferenciales, como:

- La siembra y la cosecha, son actividades que permitirá a nuestros huéspedes experimentar lo que a diariamente se realiza en el campo, fuera del bullicio de la ciudad, fuera de las oficinas y de la contaminación. Estas actividades permitirán a los visitantes tener mas contacto con la naturaleza al mismo tiempo que la cuidan y la alimentan.
- El ordeño, el visitante podrá, ser parte de esta actividad, si lo desea, es una experiencia nueva para todos lo que visiten la hostería, se lo realizará de una manera empírica y tradicional.
- La caminata y el acampar, es otro de los diferenciales, actividades en las cuales todos están invitados a realizarlas, para observar los bellos parajes, en donde podremos observar la vida del campo y disfrutar un momento agradable junto a la comunidad.

Para nosotros es un reto superar las expectativas de nuestros clientes y/o huéspedes, para ello el servicio deberá ser aún más personalizado, capaz de llegar a conocer que es lo que el cliente necesita para sentirse bien dentro de la Hostería.

2.5.- TURISMO RURAL Y COMUNITARIO

2.5.1.- RURAL

“Se refiere a todas aquellas actividades turísticas que pueden desarrollarse en el ámbito rural y resultan de interés para los habitantes de las ciudades, dadas por sus características tradicionales diferentes a las del estilo usual de la vida urbana. Así es como practican turismo rural tanto aquellas personas que se alojan en un predio agrícola, con el interés de conocer y disfrutar de alguna actividad agropecuaria, como los cazadores, pescadores, científicos, estudiantes en viajes de egresados, turistas de paso, empresarios que participan en un evento o retiro espiritual, etc. Se caracteriza porque los servicios son prestados por los que trabajan en el mundo rural, más la participación de la familia del productor agropecuario”.⁷

2.5.2.- COMUNITARIO

“El turismo comunitario se caracteriza en que una porción considerable del control y los beneficios están en manos de miembros de comunidades locales. El Turismo Comunitario surge como una alternativa económica de las comunidades rurales, campesinas, indígenas, "mestizas" o afro descendientes propias de un país, para generar ingresos complementarios a las actividades económicas diarias y defender y revalorizar los recursos culturales y naturales locales

Se lo considera una tipología turística que pertenece a la modalidad de Turismo Vivencial y a la corriente de Turismo Alternativo. Se caracteriza por la autenticidad de las actividades turísticas, posibilitando al turista compartir y descubrir a profundidad las tradiciones, costumbres y hábitos de una etnia o pueblo determinado.

⁷ BOULLÓN, ROBERTO Y DIEGO, “Turismo Rural” Un enfoque global, Editorial Trillas, 2008, Pág. 40.

Se diferencia del Turismo rural y del Enoturismo en el sentido de que parte de las utilidades generadas por las actividades turísticas, se reinvierten en planes y programas comunitarios”.⁸

⁸ http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo_comunitario

CAPÍTULO III

PLAN DE MARKETING

3.1.- SERVICIO HOTELERO Y PRODUCTO TURÍSTICO

3.1.1.- SERVICIO EN EL PLANO HOTELERO

“La oferta ofrecida y disponible de algunos componentes de un producto, entre los cuales destaca alojamiento, alimentos, bebidas, animación, recreación, eventos especiales, excursión y paseos, alberca, etc., que tienen un soporte físico pero que son inseparables de alguna persona que lo facilita”.¹

3.1.2.- PRODUCTO TURÍSTICO

“Es un conjunto de presentaciones materiales e inmateriales, que se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos y expectativas del turista”.²

3.1.2.1.- CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO PRINCIPAL

Es el producto que resaltaré la existencia de nuestra Hostería Agroecológica.

- Servicio de Alojamiento: El servicio personalizado permanente es lo que hará que esta hostería sea visitada más de una vez, se tratará al huésped y/o cliente con la importancia que se merece, sin distinción alguna y con mucha discreción.

PRODUCTOS DE APOYO

Son productos que sirven para incrementar el valor del producto principal. Estos pueden ser los siguientes a continuación:

- Servicio de Alimentación: Este servicio al igual que los demás será personalizado, tratando de resaltar platos típicos de la región y solo en

¹ ANGULO R, JOSÉ GREGORIO, “Gerencia Competitiva de la Posada”, Editorial Trillas, México, marzo 2010, pg. 43.

² ANGULO R, JOSÉ GREGORIO, “Gerencia Competitiva de la Posada”, Editorial Trillas, México, marzo 2010.

caso de que el cliente o huéspedes desee prepararse su propia comida, se le proporcionará todo para su elaboración.

- Servicio de Animación y Recreación: Esta actividad es muy importante ya permite que la estadía del huésped y o cliente sea amena y divertida sin importar su tiempo de permanencia en la hostería. Este elemento constituye en sí el atractivo del establecimiento con actividades dirigidas al turista que le permite conocer, apreciar y participar activa o pasivamente en dichas actividades.

3.1.3.- VENTAJAS COMPETITIVAS

Se entiende como ventaja competitiva a la característica que tiene un determinado producto o servicio que lo hace mejor del de la competencia por el medio del cual se rebasa las expectativas del cliente. Las ventajas que nuestra Hostería tendrá deberán superar a la competencia.

3.1.4.- DIFERENCIALES DEL PRODUCTO O SERVICIO A OFRECERSE:

- ✓ Infraestructura 60% ecológica.
- ✓ Cercana a uno de los principales atractivos turísticos del cantón.
- ✓ Sector altamente rodeado de naturaleza.
- ✓ Lejano a la ciudad lo que lo hace un lugar tranquilo y lleno de aire puro.
- ✓ Participación en actividades conjuntamente con la comunidad.
- ✓ Actividades como el ordeño, la cosecha con métodos empíricos.
- ✓ Nos esmeraremos por enseñarles nuestro idioma a los visitantes.
- ✓ Servicio estrictamente personalizado.
- ✓ Buen trato y compromiso de servicio.

Este tema se detallará más en el capítulo IX del estudio de impacto ambiental.

3.2.- ESTRATEGIAS DE INTRODUCCIÓN AL MERCADO

DEFINICIÓN DE ESTRATEGIA

“Es un mecanismo de acción general que permite crear un escenario para el logro de objetivos, en tanto que la táctica es un mecanismo operativo que tiene como propósito establecer un ambiente propicio para el logro de una acción específica”.³

Por otro lado las estrategias para poder introducir la Hostería al mercado son las siguientes:

- ✓ Repartición de trípticos en ferias y eventos de turismo.
- ✓ Promociones por apertura de la hostería.
- ✓ Colocar vallas publicitarias en lugares estratégicos como en la cercanía del aeropuerto, en las afueras de la ciudad o en los paraderos.
- ✓ Dar a conocer a todo el público mediante la prensa escrita y por la televisión sobre la existencia de nuestra hostería, incitando a que nos visiten.
- ✓ Brindar al huésped un servicio lo más personalizado posible, para que recuerde y sienta el calor de un hogar.

Para establecer nuestras estrategias de introducción al mercado, decidimos tomar como referencia la encuesta realizada a personas naturales y extranjeras sobre la tarifa normal y la tarifa en promoción, de las cuales el 55% de las personas encuestadas prefiere pagar una tarifa normal y el 45% prefiere la tarifa en promoción.

Para el cálculo del número de personas por preferencias, realizamos el siguiente cálculo.

Plazas o paxes que estamos en la capacidad de servir al año: 12.775

Nicho de mercado: O mercado mete 7.570 (59,26%) el porcentaje de preferencia se obtuvo del cuadro de preferencias de actividades en de Balance Oferta Capítulo II.

Preferencia tarifa sin promoción: 55% (4.164)

³ ANGULO R, JOSÉ GREGORIO, “Gerencia Competitiva de la Posada”, Editorial Trillas, México, marzo 2010, pg. 85.

Preferencia tarifa con promoción: 45%(3.407)

De tal manera que dividimos en dos grupos a nuestros turistas de la siguiente manera:

Grupo 1: Son los turistas alojados bajo una tarifa normal o sin promoción, los cuales asistirían a la hostería, a disfrutar de las piscinas, cabalgatas , excursiones, restaurante, sin necesidad de pernoctar más de una día.

(55% - 4.164 turistas).

Grupo 2: Turistas que se alojarían dentro de una tarifa Promocional, que incluye alojamiento, desayuno, actividades agrarias y ecológicas.

(45% - 3.407 turistas).

3.3.- ESTRATEGIA DE VENTAS

3.3.1 PROMOCIÓN

Una estrategia de ventas y a la vez podríamos decir la más importante, es la promoción. De acuerdo a los resultados arrojados por la encuesta la promoción se dirige a un grupo de personas que irían a la hostería para alojarse bajo un precio promocional.

De acuerdo al estudio de mercado que realizamos, el 45% de las personas encuestadas prefiere pagar un precio para hospedarse dentro de un paquete promocional debido a que incluyen alojamiento, desayuno, actividades agrícolas, agrarias y ecológicas, el costo y el precio variará dependiendo del tipo y la ocupación de cada habitación. El precio promedio por concepto de promoción para el primer año es de \$61,77, y lo podremos constatar en el cuadro de ventas de la promoción.

3.3.2 PUBLICIDAD

3.3.2.1. PRECIO DE LA PROMOCIÓN

El precio de la promoción por pax incluye alojamiento, desayuno y una excursión, si nuestros futuros clientes y/o huéspedes hacen una relación entre el precio normal y el precio de la promoción podrán escoger el que mejor esté acorde a sus expectativas para su compra o consumo.

PRECIO POR PAX DE LA PROMOCIÓN GRUPO 2

Promoción por Habitación	Precio x pax
Habitación Simple + desayuno + actividades agrícolas.	\$ 50,10
Habitación Doble + desayuno + actividades agrícolas	\$ 30,56
Habitación Triple + desayuno + actividades agrícolas	\$ 24,20
Suite + desayuno + actividades agrícolas	\$ 21,02

Elaborado por: Lillian Corrales

3.4.- ESTRATEGIAS DE PRECIO

Una de las estrategias importantes es la participación en el mercado la cual reúne información que tiene por objeto conocer la participación de la empresa en el mercado, para lo que debemos tomar muy en cuenta lo siguiente:

- ✓ Porcentaje de participación en el mercado local de la competencia y de la empresa en relación con los productos.
- ✓ Productos y servicios que más vende la competencia.

3.4.1. FIJACIÓN DE PRECIO

El principal objetivo de la fijación de precios es modificar de una manera adecuada los precios de la competencia que llamen la atención de nuestros potenciales clientes. Para lo que se debe tomar factores tanto internos como externos en cuenta lo siguiente:

Internos:

- ✓ Para fijar un precio se debe tomar en cuenta los costos.
- ✓ El tipo de servicio que se ofrecerá.

Externos:

- ✓ La competencia
- ✓ Respuestas que dan nuestros futuros clientes en la encuestas.
- ✓ La categorización de la hostería

Tomando en cuenta lo antes mencionado se procederá a establecer precios que nos diferencien de la competencia y con los cuales la empresa pueda cubrir los gastos q se realizarán durante su primer año de vida.

Fijación de precios, margen de contribución individual y margen de contribución ponderado.

HABITACIONES	PVP POR HABITACIÓN	CV	MIX	MCI	MCI POND
SIMPLE	\$ 33,00	\$ 2,69	15,50%	\$ 30,31	\$ 4,70
DOBLE	\$ 35,00	\$ 4,33	44,00%	\$ 30,67	\$ 13,49
TRIPLE	\$ 42,00	\$ 6,27	19,00%	\$ 35,73	\$ 6,79
SUITE	\$ 50,00	\$ 8,21	21,50%	\$ 41,79	\$ 8,98
TOTAL					\$ 33,97

Los precios no incluyen el 12% del IVA ni el 10% de servicio

Elaborado por: Lilian Corrales

El precio tanto de la habitación simple como el de la doble, tendrán una leve diferencia ya que en algunas hosterías u hoteles estos son muy parecidos.

El margen de contribución individual nos indica que las habitaciones dobles son las que mayor ganancia o utilidad nos dejarían, por ende este tipo de habitación es el que deberíamos vender más, a menudo.

La fijación de precios no es otra cosa que establecer un valor en dólares por brindar servicios de alojamiento, alimentación y recreación; los cuales serán establecidos de acuerdo a encuestas realizadas de preferencia de precios por tipo de habitaciones y a los precios de la competencia, estos también nos servirán como base para determinar los precios de la promoción. Nos hemos visto en la necesidad de dividir los 7.571 turistas (100%) que son nuestro mercado meta en dos grupos relacionados directamente con las encuestas realizadas, a fin de calcular de manera correcta los ingresos.

Grupo 1: Son los turistas alojados bajo una tarifa normal o sin promoción, los cuales asistirían a la hostería, a disfrutar de las piscinas, cabalgatas, excursiones, restaurante, sin necesidad de pernoctar más de una día.

(55% - 4.164 turistas).

Grupo 2: Turistas que se alojarían dentro de una tarifa Promocional, que incluye alojamiento, desayuno, actividades agrarias y ecológicas.
(45% - 3.407 turistas).

Precios de referencia que incluyen impuestos Grupo 1

HABITACIONES	PVP sin impuestos	12% IVA	10% Servicio	PVP x Habitación
SIMPLE(1)	\$ 33,00	\$ 3,96	\$ 3,30	\$ 40,26
DOBLE(2)	\$ 35,00	\$ 4,20	\$ 3,50	\$ 42,70
TRIPLE(3)	\$ 42,00	\$ 5,04	\$ 4,20	\$ 51,24
SUITE(4)	\$ 50,00	\$ 6,00	\$ 5,00	\$ 61,00

Precios no incluyen desayuno

Elaborado por: Lilian Corrales

3.4.2. FIJACIÓN DE PRECIO DEL RESTAURANTE

El precio de las ofertas gastronómicas tradicionales del menú que se ofrecerán en el restaurante se da y variarán de acuerdo al concepto del plato. El precio de nuestros alimentos están basados en el costo de la receta estándar, más un 5% de los productos menores (sal, pimienta, etc.) y más el 33% de margen de utilidad.

Precios de los alimentos que se ofrecerán el Restaurante de la Hostería.

MENÚ

PLATO	PVP
Desayuno Serrano	\$ 3,00
Desayuno del campo	\$ 3,20
Empanadas de morocho	\$ 1,00
Empanadas de viento	\$ 0,70
Choclos con queso	\$ 1,30
Habas con queso	\$ 0,80
Tamales	\$ 1,00
Seco de chivo	\$ 4,00
Seco de gallina	\$ 3,20
Seco de lengua	\$ 3,00
Yahuarlocro	\$ 3,70
Caldo de gallina de campo	\$ 3,50
Quimbolitos	\$ 1,00
Helados de paila	\$ 0,90
Chugchucaras	\$ 6,00
Llapingachos	\$ 4,00
Agua Mineral	\$ 0,60
Agua Natural	\$ 0,60
Gaseosas	\$ 1,00
Jugos naturales	\$ 0,70
Cerveza	\$ 1,50

Elaborado por: Lilian Corrales

3.4.3. FIJACIÓN DE PRECIO OTROS SERVICIOS

PRECIOS DE OTROS SERVICIOS

Actividades	Precio por Pax
Pesca deportiva en ríos del páramo.	\$ 5,00
Cabalgata por el páramo.	\$5.50 x pax x hora
Excursiones	Varía de acuerdo al número de personas

Elaborado por: Lilian Corrales

Estos precios ya incluyen el IVA, las excursiones varían de acuerdo al número de personas que realicen esta actividad y en caso de la pesca deportiva el valor se paga al guía turístico.

3.5.- ESTRATEGIAS DE PUBLICIDAD

Los principales medios y estrategias de publicidad para dar a conocer nuestra Hostería Agroecológica son:

LA PRENSA

En una primera instancia, hasta que la hostería tome una buena posición en el mercado nos anunciaremos en los periódicos locales en la ciudad de Latacunga como son: La Hora de la ciudad de Quito y La Gaceta de la ciudad de Latacunga, para más tarde anunciar nuestros servicios en El Comercio para darnos a conocer a nivel nacional.

LA RADIO

Este medio nos permitirá entrar a la mente del consumidor dándonos a conocer de una manera casi directa incentivando a nuestros potenciales clientes a que nos visiten, y con el tiempo llegar a esparcir nuestros anuncios por las principales frecuencias de nuestra sierra ecuatoriana. En el cuadro del presupuesto publicitario se explica el costo de la cuña en la radio y cuantas veces se las pasará.

INTERNET

Es una de las principales herramientas de la comunicación actualizada que se extiende a nivel mundial para darnos a conocer diferentes productos, bienes, servicios entre otros.

Mediante un sitio web daremos a conocer las diferentes características de la Hostería Agroecológica, ya que se visualizarán fotos, cronograma de actividades, videos de lo que se realiza en las instalaciones, testimonios de nuestros huéspedes, también podrán hacer reservaciones. También se puede tomar en cuenta lo siguiente:

- ✓ Es muy importante el mantener informados, mediante flyers; a las personas que trabajan en instituciones públicas como el municipio ya que de esta manera se trabajará en un canal de distribución directo.
- ✓ El participar en programas de participación ciudadana, en donde podamos exponer nuestra marca y crear curiosidad en las personas.
- ✓ Brindarle a nuestros huéspedes el mejor de los tratos y darles a conocer que nuestra hostería le ofrece la mayor de las seguridades para sus pertenencias y para su integridad.
- ✓ Ayudar a que la empresa mantenga el prestigio de un buen servicio ya que sus empleados hacen que la hostería refleje un buen servicio.
- ✓ La primera impresión es el logotipo, así que debe incitar a que el potencial cliente desee visitarnos en una próxima visita al cantón.

3.6.- PRESUPUESTO PUBLICITARIO

MEDIO PRINCIPAL

MEDIO	Costo Unitario	Costo Anual Total
Medio principal	\$ 125,57	\$ 1.506,84
Televisión de Quito		
Telerama - Canal 31		
12 cuñas en 6 meses		
Total medio principal		\$ 1.506,84

Cada cuña tendrá un tiempo de duración de 1,5 minutos

MEDIO SECUNDARIO

MEDIO	Costo Unitario	Costo Anual Total
<i>Periódico</i>		
La Hora Quito		
Anuncio (5 x 5 cm) 4 veces x mes	\$ 35,87	\$ 1.721,76
<i>Radio</i>		
Radio La Bruja de Quito 2 veces x mes	\$ 145,80	\$ 3.499,20
<i>Internet</i>		
Aj Compu		
Diseño, creación y mantenimiento de pagina web	\$ 567,89	\$ 567,89
Hosting	\$ 95,00	\$ 95,00
<i>Prensa turística</i>		
Transport		
Anuncio semestral de hasta 5 líneas	\$ 66,00	\$ 66,00
<i>Material POP</i>		
1000 tarjetas presentación hostería	\$ 0,01	\$ 10,00
4000 Flyers	\$ 0,10	\$ 400,00
3000 Afiches	\$ 0,14	\$ 420,00
Total medio secundario		\$ 6.779,85

MEDIO AUXILIAR

MEDIO	Costo Unitario	Costo Anual Total
<i>Publicidad exterior</i>		
Gigantografías 3 unidades	250	750
Camisetas de la hostería 100	3,58	50,67
Llaveros de la hostería 500	0,18	90
Esferos con logo 500	0,1	50
Total medio auxiliar		940,67

TOTAL PLAN DE MEDIOS	\$ 9.227,36
-----------------------------	-------------

Elaborado por: Lilian Corrales

3.7.- CANALES DE DISTRIBUCIÓN

Los canales de distribución que utilizaremos serán tanto directos como indirectos, iniciaremos con estos canales y a medida que transcurra el tiempo incrementaremos los mismos.

La hostería Agroecológica como canales de distribución, lo siguiente:

Ventas Directas.- Estas se las realizarán en las instalaciones de la Hostería, es decir que la mayoría de las ventas se las realiza por medio de este canal

que es uno de los más efectivos y el cual nos beneficia, a demás deberemos establecer algunas estrategias para que nuestros clientes y/o huéspedes

- La creación de buenas relaciones con las diversas personas de la empresa, la creación de una buena "imagen corporativa", en un buen ambiente de trabajo.
- Crear efecto dominó, esto se logra brindando servicios excelentes para ser recomendados a otras personas.
- Desarrollar talleres y seminarios de capacitación sobre turismo comunitario y medio ambiente dirigido a la comunidad involucrada.
- El desarrollo y la capacitación del talento humano es un factor importante en las estrategias de desarrollo de proyectos hoteleros y turísticos que se desarrollan en zonas urbanas, ya que en esta actividad el trabajo con estas comunidades es imprescindible, es por ello que creemos en la adecuada capacitación a estas personas que son las protagonistas directas muchas veces de la actividad.
- Aclarar las dudas que tengan nuestros posibles clientes acerca de lo que es una Hostería agroecológica.

Internet.- Utilizaremos el internet como uno de los canales directos para darnos a conocer a nivel nacional e internacional, la página será creada por un colaborador de la empresa que conoce de la elaboración de páginas web, y tan solo pagaremos por sus honorarios.

En la misma constarán:

- Con un listado de precios de nuestros servicios, en donde ya se incluya el IVA y el 10% del servicio, si es que es necesario.
- El cobro de tarifas que corresponde, según edad, el número de personas que asistan y las promociones que tendremos.
- Los paseos por los atractivos naturales de la zona.
- Fotografías de las habitaciones y de las áreas con las que cuenta la hostería.

Las publicaciones de testimonios de personas que han estado en la hostería.

CAPÍTULO IV

TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

Localización

Las decisiones sobre la localización, es uno de los factores más importantes dentro del proyecto debido a que permite determinar el lugar en donde se asentará la Hostería y a la vez determina en gran parte el éxito económico, beneficiando a la comunidad y contribuyendo con el desarrollo turístico del cantón y del país. Además compromete a largo plazo la inversión de una fuerte suma de dinero. La localización elige entre una serie de alternativas factibles, por lo tanto, la ubicación será que se acuerde dentro de los actores que determine un mejor funcionamiento y una mayor rentabilidad del proyecto.

En lo referente a la ubicación de la hostería, se realiza en base a dos aspectos como son: la Macrolocalización y la Microlocalización.

Macrolocalización

La selección previa de una Macrolocalización permitirá, a través de un análisis preliminar, reducir el número de soluciones posibles, descartar los sectores geográficos que no corresponden a las condiciones requeridas del proyecto.



Las alternativas que se han elegido para la Macrolocalización son:

- El proyecto se ubicará en la provincia de Cotopaxi, debido a que muchos turistas prefieren visitarnos por la diversidad de culturas, costumbres, fiestas, gastronomía que poseemos.



- Cantón Latacunga, es la capital de la provincia de Cotopaxi, en donde se guardan los más extraordinarios secretos de un pueblo que a pesar de haber pasado por una tragedia como la de la erupción del volcán Cotopaxi hace ya casi 110 años, sigue siendo una atractivo turístico por su riqueza arquitectónica.



- Se ha escogido la comuna de Langualó Chico, cercano al volcán Cotopaxi, perteneciente a la parroquia de Mulaló, aunque muchos dicen que pertenece a San Antonio de Aláquez, es un lugar muy tranquilo y apacible en donde se puede pasar en sana paz y acompañado de esplendoroso paisaje, su gente es cordial y amable. Sus tierras son aptas para la siembra de algunos productos como: papas, quinua, cebolla, cebada, etc, además la ganadería es la principal fuente de trabajo de los lugareños.

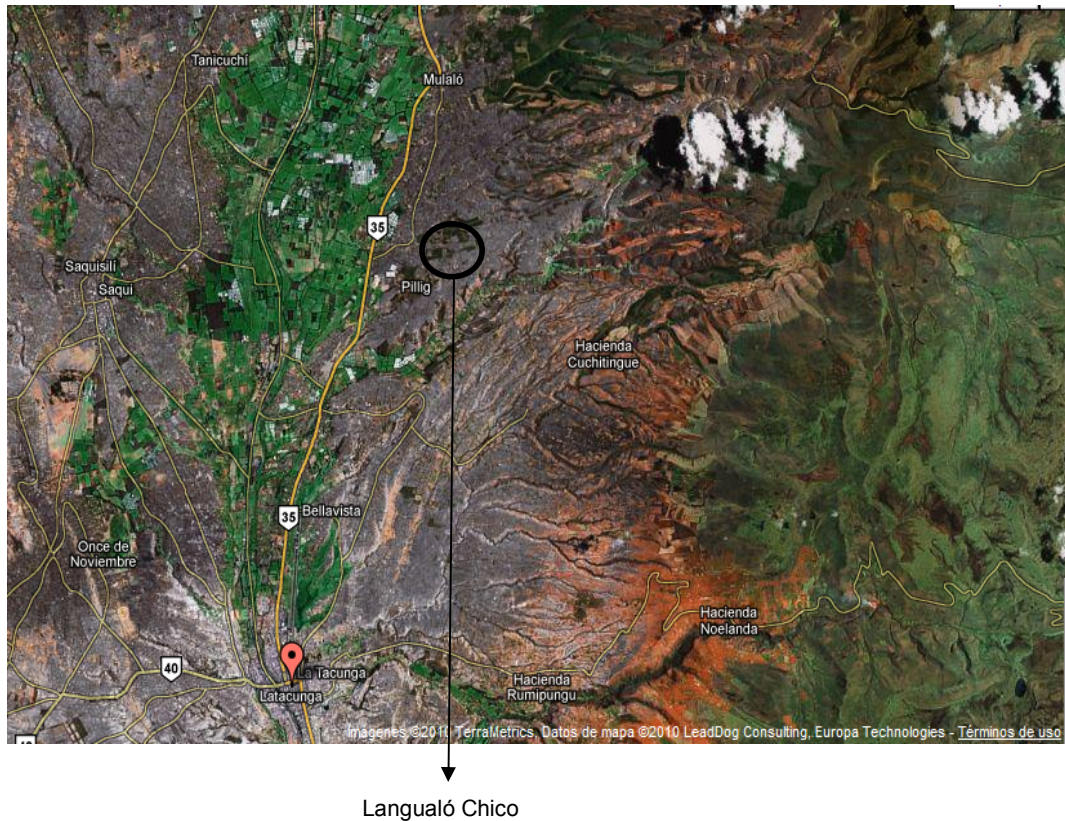


Microlocalización

Solo no sindicará cuál es la mejor alternativa de construcción dentro de la zona elegida, y luego de haber determina que la hostería se ubicará en la zona nororiente, se tiene que establecer específicamente la localidad de desplazamiento; para un mejor entendimiento a continuación describimos las vías de acceso a la localidad indicada.

La comuna Langualó Chico se localiza a 15 minutos de la ciudad de Latacunga, al norte; tomamos la vía que pasa por el aeropuerto y que nos lleva hasta la parroquia Bellavista, seguimos hasta llegar al puente llamado Aláquez, de ahí tomamos la vía que conduce a Mulaló y llegamos hasta la

Escuela de Tandalibí, a mano derecha en sentido sur norte entrando por la plantación Rosalquez que queda en la vía principal subimos hasta el Barrio Pillig, en donde seguimos el camino hasta llegar a la planada de Langualó Chico que es el centro de la Comuna, siguiendo a mano izquierda encontramos ya el lugar en donde se implantará el proyecto.



TAMAÑO DEL PROYECTO

El tamaño del proyecto se refiere a la capacidad máxima de producción expresada de manera periódica ya sea anual, mensual o semanalmente. La demanda turística es un condicionante por ser de tipo cíclico, considerando que existen temporadas bajas y altas y un turismo de fin de semana, con una permanencia dependiendo el motivo de su estadía.

Según los resultados de la segmentación de mercado el 30% de turistas tanto nacionales como extranjeros se hospedan en algún establecimiento hotelero del cantón o la ciudad entre 1 y 2 noches.

Debido al crecimiento turístico del cantón y la ciudad en algunos meses del año tenemos un mayor número de visitantes debido a factores condicionantes como el clima, fiestas locales, visita a la familia, etc., los meses de mayor afluencia de personas a la ciudad son julio, agosto por ser meses en los que nos encontramos en verano, noviembre es otro mes en donde el turismo se hace notar debido a las fiestas del cantón y por la fiesta popular de la Mama Negra, a donde asisten propios y extraños.

4.1.- CAPACIDAD INSTALADA DEL PROYECTO

“Subgrupo 1.3. Hosterías, Moteles, Refugios y Cabañas.

1.3.1. Hosterías (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.3.2. Moteles (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.3.3. Refugios (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.3.4. Cabañas (de 3 a 1 estrellas plateadas).

HOSTERÍA, REFUGIOS, MOTELES Y CABAÑAS

Art. 23.- Hostería.- Es hostería todo establecimiento hotelero, situado fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en las proximidades de las carreteras, que esté dotado de jardines, zonas de recreación y deportes y en el que, mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor de seis habitaciones”.¹

4.1.1.- AREA DE HOSPEDAJE

De acuerdo a las encuestas realizadas las preferencias de las personas son las siguientes:

	Nacionales	Extranjeros	TOTAL
# de turistas que se quedan a dormir en algún establecimiento hotelero de Latacunga	11060	8827	19887
Porcentajes	55,61%	43,39%	100%

Elaborado por: Lilian Corrales

¹ REGLAMENTO GENERAL DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS (Decreto No. 3400), Gustavo Noboa Bejarano, PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE LA REPÚBLICA, Capítulo I de los alojamientos.

TURISTAS NACIONALES

Habitación	# Encuestados	Porcentaje
Simple	21	10%
Doble	90	43%
Triple	48	23%
Suite	50	24%
TOTAL	210	100%

Elaborado por: Lilian Corrales

TURISTAS EXTRANJEROS

Habitación	# Encuestados	Porcentaje
Single	35	21%
Double	75	45%
Triple	25	15%
Suite	32	19%
TOTAL	167	100%

Elaborado por: Lilian Corrales

Para conocer las preferencias de las habitaciones se realizó un promedio entre los porcentajes de preferencias de turistas nacionales y extranjeros, resultados que arrojaron las encuestas.

Habitación	Promedio
Simple	15,56%
Doble	43,72%
Triple	18,78%
Suite	21,94%
total	100%

Elaborado por: Lilian Corrales

Estimación de habitaciones Ocupadas

Para establecer una estimación aproximada de habitaciones ocupadas se realizó un promedio del total de porcentajes de preferencias de las actividades que ofrecemos de turistas nacionales y extranjeros, las actividades que más preferirían realizar son: siembra y cosecha (24%), ordeño (19,20%), caminatas y escalar (16,05%), sumamos estos valores obteniendo como porcentaje de preferencias 59,26% (11784), el mismo que obtuvimos del 100% (19887) de la población tomamos a quienes pretendemos captar con nuestro servicio.

Las 11784 personas representan nuestro nuevo 100%, es decir serán nuestro mercado meta, de los cuales una parte preferirán pagar el hospedaje dentro de una tarifa promocional y la otra parte preferirá pagar individualmente por los servicios que se ofrecerán en la hostería.

CÁLCULO DE NUESTRA CAPACIDAD INSTALADA

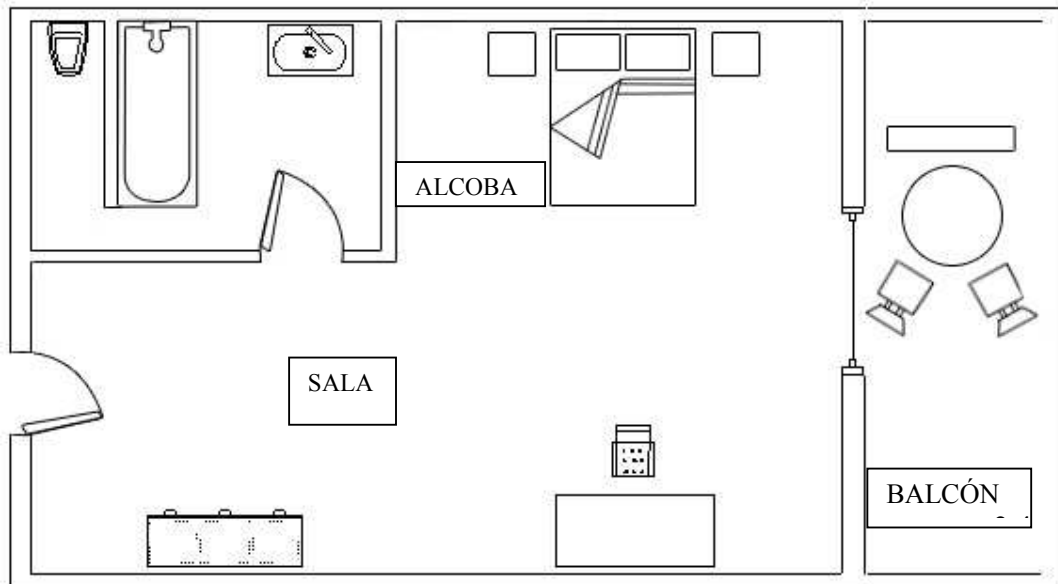
Tipo de habitación	# de habitaciones	ocupación
simples	2	2
doble	6	12
triple	3	9
suite	3	12
TOTAL		35

Realizado por: Lilian Corrales

El total de plazas disponibles es de 35 que al multiplicar por los 365 días del año que atenderemos, obtenemos como resultado 12.775 plazas que es la capacidad que tendrá la hostería para atender anualmente.

La distribución se dará de acorde a la decoración que tenga cada una de las habitaciones ya que cada una de ellas será distinta a la otra.

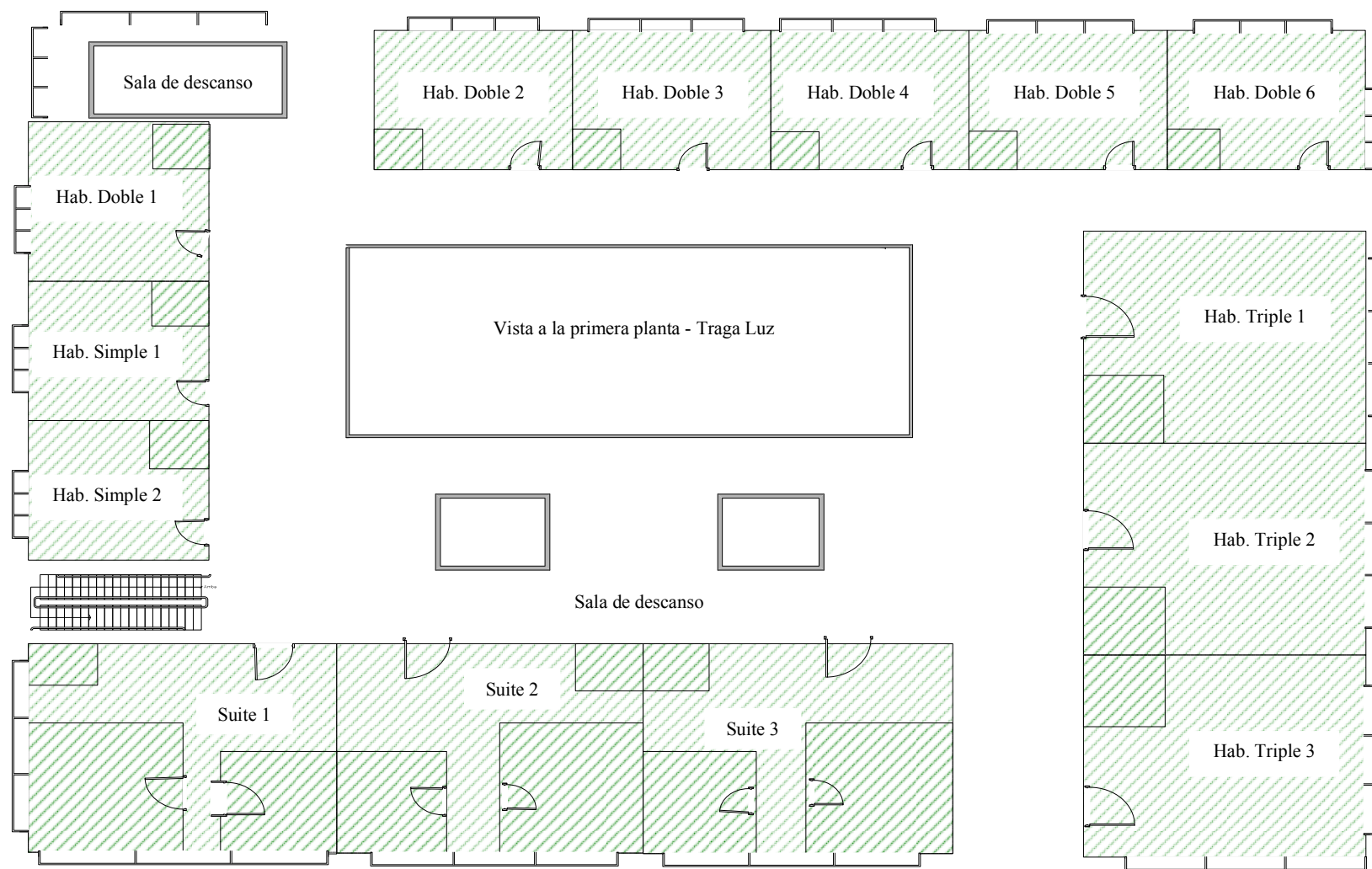
Distribución de la Habitación Simple



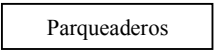
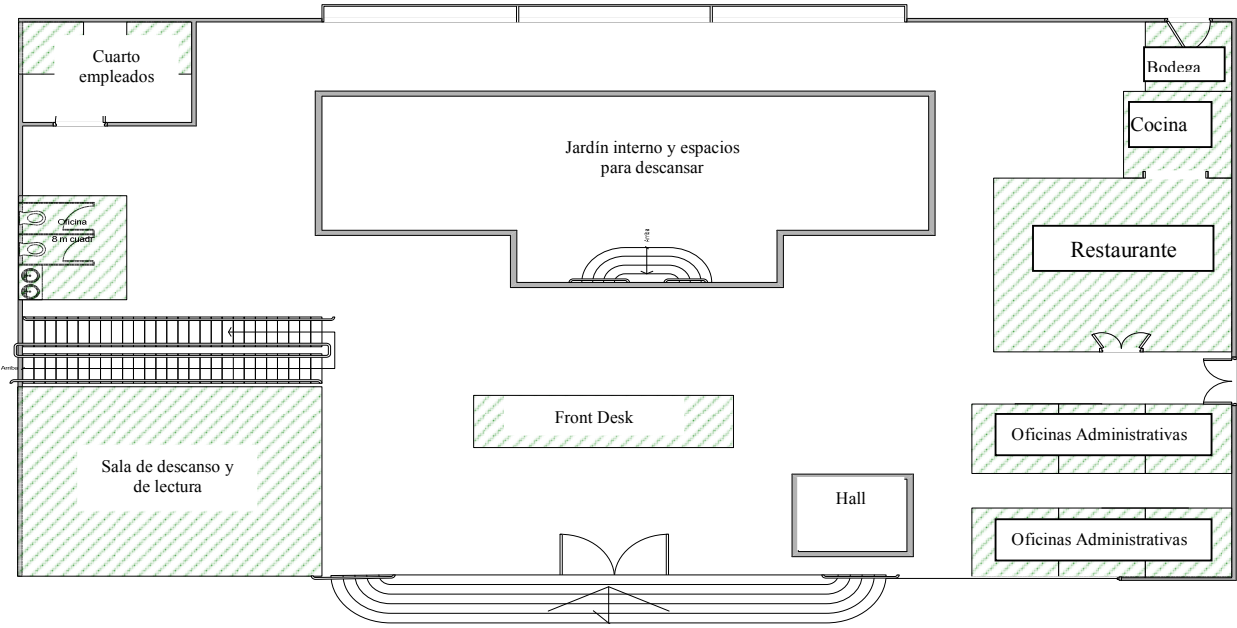
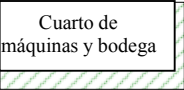
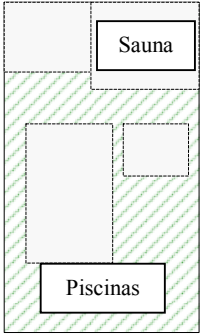
Distribución de la Habitación Suite.



PLANTA ALTA



PLANO PLANTA BAJA Y OTROS ESPACIOS



4.1.2.- AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

El tipo de mesas no influye en nada en la ocupación y capacidad de las mesas y el restaurante, pero por motivos de estudio y de explicación hemos decidido determinar el tipo de mesas, la capacidad y el total de puestos de cada una de ellas.

Puestos por mesa	# de mesa	Total Puestos
4	7	28

Elaborado por: Lilian Corrales

Rotación

PLATO	% PROMEDIO PREFERENCIAS	# PERSONAS
Desayuno Serrano	2%	143
Desayuno del campo	3%	185
Empanadas de morocho	2%	98
Empanadas de viento	1%	79
Choclos con queso	2%	151
Habas con queso	3%	189
Tamales	2%	108
Seco de chivo	7%	458
Seco de gallina	8%	521
Seco de lengua	7%	424
Yahuarlocro	5%	295
Caldo de gallina de campo	4%	255
Quimbolitos	3%	196
Helados de paila	9%	574
Chugchucaras	10%	608
Llapingachos	5%	309
Agua Mineral	3%	214
Agua Natural	4%	275
Gaseosas	4%	272
Jugos naturales	8%	503
Cerveza	4%	275
Total Personas		6132
Rotación		1,40

La rotación se obtuvo de dividir el número o total de personas para la multiplicación de 28 puestos disponibles por 156 días que se abrirá el restaurante al año.

Rotación Proyectada a 10 años.

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Mesas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
Capacidad máxima (pax)	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
Consumo promedio	\$ 2,50	\$ 2,59	\$ 2,59	\$ 2,59	\$ 2,59	\$ 2,59	\$ 2,59	\$ 2,59	\$ 2,59	\$ 2,59
Rotación promedio	1,40	1,45	1,50	1,55	1,60	1,65	1,70	1,75	1,80	1,85
Días laborables	156	156	156	156	156	156	156	156	157	158

El consumo promedio a partir del segundo año se incrementa en un 3,82% en promedio, debido a la inflación que se presenta anualmente en nuestro país.

El total de puestos del restaurante es más bajo que el número de plazas de las habitaciones, debido a que no todas las personas desearán los servicios de nuestro restaurante.

4.1.3.- AREA SOCIAL (Administrativa Recreativa)

Cantidad	Instalación	Capacidad
1	Restaurante	28 plazas
1	Piscina	
1	Granja	
1	Garaje	
1	Sauna	
1	Hidromasaje	
1	Cancha de básquet	
1	Cancha de futbol	
1	Cancha de volley ball	
1	Juegos infantiles	

Elaborado por: Lilian Corrales

Las instalaciones antes mencionadas pertenecen a las áreas con las que contará la hostería, sin dejar a un lado los espacios para áreas verdes que servirán para el relax y confort de nuestros futuros clientes y o huéspedes.

4.1.4.- AREA ADMINISTRATIVA

Cantidad	Instalación
4	Oficinas Administrativas
1	Recepción
1	Hall de estar

Elaborado por: Lilian Corrales

En el anexo se adjunta la distribución de la infraestructura

4.2.- FACTORES DETERMINANTES DE LA LOCALIZACIÓN

Se establecen las razones por la cuales el proyecto no puede ofrecer un mayor número de productos y/o servicios.

Estos factores pueden ser los siguientes:

- El tamaño de mercado al que nos estamos proyectando.
- Capacidad financiera que poseemos.
- La disponibilidad de insumos, materiales, recurso humano y recurso económico que necesitamos para brindar un excelente servicio y construir una infraestructura adecuada.
- Las vías de acceso al lugar en donde se instalaría el proyecto.
- Los productos tecnológicos, como el internet y en algunos casos la red de líneas móviles que no tienen buen cobertura.
- Problemas institucionales.
- La capacidad administrativa de la persona encargada de la hostería.
- .Problemas de legalización, ya sean estos concernientes con la hostería o con el personal que laborará en la misma.

“La cantidad demandada del mercado muchas veces se ve supeditada a la estrategia comercial que se defina como la más rentable o la más segura del proyecto”.²

Los factores determinantes del proyecto son:

- ✓ **Factores Comerciales:** En las cercanías del lugar en donde se pretende desarrollar el proyecto, se encuentra unos de los atractivos naturales más importantes que tiene el país y la provincia el Volcán Cotopaxi.

² <http://www.slideshare.net/juguenri/t4-tamano-y-localizacion>

- ✓ **Factores Económicos y Sociales:** El cantón se destaca por las ferias tradicionales, la feria de animales en la ciudad de Latacunga y en los cantones aledaños que son Saquisilí, Pujilí y Salcedo. Aquí también se puede tomar muy en cuenta la comunidad anfitriona ya que su gente es muy cálida y sobre todo brindan la confianza y seguridad que el visitante espera.
- ✓ **Factores de Infraestructura de Servicios:** Servicio de agua potable, energía que se extrae de los paneles solares, servicio de internet, servicio telefónico.
- ✓ **Factores Laborales:** Disponibilidad de mano de obra tanto profesional como empírica para la elaboración de nuestro proyecto.
- ✓ **Factores Naturales:** La hostería estará rodeada de un paisaje impresionante, de mucha naturaleza y de aire puro totalmente alejado de la ciudad, del ruido y de la contaminación.

4.2.1.- LOCALIZACIÓN ÓPTIMA DEL PROYECTO

En todo lo relacionado en proyectos turísticos, la localización es de gran importancia, generalmente cuando se encuentra en función de la cercanía a los atractivos turísticos de la zona y viendo todas las posibilidades que presente el sitio para ser visitado por los turistas, transformándose en factores de ventaja competitiva, ya que de éstos dependerá la utilidad y rentabilidad del futuro proyecto. Además el sitio se encuentra fuera del ruido y de establecimientos que generen contaminación.

A demás, dependerá del apoyo de los habitantes de la comuna para hacer la estadía de los visitantes una de las mejores experiencias en sus vidas.

CAPÍTULO V

DESCRIPCIÓN ADMINISTRATIVA

5.1.- MISIÓN Y VISIÓN

MISIÓN

Satisfacer las necesidades, sobrepasar las expectativas de nuestros clientes y/o huéspedes, mediante el ofrecimiento de alojamiento confortable de primera y servicio de alimentación típica que refleje nuestra identidad y herencia cultural, aportando al desarrollo de la nuestra comunidad mediante la preservación y cuidado de la naturaleza.

VISIÓN

Ser una empresa líder en servicios agroecológicos y reconocida por la comunidad internacional por nuestro esfuerzo en la preservación del medio ambiente, obteniendo una mayor participación del mercado extranjero, especialmente de Europa y Estados Unidos.

5.2.- ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL (descripción cargo y tipo)

No existe una regla establecida y mucho menos un manual de instrucciones de cómo debe establecerse una estructura organizacional ya que las unidades funcionales de trabajo depende de la capacidad, el movimiento y los servicios que facilitan el establecimiento hotelero.

5.2.1.- DESCRIPCIÓN DE PUESTOS

5.2.1.1.- GERENTE GENERAL

Se en carga de administrar, dirigir, planificar y organizar correctamente todos los departamentos de la hostería ya que el es el principal responsable de la misma.

5.2.1.2.- CONTADOR

Las principales funciones que realiza el contador son:

- “Supervisa el funcionamiento de las diferentes secciones del departamento de contabilidad (crédito y cobranza, nómina, cajas,

auditoría nocturna, auditoría de ingresos, cuentas por pagar, almacén, etc)”.¹

- Autoriza pagos de la caja general.
- Elabora declaraciones de impuestos mensuales y anuales.
- Hace pagos por licencias, permisos.
- Verifica conciliaciones de cuentas de proveedores y clientes.
- Efectúa cálculos por depreciación y amortización.
- Guarda documentos importantes para el hotel como pólizas de seguros, etc.

5.2.1.3.- RECEPCIONISTA

Es la persona que recibe al huésped en el lobby de la hostería, entre sus obligaciones se encuentran las siguientes:

- Conocer la hostería en su totalidad incluyendo la localización de los cuartos y sus precios.
- Conocer el reglamento interno de trabajo.
- Conocer todos los servicios de la hostería para proponerlos al huésped.
- Conocer los lugares turísticos de la ciudad.
- Tener conocimientos de cómo llenar una reservación y recepción.
- Conocer todos los suministros que tiene una habitación.
- Recibe los pendientes del día.
- Verifica reportes de ama de llaves.
- Registrar a los huéspedes a su entrada y salida.
- Realiza cambios de cuartos.
- Registra y maneja la entrada de grupos.
- Conoce el manejo de paquetes y planes especiales.

5.2.1.4.- AMA DE LLAVES

La primera obligación que tiene el ama de llaves es la limpieza de las habitaciones y de las áreas públicas de la hostería.

Entre sus principales funciones se encuentran:

¹ CASILLAS, Baez, Sixto, “Descripciones de puestos en hoteles, restaurantes y bares”, Mexico, Editorial Continental, 1983, pg. 102.

- Asiste al gerente en la elaboración de programación de mantenimiento en cuartos y áreas públicas.
- Elabora programas de limpieza como: limpieza exterior de ventanas, lavado de alfombras, limpieza de los cuartos en general, etc.
- Tiene el control de la llave maestra.
- Supervisa, con el jefe de mantenimiento, las remodelaciones hechas en el hotel u hostería.
- Notifica al cajero de recepción el costo de los materiales que se debe cargar a la cuenta del huésped que ha causado daños.
- Supervisa los controles de la ropa enviada y recibida de la lavandería.

5.2.1.5.- CHEF

Es la persona responsable ante el jefe de alimentos y bebidas del adecuado funcionamiento de las cocinas, de la preparación de los alimentos dentro de las normas de calidad, en buen estado y a bajo costo. Sus principales actividades son:

- Elabora las requisiciones para la bodega según el caso, tomando en cuenta los siguientes aspectos: Inventarios, resultados del conteo de platillos vendidos, lista de huéspedes del día, forecast mensual o notificación de eventos por realizarse.
- Interviene en la elaboración de menús para banquetes.
- Inspecciona porciones, guarniciones, limpieza y decoración de platos.
- Elabora el presupuesto de gastos de la cocina.
- Supervisa que la entrega de alimentos a los meseros se lleve a cabo según las políticas de control establecidas.

5.2.1.6.- MESEROS

Obligaciones específicas:

- Conoce y aplica procedimientos en casos de emergencias.
- Conoce la terminología usada en alimentos y bebidas.

- Limpia mesas, estaciones de servicio, ceniceros, candeleros, menús, lámparas de mesa charolas, etc.
- Es responsable del correcto montaje de las mesas.
- Cambia blancos sucios por limpios
- Dobra servilletas.
- Conoce el correcto manejo de la vajilla y cristalería evitando de esta manera la rotura de los mismos.
- Se presenta ante el cliente con amabilidad y cortesía.
- Conoce perfectamente los platillos del menú, así como el tiempo de elaboración y los ingredientes con que están preparados, etc.

5.2.1.7.- JARDINERO O AGROPECUARIO

Será la única persona que se encargue del mantenimiento y conservación de las áreas verdes de la hostería.

- Será quien cuide de los huertos de la hostería.
- Deberá tener amplios conocimientos acerca de cultivos, abonos y todo aquello que esté relacionado con la correcta utilización de los suelos.
- Deberá ser quien colabore con el mantenimiento del establo y también deberá estar al cuidado de los animales de la hostería.

5.2.1.8.- ENCARGADO DE MANTENIMIENTO

Es quien realiza directamente las actividades propias del cuidado y conservación del edificio, instalaciones, y equipo general de la hostería. Sus principales funciones serían:

- Establecer un sistema de mantenimiento preventivo para mayor seguridad en la operación del equipo, mejor eficiencia del equipo, minimiza la depreciación de la planta y reduce los costos del mantenimiento.
- Coordina el desarrollo de actividades con el personal contratista, supervisando la calidad de los materiales y la correcta aplicación de las especificaciones del contrato.
- Hace requisiciones al departamento de compras o bodega para materiales y equipos faltantes.

- Supervisa el correcto mantenimiento de albercas, jardines, a demás del consumo de luz eléctrica, agua potable combustibles, etc.

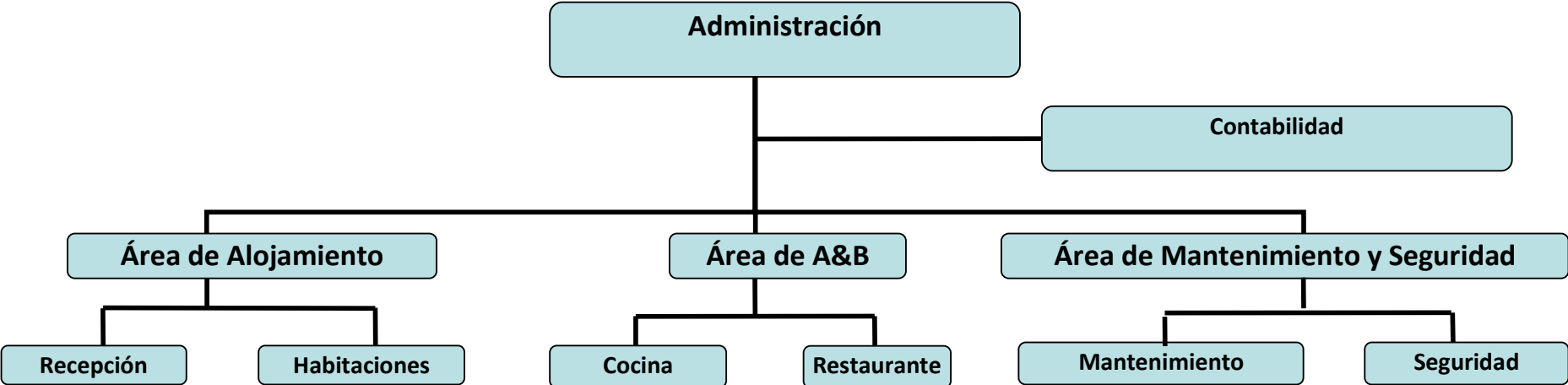
5.2.1.9.- GUARDIA

Está encargado de salvaguardar la integridad física tanto de los huéspedes como de sus pertenencias durante su permanencia en la hostería. Supervisará que en las instalaciones no ingresen personas a más de los empleados, huéspedes y clientes.

- Realizará recorridos continuos por toda la hostería.
- Será quien ayude al control de ingreso y salida de personas.
- Revisará a los empleados al terminar su jornada de trabajo.

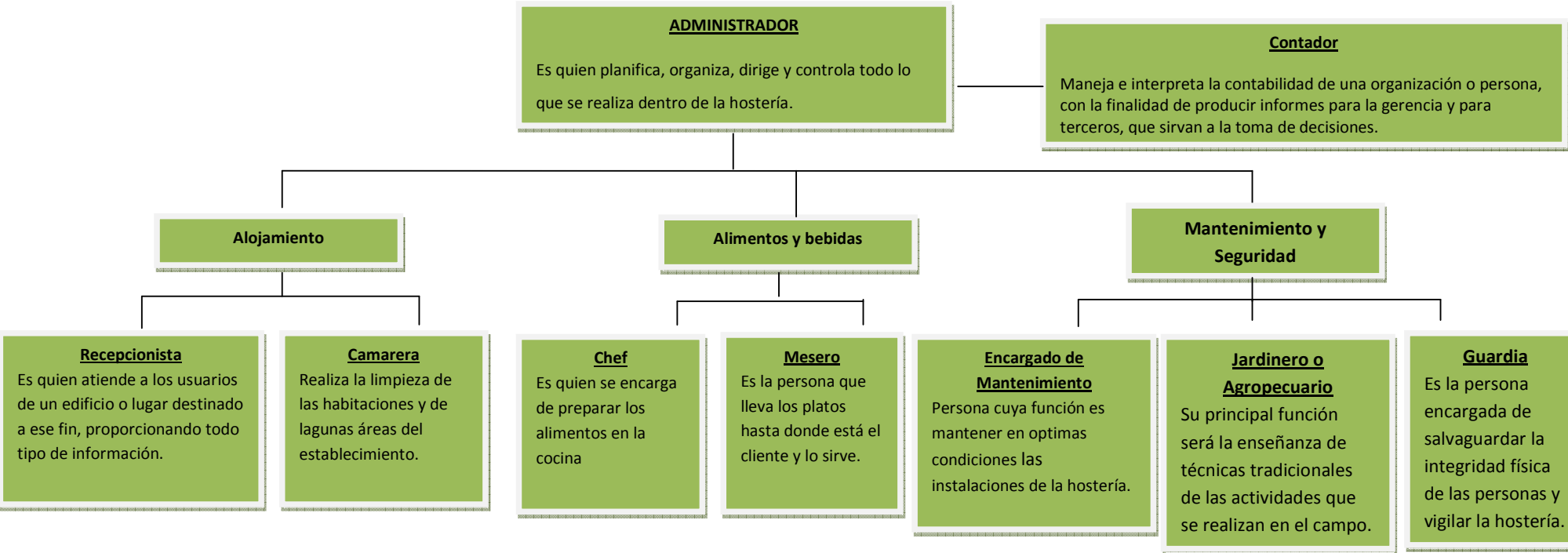
Cuadro # 5-1

Organigrama Estructural



Cuadro # 5-2

Organigrama Funcional



Personal que laborará en la Hostería

Personal	# de personas
Gerente General	1
Contador	1
Recepcionistas	2
Ama de llaves (Camareras)	2
Meseros	2
Chef	1
Encargado de Mantenimiento	1
Jardinero o Agropecuario	1
Guardia	1
Total # de personal.	12

Tanto la recepción, ama de llaves y personal de servicio estarán conformados por dos personas en cada área debido a que una sola personas no podría permanecer más de 8 horas laborando, de tal manera se los distribuirá en horarios rotativos de la siguiente manera:

- Los(as) recepcionistas trabajarán en dos turnos, el primero de 7 am a 3 pm y la otra persona ingresará de 11 pm a 7 pm.
- Se ha visto necesario que las camareras trabajen en dos turnos , el primer turno de 8 am a 4 pm y la otra persona laborará de 10 am a 6 pm, ya que no solo realizarán la limpieza de las habitaciones sino también de algunas áreas internas de la hostería.
- Los meseros también deberán rotar de acuerdo al número de personas que asistan al restaurante, la primera persona ingresará de 7 am a 3 pm y la siguiente persona entrará de 11 am a 7 pm.

Estas personas trabajarán las 8 horas diarias, si es necesario se les pedirá que se queden más tiempo siendo estas horas pagas como horas extras. Las demás personas estarán en la hostería hasta que cumplan las 8 horas y su hora de ingreso es de 8 am a 4 pm todos los días y a todos los empleados se les asignará sus días de descanso como manda la ley.

5.3.- ESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

La gestión del talento humano está basada en varios conceptos como el siguiente:

“En la empresa de hostería cualquier proyecto de gestión de calidad estará condenado al fracaso desde el inicio si no tiene en cuenta el factor humano para llevarlo a cabo.

Sólo con medios materiales y tecnológicos no es posible conseguir un adecuado nivel de calidad y la búsqueda de un servicio a la altura de las expectativas de los clientes pasa por la fuerza del equipo de profesionales que la forman.

Transmitir conocimientos, formar, enseñar y trabajar en equipo son ingredientes básicos para una receta éxito en la gestión de calidad”.²

Hoy en día la mayoría de clientes no desean una actitud de servilismo, más bien prefieren una relación de persona a persona es decir entre cliente y/o huésped y profesional.

Aquí se puede observar tres niveles de jerárquicos como son:

- Nivel Administrativo
- Nivel Legislativo o Intermedio
- Nivel Operativo o Técnico.

La gestión de los recursos humanos en una hostería se encuentra en las actividades que cada día se llevan a cabo resumiendo en las siguientes relaciones:

- **BÚSQUEDA Y SELECCIÓN DEL PERSONAL**

Esto nos permitirá incorporar a nuestro equipo de trabajo a personas que amen su profesión y que estén plenamente comprometidas a servir de la mejor manera a nuestros clientes o huéspedes.

² POSADA, Juan Luis, “Gestión de Calidad aplicada a Hostería y Restauración”, España, Editorial Sprint S.L, 2002, Pág. 206 – 207.

La búsqueda que se realiza debe ser minuciosa y se debe invertir unos cuantos días más en la correcta selección, así conseguir contratar a un candidato que vaya a durar más tiempo en la empresa de tal manera que no resulte un gasto para la hostería.

- **ACOGIDA EN LA EMPRESA E INCORPORACIÓN EN EL PUESTO DE TRABAJO.**

El objetivo de esta relación es determinar la actitud que tiene el nuevo colaborador dentro de la empresa ya en su puesto de trabajo, esto determinará su actitud en el trabajo, su disposición para hacer un buen trabajo asumiendo responsabilidades. En caso que en un determinado tiempo el colaborador no sea lo suficientemente eficiente en su labor se tomará radicalmente la decisión de cambiar al colaborador por uno nuevo, ya que la empresa en la que se encuentra es una empresa de servicio la cual vuelca su atención al cliente y/o huésped.

La empresa define el talento humano como su activo más importante para alcanzar una excelencia dentro del mercado Hotelero.

- **PLAN DE FORMACIÓN Y ACCIONES FORMATIVAS.**

En este punto debemos resaltar que la hostería al invertir en formación de sus colaboradores desea avanzar dentro del campo hotelero y mejorar sus servicios, con esto se pretende fomentar el desarrollo del recurso humano para después poder incrementar su nivel de satisfacción de los clientes y con ello aumentar la rentabilidad.

Al invertir en acciones formativas la empresa provoca un incremento de competitividad, ya que el colaborador deseará y deberá aplicar lo aprendido en su lugar o puesto de trabajo. El empresario debe tomar muy en cuenta y sacar provecho de los cursos que han realizado los colaboradores fuera de la empresa ya que esto ha generado pequeñas modificaciones las que han acabado produciendo grandes cambios.

- **PLANES DE CARRERA Y SUCESIÓN**

En el campo hotelero el perfil de los colaboradores que se maneja normalmente es muy joven, por lo que se prevé el desarrollo de una carrera profesional, la cual también es una forma de remuneración a su esfuerzo y desempeño en su labor.

Esta es una de las formas para asegurar la continuidad de la hostería convirtiéndola en un negocio propio.

- **EVALUACIÓN DEL RENDIMIENTO**

Es necesario evaluar al colaborador durante su permanencia en la empresa con esto se emprenderán acciones de mejora y/o de formación que permitirá incrementar su nivel de rendimiento y ampliar su calidad profesional.

Esto consiste en una entrevista estructurada entre el colaborador y su superior, esto nos permitirá averiguar el estado emocional del colaborador dentro de la empresa, conocer lo que le preocupa, lo que le falta, lo que le gusta y lo que le molesta. Todo esto es una herramienta para garantizar un rendimiento óptimo y un desarrollo personal alto.

- **GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL PERSONAL Y EXPEDIENTE DEL COLABORADOR**

“Una empresa de hostería enfocada hacia la calidad debe disponer de un sistema de gestión administrativa de personal que le permita tener toda la información sobre el equipo humano al día, con rapidez y, si es posible, en tiempo real”.³

El expediente del empleado es el archivo histórico de la o las actividades que ha realizado dentro de la empresa, contiene los registros necesarios para asegurar una correcta gestión, formación y evaluación del colaborador. Se puede decir que los requisitos que necesitan cada una de las personas o colaboradores que van a prestar sus servicios, son los siguientes:

³ POSADA, Juan Luis, “Gestión de Calidad aplicada a Hostería y Restauración”, España, Editorial Sprint S.L, 2002, Pág. 227

ADMINISTRADOR

- ✓ Estar capacitado para planificar, organizar, dirigir y controlar todo dentro de la hostería.
- ✓ Estudios superiores en Administración de Empresas Hoteleras o carreras afines.
- ✓ Residir en el Cantón Latacunga o en la provincia de Cotopaxi.
- ✓ Tener conocimientos básicos de contabilidad.
- ✓ Idioma Inglés hablado y escrito nivel medio.
- ✓ Conocimientos en computación.
- ✓ Don de servicio
- ✓ Don de Lider.
- ✓ Buena presencia.
- ✓ Buenas relaciones laborales.

CONTADOR

- ✓ Estudios superiores en Administración de Empresas Hoteleras, Administración de empresas, Contabilidad y auditoría o carreras afines.
- ✓ Residir en el cantón Latacunga o en la provincia de Cotopaxi.
- ✓ Tener conocimientos de contabilidad.
- ✓ Idioma Inglés intermedio.
- ✓ Conocimientos en computación.
- ✓ Don de servicio
- ✓ Buena presencia.
- ✓ Poseer excelentes relaciones humanas.

RECEPCIONISTA

- ✓ Conocimientos básicos en Hotelería, trato amable hacia los huéspedes.
- ✓ Experiencia mínimo 1 año progresiva de carácter operativo en el área de recepción, o en servicio al cliente.
- ✓ Trabajo en equipo.
- ✓ Excelente imagen personal.

CONOCIMIENTOS EN:

- ✓ El manejo del inglés para mantener una buena comunicación con el huésped extranjero.
- ✓ Paquetes electrónicos como Word, Excel, Power Point e Internet.
- ✓ Identificación y ubicación de las habitaciones para brindar la adecuada al huésped.

CAMARERA O AMA DE LLAVES

- ✓ Haber tenido personal a cargo
- ✓ Excelente relaciones interpersonales
- ✓ Trabajo en equipo
- ✓ Lidera y toma de decisiones
- ✓ Planea y organiza
- ✓ Adaptabilidad y manejo de Presión
- ✓ Compromiso organizacional.
- ✓ Excelente imagen personal
- ✓ Conocimiento básico del inglés.
- ✓ Buen comportamiento, discreción, responsabilidad, ser observador, nivel cultural adecuado.

CHEF

- ✓ Tener experiencia en el cargo.
- ✓ Tener conocimientos medios del idioma inglés.
- ✓ Tener conocimiento de sistemas de Kardex.
- ✓ Tener don de mando.
- ✓ Buena presencia.

MESEROS

- ✓ Conocimientos en servicio al cliente en restaurantes.
- ✓ Buenas relaciones con el cliente.
- ✓ Tener conocimientos medios del idioma inglés
- ✓ Buena presencia y aseo personal.
- ✓ Ser una persona discreta, amable, honrada.

JARDINERO O AGROPECUARIO

- ✓ Tener conocimientos agropecuarios.
- ✓ Destreza manual.
- ✓ Conocimientos de floricultura, círculos de calidad y forestación.
- ✓ Edad entre 18 – 40 años.
- ✓ Sexo Masculino.
- ✓ Trabajo en equipo.
- ✓ Tener excelente relaciones interpersonales con los huéspedes.
- ✓ Conocimientos básicos del idioma inglés.

ENCARGADO DE MANTENIMIENTO

- ✓ Técnico en Mantenimiento Industrial, Mecánica o en Electromecánica
- ✓ Experiencia mínima de 6 meses a 1 año en posiciones o responsabilidades similares.
- ✓ Conocimientos del idioma inglés, nivel básico a medio.
- ✓ Trabajo bajo presión.

GUARDIA

- ✓ Ser bachiller.
- ✓ Tener entre 22 y 35 años
- ✓ Haber realizado el servicio militar.
- ✓ Conocimiento y manejo de armas.
- ✓ Conocimiento en defensa personal
- ✓ Demostrar responsabilidad, honradez y discreción.

5.3.1.- FORMACIÓN EN HOSTERÍAS

El propósito de toda formación es el capacitar a un individuo para poder realizar de manera conveniente una tarea de trabajos determinados.

CONCEPTO

Se define como una metodología sistemática y planificada, que tiene como objeto mejorar las competencias técnicas y profesionales de las personas en el trabajo, aumentar sus conocimientos, desarrollar sus aptitudes, mejorar y reforzar sus capacidades.

- **LA EDUCACIÓN**

Proceso orientado a mejorar la capacidad de la persona para asimilar y desarrollar conocimientos, técnicas y valores.

- **EL APRENDIZAJE**

Proceso a través del cual los individuos o colaboradores adquieren conocimientos, técnicas y actitudes mediante la experiencia, la reflexión, el estudio o la instrucción.

LA FORMACIÓN

Orientada al contexto específico del trabajo, y la educación está orientada a la persona.

Las etapas del plan de formación son:

ETAPA PREVIA.- Establece un diagnóstico de la organización desde el punto de vista de la confección del plan, este se comienza por la identificación de los objetivos que deseamos alcanzar.

ETAPA BÁSICA.- Su objetivo es la identificación de los déficit de formación, al término de este proceso se deberá tener un listado de las necesidades de formación las cuales posteriormente se transformarán en acciones concretas.

ETAPA INTERMEDIA.- En esta etapa las necesidades de formación detectadas en la etapa anterior se convierten en acciones formativas.

ETAPA COMPLEMENTARIA.- En esta etapa se requiere mayor trabajo administrativo, ya que consiste en la redacción del plan de formación.

ETAPA DECISIVA.- Aquí se aplica el plan de formación.

ETAPA FINAL.- Se cierra el ciclo del proceso formativo por un determinado período, a demás se procede a la evaluación del proceso una vez que se ha llegado a la práctica.

Todo lo antes mencionado es una proceso para mejorar y tener un servicio ya no de calidad sino más bien de excelencia, que hará de la Hostería una

empresa reconocida a nivel nacional y porqué no a nivel internacional, conservando estándares de calidad.

5.4.- PROCESO DE PRODUCCIÓN.

Los procesos que a continuación detallamos nos ayudarán a servir con excelencia todos nuestros clientes y/o huéspedes, y son utilizados para la transformación de insumos en bienes o servicios a través de ciertas funciones de producción.

DIAGRAMAS DE PROCESOS A REALIZARSE EN LA HOSTERÍA

DIAGRAMA DEL PROCESO DEL SERVICIO DE RECEPCIÓN

Nombre del dep: Recepción
Responsable: Recepcionista
Tipo de proceso: Operativo

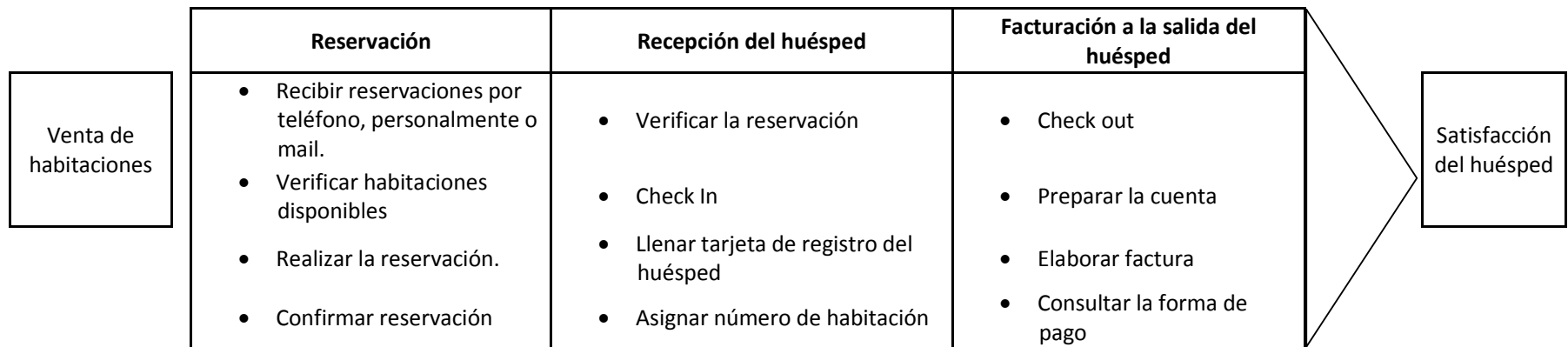


DIAGRAMA DEL PROCESO DEL SERVICIO DE AMA DE LLAVES

Nombre del dep: Ama de Llaves
Responsable: Camarera
Tipo de proceso: Operativo

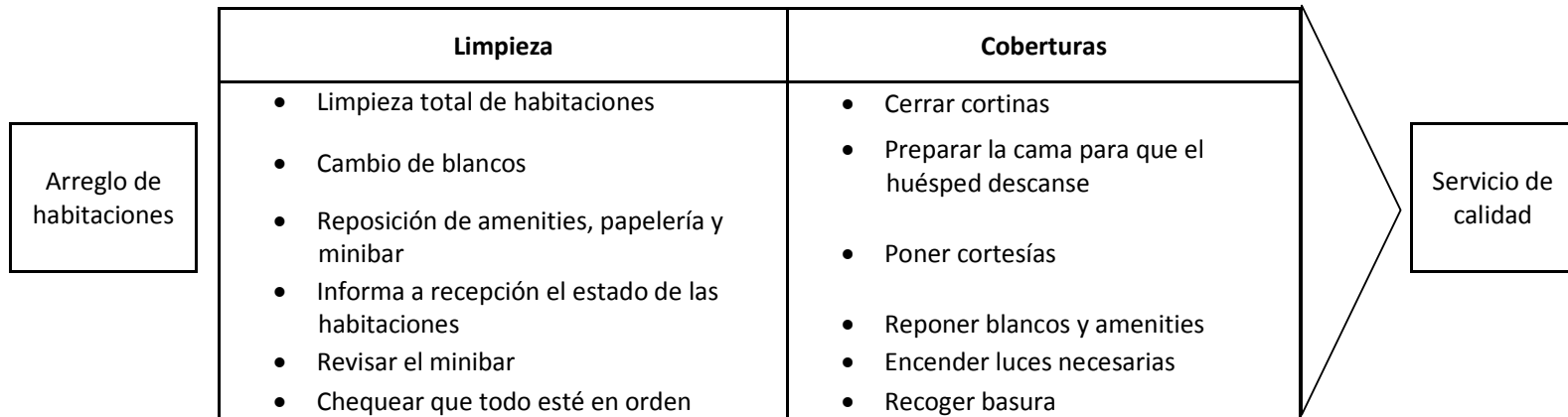


DIAGRAMA DEL PROCESO PRODUCTIVO DEL SERVICIO DE COCINA

Nombre del dep: Alimentos y Bebidas(cocina)
Responsable: Chef
Tipo de proceso: Operativo

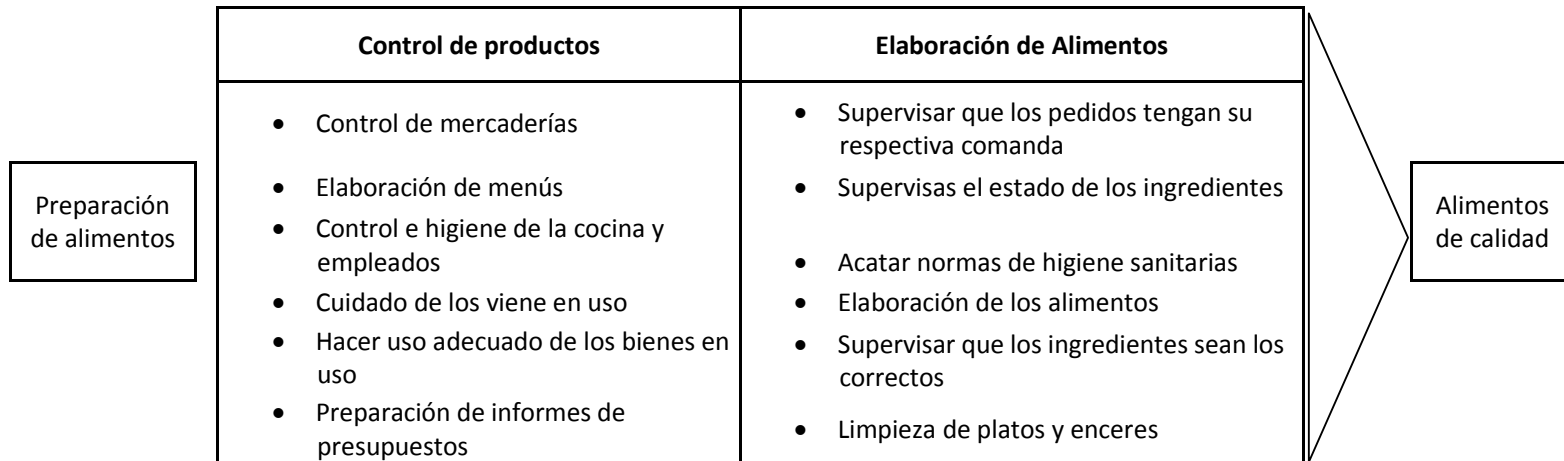


DIAGRAMA DEL PROCESO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE

Nombre del dep: Alimentos y Bebidas(restaurante)
Responsable: Meseros
Tipo de proceso: Operativo

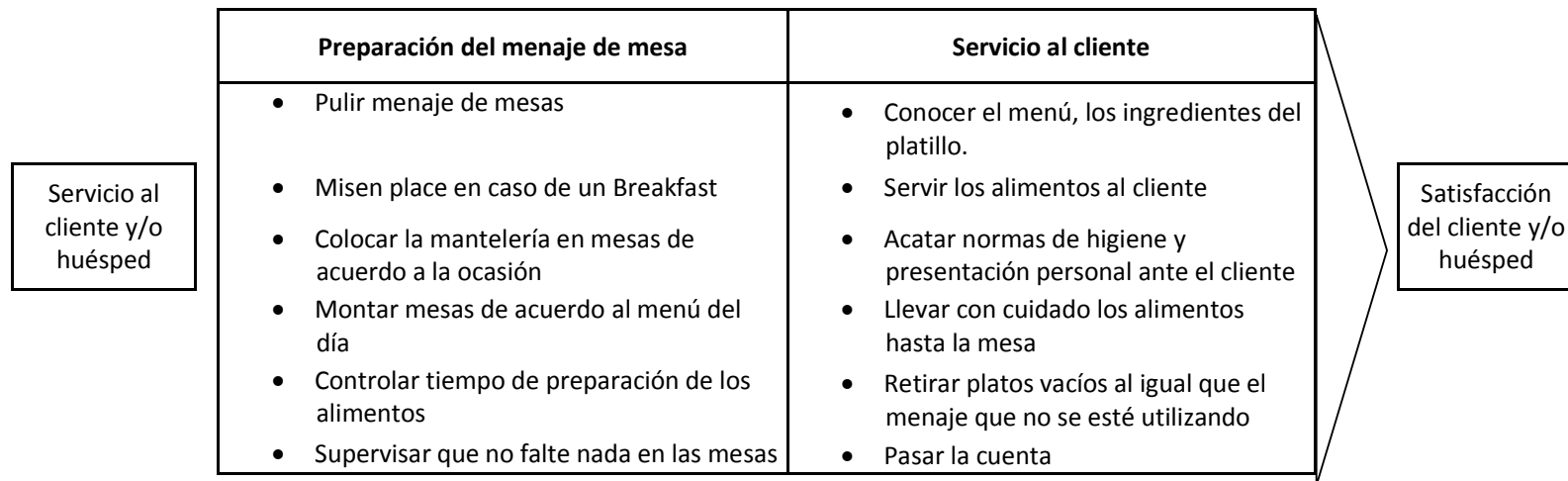


DIAGRAMA DEL PROCESO DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO

Nombre del dep: Mantenimiento y Seguridad
Responsable: Técnico de Mantenimiento
Tipo de proceso: Operativo

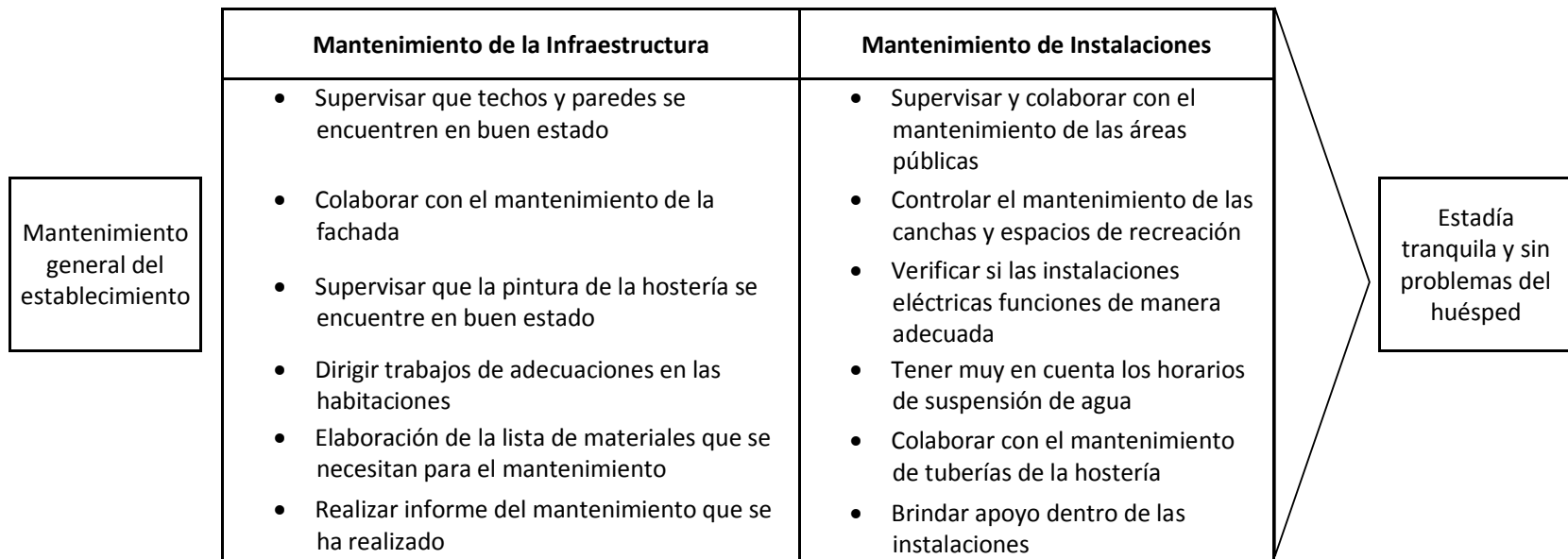


DIAGRAMA DEL PROCESO DEL SERVICIO DE BODEGA

Nombre : Bodega
Responsable: Bodeguero
Tipo de proceso: Habilitante

Compra de insumos y productos para la hostería

Elaboración de la lista de compras	Realizar compras	Almacenar productos	Despachar requisiciones
<ul style="list-style-type: none"> • Verificar que hace falta en la hostería en todas la áreas • Tener conocimiento de los mejores proveedores • Supervisar que la pintura de la hostería se encuentre en buen estado • Elaborar lista de productos sujetos a cambios por caducidad • Elaborar lista de productos sujetos a cambios por caducidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Hacer pedidos de los productos • Verificar precios • Verificar fechas de caducidad en productos necesarios • Comprar solo lo necesario • Buscar nuevos proveedores 	<ul style="list-style-type: none"> • Almacenar de acuerdo a sus características • Control de inventarios • Normas de almacenamiento 	<ul style="list-style-type: none"> • Emitir los productos requeridos • Suministrar papelería a las distintas áreas • Hacer un conteo minucioso de lo que se envía.

Suministrar de productos a todas las áreas de la hostería

DIAGRAMA DEL PROCESO DEL SERVICIO GUARDIANIA

Nombre : Mantenimiento y Seguridad
Responsable: Guardia
Tipo de proceso: Operacional

Salvaguardar la seguridad de la hostería y de las personas que se encuentran en ella

Control de personas	Supervisión de la Hostería
<ul style="list-style-type: none"> • Solicitar identificación a personas que no forman parte de los colaboradores. • Dar seguridad al personal • Verificar la solicitud de citas con el personal de la hostería • Salvaguardar la integridad de las personas y sus pertenencias 	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisar áreas públicas • Controlar el paso de las personas a la hostería • Identificar a los huéspedes y/o clientes • Controlar el parqueadero

Brindar confianza y seguridad en los huéspedes

5.5.- PROGRAMA DE MEJORAMIENTO CONTINUO

Como toda empresa, la hostería desea diferenciarse de las demás para lo cual debemos apostar por invertir tiempo y medios para dar una cálida bienvenida y una adecuada instrucción al colaborador o empleado. Ya que si tratamos muy bien a nuestros empleados ellos tratarán muy bien a nuestros huéspedes.

Para llevar a cabo el programa de mejoramiento continuo la hostería debe fomentar el desarrollo del recurso humano que posee para con esto incrementar el nivel de satisfacción en los clientes y/o huéspedes y con esto la rentabilidad. La calidad no será nuestro objetivo, queremos llegar a la excelencia y para esto debemos experimentar e intentar mejorar cada proceso dentro de la empresa en forma permanente, y esto lo lograremos con un equipo de trabajo bien formado y preparado.

Para lograr nuestro objetivo, planteamos lo siguiente:

Superación personal y profesional

- La empresa les facilitará cursos de formación tanto dentro de la empresa como fuera de ella.
- Intercambio de experiencias laborales con otra empresa de la misma categoría, con esto se permitirá que actualizar o mejorar sus conocimientos del área en la que trabaja.
- Se realizarán una reunión a la semana que durará 1 hora en la que expondremos inquietudes y recomendaciones, y analizaremos problemas internos buscando las mejores soluciones tanto para la empresa como para los colaboradores, y así brindar al huésped una imagen corporativa muy óptima.
- Supervisar cada proceso y las actividades que realiza cada colaborador, así mantendremos un solo estándar de actividad y de tal manera evitaremos conflictos laborales.

Incentivar y motivar a nuestro cliente interno (colaboradores).

- Líneas de crédito personal y ayuda a la búsqueda de vivienda.
- Libertad de horario de trabajo, en el departamento administrativo.

- Facilitarle al colaborador el transporte desde la casa al lugar de trabajo.
- Cupones de descuentos en un supermercado de la ciudad.
- Crédito empresarial en los supermercados a las personas que trabajan un año o más en la empresa.
- Agasajo navideño.
- Paseos de integración.
- Reconocimiento a los empleados por su esfuerzo y colaboración con la hostería, en una pequeña reunión una vez al año.

Todo lo anteriormente mencionado es importante para un mejoramiento continuo, pero otra parte también importante es el cuidado y mantenimiento de la infraestructura del establecimiento, para esto se deberá realizar reparaciones constantes y necesarias de tal manera mantendremos la constante visita de nuestros huéspedes y/o clientes.

5.6.- REGLAMENTO INTERNO DE LA HOSTERÍA

Todo establecimiento hotelero y empresas en general cuentan con un reglamento interno, de tal manera nuestra hostería no es la excepción esto nos permitirá mantener disciplina y cultura dentro de nuestras instalaciones lo que dará algo bueno que decir de nuestros servicios.

Para esto presentamos las reglas a las cuales deben sujetarse nuestros colaboradores:

- El cliente siempre tiene la razón, no debemos contradecirlo y mucho menos discutir con el mismo.
- Atender los requerimientos de nuestros huéspedes con cuidado, interés y rapidez.
- Tener muy en cuenta el resarcimiento, es decir hacer alguna cosa que el cliente no esperaba que se haga por él y que esto le traiga satisfacción.
- Es muy importante el aseo personal en todos los empleados.
- El uso de uniformes es obligatorio dentro del establecimiento, el mismo debe estar impecable para dar una buena imagen.
- Trabajar en equipo, para ahorrar tiempo y dinero.

- Los horarios de entrada serán los estipulados en el contrato de trabajo que firma el colaborador, y según la función que desempeñe.
- El tiempo de almuerzo será de 30 minutos los cuales serán registrados tanto al ingreso como a la salida del restaurante.

Como nuestra hostería desde un principio quiere llegar a la excelencia en el servicio. Los empleados tendrán obligaciones y prohibiciones para con la empresa, y son los siguientes:

5.6.1.- OBLIGACIONES

Los empleados están obligados a:

- Cumplir las diferentes órdenes y mandatos dictados por la hostería a través de sus diferentes representantes en posiciones superiores.
- Respeto a todo el personal que trabaja dentro de las instalaciones así mismo como a los clientes y/o huéspedes.
- Tratar con cortesía a todas las personas que forman parte de la hostería es decir clientes internos y externos, brindándoles un trato delicado y amable en todo momento, haciendo que la estadía del cliente externo sea la más placentera.
- Salvaguardar los intereses morales y materiales de la hostería.
- Asistir puntualmente a las jornadas de trabajo.
- Informar inmediatamente al jefe de departamento o a su superior sobre las novedades que han pasado durante su horario de trabajo.
- Firmar al momento de recibir el pago por su trabajo en la hostería.
- Solucionar problemas que se presenten.

5.6.2.- PROHIBICIONES

Los empleados están prohibidos de:

- Permanecer fuera de su lugar de trabajo a la entrada o salida del cliente y/o huésped.
- Mantener relaciones que no sean de carácter profesional, con huéspedes y clientes.

- Concurrir a las áreas públicas de la hostería cuando no se encuentren en funciones o no justifiquen su presencia en las instalaciones.
- Permanecer en la hostería fuera de su horario de trabajo.
- Utilizar uniformes, herramientas, vehículos, y demás cosas que pertenezcan a la hostería, fuera de las horas de trabajo
- Cambiarse de turno u horario sin justificación alguna.
- Sugerir o pedir propinas, contribuciones o retribuciones a los clientes y/o huéspedes.
- Ingerir durante horas de trabajo, bebidas alcohólicas, estupefacientes o cualquier clase de solvente químico que tengan efectos narcóticos o alucinantes.
- Faltar el respeto a los colaboradores y huéspedes o clientes.

5.7.- POLÍTICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Para evitar la contaminación en los alimentos, todas las personas deberán acatar lo siguiente:

- Usar mallas para el cabello a fin de que los mismos no puedan caer en los alimentos a servirse.
- Usar guantes desechables para la manipulación de los alimentos.
- Usar mascarilla al momento de la preparación.
- Los colaboradores deberán lavar y desinfectar bien sus manos antes de ingresar a cocina y cada vez que manipulen diferentes tipos de alimentos.
- Los proveedores deberán ser muy confiables para tener productos en buen estado y de calidad.
- Las compras se realizarán solo en caso de reponer los stocks.
- Los alimentos deberán ser refrigerados a temperaturas adecuadas, en los sitios apropiados y por un periodo de tiempo correcto.
- Se deberán lavar todos los utensilios de cocina que se utilizaron en la preparación de los alimentos.
- Queda rotundamente prohibido la utilización de anillos, pulseras, cadenas, aretes, en el área de cocina y restaurante en especial queda

prohibido para la o las personas que preparan los alimentos es decir el chef.

- Se prohíbe la utilización de insecticidas o productos tóxicos en la cocina.
- La basura será clasificada para con esto mantener un correcto proceso de conservación del medio ambiente.
- No estarán facultados para realizar ningún cobro por concepto de preparación de alimentos y mucho menos podrán tomar dinero durante la preparación de alimentos.

5.8.- TEMPERATURAS IMPORTANTES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

❖ *Temperatura de congelación*

-1 a -40°C

30 a -40°F

272 a 233°K

Optima

-18°C o -20°C

-0.4°F o -40°F

255°K o 253°K

❖ *Temperatura de almacenamiento de helados*

-12°C

10.4°F

261°K

Congelación máxima

40°C

❖ *Temperatura de refrigeración*

0 a 10°C
32 a 50°F
273 a 283°K

Congelación máxima

10°C

Optima

↓ 5°C { 0°C mariscos
1°C leche
↓ 41°F { 2°C carne molida
3°C carne
↓ 278°K { 4°C carne (piezas)
5°C embutidos

❖ *Temperatura de almacenamiento, exhibición y transportación de huevos.*

7°C ↓
45°F ↓
280°K ↓

❖ *Temperatura de almacenamientos enlatados*

10°C
50°F
283°K

- ❖ *Temperatura de alimentos que dicen “Almacene en un lugar seco y fresco”.*

MÍNIMA	MÁXIMA
10°C	21°C
50°F	70°F
283°K	294°K

- ❖ *Temperatura de almacenamiento de frutas , verduras y vegetales*

8°C
47°F
281°K

- ❖ *Temperatura máxima de trabajo en la cocina*

28°C
82°F
301°K

- ❖ *Temperatura óptima de reproducción de bacterias*

40°C
104°F
313°K

- ❖ *Temperatura de exhibición de alimentos potencialmente peligrosos calientes*

↑57°C
↑135°F
↑330°K

❖ *Temperatura de peligro para alimentos potencialmente peligrosos*

5	a	57°C
41	a	135°F
278	a	330°K

❖ *Temperatura de cocción interna de mariscos*

- ↑ 63°C
- ↑ 145°F
- ↑ 336°K

Durante un tiempo \geq de 15 segundos

❖ *Temperatura de cocción de huevos que preparan y se sirven inmediatamente*

- ↑ 63°C
- ↑ 145°F
- ↑ 336°K

Durante un tiempo \geq de 15 segundos

❖ *Temperatura de cocción interna de carnes molidas, inyectadas y marinadas.*

- ↑ 68°C
- ↑ 153°F
- ↑ 341°K

Durante un tiempo \geq de 15 segundos

- ❖ *Temperatura mínima de cocción de huevos que se exhiben y después se sirven*

↑ 68°C

↑ 153°F

↑ 341°K

- ❖ *Temperatura mínima de cocción interna de aves, productos rellenos de alimentos potencialmente peligrosos.*

74°C

165°F

347°K

Desde pollos rellenos hasta avestruces

- ❖ *Temperatura de pasteurización de la leche*

72°C x tiempo ≥ 30 segundos

74°C x tiempo ≥ 15 segundos

128°C x tiempo ≥ 2 segundos

- ❖ *Temperatura de pasteurización de enlatados*

128°C x tiempo = 3 min 42 seg (para eliminar bacterias)

- ❖ *Temperatura de frituras en aceite*

140°C → > 35% grasa

150°C → > 32% grasa

160°C → > 30% grasa

Si freímos a 160°C el producto absorbe solo 30% de grasa, esta es la temperatura óptima.

- ❖ *Temperatura de punto de humo del aceite*

220°C o más

5.8.1.- CONTAMINACIÓN CRUZADA

Es el intercambio de microorganismos de superficies, alimentos o manipulaciones que conlleven riesgos. Es parte del abuso de tiempos y temperaturas.

Para evitar la contaminación cruzada debemos utilizar:

- Guantes de caucho
- Tenazas o Utensillos para ciertos alimentos
- Tablas de picar, etc.

CAPITULO VI

INVERSIÓN Y FINANCIAMIENTO

6.1.- OBJETIVO

Conocer y evaluar la factibilidad, establecer costos, gastos y utilidades que generará nuestro futuro proyecto a favor de la empresa.

6.2.- ACTIVOS FIJOS

“Constituyen aquellos bienes permanentes y/o derechos exclusivos que la empresa utiliza sin restricciones, en el desarrollo de sus actividades productivas”.¹

FIJOS (PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO)	VALOR
TERRENOS	\$ 23.890,00
EDIFICIO(OBRA CIVIL)	\$ 149.050,00
MAQUINARIA Y EQUIPO	\$ 7.158,69
MOBILIARIO	\$ 31.842,39
MENAJE, CRISTALERI, LENCERIA Y CUBERTERIA	\$ 14.048,17
EQUIPO DE COMPUTACIÓN	\$ 2.769,00
VEHÍCULOS	\$ 29.900,00
SEMOVIENTES	\$ 5.770,00
TOTAL	\$ 264.428,25

Realizado por: Lilian Corrales

6.2.1.- TERRENOS

DETALLE	m ²	Precio m ²	Precio Total
Terrenos	19.112	\$ 1,25	\$ 23.890,00

Realizado por: Lilian Corrales

6.2.2.- EDIFICIO (Obra civil)

DETALLE	m ²	Precio m ²	Precio Total
Estructura	500	\$ 250,00	\$ 125.000,00
Piscina Cubierta, Sauna e hidromasaje	180	\$ 85,00	\$ 15.300,00
Cancha de Basquet	150	\$ 10,00	\$ 1.500,00
Cancha de Vóley	150	\$ 5,00	\$ 750,00
Cancha de Futbolito	200	\$ 5,00	\$ 1.000,00
Establo	100	\$ 45,00	\$ 4.500,00
Invernadero	100	\$ 10,00	\$ 1.000,00
TOTAL			\$ 149.050,00

Realizado por: Lilian Corrales

¹ ZAPATA, Sánchez, Pedro, “Contabilidad General”, Colombia, Editorial Quebecor World Bogotá S.A., Cuarta edición, 2003.

6.2.3.- MAQUINARIA Y EQUIPOS

RESTAURANTE

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Cocina industrial de acero inoxidable de 6 quemadores	1	\$ 450,00	\$ 450,00
Licadora industrial de 6 lts.	1	\$ 426,29	\$ 426,29
Batidora semi-Industrial	1	\$ 529,45	\$ 529,45
Refrigeradora Indurama	1	\$ 834,97	\$ 834,97
Licadora normal 3 velocidades	2	\$ 73,86	\$ 147,72
Balanza 1 Kg	2	\$ 6,60	\$ 13,20
Balanza 5 Kg	1	\$ 17,45	\$ 17,45
Congelador para carnes, mariscos industrial vertical	2	\$ 730,00	\$ 1.460,00
Cilindro de gas	3	\$ 55,00	\$ 165,00
Sanduchera Oster	2	\$ 61,47	\$ 122,94
		TOTAL	\$ 4.167,02

Realizado por: Lilian Corrales

MAQUINARIA HERRAMIENTAS PARA LA AGRICULTURA

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Azadón 4 libras	2	\$ 8,65	\$ 17,30
Barras	2	\$ 12,25	\$ 24,50
Baldes de 10 litros para la recolección de la leche	5	\$ 3,15	\$ 15,75
Carretillas	3	\$ 39,25	\$ 117,75
Extintores	5	\$ 48,76	\$ 243,80
Oz	3	\$ 2,35	\$ 7,05
Machete	2	\$ 3,65	\$ 7,30
Picos	3	\$ 10,67	\$ 32,01
Palas grandes	3	\$ 6,32	\$ 18,96
Palas Jardineras	3	\$ 4,84	\$ 14,52
Rastrillos	2	\$ 2,83	\$ 5,66
Tijeras jardineras	3	\$ 10,50	\$ 31,50
Tarros para leche de 25 lts.	4	\$ 10,49	\$ 41,96
		TOTAL	\$ 578,06

Realizado por: Lilian Corrales

EQUIPO DE OFICINA

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Sumadoras	3	\$ 127,00	\$ 381,00
Teléfono fax	3	\$ 185,37	\$ 556,11
Varios			\$ 95,00
TOTAL			\$ 1.032,11

Realizado por: Lilian Corrales

LAVANDERÍA

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Lavadora para 33 libras	1	\$ 599,00	\$ 599,00
Secadora	1	\$ 782,50	\$ 782,50
TOTAL			\$ 1.381,50

Realizado por: Lilian Corrales

Nota: Serán utilizadas en caso de que sean necesarios de lo demás la ropa será lavada y lavada a mano y se utilizará planchas de carbón antiguas así ahorraremos luz.

ENERGÍA ALTERNATIVA

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Paneles solares	10	\$ 978,84	\$ 9.788,40
Luminaria fluorescente	50	\$ 26,75	\$ 1.337,50
Controlador de carga	7	\$ 210,00	\$ 1.470,00
TOTAL			\$ 12.595,90

TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO

COCINA	\$ 4.167,02
MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA LA AGRICULTURA	\$ 578,06
EQUIPO DE OFICINA	\$ 1.032,11
LAVANDERIA	\$ 1.381,50
TOTAL	\$ 7.158,69

Elaborado por: Lilian Corrales

6.2.4.- MENAJE, CRISTALERÍA, LENCERÍA, ETC.

Se conoce como menaje a todos los implementos que interviene en el proceso de elaboración y producción de bienes y/o servicios según sea el caso, destinados para la venta o consumo.

MENAJE DE COCINA

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Abrelatas	3	\$ 4,18	\$ 12,54
Batidora casera 5 velocidades más tazón	1	\$ 51,83	\$ 51,83
Juego de Coladeras	2	\$ 2,23	\$ 4,46
Cucharones de acero inoxidable o metal	5	\$ 8,16	\$ 40,80
Cuchillos cebolleros	5	\$ 11,33	\$ 56,65
Exprimidores de naranja	1	\$ 21,60	\$ 21,60
Exprimidores de limón peq.	3	\$ 2,10	\$ 6,30
Pinzas acero inoxidable	4	\$ 4,37	\$ 17,48
Jarras plásticas de 1 lt.	5	\$ 2,10	\$ 10,50
Jarras plásticas de 2 lt.	5	\$ 3,90	\$ 19,50
Jarras lechera y cafetera de acero inoxidable 1 lt.	3	\$ 33,21	\$ 99,63
Ollas de acero de 8,3 lts.	2	\$ 88,79	\$ 177,58
Ollas de acero de 1 lt.	2	\$ 36,40	\$ 72,80
Ollas de presión de 6 lts.	2	\$ 116,38	\$ 232,76
Sartén antiadherente profesional	2	\$ 36,79	\$ 73,58
Bols grandes	4	\$ 12,15	\$ 48,60
Bols medianos	4	\$ 9,19	\$ 36,76
Bols pequeños	4	\$ 5,03	\$ 20,12
Tazones plásticos Grandes	3	\$ 3,45	\$ 10,35
Tazones plásticos Medianos	3	\$ 2,60	\$ 7,80
Tazones plásticos Pequeños	3	\$ 1,25	\$ 3,75
Tablas para cocina	4	\$ 8,62	\$ 34,48
Charoles	8	2,35	\$ 18,80
		TOTAL	\$ 1.078,67

CRISTALERÍA

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Hieleras	6	\$ 2,90	\$ 17,40
Azucareras	10	\$ 3,50	\$ 35,00
Ceniceros	12	\$ 0,45	\$ 5,40
Copa para agua	50	\$ 2,10	\$ 105,00
Copa para vino tinto	50	\$ 1,83	\$ 91,50
Copa para vino blanco	50	\$ 1,33	\$ 66,50
Copa para champagne	50	\$ 1,50	\$ 75,00
Copa para martini o cóctelero	50	\$ 1,46	\$ 73,00
Copa o vaso cervecero	25	\$ 2,46	\$ 61,50
Vaso 7 onzas	30	\$ 0,48	\$ 14,40
Vaso largo o long drink	50	\$ 0,56	\$ 28,00
Jarra de cristal para agua	12	\$ 4,35	\$ 52,20
Tequileros	50	\$ 0,80	\$ 40,00
		TOTAL	\$ 664,90

LENCERÍA Y BLANCOS**MANTELERÍA (RESTAURANTE)**

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Manteles	10	\$ 9,00	\$ 90,00
Forros para sillas	50	\$ 5,00	\$ 250,00
Lasos para sillas dos colores	50	\$ 2,00	\$ 100,00
		TOTAL	\$ 440,00

MENAJE Y BLANCOS (HABITACIONES)

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Colchones 2 plazas	8	\$ 238,00	\$ 1.904,00
Colchones 1 1/2 plaza	15	\$ 182,00	\$ 2.730,00
Sofá cama 2 plazas	2	\$ 264,00	\$ 528,00
Sofá cama 1 1/2 plazas	3	\$ 222,00	\$ 666,00
Sofá cama 1 plaza	2	\$ 152,00	\$ 304,00
Juego Sábanas 2 plazas	25	\$ 27,00	\$ 675,00
Juego Sábanas 1 1/2 plazas	25	\$ 25,00	\$ 625,00
Juego Sábanas 1 plaza	17	\$ 18,00	\$ 306,00
Cobertores 2 plazas	10	\$ 55,00	\$ 550,00
Cobertores 1 1/2 plazas	10	\$ 48,00	\$ 480,00
Cobertores 1 plaza	10	\$ 45,00	\$ 450,00
Cobijas térmicas de 2 plazas	17	\$ 23,00	\$ 391,00
Cobijas térmicas de 1 1/2 plazas	17	\$ 20,00	\$ 340,00
Cobijas térmicas de 1 plaza	17	\$ 20,00	\$ 340,00
Almohadas	30	\$ 10,00	\$ 300,00
Juegos de toallas blancas	30	\$ 17,00	\$ 510,00
TOTAL			\$ 11.099,00

LOZA Y CUBERTERÍA

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Taza para sopa o sopero	60	\$ 1,10	\$ 66,00
Plato trincherero o para fuerte	60	\$ 1,45	\$ 87,00
Plato para postre	60	\$ 1,30	\$ 78,00
Plato para pan	60	\$ 1,20	\$ 72,00
Plato más taza para café	60	\$ 1,00	\$ 60,00
Cuchillo de entrada	60	\$ 0,82	\$ 49,20
Tenedor de entrada	60	\$ 0,82	\$ 49,20
Cuchillo para fuerte	60	\$ 1,24	\$ 74,40
Tenedor para fuerte	60	\$ 1,24	\$ 74,40
Tenedor para postre	60	\$ 0,60	\$ 36,00
Cucharita para café	60	\$ 0,43	\$ 25,80
Cucharita para postre	60	\$ 0,49	\$ 29,40
Cuchara sopera	60	\$ 1,07	\$ 64,20
TOTAL			\$ 765,60
TOTAL MENAJE	\$	14.048,17	

Elaborado por: Lilian Corrales

6.2.5.- MOBILIARIO

El mobiliario es todo lo que nos va a facilitar el servicio de alojamiento que vamos a brindar a nuestros huéspedes.

HABITACIONES

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Televisores plasma 29"	15	\$ 549,00	\$ 8.235,00
Lámparas	18	\$ 13,56	\$ 244,08
Teléfonos	16	\$ 21,54	\$ 344,64
Armazones de camas de 2 plazas	9	\$ 172,80	\$ 1.555,20
Armazones de camas de 1 1/2plazas	16	\$ 155,43	\$ 2.486,88
Veladores	24	\$ 65,78	\$ 1.578,72
Juegos de Sala	4	\$ 330,00	\$ 1.320,00
Closet	18	\$ 232,00	\$ 4.176,00
		Total	\$ 19.940,52

RESTAURANTE

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Mesas	10	\$ 389,00	\$ 3.890,00
Sillas	40	\$ 8,65	\$ 346,00
Aparador completo	1	\$ 567,00	\$ 567,00
Mini componente	1	\$ 321,89	\$ 321,89
Televisor plasma	1	\$ 549,00	\$ 549,00
DVD	1	\$ 65,00	\$ 65,00
Computadora	1	\$ 897,00	\$ 897,00
		Total	\$ 6.635,89

RECEPCIÓN

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Televisor plasma	1	\$ 358,00	\$ 358,00
Aparador completo de recepción	1	\$ 489,00	\$ 489,00
Archivadores	1	\$ 96,53	\$ 96,53
		Total	\$ 943,53

MUEBLES DE OFICINA

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Escritorios	5	\$ 145,00	\$ 725,00
Archivadores	6	\$ 78,00	\$ 468,00
Sillas Giratorias	5	\$ 38,45	\$ 192,25
		TOTAL	\$ 1.385,25

IMPLEMENTOS DECORATIVOS

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Cortinas	20	\$ 63,50	\$ 1.270,00
Floreros grandes de barro	20	\$ 9,50	\$ 190,00
Floreros medianos de barro	20	\$ 7,30	\$ 146,00
Floreros pequeños de barro	20	\$ 5,50	\$ 110,00
Persianas para oficinas	6	\$ 53,00	\$ 318,00
Espejos	18	\$ 5,30	\$ 95,40
Lámparas para el lobby con velas	5	\$ 15,00	\$ 75,00
Relojes despertadores para habitaciones	16	\$ 14,55	\$ 232,80
Varios			\$ 500,00
		TOTAL	\$ 2.937,20

TOTAL MOBILIARIO	\$ 31.842,39
-------------------------	--------------

Elaborado por: Lilian Corrales

6.2.6.- VEHÍCULOS

VEHÍCULOS

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Camioneta v6 cabina doble 4 x 4 Chevrolet	1	\$ 29.900,00	\$ 29.900,00
		Total	\$ 29.900,00

Elaborado por: Lilian Corrales

6.2.7.- EQUIPO DE CÓMPUTO.

EQUIPOS DE COMPUTO

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Computadores HP Pentium 4	3	\$ 865,00	\$ 2.595,00
Impresoras	3	\$ 58,00	\$ 174,00
TOTAL			\$ 2.769,00

Elaborado por: Lilian Corrales

6.2.8.- SEMOVIENTES

SEMOVIENTES

DETALLE	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Caballos	3	\$ 1.200,00	\$ 3.600,00
Conejos	10	\$ 12,00	\$ 120,00
Cuyes	10	\$ 5,00	\$ 50,00
Vacas lecheras	2	\$ 1.000,00	\$ 2.000,00
TOTAL			\$ 5.770,00

Elaborado por: Lilian Corrales

6.2.9.- SEGUROS DE ACTIVOS FIJOS

Hoy en día es muy importante y considerable contratar seguros para los activos fijos de la empresa ya que son inversiones muy considerables, con esto protegemos el capital de los inversionistas ante cualquier eventualidad de la naturaleza o de terceros.

6.2.9.1. SEGUROS DE ESTRUCTURA, MAQUINARIA Y EQUIPO, MOBILIARIO.

Estos activos son los más vulnerables debido a distintas situaciones como desastres en la cocina, en las máquinas, etc, por tal razón se ha optado por la opción de seguro contra Incendios y Líneas Aliadas, que cubre incidentes como: incendios, rayos, terremotos, temblores, erupciones volcánicas, explosión, motín, huelgas, daños maliciosos, lluvia entre otros.

En el primer año al total asegurado de los activos, se le calcula la Prima Neta, la contribución a la Superintendencia de Bancos y los derechos de pólizas o emisión, estos tres nos emiten un sub total al cual le calculamos el 12% del IVA dándonos como resultado el valor total a pagar por el seguro que vamos a contratar, a partir del segundo año el valor por el seguro disminuye debido a la depreciación que sufren nuestros activos.

SEGUROS ESTRUCTURA, MAQUINARIA Y EQUIPO, MOBILIARIO ANUAL

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Concepto	Valor Asegurado	Valor Asegurado	Valor Asegurado	Valor Asegurado	Valor Asegurado	Valor Asegurado	Valor Asegurado	Valor Asegurado	Valor Asegurado	Valor Asegurado
Obra Civil	\$ 149.050,00	\$ 141.597,50	\$ 134.145,00	\$ 126.692,50	\$ 119.240,00	\$ 111.787,50	\$ 104.335,00	\$ 96.882,50	\$ 89.430,00	\$ 81.977,50
Maquinaria y Equipo	\$ 7.158,69	\$ 6.442,82	\$ 5.726,95	\$ 5.011,08	\$ 4.295,21	\$ 3.579,35	\$ 2.863,48	\$ 2.147,61	\$ 1.431,74	\$ 715,87
Mobiliario	\$ 31.842,39	\$ 28.658,15	\$ 25.473,91	\$ 22.289,67	\$ 19.105,43	\$ 15.921,20	\$ 12.736,96	\$ 9.552,72	\$ 6.368,48	\$ 3.184,24
TOTAL ASEGURADO	\$ 188.051,08	\$ 176.698,47	\$ 165.345,86	\$ 153.993,26	\$ 142.640,65	\$ 131.288,04	\$ 119.935,43	\$ 108.582,82	\$ 97.230,22	\$ 85.877,61
0,3% Prima Neta	\$ 564,15	\$ 530,10	\$ 496,04	\$ 461,98	\$ 427,92	\$ 393,86	\$ 359,81	\$ 325,75	\$ 291,69	\$ 257,63
3,5% Contribución a la Súper de Bancos	\$ 19,75	\$ 18,55	\$ 17,36	\$ 16,17	\$ 14,98	\$ 13,79	\$ 12,59	\$ 11,40	\$ 10,21	\$ 9,02
Derechos de pólizas o emisión	\$ 4,00	\$ 5,00	\$ 6,00	\$ 7,00	\$ 8,00	\$ 9,00	\$ 10,00	\$ 11,00	\$ 12,00	\$ 13,00
SUB TOTAL	\$ 587,90	\$ 553,65	\$ 519,40	\$ 485,15	\$ 450,90	\$ 416,65	\$ 382,40	\$ 348,15	\$ 313,90	\$ 279,65
12% IVA	\$ 70,55	\$ 66,44	\$ 62,33	\$ 58,22	\$ 54,11	\$ 50,00	\$ 45,89	\$ 41,78	\$ 37,67	\$ 33,56
TOTAL	\$ 658,45	\$ 620,09	\$ 581,73	\$ 543,37	\$ 505,01	\$ 466,65	\$ 428,29	\$ 389,93	\$ 351,57	\$ 313,21

Fuente: Compañía de Seguros EcuatorianoSuiza S.A.

Elaborado por: Lilian Corrales

SEGURO VEHÍCULO

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Concepto	Valor Asegurado	Valor Asegurado	Valor Asegurado	Valor Asegurado	Valor Asegurado
Vehículo Chevrolet V6 4x4	\$ 29.900,00	\$ 23.920,00	\$ 17.940,00	\$ 11.960,00	\$ 5.980,00
TOTAL ASEGURADO	\$ 29.900,00	\$ 23.920,00	\$ 17.940,00	\$ 11.960,00	\$ 5.980,00
3,8% Prima Neta	\$ 1.136,20	\$ 908,96	\$ 681,72	\$ 454,48	\$ 227,24
3,5% Contribución a la Súper de Bancos	\$ 39,77	\$ 31,81	\$ 23,86	\$ 15,91	\$ 7,95
Derechos de pólizas o emisión	\$ 6,00	\$ 7,00	\$ 8,00	\$ 9,00	\$ 10,00
SUB TOTAL	\$ 1.181,97	\$ 947,77	\$ 713,58	\$ 479,39	\$ 245,19
12% IVA	\$ 141,84	\$ 113,73	\$ 85,63	\$ 57,53	\$ 29,42
TOTAL	\$ 1.323,80	\$ 1.061,51	\$ 799,21	\$ 536,91	\$ 274,62

Fuente: Compañía de Seguros EcuatorianoSuiza S.A.

Elaborado por: Lilian Corrales

SEGURO EQUIPOS DE COMPUTACIÓN

Concepto	Valor Asegurado	Valor Asegurado	Valor Asegurado
Equipos de computación	\$ 2.769,00	\$ 1.846,00	\$ 923,00
TOTAL ASEGURADO	\$ 2.769,00	\$ 1.846,00	\$ 923,00
1,6% Prima Neta	\$ 44,30	\$ 29,54	\$ 14,77
3,5% Contribución a la Súper de Bancos	\$ 1,55	\$ 1,03	\$ 0,52
Derechos de pólizas o emisión	\$ 0,50	\$ 1,50	\$ 2,50
SUB TOTAL	\$ 46,35	\$ 32,07	\$ 17,78
12% IVA	\$ 5,56	\$ 3,85	\$ 2,13
TOTAL	\$ 51,92	\$ 35,92	\$ 19,92

Fuente: Compañía de Seguros EcuatorianoSuiza S.A.

Elaborado por: Lilian Corrales

TOTAL GASTOS SEGUROS PROYECTADOS A 10 AÑOS

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Seguro Obra Civil	\$ 658,45	\$ 620,09	\$ 581,73	\$ 543,37	\$ 505,01	\$ 466,65	\$ 428,29	\$ 389,93	\$ 351,57	\$ 313,21
Seguro Vehículos	\$ 1.323,80	\$ 1.061,51	\$ 799,21	\$ 536,91	\$ 274,62					
Seguro Equipos de Computación	\$ 51,92	\$ 35,92	\$ 19,92							
TOTAL	\$ 2.034,17	\$ 1.717,51	\$ 1.400,86	\$ 1.080,28	\$ 779,62	\$ 466,65	\$ 428,29	\$ 389,93	\$ 351,57	\$ 313,21

Elaborado por: Lilian Corrales

6.2.10.- DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS

CÁLCULO DE DEPRECIACION

PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO	VALOR	AÑOS V. UTIL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
EDIFICIO(OBRA CIVIL)	\$ 149.050,00	20	\$ 7.452,50	\$ 7.452,50	\$ 7.452,50	\$ 7.452,50	\$ 7.452,50	\$ 7.452,50	\$ 7.452,50	\$ 7.452,50	\$ 7.452,50	\$ 7.452,50
MAQUINARIA Y EQUIPO	\$ 7.158,69	10	\$ 715,87	\$ 715,87	\$ 715,87	\$ 715,87	\$ 715,87	\$ 715,87	\$ 715,87	\$ 715,87	\$ 715,87	\$ 715,87
MOBILIARIO	\$ 31.842,39	10	\$ 3.184,24	\$ 3.184,24	\$ 3.184,24	\$ 3.184,24	\$ 3.184,24	\$ 3.184,24	\$ 3.184,24	\$ 3.184,24	\$ 3.184,24	\$ 3.184,24
MENAJE, CRISTALERI, LENCERIA Y CUBERTERIA	\$ 14.048,17	3	\$ 4.682,72	\$ 4.682,72	\$ 4.682,72							
EQUIPO DE COMPUTACIÓN	\$ 2.769,00	3	\$ 923,00	\$ 923,00	\$ 923,00							
VEHÍCULOS	\$ 29.900,00	5	\$ 5.980,00	\$ 5.980,00	\$ 5.980,00	\$ 5.980,00	\$ 5.980,00					
TOTAL DEPRECIACIÓN			\$ 22.938,33	\$ 22.938,33	\$ 22.938,33	\$ 17.332,61	\$ 17.332,61	\$ 11.352,61	\$ 11.352,61	\$ 11.352,61	\$ 11.352,61	\$ 11.352,61

Elaborado por: Lilian Corrales

6.3.- ACTIVOS DIFERIDOS

“Dentro de este grupo, están las cuentas que han ocasionado gastos o pagos anticipados; y, que por su naturaleza no pueden ser considerados como consumidos íntegramente en un solo período o ejercicio económico, es decir se irá difiriendo para el tiempo estimado por la Ley (-) Amortización acumulada”.²

ACTIVOS DIFERIDOS	
DESCRIPCIÓN	INVERSIÓN
TRAMITES LEGALES, IMPUESTOS, VARIOS	\$ 1.850,00
GASTO DE ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD	\$ 1.063,00
CAPACITACION DEL PERSONAL	\$ 1.400,00
PLAN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL	\$ 3.435,00
TOTAL	\$ 7.748,00

Elaborado por: Lilian Corrales

6.3.1.- GASTOS DE CONSTITUCIÓN LEGAL

Para una mayor seguridad se ha consultado con un abogado sobre los gastos de constitución legal para nuestra empresa lo que nos supo manifestar que este valor estaría presupuestado en 1.850 dólares americanos.

DESCRIPCIÓN	VALOR
TRAMITES LEGALES, IMPUESTOS, VARIOS.	\$ 1.850,00

Elaborado por: Lilian Corrales

² SARMIENTO, R, Rubén , “Contabilidad General”, Ecuador, Editorial Voluntad, Octava edición, Marzo 2003, Pg. 21

6.3.2.- PUBLICIDAD PRE OPERATIVA

Esta publicidad se realizará antes del funcionamiento de la hostería, como una de las actividades previas a su apertura.

Plan de medios

TOTAL PRESUPUESTO DE MEDIOS

MEDIO	COSTO TOTAL
<i>Medio principal</i>	
Telerama - Canal 31	\$ 1.506,84
10 cuñas en 4 meses	
<i>Medio secundario</i>	
<u>Periódico</u>	
La Hora Quito	
Anuncio (5 x 5 cm) 4 veces x semana	\$ 1.721,76
<u>Radio</u>	
Radio La Bruja de Quito 2 veces x mes	\$ 3.499,20
<u>Internet</u>	
Aj Compu	
Diseño y creación de pagina web	\$ 567,89
Hosting	\$ 95,00
<u>Prensa turística</u>	
Transport	
Anuncio semestral de hasta 5 líneas	\$ 66,00
<u>Material POP</u>	
1000 tarjetas presentación hostería	\$ 10,00
4000 Flyers	\$ 400,00
3000 Afiches	\$ 420,00
<i>Medio Auxiliar</i>	
<u>Publicidad exterior</u>	
Gigantografías 3 unidades	\$ 750,00
Camisetas de la hostería 100	\$ 50,67
Llaveros de la hostería 500	\$ 90,00
Esferos con logo 500	\$ 50,00
total presupuesto	\$ 9.227,36

Elaborado por: Lilian Corrales

6.3.3.- GASTOS DE ESTUDIO DE PRE FACTIBILIDAD

Estos gastos de los realiza una vez antes de dar inicio a la empresa, es decir antes de que comienzo con sus operaciones, no serán incluidos en los gastos anteriores ya que simplemente son pre operativos por su naturaleza y se los podrá amortizar como intangibles.

GASTOS DE PREFACTIBILIDAD

Rubros	Costos
Aranceles de la tesis	\$ 644,00
Derecho de grado	\$ 92,00
Aptitud legal	\$ 23,00
Derecho de título	\$ 23,00
Bono bibliotecario	\$ 69,00
Papel (3 resmas)	\$ 12,00
Tinta	\$ 50,00
Emplasticados y anillados	\$ 50,00
Viáticos	\$ 70,00
Solicitudes(4)	\$ 10,00
Internet	\$ 20,00
TOTAL	\$ 1.063,00

Elaborado por: Lilian Corrales

6.3.4.- CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

Todo el personal que prestará servicios en la hostería será capacitado un mes antes del funcionamiento durante una hora diaria, a continuación detallamos el gasto que genera para la empresa.

PERSONAL A CAPACITARSE	VALOR UNITARIO POR HORA	DURACIÓN	TOTAL
16 COLABORADORES	\$ 12,50	7 DÍAS	\$ 1.400,00

Elaborado por: Lilian Corrales

6.3.5.- PLAN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

Costos que generan los efectos ambientales, las tareas ha desarrollar provocarán y las acciones a implementar para que cada operario contribuya a minimizar los mencionados efectos.

Costo del Plan de protección ambiental \$3.435,00 anual.

6.3.6.- AMORTIZACIONES DE ACTIVOS DIFERIDOS

CÁLCULO DE AMORTIZACIONES ACTIVOS DIFERIDOS

DESCRIPCIÓN	INVERSIÓN	AÑOS DE AMORTIZACIÓN	% AMORT.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
TRAMITES LEGALES, IMPUESTOS, VARIOS	\$ 1.850,00	5	20%	\$370,00	\$370,00	\$370,00	\$370,00	\$370,00
GASTO DE ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD	\$ 1.063,00	5	20%	\$212,60	\$212,60	\$212,60	\$212,60	\$212,60
CAPACITACION DEL PERSONAL	\$ 1.400,00	5	20%	\$280,00	\$280,00	\$280,00	\$280,00	\$280,00
PLAN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL	\$ 3.435,00	5	20%	\$687,00	\$687,00	\$687,00	\$687,00	\$687,00
				\$1549,60	\$1549,60	\$1549,60	\$1549,60	\$1549,60

Elaborado por: Lilian Corrales

6.4.- CAPITAL DE TRABAJO

Son los recursos necesarios para la operación del proyecto durante un determinado ciclo productivo y para una capacidad determinada. Se da comienzo con la compra o adquisición de materia prima y se termina con la venta de los servicios a brindar.

ESTRUCTURA DEL CAPITAL DE TRABAJO

Gastos Operativos	Valor Anual
Costos de Alojamiento sin promoción	\$ 28.953,56
Costos de Alojamiento con promoción	\$ 88.186,81
Costos de Alimentos y Bebidas	\$ 3.787,01
Costos de Servicios Complementarios	\$ 60.028,00
Manutención de Animales	\$ 4.032,00
Gastos Administrativos	
Nomina	\$ 44.258,40
Agua Potable	\$ 2.400,00
Energía Eléctrica	\$ 4.200,00
Teléfono e internet	\$ 960,00
Suministros de Limpieza	\$ 976,04
Suministros de Oficina	\$ 1.254,00
Gasto Mantenimiento	\$ 7.043,05
Depreciaciones	\$ 22.938,33
Amortizaciones	\$ 1.549,60
Seguros	\$ 2.034,17
Gasto Ventas	
Publicidad(Plan de medios)	\$ 9.227,36
Total	\$ 281.828,33

Elaborado por: Lilian Corrales

En el capítulo VII de Ingresos y Costos del Proyecto se detallarán los gastos Operativos, Administrativos y de Ventas.

6.5.- FINANCIAMIENTO

Es el recurso monetario con el cual que hará posible la construcción de nuestro proyecto, por lo general con complementos al capital propio que disponemos nos pueden ser otorgadas mediante instituciones financieras del estado o privadas.

ORIGEN DEL CAPITAL	% de aportación	VALOR
RECURSOS PROPIOS	70%	\$ 387.803,21
CRÉDITO OTORGADO	30%	\$ 166.201,37
TOTAL	100%	\$ 554.004,58

Elaborado por: Lilian Corrales

6.5.1.- RECURSOS PROPIOS

Los recursos que a continuación se detallan son aportes de capital para la construcción de dicho proyecto, de familiares cercanos que desean invertir, de esta manera formando un patrimonio familiar.

ESTRUCTURA DEL CAPITAL PROPIO

Socio	Aporte	%
1	\$ 64.633,87	16,67%
2	\$ 64.633,87	16,67%
3	\$ 64.633,87	16,67%
4	\$ 64.633,87	16,67%
5	\$ 64.633,87	16,67%
6	\$ 64.633,87	16,67%
	\$ 387.803,21	100,00%

Elaborado por: Lilian Corrales

6.5.2.- CRÉDITO DE INSTITUCIONES FINANCIERAS DEL ESTADO.

Para dar inicio con el proyecto se ha visto la necesidad de acudir a una institución financiera para pedir un crédito que nos ayude a cubrir con los gastos materiales para la construcción y los gastos de nómina para los tres primeros meses de funcionamiento de la hostería.

La corporación Financiera Nacional (CFN) será la institución que nos brindará el crédito necesario para dar inicio a nuestro proyecto.

Monto del préstamo	166.201,37	USD
Plazo	10	años
Tasa anual	10,00%	

TASA DE AMORTIZACION GRADUAL

Períodos	Fecha de vencimiento	Capital	Interés	Cuota	Saldo de capital
					\$ 166.201,37
1	28-Dic-10	\$ 10.428,37	\$ 16.620,14	\$ 27.048,51	\$ 155.773,00
2	28-Dic-11	\$ 11.471,21	\$ 15.577,30	\$ 27.048,51	\$ 144.301,80
3	28-Dic-12	\$ 12.618,33	\$ 14.430,18	\$ 27.048,51	\$ 131.683,47
4	28-Dic-13	\$ 13.880,16	\$ 13.168,35	\$ 27.048,51	\$ 117.803,30
5	28-Dic-14	\$ 15.268,18	\$ 11.780,33	\$ 27.048,51	\$ 102.535,13
6	28-Dic-15	\$ 16.795,00	\$ 10.253,51	\$ 27.048,51	\$ 85.740,13
7	28-Dic-16	\$ 18.474,50	\$ 8.574,01	\$ 27.048,51	\$ 67.265,64
8	28-Dic-17	\$ 20.321,94	\$ 6.726,56	\$ 27.048,51	\$ 46.943,69
9	28-Dic-18	\$ 22.354,14	\$ 4.694,37	\$ 27.048,51	\$ 24.589,55
10	28-Dic-19	\$ 24.589,55	\$ 2.458,96	\$ 27.048,51	\$ 0,00

Elaborado por: Lilian Corrales

CAPÍTULO VII

7.1.- INGRESOS Y COSTOS DEL PROYECTO

INGRESOS

“En una empresa, cuando hablamos de un ingreso, nos referimos al flujo económico independientemente de si se ha cobrado o no”.¹

COSTOS

“Un costo también representa un decremento de recursos, pero a diferencia de los gastos, estos recursos se consumen para fabricar un producto.

El costo se convertirá en gasto al momento de la venta del producto terminado.”²

7.2.- VENTAS DEL PROYECTO

7.2.1.- INGRESOS POR ALOJAMIENTO

Para la venta por motivo de alojamiento, primero vamos a determinar a nuestros futuros huéspedes en dos grupos, debido a que en las encuestas realizadas, las respuestas de varias personas nos permitieron conocer su preferencia por el pago de una tarifa dentro de una promoción y otro grupo de personas preferían pagar una tarifa individual por los distintos servicios que ofreceremos.

A continuación detallamos los grupos:

Grupo 1: El 55% de los encuestados respondieron que preferían pagar una tarifa normal o sin promoción, debido a que varios de los mismos solo disfrutarían de algunos servicios como: piscina, cabalgatas, excursiones y restaurante, ya que las visitas a nuestro establecimiento sería solo los fines de semana. (55% - 4.164 turistas).

¹ <http://www.margenneto.com/articulosgestion/conceptodeingreso.html>

² TORRES SALINAS, Aldo, “Contabilidad de Costos”, Segunda edición, Editorial McGraw-Hill, México, 2002, pág. 7.

Grupo 2: Por otro lado el 45% de encuestados prefieren pagar una tarifa Promocional, debido a que la oferta es de alojamiento, alimentación y actividades agrarias o del campo. Y a quienes les agrada más esta idea, son personas extranjeras las cuales nos dieron a conocer que por lo mínimo pernoctarían una noche (45% - 3.407 turistas).

CAPACIDAD INSTALADA

De acuerdo al número de habitaciones se calculó la ocupación anual, multiplicando el total de la ocupación que son 35 plazas por los días que vamos a atender 365, lo que nos da como resultado la capacidad instalada en la hostería agroecológica (12.775).

Tipo de habitación	# de habitaciones	Ocupación
simples	2	2
doble	6	12
triple	3	9
suite	3	12
TOTAL	14	35

Realizado por: Lilian Corrales

CALCULO DEL NÚMERO DE HABITACIONES SEGÚN EL TIPO Y PREFERENCIA DE OCUPACIÓN.

Se estima que las habitaciones serán ocupadas en un 59,26% (en el capítulo II explicamos detalladamente el cálculo de este porcentaje), y de acuerdo a este % en total se ocuparan 3.028 veces las habitaciones durante el año.

Tipo de Habitación	# de habitaciones	Capacidad Máxima Anual	% de Ocupación	Habitaciones Ocupadas
H. Simple	2	730	59,26%	433
H. Doble	6	2.190	59,26%	1.298
H. Triple	3	1.095	59,26%	649
Suites	3	1.095	59,26%	649
TOTAL	14	5.110		3.028

Realizado por: Lilian Corrales

- Se considera que por la consecuencia de la inflación, los precios y costos se incrementarán aproximadamente en un 3,82%.
- Con respecto al crecimiento de visitas, aproximadamente se incrementarán en un 2%, a la vez se estima un crecimiento en los ingresos de un 7%.

7.2.1.1. INGRESOS POR ALOJAMIENTO GRUPO # 1

El número de huéspedes lo obtuvimos sacando el 55% de preferencias de las personas que desean pagar una tarifa individual por hospedarse, por diferentes actividades, restaurante, etc, obteniendo como resultado 4.164 personas que vendrían a nuestra hostería y una venta de \$79.222,88, esto para el primer año.

Tipo de Habitación	Habitaciones Ocupadas	Ocupación	# huéspedes	# huéspedes sin promoción	Tarifa x huésped	Ventas
H. Simple	433	1	433	238	\$ 22,50	\$ 5.353,14
H. Doble	1.298	2	2.595	1.428	\$ 22,50	\$ 32.118,83
H. Triple	649	3	1.947	1.071	\$ 17,33	\$ 18.553,98
Suites	649	4	2.595	1.428	\$ 16,25	\$ 23.196,93
Total	3.028		7.570	4.164		\$ 79.222,88

Realizado por: Lilian Corrales

Luego, calculamos la tarifa promedio con la siguiente fórmula:

$$\text{Tarifa promedio} = \frac{\text{ventas}}{\text{\# huéspedes sin promoción}} = \$ 19,03$$

PRONÓSTICO DE INGRESOS POR ALOJAMIENTO A 10 AÑOS PARA EL GRUPO # 1

La capacidad máxima fue calculada multiplicando el número de plazas por los días del año, el % de ocupación se incrementa a partir del segundo año debido al crecimiento que se viene dando en el cantón, el precio promedio se incrementa cada año en un 3.82% debido a la inflación que cada año se presenta en la economía del país.

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Capacidad máxima	12.775	12.775	12.775	12.775	12.775	12.775	12.775	12.775	12.775	12.775
% de Ocupación	59,26%	61,26%	63,26%	65,26%	67,26%	69,26%	71,26%	73,26%	75,26%	77,26%
# de huéspedes al año	7.570	7.826	8.081	8.337	8.592	8.848	9.103	9.359	9.614	9.870
# huéspedes sin promoción	4.164	4.304	4.445	4.585	4.726	4.866	5.007	5.147	5.288	5.428
precio promedio	\$ 19,03	\$ 19,75	\$ 20,51	\$ 21,29	\$ 22,11	\$ 22,95	\$ 23,83	\$ 24,74	\$ 25,68	\$ 26,66
Total de ingresos	\$ 79.222,88	\$ 85.025,21	\$ 91.155,22	\$ 97.629,50	\$ 104.465,40	\$ 111.681,09	\$ 119.295,63	\$ 127.328,94	\$ 135.801,92	\$ 144.736,43

Realizado por: Lilian Corrales

7.2.1.2. INGRESOS POR ALOJAMIENTO GRUPO # 2

El # de huéspedes lo obtuvimos sacando el 45% de la preferencia de los huéspedes según la ocupación que desean pagar una tarifa por hospedarse dentro de una promoción, obteniendo como resultado 4.164 personas que vendrían a nuestra hostería y una venta de \$212.762,92, esto para el primer año.

Tipo de Habitación	Habitaciones Ocupadas	Ocupación	# huéspedes	# huéspedes con promoción	Tarifa huésped	Ventas
H. Simple	433	1	433	195	65,80	\$ 12.808,60
H. Doble	1.298	2	2.595	1.168	65,80	\$ 76.851,60
H. Triple	649	3	1.947	876	60,80	\$ 53.258,86
Suites.	649	4	2.595	1.168	59,80	\$ 69.843,86
Total	3.028		7.570	3.407		\$ 212.762,92

Tarifa promedio =
$$\frac{\text{ventas}}{\text{\# huéspedes con promoción}}$$
 \$ 62,46

Realizado por: Lilian Corrales

PRONÓSTICO DE INGRESOS POR ALOJAMIENTO A 10 AÑOS PARA EL GRUPO # 2

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Capacidad máxima	12.775	12.775	12.775	12.775	12.775	12.775	12.775	12.775	12.775	12.775
% de Ocupación	59,26%	61,26%	63,26%	65,26%	67,26%	69,26%	71,26%	73,26%	75,26%	77,26%
# de huéspedes al año	7.570	7.826	8.081	8.337	8.592	8.848	9.103	9.359	9.614	9.870
# huéspedes con promoción	3.407	3.522	3.636	3.751	3.866	3.981	4.096	4.211	4.326	4.441
precio promedio	\$ 62,46	\$ 64,84	\$ 67,32	\$ 69,89	\$ 72,56	\$ 75,33	\$ 78,21	\$ 81,20	\$ 84,30	\$ 87,52
Total de ingresos	\$ 212.762,92	\$ 228.345,79	\$ 244.808,72	\$ 262.196,20	\$ 280.554,85	\$ 299.933,50	\$ 320.383,28	\$ 341.957,74	\$ 364.712,98	\$ 388.707,72

Realizado por: Lilian Corrales

7.2.2.- INGRESOS POR ALIMENTACIÓN

En todo lugar la alimentación es importante, por tal motivo en el restaurante ofreceremos una variación de platillos a la carta, los cuales nos son obligatorios consumirlos, ya que como nuestra especialidad será las exigencias del huésped, se hará todo para satisfacer y sobrepasar sus expectativas. Además, nosotros deseamos que el huésped sea partícipe de las actividades dentro de la hostería si así lo desea y esta actividad es una de ellas, puede prepararse su propia comida.

PLATO	PRECIO DE VENTA	% PROMEDIO PREFERENCIAS	# PERSONAS	VENTAS
Desayuno Serrano	\$ 3,00	2%	143	\$ 428,16
Desayuno del campo	\$ 3,20	3%	185	\$ 590,87
Empanadas de morocho	\$ 1,00	2%	98	\$ 98,34
Empanadas de viento	\$ 0,70	1%	79	\$ 55,39
Choclos con queso	\$ 1,30	2%	151	\$ 196,64
Habas con queso	\$ 0,80	3%	189	\$ 150,87
Tamales	\$ 1,00	2%	108	\$ 108,47
Seco de chivo	\$ 4,00	7%	458	\$ 1.831,56
Seco de gallina	\$ 3,20	8%	521	\$ 1.666,62
Seco de lengua	\$ 3,00	7%	424	\$ 1.271,47
Yahuarlocro	\$ 3,70	5%	295	\$ 1.092,72
Caldo de gallina de campo	\$ 3,50	4%	255	\$ 894,02
Quimbolitos	\$ 1,00	3%	196	\$ 195,64
Helados de paila	\$ 0,90	9%	574	\$ 517,01
Chugchucaras	\$ 6,00	10%	608	\$ 3.649,22
Llapingachos	\$ 4,00	5%	309	\$ 1.237,03
Agua Mineral	\$ 0,60	3%	214	\$ 128,18
Agua Natural	\$ 0,60	4%	275	\$ 165,24
Gaseosas	\$ 1,00	4%	272	\$ 271,72
Jugos naturales	\$ 0,70	8%	503	\$ 351,86
Cerveza	\$ 1,50	4%	275	\$ 411,88
Total Personas			6132	
Total ingresos				\$ 15.312,90
Consumo promedio				\$ 2,50
Rotación				1,40

Realizado por: Lilian Corrales

El restaurante estará a disposición de los clientes 156 días del año, con una capacidad máxima para 28 pax con un número de mesas de 7 con 4 puestos cada una, es decir que anualmente tendremos una capacidad para 4368, con una probabilidad de que no todas las personas deseen este servicio. Tendremos aproximadamente una rotación de 1,40 que irá aumentando cada año dependiendo la ocupación que se tenga en la hostería.

PRONÓSTICO DE INGRESOS PROYECTADOS A 10 AÑOS POR ALIMENTACIÓN

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Mesas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
Capacidad máxima (pax)	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
Consumo promedio	\$ 2,50	\$ 2,59	\$ 2,59	\$ 2,59	\$ 2,59	\$ 2,59	\$ 2,59	\$ 2,59	\$ 2,59	\$ 2,59
Rotación promedio	1,40	1,45	1,50	1,55	1,60	1,65	1,70	1,75	1,80	1,85
Días laborables	156	156	156	156	156	156	156	156	157	158
Ventas	\$ 15.312,90	\$ 16.464,08	\$ 17.030,30	\$ 17.596,53	\$ 18.162,75	\$ 18.728,98	\$ 19.295,20	\$ 19.861,43	\$ 20.558,60	\$ 21.263,03

Realizado por: Lilian Corrales

7.2.3.- OTROS INGRESOS

Los servicios complementarios que ofrecemos son: cabalgatas, piscinas y excursiones, las ventas de los mismos las reflejamos en el siguiente cuadro de proyección de ventas para 10 años.

VENTA DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

	Cabalgatas 2 horas	Piscina	Excursiones	Total
# Visitantes	1.919	1.349	2.050	5.318
Precio	\$ 12,00	\$ 7,00	\$ 24,00	
Total Anual	\$ 23.025,66	\$ 9.443,28	\$ 49.209,30	\$ 81.678,24

Realizado por: Lilian Corrales

PRONÓSTICO DE INGRESOS PROYECTADOS A 10 AÑOS POR SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Para la venta del segundo año, se le aumentó al primero año el 3,82% correspondiente a la inflación promedio que se presenta en nuestro país, y en adelante se aumenta el mismo porcentaje.

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Servicios complementarios	\$ 81.678,24	\$ 84.798,35	\$ 88.037,65	\$ 91.400,68	\$ 94.892,19	\$ 98.517,07	\$ 102.280,42	\$ 106.187,54	\$ 110.243,90	\$ 114.455,22

Elaborado por: Lilian Corrales

7.2.4.- INGRESOS TOTALES

En el siguiente cuadro se recolectan las ventas de todos los servicios que tendremos, los cuales nos indican el total de ingresos que obtendremos cada año.

PRONÓSTICO DE INGRESOS TOTALES A 10 AÑOS

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Alojamiento sin promoción	\$ 79.222,88	\$ 85.025,21	\$ 91.155,22	\$ 97.629,50	\$ 104.465,40	\$ 111.681,09	\$ 119.295,63	\$ 127.328,94	\$ 135.801,92	\$ 144.736,43
Alojamiento con promoción	\$ 212.762,92	\$ 228.345,79	\$ 244.808,72	\$ 262.196,20	\$ 280.554,85	\$ 299.933,50	\$ 320.383,28	\$ 341.957,74	\$ 364.712,98	\$ 388.707,72
Alimentos y Bebidas	\$ 15.312,90	\$ 16.464,08	\$ 17.030,30	\$ 17.596,53	\$ 18.162,75	\$ 18.728,98	\$ 19.295,20	\$ 19.861,43	\$ 20.558,60	\$ 21.263,03
Servicios complementarios	\$ 81.678,24	\$ 84.798,35	\$ 88.037,65	\$ 91.400,68	\$ 94.892,19	\$ 98.517,07	\$ 102.280,42	\$ 106.187,54	\$ 110.243,90	\$ 114.455,22
Total Ingresos	\$ 388.976,94	\$ 414.633,42	\$ 441.031,89	\$ 468.822,91	\$ 498.075,19	\$ 528.860,64	\$ 561.254,53	\$ 595.335,65	\$ 631.317,40	\$ 669.162,40

ELABORADO POR: Lilian Corrales

7.3.- COSTOS Y GASTOS

7.3.1.- COSTOS

7.3.1.1.- COSTOS DE ALOJAMIENTO

Costo de amenities Huésped

DETALLE	Precio Unitario	cantidad	Costo por Hab.
Jabón	\$ 0,40	1	\$ 0,40
Acondicionador	\$ 0,35	1	\$ 0,35
Shampoo	\$ 0,35	1	\$ 0,35
Chocolates	\$ 0,30	1	\$ 0,30
Libretas de apuntes	\$ 0,40	1	\$ 0,40
Costo total por huésped			\$ 1,80

ELABORADO POR: Lilian Corrales

Costos energéticos por huésped

	Costo por Huésped
Agua	\$ 1,00
Luz	\$ 0,80
Teléfono e Internet	\$ 0,35
Costo total	\$ 2,15

ELABORADO POR: Lilian Corrales

Costos de suministros de limpieza por huésped

Suministros de Limpieza	Precio	Costo
Funda de basura paq x 100 / 50 hab.	\$ 4,50	\$ 0,09
Papel higiénico 12 unid. / 12 hab.	\$ 3,00	\$ 0,25
Limpia vidrios x gl. / 38 hab.	\$ 6,00	\$ 0,16
Desinfectante x gl. / 76 hab.	\$ 6,00	\$ 0,08
Cloro x gl. / 76 hab.	\$ 4,50	\$ 0,06
Total Costo		\$ 0,64

ELABORADO POR: Lilian Corrales

Costo de lavado de blancos por huésped

Lavado de Blancos	Precio	Costo
Detergente en polvo 500gr. / 10 hab.	\$ 3,50	\$ 1,75
Suavizante x gl. / 50 hab.	\$ 7,50	\$ 0,15
Removedor de manchas x gl. / 76 hab.	\$ 7,00	\$ 0,09
Costo total		\$ 1,99

ELABORADO POR: Lilian Corrales

COSTO DE ALOJAMIENTO TOTAL POR HUÉSPED GRUPO # 1

Los costos de alojamiento para el grupo que pagará una tarifa por alojamiento sin promoción son los siguientes:

Amenities	\$ 1,80
Energéticos	\$ 2,15
Suministros de Limpieza	\$ 0,64
Lavado de blancos	\$ 1,99
Costo por huésped	\$ 6,58

COSTOS DE ALOJAMIENTO PROYECTADOS PARA 10 AÑOS GRUPO # 1

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Capacidad máxima	13.505	13.505	13.505	13.505	13.505	13.505	13.505	13.505	13.505	13.505
% de Ocupación	59,26%	62,26%	65,26%	68,26%	71,26%	74,26%	77,26%	80,26%	83,26%	86,26%
# de huéspedes al año	8.003	8.408	8.813	9.218	9.623	10.028	10.434	10.839	11.244	11.649
# huéspedes sin promoción	4.401	4.624	4.847	5.070	5.293	5.516	5.738	5.961	6.184	6.407
Costo por huésped	\$ 6,58	\$ 6,83	\$ 7,09	\$ 7,36	\$ 7,64	\$ 7,93	\$ 8,24	\$ 8,55	\$ 8,88	\$ 9,22
Costo de alojamiento por huésped	\$ 28.953,56	\$ 31.581,41	\$ 34.367,77	\$ 37.320,93	\$ 40.449,56	\$ 43.762,76	\$ 47.270,06	\$ 50.981,45	\$ 54.907,42	\$ 59.058,94

ELABORADO POR: Lilian Corrales

COSTO DE ALOJAMIENTO TOTAL POR HUÉSPED GRUPO # 2

Los costos de alojamiento para el grupo que pagará una tarifa por alojamiento con promoción son los siguientes:

Amenities	\$ 1,80
Energéticos	\$ 2,15
Suministros de Limpieza	\$ 0,64
Lavado de blancos	\$ 1,99
Desayuno	\$ 0,71
Excursión	\$ 17,20
Costo por huésped	\$ 24,49

COSTOS DE ALOJAMIENTO PROYECTADOS PARA 10 AÑOS GRUPO # 1

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Capacidad máxima	13.505	13.505	13.505	13.505	13.505	13.505	13.505	13.505	13.505	13.505
% de Ocupación	59,26%	62,26%	65,26%	68,26%	71,26%	74,26%	77,26%	80,26%	83,26%	86,26%
# de huéspedes al año	8.003	8.408	8.813	9.218	9.623	10.028	10.434	10.839	11.244	11.649
# huéspedes con promoción	3.601	3.784	3.966	4.148	4.330	4.513	4.695	4.877	5.060	5.242
Costo por huésped	\$ 24,49	\$ 24,53	\$ 24,53	\$ 24,53	\$ 24,53	\$ 24,53	\$ 24,53	\$ 24,53	\$ 24,53	\$ 24,53
Costo de alojamiento por huésped	\$ 88.186,81	\$ 92.795,96	\$ 97.267,54	\$ 101.739,13	\$ 106.210,71	\$ 110.682,30	\$ 115.153,88	\$ 119.625,46	\$ 124.097,05	\$ 128.568,63

ELABORADO POR: Lilian Corrales

7.3.1.2.- COSTOS DE ALIMENTACIÓN (MATERIA PRIMA)

Debemos tomar en cuenta que el precio de los alimentos que se expendrán en nuestro proyecto están dados por la receta estándar más un 5% de productos menores como son la sal, el azúcar y especias en general; a demás de esto se estima el 33% de utilidad en alimentos así como en las bebidas.

PLATO	CV. UNITARIO	% PROMEDIO PREFERENCIAS	# PERSONAS	COSTO TOTAL
Desayuno Serrano	\$ 0,84	2%	148	\$ 124,79
Desayuno del Campo	\$ 0,99	3%	191	\$ 189,53
Empanadas de morocho	\$ 0,29	2%	102	\$ 29,90
Empanadas de viento	\$ 0,19	1%	82	\$ 15,48
Choclos con queso	\$ 0,41	2%	157	\$ 64,45
Habas con queso	\$ 0,17	3%	195	\$ 33,41
Tamales	\$ 0,23	2%	112	\$ 25,35
Seco de chivo	\$ 0,71	7%	474	\$ 334,53
Seco de gallina	\$ 0,45	8%	539	\$ 242,28
Seco de lengua	\$ 0,37	7%	439	\$ 162,98
Yahuarlocro	\$ 0,49	5%	306	\$ 150,23
Caldo de gallina de campo	\$ 0,86	4%	264	\$ 227,59
Quimbolitos	\$ 0,28	3%	203	\$ 57,41
Helados de paila	\$ 0,25	9%	595	\$ 148,29
Chugchucaras	\$ 1,70	10%	630	\$ 1.068,42
Llapingachos	\$ 1,21	5%	320	\$ 388,53
Agua con gas	\$ 0,35	3%	221	\$ 77,40
Agua sin gas	\$ 0,26	4%	285	\$ 74,12
Jugos	\$ 0,25	4%	281	\$ 70,32
Gaseosas	\$ 0,28	8%	520	\$ 145,68
Cervezas	\$ 0,55	4%	284	\$ 156,33
COSTO TOTAL AL PRIMER AÑO				\$ 3.787,01

ELABORADO POR: Lilian Corrales

COSTOS DE ALIMENTACIÓN PROYECTADOS A 10 AÑOS

Cada año el costo de los alimentos sigue subiendo debido a la inflación que se presenta en la economía del país en un 3,82% en promedio.

Costo de Alimentos y Bebidas	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
	\$ 3.787,01	\$ 3.931,68	\$ 4.081,87	\$ 4.237,80	\$ 4.399,68	\$ 4.567,75	\$ 4.742,23	\$ 4.923,39	\$ 5.111,46	\$ 5.306,72

7.3.1.3.- COSTOS DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

A continuación detallamos los costos que nos representa mantener nuestros servicios complementarios

Costo Piscina	AGUA	Combustibles	QUÍMICOS	TOTAL ANUAL
	\$ 1.600,00	\$ 1.700,00	\$ 1.200,00	\$ 4.500,00

ELABORADO POR: Lilian Corrales

Costos de la excursión	Guía	implementos	Total
	\$ 9,00	\$ 11,00	\$ 20,00

ELABORADO POR: Lilian Corrales

Costo de las cabalgatas	Guía
	\$ 6,00

ELABORADO POR: Lilian Corrales

TOTAL COSTOS COMPLEMENTARIOS AL AÑO

	Piscina	Cabalgata 2 horas	Excursiones	Total
Visitantes	1.426	2.028	2.168	5.622
Costo	—	\$ 6,00	\$ 20,00	
Total Anual	\$ 4.500,00	\$ 12.168,00	\$ 43.360,00	\$ 60.028,00

ELABORADO POR: Lilian Corrales

COSTOS DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS PROYECTADOS A 10 AÑOS

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Costo Piscina	\$ 4.500,00	\$ 4.671,90	\$ 4.850,37	\$ 5.035,65	\$ 5.228,01	\$ 5.427,72	\$ 5.635,06	\$ 5.850,32	\$ 6.073,80	\$ 6.305,82
Costo de excursión	\$ 43.360,00	\$ 45.016,35	\$ 46.735,98	\$ 48.521,29	\$ 50.374,80	\$ 52.299,12	\$ 54.296,95	\$ 56.371,09	\$ 58.524,47	\$ 60.760,10
Costo de cabalgatas	\$ 12.168,00	\$ 12.632,82	\$ 13.115,39	\$ 13.616,40	\$ 14.136,55	\$ 14.676,56	\$ 15.237,21	\$ 15.819,27	\$ 16.423,56	\$ 17.050,94
Total Costos Servicios Complementarios	\$ 60.028,00	\$ 62.321,07	\$ 64.701,73	\$ 67.173,34	\$ 69.739,36	\$ 72.403,41	\$ 75.169,22	\$ 78.040,68	\$ 81.021,83	\$ 84.116,87

ELABORADO POR: Lilian Corrales

COSTOS TOTALES DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS PROYECTADOS A 10 AÑOS

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Costos de Alojamiento sin promoción	\$ 28.953,56	\$ 31.581,41	\$ 34.367,77	\$ 37.320,93	\$ 40.449,56	\$ 43.762,76	\$ 47.270,06	\$ 50.981,45	\$ 54.907,42	\$ 59.058,94
Costos de Alojamiento con promoción	\$ 88.186,81	\$ 92.795,96	\$ 97.267,54	\$ 101.739,13	\$ 106.210,71	\$ 110.682,30	\$ 115.153,88	\$ 119.625,46	\$ 124.097,05	\$ 128.568,63
Costos de Alimentos y Bebidas	\$ 3.787,01	\$ 3.931,68	\$ 4.081,87	\$ 4.237,80	\$ 4.399,68	\$ 4.567,75	\$ 4.742,23	\$ 4.923,39	\$ 5.111,46	\$ 5.306,72
Costos de servicios Complementarios	\$ 60.028,00	\$ 62.321,07	\$ 64.701,73	\$ 67.173,34	\$ 69.739,36	\$ 72.403,41	\$ 75.169,22	\$ 78.040,68	\$ 81.021,83	\$ 84.116,87
Total Costos	\$ 180.955,38	\$ 190.630,12	\$ 200.418,92	\$ 210.471,20	\$ 220.799,32	\$ 231.416,21	\$ 242.335,39	\$ 253.570,99	\$ 265.137,77	\$ 277.051,16

ELABORADO POR: Lilian Corrales

7.3.2.- GASTOS

7.3.2.1.- NÓMINA

NÓMINA DEL PRIMER AÑO

Personal	# de personas	Sueldo Mensual	Sueldo Anual	13º sueldo	14º sueldo	IESS	Vacaciones	Total sueldo anual
Gerente General	1	\$ 500,00	\$ 6.000,00	\$ 500,00	\$ 264,00	\$ 729,00	\$ 250,00	\$ 7.743,00
Contador	1	\$ 350,00	\$ 4.200,00	\$ 350,00	\$ 264,00	\$ 510,30	\$ 175,00	\$ 5.499,30
Recepcionistas	2	\$ 275,00	\$ 3.300,00	\$ 275,00	\$ 264,00	\$ 400,95	\$ 137,50	\$ 4.377,45
Camareras	2	\$ 275,00	\$ 3.300,00	\$ 275,00	\$ 264,00	\$ 400,95	\$ 137,50	\$ 4.377,45
Meseros	2	\$ 275,00	\$ 3.300,00	\$ 275,00	\$ 264,00	\$ 400,95	\$ 137,50	\$ 4.377,45
Chef	1	\$ 300,00	\$ 3.600,00	\$ 300,00	\$ 264,00	\$ 437,40	\$ 150,00	\$ 4.751,40
Encargado de Mantenimiento	1	\$ 275,00	\$ 3.300,00	\$ 275,00	\$ 264,00	\$ 400,95	\$ 137,50	\$ 4.377,45
Jardinero o Agropecuario	1	\$ 275,00	\$ 3.300,00	\$ 275,00	\$ 264,00	\$ 400,95	\$ 137,50	\$ 4.377,45
Guardia	1	\$ 275,00	\$ 3.300,00	\$ 275,00	\$ 264,00	\$ 400,95	\$ 137,50	\$ 4.377,45
TOTAL A PAGAR								\$ 44.258,40

NÓMINA DEL SEGUNDO AÑO

Personal	# de personas	Sueldos	Sueldo Anual	13º sueldo	14º sueldo	IESS	Fondos de reserva	Vacaciones	Total sueldo anual
Gerente General	1	\$ 500,00	\$ 6.000,00	\$ 500,00	\$ 264,00	\$ 729,00	\$ 500,00	\$ 250,00	\$ 8.243,00
Contador	1	\$ 350,00	\$ 4.200,00	\$ 350,00	\$ 264,00	\$ 510,30	\$ 350,00	\$ 175,00	\$ 5.849,30
Recepcionistas	2	\$ 275,00	\$ 3.300,00	\$ 275,00	\$ 264,00	\$ 400,95	\$ 275,00	\$ 137,50	\$ 4.652,45
Camareras	2	\$ 275,00	\$ 3.300,00	\$ 275,00	\$ 264,00	\$ 400,95	\$ 275,00	\$ 137,50	\$ 4.652,45
Meseros	2	\$ 275,00	\$ 3.300,00	\$ 275,00	\$ 264,00	\$ 400,95	\$ 275,00	\$ 137,50	\$ 4.652,45
Chef	1	\$ 300,00	\$ 3.600,00	\$ 300,00	\$ 264,00	\$ 437,40	\$ 300,00	\$ 150,00	\$ 5.051,40
Encargado de Mantenimiento	1	\$ 275,00	\$ 3.300,00	\$ 275,00	\$ 264,00	\$ 400,95	\$ 275,00	\$ 137,50	\$ 4.652,45
Jardinero o Agropecuario	1	\$ 275,00	\$ 3.300,00	\$ 275,00	\$ 264,00	\$ 400,95	\$ 275,00	\$ 137,50	\$ 4.652,45
Guardia	1	\$ 275,00	\$ 3.300,00	\$ 275,00	\$ 264,00	\$ 400,95	\$ 275,00	\$ 137,50	\$ 4.652,45
TOTAL A PAGAR									\$ 47.058,40

ELABORADO POR: Lilian Corrales

7.3.2.2.- GASTO SERVICIOS BÁSICOS

El costo de la energía eléctrica dependerá de los artefactos que utilicemos una vez que se reemplace la energía convencional por la energía que producen los paneles solares, así mismo sucederá con los demás servicios, no podemos dar un costo total de lo que se puede consumir ya que el proyecto se encuentra en proceso. Un aproximado de gasto mensual de servicios básicos es de 450 dólares americanos mensualmente.

	Gasto Mensual	# meses	Gasto Anual
Agua Potable	\$ 200,00	12	\$ 2.400,00
Energía Eléctrica	\$ 350,00	12	\$ 4.200,00
Teléfono e internet	\$ 80,00	12	\$ 960,00
Gasto total anual servicios básicos			\$ 7.560,00

ELABORADO POR: Lilian Corrales

7.3.2.3.- SUMINISTROS DE LIMPIEZA

DETALLE	Precio Unitario	cantidad	Total Anual
Desinfectante para baños	\$ 6,89	30	\$ 206,70
Jabón para platos	\$ 7,89	30	\$ 236,70
Cloro	\$ 5,45	30	\$ 163,50
Guantes	\$ 1,00	30	\$ 30,00
Cepillos para el Baño	\$ 1,26	30	\$ 37,80
Papel Higiénico	\$ 0,29	576	\$ 167,04
Limpiones o Franelas	\$ 2,34	20	\$ 46,80
Escobas	\$ 2,50	20	\$ 50,00
Trapeadores	\$ 2,50	15	\$ 37,50
TOTAL			\$ 976,04

ELABORADO POR: Lilian Corrales

7.3.2.4.- SUMINISTROS DE OFICINA

Son todos aquellos suministros que utilizamos para la utilización en oficinas, tomando en cuenta que algunos de los mismos se los compra una vez al año, a continuación detallamos los artículos los en los cuales indicamos el valor, la cantidad y el precio total.

SUMINISTROS DE OFICINA

Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Total Mensual	Total Anual
Papel Bond resmas	8	\$ 3,50	\$ 28,00	\$ 336,00
perforadora	2	\$ 2,90	\$ 5,80	\$ 69,60
Esferos	6	\$ 0,30	\$ 1,80	\$ 21,60
Lápices	12	\$ 0,25	\$ 3,00	\$ 36,00
Grapadora	1	\$ 4,30	\$ 4,30	\$ 51,60
Caja Grapas de 500 unidades	2	\$ 0,75	\$ 1,50	\$ 18,00
Carpetas para archivos	20	\$ 2,50	\$ 50,00	\$ 600,00
Sello de Caucho	1	\$ 0,60	\$ 0,60	\$ 7,20
Papel para Sumadora	3	\$ 0,40	\$ 1,20	\$ 14,40
Cinta Adhesiva	5	\$ 1,25	\$ 6,25	\$ 75,00
Caja Clips	4	\$ 0,25	\$ 1,00	\$ 12,00
Block de notas	3	\$ 0,35	\$ 1,05	\$ 12,60
TOTAL			\$ 104,50	\$ 1.254,00

ELABORADO POR: Lilian Corrales

7.3.2.5.- GASTO MANTENIMIENTO

PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO	VALOR A. FIJOS	%	VALOR
EDIFICIO(OBRA CIVIL)	\$ 149.050,00	3,00%	\$ 4.471,50
MAQUINARIA Y EQUIPO	\$ 7.158,69	3,00%	\$ 214,76
MOBILIARIO	\$ 31.842,39	3,00%	\$ 955,27
MENAJE, CRISTALERI, LENCERIA Y CUBERTERIA	\$ 14.048,17	3,00%	\$ 421,45
EQUIPO DE COMPUTACIÓN	\$ 2.769,00	3,00%	\$ 83,07
VEHÍCULOS	\$ 29.900,00	3,00%	\$ 897,00
TOTAL			\$ 7.043,05

ELABORADO POR: Lilian Corrales

7.3.2.6.- GASTO SEGUROS

SEGUROS ESTRUCTURA, MAQUINARIA Y EQUIPO, MOBILIARIO ANUAL

AÑO 1	
Concepto	Valor Asegurado
Obra Civil	\$ 149.050,00
Maquinaria y Equipo	\$ 7.158,69
Mobiliario	\$ 31.842,39
TOTAL ASEGURADO	\$ 188.051,08
0,3% Prima Neta	\$ 564,15
3,5% Contribución a la Súper de Bancos	\$ 19,75
Derechos de pólizas o emisión	\$ 4,00
SUB TOTAL	\$ 587,90
12% IVA	\$ 70,55
TOTAL	\$ 658,45

Fuente: Compañía de Seguros EcuatorianoSuiza S.A.

Elaborado por: Lilian Corrales

VEHÍCULOS

AÑO 1	
Concepto	Valor Asegurado
Vehículo Chevrolet V6 4x4	\$ 29.900,00
TOTAL ASEGURADO	\$ 29.900,00
3,8% Prima Neta	\$ 1.136,20
3,5% Contribución a la Súper de Bancos	\$ 39,77
Derechos de pólizas o emisión	\$ 6,00
SUB TOTAL	\$ 1.181,97
12% IVA	\$ 141,84
TOTAL	\$ 1.323,80

Fuente: Compañía de Seguros EcuatorianoSuiza S.A.

Elaborado por: Lilian Corrales

SEGURO EQUIPOS DE COMPUTACIÓN

AÑO 1

Concepto	Valor Asegurado
Equipos de computación	\$ 2.769,00
TOTAL ASEGURADO	\$ 2.769,00
1,6% Prima Neta	\$ 44,30
3,5% Contribución a la Súper de Bancos	\$ 1,55
Derechos de pólizas o emisión	\$ 0,50
SUB TOTAL	\$ 46,35
12% IVA	\$ 5,56
TOTAL	\$ 51,92

Fuente: Compañía de Seguros EcuatorianoSuiza S.A.

Elaborado por: Lilian Corrales

TOTAL GASTO SEGUROS AL AÑO

AÑO 1

Seguro Obra Civil	\$ 658,45
Seguro Vehículos	\$ 1.323,80
Seguro Equipos de Computación	\$ 51,92
Total	\$ 2.034,17

Elaborado por: Lilian Corrales

7.3.2.7.- GASTO DE VENTAS

MEDIO PRINCIPAL

MEDIO	Costo Unitario	Costo Anual Total
<i>Medio principal</i>	\$ 125,57	\$ 1.506,84
Televisión de Quito		
Telerama - Canal 31		
12 cuñas en 6 meses		
Total medio principal		\$ 1.506,84

Elaborado por: Lilian Corrales

MEDIO SECUNDARIO

MEDIO	Costo Unitario	Costo Anual Total
<i>Periódico</i>		
La Hora Quito		
Anuncio (5 x 5 cm) 4 veces x mes	\$ 35,87	\$ 1.721,76
<i>Radio</i>		
Radio La Bruja de Quito 2 veces x mes	\$ 145,80	\$ 3.499,20
<i>Internet</i>		
Aj Compu		
Diseño, creación y mantenimiento de pagina web	\$ 567,89	\$ 567,89
Hosting	\$ 95,00	\$ 95,00
<i>Prensa turística</i>		
Transport		
Anuncio semestral de hasta 5 líneas	\$ 66,00	\$ 66,00
<i>Material POP</i>		
1000 tarjetas presentación hostería	\$ 0,01	\$ 10,00
4000 Flyers	\$ 0,10	\$ 400,00
3000 Afiches	\$ 0,14	\$ 420,00
Total medio secundario		\$ 6.779,85

Elaborado por: Lilian Corrales

MEDIO AUXILIAR

MEDIO	Costo Unitario	Costo Anual Total
<i>Publicidad exterior</i>		
Gigantografías 3 unidades	250	750
Camisetas de la hostería 100	3,58	50,67
Llaveros de la hostería 500	0,18	90
Esferos con logo 500	0,1	50
Total medio auxiliar		940,67

TOTAL PLAN DE MEDIOS	\$ 9.227,36
-----------------------------	--------------------

Elaborado por: Lilian Corrales

Plan de medios**TOTAL PRESUPUESTO DE MEDIOS**

MEDIO	COSTO TOTAL
<i>Medio principal</i>	
Telerama- Canal 31	\$ 1.506,84
10 cuñas en 4 meses	
<i>Medio secundario</i>	
<u>Periódico</u>	
La Hora Quito	
Anuncio (5 x 5 cm) 4 veces x semana	\$ 1.721,76
<u>Radio</u>	
Radio La Bruja de Quito 2 veces x mes	\$ 3.499,20
<u>Internet</u>	
Aj Compu	
Diseño y creación de pagina web	\$ 567,89
Hosting	\$ 95,00
<u>Prensa turística</u>	
Transport	
Anuncio semestral de hasta 5 líneas	\$ 66,00
<u>Material POP</u>	
1000 tarjetas presentación hostería	\$ 10,00
4000 Flyers	\$ 400,00
3000 Afiches	\$ 420,00
<i>Medio Auxiliar</i>	
<u>Publicidad exterior</u>	
Gigantografias 3 unidades	\$ 750,00
Camisetas de la hostería 100	\$ 50,67
Llaveros de la hostería 500	\$ 90,00
Esferos con logo 500	\$ 50,00
<i>total presupuesto</i> ₡	\$ 9.227,36

Elaborado por: Lilian Corrales

7.4.- MANO DE OBRA

7.4.1.- Mano de obra directa

La mano de obra directa es el conjunto de salarios que colaboraran directamente con el funcionamiento de la hostería, dichos montos tendrán un incremento del 3,82% anual debido a la inflación de nuestro país.

Personal	Total sueldo anual
Jefe de Alojamiento	\$ 4.788,12
Recepcionistas	\$ 4.428,12
Ama de llaves (Camareras)	\$ 4.209,84
Jefe de Alimentos y bebidas	\$ 4.788,12
Meseros	\$ 4.209,84
Chef	\$ 4.788,12
Encargado de compras	\$ 4.209,84
Jefe de Mantenimiento y Seguridad	\$ 4.378,92
Jardinero o Agropecuario	\$ 4.209,84
Técnico de mantenimiento	\$ 4.209,84
TOTAL A PAGAR	\$ 44.220,60

Elaborado por: Lilian Corrales

7.4.2.- Mano de obra indirecta

Se conoce a la mano de obra indirecta a todos aquellos colaboradores que participan en el desarrollo de actividades en la empresa.

Personal	Total sueldo anual
Gerente General o Administración	\$ 10.137,60
Guardia	\$ 4.209,84
Contador	\$ 5.195,64
Total	\$ 19.543,08

Elaborado por: Lilian Corrales

7.4.3.- Política de pago de dividendos

- Realizaremos pagos a los proveedores cada 15 y 30 días dependiendo el monto y el convenio con los mismos.
- Todo pago a los empleados se realizará en efectivo durante el primer año de funcionamiento.
- Los pagos serán personales y no transferibles.
- Todo pago se realizará con los debidos documentos legales.

CAPÍTULO VIII

ANÁLISIS FINANCIERO

Esta parte del estudio económico o análisis financiero, pretende ayudarnos a determinar y tomar decisiones en el ámbito financiero, que se fundamentan principalmente en el análisis del capital.

La empresa necesitara conocer las necesidades de inversión para apreciar su factibilidad; además, para tomar las decisiones adecuadas debemos tomar en cuenta algunos indicadores, elementos de evaluación y análisis financieros, conociendo el valor total de la inversión se continuara a buscar el financiamiento sea mediante capital propio o asistiendo a una entidad financiera estatal.

El propósito del análisis o estudio financiero es el de conocer la liquidez de la empresa.

8.1. BALANCE GENERAL

El Balance General es considerado como una radiografía interna de la empresa en donde se reflejan sus activos, pasivos y el capital que posee, el mismo nos ayudará a obtener datos con los cuales elaboraremos el análisis del proyecto y que nos servirá para mejorar la situación financiera del proyecto.

CUADRO # 8.1.- BALANCE GENERAL PROYECTADO A 10 AÑOS

Balance General Proyectado

ACTIVOS	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Activo Circulante	\$ 281.828,33	\$ 356.170,19	\$ 440.094,07	\$ 533.997,55	\$ 635.180,39	\$ 746.305,32	\$ 865.324,52	\$ 995.497,92	\$ 1.137.564,00	\$ 1.292.378,90	\$ 1.460.755,46
Caja	\$ 281.828,33	\$ 356.170,19	\$ 440.094,07	\$ 533.997,55	\$ 635.180,39	\$ 746.305,32	\$ 865.324,52	\$ 995.497,92	\$ 1.137.564,00	\$ 1.292.378,90	\$ 1.460.755,46
Activos Fijos											
Terrenos	\$ 23.890,00	\$ 23.890,00	\$ 23.890,00	\$ 23.890,00	\$ 23.890,00	\$ 23.890,00	\$ 23.890,00	\$ 23.890,00	\$ 23.890,00	\$ 23.890,00	\$ 23.890,00
Edificio (Obra civil)	\$ 149.050,00	\$ 149.050,00	\$ 149.050,00	\$ 149.050,00	\$ 149.050,00	\$ 149.050,00	\$ 149.050,00	\$ 149.050,00	\$ 149.050,00	\$ 149.050,00	\$ 149.050,00
Maquinaria y Equipo	\$ 7.158,69	\$ 7.158,69	\$ 7.158,69	\$ 7.158,69	\$ 7.158,69	\$ 7.158,69	\$ 7.158,69	\$ 7.158,69	\$ 7.158,69	\$ 7.158,69	\$ 7.158,69
Mobiliario	\$ 31.842,39	\$ 31.842,39	\$ 31.842,39	\$ 31.842,39	\$ 31.842,39	\$ 31.842,39	\$ 31.842,39	\$ 31.842,39	\$ 31.842,39	\$ 31.842,39	\$ 31.842,39
Menaje, cristalería, lencería y cubertería	\$ 14.048,17	\$ 14.048,17	\$ 14.048,17	\$ 14.048,17	\$ 14.048,17	\$ 14.048,17	\$ 14.048,17	\$ 14.048,17	\$ 14.048,17	\$ 14.048,17	\$ 14.048,17
Equipo de computación	\$ 2.769,00	\$ 2.769,00	\$ 2.769,00	\$ 2.769,00	\$ 2.769,00	\$ 2.769,00	\$ 2.769,00	\$ 2.769,00	\$ 2.769,00	\$ 2.769,00	\$ 2.769,00
Vehículos	\$ 29.900,00	\$ 29.900,00	\$ 29.900,00	\$ 29.900,00	\$ 29.900,00	\$ 29.900,00	\$ 29.900,00	\$ 29.900,00	\$ 29.900,00	\$ 29.900,00	\$ 29.900,00
Semovientes	\$ 5.770,00	\$ 5.770,00	\$ 5.770,00	\$ 5.770,00	\$ 5.770,00	\$ 5.770,00	\$ 5.770,00	\$ 5.770,00	\$ 5.770,00	\$ 5.770,00	\$ 5.770,00
Depreciación acumulada	\$ 0,00	-\$ 22.938,33	-\$ 45.876,66	-\$ 68.814,99	-\$ 86.147,60	-\$ 103.480,21	-\$ 114.832,82	-\$ 126.185,43	-\$ 137.538,03	-\$ 148.890,64	-\$ 160.243,25
Total de Activos Fijos	\$ 264.428,25	\$ 241.489,92	\$ 218.551,59	\$ 195.613,26	\$ 178.280,65	\$ 160.948,04	\$ 149.595,43	\$ 138.242,82	\$ 126.890,22	\$ 115.537,61	\$ 104.185,00
Activos Diferidos											
Trámites legales, impuestos y varios	\$ 1.850,00	\$ 1.850,00	\$ 1.850,00	\$ 1.850,00	\$ 1.850,00	\$ 1.850,00	-	-	-	-	-
Gasto de estudio de pre factibilidad	\$ 1.063,00	\$ 1.063,00	\$ 1.063,00	\$ 1.063,00	\$ 1.063,00	\$ 1.063,00	-	-	-	-	-
Capacitación del personal	\$ 1.400,00	\$ 1.400,00	\$ 1.400,00	\$ 1.400,00	\$ 1.400,00	\$ 1.400,00	-	-	-	-	-
Plan de protección ambiental	\$ 3.435,00	\$ 3.435,00	\$ 3.435,00	\$ 3.435,00	\$ 3.435,00	\$ 3.435,00	-	-	-	-	-
Amortización acumulada	\$ 0,00	-\$ 1.549,60	-\$ 3.099,20	-\$ 4.648,80	-\$ 6.198,40	-\$ 7.748,00	-	-	-	-	-
Total de activos Diferidos	\$ 7.748,00	\$ 6.198,40	\$ 4.648,80	\$ 3.099,20	\$ 1.549,60	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
TOTAL ACTIVOS	\$ 554.004,58	\$ 603.858,51	\$ 663.294,45	\$ 732.710,00	\$ 815.010,64	\$ 907.253,36	\$ 1.014.919,95	\$ 1.133.740,75	\$ 1.264.454,21	\$ 1.407.916,51	\$ 1.564.940,46
PASIVO											
Pasivo a Largo Plazo	\$ 166.201,37	\$ 155.773,00	\$ 144.301,80	\$ 131.683,47	\$ 117.803,30	\$ 102.535,13	\$ 85.740,13	\$ 67.265,64	\$ 46.943,69	\$ 24.589,55	\$ 0,00
Préstamos bancarios	\$ 166.201,37	\$ 155.773,00	\$ 144.301,80	\$ 131.683,47	\$ 117.803,30	\$ 102.535,13	\$ 85.740,13	\$ 67.265,64	\$ 46.943,69	\$ 24.589,55	\$ 0,00
PATRIMONIO	\$ 387.803,21	\$ 448.085,51	\$ 518.992,66	\$ 601.026,54	\$ 697.207,33	\$ 804.718,23	\$ 929.179,82	\$ 1.066.475,11	\$ 1.217.510,52	\$ 1.383.326,95	\$ 1.564.940,46
Capital	\$ 387.803,21	\$ 387.803,21	\$ 387.803,21	\$ 387.803,21	\$ 387.803,21	\$ 387.803,21	\$ 387.803,21	\$ 387.803,21	\$ 387.803,21	\$ 387.803,21	\$ 387.803,21
Utilidades retenidas		\$ 0,00	\$ 60.282,30	\$ 131.189,45	\$ 213.223,33	\$ 309.404,13	\$ 416.915,02	\$ 541.376,61	\$ 678.671,91	\$ 829.707,32	\$ 995.523,75
Resultado del ejercicio	\$ 0,00	\$ 60.282,30	\$ 70.907,15	\$ 82.033,88	\$ 96.180,80	\$ 107.510,90	\$ 124.461,59	\$ 137.295,29	\$ 151.035,41	\$ 165.816,43	\$ 181.613,50
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$ 554.004,58	\$ 603.858,51	\$ 663.294,45	\$ 732.710,00	\$ 815.010,64	\$ 907.253,36	\$ 1.014.919,95	\$ 1.133.740,75	\$ 1.264.454,21	\$ 1.407.916,51	\$ 1.564.940,46

8.2. Estado de pérdidas y ganancias, proyección 10 años

ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO A 10 AÑOS

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
INGRESOS										
Alojamiento sin promoción	\$ 79.222,88	\$ 85.025,21	\$ 91.155,22	\$ 97.629,50	\$ 104.465,40	\$ 111.681,09	\$ 119.295,63	\$ 127.328,94	\$ 135.801,92	\$ 144.736,43
Alojamiento con promoción	\$ 212.762,92	\$ 228.345,79	\$ 244.808,72	\$ 262.196,20	\$ 280.554,85	\$ 299.933,50	\$ 320.383,28	\$ 341.957,74	\$ 364.712,98	\$ 388.707,72
Alimentos y Bebidas	\$ 15.312,90	\$ 16.464,08	\$ 17.030,30	\$ 17.596,53	\$ 18.162,75	\$ 18.728,98	\$ 19.295,20	\$ 19.861,43	\$ 20.558,60	\$ 21.263,03
Servicios complementarios	\$ 81.678,24	\$ 84.798,35	\$ 88.037,65	\$ 91.400,68	\$ 94.892,19	\$ 98.517,07	\$ 102.280,42	\$ 106.187,54	\$ 110.243,90	\$ 114.455,22
Total ingresos	\$ 388.976,94	\$ 414.633,42	\$ 441.031,89	\$ 468.822,91	\$ 498.075,19	\$ 528.860,64	\$ 561.254,53	\$ 595.335,65	\$ 631.317,40	\$ 669.162,40
(-) COSTOS										
Alojamiento sin promoción	\$ 28.953,56	\$ 31.581,41	\$ 34.367,77	\$ 37.320,93	\$ 40.449,56	\$ 43.762,76	\$ 47.270,06	\$ 50.981,45	\$ 54.907,42	\$ 59.058,94
Alojamiento con promoción	\$ 88.186,81	\$ 92.795,96	\$ 97.267,54	\$ 101.739,13	\$ 106.210,71	\$ 110.682,30	\$ 115.153,88	\$ 119.625,46	\$ 124.097,05	\$ 128.568,63
Alimentos y Bebidas	\$ 3.787,01	\$ 3.931,68	\$ 4.081,87	\$ 4.237,80	\$ 4.399,68	\$ 4.567,75	\$ 4.742,23	\$ 4.923,39	\$ 5.111,46	\$ 5.306,72
Servicios complementarios	\$ 60.028,00	\$ 62.321,07	\$ 64.701,73	\$ 67.173,34	\$ 69.739,36	\$ 72.403,41	\$ 75.169,22	\$ 78.040,68	\$ 81.021,83	\$ 84.116,87
Total Costos	\$ 180.955,38	\$ 190.630,12	\$ 200.418,92	\$ 210.471,20	\$ 220.799,32	\$ 231.416,21	\$ 242.335,39	\$ 253.570,99	\$ 265.137,77	\$ 277.051,16
UTILIDAD BRUTA	\$ 208.021,56	\$ 224.003,31	\$ 240.612,97	\$ 258.351,72	\$ 277.275,88	\$ 297.444,43	\$ 318.919,14	\$ 341.764,66	\$ 366.179,63	\$ 392.111,24
(-) GASTOS										
GASTOS ADMINISTRATIVOS										
Nomina	\$ 44.258,40	\$ 47.058,40	\$ 48.856,03	\$ 50.722,33	\$ 52.659,92	\$ 54.671,53	\$ 56.759,99	\$ 58.928,22	\$ 61.179,28	\$ 63.516,32
Agua Potable	\$ 2.400,00	\$ 2.491,68	\$ 2.586,86	\$ 2.685,68	\$ 2.788,27	\$ 2.894,79	\$ 3.005,37	\$ 3.120,17	\$ 3.239,36	\$ 3.363,11
Energía Eléctrica	\$ 4.200,00	\$ 4.360,44	\$ 4.527,01	\$ 4.699,94	\$ 4.879,48	\$ 5.065,87	\$ 5.259,39	\$ 5.460,30	\$ 5.668,88	\$ 5.885,43
Teléfono e internet	\$ 960,00	\$ 996,67	\$ 1.034,74	\$ 1.074,27	\$ 1.115,31	\$ 1.157,91	\$ 1.202,15	\$ 1.248,07	\$ 1.295,74	\$ 1.345,24
Suministros de Limpieza	\$ 976,04	\$ 1.013,32	\$ 1.052,03	\$ 1.092,22	\$ 1.133,94	\$ 1.177,26	\$ 1.222,23	\$ 1.268,92	\$ 1.317,39	\$ 1.367,72
Suministros de Oficina	\$ 1.254,00	\$ 1.301,90	\$ 1.351,64	\$ 1.403,27	\$ 1.456,87	\$ 1.512,53	\$ 1.570,30	\$ 1.630,29	\$ 1.692,57	\$ 1.757,22
Gasto Mantenimiento	\$ 7.043,05	\$ 7.312,09	\$ 7.591,41	\$ 7.881,41	\$ 8.182,48	\$ 8.495,05	\$ 8.819,56	\$ 9.156,46	\$ 9.506,24	\$ 9.869,38
Depreciaciones	\$ 22.938,33	\$ 22.938,33	\$ 22.938,33	\$ 17.332,61	\$ 17.332,61	\$ 11.352,61	\$ 11.352,61	\$ 11.352,61	\$ 11.352,61	\$ 11.352,61
Amortizaciones	\$ 1.549,60	\$ 1.549,60	\$ 1.549,60	\$ 1.549,60	\$ 1.549,60	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Seguros	\$ 2.034,17	\$ 1.717,51	\$ 1.400,86	\$ 1.080,28	\$ 779,62	\$ 466,65	\$ 428,29	\$ 389,93	\$ 351,57	\$ 313,21
Publicidad	\$ 9.227,36	\$ 6.459,15	\$ 4.613,68	\$ 4.789,92	\$ 4.972,90	\$ 5.162,86	\$ 5.360,08	\$ 5.564,84	\$ 5.777,42	\$ 5.998,11
GASTOS FINANCIEROS										
Gasto Interés	\$ 16.620,14	\$ 15.577,30	\$ 14.430,18	\$ 13.168,35	\$ 11.780,33	\$ 10.253,51	\$ 8.574,01	\$ 6.726,56	\$ 4.694,37	\$ 2.458,96
Total de Gastos	\$ 113.461,08	\$ 112.776,41	\$ 111.932,38	\$ 107.479,88	\$ 108.631,34	\$ 102.210,57	\$ 103.553,97	\$ 104.846,37	\$ 106.075,43	\$ 107.227,31
UTILIDAD OPERACIONAL	\$ 94.560,48	\$ 111.226,90	\$ 128.680,59	\$ 150.871,84	\$ 168.644,54	\$ 195.233,86	\$ 215.365,17	\$ 236.918,29	\$ 260.104,21	\$ 284.883,93
-Part. Trab 15% e Imp. Renta 25%	\$ 34.278,17	\$ 40.319,75	\$ 46.646,71	\$ 54.691,04	\$ 61.133,65	\$ 70.772,28	\$ 78.069,87	\$ 85.882,88	\$ 94.287,77	\$ 103.270,42
UTILIDAD NETA	\$ 60.282,30	\$ 70.907,15	\$ 82.033,88	\$ 96.180,80	\$ 107.510,90	\$ 124.461,59	\$ 137.295,29	\$ 151.035,41	\$ 165.816,43	\$ 181.613,50

8.3. Flujo de caja, proyección 10 años

En el flujo de Caja se reflejan los movimientos bancarios que temporalmente se realizan en una empresa para realizar algunos gastos, con la finalidad de producir costos para obtener beneficios a largo plazo.

FLUJO DE CAJA

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Saldo inicial de caja	\$ 281.828,33	\$ 356.170,19	\$ 440.094,07	\$ 533.997,55	\$ 635.180,39	\$ 746.305,32	\$ 865.324,52	\$ 995.497,92	\$ 1.137.564,00	\$ 1.292.378,90
Ingresos	\$ 388.976,94	\$ 414.633,42	\$ 441.031,89	\$ 468.822,91	\$ 498.075,19	\$ 528.860,64	\$ 561.254,53	\$ 595.335,65	\$ 631.317,40	\$ 669.162,40
- Costos	\$ 180.955,38	\$ 190.630,12	\$ 200.418,92	\$ 210.471,20	\$ 220.799,32	\$ 231.416,21	\$ 242.335,39	\$ 253.570,99	\$ 265.137,77	\$ 277.051,16
- Gastos	\$ 113.461,08	\$ 112.776,41	\$ 111.932,38	\$ 107.479,88	\$ 108.631,34	\$ 102.210,57	\$ 103.553,97	\$ 104.846,37	\$ 106.075,43	\$ 107.227,31
UTILIDAD OPERACIONAL	\$ 94.560,48	\$ 111.226,90	\$ 128.680,59	\$ 150.871,84	\$ 168.644,54	\$ 195.233,86	\$ 215.365,17	\$ 236.918,29	\$ 260.104,21	\$ 284.883,93
- impuestos 15% trab; 25% renta	\$ 34.278,17	\$ 40.319,75	\$ 46.646,71	\$ 54.691,04	\$ 61.133,65	\$ 70.772,28	\$ 78.069,87	\$ 85.882,88	\$ 94.287,77	\$ 103.270,42
UTILIDAD FINAL	\$ 60.282,30	\$ 70.907,15	\$ 82.033,88	\$ 96.180,80	\$ 107.510,90	\$ 124.461,59	\$ 137.295,29	\$ 151.035,41	\$ 165.816,43	\$ 181.613,50
+ Efecto Flujo	\$ 24.487,93	\$ 24.487,93	\$ 24.487,93	\$ 18.882,21	\$ 18.882,21	\$ 11.352,61	\$ 11.352,61	\$ 11.352,61	\$ 11.352,61	\$ 11.352,61
- Amortización de Deuda a L.P	\$ 10.428,37	\$ 11.471,21	\$ 12.618,33	\$ 13.880,16	\$ 15.268,18	\$ 16.795,00	\$ 18.474,50	\$ 20.321,94	\$ 22.354,14	\$ 24.589,55
FLUJO DE EFECTIVO	\$ 74.341,86	\$ 83.923,87	\$ 93.903,48	\$ 101.182,85	\$ 111.124,93	\$ 119.019,20	\$ 130.173,41	\$ 142.066,07	\$ 154.814,90	\$ 168.376,56
FLUJO ACUMULADO	\$ 74.341,86	\$ 158.265,74	\$ 252.169,22	\$ 353.352,06	\$ 464.476,99	\$ 583.496,19	\$ 713.669,60	\$ 855.735,67	\$ 1.010.550,57	\$ 1.178.927,13

Elaborado por: Lilian Corrales

8.4. MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Existen varias técnicas que establecen la rentabilidad del proyecto mediante el Flujo Neto de Caja en la vida útil del proyecto y los coeficientes de rentabilidad con valores actualizados, entre los coeficientes que se han realizado están: el Valor Neto Actual (VAN) que es de 149.265,16 dólares y como es positivo nos indica que el proyecto es rentable. La Tasa Interna de Retorno (TIR) que es de 22,97% y como supera al TMAR que es de 14,93% lo que significa que el proyecto es rentable y es atractivo para realizar la inversión. También podemos ver la relación Costo /Beneficio es de 2,29, lo que significa que es rentable ya que es mayor a 1.

8.4.1. TASA MÍNOMA ACTIVA DE RETORNO

La tasa mínima activa de retorno o rentabilidad es de 14,93% aceptable para este proyecto debido a que la empresa tiene fines de lucro y se hace válido este porcentaje, el mismo que nos servirá para calcular el VAN.

ORIGEN DEL CAPITAL	VALOR	% de aportación	tasa nominal	Costo ponderado
RECURSOS PROPIOS	\$ 387.803,21	70%	8,00%	5,60%
Crédito Otorgado	\$ 166.201,37	30%	10,00%	3,00%
TOTAL	\$ 554.004,58	100%	kp =	8,60%

TMAR = i+f+kp	
l = premio al riesgo	3,00%
f = inflación	3,33%
kp	8,60%
TMAR	14,93%

8.4.2. VALOR ACTUAL NETO (VAN)

Es el valor actual o presente de un determinado número de flujos de caja futuros, generados por una inversión.

	VALOR	RENTABILIDAD		Flujos Acumulados
FLUJO 0	-\$ 387.803,21	/ 1,15 ⁰	\$ (387.803,21)	
FLUJO 1	\$ 74.341,86	/ 1,15 ¹	\$ 64.684,47	64.684,47
FLUJO 2	\$ 83.923,87	/ 1,15 ²	\$ 63.535,83	128.220,30
FLUJO 3	\$ 93.903,48	/ 1,15 ³	\$ 61.855,95	190.076,25
FLUJO 4	\$ 101.182,85	/ 1,15 ⁴	\$ 57.992,69	248.068,94
FLUJO 5	\$ 111.124,93	/ 1,15 ⁵	\$ 55.417,18	303.486,12
FLUJO 6	\$ 119.019,20	/ 1,15 ⁶	\$ 51.643,61	355.129,73
FLUJO 7	\$ 130.173,41	/ 1,15 ⁷	\$ 49.146,03	404.275,76
FLUJO 8	\$ 142.066,07	/ 1,15 ⁸	\$ 46.668,42	450.944,18
FLUJO 9	\$ 154.814,90	/ 1,15 ⁹	\$ 44.249,88	495.194,06
FLUJO 10	\$ 168.376,56	/ 1,15 ¹⁰	\$ 41.874,30	537.068,36
		VAN	\$ 149.265,16	

Elaborado por: Lilian Corrales

8.4.3. TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

20%	25%
\$ (387.803,21)	\$ (387.803,21)
\$ 61.951,55	\$ 59.473,49
\$ 58.280,47	\$ 53.711,28
\$ 54.342,29	\$ 48.078,58
\$ 48.795,74	\$ 41.444,49
\$ 44.658,62	\$ 36.413,42
\$ 39.859,29	\$ 31.200,17
\$ 36.329,01	\$ 27.299,34
\$ 33.040,03	\$ 23.834,73
\$ 30.004,16	\$ 20.778,90
\$ 27.193,75	\$ 18.079,30
\$ 46.651,71	\$ (27.489,50)

CÁLCULO DEL TIR

$$\begin{array}{r}
 \text{---}20\% \\
 | \\
 \text{---}x \\
 | \\
 \text{---}25\%
 \end{array}
 \qquad
 \begin{array}{r}
 \$ 46.651,71 \\
 0 \\
 (\$ 27.489,50)
 \end{array}$$

$$\frac{20\% - 25\%}{x - 25\%} = \frac{46651,71 - (-27489,50)}{0 - (-27489,50)}$$

$$\frac{-5\%}{x - 25\%} = \frac{\$ 74.141,21}{\$ 27489,50}$$

	Valores Netos	Valores Actuales	Flujos Acumulados
FLUJO 0	(\$ 387.803,21)	(\$ 387.803,21)	
FLUJO 1	\$ 74.684,14	\$ 64.982,28	\$ 64.982,28
FLUJO 2	\$ 84.279,22	\$ 63.804,85	\$ 128.787,13
FLUJO 3	\$ 94.258,83	\$ 62.090,02	\$ 190.877,16
FLUJO 4	\$ 101.538,19	\$ 58.196,36	\$ 249.073,52
FLUJO 5	\$ 111.480,27	\$ 55.594,39	\$ 304.667,91
FLUJO 6	\$ 119.374,55	\$ 51.797,80	\$ 356.465,71
FLUJO 7	\$ 130.528,76	\$ 49.280,19	\$ 405.745,90
FLUJO 8	\$ 142.421,42	\$ 46.785,15	\$ 452.531,05
FLUJO 9	\$ 155.172,53	\$ 44.352,10	\$ 607.703,58
FLUJO 10	\$ 168.736,46	\$ 41.963,81	\$ 776.440,04

La rentabilidad del proyecto es de 23.08%, debemos tomar en cuenta que para ser un proyecto la rentabilidad no es tan mal, más adelante explicaremos el costo/beneficio que tendremos y el período en el que recuperaremos nuestra inversión.

VARIACIÓN ENTRE LA TIR Y LA TMAR

TASA MÍNIMA	14,93%
Valor actual	(\$ 387.803,21)
VAN	\$ 149.265,16
TIR	22,97%
Variación	8,04%

Al realizar la variación entre La tasa mínima y la TIR, podemos darnos cuenta y comprobar que la TIR es mayor a TMAR por lo tanto el proyecto es viable.

8.4.4. RELACIÓN COSTO BENEFICIO

Relación Beneficio / Costo			
Años	Ingresos	Egresos	
1	\$ 388.976,94	(\$ 180.955,38)	
2	\$ 414.633,42	(\$ 190.630,12)	
3	\$ 441.031,89	(\$ 200.418,92)	
4	\$ 468.822,91	(\$ 210.471,20)	
5	\$ 498.075,19	(\$ 220.799,32)	
6	\$ 528.860,64	(\$ 231.416,21)	
7	\$ 561.254,53	(\$ 242.335,39)	
8	\$ 595.335,65	(\$ 253.570,99)	
9	\$ 631.317,40	(\$ 265.137,77)	
10	\$ 669.162,40	(\$ 277.051,16)	RBC
Total	\$ 5.197.470,98	(\$ 2.272.786,44)	2,29
	\$ 4.522.292,68	\$ 1.977.539,76	2,29

$$\frac{\text{VAN Beneficio}}{\text{VAN Costo}} = \frac{\$ 4.522.292,68}{\$ 1.977.539,76} = 2,29$$

Es decir que por cada dólar invertido se ganará \$1,29, lo que quiere decir que el proyecto es rentable y que debemos ponerlo en marcha.

8.4.5. PERÍODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

Mediante este indicador podemos conocer el período de tiempo en el que recuperaremos el capital invertido, a continuación realizamos el cálculo:

FLUJO 0	(\$ 387.803,21)	
FLUJO 1	\$ 64.684,47	\$ 64.684,47
FLUJO 2	\$ 63.535,83	\$ 128.220,30
FLUJO 3	\$ 61.855,95	\$ 190.076,25
FLUJO 4	\$ 57.992,69	\$ 248.068,94
FLUJO 5	\$ 55.417,18	\$ 303.486,12
FLUJO 6	\$ 51.643,61	\$ 355.129,73
FLUJO 7	\$ 49.146,03	\$ 404.275,76
FLUJO 8	\$ 46.668,42	\$ 450.944,18
FLUJO 9	\$ 44.249,88	\$ 495.194,06
FLUJO 10	\$ 41.874,30	\$ 537.068,36

CÁLCULO DEL PAY BACK

\$ 49.146,03	365 días
\$ 31.337,50	x

PAY BACK = 6 años 233 días

Este coeficiente (15%) nos da a conocer que el proyecto es rentable y que la inversión se recuperará en 6 años y 233 días.

CAPÍTULO IX

VALORACIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL

9.1.- EVALUACIÓN AMBIENTAL

La creación de una hostería en este sector alterará la armonía y tranquilidad tanto de los habitantes y de la zona en general, debido a la movilización de los recursos y la maquinaria necesaria para la implementación de la misma. La construcción genera ruido, que contamina el ambiente y demanda la deforestación de algunos árboles para la construcción de la misma, los mismos materiales serán reutilizados para la arquitectura planificada.

Langualó Chico está rodeado de impresionantes paisajes es un lugar en donde visitantes nacionales y extranjeros puedan estar en contacto puro con la naturaleza y a la vez interactuar con las personas que habita en este lugar, por lo que es necesaria la existencia de una hostería de estilo y diseño ecológico respetando y mejorando su paisaje mientras que el huésped o turista tiene conexión con el entorno, y a la vez puedan aprender a: cultivar, sembrar, moler, cocinar los alimentos con que se prepare su comida, en donde su despertar este acompañado del trino de los pájaros, de aire puro, de un desayuno preparado en leña, ambiente tranquilo y ecológico en el que se puede apreciar la magnificencia de las llanuras y sus colores ya que se asemejan a las más preciosas alfombras del mundo.

9.2.- JUSTIFICACIÓN

Se creará la hostería agroecológica para concientizar a las personas que viviendo y trabajando en armonía con la madre tierra se pueden obtener productos sembrados de manera natural y sin la utilización de químico alguno.

Con la creación de una hostería con características ecológicas, una infraestructura diferente, servicios de calidad hará la diferencia de las ya existentes en la provincia beneficiando no solo a las personas que habitan en el lugar si no que el beneficio será también para la ciudad.

Existen hosterías convencionales que no ofrecen nada nuevo y diferente a los turistas, por tal motivo con esta innovación en hospedaje se atraerá a personas nacionales y extranjeras para que conozcan un poco más de nuestro país además un lugar de descanso rodeado de un ambiente natural y ecológico en donde se puede experimentar el arte de la agricultura y la ganadería.

Con este proyecto se creará fuentes de trabajo permanentes empleando a la gente del lugar. Es importante recalcar que los atractivos turísticos, artesanales, culturales que tiene la provincia son fuente de interés tanto de las personas que vienen a visitarnos del extranjero como de los ecuatorianos, de esta manera se permitirá la difusión de autóctono de la zona.

En consecuencia se beneficiarían las zonas aledañas a la hostería dando a conocer sus caracteres naturales que no son conocidos por muchos en el Ecuador y mucho menos en otros países, por lo que este proyecto permitirá que estos sectores sus fiestas, ritos, leyendas sean de conocimiento de una gran parte de personas y así atraer el turismo permanente.

Aún cuando existen impactos negativos, es importante aclarar que al ser una hostería agroecológica, uno de los principales propósitos es conservar la naturaleza y su biodiversidad en su estado natural, creando conciencia en la comunidad sobre la necesidad de proteger, mantener y rescatar los recursos naturales, cuidar el medio ambiente y los diferentes ecosistemas.

9.3.- ESPECIFICACIÓN DEL PROYECTO

Considerando que la construcción propuesta de la hostería es semi rustica natural, y para su implementación se utilizará roble debido a que es una madera fuerte y resistente en especial para los exteriores del establecimiento, para algunos acabados y decoración de la misma, se utilizará pino o ciprés, que son maderas jóvenes y adecuadas para este tipo de trabajo.

A continuación damos a conocer algunas especificaciones del proyecto:

Entorno:

La hostería estará ubicada en un sector que permia a los huéspedes relajarse y disfrutar de un ambiente lleno de tranquilidad y confort. Además el lugar se encuentra en medio de bosques que emanan un agradable aroma a eucalipto, ciprés que es recomendable para una buena respiración sin contaminación. La infraestructura será de madera ecológica, o de restos de árboles que anteriormente fueron cortados. Además se deberá tomar muy en cuenta la ubicación adecuada, es decir deberá estar lejos de establecimientos que causen ruidos, contaminación.

Inmueble:

Lo más importante en esta hostería se tratará de contaminar lo menos posible, cuidar la naturaleza, se construirá con materiales ecológicos, es decir; materiales reciclables que estén en buen estado y no perjudiquen a la naturaleza ni al entorno.

El diseño debe ser personalizado atendiendo a la forma del terreno, los estilos arquitectónicos tradicionales de la zona, incluyendo la vegetación propia del lugar y armonía de formas constructivas. La clave de toda construcción en un entorno natural, se encuentra en la actitud que debemos adoptar a la hora de crear un asentamiento, esta debe ser de integración y no de ocupación.

La adecuada orientación y distribución de espacios, se dedicará mucha atención al estudio de los lugares de descanso, evitando que en la vertical de los mismos transcurran conducciones de electricidad, agua o de cualquier otro tipo, que incomode la tranquilidad que deseamos brindar a nuestros huéspedes.

Se propone también la construcción de vigas de hormigón armado debido a que nos encontramos en una zona vulnerable a los sismos, con esto prevenimos emergencias que pueden ser transitorias y que no sean graves.

Operativo:

A nivel operativo se tratará la basura del lugar tomando en cuenta el reciclaje de todo lo que se pueda reutilizar. El personal que va a cubrir los puestos de trabajo deberá saber cómo tratar a los huéspedes que no están acostumbrados a clasificar la basura, indicándoles que en nuestra hostería lo primordial es cuidar el ecosistema.

9.4.- PROPUESTAS

El empleo de materiales saludables y biocompatibles nos permitirá salvaguardar el medio ambiente, y sólo en caso de las partes más vulnerables de la estructura se utilizará concreto como en los pilares que sostendrán la misma, tratando de no contaminar. Los materiales deberán ser de materia prima lo menos elaborada posible y encontrarse lo más cerca posible de la obra (utilizar recursos de la zona).

Se han visto varias formas de evitar la contaminación, las mismas que a continuación las damos a conocer:

La electricidad y el calor.

La tecnología ha avanzado mucho y no exige grandes instalaciones para esto se utilizan paneles solares ya que la energía solar es limpia e ilimitada. Se construirán: Chimeneas en algunas de las habitaciones con una buena absorción del humo para que brindar calor natural, así como en la sala de descanso, ya que en las noches es cuando más baja la temperatura a más o menos 6° a 10° C.

La hostería agroecológica podrá contar con un calentador solar de agua y con un sistema que produce electricidad a partir de la luz solar, haciendo uso de foto celdas. Este sistema actualmente es muy utilizado, tal como lo es en algunos hoteles.

La luz natural y artificial

Desde el punto de vista ecológico, mientras más luz penetre en las estancias de la casa, menos necesaria es la luz artificial, en todo caso se

pensaría en utilizar focos ahorradores de luz. Por otro lado, la luz solar es fuente de calor para lo que la hostería debe diseñarse equilibrando la luz solar y la pérdida de calor. Se podría utilizar luz natural mediante paneles solares, se ha pensado en utilizar energía eólica ya que se busca disminuir el consumo de la luz artificial.

Se nos ha sugerido utilizar sistemas solares fotovoltaicos para Sistemas de Iluminación de Emergencia, esta aplicación incorpora como equipos básicos: paneles solares fotovoltaicos, regulador, batería e inversor. Sistemas básicos para uso urbano en edificios o casas, utilizan luminarias que funcionan en 110 o 220 VAC con frecuencias de 50 o 60 Hz. Se puede destinar algunas luces, de preferencia estratégicas de emergencia, que siempre funcionen por medio de un pequeño sistema solar fotovoltaico, garantizando así la iluminación permanente. Para las conducciones eléctricas, ya existen en el mercado cables libres de halógenos y sin PVC, así como tubo-rizo de polipropileno.

El agua

Últimamente se ha vuelto muy necesaria para todas las personas por lo que se propone la recuperación del agua de lluvia que consiste en captar la que cae de los tejados y emplearla para uso doméstico así como para regar a las plantas, para lavar los autos e incluso para el inodoro. Siempre y cuando se la debe tratar para no causar daños al entorno. Todos los materiales que sirvan para las tuberías deben hallarse totalmente exentos de elementos nocivos como asbesto, poliuretano, cloro, PVC (usados de forma muy común hoy en día). Los conductos de saneamiento de gran diámetro pueden ser de cerámica con conexiones de caucho y los de pequeño diámetro, de PP (polipropileno), PB (polibutileno) y/o PE (polietileno) en lugar de PVC. Con estos materiales, las conducciones son más estables, flexibles, duraderas y menos ruidosas.

Otra opción es la de construir un Sistema de captación, conducción y almacenamiento de agua de lluvia. A través del techo de lámina de fibrocemento se realiza la captación del agua de lluvia. El agua captada se conduce mediante canaletas y tuberías, que luego de pasar por varios filtros llega a una cisterna con capacidad de 50 mil litros para su almacenamiento.

Para el tratamiento de las aguas servidas se construirá un pozo séptico con el fin de tratar las aguas que se emanarán desde el interior de la hostería, de esta manera se evitará la contaminación a la tierra y a los sembríos, jardines y demás.

Jardines

Deben estar situados en un lugar donde se considere el entorno que favorezca el crecimiento de las especies naturales, vegetales y animales, ahorrando agua y energía empleando métodos orgánicos de control.

Los jardines se cuidaran con abonos orgánicos, así como se pensará en producir humus para ahorrar una inversión en este tema, los desechos orgánicos de los animales deberán ser tratados para poder servir como abono. Se tratará de utilizar el agua tratada de las lluvias para mantener la vegetación.

El huerto que tendrá la hostería estará destinado a la producción de alimentos con fines de consumo, este medirá más o menos 6 x 12 metros. El sistema de riego está compuesto por un Tanque de Descargas de Fondo que al llenarse automáticamente abrirá una válvula que libera el agua y esta regará el huerto.

Pinturas

Evitaremos los aislamientos y pinturas de poro cerrado, plastificados, elementos retenedores de polvo electrostático (moquetas, suelos plásticos...) y todos aquellos materiales que emiten gases tóxicos en su combustión. Utilizaremos pinturas al silicato, al agua, aceite de linaza, colofonia, ceras naturales, etc, así como, para los elementos decorativos, tratamientos de madera o lucidos y enfoscados. En los elementos estructurales, emplearemos cementos naturales o cal hidráulica.

Los materiales ecológicos que sirvan para la construcción deben cumplir los siguientes parámetros:

- Aislamiento acústico y térmico
- Transpiración natural de los muros

- Economía
- Rapidez en la ejecución de obra
- Resistencia
- Biodegradable

En la construcción de la hostería se puede utilizar algunos de los siguientes materiales como por ejemplo:

CONSTRUCCIÓN DE ADOBE

La construcción ecológica es una forma de crear un hábitat, respetando siempre el medio donde se realiza y teniendo especial cuidado con todos y cada uno de los elementos de la naturaleza. Es tener conciencia del lugar donde vivimos y además, aprovechar las cualidades que nos brinda la naturaleza para usarlas provechosamente. Lo podemos llamar construcción ecológica, edificación sostenible o bioconstrucción. La idea es conseguir que se implante de una manera arraigada en nuestra sociedad para reducir el impacto ambiental que la construcción tiene en el medio ambiente. Este tema adquiere especial relevancia en todas aquellas personas comprometidas con el medio, con la salud, y que a la vez, no rechaza vivir con ciertas comodidades y elementos indispensables, como lo son los de una vivienda.

Adobe

Es una pieza para construcción hecha de una masa de barro (arcilla o barro y arena) mezclada con paja, moldeada en forma de ladrillo y secada al sol; con ellos se construyen paredes y muros de variadas edificaciones. La técnica de elaborarlos y su uso están extendidos por todo el mundo, encontrándose en muchas culturas que nunca tuvieron relación. El adobe se ha utilizado durante siglos para construir casas y otras edificaciones como en Babilonia, Egipto, en zonas meridionales, africanas y americanas.

El adobe como material para la construcción

En algunas zonas del continente americano las viviendas han sufrido una lenta evolución. Los distintos tipos de vivienda primitiva se han ido adaptando al

medio geográfico, al ambiente y a las formas de vida económica de los habitantes, ya sean pueblos nómadas (cazadores) o sedentarios (agricultores).

Los pueblos que aún viven bajo el concepto de sedentarios usan el adobe, la piedra y la madera, elementos de mayor durabilidad. Todo empieza la momento de seleccionar el suelo para la fabricación de adobes, debiendo realizar algunas pruebas de ensayo para verificar la resistencia del mismo.

Debido a la ignorancia de algunas personas, se rechaza este material conjuntamente a las cualidades y ventajas que nos ofrece, pero a pesar de todo esto nuestra preocupación por el medio ambiente nos empuja a la utilización de este material ecológico, que provee el aislamiento del calor y del frío, además crea un aislamiento acústico, crea un equilibrio en la humedad del ambiente y tiene la capacidad de absorber sustancias dañinas.

Características del bloques de tierra prensada o adobe

Fabricados con tierra y restos vegetales, paja, cáñamo. Otra opción de construcción que esta tomándose muy en cuenta son los bloques de adobe colocados a doble espesor, con varas de carrizo puestas tanto en forma horizontal como vertical como refuerzo a lo largo y ancho.

En los baños de las habitaciones las tinas de baño se harán de piedra, con esto evitaremos comprar tinas de baño, la estructura de la hostería será de construcción mixta es decir que en ciertos lugares se utilizará madera reciclada como la de bambú, ciprés, etc.



Se elabora a mano con una mezcla de un 20% de arcilla y un 80% de arena y agua, se introduce en moldes, y luego se deja secar al sol por lo general unos 25 a 30 días. Para evitar que se agriete al secar se añaden a la masa paja, y en algunos casos el heno seco, que sirven como armadura. Las dimensiones adecuadas deben ser tales que el albañil pueda manejarlo con una sola mano, normalmente son de unos 6 x 15 x 30 cm, pero todo depende del material a utilizarse. Puede deshacerse con la lluvia por lo que, generalmente, requiere un mantenimiento continuo, que debe hacerse con capas de barro (revoques de barro). Lo mejor para las paredes externas es la utilización de enlucido con base en la cal apagada en pasta, arcilla y arena, para la primera capa, en la segunda, solamente pasta de cal y arena. Para las internas se puede hacer una mezcla de arcilla, arena y agua.

Las investigaciones han mostrado que la inclusión de fibras vegetales puede servir como atracción para las termitas y además, si el secado del adobe sin fibras ocurre en la sombra, la contracción es menor.

Tapial

“Se denomina tapia en Iberoamérica o tapial en España y la cuenca Mediterránea, a una antigua técnica consistente en construir muros con tierra arcillosa, compactada a golpes mediante un "pisón", empleando un encofrado deslizante para contenerla.

Sección vertical y horizontal del encofrado de un muro de tapial. El encofrado suele ser de madera, aunque también puede ser metálico. En el proceso, se van colocando dos maderas paralelas, entre las que vierte tierra en tongadas de 10 ó 15 cm, y se compactada mediante apisonado. Posteriormente se corre el encofrado a otra posición para seguir con el muro. La tierra compactada se deseca al sol, y una vez que la tapia o tapial queda levantado, las puertas y ventanas se abren a cincel”.

Frente al tapial, que es semejante pero puesto en obra en masa, con encofrados, tiene la ventaja de que requiere mucho menos tiempo de preparación.

9.5.- IMPACTOS Y ACCIONES AMBIENTALES

IMPACTOS	ACCIONES			
	Preventivas	Atenuantes	Compensatorias	De Seguimiento
FISICOS				
LOS SUELOS	No podremos utilizar fertilizantes químicos que dañen el suelo donde se sembrará y cultivaran todo tipo de plantas.	Se deberá planificar sobre el sistema de regadío que se utilizará	Según lo que se tiene planificado la persona que coseche plantas que están dentro de la hostería deberán plantar una nueva	Se deberá a conocer a los huéspedes maneras para no contaminar el suelo
EL RUIDO	Se deberá utilizar maquinaria en lo menos posible para no contaminar de ruido el ambiente	No se deberá tener maquinas dentro de la hostería ya que queremos evitar el ruido	Se reemplazará a la maquinaria por la mano de obra, así también podremos ahorrar	Tener muy en cuenta que no podemos utilizar maquinaria que cause ruido
LOS DESECHOS	Tratar de que lo que se utilice no contamine y ayude a mejorar la calidad de vida de quienes habitan	Organización de los desechos que se producirán.	Utilizar los desechos orgánicos para hacer abono para otros alimentos	Clasificación de los desechos y definir para que sirven
EL AGUA	Se tratará de utilizar lo menos posible el agua haciendo concientizar a la gente de que se esta terminando	Los sistemas de riego serán los apropiados para gastar menos agua	Cuando sea posible se reciclará el agua de la lluvia o de los ríos cercanos	Maneras de reutilizar las aguas de la lluvia para consumo humano.

<u>IMPACTOS</u>	<u>ACCIONES</u>			
QUIMICOS	Preventivas	Atenuantes	Compensatorias	De Seguimiento
LOS PESTICIDAS	Usarlos en casos extremos y necesarios, más no siempre	Se construirá un pequeño invernadero para las hortalizas	Utilizar pesticidas caseros	Sembrar, cultivar sin contaminar
LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA	Buscar soluciones caseras para la limpieza	Uso de productos no contaminantes	Se utilizarán hojas de eucalipto y ambientales caseros que no contaminen	Deberán ser productos que no dañen la capa de ozono y serán utilizados en pequeñas cantidades.
LOS COMBUSTIBLES	Las emisiones de gas deben ser en cantidades moderadas que no dañen a las personas y al ambiente	Su uso debe ser solo en casos necesarios	No se colocaran productos que consuman gas e excepción de la cocina	Sustituir el gas por productos como la leña
LOS DESECHOS	Evitar comprar cosas las cuales generen desechos que tengan químicos que contaminen	Manejar desechos que su composición sea química	Utilizar los desechos para crear abono para las plantas del lugar	Clasificación de los desechos y definir para que sirven sin contaminar
BIOLOGICOS	Preventivas	Atenuantes	Compensatorias	De Seguimiento
LA VEGETACIÓN	Se tratará de no destruir los bosques de nuestro alrededor.	La vegetación ayuda a la restitución de la capa de ozono	Mientras más vegetación tengamos tendremos un ambiente puro y sano	El mantenimiento de la vegetación es responsabilidad de todos.

<u>IMPACTOS</u>	<u>ACCIONES</u>			
	Preventivas	Atenuantes	Compensatorias	De Seguimiento
SOCIALES				
Agroecología	A las personas que nos visiten se les dará la opción de cultivar y sembrar para ayudar al ecosistema	Aplicar métodos y técnicas ancestrales que no contaminan	Mejorar la agricultura ya existente	Analizar lo aplicado en las plantaciones
CULTURALES				
Valores	Renovar el amor por la naturaleza	Crear conciencia de la agricultura	Un nuevo concepto de agricultura y hospedaje	Garantizar el mejor de los servicios a personas extranjeras
ECONOMICOS				
Empleo	Se crearán nuevas fuentes de trabajo	Ayudar con el desarrollo de la comunidad	Permitir el desarrollo económico de la comunidad	Analizar si la ayuda esta llegando a los habitantes de buena manera

9.6.- EVALUACIÓN Y SELECCIÓN

- **fi**= Siendo 1 el número de mayor importancia.
- **P** = ponderación o puntaje

EVALUACION DE AGUAS SERVIDAS

CONDICIONES	fi	ALTERNATIVAS							
		A LA QUEBRADA		POZO CIEGO		POZO SÉPTICO		PROCESAMIENTO	
		P	P x fi	P	P x fi	P	P x fi	P	P x fi
NO CONTAMINA	1	1,0	1	1,0	1	8,0	8	9,0	9
BAJO COSTO	0,8	10,0	5	2,0	1,6	3,0	2,4	10,0	8
POCO PERSONAL	0,9	9,0	8,1	5,0	4,5	10,0	9	8,0	7,2
SOSTENIBLE	0,9	8,0	7,2	7,0	6,3	10,0	9	7,0	6,3
TOTAL		28,0	21,3	15,0	13,4	31,0	28,4	34,0	30,5

Conclusión: La mejor alternativa para el tratamiento de las aguas servidas es la construcción de un pozo séptico conjuntamente con su tratamiento y poniendo énfasis en el cuidado del medio ambiente.

EVALUACION DEL TRATAMIENTO DE LA BASURA

CONDICIONES	fi	ALTERNATIVAS							
		A LA QUEBRADA		CLASIFICACION		CONSERVACION		PROCESAMIENTO	
		P	P x fi	P	P x fi	P	P x fi	P	P x fi
NO CONTAMINA	1	3,0	3	8,0	8	4,0	4	9,0	9
RECICLABLE	0,9	10,0	9	10,0	9	10,0	9	10,0	9
REUTILIZABLE	0,8	10,0	8	10,0	8	8,0	6,4	9,0	7,2
SOSTENIBLE	0,8	9,0	7,2	8,0	6,4	10,0	8	9,0	7,2
TOTAL		32,0	27,2	36,0	31,4	32,0	27,4	37,0	32,4

Conclusión: La basura será más útil si la clasificamos, la conservamos y al procesamos ya que nos puede ser muy útil ya sea para abono de los huertos o ya sea que el plástico nos sirva como material para crear objetos que sirvan como implementos de decoración.

EVALUACION DEL GAS DE USO INTERNO

CONDICIONES	fi	AMBIENTES							
		HABITACIONES		COCINA		CALEFONES		PROCESAMIENTO	
		P	P x fi	P	P x fi	P	P x fi	P	P x fi
NO CONTAMINA	1	5,0	5	1,0	1	10,0	10	9,0	9
BAJO COSTO	1	10,0	10	8,0	8	10,0	10	10,0	10
DURACIÓN	0,9	6,0	5,4	7,0	6,3	4,0	3,6	8,0	7,2
SOSTENIBLE	0,5	7,0	3,5	7,0	3,5	5,0	2,5	7,0	3,5
TOTAL		28,0	23,9	23,0	18,8	29,0	26,1	34,0	29,7

Conclusión: El uso del gas será exclusivo para la cocina, las habitaciones no se utilizarán calefones debido a los gases que emanan y por su gran contribución a la contaminación del medio ambiente, además es peligroso para la salud humana, para lo que se utilizarán paneles solares para generar luz en las habitaciones y demás ambientes.

9.6.1.- SELECCIÓN Y OPTIMIZACIÓN

Selección:

- Se ha seleccionado el tratamiento de la basura en una manera que se clasifique, se conserve y se procese sin contaminar el entorno y mucho menos si que cause daños en los huéspedes que nos visitan.
- Otra selección fue el tratamiento de las aguas servidas, que deberán ser tratadas por medio de un pozo séptico que ayude a la descontaminación de las aguas que se emitirán desde dentro de la hostería sin perjudicar al medio ambiente y sobre todo a la tierra y sembríos que se encuentran a cada paso.
- Y el gas será tratado en la cocina de la hostería solo en caso de ser necesario.

Optimización:

La optimización de los tres problemas anteriores está en que todos deben ser tratados de una manera que no contamine a las personas, animales y sobre todo a la naturaleza para lo que se debe tomar conciencia que si vamos a ser una hostería agroecológica debemos investigar más a fondo sobre las nuevas formas de tratamiento de lo que se utilizará tanto dentro como fuera del lugar.

9.6.2.- CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6
Compra de materiales						
Contratación del personal						
Implementación del proceso						

9.6.3.-PRONOGRAMACIÓN GENERAL DE MEDIDAS DE EVALUACIÓN AMBIENTAL

Actividades / Mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept	Oct	Nov	Dic	COSTO
Reutilización de la madera para la utilización en la construcción de la hostería así como para muebles.	■	■											\$ 540,00
Compra de tachos de basura para su clasificación		■											\$ 180,00
Compra fertilizantes naturales para la agricultura	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	\$ 225,00
Compra de combustibles, usos varios	■			■	■	■	■	■	■	■	■	■	\$ 180,00
Compra de gas para cocina industrial lo necesario		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	\$ 60,00
Mantenimiento y cuidado de la vegetación	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	\$ 200,00
Preparación de la tierra para sembrar según procedimientos naturales	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	\$ 340,00
Políticas, capacitación de recolección, clasificación y almacenamiento de desechos	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	\$ 240,00
Compra de productos de limpieza para los ambientes	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	\$ 450,00
Compra de focos ahorradores de luz	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	\$ 350,00
Mantenimientos varios	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	\$ 670,00
COSTO TOTAL													\$ 3.435,00

9.7.- ASPECTOS GENERALES DE DE LOS DESECHOS

9.7.1.- RESIDUOS SÓLIDOS, PLÁSTICO Y RECICLAJE

De acuerdo a la composición de los materiales se los clasifica en residuos sólidos, plástico y reciclaje

El tiempo de descomposición de los materiales que a diario utilizamos, es el siguiente:

Material	tiempo
Papel Cartón	2-4 semanas
Telas de algodón	1-5 meses
pilas	3-14 meses
medias de lana	1 año
maderas	10-13 años
latas	100 años
vidrios	450 años

9.7.1.1.- Residuos sólidos:

Estos residuos no se los puede reutilizar pero están sujetos a tratamiento o reciclaje. Son de origen industrial y urbano, pero nosotros nos enfocaremos a los residuos urbanos cuya composición se debe al nivel de vida, actividad de la población y climatología de la zona.

Los residuos sólidos se clasifican de acuerdo a su grado de descomposición

Biodegradable	No Biodegradable
Restos de comida	Plásticos
Cáscaras de fruta	Gomas
Vegetales	Metales
Restos de plantas	Vidrios, etc.
Excrementos, etc	

9.7.2.- Plásticos:

Es un material que puede moldearse en cualquier forma y es de fácil procesamiento.

Sus características son las siguientes:

- ✓ Resiste a golpes y es utilitario
- ✓ Es un buen aislante térmico
- ✓ Buen aislante eléctrico
- ✓ Buena resistencia a los ácidos y a los disolventes

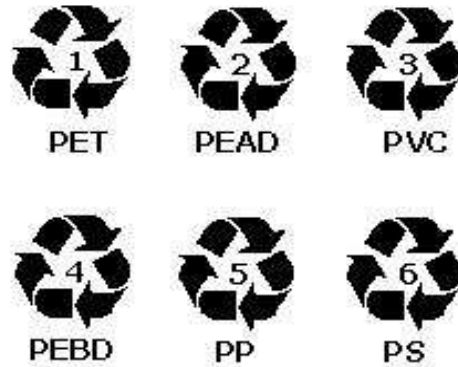
9.7.1.2.- Reciclaje:

La separación de residuos, con programa de reciclado y si es posible reutilización de los sólidos inorgánicos así como compostaje de los orgánicos.

Los materiales que se pueden reciclar y pueden ser reutilizados son:

- Papel
- Cartón
- Vidrio
- Plásticos
- Metales como el aluminio y el hierro

9.7.1.3.- PLÁSTICOS RECICLABLES



1. PET (Polietileno Tereftalato)
2. PEAD (Polietileno de Alta Densidad)
3. PVC (Poli - Cloruro de Vinilo)
4. PEBD (Polietileno de Baja Densidad)
5. PP (Polipropileno)
6. PS (Poliestireno)
7. OTROS

Luego de ser reciclados estos tienen un proceso para ser re utilizados



9.8.- POLÍTICAS DE GESTIÓN AMBIENTAL

Las políticas de gestión ambiental de la Hostería se determinarán para mantener el cuidado permanente del medio ambiente, las cuales serán comunicadas a los empleados desde el momento que ingresan a laborar a las instalaciones de esta manera evitaremos más contaminaciones, estas políticas variarán o se incrementarán de acuerdo a los requerimientos que pida el Ministerio del Medio Ambiente.

9.8.1.- POLÍTICAS

- Definir y aplicar mecanismos de conservación y uso sostenible de los recursos naturales.
- Manejo eficaz de los desechos orgánicos e inorgánicos que se generaran en la hostería.
- Cumplir con las normas de cuidado ambiental
- Revisión constante de tuberías y de los pozos sépticos.
- Realizar revisión continua de la estructura como paredes, techo, piso, etc, y también de equipos como paneles solares.
- Cumplir en su mayoría, el reglamento del Ministerio del Medio Ambiente.
- Conservación del agua como elemento vital de la humanidad.
- Concientizar al huésped para clasificar los desechos.
- Mantener en lo posible la biotecnología, biocomercio y producción orgánica, para el desarrollo de la hostería como agroecológica.

CAPITULO X

VALORACIÓN DEL IMPACTO ECONÓMICO

10.1.- DESARROLLO REGIONAL

El desarrollo económico de la región se debe al desarrollo tanto económico como social de los pueblos, ciudades y países, a demás el aspecto físico se debe a las nuevas tendencias y tecnologías que día a días se presentan en nuestros medios para el adelanto y mejoramiento de la sociedad.

La principal fuente de ingreso económico es la producción agrícola y pecuaria, que constituyen prácticas ancestrales de las comunidades indígenas. A pesar que estas actividades constituyen la base de las demás actividades económicas, el crecimiento de la población ha hecho que la tierra se vuelva cada vez más pequeña y escasa, conllevando a que la producción agropecuaria no sea lo suficiente para satisfacer las necesidades de la familia.

La actividad agropecuaria en la comunidad esta considerada como el eje de la economía familiar. Tal es así que los niños indígenas antes de aprender cualquier otra actividad aprenden las actividades relacionadas con la agropecuaria a sembrar, arar, cosechar, deshierbar, aporcar, que se provee al resto de la población y del país.

Sin embargo, cabe destacar que la actividad agropecuaria está complementada con una diversidad de trabajos, como: peluqueros, sastres, carpinteros, tejedores/as, albañiles, educadores/as, choferes, promotores/as, etc. Algo muy importante que hay que señalar dentro de la actividad agropecuaria es que en esta zona aun se practica el calendario agropecuario ancestral. Así por ejemplo: la siembra generalizada se da en los meses de agosto a octubre. En el caso específico de las papas se cultiva durante todo el año, pero generalmente se hace la siembra en los meses de mayo, octubre, noviembre y enero. Las cosechas se dan desde el mes de julio a septiembre, para el caso específico del chocho en noviembre y diciembre. La esquila de las ovejas se realiza cada año, en luna llena y la castración en fase de luna menguante. Los

árboles se talan en luna llena, porque los procesos fisiológicos del árbol se encuentran en su punto máximo

Además hay 28 locales artesanales, 94 compañías y cooperativas de transporte y 21 avícolas.

Otra actividad que sobresale es la producción de flores y brócoli, la siembra de flores da empleo a 12 000 personas. El 80% es mano de obra directa y el resto indirecto. Cotopaxi aporta con el 25% de la producción nacional de flores.

10.2.- GENERACIÓN DE EMPLEOS DIRECTOS E INDIRECTOS

En cuanto a la actividad Regional, la Cámara de Comercio de Latacunga, detalla que la institución tiene 1000 afiliados. El 60% son dueños de gasolineras, tiendas, panaderías, bares, hoteles, almacenes de electrodomésticos. Todas generan el 55% de mano de obra directa e indirecta. La mayoría se dedica a la fabricación de bloques, confección de ropa, lácteos, alimentos, turismo, servicios.

10.3.- INGRESOS FISCALES

El ingreso fiscal es el dinero que se paga al sector público para cubrir gastos del gobierno y de sus diferentes organismos, los pagos se realizan al municipio, al servicio de rentas internas beneficiando directamente al desarrollo del cantón y de la provincia, estos pagos se los realiza mensualmente. Nuestros aportes dentro de la provincia servirán para atender las necesidades del cantón que generarán servicios públicos de calidad y no de cantidad.

10.4.- GENERACIÓN DE DIVISAS

Los servicios que ofrecerá la Hostería Agroecológica estarán enfocados al turismo nacional e internacional, tomando en cuenta la contribución que se realizará al país, es decir captar ingresos de personas que visitan nuestro país, mediante el turismo.

Nos daremos a conocer mediante ferias internacionales y nacionales, para mostrar al mundo la belleza natural de nuestro país.

CAPÍTULO XI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

11.1.- CONCLUSIONES

- ✓ Mediante el estudio de mercado se determinó que el turismo en nuestra provincia no es una fuente de ingresos seguro, debido a que el precio de las habitaciones y servicios de algunos establecimientos hoteleros son muy altos.
- ✓ La encuesta nos permitió conocer que el proyecto Agroecológico no existe en el cantón, por lo que es una gran ventaja a nuestro favor.
- ✓ El estudio administrativo dio como que el personal que debe laborar y colaborar en nuestras instalaciones debe estar preparado para dar un servicio y atención personalizado y excelente.
- ✓ La proyección de ventas que se realizó arrojó resultados beneficiosos que nos permite conocer que el proyecto será rentable y que a medida que el tiempo transcurra se recuperará lo invertido.
- ✓ El estudio de impactos ambientales es muy importante dentro del proyecto ya que nos permite desarrollar actividades para el cuidado del medio ambiente, conservar la naturaleza y contribuir a su supervivencia.

11.2.- RECOMENDACIONES

Se recomienda:

- Realizar un inventario de todos los atractivos naturales de la zona de Langualó Chico.
- La investigación de campo más a fondo para obtener un proyecto 100% excelente que nos ayude a determinar lo que hace falta para que sea una hostería agroecológica en su totalidad.
- Que la comunidad mejore la metodología de recolección de basura y clasificación para reutilizar los objetos que nos sirvan como material de trabajo para la hostería.
- Buscar nuevos métodos de tratamiento del agua para reutilizarla, y buscar nuevas fuentes naturales.
- El monitoreo de la infraestructura por lo menos una vez al mes, ya que como hemos dado a conocer en su mayoría será de adobe. Esto permitirá descartar alguna emergencia.
- Especificar las vías de evacuación en caso de desastres naturales.
- Aprovechar la visita de personas extranjeras al lugar para dar a conocer nuestra naturaleza, y lugares turísticos de la zona.
- Que la comunidad sea más unida y fomentar proyectos de desarrollo comunitario que beneficien a los lugareños y al cantón.

BIBLIOGRAFÍA

- ✓ Plan Participativo de Desarrollo del Cantón Latacunga.
- ✓ MALHOTRA K, Naresh ,“Investigación de Mercados Un Enfoque Practico”, Segunda Edición, Prentice-Hall Hispanoamericana, 1997, Págs. 90 al 92.
- ✓ RIBAS MUNTAN, Ramón, “Investigación de Mercados”, Segunda edición, Editorial Distresa S.A., España, 1982
- ✓ PAZMAY RUIZ, Galo; “Guía Práctica para La Elaboración de Tesis y Trabajos de Investigación”, Editorial pedagógica Freire, Pág. 60.
- ✓ MASON, LIND, MARCHAL, “Estadística para Administración y Economía”, 2003, Pág. 7.
- ✓ MASON, LIND, MARCHAL, “Estadística para Administración y Economía”, 2003, Pág. 262.
- ✓ MASON, LIND, MARCHAL, “Estadística para Administración y Economía”, 2003, Pág. 295.
- ✓ BOULLÓN, ROBERTO Y DIEGO, “Turismo Rural” Un enfoque global, Editorial Trillas, 2008, Pág. 40.
- ✓ http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo_comunitario
- ✓ ANGULO R, JOSÉ GREGORIO, “Gerencia Competitiva de la Posada”, Editorial Trillas, México, marzo 2010, pg. 43.
- ✓ ANGULO R, JOSÉ GREGORIO, “Gerencia Competitiva de la Posada”, Editorial Trillas, México, marzo 2010
- ✓ ANGULO R, JOSÉ GREGORIO, “Gerencia Competitiva de la Posada”, Editorial Trillas, México, marzo 2010, pg. 85.
- ✓ <http://www.slideshare.net/juguenri/t4-tamano-y-localizacion>
- ✓ CASILLAS, Baez, Sixto, “Descripciones de puestos en hoteles, restaurantes y bares”, Mexico, Editorial Continental, 1983, pg. 102.
- ✓ POSADA, Juan Luis, “Gestión de Calidad aplicada a Hostería y Restauración”, España, Editorial Sprint S.L, 2002, Pág. 206 – 207.
- ✓ POSADA, Juan Luis, “Gestión de Calidad aplicada a Hostería y Restauración”, España, Editorial Sprint S.L, 2002, Pág. 227

- ✓ ZAPATA, Sánchez, Pedro , “Contabilidad General”, Colombia, Editorial Quebecor World Bogotá S.A., Cuarta edición, 2003, Pg.
<http://www.margenneto.com/articulosgestion/conceptodeingreso.html>
- ✓ TORRES SALINAS, Aldo, “Contabilidad de Costos”, Segunda edición, Editorial McGraw-Hill, Mexico, 2002, pág. 7.
- ✓ De la Torre, Francisco, Administración Hotelera 1 División de Cuartos, Editorial Trillas, tercera edición, México, 2009.
<http://www.revistaecosistemas.net/articulo.asp?id=459>
- ✓ http://www.mavea.org/web/documentos/Que_es_la_agroecologia.pdf
- ✓ Maigualema, Anita Judith, “Creación de una hostería de primera categoría en el cantón Guano”, Tesis.
- ✓ Pazmay Ruiz, Galo, Guía práctica para la elaboración de tesis y trabajos de investigación, Editorial Pedagógica Freire, Riobamba, 2000.
- ✓ Plazarte, Marco, Pequeña biografía de Langualó Chico, Latacunga, 2007.
- ✓ Cisneros Ruales, Verónica, “Creación de una Hostería Ecológica en el Valle de Intag, para potencializar el turismo en la zona”, Tesis, Quito, 2005.
- ✓ Villafuerte Ríos, Nelly Fernanda, “Creación de una hostería ecológica en Mulaló Latacunga, provincia de Cotopaxi, Ecuador, para cubrir la demanda de turistas que visitan la zona”, Tesis, Quito,
- ✓ W. Lattin, Gerald, Administración Moderna de Hoteles y Moteles, Editorial Trillas, segunda edición, México, 2008.

ANEXOS

RECETAS ESTANDAR

Desayuno Serrano

Porción: 1 pax

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	C. unitario	C. Total
Pan	1	unid	1	unidad	\$ 0,20	\$ 0,20
Huevos	2	unid	1	unidad	\$ 0,12	\$ 0,24
Leche natural	0,24	lts	1	litro	\$ 0,60	\$ 0,14
Jugo (pulpa natural)	100	grs	453,59238	grs	\$ 1,00	\$ 0,22
Costo por porción/ pax						\$ 0,80
5% varios						\$ 0,04
Sub total						\$ 0,84
33% utilidad						\$ 2,56
Precio Sugerido						\$ 3,00

Desayuno de Campo

Porción: 1 pax

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	C. unitario	C. Total
Pan de agua	1	unid	1	unidad	\$ 0,30	\$ 0,30
Huevos	2	unid	1	unidad	\$ 0,12	\$ 0,24
Leche natural	0,240	lts	1	litro	\$ 0,60	\$ 0,14
Nata Natural	4	cucharaditas	96	cucharaditas	\$ 0,25	\$ 0,01
Jugo (pulpa natural)	0,250	grs	453,59238	grs	\$ 1,00	\$ 0,25
Costo por porción/ pax						\$ 0,94
5% varios						\$ 0,05
Sub total						\$ 0,99
33% utilidad						\$ 3,00
Precio Sugerido						\$ 3,20

Empanadas de morocho

Porción: 1 pax

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	C. unitario	C. Total
Morocho	38	grs	453,59238	grs	\$ 1,25	\$ 0,10
Lomo fino de cerdo	20	grs	1000	grs	\$ 2,00	\$ 0,04
Arveja	10	grs	1000	grs	\$ 1,50	\$ 0,02
Huevo	8	unidades	8	grs	\$ 0,12	\$ 0,12
Costo por porción/ pax						\$ 0,28
5% varios						\$ 0,01
Sub total						\$ 0,29
33% utilidad						\$ 0,89
Precio Sugerido						\$ 1,00

Empanadas de Viento

Porción: 1 pax

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	C. unitario	C. Total
Harina	80	grs	453,59238	grs	\$ 0,40	\$ 0,07
Queso	8	grs	250	grs	\$ 2,80	\$ 0,09
Queso de mesa	6	grs	453,59238	grs	\$ 1,50	\$ 0,02
Costo por porción/ pax						\$ 0,18
5% varios						\$ 0,01
Sub total						\$ 0,19
33% utilidad						\$ 0,57
Precio Sugerido						\$ 0,70

Choclos con queso

Porción: 1 pax

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	C. unitario	C. Total
Choclo	1	unidad	1	unidad	\$ 0,35	\$ 0,35
Queso de mesa	15	grs	1000	grs	\$ 2,80	\$ 0,04
Costo por porción/ pax						\$ 0,39
5% varios						\$ 0,02
Sub total						\$ 0,41
33% utilidad						\$ 1,25
Precio Sugerido						\$ 1,30

Habas con queso

Porción: 1 pax

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	C. unitario	C. Total
Habas	80	grs	1000	grs	\$ 1,25	\$ 0,10
Queso de mesa	15	grs	500	grs	\$ 2,10	\$ 0,06
Costo por porción/ pax						\$ 0,16
5% varios						\$ 0,01
Sub total						\$ 0,17
33% utilidad						\$ 0,52
Precio Sugerido						\$ 0,80

Tamales

Porción: 1 pax

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	C. unitario	C. Total
Harina de maíz	45	grs	1000	grs	\$ 1,50	\$ 0,07
Manteca	8	grs	1000	grs	\$ 2,00	\$ 0,02
Huevo	8	grs	8	grs	\$ 0,10	\$ 0,10
Queso	15	grs	1000	grs	\$ 2,10	\$ 0,03
Costo por porción/ pax						\$ 0,22
5% varios						\$ 0,01
Sub total						\$ 0,23
33% utilidad						\$ 0,68
Precio Sugerido						\$ 1,00

Seco de Chivo

Porción: 1 pax

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	C. unitario	C. Total
Carne de chivo	120	grs	1000	grs	\$ 3,00	\$ 0,36
Cerveza	25	grs	300	grs	\$ 1,00	\$ 0,08
Paiteña	20	grs	453,59238	grs	\$ 0,70	\$ 0,03
Tomate	18	grs	1000	grs	\$ 1,00	\$ 0,02
Pimiento	30	grs	1000	grs	\$ 1,00	\$ 0,03
Papas	50	grs	1000	grs	\$ 0,60	\$ 0,03
Aguacate	25	grs	200	grs	\$ 0,60	\$ 0,08
Arroz	75	grs	1000	grs	\$ 0,60	\$ 0,05
Costo por porción/ pax						\$ 0,67
5% varios						\$ 0,03
Sub total						\$ 0,71
33% utilidad						\$ 2,14
Precio Sugerido						\$ 4,00

Seco de Gallina

Porción: 1 pax

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	C. unitario	C. Total
Pollo	90	grs	2721,5543	grs	\$ 8,00	\$ 0,26
Paiteña	20	grs	453,59238	grs	\$ 0,60	\$ 0,03
Tomate	18	grs	1000	grs	\$ 1,00	\$ 0,02
Pimiento	30	grs	1000	grs	\$ 0,80	\$ 0,02
Papas	50	grs	1000	grs	\$ 0,40	\$ 0,02
Aguacate	25	grs	200	grs	\$ 0,30	\$ 0,04
Arroz	75	grs	1000	grs	\$ 0,50	\$ 0,04
Costo por porción/ pax						\$ 0,43
5% varios						\$ 0,02
Sub total						\$ 0,45
33% utilidad						\$ 1,36
Precio Sugerido						\$ 3,20

Seco de Lengua

Porción: 1 pax

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	C. unitario	C. Total
Lengua de res	30	grs	1814,3695	grs	\$ 10,00	\$ 0,17
Paiteña	20	grs	453,59238	grs	\$ 0,60	\$ 0,03
Tomate	18	grs	1000	grs	\$ 1,00	\$ 0,02
Pimiento	30	grs	1000	grs	\$ 0,80	\$ 0,02
Papas	50	grs	1000	grs	\$ 0,40	\$ 0,02
Aguacate	25	grs	200	grs	\$ 0,50	\$ 0,06
Arroz	75	grs	1000	grs	\$ 0,50	\$ 0,04
Costo por porción/ pax						\$ 0,35
5% varios						\$ 0,02
Sub total						\$ 0,37
33% utilidad						\$ 1,13
Precio Sugerido						\$ 3,00

Yaguarlocro

Porción: 1 pax

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	C. unitario	C. Total
Menudo de borrego	50	grs	453,59238	grs	\$ 2,30	\$ 0,25
Sangre	30	grs	453,59238	grs	\$ 1,50	\$ 0,10
Papas	18	grs	1000	grs	\$ 0,60	\$ 0,01
Tomate	20	grs	1000	grs	\$ 0,40	\$ 0,01
cebolla blanca	20	grs	1000	grs	\$ 1,00	\$ 0,02
paiteña	20	grs	1000	grs	\$ 0,70	\$ 0,01
aguacate	25	grs	200	grs	\$ 0,50	\$ 0,06
						\$ 0,47
5% varios						\$ 0,02
Sub total						\$ 0,49
33% utilidad						\$ 1,49
Precio Sugerido						\$ 3,70

Caldo de Gallina

Porción: 1 pax

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	C. unitario	C. Total
Gallina	100	grs	2721,5543	grs	\$ 12,00	\$ 0,44
paiteña	20	grs	453,59238	grs	\$ 0,70	\$ 0,03
huevo	8	grs	8	grs	\$ 0,30	\$ 0,30
cebolla blanca	20	grs	1000	grs	\$ 1,00	\$ 0,02
Papa	40	grs	1000	grs	\$ 0,70	\$ 0,03
Costo por porción/ pax						\$ 0,82
5% varios						\$ 0,04
Sub total						\$ 0,86
33% utilidad						\$ 2,61
Precio Sugerido						\$ 3,50

Quimbolitos

Porción: 12 pax

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	C. unitario	C. Total
Harina de maíz	0,5216	lib	1	lib	\$ 0,80	\$ 0,42
Harina de trigo	0,5216	lib	1	lib	\$ 0,45	\$ 0,23
Polvo de hornear	10	grs	10	grs	\$ 0,10	\$ 0,10
Mantequilla	120	grs	250	grs	\$ 1,30	\$ 0,62
Jugo de naranja	3	unidades	12	unidades	\$ 1,00	\$ 0,25
Leche	0,12	lt	1	lt	\$ 0,75	\$ 0,09
Huevos	24	grs	8	grs	\$ 0,12	\$ 0,36
Pasas	0,1303	lib	1	lib	\$ 1,80	\$ 0,23
Hojas de achira	12	unidades	12	unidades	\$ 1,00	\$ 1,00
Total 12 porciones						\$ 3,31
Costo por porción/ pax						\$ 0,27
5% varios						\$ 0,01
Sub total						\$ 0,28
33% utilidad						\$ 0,86
Precio Sugerido						\$ 1,00

Helados de Paila

Porciones: 10

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	C. unitario	C. Total
Pulpa de fruta	1	lib	1	lib	\$ 2,35	\$ 2,35
Azucar	1	lib	1	lib	\$ 0,50	\$ 0,50
Total 12 porciones						\$ 2,85
Costo por porción/ pax						\$ 0,24
5% varios						\$ 0,01
Sub total						\$ 0,25
33% utilidad						\$ 0,76
Precio Sugerido						\$ 0,90

Chugchucaras

Pax 1

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	C. unitario	C. Total
Carne de cerdo	90	grs	453,59238	grs	\$ 2,10	\$ 0,42
Cuero reventado	60	grs	453,59238	grs	\$ 1,90	\$ 0,25
Empanada de viento	2	unidades	1	unidad	\$ 0,20	\$ 0,40
Papas	65	grs	1000	grs	\$ 0,40	\$ 0,03
Maduro	1	unidad	1	unidad	\$ 0,25	\$ 0,25
Mote	65	grs	453,59238	grs	\$ 1,00	\$ 0,14
Maíz tostado	65	grs	453,59238	grs	\$ 0,90	\$ 0,13
Costo por porción/ pax						\$ 1,62
5% varios						\$ 0,08
Sub total						\$ 1,70
33% utilidad						\$ 5,14
Precio Sugerido						\$ 6,00

Llapingachos

Pax 1

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	C. unitario	C. Total
Papas	200	grs	1000	grs	\$ 0,60	\$ 0,12
Queso rallado	50	grs	1000	grs	\$ 2,40	\$ 0,12
Carne de cerdo	80	grs	453,59238	grs	\$ 2,50	\$ 0,44
Huevo	8	grs	8	grs	\$ 0,40	\$ 0,40
Aguacate	25	grs	200	grs	\$ 0,60	\$ 0,08
Costo por porción/ pax						\$ 1,16
5% varios						\$ 0,06
Sub total						\$ 1,21
33% utilidad						\$ 3,68
Precio Sugerido						\$ 4,00