



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**

**FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS**

**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
INGENIERO EN GESTIÓN HOTELERA**

**TEMA:**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA  
COMUNITARIA UBICADA EN LA PARROQUIA DE NONO CON LA  
COOPERACIÓN DE LA JUNTA PARROQUIAL.**

**AUTOR: GORDÓN SOTO LUIS JAVIER**

**DIRECTOR DE TESIS: Ing. EDUARDO JARAMILLO**

**QUITO – ECUADOR**

**MARZO – 2016**

## **AGRADECIMIENTO**

Los resultados de este proyecto, están dedicados a todas aquellas personas que, de alguna forma, son parte de su culminación. Mis sinceros agradecimientos están dirigidos hacia mi tutor el ingeniero Eduardo Jaramillo, quien, con su ayuda, brindó información relevante para la realización de mi tesis.

A mi familia por siempre brindarme su apoyo, tanto sentimental, como económico.

A la Universidad Tecnológica Equinoccial por haber sido el pilar fundamental de mi educación, donde aprendí y conocí a gente maravillosa.

## **DEDICATORIA**

La culminación de este proyecto está dedicada a mis padres, pilares fundamentales en mi vida. Sin ellos, jamás hubiese podido conseguir lo que hasta ahora. Su tenacidad y lucha insaciable han hecho de ellos el gran ejemplo a seguir y destacar, no solo para mí, sino para mis hermanos y familia en general.

## DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, GORDÓN SOTO LUIS JAVIER, CI 17177034331 autor del proyecto titulado: Estudio de factibilidad para la creación de una Hostería Comunitaria ubicada en la parroquia de Nono con la cooperación de la Junta Parroquial. Previo a la obtención del título de **GRADO ACADÉMICO COMO APRECE EN EL CERTIFICADO DE EGRESAMIENTO** en la Universidad Tecnológica Equinoccial.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las Instituciones de Educación Superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la BIBLIOTECA de la Universidad Tecnológica Equinoccial a tener una copia del referido trabajo de graduación con el propósito de generar un Repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Quito, 09 de febrero del 2017

f:



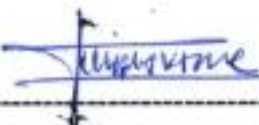
Luis Javier Gordón Soto

1717703431

## INFORME DE APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO

En mi calidad de Director de Trabajo de Grado presentado por el señor Luis Javier Gordón Soto, previo a la obtención del Grado de Ingeniero en Administración Hotelera, considero que dicho trabajo reúne los requisitos y disposiciones emitidas por la Universidad Tecnológica Equinoccial por medio de la Dirección General de Tesis para ser sometido a la evaluación por parte del Tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Quito, a los 09 días del mes de febrero del 2017



---

Director

Msc. Luis Benalcázar

C.I. 1713878203

## **FORMULARIO DE REGISTRO BIBLIOGRÁFICO**

### **PROYECTO DE TITULACIÓN**

| <b>DATOS DE CONTACTO</b>    |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
| <b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b> | 17177034331               |
| <b>APELLIDO Y NOMBRES:</b>  | GORDÓN SOTO LUIS JAVIER   |
| <b>DIRECCIÓN:</b>           | CARAPUNGO                 |
| <b>EMAIL:</b>               | javierpearl26@hotmail.com |
| <b>TELÉFONO FIJO:</b>       | 4-501501                  |
| <b>TELÉFONO MOVIL:</b>      | 0998008689                |

| <b>DATOS DE LA OBRA</b>                             |   |
|---|---|
| <b>TITULO:</b>                                      | ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA COMUNITARIA UBICADA EN LA PARROQUIA DE NONO CON LA COOPERACIÓN DE LA JUNTA PARROQUIAL. |
| <b>AUTOR O AUTORES:</b>                             | GORDÓN SOTO LUIS JAVIER   |
| <b>FECHA DE ENTREGA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:</b> | Quito 08 de septiembre del 2016   |
| <b>DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:</b>         | Ing. EDUARDO JARAMILLO  |
| <b>PROGRAMA</b>                                     | PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO <input type="checkbox"/>   |
| <b>TITULO POR EL QUE OPTA:</b>                      | INGENIERO EN GESTIÓN  |

|                              |   |
|------------------------------|---|
|                              | HOTELERA  |
| RESUMEN: Mínimo 250 palabras | <p>El siguiente proyecto de grado se fundamenta en el desarrollo de la idea de negocio de una empresa de servicios que busca desarrollar la actividad turística en la parroquia de San Miguel de Nono, a través de la creación de una hostería comunitaria, las cual será destinada al turismo de naturaleza y agroturismo a la vez que ofrezca servicios de alojamiento, alimentación y recreación.</p> <p>La parroquia de Nono no cuenta con una investigación sobre el tema planteado ya que el enfoque principal de la parroquia está dirigido hacia la actividad ganadera (leche) y la actividad agrícola, así mismo la crianza de animales menores constituye para los pequeños productores una fuente importante de ingresos. En el sector secundario se destacan las microempresas productivas.</p> <p>A Nono se le puede catalogar como una parroquia que posee una economía de subsistencia puesto que sus habitantes tienen garantizado el abastecimiento de alimentos para sus hogares, especialmente en productos agrícolas, ganaderos y pecuarios, mientras que productos como arroz, azúcar, aceite, y otros de consumo o necesarios en la canasta básica se los adquiere en la ciudad, mientras que los excedentes de producción agropecuaria van a los principales mercados nacionales</p> <p>Uno de los principales antecedentes de la presente investigación es la tesis realizada por Carolina Cevallos titulada: Proyecto de factibilidad para la creación de cabañas ecológicas en Nono, provincia de Pichincha para incrementar el desarrollo turístico de la zona en el año 2009 (Cevallos, 2009). La</p> |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
|                                | <p>presente es una actualización de algunos aspectos tratados en esa investigación a la vez que un tratamiento desde otra óptica con una propuesta también novedosa.</p>  |
| <p><b>PALABRAS CLAVES:</b></p> | <p>HOSTERÍA COMUNITARIA NONO</p>  |
| <p><b>ABSTRACT:</b></p>        | <p>The following degree project is based on the development of the business idea of a service company that seeks to develop the tourist activity in the parish of San Miguel de Nono, through the creation of a community hostel, which will be destined to Nature tourism and agrotourism while offering accommodation, food and recreation services.</p> <p>The parish of Nono does not have an investigation on the subject raised since the main focus of the parish is directed towards the activity cattle (milk) and the agricultural activity, also the raising of smaller animals constitutes for the small producers an important source from income. In the secondary sector, productive microenterprises stand out.</p> <p>A Nono can be classified as a parish that has a subsistence economy since its inhabitants are guaranteed the supply of food for their homes, especially in agricultural products, livestock and livestock, while products like rice, sugar, oil, and others Of consumption or necessary in the basic basket are acquired in the city, while agricultural production surpluses go to the main national markets</p> <p>One of the main antecedents of the present investigation is the thesis realized by Carolina Cevallos titled: Feasibility project for the creation of ecological cabins in Nono, province of Pichincha to increase the tourist development of the area in 2009 (Cevallos, 2009) . The present is an update of some</p> |



|          |  |
|----------|--|
|          | aspects treated in that research as well as a treatment from another perspective with a proposal also novel. |
| KEYWORDS | Creation of a community hostel   |

Se autoriza la publicación de este Proyecto de Titulación en el Repositorio Digital de la Institución.

f: 

GORDÓN SOTO LUIS JAVIER

1717703431

## ÍNDICE

|   |      |
|---|------|
| AGRADECIMIENTO.....   | II   |
| DEDICATORIA.....  | III  |
| DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN.....                             | IV   |
| INFORME DE APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO..... | V    |
| FORMULARIO DE REGISTRO BIBLIOGRÁFICO.....                   | VI   |
| ÍNDICE .....  | X    |
| Índice de Tablas .....                                      | XIII |
| Índice de Gráficos .....                                    | XVII |
| Índice de Figuras.....                                      | XIX  |
| CAPITULO I. MARCO TEÒRICO.....                              | 1    |
| 1.1 Tema de la investigación.....                           | 1    |
| 1.2 Antecedentes .....                                      | 1    |
| 1.3 Planteamiento del problema .....                        | 2    |
| 1.4 Formulación del problema .....                          | 3    |
| 1.5 Justificación .....                                     | 3    |
| 1.6 Objetivos .....   | 4    |
| 1.6.1 Objetivo general .....                                | 4    |
| 1.6.2 Objetivos específicos .....                           | 4    |
| 1.7 Idea a Defender .....                                   | 5    |
| 1.8 Metodología de la investigación .....                   | 5    |
| 1.8.1 Métodos .....   | 5    |
| 1.9. Técnicas.....  | 6    |

|   |    |
|---|----|
| CAPÍTULO II. DIAGNÓSTICO DE MERCADO .....   | 7  |
| 2.1 Análisis de la demanda probable e ingresos futuros en Alimentos y Bebidas ..... | 7  |
| 2.2. Segmentación de mercado .....  | 8  |
| 2.3. Elaboración de las encuestas y su aplicación .....                             | 16 |
| 2.4. Análisis e interpretación de los resultados de las encuestas.....              | 16 |
| 2.4.1. Encuesta a turistas .....  | 16 |
| 2.4.2. Encuesta a pobladores .....  | 30 |
| 2.5. Análisis de la demanda .....   | 37 |
| 2.6. Análisis de la oferta (histórica y futura).....                                | 38 |
| 2.7. Balance oferta – demanda .....   | 39 |
| 2.8. Plan de marketing.....   | 39 |
| 2.8.1. Objetivos del plan de marketing .....  | 40 |
| 2.8.2. Misión .....   | 40 |
| 2.8.3. Visión .....   | 40 |
| 2.8.4. Valores y principios corporativos.....                                       | 40 |
| 2.8.5. Políticas empresariales.....   | 41 |
| 2.8.6. Objetivos.....   | 41 |
| 2.8.7. Mix de marketing .....   | 42 |
| CAPÍTULO III. PROPUESTA .....   | 46 |
| 3.1 Estudio Técnico.....  | 46 |
| 3.1.1 Localización del proyecto .....   | 46 |
| 3.1.2 Vialidad .....  | 47 |
| 3.1.3 Disponibilidad de mano de obra .....  | 47 |
| 3.1.4 Disponibilidad del terreno .....  | 48 |
| 3.1.5 Disponibilidad de servicios básicos .....                                     | 48 |

|   |     |
|---|-----|
| 3.1.6 Descripción de los servicios de la hostería .....               | 48  |
| 3.1.7 Análisis FODA de la parroquia del Nono .....                    | 52  |
| 3.1.8 Ingeniería del proyecto .....                                   | 56  |
| 3.1.9 Buenas prácticas manufactureras .....                           | 66  |
| 3.1.10 Organización (estructural y funcional) .....                   | 73  |
| 3.1.11 Descripción de procesos .....                                  | 79  |
| 3.2 Marco Legal .....   | 81  |
| 3.3 Estudio Ambiental .....   | 82  |
| 3.3.1 Aspectos ambientales de la parroquia de Nono.....               | 83  |
| 3.3.2 Diagnóstico socio económico .....                               | 86  |
| 3.3.3 Principales problemas ambientales en la parroquia de Nono ..... | 90  |
| 3.3.4 Plan de mitigación de impactos ambientales.....                 | 91  |
| 3.4 Estudio Financiero .....  | 93  |
| 3.4.1 Inversiones.....  | 93  |
| 3.4.2 Capital de trabajo .....  | 96  |
| 3.4.3 Presupuesto de Costos y Gastos .....                            | 96  |
| 3.4.4. Gastos Administrativos.....                                    | 98  |
| 3.4.5. Presupuesto de Ingresos .....                                  | 101 |
| 3.4.6 Estados Financieros .....                                       | 106 |
| 3.4.7 Flujo de Caja.....  | 107 |
| 3.4.8 Evaluación Financiera .....                                     | 108 |
| Conclusiones .....  | 114 |
| Recomendaciones .....   | 116 |
| Bibliografía .....  | 117 |
| Anexos .....  | 118 |

## Índice de Tablas

|   |    |
|---|----|
| Tabla 1: Total registro de turista en el año 2014 .....   | 7  |
| Tabla 2: Género .....   | 16 |
| Tabla 3: Nacionalidad.....  | 17 |
| Tabla 4: Frecuencia con que realiza turismo .....   | 18 |
| Tabla 5: Escenarios que prefieren.....  | 19 |
| Tabla 6: Responsabilidad ambiental del turista .....  | 20 |
| Tabla 7: Lugares que conoce en el Noroccidente de Quito.....  | 21 |
| Tabla 8: Tipo de hospedaje le gustaría encontrar .....  | 22 |
| Tabla 9: Elementos en la selección del hospedaje.....   | 23 |
| Tabla 10: Tipo de actividad recreativa le gustaría realizar .....                                   | 24 |
| Tabla 11: Otros servicios.....  | 25 |
| Tabla 12: Tipo de servicios ecológicos que le gustaría .....  | 26 |
| Tabla 13: Gasto potencial.....  | 27 |
| Tabla 14: Existencia de alojamientos .....  | 28 |
| Tabla 15: Modalidades de alojamiento para el turismo .....  | 29 |
| Tabla 16: Recomendación para crear la Hostería .....  | 29 |
| Tabla 17: Favorecimiento por parte de las autoridades de la parroquia al desarrollo turístico ..... | 30 |
| Tabla 18: Beneficios de la coordinación de proyectos turísticos .....                               | 31 |
| Tabla 19: Aspectos que considera el más importante para el desarrollo turístico la parroquia .....  | 32 |
| Tabla 20: Apoyo a la creación de cabañas.....   | 33 |
| Tabla 21: Problemas que afectan el desarrollo de la parroquia .....                                 | 34 |
| Tabla 22: Participación en actividades turísticas.....  | 35 |

|  |    |
|--|----|
| Tabla 23: Actividades que estaría dispuesto a realizar para el desarrollo turístico de la Parroquia..... | 36 |
| Tabla 24: Menú del Restaurant .....  | 49 |
| Tabla 25: Matriz FODA.....   | 55 |
| Tabla 26: Infraestructura .....  | 57 |
| Tabla 27: Área de Alojamiento .....  | 58 |
| Tabla 28: Área de Administración .....   | 58 |
| Tabla 29: Área de Recreación y Esparcimiento .....   | 58 |
| Tabla 30: Área de Alimentos y Bebidas.....   | 58 |
| Tabla 31: Áreas Comunes y de Servicios.....  | 59 |
| Tabla 32: Distribución Total por Áreas .....   | 59 |
| Tabla 33: Equipos de cocina .....  | 63 |
| Tabla 34: Equipos de Oficina .....   | 63 |
| Tabla 35: Muebles y Enseres de la hostería .....   | 64 |
| Tabla 36: Muebles y Enseres: Alimentos y Bebidas.....  | 64 |
| Tabla 37: Muebles y Enseres: Recepción .....   | 65 |
| Tabla 38: Muebles y Enseres Administración.....  | 65 |
| Tabla 39: Menaje del Restaurante y del Bar .....   | 65 |
| Tabla 40: Menaje de las habitaciones .....   | 66 |
| Tabla 41: Utilería de la hostería .....  | 66 |
| Tabla 42: Territorio .....   | 84 |
| Tabla 43: Actividades principales .....  | 84 |
| Tabla 44: Uso actual del suelo .....   | 85 |
| Tabla 45: Hitos históricos .....   | 88 |
| Tabla 46: Población económicamente activa .....  | 89 |
| Tabla 47: Sectores que aportan a la economía .....   | 89 |

|  |     |
|--|-----|
| Tabla 48: Microempresas .....                                | 90  |
| Tabla 49: Proyección por etapas.....                         | 91  |
| Tabla 50: Etapa de funcionamiento.....                       | 92  |
| Tabla 51: Terreno.....                                       | 93  |
| Tabla 52: Edificio.....                                      | 94  |
| Tabla 53: Activos.....                                       | 94  |
| Tabla 54: Inversión Total.....                               | 95  |
| Tabla 55: Fuente de Financiamiento.....                      | 95  |
| Tabla 56: Amortización del préstamo.....                     | 96  |
| Tabla 57: Capital de Trabajo Inicial.....                    | 96  |
| Tabla 58: Proyección de costos (materia prima).....          | 97  |
| Tabla 59: Mano de Obra Directa para 1 Año.....               | 98  |
| Tabla 60: Gastos de Salario del personal administrativo..... | 98  |
| Tabla 61: Servicios Básicos.....                             | 99  |
| Tabla 62: Gastos de mantenimiento.....                       | 99  |
| Tabla 63: Suministros de oficina.....                        | 99  |
| Tabla 64: Suministros de Limpieza.....                       | 100 |
| Tabla 65: Amenities.....                                     | 100 |
| Tabla 66: Depreciación.....                                  | 100 |
| Tabla 67: Amortización.....                                  | 101 |
| Tabla 68: Presupuesto de costos y gastos.....                | 101 |
| Tabla 69: Por ciento de ocupación por temporadas.....        | 102 |
| Tabla 70: Nivel de ocupación mensual.....                    | 102 |
| Tabla 71: Calendario de fiestas.....                         | 103 |
| Tabla 72: Demanda promedio por habitaciones.....             | 103 |
| Tabla 73: Ocupación por habitaciones.....                    | 103 |

|  |     |
|--|-----|
| Tabla 74: Ingreso por habitaciones simples .....                           | 104 |
| Tabla 75: Ingreso por habitaciones dobles.....                             | 104 |
| Tabla 76: Ingreso por habitaciones triples.....                            | 104 |
| Tabla 77: Ingresos por servicios de restaurant.....                        | 105 |
| Tabla 78: Ingresos por alimentos y bebidas.....                            | 105 |
| Tabla 79: Proyección de ingresos por concepto de alimentos y bebidas ..... | 105 |
| Tabla 80: Presupuesto de ingresos.....                                     | 105 |
| Tabla 81: Balance General.....   | 106 |
| Tabla 82: Estado de Resultado Proyectado .....                             | 107 |
| Tabla 83: Flujo de Caja .....  | 108 |
| Tabla 84: Tasa de descuento .....  | 109 |
| Tabla 76: Cálculo del Saldo Acumulado.....                                 | 111 |
| Tabla 86: Costos Fijos y Variables .....                                   | 112 |
| Tabla 87: Cálculo del Punto de Equilibrio.....                             | 112 |



## Índice de Gráficos

|  |    |
|--|----|
| Gráfico 1: Total registro de turista en el año 2014.....   | 8  |
| Gráfico 2: Género.....   | 17 |
| Gráfico 3: Nacionalidad.....   | 18 |
| Gráfico 4: Frecuencia con que realiza turismo.....   | 19 |
| Gráfico 5: Escenarios que prefieren.....   | 20 |
| Gráfico 6: Responsabilidad ambiental del turista.....  | 21 |
| Gráfico 7: Lugares que conoce en el Noroccidente de Quito.....                                       | 21 |
| Gráfico 8: Tipo de hospedaje le gustaría encontrar.....  | 22 |
| Gráfico 9: Elementos en la selección del hospedaje.....  | 23 |
| Gráfico 10: Tipo de actividad recreativa le gustaría realizar.....                                   | 24 |
| Gráfico 11: Otros servicios.....   | 25 |
| Gráfico 12: Tipo de servicios ecológicos que le gustaría.....  | 26 |
| Gráfico 13: Gasto potencial.....   | 27 |
| Gráfico 14: Existencia de alojamientos.....  | 28 |
| Gráfico 15: Modalidades de alojamiento para el turismo.....  | 29 |
| Gráfico 16: Recomendación para crear la Hostería.....  | 30 |
| Gráfico 17: Favorecimiento por parte de las autoridades de la parroquia al desarrollo turístico..... | 31 |
| Gráfico 18: Beneficios de la coordinación de proyectos turísticos.....                               | 32 |
| Gráfico 19: Aspectos que considera el más importante para el desarrollo turístico la parroquia.....  | 33 |
| Gráfico 20: Apoyo a la creación de cabañas.....  | 34 |
| Gráfico 21: Problemas que afectan el desarrollo de la parroquia.....                                 | 35 |
| Gráfico 22: Participación en actividades turísticas.....   | 36 |

|  |     |
|--|-----|
| Gráfico 23: Actividades que estaría dispuesto a realizar para el desarrollo turístico de la Parroquia..... | 37  |
| Gráfico 24: Pirámide de Población .....  | 87  |
| Gráfico 25: Tasa de Inflación Anual .....  | 97  |
| Gráfico 26: Representación del Punto de Equilibrio .....   | 113 |

## Índice de Figuras

|   |    |
|---|----|
| Figura 1: Ubicación de la parroquia.....  | 46 |
| Figura 2: Organigrama funcional .....     | 73 |
| Figura 3: Proceso Reservar hostería.....  | 80 |
| Figura 4: Proceso Realizar hospedaje..... | 81 |

# **CAPITULO I. MARCO TEORICO**

## **1.1 Tema de la investigación**

Estudio de factibilidad para la creación de una hostería comunitaria ubicada en la parroquia de Nono con la cooperación de la Junta Parroquial.

## **1.2 Antecedentes**

El siguiente proyecto de grado se fundamenta en el desarrollo de la idea de negocio de una empresa de servicios que busca desarrollar la actividad turística en la parroquia de San Miguel de Nono, a través de la creación de una hostería comunitaria, la cual será destinada al turismo de naturaleza y agroturismo a la vez que ofrezca servicios de alojamiento, alimentación y recreación.

La parroquia de Nono no cuenta con una investigación sobre el tema planteado ya que el enfoque principal de la parroquia está dirigido hacia la actividad ganadera (leche) y la actividad agrícola, así mismo la crianza de animales menores constituye para los pequeños productores una fuente importante de ingresos. En el sector secundario se destacan las microempresas productivas.

A Nono se le puede catalogar como una parroquia que posee una economía de subsistencia puesto que sus habitantes tienen garantizado el abastecimiento de alimentos para sus hogares, especialmente en productos agrícolas, ganaderos y pecuarios, mientras que productos como arroz, azúcar, aceite, y otros de consumo o necesarios en la canasta básica se los adquiere en la ciudad, mientras que los excedentes de producción agropecuaria van a los principales mercados nacionales

Uno de los principales antecedentes de la presente investigación es la tesis realizada por Carolina Cevallos titulada: Proyecto de factibilidad para la creación de cabañas ecológicas en Nono, provincia de Pichincha para incrementar el desarrollo turístico de la zona en el año 2009 (Cevallos, 2009). La presente es una actualización de algunos aspectos tratados en esa

investigación a la vez que un tratamiento desde otra óptica con una propuesta también novedosa.

### **1.3 Planteamiento del problema**

La parroquia de Nono, está ubicada en la provincia de Pichincha a 18 km al noroccidente de Quito, posee una superficie de 214.28 km. Los límites son: al norte, Ambuasi, parroquia Calacali; al sur, parroquia de Lloa; al este Ililagua y la parroquia de Cotocollao; al oeste, parte de Mindo y Tandayapa.

La parroquia de Nono tiene alrededor de 2037 habitantes, según los datos obtenidos por el GAD. Las principales fuentes de trabajo son la Ganadería que actualmente produce 15.000 litros de leche diarios, y la Agricultura que constituye otra de las principales actividades económicas. Por las diferentes condiciones ecológicas que caracterizan los pisos altitudinales y la presencia de microclimas presenta un variado esquema productivo. Otras de las actividades generadoras de ingresos son la explotación del carbón, el cultivo de truchas y ecoturismo. (GAD, 2012)

Sus condiciones ecológicas, que caracterizan sus pisos altitudinales y la presencia de microclimas, hacen de Nono un lugar ideal para el turismo y para el fin de semana.

Esta parroquia no ha tenido un crecimiento económico moderado ya que se pueden observar las mismas condiciones de vida en sus habitantes, la falta de oportunidades laborales, la agricultura ha tenido una gran disminución debido a que la mayoría de su población es de la tercera edad y en su mayoría no se dedican al 100% a estas actividades, factores como la educación de su población entre otros, inciden en los ingresos económicos de sus habitantes para poder auto-realizarse, y mejorar su calidad.

Nono posee una riqueza natural constituida por sus paisajes, cascadas, aguas termales, su flora y fauna, pero contrasta ver la riqueza de sus atractivos con las limitaciones que tiene su población, ya que en su mayoría, tiene un estatus social limitado, en cuanto a poder adquisitivo, educacional, salud, entre otros.

La parroquia de San Miguel de Nono no cuenta con una planta turística adecuada para brindar un servicio de calidad a los turistas que llegan a este sector. Por tal motivo los turistas, no tienen la posibilidad de hospedarse en la parroquia de Nono, lo que causa que muchos visitantes decidan regresar a Quito para poder hospedarse en el mismo. De continuar con las mismas limitaciones que cuenta la parroquia de Nono, el resultado sería un poco, o nulo desarrollo económico vinculado a esta área que posee tantas potencialidades.

#### **1.4 Formulación del problema**

Este proyecto permitirá ver la incidencia que tendrá potencialmente la creación de una hostería comunitaria para el desarrollo de la parroquia de Nono. Con el desarrollo de la investigación, se pretende dar respuesta a las siguientes interrogantes:

¿Qué son las hosterías Comunitarias?

¿Cuál es la importancia de las hosterías comunitarias en el desarrollo de la comunidad y el nivel de rentabilidad del proyecto?

¿Qué estrategias de comercialización se debe adoptar?

#### **1.5 Justificación**

Para la comunidad Nono, el turismo comunitario es de mucha importancia porque representa una oportunidad de desarrollo que puede aportar beneficios económicos, ambientales, culturales, sociales y políticos. Una de las ventajas para la comunidad que lo implementa, es la participación activa de sus habitantes y las actividades relacionadas con el turismo en su territorio tradicional.

Los beneficiarios del estudio son directamente las familias nativas de Nono ya que la actividad turística mejora las condiciones de vida de las poblaciones receptoras de turistas, preservar los recursos naturales y culturales, armonizando el desarrollo económico de la zona, sin perder los atractivos naturales originarios de la localidad.

Se considera un aporte científico porque se desarrollaron teorías con respecto a las hosterías comunitarias, considerando la evaluación de proyecto, análisis de la oferta, análisis de la demanda, punto de equilibrio, presupuestos, estrategias para la comercialización, marketing, estudio técnico, localización tamaño, capacidad, costos, proyección de costos, proyección de ingresos, entre otros.

En la elaboración del proyecto se utilizará el método científico y descriptivo, realizando análisis y síntesis de la información obtenida de fuentes primarias y secundarias, para conocer las potencialidades de la parroquia de Nono y el posible mercado que sustentará el proyecto, lo que permitirá desarrollarla el producto. Se aplicarán, entrevistas, encuestas y se recurrirá a fuentes secundarias, para conocer las potencialidades de la parroquia de nono y el posible mercado que sustentará el proyecto, lo que permitirá desarrollar el producto turístico. Se recurrirá a fuentes de información bibliográfica, como estadísticas del Ministerio de Turismo, de la Cámara de Turismo y el Plan de Desarrollo Estratégico de Nono, a fin de lograr un conocimiento general del posible mercado y sus características.

## **1.6 Objetivos**

### **1.6.1 Objetivo general**

Elaborar un estudio de factibilidad para la creación de una hostería comunitaria, ubicada en la parroquia de Nono para promover emprendimientos en la comunidad.

### **1.6.2 Objetivos específicos**

Fundamentar las principales teorías de estudio y evaluación de proyectos, mediante la revisión bibliográfica para familiarizarse con el objeto de Investigación.

Realizar un estudio detallado del mercado, llevando a cabo un análisis del entorno en el cual se implantará la hostería.

Elaborar el estudio de factibilidad mediante el análisis de los estudios de mercado, legal, técnico y financiero, además promover la realización del proyecto.

## **1.7 Idea a Defender**

El estudio de factibilidad para la creación de una hostería comunitaria promoverá una oportunidad de desarrollo para sus habitantes que puede aportar beneficios económicos, culturales sociales, ambientales, políticos y ayudara a la satisfacción de la demanda turística en la parroquia de Nono con el incremento de la afluencia de turistas nacionales y extranjeros gracias a la creación de una hostería comunitarias lo cual también representara una alternativa rentable de inversión.

## **1.8 Metodología de la investigación**

### **1.8.1 Métodos**

Método inductivo-deductivo

Basado en la lógica y relacionando con el estudio de hechos particulares, aunque es deductivo en un sentido (parte de lo general a lo particular) e inductivo en sentido contrario (va de lo particular a lo general). (Academia, 2015)

En la recogida de información y su análisis, así como en el arribo a conclusiones y recomendaciones. Es un método útil pues implica el inferir ideas generales, regularidades, que siempre se establecen como referente empírico para propuestas futuras en la investigación.

Método histórico-lógico

En la valoración de los principales elementos a tener en cuenta en la investigación, principalmente en el tratamiento a los conceptos y definiciones más importantes así como en el aspecto que concierne a la historia de la parroquia y de sus atractivos turísticos. Es un método de pensamiento que siempre se utiliza en las investigaciones y que es muy útil en la recolección de información para su posterior análisis.



## Método analítico-sintético

Se distinguen los elementos de un fenómeno y se procede a revisar ordenadamente cada uno de ellos por separado. La física, la química y la biología utilizan este método; a partir de la experimentación y el análisis de gran número de casos se establecen leyes universales. Consiste en la extracción de las partes de un todo, con el objeto de estudiarlas y examinarlas por separado, para ver, por ejemplo, las relaciones entre las mismas. (Academia, 2015)

El análisis síntesis es un método fundamental en la investigación puesto que permite arribar a ideas concretas que en forma de síntesis reflejan el contexto total del proceso de investigación.

### **1.9 Técnicas**

Observación: se observa el escenario estudiado, es decir la práctica del turismo en la parroquia de Nono y el tema del hospedaje en la misma. La observación se realiza a partir de una guía de observación.

Encuesta: es un método de orden cuantitativo que es útil en la recogida de criterios de muestras amplias. Tal es el caso de los turistas y la población de la parroquia de Nono. La presente investigación abarca al menos dos cuestionarios que serán utilizados en estos dos grupos antes mencionados con propósitos concretos de recogida de criterios y experiencias con la problemática del estudio.

Entrevista: a especialistas en el tema de la investigación. Esta se realizará de forma semiestructurada y atendiendo a objetivos específicos que conciernen al proceso investigativo. En el caso del presente estudio se realizará una entrevista a un especialista vinculado al tema de la hotelería y el turismo

## CAPÍTULO II. DIAGNÓSTICO DE MERCADO

Cada investigación que se adentre en una propuesta de cambio, así como en la promoción de alguna realidad, producto, servicio, debe realizar un estudio de mercado a fin de obtener información necesaria para el proyecto. El estudio de mercado brinda conocimientos sobre la demanda, la oferta, así como la segmentación de mercado a que va dirigida la propuesta. Aporta conocimientos útiles para competir y para desarrollar la empresa que se pretende llevar a cabo. En el caso de la presente investigación es fundamental aclarar que la propuesta se guía por el estudio técnico, así como por el estudio financiero, aunque se valida o se considera factible a partir de su estudio de mercado.

En cuanto a la segmentación el estudio de mercado brinda información fundamental sobre los clientes potenciales del servicio o los consumidores potenciales del producto que se pretende crear. Es un estudio previo que luego debe ir complementándose con herramientas parecidas en los años de desarrollo del mismo. En el presente se pueden determinar las necesidades latentes de los usuarios del servicio de hostería que se quiere crear en la parroquia San Miguel de Nono.

### 2.1 Análisis de la demanda probable e ingresos futuros en Alimentos y Bebidas

Para la demanda probable se ha considerado el número de turistas nacionales y extranjeros que llegaron a la parroquia de Nono en el año 2014, datos que se han tomado de la Junta Parroquial de Nono y que se ofrecen en la siguiente tabla:

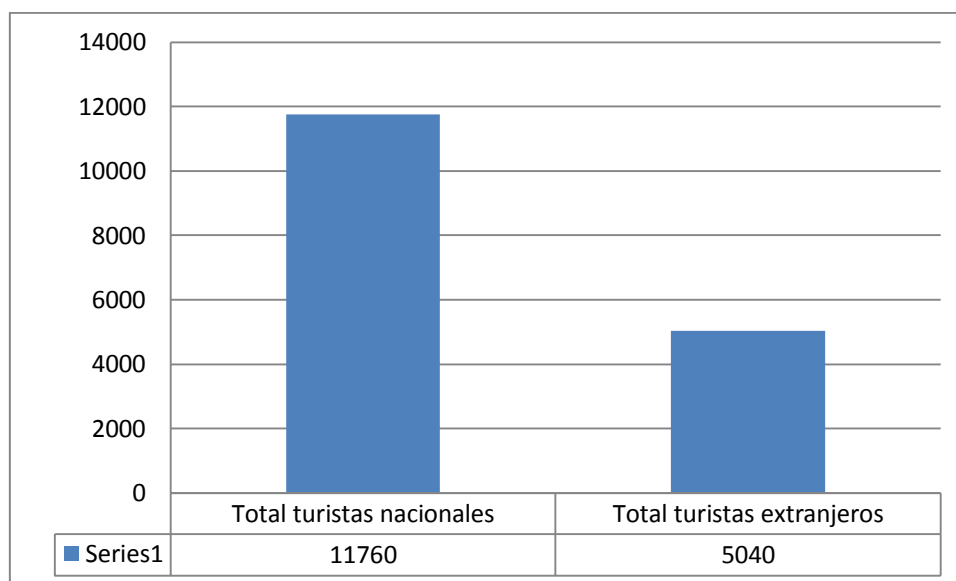
Tabla 1: Total registro de turista en el año 2014

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Total turistas nacionales  | 11760        |
| Total turistas extranjeros | 5040         |
| <b>TOTAL</b>               | <b>16800</b> |

Fuente: Junta Parroquial de Nono

Los datos anteriores quedan significados en el siguiente gráfico:

Gráfico 1: Total registro de turista en el año 2014



Fuente: Junta Parroquial de Nono

Como se puede observar son muchos más los turistas nacionales que los extranjeros.

## 2.2. Segmentación de mercado

La propuesta que se realiza en la presente investigación posee dos segmentos de mercados como potenciales usuarios del servicio que se crea. Estos dos son:

1. Turistas nacionales
2. Turistas extranjeros

### Segmento: mercado nacional

#### Factores geográficos

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>País:</b>      | <b>Ecuador:</b> 16.225.000 habitantes  |
| <b>Provincia:</b> | <b>Pichincha:</b> 2.800.000 habitantes |
| <b>Ciudad:</b>    | <b>Quito:</b> 1.600.000 habitantes     |

## Factores demográficos

- Edad:**
- Jóvenes adultos de 18 a 30 años.
  - Adulto mayor de 30 a 60 años.
  - Tercera edad (60 años en adelante)
- Género:**
- Masculino
  - Femenino
- Ciclo de vida familiar:**
- Personas jóvenes y solteras
  - Matrimonios jóvenes con hijos o sin hijos
  - Adultos solteros/as o casados/as con hijos dependientes o independientes o sin hijos.
  - Gente mayor que no tiene pareja, ni hijos
  - Gente mayor que tiene pareja e hijos dependientes o independientes
- Ingresos:**
- Ingresos económicos mensuales mayores a 700 dólares
- Ocupación:**
- Estudiantes
  - Profesionales
  - Independientes
  - Empleados públicos o privado
  - Otros
- Clases Social:**
- Media
  - Media alta
  - Alta

## Factores psicológicos

- Motivos de viaje
- Turismo
  - Negocios
  - Trabajo
  - Otros

- Personas con las que viaja:
- Familia
  - Amigos
  - Pareja
  - Solos
- Actividades que prefieren:
- Visita a las microempresas
  - Caminatas
  - Cabalgatas
  - Deportes
  - Apreciación de la naturaleza.

### **Factor conductual**

- Beneficios Buscados:
- Calidad en el servicio
  - Comodidad
  - Tranquilidad
  - Transporte
  - Actividades recreativas
  - Servicio
- Forma de pago:
- Efectivo
  - Tarjeta de crédito
  - Otros
- Actitud hacia el producto:
- Positiva
- Tiempo de permanencia:
- 1 o 2 noches
- Medio de transporte;
- Transporte publico
  - Transporte privado

## Segmento: mercado extranjero

### Factores geográficos

|                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| <b>Continente:</b> | -Americano<br>-Europeo |
| <b>Países:</b>     | -Sin restricción       |

### Factores demográficos

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Edad:</b>                   | - Jóvenes adultos de 18 a 30 años.<br><br>- Adulto mayor de 30 a 60 años.<br><br>-Tercera edad (60 años en adelante)  |
| <b>Género:</b>                 | - Masculino<br><br>- Femenino   |
| <b>Ciclo de vida familiar:</b> | -Personas jóvenes y solteras<br><br>-Matrimonios jóvenes con hijos o sin hijos<br><br>-Adultos solteros/as o casados/as con hijos dependientes o independientes o sin hijos.<br><br>-Gente mayor que no tiene pareja, ni hijos<br><br>-Gente mayor que tiene pareja e |

|                      |  |
|----------------------|--|
|                      | hijos dependientes o independientes                              |
| <b>Ingresos:</b>     | - Ingresos económicos mensuales mayores a 1000 dólares           |
| <b>Ocupación:</b>    | -Estudiantes<br>-Empleados privados<br>-Independientes<br>-Otros |
| <b>Clase Social:</b> | -Media<br>-Media alta  |

### **Factores psicológicos**

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Motivos de viaje</b>            | - Turismo<br>- Negocios<br>- Trabajo<br>- Otros |
| <b>Personas con las que viaja:</b> | - Familia<br>- Amigos<br>- Pareja<br>- Solos    |
| <b>Actividades que prefieren:</b>  | - Visita a las microempresas<br>- Caminatas     |

- Cabalgatas
- Deportes
- Apreciación de la naturaleza.

### **Factor conductual**

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Beneficios Buscados:</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calidad en el servicio</li> <li>- Comodidad</li> <li>- Tranquilidad</li> <li>- Transporte</li> <li>- Actividades recreativas</li> <li>- Servicio</li> </ul> |
| <b>Forma de pago:</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Efectivo</li> <li>-Tarjeta de crédito</li> <li>-Otros</li> </ul>   |
| <b>Actitud hacia el producto:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Positiva</li> </ul>  |
| <b>Tiempo de permanencia:</b>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>-1 o 2 noches</li> <li>-3 o más noches</li> </ul>   |
| <b>Medio de transporte;</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Transporte público</li> <li>-Transporte privado</li> </ul>   |

### **Determinación de la muestra**

En la investigación se trabaja con dos poblaciones: turistas (nacionales y extranjeros) y pobladores de Nono.



La parroquia de Nono posee una población estimada de 2037 habitantes, distribuidos en 8 barrios: Alaspungo, Nonopungo, Pucara, San Francisco de la Merced, San Martín, Guarumos-La Sierra, Alambí, y Yanacocha. (GAD, 2012)

En el caso del turismo internacional y doméstico se contempla una cifra de 16800 para el año 2014.

Para la determinación de la muestra se aplica la fórmula de Dinamed:

| Fórmula                         | Símbolo | Leyenda                             |
|---------------------------------|---------|-------------------------------------|
| $n = \frac{N}{(E)^2 (N-1) + 1}$ | n       | Tamaño de la Muestra.               |
|                                 | N       | Tamaño de la Población              |
|                                 | E       | Error máximo admisible al cuadrado. |

En el caso de la presente investigación se realiza el cálculo para cada población antes determinada. A esta muestra se le aplican los instrumentos diseñados.

Muestra de turistas:

### Desarrollo de la Fórmula (DINAMED), Cálculo de la Muestra Turistas

|          |   |          |                               |
|----------|---|----------|-------------------------------|
| <b>1</b> | N   | <b>4</b> | 16800                         |
|          | $n = \frac{N}{(E)^2 * (N-1) + 1}$           |          | $n = \frac{16800}{41,99 + 1}$ |
| <b>2</b> | 16800                                       | <b>5</b> | 16800                         |
|          | $n = \frac{16800}{(5\%)^2 * (16800-1) + 1}$ |          | $n = \frac{16800}{42,99}$     |

$$\begin{array}{ccc}
 \mathbf{3} & 16800 & \mathbf{6} \\
 n = \frac{\quad}{0,0025 * (16799) + 1} & & n = 390,78 \approx 391
 \end{array}$$

**Muestra Representativa = 391**

Para el caso de los turistas se realiza la siguiente estratificación:

$n / N =$  Fracción de la muestra

$391/16800 =$  Fracción de la muestra

$0,023 =$  Fracción de la muestra

Entonces:

Total turistas nacionales: 11760

$0,02327 * 11760 \approx 273$

Total turistas extranjeros: 5040

$0,02327 * 5040 \approx 118$

Muestra de pobladores:

**Desarrollo de la Fórmula (DINAMED), Cálculo de la Muestra Pobladores**

|          |  |          |                              |
|----------|--|----------|------------------------------|
|          | N  |          | 2037                         |
| <b>1</b> | $n = \frac{\quad}{(E)^2 * (N-1) + 1}$      | <b>4</b> | $n = \frac{\quad}{5,09 + 1}$ |
|          | 2037                                       |          | 2037                         |
| <b>2</b> | $n = \frac{\quad}{(5\%)^2 * (2037-1) + 1}$ | <b>5</b> | $n = \frac{\quad}{6,09}$     |

2037

$$3 \quad n = \frac{2037}{0,0025 * (2036) + 1} \quad 6 \quad n = 334,48 \approx 334$$

Muestra Representativa = 334

### 2.3. Elaboración de las encuestas y su aplicación

La investigación de mercado se sustenta en un instrumento de investigación, en este caso la encuesta. Esta se aplica a una muestra abordada anteriormente: 391 para los turistas (273 nacionales y 118 internacionales) y 334 para los pobladores.

Se aplican dos cuestionarios, uno a cada muestra. Estos fueron elaborados de acuerdo a las características de los individuos de la muestra, redactados de forma sencilla, en un lenguaje claro y con preguntas directas. Este instrumento permite recabar la información necesaria sobre las necesidades y expectativas de los encuestados, siendo estos dos grupos los más comunes en el potencial consumo de la hostería que se debe diseñar.

La guía de cuestionario se adjunta en Anexos y se explican los resultados a continuación.

### 2.4. Análisis e interpretación de los resultados de las encuestas

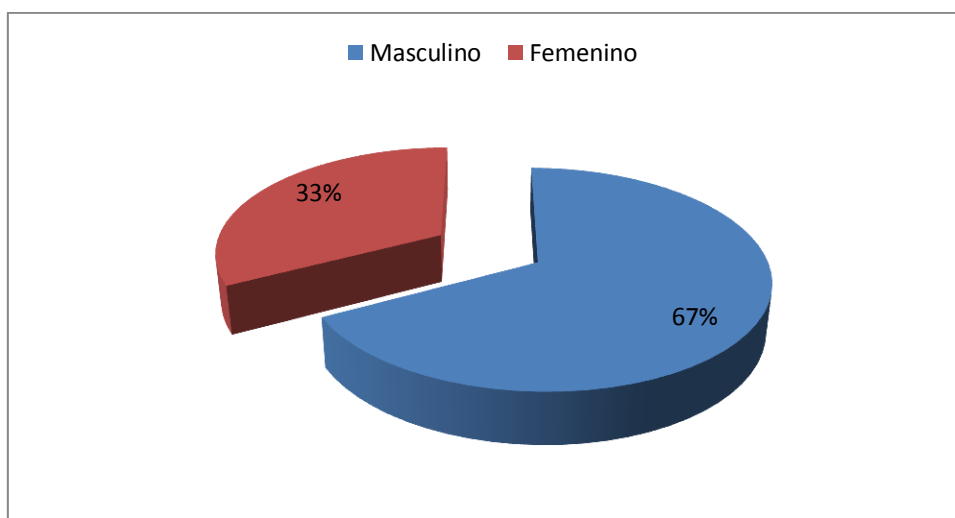
#### 2.4.1. Encuesta a turistas

Tabla 2: Género

| GÉNERO       | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|--------------|------------|------------|
| Masculino    | 263        | 67%        |
| Femenino     | 128        | 33%        |
| <b>Total</b> | 391        | 100%       |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 2: Género



Fuente: Elaboración Propia

### Análisis

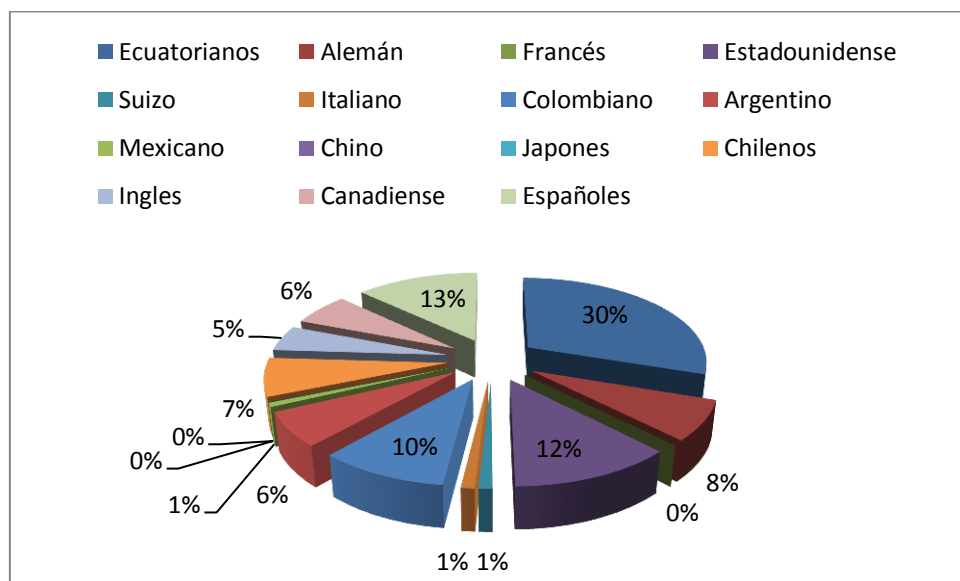
Los datos aportados en la tabla y gráfica anterior correspondientes al primer elemento de la encuesta a turistas determinan que las unidades muestrales fueron llenadas mayoritariamente por el género masculino. Sin embargo la hostería comunitaria ofrecerá sus servicios a los dos géneros sin distinción.

Tabla 3: Nacionalidad

| NACIONALIDAD   | NÚMERO DE PERSONAS | PORCENTAJE  |
|----------------|--------------------|-------------|
| Ecuatorianos   | 118                | 30%         |
| Alemán         | 29                 | 8%          |
| Francés        | 0                  | 0%          |
| Estadounidense | 48                 | 12%         |
| Suizo          | 4                  | 1%          |
| Italiano       | 4                  | 1%          |
| Colombiano     | 38                 | 10%         |
| Argentino      | 25                 | 6%          |
| Mexicano       | 3                  | 1%          |
| Chino          | 0                  | 0%          |
| Japonés        | 0                  | 0%          |
| Chilenos       | 28                 | 7%          |
| Ingles         | 19                 | 5%          |
| Canadiense     | 24                 | 6%          |
| Españoles      | 51                 | 13%         |
| <b>TOTAL</b>   | <b>391</b>         | <b>100%</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 3: Nacionalidad



Fuente: Elaboración Propia

## Análisis

Como se puede observar en el gráfico el 30% corresponde a ecuatorianos, quienes son los usuarios que demandan a nivel nacional la hostería, por otro lado los mayores porcentajes por nacionalidad son el 12% corresponde a estadounidenses, el 13% a los españoles y el 10 % a los colombianos.

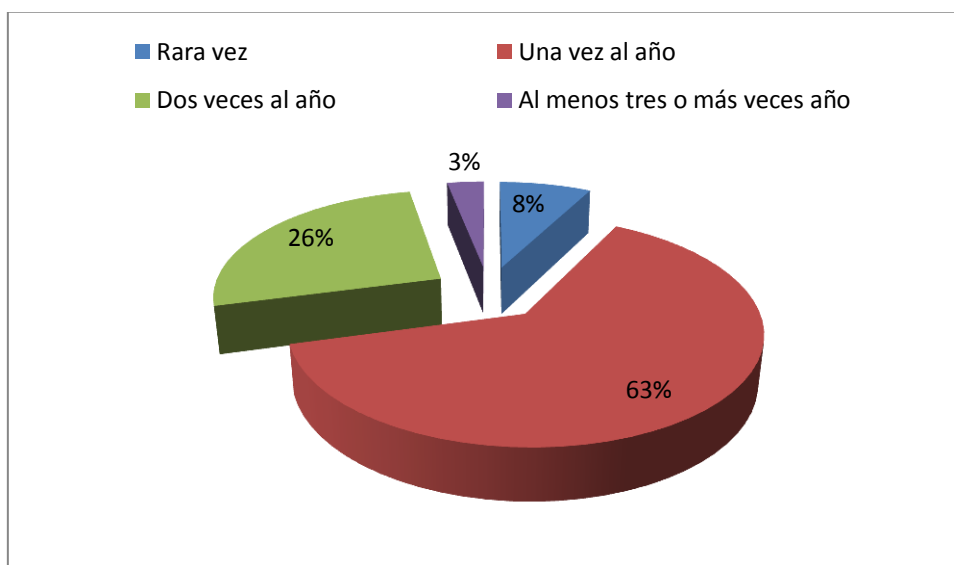
Al respecto de la primera pregunta del cuestionario que planteaba: ¿Con qué frecuencia usted practica el turismo?, las respuestas son las siguientes:

Tabla 4: Frecuencia con que realiza turismo

| REALIZA TURISMO               | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-------------------------------|------------|------------|
| Rara vez                      | 30         | 8%         |
| Una vez al año                | 247        | 63%        |
| Dos veces al año              | 102        | 26%        |
| Al menos tres o más veces año | 12         | 3%         |
| Total                         | 391        | 100%       |

Fuente: Elaboración Propia

**Gráfico 4: Frecuencia con que realiza turismo**



Fuente: Elaboración Propia

### **Análisis**

Como se evidencia en los datos anteriores el mayor porcentaje de los turistas, 63 % encuestados realiza turismo al menos una vez al año. Ello significa que si estos, que solo practican turismo una vez y escogen para ello la parroquia de Nono, lo hacen porque esta presenta características atractivas para ellos.

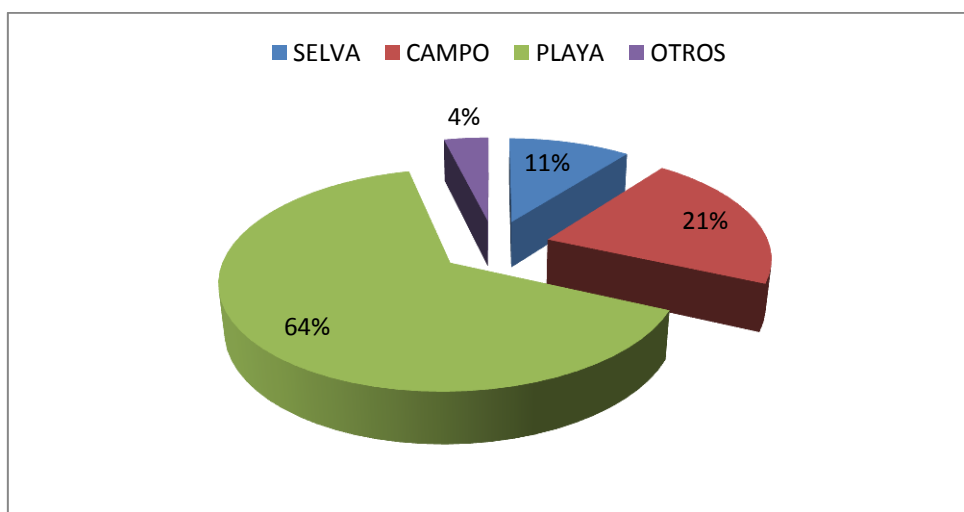
En el caso de la segunda interrogante de la investigación: ¿Cuál de los siguientes escenarios turísticos usted prefiere visitar? Las respuestas se manifiestan en los siguientes datos:

Tabla 5: Escenarios que prefieren

| ESCENARIOS   | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|--------------|------------|-------------|
| Selva        | 41         | 11%         |
| Campo        | 83         | 21%         |
| Playa        | 252        | 64%         |
| Otros        | 15         | 4%          |
| <b>TOTAL</b> | <b>391</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 5: Escenarios que prefieren



Fuente: Elaboración Propia

### Análisis

Como se observa en el gráfico la mayoría de los encuestados prefiere visitar destinos turísticos de playa con un porcentaje de 64% y en segundo lugar con un 21% el destino de campo, lo que permite determinar una mediana aceptación del entorno natural en el que se encuentra la hostería.

La pregunta: ¿En su consideración es importante el cuidado del medio ambiente mientras se practica el turismo? Podía responderse de sí, no o no sé y los datos de las respuestas son los que continúan.

Tabla 6: Responsabilidad ambiental del turista

| RESPONSABILIDAD | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-----------------|------------|------------|
| Si              | 391        | 100%       |
| No              |            | 0%         |
| No se           |            | 0%         |
| <b>TOTAL</b>    | 391        | 100%       |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 6: Responsabilidad ambiental del turista



Fuente: Elaboración Propia

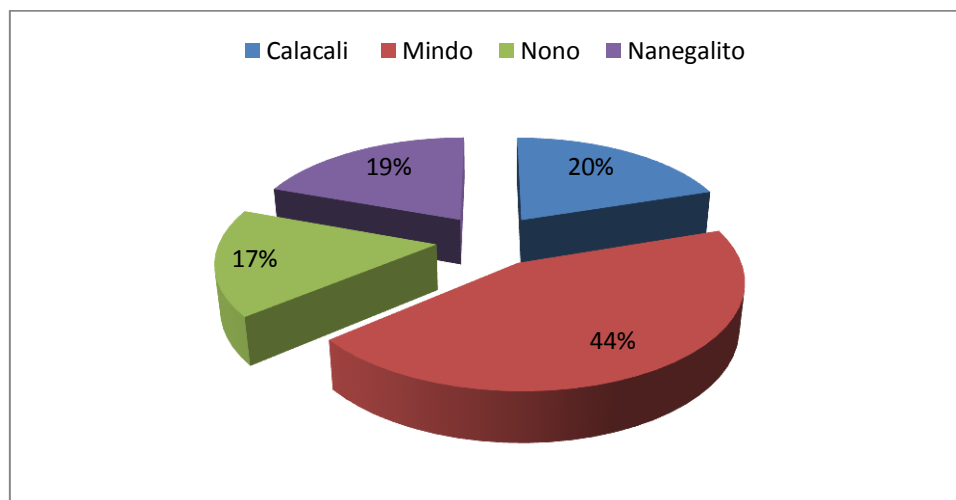
En la pregunta relacionada al conocimiento de los lugares del noroccidente de Quito las respuestas se manifiestan en los siguientes datos:

Tabla 7: Lugares que conoce en el Noroccidente de Quito

| NOMBRES      | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|--------------|------------|-------------|
| Calacali     | 78         | 20%         |
| Mindo        | 172        | 44%         |
| Nono         | 65         | 17%         |
| Nanegalito   | 76         | 19%         |
| <b>Total</b> | <b>391</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 7: Lugares que conoce en el Noroccidente de Quito



Fuente: Elaboración Propia



## Análisis

Como vemos en el gráfico el 44% de los encuestados conocen del noroccidente de Quito la parroquia de Mindo, siendo este uno de los sitios más promocionados y visitados turísticamente de este sector tanto para turistas nacionales como extranjeros, seguido de un 20% que conoce Calacalí, un 19% Nanegalito. Nono se encuentra en el nivel de conocimiento más bajo con un 17%.

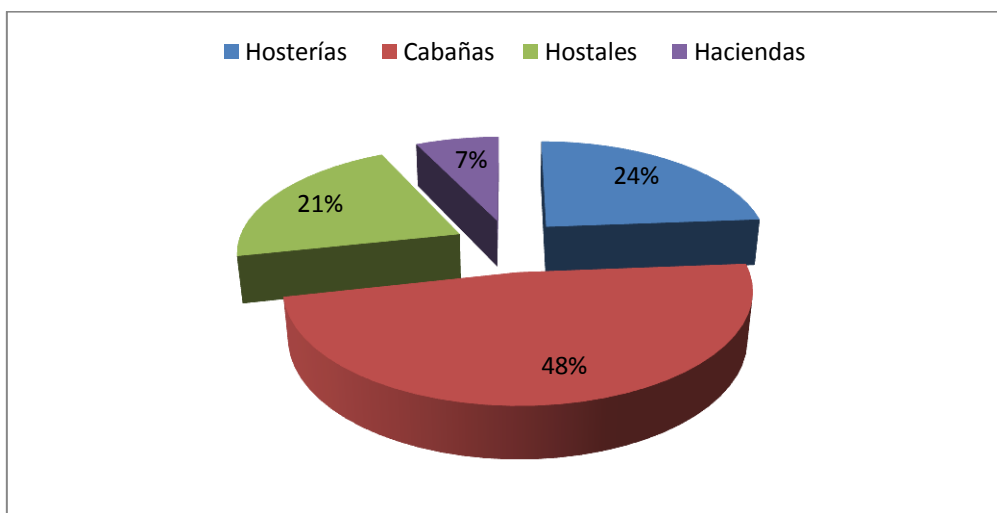
A continuación se responde la interrogante: ¿Qué tipo de hospedaje le gustaría encontrar cuando usted visita estos lugares?

Tabla 8: Tipo de hospedaje le gustaría encontrar

| TIPO DE HOSPEDAJE | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|-------------------|------------|-------------|
| Hosterías         | 93         | 24%         |
| Cabañas           | 187        | 48%         |
| Hostales          | 83         | 21%         |
| Haciendas         | 28         | 7%          |
| <b>TOTAL</b>      | <b>391</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 8: Tipo de hospedaje le gustaría encontrar



Fuente: Elaboración Propia

## Análisis

Como se puede observar en el gráfico el tipo de hospedaje preferido por los encuestados son las cabañas con un 48% y las hosterías con un 24%, lo que

es beneficioso para la idea propuesta en esta investigación puesto que la misma está conformada por una hostería comunitaria.

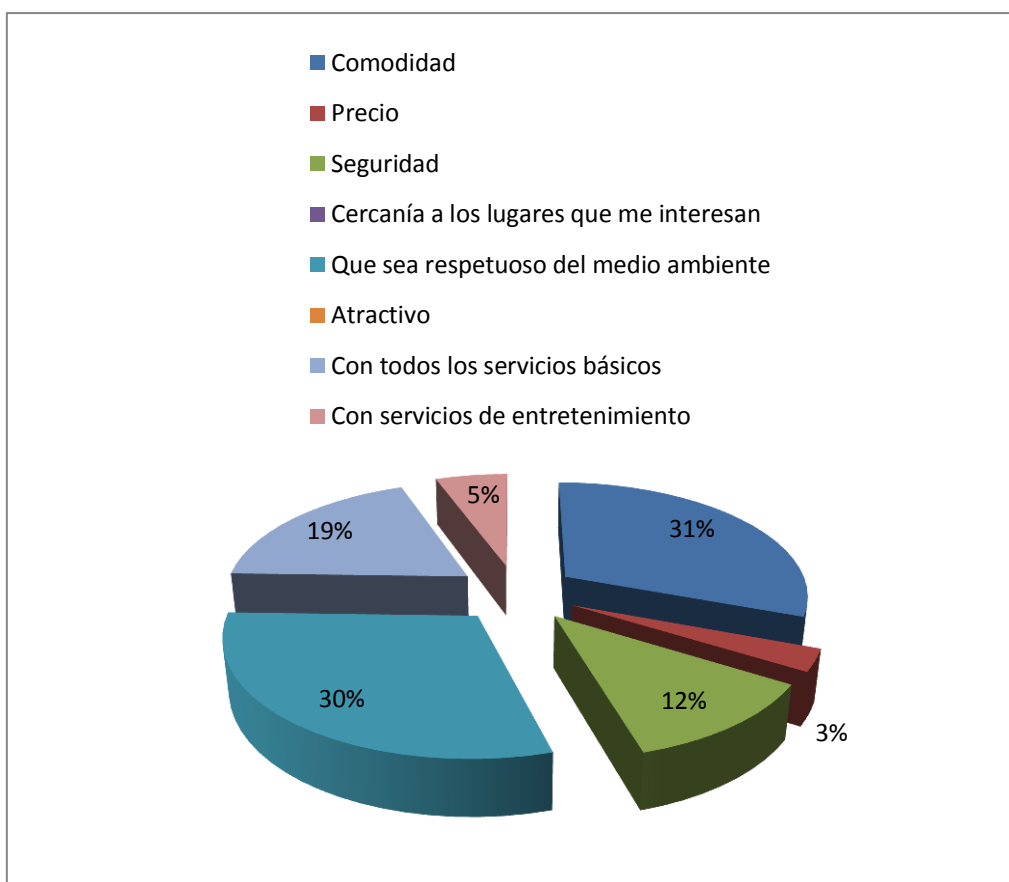
La sexta pregunta del cuestionario refiere ¿Cuáles de los siguientes elementos son importantes para usted en la selección del hospedaje? En el caso de los turistas encuestados las respuestas se manifiestan de la siguiente forma:

Tabla 9: Elementos en la selección del hospedaje

|   |            |
|---|------------|
| Comodidad                               | 120        |
| Precio                                  | 12         |
| Seguridad                               | 46         |
| Cercanía a los lugares que me interesan |            |
| Que sea respetuoso del medio ambiente   | 117        |
| Atractivo                               |            |
| Con todos los servicios básicos         | 74         |
| Con servicios de entretenimiento        | 22         |
| <b>Total</b>                            | <b>391</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 9: Elementos en la selección del hospedaje



Fuente: Elaboración Propia

## Análisis

Como es evidente en los datos los turistas encuestados manifiestan mayor importancia a que los hospedajes sean cómodos y respetuosos con el medio ambiente. Además se le ofrece importancia a que sean seguros y que posean todos los servicios básicos.

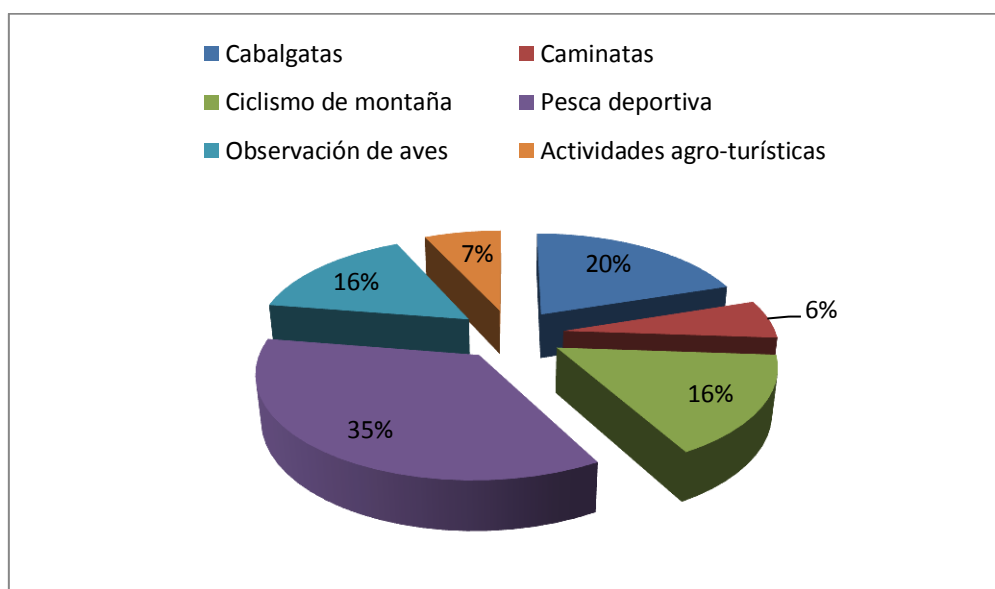
La siguiente pregunta cuestionaba ¿Qué tipo de actividad recreativa le gustaría realizar en el lugar? En esta las respuestas fueron varias tal y como se muestra en la tabla y gráfico siguientes.

Tabla 10: Tipo de actividad recreativa le gustaría realizar

|                             | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|-----------------------------|------------|-------------|
| Cabalgatas                  | 78         | 20%         |
| Caminatas                   | 24         | 6%          |
| Ciclismo de montaña         | 62         | 16%         |
| Pesca deportiva             | 139        | 35%         |
| Observación de aves         | 61         | 16%         |
| Actividades agro-turísticas | 27         | 7%          |
| <b>TOTAL</b>                | <b>391</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 10: Tipo de actividad recreativa le gustaría realizar



Fuente: Elaboración Propia

## Análisis

Como se puede observar en el gráfico el 35% de los turistas encuestados manifiesta que prefiere la pesca deportiva, el 20% de los encuestados le gustaría realizar las cabalgatas que se ofrecerán en la hostería comunitaria, seguido por un 16% que prefieren el ciclismo de montaña y la observación de aves, actividades agro turísticas con un 7% caminatas y caminatas en un 6%, lo que muestra que existe una gran variedad de gustos y preferencias muy diferentes por parte de cada uno de los encuestados, y la hostería brindaría gran variedad de actividades capaces de satisfacer esas exigencias.

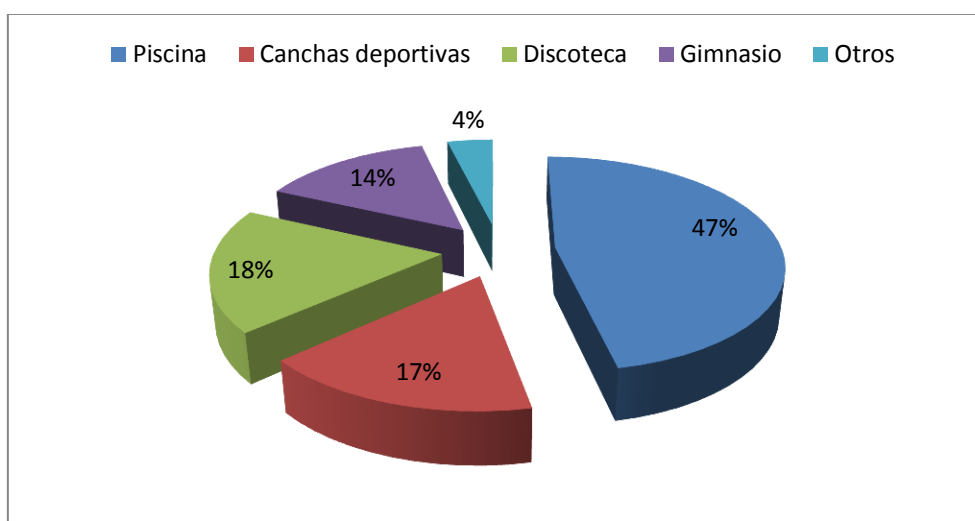
La séptima pregunta aborda ¿Qué otros servicios, a parte del alojamiento, le gustaría que ofrezca el lugar?, a lo que los encuestados respondieron de la siguiente manera:

Tabla 11: Otros servicios

| OTROS SERVICIOS    | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|--------------------|------------|-------------|
| Piscina            | 183        | 47%         |
| Canchas deportivas | 65         | 17%         |
| Discoteca          | 72         | 18%         |
| Gimnasio           | 56         | 14%         |
| Otros              | 15         | 4%          |
| <b>TOTAL</b>       | <b>391</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 11: Otros servicios



Fuente: Elaboración Propia

## Análisis

Los datos muestran que el 47% le gustaría que el lugar cuente con una piscina, seguido de una discoteca que tiene un 18% de aceptación de los encuestados seguido de canchas deportivas y gimnasio con un 17% y 14%

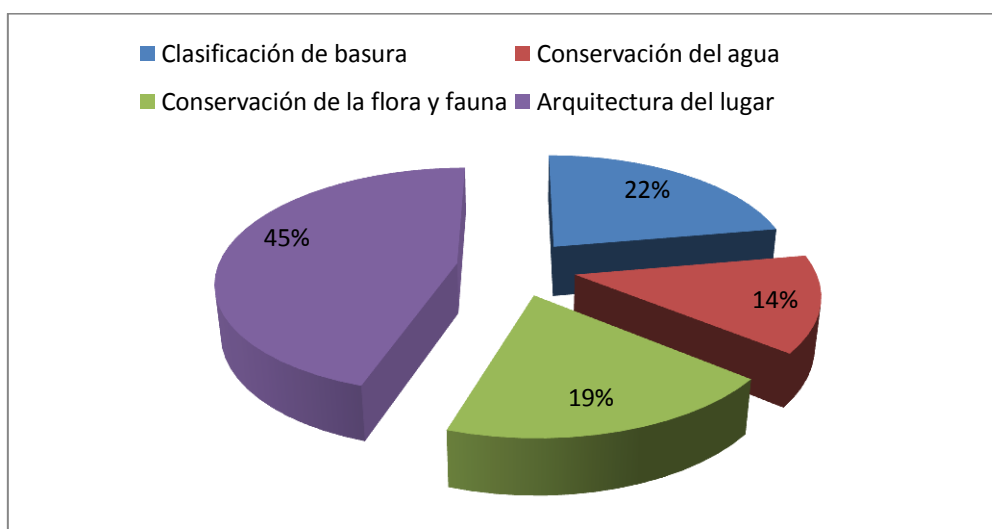
En el caso de la octava pregunta los encuestados debían responder ¿Qué tipo de servicios ecológicos le gustaría que tenga este lugar? A ello respondieron de la siguiente forma:

Tabla 12: Tipo de servicios ecológicos que le gustaría

| SERVICIOS ECOLÓGICOS             | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|----------------------------------|------------|-------------|
| Clasificación de basura          | 87         | 22          |
| Conservación del agua            | 53         | 14          |
| Conservación de la flora y fauna | 75         | 19          |
| Arquitectura del lugar           | 176        | 45          |
| <b>TOTAL</b>                     | <b>391</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 12: Tipo de servicios ecológicos que le gustaría



Fuente: Elaboración Propia

## Análisis

En este gráfico podemos observar que para los posibles clientes consideran como importante el aspecto ambiental y dentro de este el respeto a partir de la

arquitectura del lugar en un 45%, luego la clasificación de basura en un 22 % y la conservación de la flora y la fauna en un 19%.

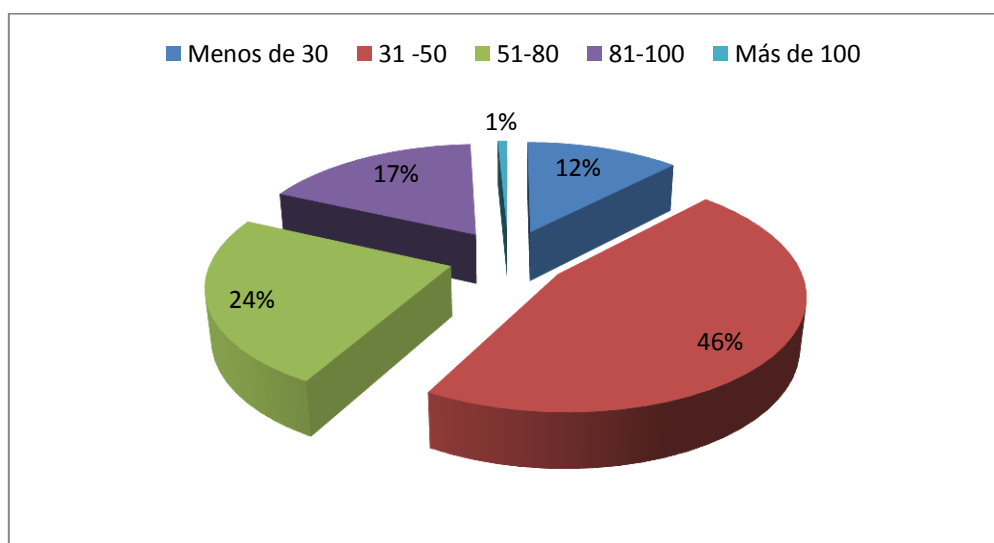
A la pregunta ¿Cuánto dispone usted para gastar en este tipo de lugar en un fin de semana? Los encuestados respondieron de la siguiente forma:

Tabla 13: Gasto potencial

| GASTO POTENCIAL | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|-----------------|------------|-------------|
| Menos de 30     | 48         | 12%         |
| 31 -50          | 179        | 46%         |
| 51-80           | 93         | 24%         |
| 81-100          | 68         | 17%         |
| Más de 100      | 3          | 1%          |
| <b>TOTAL</b>    | <b>391</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 13: Gasto potencial



Fuente: Elaboración Propia

## Análisis

Como muestran los datos el 46% dispone para gastar desde 31 a 50 dólares en un fin de semana, seguido del 24% que presupuesta de 51 a 80 dólares, un 17% de 81 a 100 dólares, por lo que se puede determinar que los precios de los servicios de la hostería se acomodan al presupuesto de una clase media, haciendo de este un lugar exclusivo pero no demasiado caro.

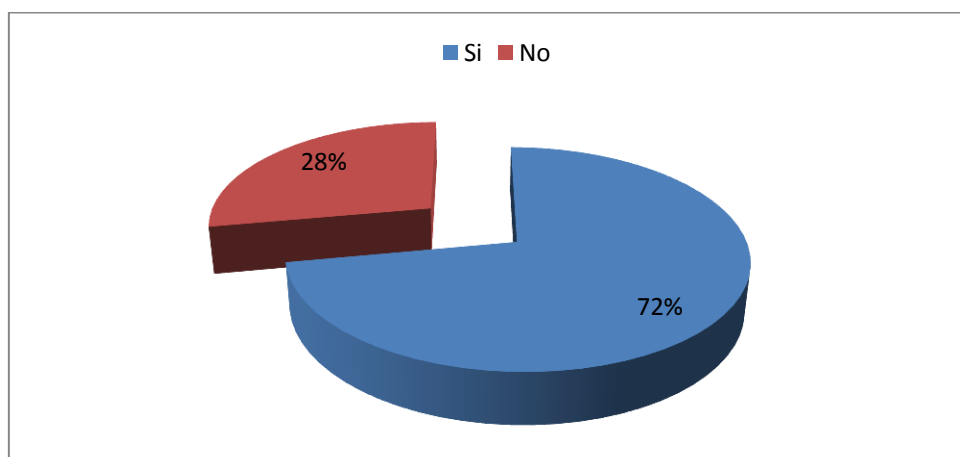
La encuesta proporcionaba una pregunta que hasta cierto punto complementa el análisis de la competencia que poseería la hostería en la parroquia. Esta planteaba ¿Conoce usted de la existencia de alojamientos en la parroquia de Nono?

Tabla 14: Existencia de alojamientos

| EXISTENCIA DE ALOJAMIENTOS | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|----------------------------|------------|-------------|
| Si                         | 282        | 72%         |
| No                         | 109        | 28%         |
| <b>TOTAL</b>               | <b>391</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 14: Existencia de alojamientos



Fuente: Elaboración Propia

## Análisis

Es evidente que los encuestados plantean en su mayoría el conocimiento de hospedajes en la parroquia sin embargo cuando se les pregunta cuáles no saben responder en detalle lo que significa que incluso en las hosterías que existen no hay una correcta promoción de las mismas, sus servicios e identidad.

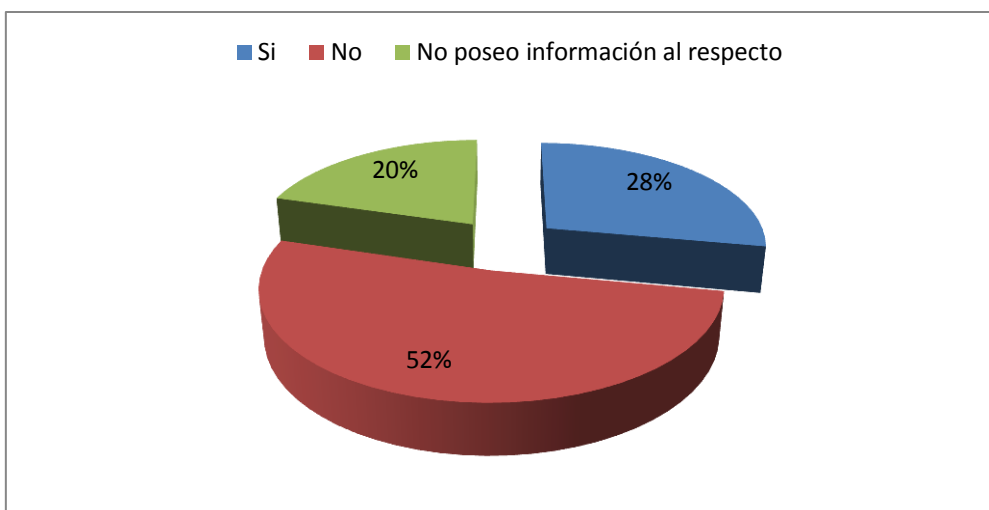
A partir de la anterior pregunta se establece otra que plantea: Considera que existen suficientes modalidades de alojamiento para el turismo en la parroquia de Nono. Las respuestas se manifiestan en los números siguientes:

Tabla 15: Modalidades de alojamiento para el turismo

| MODALIDADES DE ALOJAMIENTO       | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|----------------------------------|------------|-------------|
| Si                               | 109        | 28%         |
| No                               | 202        | 52%         |
| No poseo información al respecto | 80         | 20%         |
| <b>TOTAL</b>                     | <b>391</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 15: Modalidades de alojamiento para el turismo



Fuente: Elaboración Propia

## Análisis

En la pregunta anterior se evidencia que los encuestados manifiestan un criterio negativo sobre el aspecto alojamiento en la parroquia de Nono. Ello se manifiesta en la respuesta No para un 52 % y en la respuesta No poseo información en un 20 porcentaje. Ello justifica, junto con los referentes de otras preguntas y análisis de esta investigación la creación de la hostería.

La última pregunta de la encuesta a turistas manifiesta ¿Recomendaría Ud. visitar una hostería comunitaria en Nono? Los datos demuestran lo siguiente:

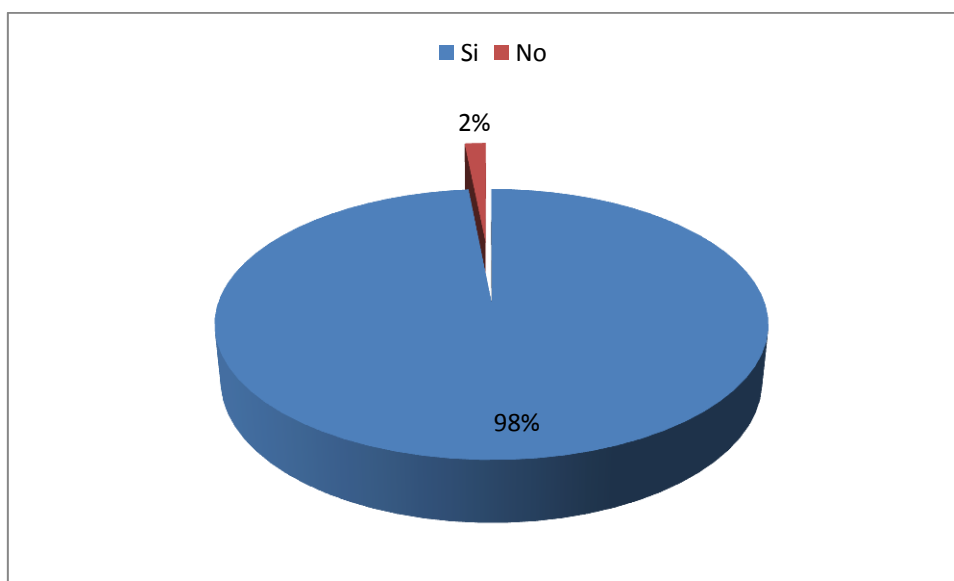
Tabla 16: Recomendación para crear la Hostería

| RECOMENDACIÓN | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|---------------|------------|-------------|
| Si            | 385        | 98%         |
| No            | 6          | 2%          |
| <b>TOTAL</b>  | <b>391</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Elaboración Propia



Gráfico 16: Recomendación para crear la Hostería



Fuente: Elaboración Propia

### Análisis

La última pregunta del cuestionario valida que los encuestados en un 98% aprueban la posibilidad de crear una hostería en la parroquia de Nono.

#### 2.4.2. Encuesta a pobladores

El objetivo de la encuesta a pobladores es identificar criterios sobre el tema del turismo en la parroquia de Nono en opinión de sus pobladores. Es por esta razón que las preguntas se elaboraron de acuerdo a las necesidades de la investigación y su propósito final que no es otro que determinar si existe un mercado abierto a la propuesta que se pretende.

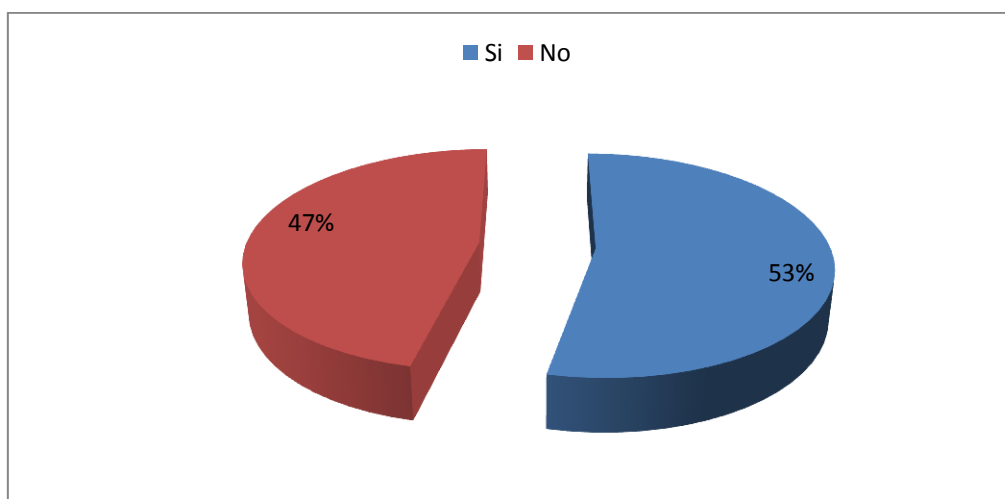
La primera pregunta de la encuesta planteaba ¿Considera Ud. que existe un favorecimiento por parte de las autoridades de la parroquia al desarrollo turístico? Las respuestas se manifiestan en los siguientes tabla y gráfico:

Tabla 17: Favorecimiento por parte de las autoridades de la parroquia al desarrollo turístico

| FAVORECIMIENTO | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|----------------|------------|-------------|
| Si             | 209        | 53%         |
| No             | 182        | 47%         |
| <b>TOTAL</b>   | <b>391</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 17: Favorecimiento por parte de las autoridades de la parroquia al desarrollo turístico



Fuente: Elaboración Propia

### Análisis

En los datos portados se puede observar que el 53 % de los encuestados plantean como positivo el favorecimiento de las autoridades al desarrollo turístico de la parroquia. Ello favorece a su vez la investigación puesto que en su aplicación se encontrará un ambiente de aceptación a la propuesta.

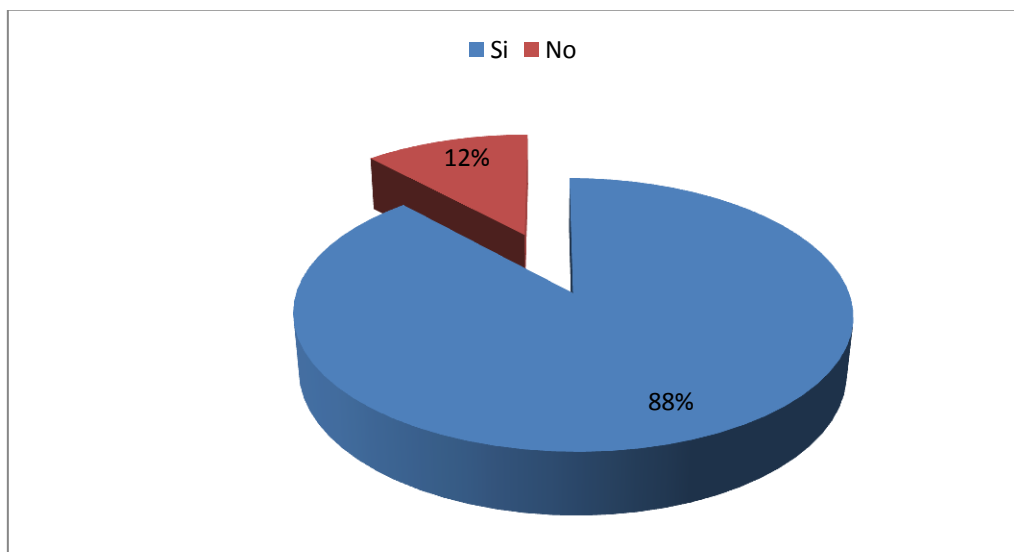
En el caso de la segunda pregunta planteaba ¿Opina Ud. que sería beneficiosa la coordinación y realización de proyectos turísticos en la Parroquia de Nono? Las respuestas fueron las siguientes:

Tabla 18: Beneficios de la coordinación de proyectos turísticos

| BENEFICIOS   | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|--------------|------------|-------------|
| Si           | 345        | 88%         |
| No           | 46         | 12%         |
| <b>TOTAL</b> | <b>391</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Elaboración Propia

**Gráfico 18: Beneficios de la coordinación de proyectos turísticos**



Fuente: Elaboración Propia

### **Análisis**

El 88% de los pobladores encuestados manifiestan que está de acuerdo con que es beneficiosa la coordinación de proyectos en pos del desarrollo del turismo en la zona.

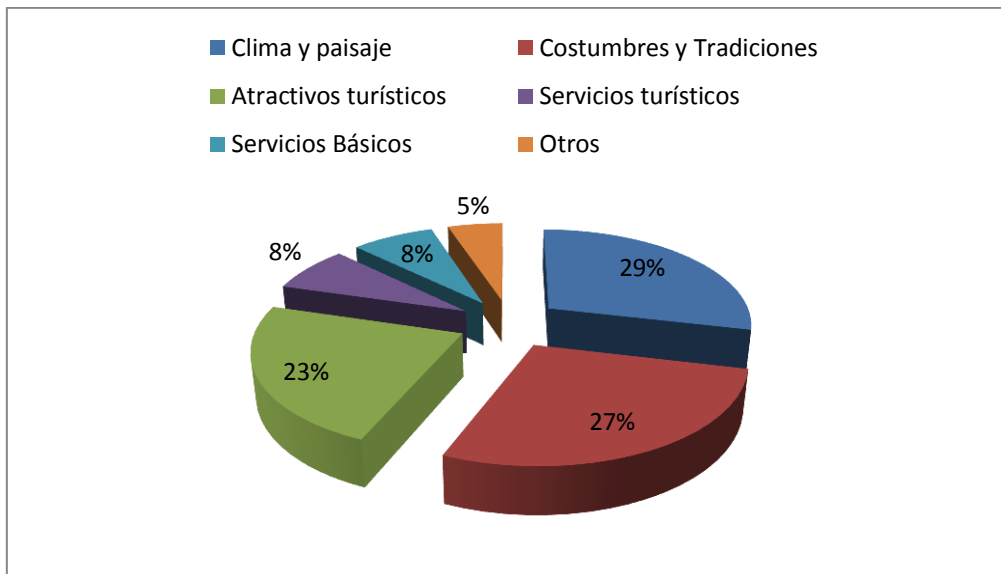
La siguiente pregunta plantea ¿Cuál de estos aspectos considera el más importante para el desarrollo turístico la parroquia? Y se mencionaban varios aspectos a los que los pobladores respondieron de la siguiente manera:

Tabla 19: Aspectos que considera el más importante para el desarrollo turístico la parroquia

| <b>ASPECTOS IMPORTANTES</b> | <b>FRECUENCIA</b> | <b>PORCENTAJE</b> |
|-----------------------------|-------------------|-------------------|
| Clima y paisaje             | 112               | 29%               |
| Costumbres y Tradiciones    | 108               | 27%               |
| Atractivos turísticos       | 91                | 23%               |
| Servicios turísticos        | 30                | 8%                |
| Servicios Básicos           | 30                | 8%                |
| Otros                       | 20                | 5%                |
| <b>TOTAL</b>                | <b>391</b>        | <b>100%</b>       |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 19: Aspectos que considera el más importante para el desarrollo turístico la parroquia



Fuente: Elaboración Propia

## Análisis

Los pobladores encuestados manifiestan un rango de importancia mayor al tema del clima y paisaje con un 29 porcentaje mientras en segundo lugar aportan como dato que es importante el favorecimiento de las costumbres y tradiciones con un 27%. Los valores más bajos lo obtienen servicios básicos y turísticos con un 8 % de respuesta positiva de los encuestados.

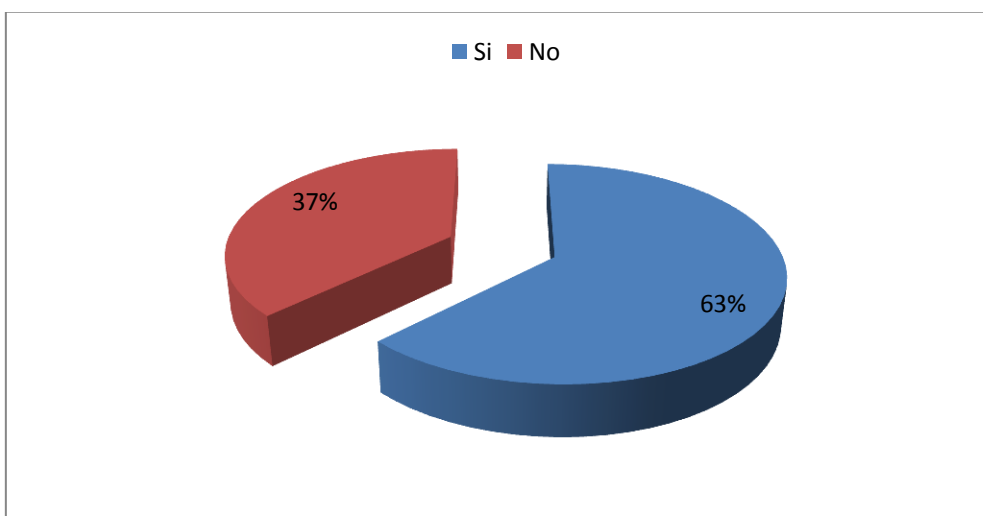
En el caso de la cuarta pregunta esta manifestaba ¿Cree Ud. que la creación de cabañas comunitarias en la parroquia ayudaría al desarrollo del lugar? Las respuestas fueron las que continúan:

Tabla 20: Apoyo a la creación de cabañas

| APOYO        | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|--------------|------------|-------------|
| Si           | 245        | 63%         |
| No           | 146        | 37%         |
| <b>TOTAL</b> | <b>391</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 20: Apoyo a la creación de cabañas



Fuente: Elaboración Propia

### Análisis

El 63 % de los pobladores de la muestra plantean que se encuentran de acuerdo con la creación de cabañas. Ello es positivo a la investigación y potencial propuesta por lo que se va comprobando la demanda y aceptación posible de la aplicación de la investigación.

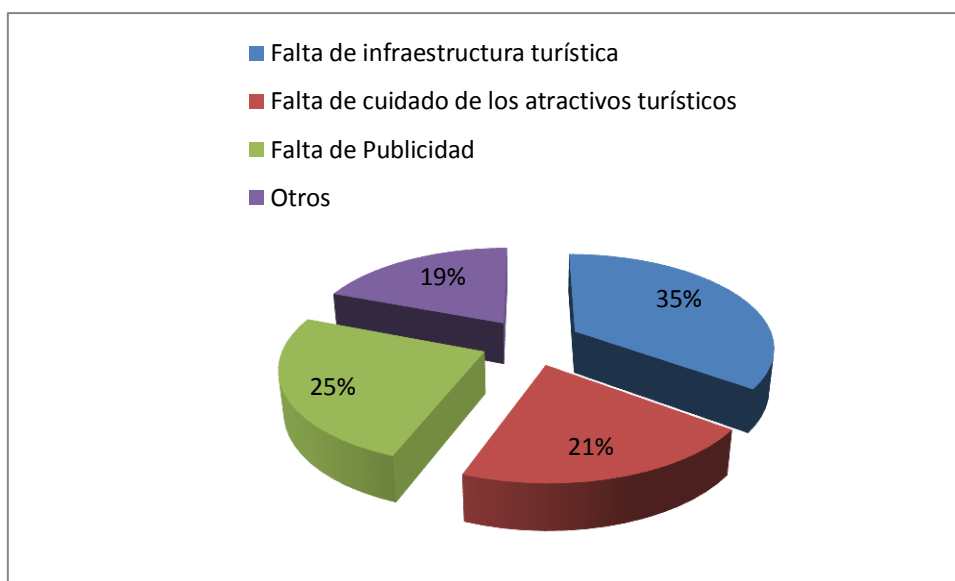
La pregunta que sigue plantea De los problemas mencionados a continuación. ¿Cuál cree que afecte al turismo y no permita el desarrollo de la Parroquia? Los datos son los que continúan:

Tabla 21: Problemas que afectan el desarrollo de la parroquia

| PRINCIPALES PROBLEMAS                         | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|---|------------|-------------|
| Falta de infraestructura turística            | 137        | 35%         |
| Falta de cuidado de los atractivos turísticos | 81         | 21%         |
| Falta de Publicidad                           | 98         | 25%         |
| Otros   | 75         | 19%         |
| <b>TOTAL</b>                                  | <b>391</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Elaboración Propia

**Gráfico 21: Problemas que afectan el desarrollo de la parroquia**



Fuente: Elaboración Propia

### **Análisis**

En el caso de las respuestas aportadas por los pobladores encuestados se manifiestan como valores mayores la Falta de infraestructura con un 35% de la muestra y la Falta de publicidad con un 25 %. Estos valores siguen demostrando la necesidad de una propuesta como la que se pretende en la presente investigación.

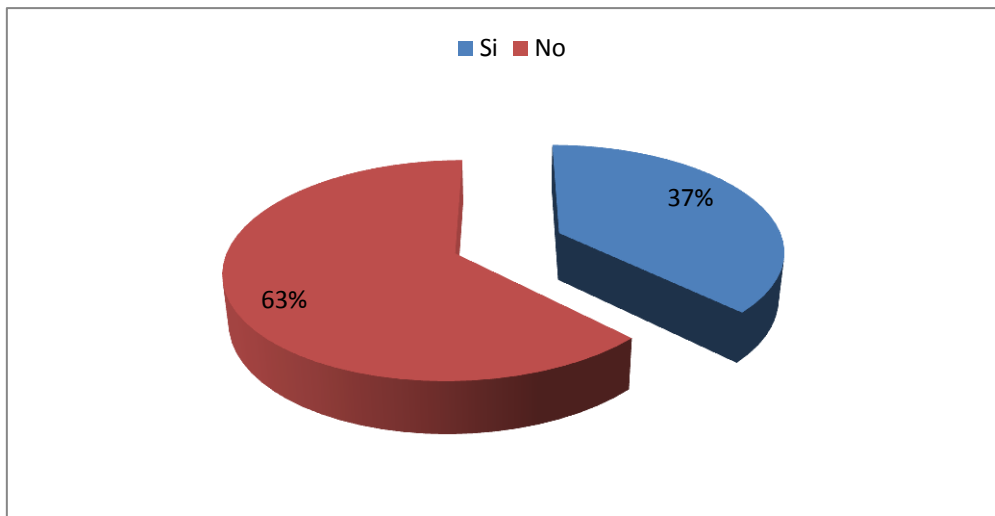
La pregunta número 6 plantea ¿Ha participado o le gustaría participar en alguna actividad turística dentro de la parroquia? En este caso las respuestas fueron las que continúan:

Tabla 22: Participación en actividades turísticas

| <b>PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES</b> | <b>FRECUENCIA</b> | <b>PORCENTAJE</b> |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Si                                  | 146               | 37%               |
| No                                  | 245               | 63%               |
| <b>TOTAL</b>                        | <b>391</b>        | <b>100%</b>       |

Fuente: Elaboración Propia

**Gráfico 22: Participación en actividades turísticas**



Fuente: Elaboración Propia

### **Análisis**

La mayor parte de la muestra de pobladores no ha participado en actividades turísticas, solo un 37 % de la muestra plantea que si lo ha realizado. Este porcentaje se proyectado fundamentalmente en actividades de venta de alimentos a los turistas que asisten a la parroquia de Nono.

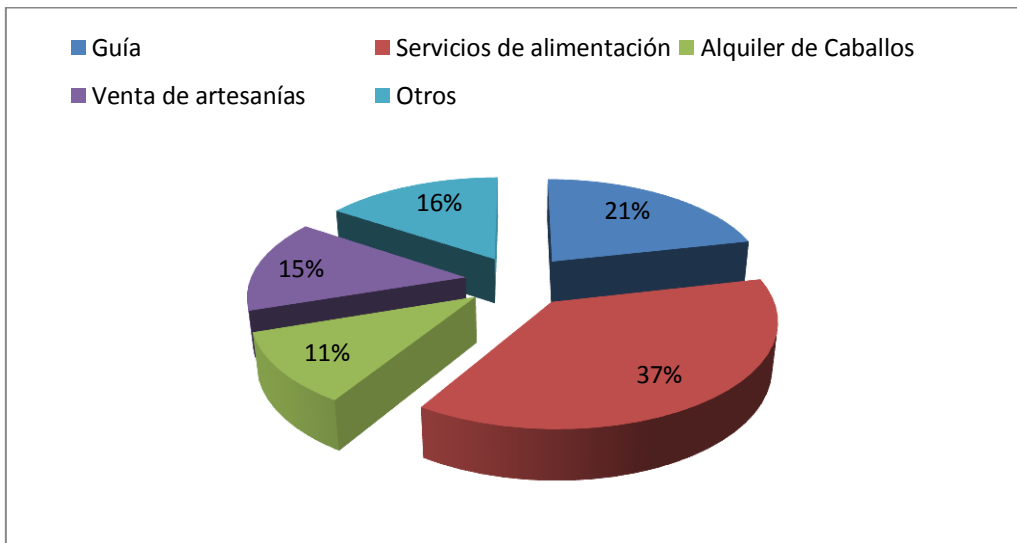
En la última pregunta del cuestionario a pobladores se establece ¿Qué actividades estaría dispuesto a realizar para el desarrollo turístico de la Parroquia? Las respuestas de los pobladores se expresan en los datos siguientes:

Tabla 23: Actividades que estaría dispuesto a realizar para el desarrollo turístico de la Parroquia

| <b>ACTIVIDADES</b>        | <b>FRECUENCIA</b> | <b>PORCENTAJE</b> |
|---------------------------|-------------------|-------------------|
| Guía                      | 84                | 21%               |
| Servicios de alimentación | 146               | 37%               |
| Alquiler de Caballos      | 43                | 11%               |
| Venta de artesanías       | 57                | 15%               |
| Otros.....                | 61                | 16%               |
| <b>Total</b>              | <b>391</b>        | <b>100%</b>       |

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 23: Actividades que estaría dispuesto a realizar para el desarrollo turístico de la Parroquia



Fuente: Elaboración Propia

## Análisis

Los pobladores encuestados se encuentran dispuestos a participar de las actividades turísticas como potenciadores de un servicio de calidad en los siguientes valores: 37% para servicios de alimentación, 21% para guía, 15 % en la venta de artesanías. Todas estas potencialidades pueden ser aprovechadas en la propuesta que se realiza en el estudio.

## 2.5. Análisis de la demanda

### Balance Oferta – Demanda

#### Demanda objetiva

La demanda objetiva permite saber si se justifica la creación del proyecto turístico, cuyos servicios son dirigidos hacia la demanda insatisfecha. Para el cálculo de la demanda objetiva del proyecto se toma en cuenta la población que es de 16800 turistas, y se encuentra desplazada a un 98% según las respuestas ofrecidas sobre la aceptación de la hostería en la encuesta, donde existe una gran aceptación de la potencial creación de la hostería comunitaria en la Parroquia de Nono.



16800 x 98%= 16464 demanda objetiva

### **Demanda insatisfecha**

Para establecer la demanda insatisfecha se debe establecer el balance entre oferta y demanda, la cual se obtiene restando la demanda objetiva y el número de plazas. Para el caso del negocio de la hostería nunca existe una demanda insatisfecha puesto que las instalaciones nunca se ocupan en un 100 %. No obstante esto no niega la potencialidad de la propuesta que se realiza puesto que la misma

### **Participación del Proyecto**

Las hostería comunitaria contaría con una capacidad para recibir a 29 turistas tal y como se observa en el estudio técnico. La infraestructura de alojamiento sería de 12 habitaciones entre simples, dobles y triples. En base a la capacidad instalada establecida, la hostería podría alojar y ofrecer sus servicios a: 203 clientes a la semana; 812 clientes al mes y 9744 clientes al año, por lo que captará apenas el 1,07% de la demanda total insatisfecha.

## **2.6. Análisis de la oferta (histórica y futura)**

Oferta competitiva: se considera a todos los bienes y servicios que se manifiestan como competencia directa. Es decir brindan y/u ofrecen servicios iguales a los del proyecto, por lo que se han tomado a las hosterías de Mindo. Nono que brinden un servicio parecido a la hostería comunitaria. Como oferta actual se consideran la hostería Estancia Nido del Quinde, Villa Doris, Quinta Margarita y la Hostería San Jorge del año 2014.

La oferta en materia de hospedaje en la Parroquia de Nono se manifiesta de la siguiente forma:

| <b>ESTABLECIMIENTO</b>   | <b>NÚMERO DE<br/>HABITACIONES</b> | <b>PLAZAS AL<br/>AÑO</b> |
|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| Hostería San Jorge       | 30                                | 10950                    |
| Estancia nido del Quinde | 5                                 | 1825                     |

|                                |    |        |
|--------------------------------|----|--------|
| Villa Doris                    | 6  | 2190   |
| Quinta Margarita               | 9  | 3285   |
| El hostel Charito de Mindo     | 9  | 3285   |
| Mindo Rio Hostería             | 10 | 3650   |
| Hostal Jardín de los Pájaros   | 8  | 2920   |
| Hostería Séptimo Paraíso       | 22 | 8030   |
| Hostería El Carmelo            | 10 | 3650   |
| Hostería Arasari               | 11 | 4015   |
| Ananaw Hostería                | 5  | 1825   |
| Hostería Mariposas de Mindo    | 7  | 2555   |
| Hostería Sachatamia            | 14 | 5110   |
| Tandayapa Bird Lodge           | 12 | 4380   |
| Casa de Piedra                 | 12 | 4380   |
| Bio Hozstal Mindo Cloud Forest | 10 | 3650   |
| La Casa de Cecilia             | 12 | 4380   |
| Hostería Quindepungo           | 12 | 4380   |
| Hostería las Luciernagas       | 8  | 2920   |
| Hostería Arasha                | 62 | 22630  |
| TOTAL                          |    | 100236 |

## 2.7. Balance oferta – demanda

Existe un balance oferta-demanda en cuanto la oferta que se presenta posee un valor agregado por ser una hostería comunitaria en la que se aprovechan los valores del entorno, las cualidades de sus pobladores, entre otros recursos a fin de no solo desarrollar el turismo sino además desarrollar y aumentar la calidad de vida de los propios pobladores.

## 2.8. Plan de marketing

La Hostería propuesta en la presente investigación se nombraría “El Abuelo”. Esta deberá coordinar, planificar, establecer, aplicar y controlar los objetivos estratégicos y las estrategias que llevará a cabo su objetivo que es brindar un servicio de calidad, personalizado, atractivo, respetuoso del ambiente y acorde a las tradiciones y valores culturales de la parroquia de Nono.

### **2.8.1. Objetivos del plan de marketing**

1. Promover una nueva alternativa de alojamiento en la Parroquia de Nono que se encuentre posicionada en el mercado y preste un servicio de calidad.
2. Promocionar la Parroquia de Nono en el mercado nacional e internacional como destino turístico
3. Promover el desarrollo sustentable del proyecto, a través de las estrategias de mercado para la comercialización de los servicios que ofrecerán la hostería comunitaria

### **2.8.2. Misión**

La Hostería comunitaria “El Abuelo”, es una empresa dedicada a ofrecer servicio de alojamiento, alimentación y actividades turísticas vinculadas a la ecología, el cuidado del medio ambiente y la aventura de naturaleza. Ofrece una experiencia integral de relación con la naturaleza de la parroquia así como con sus pobladores, tradiciones y costumbres.

### **2.8.3. Visión**

Se prevé el reconocimiento nacional e internacional de la Parroquia de Nono y su hostería el Abuelo como impulsora de la calidad de vida de los pobladores a la vez que la satisfacción de sus clientes.

### **2.8.4. Valores y principios corporativos**

Responsabilidad

Amabilidad

Participación

Asertividad

### **2.8.5. Políticas empresariales**

Utilización de los logos, slogan, y demás elementos identitarios de la empresa

Mejorar continuamente los servicios a partir de la capacitación de su personal

Promover el respeto a la diversidad tanto cultural como humana en general.

Promover el respeto al medio ambiente en su totalidad.

### **2.8.6. Objetivos**

#### **Corto plazo**

- Brindar a los visitantes nacionales y extranjeros una alternativa de turismo que aporte beneficiosamente a la población de Nono, sin sacrificar sus recursos naturales y culturales.
- Dar a conocer a la hostería “El Abuelo” y posicionarlas como un destino turístico tanto nacional como internacional.
- Poseer un eficiente control tanto de calidad de productos y servicios, que nos distinga de la competencia.

#### **Mediano plazo**

- Lograr la participación significativa de la población de Nono, dándoles capacitación constante mediante la concientización de los beneficios del turismo y el cuidado del medio ambiente, obteniendo de esta forma un mejor servicio hacia el cliente.
- Incrementar la demanda de turistas en los atractivos de la Parroquia, creando publicidad adecuada para incrementar la recordación de la hostería comunitaria en los clientes y posesionar la marca.
- Desarrollar nuevos conceptos de hostería comunitaria, la cual es la cuidar y conserva el medio ambiente con el aporte de la comunidad.

## **Largo plazo**

- Convertir a la hostería comunitaria en una empresa altamente competitiva y con proyección de crecimiento para establecerse en zonas importantes de nuestro país.
- Brindar un servicio de calidad que no solo satisfaga las necesidades del cliente sino que lleve a la empresa a convertirse en modelo a seguir.
- Llegar a ser la mejor empresa hotelera de la zona, logrando su introducción en la mente del consumidor y así lograr obtener fidelidad.

### **2.8.7. Mix de marketing**

El mix de marketing, establece una mezcla de mercado fundamentándose en las 4 P:

1. Producto
2. Precio
3. Plaza o canales de Distribución
4. Promoción y Publicidad

#### **1. Producto**

Alojamiento, alimentación y relación consiente con el medio ambiente natural y cultural de la parroquia de Nono.

#### **Descripción del Producto**

El Abuelo es una hostería que brinda una experiencia de relación con el medio como ninguna otra. Es una hostería comunitaria por lo que prioriza la vinculación laboral de la comunidad a la vez que brinda un espacio de intercambio y conocimiento por parte de los turistas hacia la tradición, costumbre, valores y otros elementos de la parroquia de Nono.

## **Color**

Los colores que prevalecerán en el producto son el blanco, violeta, y amarillo, los cuales representan elegancia a la vez que juventud.

## **Marca**

La marca se deberá posicionar en el mercado es “Hostería El Abuelo” la cual deberá representar calidad, prestigio, responsabilidad, eficiencia a la vez que dinamismo, juventud, calidez.

RAZÓN SOCIAL: Hostería comunitarias “El Abuelo”.

CATEGORÍA: Hostería Comunitaria.

UBICACIÓN: El proyecto se encuentra ubicado al noroccidente, a 18 km. de la avenida Occidental en la ciudad de Quito, en la Parroquia San Miguel de Nono. La construcción de la hostería se llevara a cabo en la calle Elejido la hostería “El Abuelo” brindará los huéspedes los siguientes servicios:

- Alojamiento: 12 habitaciones (29) Plazas
- Alimentación: Restaurante de comida típica
- Esparcimiento: Bar con bebidas alcohólicas y no alcohólicas
- Atractivos: Naturales y culturales

## **Estrategia competitiva de producto**

- El producto se posiciona a través de varias estrategias como es el caso del mantenimiento y desarrollo de sus valores agregados:
- Respeto a la diversidad
- Prioriza el entorno comunitario como espacio potencial de trabajo y fuerza laboral
- Precios competitivos
- Guías capacitados

## **2. Precio**

La hostería comunitaria “El Abuelo”, se dispone de 3 tipos de servicios: alojamiento, alimentación y recreación, por lo que los precios se establecerán tomando en cuenta los resultados obtenidos en el estudio de mercados y los que mantienen los establecimientos que se encuentran al noroccidente de la ciudad de Quito.

### **Alojamiento y Recreación**

Para establecer el precio de los servicios que ofrecerá la hostería comunitaria “El Abuelo” se tomó en cuenta la competencia.

El precio del hospedaje en la hostería comunitaria es de 42 dólares por persona incluido el desayuno, almuerzo y las demás actividades a acepción de:

### **Alimentación**

Para el establecimiento de precios en el bar-restaurant se costearan las recetas más impuestos de ley y se dará a conocer a los clientes por medio de un carta de menú.

### **Estrategia de precio**

La hostería comunitaria “El Abuelo” ha escogido la estrategia de Valor Alto la cual indica un servicio de alta calidad. No obstante se realizaran descuentos como parte de la promoción, en fechas significativas o a paquetes amplios.

## **3. Plaza**

La oferta del servicio que se propone se establece en el lugar en el que esta la hostería. Se prevé la contratación de forma directa, a través de agencias de viajes y en el futuro se pueden proyectar medios alternativos como es el caso de redes sociales y páginas webs.

#### **4. Promoción y publicidad**

##### **Objetivos de la Promoción**

1. Excitar la primera compra.
2. Posicionar la marca a través de los diversos medios de comunicación.
3. Conseguir liquidez en corto plazo.

##### **Selección de un Mensaje**

Donde naturaleza y cultura son la misma opción

##### **Slogan:**

“Viviendo el verdadero Nono” frase con la que se pretende motivar a la demanda a que visiten el lugar

##### **Estrategias promocionales**

Paquetes promocionales

Cupones de descuento canjeables en la hostería

Actividades recreativas con la comunidad

Lanzamiento de campañas en redes sociales

Paquetes alternativos en relación con otros sitios de interés

Concursos radiales

Precios preferenciales a clientes habituales

Tarjetas de descuento a determinados grupos

Convocatorias en prensa escrita

Trasmisión de testimonios positivos en los medios de comunicación



# CAPÍTULO III. PROPUESTA

## 3.1 Estudio Técnico

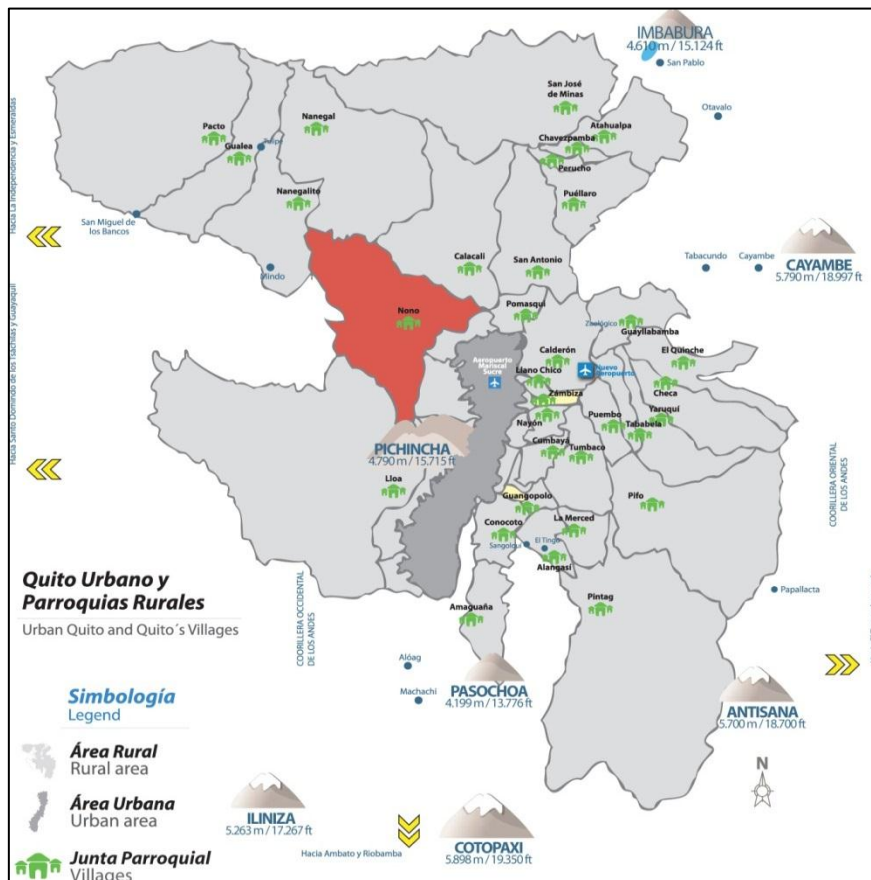
### 3.1.1 Localización del proyecto

#### 3.1.1.1 Macro localización (macro entorno)

El proyecto se sitúa en una zona turística de la Sierra, al Noroccidente del Ecuador, en la Provincia de Pichincha, en la ciudad de Quito. Se encuentra ubicada a 2.724 metros sobre el nivel del mar en la falda del volcán Pichincha.

La ciudad de Quito posee un alto potencial turístico de gran importancia, pues la ciudad dispone de servicios turísticos indispensables para satisfacer a los clientes como aeropuerto, hoteles, restaurantes, agencias de viajes, sitios de recreación y transporte hacia los destinos que el turista desea acceder.

Figura 1: Ubicación de la parroquia



Fuente: Google Maps

### **3.1.1.2 Micro localización (micro entorno)**

La hostería comunitaria “El Abuelo” se encuentra ubicada en la Provincia de Pichincha cantón Quito, parroquia San Miguel de Nono, calle El Ejido.

La topografía del sector presenta irregularidades por la presencia de quebradas, vertientes y pequeñas pendientes. El área está cubierta por vegetación endémica del lugar e introducida. Como aspecto importante se tiene que aún conservan su estado natural al no ser exploradas turísticamente.

Se ha escogido esta área, que posee aproximadamente 1000 m<sup>2</sup>, para llevar a cabo la construcción de las instalaciones por varios motivos. Uno de ellos es que el suelo es apto para cualquier tipo de construcción. Este lugar se utiliza para pastizales de ganado, por lo que el área no se va a deforestar y los habitantes no se verán afectados a su alrededor. Otro criterio para seleccionar el lugar es que se encuentra ubicado en una vía principal de gran tránsito, a tan solo cinco minutos del centro de la parroquia de Nono donde se encuentran las principales fuentes de abastecimiento en cuanto a materia prima que necesita la hostería. El lugar tiene acceso a los diferentes servicios básicos como es electricidad, agua, telefonía, internet y alumbrado público.

### **3.1.2 Vialidad**

La carretera que conduce desde la ciudad de Quito a la Parroquia de Nono se encuentra en buen estado gracias al aporte del GAD, aunque existen algunos tramos que deben ser mejorados, por lo que se demanda mantenimiento vial. Para acceder al lugar es necesario realizarlo en transporte terrestre.

### **3.1.3 Disponibilidad de mano de obra**

En el sector donde está presente el área de influencia del proyecto, las personas que habitan en este, principalmente se dedican a la agricultura, ganadería y a trabajos ocasionales. Esto representa una oportunidad, pues se podría contar con los propios habitantes como fuerza de trabajo para integrar la mano de obra necesaria para la ejecución del proyecto.

### **3.1.4 Disponibilidad del terreno**

Se cuenta con terreno de 1000 m<sup>2</sup>, donde se ejecutará la fabricación de la hostería y se beneficiarán de las áreas aledañas.

### **3.1.5 Disponibilidad de servicios básicos**

Se dispone de los servicios básicos como es el caso de la electricidad, agua, telefonía fija y celular, así como internet, las cuales aumentan la calidad de vida de la estancia de los clientes y propicia una adecuada atención al turista.

### **3.1.6 Descripción de los servicios de la hostería**

Los servicios con los que contará la hostería son: alojamiento, alimentación, actividades de recreación y servicios generales. Todos los servicios están diseñados para que los huéspedes puedan interactuar con la naturaleza, la comunidad y encontrarse en un ambiente de relajación.

#### **3.1.6.1 Servicio de alojamiento**

El servicio de alojamiento contará con habitaciones equipadas con todo lo necesario para que el huésped se sienta cómodo. La decoración con tendrá un toque rústico acorde con el entorno natural. Cada habitación gozará de una chimenea debido a que el terreno es un páramo. La hostería “El Abuelo” tendrá una capacidad para hospedar 29 personas. Las habitaciones estarán distribuidas de la siguiente manera: 3 simples o matrimoniales de 20 m<sup>2</sup> cada una, 4 dobles de 24 m<sup>2</sup> cada una y 5 triples de 28 m<sup>2</sup> cada una, las mismas que se encuentran dotadas de:

- Camas de ocupación simples y dobles
- Un velar por cada cama
- Una lámpara por cada velador
- Televisión
- Teléfono con discado directo nacional e internacional
- Chimenea
- Closet
- Baño privado con agua caliente

- Pisos para habitaciones

Todas las habitaciones contarán con servicios de limpieza y amenities, realizando la calidad de los servicios para propiciar el bienestar de los clientes.

### **3.1.6.2 Servicio de alimentación**

La hostería contará con un restaurante, donde el huésped podrá degustar de una variada gastronomía compuesta por platos típicos de la zona y del Ecuador. Se aprovecharán los productos típicos en la zona como lácteos, legumbres, hortalizas, papas, maíz, entre otros. El restaurante ofrecerá deliciosos:

- Desayunos
- Almuerzos
- Cenas
- Platos a la carta (comida típica)

El cliente podrá hacer uso del restaurante a la hora que crea más conveniente. El horario de atención será de 07:00 a 22:00 horas.

La hostería contará con un Bar, en el cual se podrá degustar de bebidas alcohólicas o analcohólicas, teniendo como especialidad bebidas calientes. El lugar será un rincón de relajación para el huésped después de aventuras y nuevas experiencias. El horario de atención del bar será 24 horas. A continuación se detallan las ofertas del restaurant de la hostería.

Tabla 24: Menú del Restaurant

| <b>Menú de las comidas “El Abuelo Lunch Restaurant”</b> |               |
|---|---------------|
| <b>ENTRADAS</b>   |               |
|   | <b>Precio</b> |
| Empanadas de ciento (porciones)                         | 1,50          |
| Empanadas de zambo (carne o pollo)                      | 1,25          |
| Muchines de yuca (3 porciones)                          | 1,50          |
| Choclos con queso                                       | 2,00          |
| Mote con chicharon (porción)                            | 2,00          |
| Habas con queso   | 1,75          |
| <b>CREMAS Y SOPAS</b>                                   |               |
| Crema de zapallo  | 2,50          |

|  |       |
|--|-------|
| Crema de zanahoria                           | 2,50  |
| Caldo de patas                               | 3,50  |
| Caldo de gallina                             | 3,50  |
| Locro de papas con cuero                     | 3,00  |
| Locro de zambo                               | 2,50  |
| <b>PLATOS FUERTES</b>                        |       |
| Trucha al vapor                              | 5,00  |
| Seco de gallina                              | 4,00  |
| Fritada                                      | 5,00  |
| Llapingachos                                 | 4,00  |
| Cuy  | 12,00 |
| Lomo asado                                   | 4,50  |
| Churrasco                                    | 5,00  |
| Guatita                                      | 3,50  |
| <b>POSTRES</b>                               |       |
| Dulce de zapallo                             | 1,75  |
| Higos con queso                              | 1,50  |
| Dulce de zambo                               | 1,50  |
| Ocas dulces                                  | 1,25  |
| Pistiños                                     | 1,25  |
| <b>BEBIDAS</b>                               |       |
| Batidos (mora, taxo, tomate, frutilla)       | 2,00  |
| Jugos (naranja, mora, naranja, piña, tomate) | 1,50  |
| Agua Mineral                                 | 1,00  |
| Agua sin gas                                 | 0,75  |
| Cervezas                                     | 2,00  |
| Gaseosas                                     | 1,00  |
| Pony malta                                   | 1,00  |
| Chicha                                       | 1,00  |
| <b>CARTA DE COCTELES</b>                     |       |
| Vino Hervido                                 | 3,00  |
| Canelazos                                    | 2,00  |
| Aguardiente                                  | 1,50  |
| Margarita                                    | 4,00  |
| Whisky en las Rocas                          | 4,00  |
| Cuba Libre                                   | 4,00  |
| Caipirinha                                   | 4,50  |
| Mojito                                       | 4,50  |
| Piña Colada                                  | 4,50  |

Fuente: Elaboración Propia

### **3.1.6.3 Servicio de recreación**

La hostería ofrece servicios de recreación relacionados con actividades de turismo de naturaleza:

El huésped podrá escoger caminatas o excursiones por los diferentes senderos del bosque nublado:

- Sendero de los Arrayanes
- Sendero Oso de Anteojos
- Sendero Palmira

En las caminatas se podrá tener contacto directo con la naturaleza, donde se podrá disfrutar de un entorno lleno de sonidos silvestres y avistamientos de la fauna característica de la zona. En el transcurso de la expedición podrá refrescarse en las vertientes naturales que ofrecen los senderos. Además de ello se podrá observar una caída de agua a una altura 17 metros.

Otras actividades que ofrece la hostería son el acompañamiento de la pesca recreativa, visita a sitios importantes aledaños a la hostería como el pueblo de Nono (parque central, iglesia, piscinas de aguas minerales, virgen de la parroquia, entre otras).

Todas las actividades tendrán la presencia de un experto que guiará a los turistas en sus aventuras en caso de que lo necesiten y que soliciten sus servicios.

De acuerdo al progreso y a la acogida de la hostería, las ofertas recreativas irán creciendo, proponiendo nuevas actividades turísticas y mejorando e incrementando sus instalaciones.

### **3.1.6.4 Servicios generales**

#### **Recepción 24 horas:**

La recepción brindará a los clientes la información requerida en cualquier momento ya sea de forma presencial o vía telefónica. Realizará el check-in y el check-out de los huéspedes.

**Lavandería:**

La lavandería prestará el servicio de lavado y secado. Los huéspedes podrán enviar su ropa sucia a la lavandería.

**Parqueadero:**

La hostería estará dotada de un parqueadero para dar mayor seguridad y protección a los automóviles de los huéspedes.

**Seguridad 24 horas:**

Toda la hostería estará protegida con personal de seguridad durante día y noche; especialmente en la entrada principal, parqueadero y alrededores.

**Botiquín de primeros auxilios:**

La hostería contará con un botiquín de primeros auxilios en caso de ser necesario, el que se encontrará a disposición tanto de clientes como del personal que labora en la hostería.

**3.1.7 Análisis FODA de la parroquia del Nono**

El análisis FODA generalmente se lleva a cabo a través de la matriz FODA, la cual es una herramienta de apoyo en la toma de decisiones aplicable a cualquier contexto que sea objeto de estudio en un momento dado. Es la herramienta estratégica por excelencia, muy utilizada para conocer la situación real en que se encuentra una organización determinada.

El análisis DAFO, también conocido como análisis FODA, es una metodología de estudio de la situación de una empresa o un proyecto, analizando sus características internas (Debilidades y Fortalezas) y su situación externa (Amenazas y Oportunidades) en una matriz cuadrada, es una herramienta para conocer la situación real en que se encuentra una organización, empresa o proyecto, y planear una estrategia de futuro (Ministerio de Fomento, 2005, pág. 37)

El análisis interno: Es el diagnóstico interno, el cual tiene como objetivo identificar y evaluar las capacidades internas de la organización o el objeto de

investigación, es decir, las principales fortalezas y debilidades que se visualizan.

Las fortalezas: Es la capacidad o recurso que posee la organización o el objeto y que se puede usar o transformar para lograr sus objetivos. Son factores claves internos que favorecen el cumplimiento de la misión.

Las debilidades: Son las limitaciones propias de la organización o el objeto de investigación que impiden o dificultan el alcance de sus objetivos. Es decir, factores internos claves que dificultan el cumplimiento de la misión.

El análisis externo: Este análisis implica buscar información válida y significativa sobre los elementos que integran el entorno, que la organización o el objeto de investigación estudia profundamente a partir de diferentes técnicas, como estudios de mercados, perfiles de compañías o personas, estudios de tendencia, entre otros. Una vez identificados los factores, y clasificados en oportunidades y amenazas que inciden o incidirán en la organización u objeto, deben evaluarse a partir del impacto de estos factores.

Oportunidades: Son los sucesos o condiciones existentes en el entorno, que no puede controlar la organización u objeto de investigación, y que la favorecen.

Amenazas: Son los sucesos o condiciones existentes en el entorno, que no puede controlar la organización u objeto de investigación, y que la perjudican.

Teniendo en cuenta las características de la parroquia El Nono, la cual es el objeto de análisis, pues es la zona seleccionada para fabricar una hostería, se elabora la Matriz FODA, realizando el cruce entre Fortalezas, Debilidades, Oportunidades y Amenazas que presenta actualmente. A continuación se muestran los elementos identificados:

### **Fortalezas**

1. Presencia de vertientes y red hidrográfica con existencia de cascadas.
2. Presencia de áreas naturales protegidas con grandes riquezas y amplia biodiversidad que favorece la actividad turística.
3. Zonas con privilegiado valor paisajístico.



4. Presencia de balnearios de aguas termales.
5. Presencia del Paseo del Quinde, muy visitado por los turistas.
6. Tierra fértil que propicia el desarrollo ganadero y la producción de leche.
7. Patrimonio en valores de sus habitantes y su entorno.

### **Debilidades**

1. Red vial en mal estado e inconclusas con falta de mantenimiento.
2. No existe difusión de los atractivos turísticos de la parroquia.
3. Deficientes espacios de interrelación de la población que propicie el desarrollo de la actividad artística, cultural y recreativa.
4. Limitada cobertura de los servicios de educación y salud pública.
5. Limitada capacidad de gestión.
6. Los principales productores agropecuarios de la de la zona no se involucran con el desarrollo de la parroquia.
7. Incumplimiento de compromisos.

### **Oportunidades**

1. Gran afluencia de turismo nacional y extranjero.
2. Presencia del programa Pichincha Verde.
3. Presencia de ONGS con interés en conservar el patrimonio natural.
4. Interés del gobierno en el apoyo de las diferentes actividades.
5. Intenciones de modernizar la gestión pública.
6. Los principales mercados están ubicados cerca.

### **Amenazas**

1. Las quebradas para ingresar a la parroquia están contaminadas con presencia de basuras.
2. Aumento de la deforestación o rías contaminados.
3. Efectos provocados por la posible erupción del volcán Pichincha.
4. Presencia de florícolas.
5. Emigración de la población en busca de empleos, estudios y recreación.
6. Degradación de recursos naturales por la presencia de actividades productivas en el sector del petróleo, florícola y madera.

7. Limitados recursos técnicos y humanos para cumplir las competencias del GAD de la parroquia

Tabla 25: Matriz FODA

| MATRIZ DAFO |    | Oportunidades |    |    |       |       |       |    | Amenazas |    |    |    |       |    |       | Total |     |
|-------------|----|---------------|----|----|-------|-------|-------|----|----------|----|----|----|-------|----|-------|-------|-----|
|             |    | O1            | O2 | O3 | O4    | O5    | O6    | T  | A1       | A2 | A3 | A4 | A5    | A6 | A7    | T     | T   |
| Fortalezas  | F1 | X             | X  | X  |       |       |       | 3x |          | X  |    | X  |       | X  |       | 3x    | 6X  |
|             | F2 | X             | X  | X  | X     |       |       | 4x | X        | X  |    | X  |       | X  |       | 4x    | 8X  |
|             | F3 | X             | X  | X  |       |       |       | 3x | X        |    |    | X  |       |    |       | 2x    | 5X  |
|             | F4 | X             | X  | X  |       |       |       | 3x |          |    |    |    | X     |    |       | 1x    | 4X  |
|             | F5 | X             | X  | X  | X     |       |       | 4x | X        |    |    |    | X     |    | X     | 3x    | 7X  |
|             | F6 |               | X  | X  | X     |       | X     | 4x |          |    |    | X  | X     |    |       | 2x    | 6X  |
|             | F7 |               |    | X  | X     | X     |       | 3x | X        | X  | X  | X  | X     | X  | X     | 7x    | 10X |
| Total       | T  | 5x            | 6x | 7x | 4x    | 1x    | 1x    |    | 4x       | 3x | 1x | 5x | 4x    | 3x | 2x    | T     |     |
| Debilidades | D1 | X             |    |    |       | X     | X     | 3x |          |    |    |    |       |    | X     | 1x    | 4X  |
|             | D2 | X             |    | X  | X     |       |       | 3x |          |    |    |    | X     |    |       | 1x    | 4X  |
|             | D3 | X             |    |    | X     | X     |       | 3x |          |    |    |    | X     |    | X     | 2x    | 5X  |
|             | D4 |               |    | X  | X     | X     |       | 3x | X        | X  | X  | X  | X     | X  | X     | 7x    | 10X |
|             | D5 | X             | X  | X  | X     | X     | X     | 6x | X        | X  |    |    | X     | X  | X     | 5x    | 11X |
|             | D6 | X             |    |    | X     | X     |       | 3x | X        |    |    | X  |       |    | X     | 3x    | 6X  |
|             | D7 | X             | X  | X  | X     | X     | X     | 6x |          |    |    |    | X     |    | X     | 2x    | 8X  |
| Total       | T  | 6x            | 2x | 4x | 6x    | 6x    | 3x    | T  | 3x       | 2x | 1x | 2x | 5x    | 2x | 6x    | T     |     |
| Total       |    | (-1X)         | 4X | 3X | (-2X) | (-5X) | (-2X) |    | 1X       | 1X | -  | 3X | (-1X) | 1X | (-4X) |       |     |

Fuente: Elaboración Propia

Como resultado del análisis estratégico y la interacción de los elementos en la matriz FODA, se puede resumir que el principal problema que afronta la parroquia el Nono, radica en que si se materializa la presencia de florícolas, teniendo en cuenta la limitada capacidad de gestión que afronta la parroquia, no podrá utilizarse la presencia del patrimonio en valores de sus habitantes y su entorno para así aprovechar plenamente la presencia del programa Pichincha Verde.

Se propone como solución estratégica, que si se utiliza plenamente el patrimonio en valores de sus habitantes y su entorno sobre la presencia del programa Pichincha Verde, se minimizará el efecto de la presencia de florícolas y se superará la limitada capacidad de gestión.

Al realizar un análisis de la suma de la ponderación en cada cuadrante, se tiene un mayor impacto entre la relación de las oportunidades y debilidades,

por lo que se evidencia que en el momento de análisis de la parroquia el Nono está condiciones de trazarse estrategias adaptativas, es decir estrategias mediante las cuales la parroquia realiza avances discretos, y se prepara para la ejecución de estrategias más ventajosas.

### **3.1.8 Ingeniería del proyecto**

Distribución física

La hostería tiene un área total de 1000 m<sup>2</sup> de construcción, sobre una superficie de 2000 m<sup>2</sup> que se posee. Los restantes 1000 m<sup>2</sup> serán zonas de circulación y espacios verdes.

El proyecto se divide en cinco áreas, las cuales se mencionan a continuación:

ÁREA 1: Alojamiento

ÁREA 2: Administración

ÁREA 3: Recreación y Esparcimiento

ÁREA 4: Alimentos y Bebidas

ÁREA 5: Áreas Comunes y de Servicio

#### ***3.1.8.1 Descripción física y funcional de las áreas de la hostería comunitaria “El Abuelo”***

Los materiales a utilizar en las obras de construcción de la infraestructura serán característicos del sector, para no introducir materiales ajenos a los propios del entorno de la Parroquia del Nono. De esta manera se evita que se produzca una mayor modificación del entorno natural y del paisaje del sector. Las características constructivas de la hostería serán similares a las viviendas que se construyen a lo largo y ancho de la parroquia de Nono, con el fin de brindar a los turistas un destino turístico con infraestructura diferente a la ciudad o centros urbanos, disfrutando de la naturaleza y tranquilidad del lugar.

## Diseño del proyecto

La hostería comunitaria “El Abuelo” tendrá una infraestructura compuesta por 12 habitaciones y el resto entra dentro del área de utilización, las cuales cumplirán con sus respectivas funciones y distribuciones:

Tabla 26: Infraestructura

| CANTIDAD | DESCRIPCION                        | AREA M2 | AREA TOTAL M <sup>2</sup> |
|----------|------------------------------------|---------|---------------------------|
| 1        | AREAS DE UTILIZACION               | 704     | 704                       |
|          | Área administrativa                |         |                           |
|          | Área de Recreación y Esparcimiento |         |                           |
|          | Área de Alimentos y Bebidas        |         |                           |
|          | Áreas Comunes y de Servicios       |         |                           |
|          | HABITACIONES                       |         |                           |
| 3        | Simple o matrimoniales             | 20      | 60                        |
| 4        | Dobles                             | 24      | 96                        |
| 5        | Triples                            | 28      | 140                       |
|          | TOTAL                              |         | 1000                      |

Fuente: Elaboración Propia

### 3.1.8.2 Material a utilizar en la construcción

La Parroquia de Nono cuenta con importantes especies maderables como son el aliso, cedro rojo, arrayán, pinos, eucaliptos y otros árboles. Se decide utilizar para la construcción de la hostería el aliso pues es la especie que sobresale en la zona evitando así la pérdida de otra especie importante en el área y que cause algún impacto ambiental.

La construcción de la hostería comunitaria se realizará con madera, bloque y el techo hormigón, la decoración de la hostería será con artículos de madera para dar un ambiente rústico al lugar, además cada habitación tendrá baño privado y una sala con chimenea.

### 3.1.8.3 Dimensiones de las áreas

Tabla 27: Área de Alojamiento

| <b>ÁREA 1: Alojamiento</b> |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| <b>Descripción</b>         | <b>Área m<sup>2</sup></b> |
| Simple o matrimoniales     | 60                        |
| Dobles                     | 96                        |
| Triples                    | 140                       |
| <b>Total</b>               | <b>296</b>                |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 28: Área de Administración

| <b>ÁREA 2: Administración</b> |            |
|-------------------------------|------------|
| Administrador                 | 30         |
| Cajero                        | 20         |
| Baño personal                 | 10         |
| Recepción + Lobby             | 40         |
| <b>Total</b>                  | <b>100</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 29: Área de Recreación y Esparcimiento

| <b>ÁREA 3: Recreación y Esparcimiento</b> |            |
|---|------------|
| Minicancha Basket                         | 112        |
| <b>Total</b>                              | <b>112</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 30: Área de Alimentos y Bebidas

| <b>ÁREA 4: Alimentos y Bebidas</b> |            |
|------------------------------------|------------|
| Restaurante                        | 65         |
| Cocina                             | 45         |
| Comedor personal                   | 20         |
| Bar                                | 40         |
| Bodega                             | 40         |
| <b>Total</b>                       | <b>210</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 31: Áreas Comunes y de Servicios

| <b>ÁREA 5: Áreas Comunes y de Servicios</b> |            |
|---|------------|
| Pasillos                                    | 60         |
| Áreas verdes                                | 90         |
| Parqueo                                     | 54         |
| Lavandería                                  | 20         |
| Caseta y baño de guardia                    | 10         |
| Caseta y baño de parqueador                 | 10         |
| Cuarto de mantenimiento                     | 20         |
| Baño del lobby                              | 18         |
| <b>Total</b>                                | <b>282</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 32: Distribución Total por Áreas

| <b>No. del Área</b> | <b>Nombre del Área</b>       | <b>Área m<sup>2</sup></b> |
|---------------------|------------------------------|---------------------------|
| 1                   | Alojamiento                  | 296                       |
| 2                   | Administración               | 100                       |
| 3                   | Recreación y Esparcimiento   | 112                       |
| 4                   | Alimentos y Bebidas          | 210                       |
| 5                   | Áreas Comunes y de Servicios | 282                       |
| <b>Total</b>        |                              | <b>1000</b>               |

Fuente: Elaboración Propia

#### **3.1.8.4 Características de cada área**

##### **Área de alojamiento**

El área de alojamiento se encuentra distribuida en 3 habitaciones simples, 4 habitaciones dobles y 5 habitaciones triples.

Por las condiciones climatológicas del lugar se ha considerado cubrir los pisos con alfombra cuyo material será el nylon, pues es la fibra que mejor se adapta a todo tipo de uso. Puede ser teñida de cualquier color sin perder las propiedades y es resistente a las manchas, la humedad y los abrasivos. Son alfombras antipolillas.

Paredes para habitaciones: Se cubrirán las paredes con 3 a 4 manos de pintura acrílica de base de agua marca Pintuco, la misma no contiene plomo y es de alta durabilidad.

### **Área de Administración:**

Esta área contará con dos oficinas, una para el administrador y otra para el contador (50 m<sup>2</sup> entre las dos), las mismas se encuentran al lado del área de recepción y separadas por un baño que será de uso del personal de la hostería. El área de recepción cuenta con un lobby, donde los huéspedes podrán descansar mientras realizan su registro. El área de recepción más el lobby ocupan un área de 40 m<sup>2</sup>.

**Piso:** Para la recepción y el lobby se colocará un piso flotante que tendrá 5 metros de largo y 5 metros de ancho, con un espesor de 8 mm. El mismo se colocará en un estilo “a la americana” subdivididas en tablillas en sentido longitudinal, tipo entablonado. Este piso se caracteriza por soportar de alto tráfico, es resistente a materiales de limpieza, es de fácil mantenimiento, pero posee poca resistencia a la humedad.

**Paredes:** Las paredes serán cubiertas con pintura acrílica marca Pintuco de base de agua de tres a cuatro manos. Esta pintura se caracteriza por ser de calidad premium, no contiene plomo, no se desprende y es de alta durabilidad.

### **Área de Recreación y Esparcimiento:**

El área de recreación y esparcimiento se encuentra una minicancha de basket para practicar este deporte.

### **Área de Alimentos y Bebidas:**

Esta área está conformada por el área del restaurante, la cocina, el comedor personal, el bar y la bodega, con un total de 210 m<sup>2</sup>.

El restaurante cuenta con una capacidad de 60 personas, distribuidos en 15 mesas de 4 comensales. Además contará con un bar y servicios higiénicos para hombre y mujer. El tamaño del restaurante es de 65 m<sup>2</sup>. El piso del restaurante contará con tabloncillos lacados de 20 cm de ancho y 1.50 m de largo, el mismo que se caracteriza por ser impermeable, antideslizante, fácil de limpiar y resistente a alto tráfico.

Las paredes del restaurante estarán construidas con ladrillo revocado, las cuales serán recubiertas con cuatro manos de pintura acrílica de base de agua tipo mate, marca Pintuco, la misma que es de uso para decoración y protección de ambientes interiores y exteriores, la cual no se desprende y no contiene plomo.

La cocina del restaurante cuenta con un espacio amplio de 45 m<sup>2</sup> para facilitar al personal la elaboración de productos, esta está dotada de un congelador y refrigerador para conservar los productos. Para el piso de cocina se utilizará cerámica blanca marca Graiman de 40 x 40cm, el mismo que se caracteriza por ser un material impermeable, fácil de limpiar y desinfectar, es antideslizante para evitar cualquier tipo de accidente en el personal. Además tendrá un pendiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros.

Las paredes de la cocina al igual que el piso serán de color blanco, marca Graiman, formato 20 x 30cm. Se caracterizan por ser lisas, fáciles de limpiar y desinfectar y se hará mayor énfasis en su colocación para que estas no formen grietas entre cerámica.

El comedor personal posee un espacio de 20 m<sup>2</sup>, el mismo contendrá una mesa de uso exclusivo del personal donde podrán servirse sus alimentos, también contará con un espacio en donde el personal podrá dejar sus pertenencias. Para piso y paredes se colocará la misma cerámica destinada a cocina por sus características.

### **Áreas Comunes y de Servicios:**

Las áreas comunes y de servicio de la hostería son aquellas que se dedican a brindar servicios y servir como espacios comunes, como las áreas verdes para que el huésped se encuentre en un ambiente natural como el de la zona.

Los baños tendrán paredes y pisos de cerámica blanca de formato 25 x 35 cm. resistente a lugares de alta humedad, rayos y materiales de limpieza, es excelente para baños y cocinas y es fácil de limpiar.

En cuanto al área de alimentos y bebida, debido a las actividades que se realiza y se relacionan con la humedad, la constante producción de grasa y las



posibles salpicaduras que pueden afectar a los tumbados de las cocinas, se utilizará pintura acrílica de base de aceite, lo que asegura una gran resistencia a la humedad producida por el vapor de ollas y cazuelas.

Para las áreas de circulación se utilizará piedra bola de río, proporcionando un ambiente rústico y natural característica principal de la hostería.

### **Decoración y especificaciones técnicas:**

La hostería se destaca por el uso de materiales naturales, tanto de interiores como de exteriores, dando a su entorno un carácter fresco que invita a la relajación.

Para los acabados está previsto utilizar materiales de calidad y durabilidad, como cerámica en cocina, baños, áreas destinadas a limpieza y uso del personal, pisos de madera en áreas sociales y alfombras en dormitorios.

Los techos utilizarán un nuevo sistema de tejas (Kubiec), los mismos están conformados por una capa de poliuretano que aísla la temperatura y el ruido, acogiendo la belleza de lo antiguo con la ventaja de los materiales modernos, garantizando así seguridad, confort y una estadía más agradable. Los techos se han construido de manera que facilita su limpieza y evita la acumulación de suciedad. Para el área de alojamiento los techos a parte de las tejas estarán cubiertos con paja asemejando a las viviendas del sector.

### **Especificaciones considerables:**

La Hostería utiliza piezas decorativas fabricadas por los artesanos del lugar, las mismas que son inigualables y representativas del lugar.

Los bloques destinados para alojamiento y áreas de distracción serán construidos de madera, la misma que se obtendrá de los árboles de pino sembrados en el lugar, cabe recalcar que no se estaría afectando al medio ambiente ya que estos se encuentran cerca de cultivos a lo que es preferible retirarlos ya que estos absorben mucho líquido del suelo dejándolo inservible para cultivo de productos.

Los mobiliarios para la hostería serán fabricados por la Carpintería Comunitaria, ellos utilizan madera de buena calidad pero sobre todo utilizan pinos que son extraídos de la misma parroquia del Nono.

La Mano de Obra y la mayor parte de materia prima para la construcción de la hostería se obtendrá de la parroquia.

### **3.1.8.5 Detalles del equipamiento**

A continuación se especifican los equipos de cocina y oficina para la cocina y oficinas de la hostería. Además se especifican sus precios.

Tabla 33: Equipos de cocina

| <b>EQUIPOS DE COCINA</b> |                         |                       |                    |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>CANTIDAD</b>          | <b>DESCRIPCIÓN</b>      | <b>VALOR UNITARIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 1                        | Cocina Industrial       | 1600,00               | 1600,00            |
| 1                        | Refrigeradora           | 1200,00               | 1200,00            |
| 1                        | Procesador de Alimentos | 250,00                | 250,00             |
| 1                        | Congelador              | 870,00                | 870,00             |
| 2                        | Licadoras               | 120,00                | 240,00             |
| 1                        | Extractor de Olores     | 200,00                | 200,00             |
| 2                        | Microondas              | 150,00                | 300,00             |
| 1                        | Lavadora de Ropa        | 750,00                | 750,00             |
| 1                        | Secadora de Ropa        | 640,00                | 640,00             |
| 1                        | Mostrador               | 180,00                | 180,00             |
| <b>TOTAL</b>             |                         |                       | <b>6230,00</b>     |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 34: Equipos de Oficina

| <b>EQUIPOS DE OFICINA</b> |                               |                       |                    |
|---------------------------|-------------------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>CANTIDAD</b>           | <b>DESCRIPCIÓN</b>            | <b>VALOR UNITARIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
|                           | <b>Equipos de computación</b> |                       |                    |
| 3                         | Computadora de mesa           | 800,00                | 2400,00            |
| 1                         | Computadora portátil          | 1100,00               | 1100,00            |
| 2                         | Impresora                     | 80,00                 | 160,00             |
| <b>Total</b>              |                               |                       | <b>3660,00</b>     |
| 2                         | Escritorio                    | 50,00                 | 100,00             |
| 3                         | Cajas registradoras           | 700,00                | 2100,00            |
| 2                         | Teléfono celular              | 90,00                 | 180,00             |
| 3                         | Datafast                      | 399,00                | 1197,00            |

|              |                |
|--------------|----------------|
| <b>TOTAL</b> | <b>7237,00</b> |
|--------------|----------------|

Fuente: Elaboración Propia

A continuación se muestran los muebles y enseres de cada área de la hostería, así como la especificación de sus precios.

Tabla 35: Muebles y Enseres de la hostería

| <b>MUEBLES Y ENSERES DE LA HOSTERÍA</b> |  |                       |                    |
|---|--|-----------------------|--------------------|
| <b>CANTIDAD</b>                         | <b>DESCRIPCIÓN</b>                           | <b>VALOR UNITARIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 3                                       | Camas 2 plazas                               | 197,00                | 591,00             |
| 8                                       | Camas de 1 ½ plazas                          | 170,00                | 1360,00            |
| 15                                      | Camas de 1 plaza                             | 150,00                | 2250,00            |
| 3                                       | Colchones de 2 plazas                        | 225,00                | 675,00             |
| 8                                       | Colchones de 1 ½ plazas                      | 180,00                | 1440,00            |
| 15                                      | Colchones de 1 plazas                        | 130,00                | 1950,00            |
| 17                                      | Baterias sanitarias(incluido ducha y lavabo) | 300,00                | 5100,00            |
| 17                                      | Roperos                                      | 40,00                 | 680,00             |
| 20                                      | Sillones                                     | 28,00                 | 560,00             |
| 10                                      | Mesas  | 35,00                 | 350,00             |
| 26                                      | Rodapiés                                     | 7,00                  | 182,00             |
| 60                                      | Veladores                                    | 21,00                 | 1260,00            |
| <b>TOTAL</b>                            |  |                       | <b>16398,00</b>    |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 36: Muebles y Enseres: Alimentos y Bebidas

| <b>MUEBLES Y ENSERES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b> |                    |                       |                    |
|---|--------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>CANTIDAD</b>                                 | <b>DESCRIPCIÓN</b> | <b>VALOR UNITARIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 1   | Mueble de Bar      | 1300,00               | 1300,00            |
| 8   | Asientos de Bar    | 29,00                 | 232,00             |
| 1   | Estante de Copas   | 85,00                 | 85,00              |
| 1   | Aparador           | 290,00                | 290,00             |
| 60  | Sillas             | 20,00                 | 1200,00            |
| 1   | Estante de Licores | 170,00                | 170,00             |
| 1   | Mueble de Cocina   | 450,00                | 450,00             |
| 15  | Mesas              | 70,00                 | 1050,00            |
| 1   | Recibidor          | 300,00                | 300,00             |
| <b>TOTAL</b>                                    |                    |                       | <b>5077,00</b>     |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 37: Muebles y Enseres: Recepción

| <b>MUEBLES Y ENSERES DE RECEPCIÓN</b> |                    |                       |                    |
|---------------------------------------|--------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>CANTIDAD</b>                       | <b>DESCRIPCIÓN</b> | <b>VALOR UNITARIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 1                                     | Archivador         | 190,00                | 190,00             |
| 1                                     | Recibidor          | 250,00                | 250,00             |
| 1                                     | Mesa de centro     | 120,00                | 120,00             |
| 2                                     | Sillones           | 80,00                 | 160,00             |
| <b>TOTAL</b>                          |                    |                       | <b>720,00</b>      |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 38: Muebles y Enseres Administración

| <b>MUEBLES Y ENSERES DE ADMINISTRACIÓN</b> |                    |                       |                    |
|--|--------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>CANTIDAD</b>                            | <b>DESCRIPCIÓN</b> | <b>VALOR UNITARIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 1  | Escritorio         | 376,00                | 376,00             |
| 1  | Silla de oficina   | 84,00                 | 84,00              |
| <b>Total</b>                               |                    |                       | <b>460,00</b>      |

Fuente: Elaboración Propia

A continuación se especifica el menaje del restaurante y el bar y de las habitaciones. Además se especifican sus precios.

Tabla 39: Menaje del Restaurante y del Bar

| <b>MENAJE DEL RESTAURANTE Y DEL BAR</b> |                                |                       |                    |
|---|--------------------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>CANTIDAD</b>                         | <b>DESCRIPCIÓN</b>             | <b>VALOR UNITARIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 3                                       | Juegos de cuchillos            | 45.00                 | 135.00             |
| 3                                       | Juegos de ollas                | 85.00                 | 255.00             |
| 2                                       | Ollas de Presión               | 40.00                 | 80.00              |
| 8                                       | Tablas de picar                | 12.00                 | 96.00              |
| 12                                      | Cucharones                     | 8.00                  | 96.00              |
| 2                                       | Juegos de sartenes             | 65.00                 | 130.00             |
| 60                                      | Vasos de licor                 | 1.80                  | 108.00             |
| 70                                      | Vasos largos                   | 2.00                  | 140.00             |
| 80                                      | Manteles                       | 12.00                 | 960.00             |
| 16                                      | Vajillas para 5 personas       | 45.00                 | 720.00             |
| 14                                      | Cubiertos de 6 piezas          | 16.00                 | 224.00             |
| 12                                      | Teteras                        | 25.00                 | 300.00             |
| 7                                       | Fuentes ovaladas               | 6.00                  | 42.00              |
| 10                                      | Juego de saleros y condimentos | 12.00                 | 120.00             |
| 50                                      | Azucareras                     | 3.00                  | 150.00             |

|              |                     |      |                 |
|--------------|---------------------|------|-----------------|
| 60           | Copas de vino       | 4.00 | 240.00          |
| 20           | Jarras de vidrio    | 5.00 | 100.00          |
| 5            | Juegos de coladores | 6.00 | 30.00           |
| <b>Total</b> |                     |      | <b>3,926.00</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 40: Menaje de las habitaciones

| <b>MENAJE DE LAS HABITACIONES</b> |                             |                       |                    |
|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>CANTIDAD</b>                   | <b>DESCRIPCIÓN</b>          | <b>VALOR UNITARIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 20                                | Sábanas de 1 y media plazas | 15.00                 | 300.00             |
| 18                                | Sábanas de 1 plaza          | 11.00                 | 198.00             |
| 8                                 | Sábanas de 2 plazas         | 21.00                 | 168.00             |
| 30                                | Sobrecamas                  | 60.00                 | 1,800.00           |
| 30                                | Cobijas                     | 20.00                 | 600.00             |
| 60                                | Almohadas                   | 7.00                  | 420.00             |
| 18                                | Juegos de toallas           | 21.00                 | 378.00             |
| 15                                | Rodapiés                    | 12.00                 | 180.00             |
| <b>Total</b>                      |                             |                       | <b>4,044.00</b>    |

Fuente: Elaboración Propia

A continuación se especifica la utilería de la hostería. Además se especifican sus precios.

Tabla 41: Utilería de la hostería

| <b>UTILERÍA</b> |                    |                       |                    |
|-----------------|--------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>CANTIDAD</b> | <b>DESCRIPCIÓN</b> | <b>VALOR UNITARIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 5               | Escobas            | 3,00                  | 15,00              |
| 5               | Trapeadores        | 4,00                  | 20,00              |
| 10              | Basureros grandes  | 9,00                  | 90,00              |
| 25              | Basureros pequeños | 3,00                  | 75,00              |
| <b>Total</b>    |                    |                       | <b>200,00</b>      |

Fuente: Elaboración Propia

### 3.1.9 Buenas prácticas manufactureras

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una herramienta básica para mantener la higiene y cuidado de instalaciones. Además permiten asegurar la

salud de los huéspedes y del personal que labora dentro de la hostería. La unidad tendrá en cuenta los siguientes aspectos que proponen las BPM:

**Con respecto al personal:**

Los empleados deben pasar el examen médico programado por la hostería para desempeñar sus funciones.

La hostería impartirá al personal empleado un curso básico sobre higiene y manipulación de alimentos.

Se realizará un reciclaje dirigido para concientizar a los empleados de la importancia de separar los desechos.

El personal deberá ser responsable del cuidado y limpieza de cualquier instalación, planta o equipo que contenga la hostería.

El personal no deberá fumar en áreas de tránsito ni de alimentos.

El personal deberá llevar el uniforme limpio y en buen estado. Deberá mantener un aseo corporal correcto.

El personal deberá lavarse las manos con regularidad.

El personal de Alimentos y Bebidas deberá mantener uñas cortas, sin pintar y no podrá llevar adornos decorativos.

En el área de Alimentos y Bebidas el personal deberá llevar el cabello corto en caso de los hombres y recogido o cubierto en caso de mujeres.

**Con respecto a las instalaciones:**

Se hará uso de las instalaciones y equipos para los fines a los que estos estén destinados.

Los pisos para las áreas de alimentos y bebidas serán construidos con un material liso, impermeable y fácil de limpiar, además contarán con desnivel en el sumidero con rejilla para evitar la acumulación de líquidos en el piso.

Las uniones del suelo con la pared tendrán una forma redonda para facilitar su limpieza.

Las paredes estarán cubiertas con cerámica blanca desde el piso hasta el techo, la misma que será lisa y deberá estar siempre en buen estado para facilitar su limpieza.

Se tendrán áreas destinadas para la colocación de desechos, mantelería o blancos limpios o sucios separados respectivamente.

Las bodegas estarán construidas con bloque recubierto con pintura impermeable para facilitar el lavado con manguera.

Las puertas y ventanas siempre deberán estar en perfecto estado para que puedan ser limpiadas eficazmente, además contendrán una malla metálica para evitar la entrada de plagas en el caso del área de alimentos y bebidas.

Las puertas de entrada a la cocina o al restaurante contendrán paneles de vidrio para que las personas que estén saliendo o entrando se vean y de esta manera evitar accidentes.

Las áreas de trabajo serán lo suficientemente grandes para facilitar la movilidad entre el personal.

Habrá fregaderos de uso exclusivo para lavar alimentos y no se deberá utilizar para otra actividad. se contará con un espacio suficiente para el almacenamiento de productos.

El personal contará con sanitarios de su uso exclusivo para ellos, el mismo que deberá estar en perfectas condiciones para su fácil limpiado.

Se contará con vestidores para todo el personal que requiera la utilización de uniformes y pueda dejar su ropa de calle en los mismos.

Se contará con tuberías de agua fría y caliente.

Se realizará inspecciones semanales de las instalaciones de la hostería para verificar su buen estado, en caso de haber desperfectos se deberá notificar a un superior inmediatamente.

Se deberá verificar si el programa de limpieza establecido por la hostería funciona eficazmente.

### **Con respecto a los equipos y utensilios:**

Los equipos de la hostería serán de acero inoxidable, ya que es un material liso y fácil de limpiar.

Los equipos, instalaciones y utensilios deben ser limpiados de forma adecuada después de cada uso con el fin de mantener la higiene en el establecimiento.

Las mesas de trabajo deberán ser de acero inoxidable.

Las estanterías serán de acero inoxidable o de plástico apto para almacenamiento de alimentos.

Las tablas de picar no deberán ser nunca de madera, se utilizará tablas de polietileno.

Los equipos deberán recibir un mantenimiento con regularidad para evitar daños de los mismos, en caso de haber algún daño en los mismos deberán ser reparados rápidamente.

La maquinaria, equipos y utensilios serán adquiridos a través de proveedores reconocidos y autorizados.

### **Con respecto a la recepción y almacenamiento de mercadería:**

El abastecimiento de productos deberán ser entregados por proveedores debidamente autorizados.

Se deberá revisar el producto al momento de la entrega para constatar que no existan daños, productos tóxicos o plagas en el mismo.



Se deberá comprobar que el producto tiene el suficiente tiempo de vida útil al momento de la entrega.

Se deberá tener un esencial cuidado con la temperatura, asegurando que estos estén dentro de los límites de seguridad.

Se deberá inspeccionar las condiciones higiénicas del vehículo que transporta los alimentos.

Verificar los documentos de entrega de mercadería para asegurar la transacción.

Se deberá rechazar todos los alimentos recibidos en condiciones inadecuadas.

**Con respecto a manipulación de alimentos:**

Se deberá separar los alimentos crudos y cocidos para evitar contaminación cruzada.

Hacer uso de equipos, utensilios y recipientes únicamente limpios.

No dejar alimentos cocinados durante más de una hora a temperatura ambiente.

Mantener los alimentos crudos y cocinados a temperaturas adecuadas respectivamente (<5° y >75°).

No se podrá preparar los alimentos en zonas de almacenamiento.

Se deberá utilizar equipos y utensilios distintos para preparar o manipular alimentos crudos y cocidos.

Se deberá preparar los alimentos a temperaturas adecuadas es decir no sobrepasar el tiempo límite de exposición a la temperatura ambiente.

Se deberá realizar inspecciones diarias de las mesas de preparación de alimentos, utensilios y equipos y constatar que estos estén en condiciones higiénicamente aceptables para la manipulación de alimentos.

Se deberá mantener un registro de temperatura del cuarto de enfriamiento.

Se deberá eliminar todos los utensilios, envases y equipos que estén defectuosos, dañados, gastados o viejos y reemplazarlos con otros nuevos.

Se deberá descartar cualquier alimento que ha tenido el riesgo de contaminación durante el proceso de producción o que se considere que esté en mal estado.

**Con respecto limpieza y control de plagas:**

Se deberá realizar inspecciones visuales con regularidad de las instalaciones, las diferentes áreas, equipos, etc. para detectar cualquier indicio de plagas.

Se llevará un control interno de higiene para control de plagas.

Se utilizará un programa de limpieza sistemático y documentado.

Los productos químicos serán aptos para el uso alimentario y serán adquiridos de un proveedor garantizado.

Las superficies que tiene contacto con las manos o alimentos deben ser desinfectados constantemente y de forma rutinaria.

Se entrenará al personal con programas de limpieza.

Los materiales de limpieza deberán ser almacenados fuera de las áreas de alimentos.

**Con respecto al alojamiento:**

La recepción dispondrá de un espacio suficientemente amplio para que los clientes puedan esperar cómodamente mientras realiza su check in o check out.

La recepción nunca podrá ser utilizada para entrega de mercadería o ingreso o salida del personal.

La recepción siempre deberá estar despejada, ordenada y limpia.

La hostería contará con calefacción debido a las condiciones climatológicas del lugar.

El mobiliario de la hostería deberá brindar un ambiente de comodidad y tranquilidad y deberá estar en perfecto estado de conservación y limpieza.

Todas las habitaciones contarán con una televisión de 18 pulgadas las mismas que estarán a una distancia prudente de la cama.

Se deberá realizar una vigilancia continua por parte de las camareras para constatar que la habitación y el cuarto de baño esté dotado de todos los elementos esenciales.

Junto al teléfono de la habitación se colocará una tarjeta con los números internos de la hostería como son recepción, servicio a la habitación entre otros para facilitar la comunicación con el huésped y generarle comodidad.

Se pondrá a disposición del huésped un documento que permita aportación de sugerencias y valorización de los servicios para poder realizar posibles correcciones en los mismos.

Se deberá respetar la privacidad del huésped, para lo cual se utilizará carteles que indican “no molestar” o “habitación libre para limpieza”.

Las habitaciones deberán ser desinfectadas y limpiadas diariamente para evitar ácaros en las mismas.

Se deberá mantener una comunicación fluida entre el personal de limpieza y la recepción para saber en qué estado se encuentra la habitación.

Se deberá documentar el cumplimiento de las tareas de limpieza.

El personal de limpieza se asegurará de que cualquier habitación por ocuparse se encuentre limpia.

Se deberá reponer la lencería de una habitación una vez utilizada por el huésped.

Se deberá reponer de inmediato los productos utilizados en la habitación por el huésped una vez que este haya salido.

El personal de limpieza deberá disponer de todos los instrumentos y materiales necesarios de limpieza para el arreglo de la habitación.

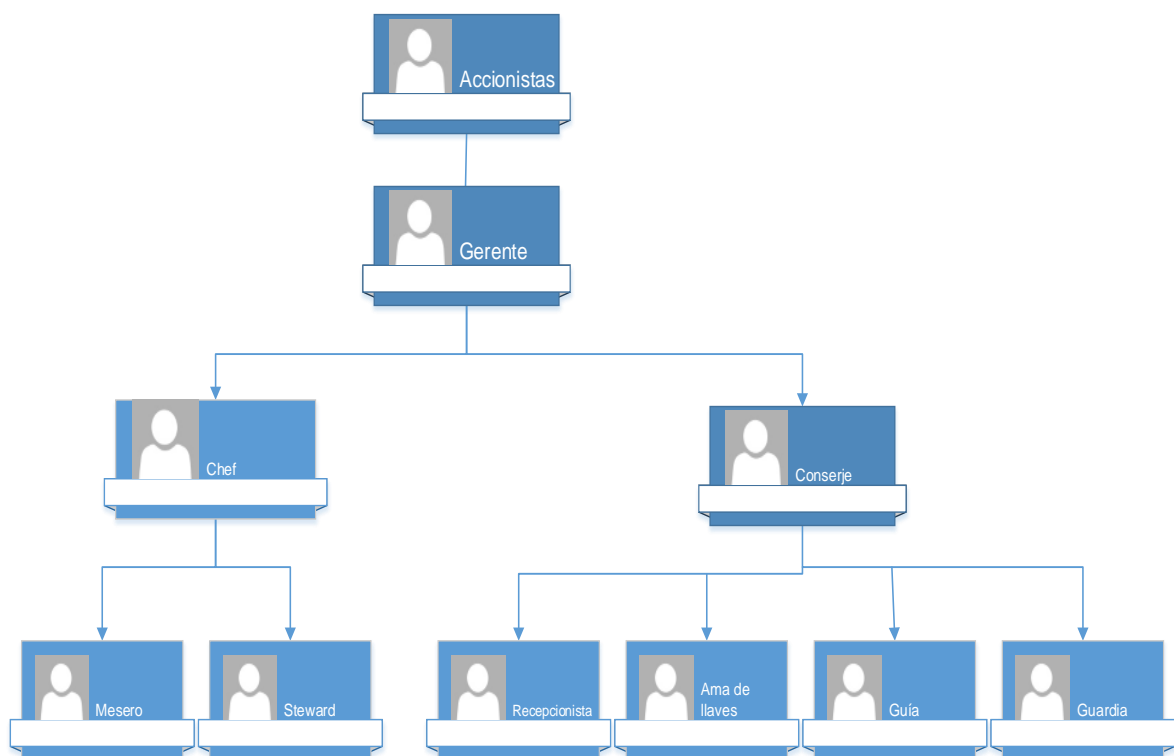
La camarera deberá controlar los consumos dentro de la habitación.

### 3.1.10 Organización (estructural y funcional)

#### 3.1.10.1 Organigrama funcional

La siguiente figura muestra el Organigrama Funcional de la hostería donde se especifica el personal que trabaja en la misma.

Figura 2: Organigrama funcional



Fuente: Elaboración Propia

A continuación se describen las funciones principales del personal que labora en la hostería.

## **Junta de accionistas**

La Junta General de Accionistas es el máximo órgano que toma las decisiones de la Sociedad en los asuntos propios de su competencia.

Sus principales funciones son:

- Nombrar los miembros de la junta y los administradores, así como separarlos.
- Aprobar las cuentas anuales.
- Aumentar o disminuir el capital de la hostería
- Emitir obligaciones, bonos u otros valores análogos, simples, hipotecarios, canjeables o convertibles, con interés fijo o variable, suscribibles en metálico o en especie, o bajo cualquier otra condición de rentabilidad o vinculación, modalidad o característica, pudiendo autorizar, asimismo, al Consejo de Administración para realizar dichas emisiones.
- Transformar, unir, dividir o disolver la Sociedad y, en general, acordar cualquier modificación de los Estatutos Sociales.
- Autorizar al Consejo de Administración para aumentar el capital social.
- Aceptar y cambiar, un Reglamento de la Junta General de Accionistas, en consecuencia con la Ley de Sociedades Anónimas y los Estatutos Sociales.
- Otorgar al Consejo de Administración las facultades necesarias para casos no previstos.

## **Gerente general**

El gerente general se encarga de gestionar los procesos de la hostería y buscar la calidad de los servicios ofertados, cumplir con las exigencias legales y tributarias. Planificar, dirigir, evaluar y controlar los procesos para lograr el éxito de la empresa. Apoyar en el trabajo de la recepción. Es el encargado de tomar decisiones importantes para el manejo de la hostería “El Abuelo”.

Sus principales funciones son:

- Realizar la selección del personal.
- Informa a los accionistas el estado de la hostería.
- Planear, coordinar, dirigir y controlar las actividades y al personal de la hostería.
- Elaborar y ejecutar programas, estableciendo objetivos y metas a corto, mediano y largo plazo.
- Establecer sistemas de control, supervisión y evaluación de programas.
- Tomar decisiones para corregir desviaciones operativas en el desarrollo de los programas.
- Elaborar estrategias de publicidad, promoción, ventas y relaciones públicas.
- Mantener continuamente la comunicación dentro de la hostería.
- Supervisar el desempeño de los trabajadores.
- Velar por el buen estado de la hostería.

### **Conserje:**

El conserje realiza los encargos que solicite el recepcionista y se encuentra disponible para solucionar los requerimientos de los departamentos o de los huéspedes.

Sus principales funciones son:

- Realiza el mantenimiento primario de la hostería.
- Elaborar y cumplir el cronograma de mantenimiento para las diferentes instalaciones o equipos de la hostería.
- Comunicar cualquier anomalía que se observe en las instalaciones o equipos existentes.
- Verificar el correcto uso de equipos, instalaciones, muebles, útiles o herramientas de la hostería.
- Confeccionar los informes con todas las tareas realizadas.
- Comprobar del estado y buen funcionamiento de las instalaciones de la hostería.

### **Recepcionista:**

La recepcionista realiza la venta de las habitaciones. Además de recibir y registrar los pagos por consumo de los servicios de la hostería, realiza el cierre de caja y los informes de auditoría y entrega de reportes a la administración. Sus principales funciones son:

- Organizar el trabajo en conjunto con las camareras.
- Tomar decisiones para solucionar problemas con clientes.
- Controlar las reservas.
- Realizar el check in y check out de los huéspedes.
- Llevar un registro de huéspedes para tener una base de datos de los mismos.
- Informar a los huéspedes de todos los servicios y facilidades de la hostería.
- Conocer las tarifas de las habitaciones para poder realizar una venta efectiva.
- Conocer las actividades diarias realizadas en la hostería.
- Actualizar las tarjetas de registro de los huéspedes.
- Cuadrar efectivamente la caja y realizar el reporte de turno.
- Entregar a contabilidad todos las comandas, recibos o facturas que se generen en su horario de trabajo.
- Registrar en el libro de llamadas, las llamadas efectuadas por el personal y su tiempo de duración.
- Recibir y entregar mensajes dirigidos a los huéspedes.
- Gestionar el stock de suministros de oficina.

#### **Ama de llaves:**

El ama de llaves realiza la limpieza, organización e higienización de las habitaciones y demás áreas designadas.

Sus principales funciones son:

- Realizar la limpieza y mantenimiento de las habitaciones dando prioridad a las habitaciones reservadas y las que están de salida.
- Realizar la limpieza y mantenimiento de pasillos y áreas comunes.
- Enviar a la lavandería la ropa de los huéspedes.

- Gestionar el stock de útiles de limpieza y amenities.
- Lavar y reponer las toallas y sábanas de las habitaciones.
- Reportar faltantes o pérdidas de elementos dentro de la habitación como sábanas, cobijas, toallas, etc.

**Guía:**

El guía se encarga de informar a los huéspedes las actividades de recreación. Guía, asesora y conduce al turista por los recorridos y actividades.

Sus principales funciones son:

- Coordinar, asistir, conducir, informar y animar las actividades planificadas a los turistas nacionales y extranjeros.
- Recibir instrucciones de la hostería sobre el grupo de turistas a conducir o la actividad a realizar.
- Acompañar a los turistas en sus compras, paseos, visitas y diversiones.
- Conducir y explicar los atractivos turísticos como destinos que ofrece la hostería.
- Controlar periódicamente el grupo de turistas que está bajo su responsabilidad.
- Tomar decisiones en situaciones especiales que afectan al turista.
- Coordinar los servicios que se le prestan al turista durante los recorridos.
- Distribuir el tiempo entre las diferentes actividades dentro del itinerario.

**Guardia de seguridad:**

El guardia de seguridad tiene como objetivo principal mantener el orden de la hostería, velar por el cumplimiento de las normas y evitar robos u otros hechos de violencia. Esta tarea comprende el cumplimiento de responsabilidades, junto con un fuerte entrenamiento físico y mental para enfrentar cualquier situación.

Sus principales funciones son:



- Consolidar la protección de huéspedes y trabajadores y materiales de la hostería.
- Hacer cumplir el orden dentro de la hostería.
- Custodiar la entrada y salida de los huéspedes.
- Ayudar con el equipaje a los huéspedes.
- Realizar la vigilancia nocturna.

### **Chef:**

El chef es el responsable ante el gerente de la adecuada administración del área de alimentos y bebidas y responsable, de la preparación de alimentos y bebidas dentro de las normas de calidad ejecutando las recetas en el menú. Elabora especificaciones estándar de las compras de alimentos y bebidas.

Sus principales funciones son:

- Organizar la cocina.
- Elaborar y componer los platos ofrecidos en la carta.
- Gestionar el stock de la bodega.
- Establecer precios junto a al administrador.
- Verificar que los productos estén en buen estado.
- Controlar que no existan desperdicios con la materia prima.
- Asesorar a la gerencia en la compra de los equipos y la comida.
- Manejar con cuidado los equipos de producción.
- Supervisar y dirigir la tarea de higiene, de las dependencias de la cocina.

### **Steward/Ayudante:**

El steward se encarga de lavar los platos, cubiertos, vasos y utensilios de cocina. Al final de la jornada laboral debe limpiar los pisos, los mesones para dejar la cocina impecable para el próximo turno.

Sus principales funciones son:

- Realizar inventarios físicos de equipos.
- Lavar toda la loza y cristal de comedores, bares y cocinas.
- Mantener la limpieza del área de trabajo de comedores, bares y cocinas.

**Mesero:**

El mesero trabajará en el restaurante y debe estilizar platos, cubiertos y vasos. Realizar la limpieza y arreglo del salón antes y después de la atención. Atender a los clientes (tomar órdenes, entregar pedido y cobro de factura).

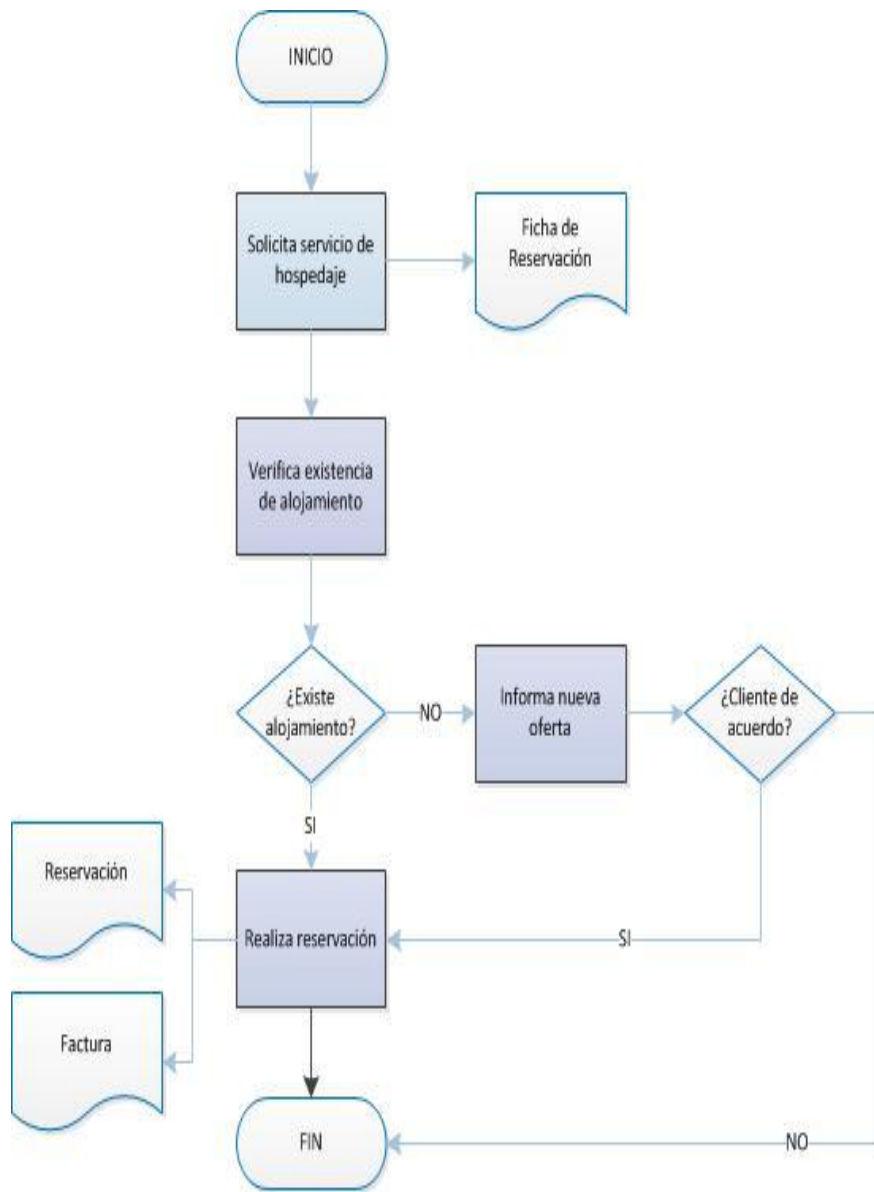
Sus principales funciones son:

- Realizar el control de menaje.
- Realizar el servicio de alimentos y bebidas para el cliente.
- Atender las necesidades de los clientes que acuden al restaurante.
- Conocer íntegramente la carta, precios y sus componentes.
- Brindar un servicio de calidad al cliente.
- Mantener limpio el área del restaurante.
- Reportar pérdidas o bajas del menaje de restaurante.
- Cargar pedidos a la cuenta del huésped.
- Poseer buenas habilidades de atención al cliente y la capacidad de trabajar como parte de un equipo.

**3.1.11 Descripción de procesos**

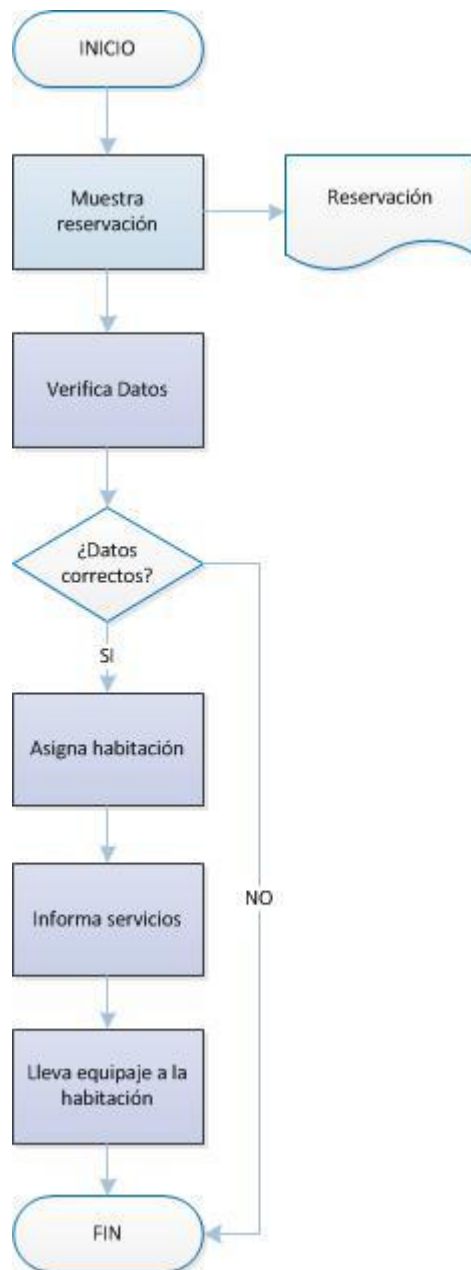
A continuación se especifican los procesos para realizar reservación de la hostelería y el de hospedaje de un huésped.

Figura 3: Proceso Reservar hostería



Fuente: Elaboración Propia

Figura 4: Proceso Realizar hospedaje



Fuente: Elaboración Propia

### 3.2 Marco Legal

#### Objetivo

El Estudio Administrativo y Legal tiene como objetivo establecer los requerimientos legales para construir y operar como establecimiento hotelero.

## **Constitución legal de la hostería**

El Ministerio de Turismo es un ente que está involucrado directamente con la construcción de la hostería. En la ley de Turismo, Desarrollo Organizativo y del Marco Legal para el Turismo Comunitario los requisitos para emprender cualquier actividad turística expresa:

Art. 8. Para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes.

Art. 9. El Registro de Turismo consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades y por una sola vez en el Ministerio de Turismo, cumpliendo con los requisitos que establece el Reglamento de esta Ley. En el registro se establecerá la clasificación y categoría que le corresponda. (Ley del Turismo, 2008)

La hostería, para constituirse legalmente debe reunir los siguientes requisitos que le permitan trabajar de una manera legal:

Patente Municipal o Licencia Única de Funcionamiento.

RUC o Registro Único de Contribuyentes.

Permiso del Ministerio de Turismo.

Permiso del SAYCE.

Permiso de la Intendencia de Policía.

Permiso del Cuerpo de Bomberos.

Permiso Sanitario.

Permiso Ambiental.

## **3.3 Estudio Ambiental**

Físico-geográficamente el Noroccidente de Pichincha se encuentra entre los sistemas hidrográficos que se mueven de Oriente a Occidente, su altitud varía entre los 1200 y 4000 metros sobre el nivel del mar (GAD, 2012). De forma general el área se ve influenciada por elementos naturales como son la latitud, altitud, condiciones de la atmósfera y orientación de la zona. La unión de estas

características da como resultado la formación de un complejo mosaico de climas, hábitats y microhábitats, con una gran diversidad florística y faunística. Aproximadamente a los 1200 y 200 metros sobre el nivel del mar se encuentran las siguientes formaciones ecológicas: bosque húmedo montano bajo, bosque muy húmedo montano bajo y bosque muy húmedo pre – montano, mientras sobre los 2000 msnm se encuentran formaciones ecológicas de subpáramo muy húmedo, bosque húmedo montano bajo y bosque seco montano bajo.

El entorno ambiental comprende además de las características anteriores aspectos de carácter social que han moldeado la forma en que los individuos de la parroquia interactúan con el escenario en que viven.

Ante esta diversidad y teniendo en cuenta el propósito de la presente investigación se hace necesario el establecimiento de los principales condicionantes, posibles cambios o efectos que puede tener la implementación de la propuesta en el medio ambiente de la parroquia. Para tener en cuenta este elemento tan importante se plantean los siguientes objetivos:

1. Determinar los impactos potenciales por la construcción de las cabañas.
2. Plantear un Plan de Mitigación, tomando como referencia los impactos ambientales de mayor valor.

### **3.3.1 Aspectos ambientales de la parroquia de Nono**

#### ***3.3.1.1 Diagnóstico físico- químico***

##### **Recurso Agua.**

La parroquia se encuentra en la sub-cuenca del río Guayllabamba y posee cinco (5) micro-cuencas, las mismas tienen un área aproximada de 213,96 Km<sup>2</sup> y que distribuyen de la siguiente forma:

Tabla 42: Territorio

| MICRO – CUENCA  | SUPERFICIE (ha) | %          |
|-----------------|-----------------|------------|
| Río Alambi      | 7.504           | 35         |
| Río Cinto       | 120             | 1          |
| Río Mindo       | 2.707           | 13         |
| Río Pichán      | 10.132          | 47         |
| Río San Antonio | 933             | 4          |
| <b>Total</b>    | <b>21.396</b>   | <b>100</b> |

Fuente: (GAD, 2012, pág. 37)

El territorio parroquial comparte micro-cuenca con Mindo y LLoa por el Río Mindo, y Nanegal con Calacalí por el Río Pichan, siendo esta última la micro-cuenca de mayor porcentaje en el territorio. (GAD, 2012)

### Recurso suelo

La principal actividad agrícola del valle es la agrícola y la ganadera. Es por ello que la parroquia contiene varias haciendas y potreros. De ahí que los productos más comunes son el maíz, el fréjol, las papas, las arvejas, el zambo, el zapallo, las legumbres y la leche y sus derivados. (Cevallos, 2009)

Tabla 43: Actividades principales

| ACTIVIDADES PRODUCTIVAS        | TIPO DE PRODUCCIÓN    | RENDIMIENTO     | PRINCIPALES MERCADOS                       |
|--------------------------------|-----------------------|-----------------|--|
| <b>Agricultura</b>             | Flores,               | 168674,5 tallos | Mercado local, feria en Quito, exportación |
|                                | Maíz,                 | 1,6 Tm.         |  |
|                                | Papa,                 | 5,2 Tm.         |  |
|                                | Zapallo,              | 3,6 Tm.         |  |
|                                | Zambo,                | 14,6 Tm.        |  |
|                                | Brócoli               | 13,7 Tm.        |  |
|                                | Habas,                | 2,1 Tm.         |  |
|                                | Frejol,               | 0,8 Tm.         |  |
|                                | Tomate de árbol       | 5,5 Tm.         |  |
|                                | Leche                 | 163.151 Lts.    |  |
| <b>Ganadería Agroindustria</b> | Carne                 | 14.191 Kg.      | Centro de acopio local y Quito             |
|                                | Aves                  | 30850537        |  |
|                                | Caballar              | 9815            |  |
|                                | Conejos               | 14100           |  |
|                                | Cuyes                 | 110417          |  |
| <b>Piscicultura</b>            | Derivados de la leche |                 |  |
|                                | Trucha                | 2000 Kg         |  |

Fuente: (GAD, 2012, pág. 46)

En la región se puede observar una alta explotación del suelo sobre todo en la zona del valle y en menor grado en las estribaciones de las montañas que circundan la parroquia.

Tabla 44: Uso actual del suelo

| USO ACTUAL DE SUELO  |                         |               |
|----------------------|-------------------------|---------------|
| USO                  | AREA<br>Km <sup>2</sup> | (%)           |
| Protección ecológica | 133,47                  | 62,49         |
| RNR                  | 67,19                   | 31,46         |
| RNNR                 | 12,59                   | 5,90          |
| Residencial 2        | 0,17                    | 0,08          |
| Agrícola residencial | 0,12                    | 0,06          |
| Equipamiento         | 0,03                    | 0,01          |
| Múltiple             | 0,02                    | 0,01          |
| <b>Total</b>         | <b>213,58</b>           | <b>100,00</b> |

Fuente: (GAD, 2012, pág. 54)

El uso del suelo en la zona es parcial lo que permite un mejor aprovechamiento de los recursos, el espacio y en consecuencia realizar una propuesta de edificación acorde a lo que se viene proponiendo en la investigación y como respuesta a una necesidad sentida de la localidad.

### Recurso Aire

Producto de que existe un bajo índice demográfico y de que no existe un alto número de vehículos en circulación se puede comprender que el aire de la región es bastante puro, aspecto que debe además tenerse en cuenta a fin de protegerlo de los aspectos negativos de cualquier interacción con este medio.

### Clima

Ubicada en una zona que se denomina “Boca de Montaña” donde existen fuertes vientos que vienen de oriente, de igual manera la neblina producida por la humedad de los bosques llega temprano, su temperatura varía de acuerdo a estos factores y a la altitud obteniéndose temperaturas: media de 14 a 15 grados centígrados, y mínima de 7 a 8 grados centígrados. Tiene épocas lluviosas entre los meses de noviembre a mayo, en la actualidad no se puede señalar con precisión las estaciones puesto que no están bien definidas. (GAD, 2012, pág. 31)



### **3.3.1.2 Diagnóstico biológicos- ecológicos**

#### **Flora y fauna**

La flora como la fauna del lugar es altamente diversa y considerada como uno de los principales atractivos turísticos por todos aquellos que interactúan con este entorno. Es una diversidad que debe ser respetada por el turista como por los habitantes de la parroquia quienes en su interacción con el medio deben comprender la heterogeneidad y fragilidad de estos aspectos. Es por esta razón que las cabañas a construir, el espacio dedicado al alojamiento debe comprender además aspectos concernientes a la promoción de los elementos más importantes del entorno. Desde el conocimiento se puede promover el respeto al medio ambiente.

#### **Ecosistema y paisajismo**

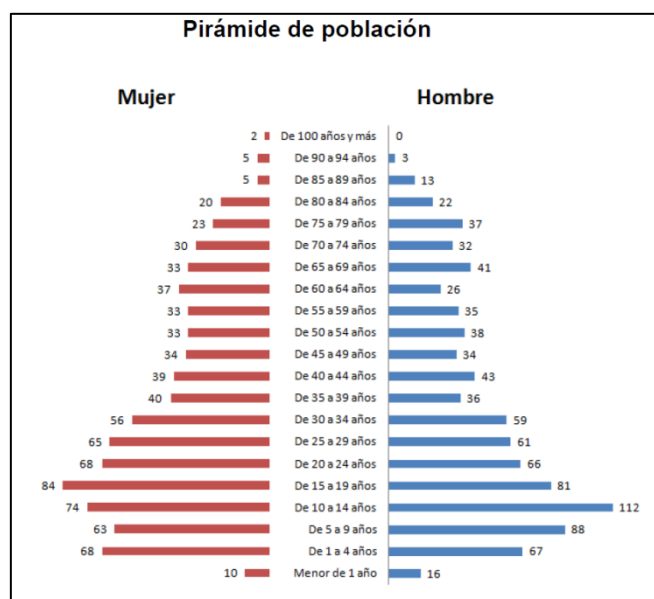
Los ecosistemas que se pueden encontrar en los bosques nativos de Nono, son altamente importantes y valiosos, pues guardan gran cantidad de especies de flora y fauna de gran valor ecológico, científico y turístico. En esta zona se han desarrollado estudios e investigaciones científicas para conocer más sobre estas especies biológicas y poder desarrollar un plan de manejo y protección ambiental, pues otro de los valiosos recursos naturales que posee, incluyen zonas de páramo y bosque húmedo montano con parches de polylepis y matorrales, que mantienen las cuencas hidrográficas de las que dependen los moradores de la zona, así como parte de los habitantes de noroccidente de Quito (Cevallos, 2009, pág. 152)

### **3.3.2 Diagnóstico socio económico**

#### **Social**

Según datos ofrecidos por el GAD (2012) la pirámide poblacional se comporta de la siguiente forma:

Gráfico 24: Pirámide de Población



Fuente: (GAD, 2012)

En la actualidad se han producido muchas mejoras en la infraestructura de la parroquia. Este es un tema importante para el desarrollo de la actividad del turismo. Entre estos cambios se cuenta la restauración de las casas, el parque y la iglesia. Estos son aspectos de interés que motivan al conocimiento de los turistas que quieren visitar un entorno cargado de historia, cultura y recursos naturales. También se llevó a cabo hace unos años la pavimentación de las carreteras, aspecto que han seguido implementando poco a poco. Estos son aspectos positivos que deben complementarse con propuestas atractivas en el orden de los servicios.

El tema de los recursos naturales se complementa con una historia rica en elementos, momentos y personalidades. A continuación un conjunto de los principales hitos históricos de la parroquia Nono:

Tabla 45: Hitos históricos

| AÑO            | HITO  | IMPACTO POSITIVO   | IMPACTO NEGATIVO  |
|----------------|---|--|---|
| Era Preincaica | Nono lugar importante en la ruta que une a Quito con los pueblos yumbos de Alambí, Gualea, Tambillo, Pacto y Bolaniguas |  |   |
| 1557 a 1608    | Primeros colonos de Nono  | Poblaciones se anexan a Nono bajo la jurisdicción y protección de los jesuitas.        |   |
| 1660           | Parroquialización eclesiástica de San Miguel de Nono  | Parroquialización reconocida<br>Apoyo de los Jesuitas al Pueblo                        |   |
| 1720           | Fundación política de la Parroquia de Nono  | Reconocimiento legal de la parroquia   |   |
| 1820           | Construcción de la primera iglesia  | Se reafirma la fe católica   |   |
| 1932           | Ingresan a Nono refugiados de las guerras de la independencia y la de los Cuatro Días                                   |  | Genera intranquilidad en la población                             |
| 1934 a 1935    | Construcción de la carretera Nono Cotocollao  | Permitió conectar a Nono con Quito y sacar los productos agrícolas para la venta       | Carretera construida sin estudios técnicos.                       |
| 1938           | Impulso de la agricultura y la explotación de la madera   | Zona declarada como reserva ecológica  | Deforestación y extinción de especies endémicas                   |
| 1945 a 1946    | Se construye la Escuela Islas Galápagos   | Mejora de acceso a sistema educativo   |   |
| 1950 a 1960    | Auge agrícola   | Nono Granero de la ciudad de Quito   | Deforestación   |
| 1952           | Construcción del Dispensario Médico   | Atención oportuna de salud   |   |
| 1959 a 1960    | Colonización del Noroccidente   |  | Disminución de población de 6000 habitantes a 2000                |
| 1966           | Aparición de la Virgen del camino   | Valor cultural y religioso del sector  |   |
| 1978           | Se inaugura la energía eléctrica  | Mejora en la calidad de vida y desarrollo  |   |
| 2002           | Llegada del Oleoducto de Crudos Pesados   | Construcción de un tramo de la carretera Nono- Quito                                   | Deforestación, expropiaciones de terrenos con pagos inequitativos |
| 1600           | Impulso a la actividad ganadera   | Generación de empleo directo e indirecto.<br>Desarrollo de la agroindustria de lácteos | Monopolio de tierras productivas. Deforestación.                  |
| 1997           | Declaración de IBA de Mindo y Estribaciones Occidentales del Volcán Pichincha   | Preservación del ambiente  |   |
| 1998           | Declaración de Bosque y Vegetación Protectores "Montañas de Mindo y Cordilleras de Nambillo"                            | Preservación del ambiente  |   |

Fuente: (GAD, 2012, pág. 30)

## Económico

Se puede aseverar que el tema de la migración ha condicionado que la población de Nono no haya presentado un crecimiento significativo. Esta migración se comporta de forma interna hacia otras regiones del país y de manera externa hacia otros países. Las causas fundamentales son la búsqueda de una mejora económica, de estudios o trabajo. La población económicamente activa se comporta de la siguiente forma:

Tabla 46: Población económicamente activa

| RAMA DE ACTIVIDAD                                   | CASOS      | %               |
|---|------------|-----------------|
| Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca        | 394        | 49,00 %         |
| Explotación de minas y canteras                     | 1          | 0,12 %          |
| Industrias manufactureras                           | 74         | 9,20 %          |
| Construcción  | 91         | 11,32 %         |
| Comercio al por mayor y menor                       | 57         | 7,09 %          |
| Transporte y almacenamiento                         | 17         | 2,11 %          |
| Actividades de alojamiento y servicio de comidas    | 8          | 1,00 %          |
| Información y comunicación                          | 1          | 0,12 %          |
| Actividades financieras y de seguros                | 2          | 0,25 %          |
| Actividades profesionales, científicas y técnicas   | 6          | 0,75 %          |
| Actividades de servicios administrativos y de apoyo | 18         | 2,24 %          |
| Administración pública y defensa                    | 9          | 1,12 %          |
| Enseñanza   | 6          | 0,75 %          |
| Actividades de la atención de la salud humana       | 3          | 0,37 %          |
| Artes, entretenimiento y recreación                 | 1          | 0,12 %          |
| Otras actividades de servicios                      | 6          | 0,75 %          |
| Actividades de los hogares como empleadores         | 52         | 6,47 %          |
| No declarado  | 41         | 5,10 %          |
| Trabajador nuevo                                    | 17         | 2,11 %          |
| <b>Total</b>  | <b>804</b> | <b>100,00 %</b> |

Fuente: (GAD, 2012, pág. 44)

Existe además una movilidad cotidiana producto de la cercanía de la parroquia con la ciudad de Quito. Es este sentido se puede comprender que los medios de transporte entre los dos centros es aún insuficiente. Este contexto, genera además el abandono de la tradición agrícola de la zona provocando a su vez el desaprovechamiento y descuido de la tierra.

Entre los sectores que aportan a la economía se cuenta el turismo, donde los atractivos turísticos se comportan de la siguiente forma:

Tabla 47: Sectores que aportan a la economía

| Atractivo Turístico       | Ubicación          | Tipo de turismo    | Origen de turistas           | Tipo de administración |
|---------------------------|--------------------|--------------------|------------------------------|------------------------|
| <b>EXISTENTES</b>         |                    |                    |                              |                        |
| Cascada Guagrapamba.      | Barrio Alambi      | Ecológica          |                              | Privada                |
| Cascada Chaupiruro.       | Barrio Alaspungo   |                    |                              | Privada                |
| Cascada La Yumba          | Barrio Alaspungo   | Aventura-Ecológico | Local, nacional y extranjero | Comunitaria            |
| Cascada Manto de la Novia | Barrio Alaspungo   |                    |                              | Comunitaria            |
| Cascada La Tortuga        | Barrio Alaspungo   |                    |                              | Comunitaria            |
| Runupamba                 | Barrio Runupamba   | Ecológico          | Local, internacional         | Privada                |
| Caminos de los Yumbos     | Barrio Alaspungo   | Ecológico-Cultural | Local, nacional              | Comunitario            |
| Bosque Nublado            | Barrio Alaspungo   | Ecológico          | Local, nacional              | Comunitario            |
| Aguas termales            | La Merced          | Distracción        | Local                        | Público                |
| Aviturismo                | Sector Alpacaya    | Científico         | Local                        | Comunitario            |
| Ruta del Quinde           | Vía Nono-San Tadeo | Deportivo-aventura | Local                        | Comunitario            |

Fuente: (GAD, 2012, pág. 48)

A lo anterior se suman formas alternativas de comercio, pequeñas y medianas empresas entre otras formas de negocio que son muy importantes en cuanto movilizan la economía de la parroquia.

Tabla 48: Microempresas

| TIPO DE MICROEMPRESA | ACTIVIDAD O GIRO       |
|----------------------|------------------------|
| <b>Servicios:</b>    |                        |
| 7 Restaurantes       | Alimentación - turismo |
| 2 Hoteles            | Hospedaje- turismo     |
| 4 Hosterias          | Hospedaje- turismo     |
| <b>Comercio:</b>     |                        |
| 8 tiendas            | Alimentos y varios     |

Fuente: (GAD, 2012, pág. 46)

A los aspectos económicos se suma el tema de la socialización que es uno de los aspectos centrales de cualquier actividad de turismo. En ese sentido hay que trabajar aún mucho en la parroquia, fomentando un criterio de inclusión cultural así como un respeto a la diversidad de individuos que pueden frecuentar la zona.

### 3.3.3 Principales problemas ambientales en la parroquia de Nono

Estos problemas han sido diagnosticados en investigaciones previas y en informaciones aportadas por el GAD.

Una considerable contaminación ambiental y degradación de los recursos naturales en diversos puntos de la región, debida principalmente a la fuerte presencia de actividades productivas: petrolera, florícola y maderera que provocan impactos en los recursos agua y suelo.

La sobreutilización de los suelos ha permitido un proceso de erosión (pendientes > 5%, en la sierra), deforestación e incremento de las áreas agrícolas en zonas de bosques naturales, páramos y zonas de producción natural de agua. También se expresan conflictos en el uso del suelo a partir de las actividades agrícolas que se desarrollan en suelos que presentan limitaciones para esas actividades. (GAD, 2012, pág. 15)

#### La OCP en la parroquia de Nono

Uno de los problemas ambientales que causó un gran impacto en la zona, fue la construcción del Oleoducto de Crudos Pesados (OCP), que inició en el año 2002 y atravesó las cuchillas de Nono, cuyo bosque virgen resultó gravemente afectado, produciendo la destrucción de aéreas importantes del ecosistema, así como contaminación acústica por causa de la maquinaria utilizada y contaminación con los desechos materiales utilizados en la obra y producidos por los obreros que trabajaron en el proyecto, donde gran

cantidad de estos fueron lanzados a las quebradas y arrojados a los ríos más cercanos. (Cevallos, 2009, pág. 154)

## Deforestación

Pocos años atrás una gran parte de la población de la parroquia de Nono se dedicaba a la producción de carbón, por lo que grandes espacios de bosque fueron quemados y talados, actualmente esto ha disminuido notablemente gracias a los programas de concienciación y uso sustentable de los recursos naturales, realizados por las autoridades de la Parroquia, pero cabe recalcar que aún existe pobladores que se dedican a este trabajo que afecta al medio ambiente. (Cevallos, 2009, pág. 154)

### 3.3.4 Plan de mitigación de impactos ambientales

Para el desarrollo del proyecto se prevé alteración del medio ambiente, por lo que se hace necesaria la definición de al menos dos etapas de mayor impacto. La primera es la de construcción propiamente y la segunda es la de funcionamiento.

#### Etapa de construcción

Comúnmente la primera etapa, la de construcción es contaminante en cuanto la mayor transformación sucede en esta. Se afecta el aire, el agua y el suelo producto de los ruidos, los gases, entre otros elementos. Las medidas de mitigación para esta etapa serían las siguientes:

Tabla 49: Proyección por etapas

| <b>PROBLEMAS AMBIENTALES</b>                   | <b>DAÑOS Y PERJUICIOS</b>  | <b>MEDIDAS DE MITIGACION</b>   |
|--|--|--|
| <b>Excavaciones y Movimientos de la tierra</b> | Merma de la vegetación<br>Depreciación de la fauna<br>Merma de nutrientes de suelo | Correcta identificación de las áreas de construcción<br><br>Abonar la tierra en los jardines de la hostería<br><br>Priorizar la siembra de las plantas nativas |
| <b>Transporte de material</b>                  | Contaminación producto de la emanación de partículas de polvo, gases o ruido       | Afectar en lo mínimo el entorno a partir de la identificación correcta de las áreas.   |
| <b>Tala de árboles</b>                         | Desgaste de hábitats.<br>Merma de la fauna.  | Reforestación en algunas superficies específicas al interior de la hostería  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | Mengua de la fijación de carbono.  |   |
| <b>Desechos de material</b>                      | Contaminación con basura y partículas sólidas  | Retirar diariamente los desechos de la construcción   |
| <b>Uso de sustancias y componentes químicos.</b> | Contaminación de aire.<br>Contaminación del suelo.<br>Corrupción del agua.<br>Aqueja la salud de los trabajadores. | Motivación para el uso de trajes protectores para no perjudicar la salud de los trabajadores.<br><br>Contar solo con los materiales de construcción necesarios para evitar excesos. |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 50: Etapa de funcionamiento

| <b>PROBLEMAS AMBIENTALES</b>                             | <b>DAÑOS Y PERJUICIOS</b>                                    | <b>MEDIDAS DE MITIGACION</b>  |
|--|--|---|
| <b>Alojamiento de turistas</b>                           | Altos consumos de energía y agua<br><br>Incremento de basura | Edificación del pozo séptico y procedimiento de aguas negras.<br><br>Categorización y reciclaje de basura.<br><br>Utilización de los desechos orgánicos como abono.<br><br>Uso de triturador de basura. |
| <b>Emisión de gases contaminantes</b>                    | Corrupción del aire  | Comprimir el consumo innecesario de energía.<br><br>Reforestación   |
| <b>Flujo de turistas en las Cabañas y caminatas.</b>     | Alteración del Medio Ambiente                                | Localizar la cantidad de visitantes a la zona.<br><br>Señalización adecuada de los senderos para evitar accidentes, ruidos y afecciones innecesarias  |
| <b>Compactación del suelo por la llegada de turista.</b> | Contaminación acústica.<br><br>Afectación a las plantas      | Reforestación.  |

Fuente: Elaboración Propia

Todas estas acciones prevén una mitigación en el grado de contaminación ambiental que naturalmente produce cualquier actividad humana. Es un aspecto importante que se debe comprender en su totalidad de factores y que puede ir modificándose en la medida en que se entienda necesario.

## 3.4 Estudio Financiero

### 3.4.1 Inversiones

En un proyecto, las inversiones son la base fundamental para iniciar con el objetivo previsto. Se refiere a la disposición del capital para obtener ganancias en el futuro.

#### 3.4.1.1 Inversión Fija

La inversión fija está compuesta los activos que representan todos los bienes adquiridos con el objetivo de cumplir la razón social de una empresa. En este caso, los bienes con los que contará la hostería para poder brindar sus servicios y que sirvan de apoyo a la operación normal de la empresa. Entre estos bienes se encuentra el terreno, el edificio (infraestructura), vehículos, equipos, maquinarias, muebles y enseres.

**Terreno:** para ubicar la hostería se cuenta con un terreno de una extensión de 2000 m<sup>2</sup>. Según la evaluación del municipio de Quito cuenta con un valor de 60 000.00 usd. Solamente se va a utilizar para dicho proyecto un área de 1000m<sup>2</sup>, por tanto el costo total equivale a la mitad, es decir, 30 000.00 usd.

Tabla 51: Terreno

| TERRENO      |                            |                                  |                  |
|--------------|----------------------------|----------------------------------|------------------|
| ÍTEM         | CANTIDAD (m <sup>2</sup> ) | COSTO UNITARIO (m <sup>2</sup> ) | COSTO TOTAL      |
| Terreno      | 1000                       | 30                               | 30,000.00        |
| <b>TOTAL</b> |                            |                                  | <b>30,000.00</b> |

Fuente: Elaboración Propia

**Edificio:** La construcción cuenta con un total de 1000 m<sup>2</sup>, donde están las áreas de alojamiento, alimentos y bebidas y la de administración, el cual tendrá un costo de 187 918.53 usd, donde la construcción total, para un costo de 187.92 usd por m<sup>2</sup>. Ver Anexo 1.



Tabla 52: Edificio

| <b>EDIFICIO</b>                      |                  |                       |                    |
|--------------------------------------|------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>ÍTEM</b>                          | <b>CANT (m2)</b> | <b>COSTO UNITARIO</b> | <b>COSTO TOTAL</b> |
| Construcción Total (Infraestructura) | 1000             | 187.92                | 187 918.53         |
| <b>TOTAL</b>                         |                  |                       | <b>187 918.53</b>  |

Fuente: Elaboración Propia

**Vehículos:** Se cuenta con una camioneta chevrolet liv doble cabina del año 2011, el valor de la misma es de 12 500.00 usd.

El resto de los activos fijos, como es el caso de los equipos, maquinarias, muebles y enseres se detallan en el capítulo 2, epígrafe 2.8.5.

Como activos diferidos estará presente el estudio de factibilidad, el cual será realizado por especialistas para determinar a través del cálculo de los indicadores financieros la viabilidad económica del proyecto. Además estarán presentes los gastos de constitución, que están compuestos por aquellas acciones para la recolección de la información, como es el caso de reuniones periódicas para acuerdos y verificación de adelantos del proyecto, así como la identificación de la infraestructura disponible, como medición y plotaje del terreno. Además, se tiene previsto un monto para imprevistos, el cual se pacta teniendo en cuenta el 1% de los activos fijos.

A continuación se muestra la tabla 53, donde resume la inversión total en activos.

Tabla 53: Activos

| <b>ACTIVOS FIJOS</b>   |              |
|------------------------|--------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>     | <b>TOTAL</b> |
| Terreno                | 30,000.00    |
| Edificios              | 187,918.53   |
| Vehículos              | 12,500.00    |
| Maquinaria y Equipos   | 6,230.00     |
| Equipos de Computación | 3,660.00     |
| Equipos de Oficina     | 7,237.00     |
| Menaje                 | 7,970.00     |
| Utilería               | 200.00       |

|                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| Muebles y Enseres                 | 22,655.00         |
| <b>Total Activos Fijos</b>        | <b>278,370.53</b> |
| <b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>          |                   |
| Estudio de Factibilidad           | 1,200.00          |
| Gastos de Constitución            | 1,800.00          |
| Imprevistos                       | 2,783.71          |
| <b>Total de Activos Diferidos</b> | <b>5,783.71</b>   |
| <b>TOTAL</b>                      | <b>284,154.24</b> |

Fuente: Elaboración Propia

La inversión total está compuesta por la suma de los activos necesarios para iniciar el proyecto, así como el capital inicial.

Tabla 54: Inversión Total

| <b>INVERSIÓN TOTAL</b> |                   |
|------------------------|-------------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>     | <b>TOTAL</b>      |
| Activos Fijos          | 270,200.53        |
| Activos Diferidos      | 5,783.71          |
| Menaje y Utilería      | 8,170.00          |
| Capital de Trabajo     | 18,216.97         |
| <b>TOTAL</b>           | <b>302,371.21</b> |

Fuente: Elaboración Propia

## Financiamiento

Para la realización del proyecto, se cuenta con la asociación de cinco socios, los cuales aportan fondos propios divididos a partes iguales, es decir, aportan montos de un 20% cada uno para un total del 40% de la inversión total, mientras que el resto, es decir el 60% es a causa de un préstamo a una entidad bancaria, dicho monto será pagado al cabo de 5 años.

Tabla 55: Fuente de Financiamiento

| <b>INVERSIÓN TOTAL</b> |               |                 |              |
|------------------------|---------------|-----------------|--------------|
| <b>INVERSIÓN</b>       | <b>FUENTE</b> |                 | <b>MONTO</b> |
|                        | <b>PROPIO</b> | <b>PRESTAMO</b> |              |
| Inversión Fija         | 113,661.70    | 170,492.54      | 284,154.24   |
| Capital de trabajo     | 7,286.79      | 10,930.18       | 18,216.97    |
| <b>TOTAL</b>           | 120,948.48    | 181,422.72      | 302,371.21   |
| <b>PORCENTAJE (%)</b>  | 40%           | 60%             |              |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 56: Amortización del préstamo

| AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO |               |             |              |              |             |
|---------------------------|---------------|-------------|--------------|--------------|-------------|
| PERIODO                   | SALDO INICIAL | DIVIDENDO   | PAGO CAPITAL | PAGO INTERES | SALDO FINAL |
|                           |               |             |              |              | 181,422.72  |
| 1                         | 181,422.72    | (37,302.21) | (35,616.49)  | (1,685.72)   | 145,806.23  |
| 2                         | 145,806.23    | (37,302.21) | (35,947.43)  | (1,354.78)   | 109,858.80  |
| 3                         | 109,858.80    | (37,302.21) | (36,281.44)  | (1,020.77)   | 73,577.36   |
| 4                         | 73,577.36     | (37,302.21) | (36,618.56)  | (683.66)     | 36,958.80   |
| 5                         | 36,958.80     | (37,302.21) | (36,958.80)  | (343.41)     | -           |

Fuente: Elaboración Propia

### 3.4.2 Capital de trabajo

Se considera como capital de trabajo al conjunto de recursos necesarios, en forma de activos corrientes, para comenzar el normal funcionamiento del proyecto durante su etapa inicial, es el monto de efectivo necesario para iniciar sus actividades.

El capital de trabajo para este proyecto será proyectado para un periodo de tres meses.

Tabla 57: Capital de Trabajo Inicial

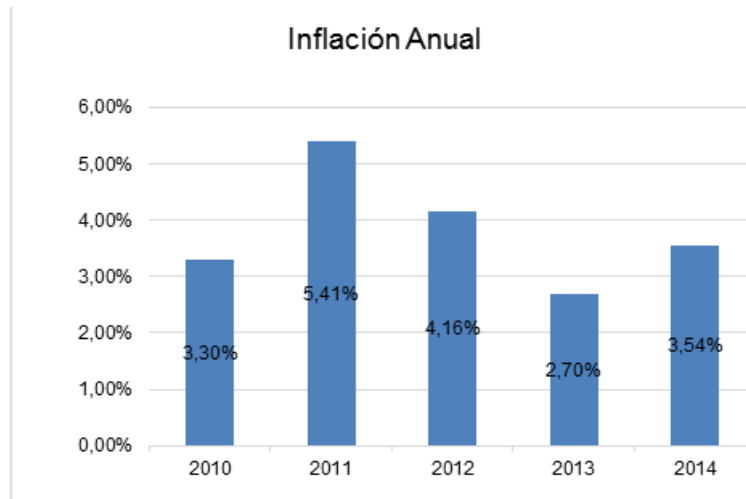
| CAPITAL DE TRABAJO     |                 |                  |
|------------------------|-----------------|------------------|
| DESCRIPCIÓN            | VALOR MENSUAL   | VALOR TRIMESTRAL |
| Mano de Obra Directa   | 2,637.90        | 7,913.71         |
| Gastos Administración  | 2,128.46        | 6,385.38         |
| Materia Prima          | 880.19          | 2,640.57         |
| Servicios Básicos      | 212.40          | 637.20           |
| Suministros de Oficina | 213.37          | 640.11           |
| <b>TOTAL</b>           | <b>6,072.32</b> | <b>18,216.97</b> |

Fuente: Elaboración Propia

### 3.4.3 Presupuesto de Costos y Gastos

Para llevar a cabo la proyección de los costos y los gastos para cada uno de los años de evaluación del proyecto se realizaron los cálculos teniendo en cuenta la tasa de inflación con la que cerró el año 2014, la cual tiene un valor de 3.54%.

Gráfico 25: Tasa de Inflación Anual



Fuente: Banco Central del Ecuador

#### 3.4.3.1. Gastos operacionales

Los gastos de operaciones son aquellos cuyo propósito es mantener un activo en su condición existente o modificarlo para que vuelva a estar en condiciones apropiadas de trabajo, estos pueden dividirse en gastos de administración, gastos de ventas y gastos financieros.

#### Proyección de Costos Directos

Los costos directos son aquellos que están vinculados directamente al producto o con un proceso determinado. En el proyecto en cuestión los costos directos están asociados a los alimentos y bebidas que proporcionan los servicios de la hostería. Se consideran que representan el 28% de los ingresos por este concepto.

Tabla 58: Proyección de costos (materia prima)

| AÑO 1     | AÑO 2     | AÑO 3     | AÑO 4     | AÑO 5     |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 25,401.60 | 26,300.82 | 27,231.87 | 28,195.87 | 29,194.01 |

Fuente: Elaboración Propia

Además se tienen los costos por concepto de mano de obra representa el esfuerzo físico intelectual que realizan las personas con el fin de transformar los materiales en bienes y servicios personales y otros aportes necesarios que

ayudan a la terminación del producto final. (Gomez Bravo & Zapata Sánchez, 1999)

Tabla 59: Mano de Obra Directa para 1 Año

| AÑO 1             |          |                          |               |               |                   |               |                        |                 |                  |
|-------------------|----------|--------------------------|---------------|---------------|-------------------|---------------|------------------------|-----------------|------------------|
| Cargo             | Cant     | Sueldo Mensual Unificado | (14to Sueldo) | (13er Sueldo) | Fondos de reserva | Vacaciones    | Aporte Patronal 12.15% | Costo MOD       | Total Anual      |
| Chef              | 1        | 400.00                   | 29.49         | 33.32         | 33.32             | 33.32         | 48.60                  | 578.05          | 6,936.58         |
| Mesero            | 1        | 354.00                   | 29.49         | 29.49         | 29.49             | 29.49         | 43.01                  | 514.96          | 6,179.57         |
| Ama de llaves     | 1        | 354.00                   | 29.49         | 29.49         | 29.49             | 29.49         | 43.01                  | 514.96          | 6,179.57         |
| Guía              | 1        | 354.00                   | 29.49         | 29.49         | 29.49             | 29.49         | 43.01                  | 514.96          | 6,179.57         |
| Steward/ ayudante | 1        | 354.00                   | 29.49         | 29.49         | 29.49             | 29.49         | 43.01                  | 514.96          | 6,179.57         |
| <b>TOTAL</b>      | <b>5</b> | <b>1,816.00</b>          | <b>147.44</b> | <b>151.27</b> | <b>151.27</b>     | <b>151.27</b> | <b>220.64</b>          | <b>2,637.90</b> | <b>31,654.84</b> |

Fuente: Elaboración Propia

#### 3.4.4. Gastos Administrativos

Los gastos administrativos “Son aquellos gastos que se incurren por la administración del negocio y se relacionan con las funciones de manufactura y de ventas” (Warren, 2001, pág. 16).

Dentro de los gastos administrativos se encuentran los gastos de salario del personal administrativo, el cual se detalla a continuación.

Tabla 60: Gastos de Salario del personal administrativo

| Cargo         | Cant     | Sueldo Mensual Unificado | (14to Sueldo) | (13er Sueldo) | Fondos de reserva | Vacaciones   | Aporte Patronal | Costo Mensual   | Total Anual      |
|---------------|----------|--------------------------|---------------|---------------|-------------------|--------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Gerente       | 1        | 450.00                   | 29.49         | 37.49         | 37.49             | 18.72        | 54.68           | 627.85          | 7,534.24         |
| Recepcionista | 1        | 354.00                   | 29.49         | 29.49         | 29.49             | 14.73        | 43.01           | 500.20          | 6,002.42         |
| Conserje      | 1        | 354.00                   | 29.49         | 29.49         | 29.49             | 14.73        | 43.01           | 500.20          | 6,002.42         |
| Guardia       | 1        | 354.00                   | 29.49         | 29.49         | 29.49             | 14.73        | 43.01           | 500.20          | 6,002.42         |
| <b>TOTAL</b>  | <b>4</b> | <b>1,512.00</b>          | <b>117.95</b> | <b>125.95</b> | <b>125.95</b>     | <b>62.90</b> | <b>183.71</b>   | <b>2,128.46</b> | <b>25,541.51</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Además, como gastos administrativos se tienen los gastos por concepto de servicios básicos, mantenimiento de activos, suministros y materiales así como la depreciación y amortización.

Tabla 61: Servicios Básicos

| SERVICIOS BÁSICOS | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD MENSUAL | COSTO POR UNIDAD | VALOR MENSUAL | VALOR ANUAL     |
|-------------------|------------------|------------------|------------------|---------------|-----------------|
| Agua              | m3               | 190,00           | 0,55             | 104,50        | 1.254,00        |
| Luz               | KW / H           | 180,00           | 0,13             | 23,40         | 280,80          |
| Teléfono/internet | MG               | 2,00             | 19,00            | 38,00         | 456,00          |
| Gas               | tanque           | 10,00            | 3,20             | 32,00         | 384,00          |
| <b>TOTAL</b>      |                  |                  |                  | <b>197,90</b> | <b>2.374,80</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Se presupuesta un valor del 2% del total de activos para gastos de mantenimiento de los mismos.

Tabla 62: Gastos de mantenimiento

| GTOS DE MANTENIMIENTO ACTIVO FIJO |                   |    |                 |
|-----------------------------------|-------------------|----|-----------------|
| CONCEPTO                          | VALOR DEL ACTIVO  | %  | VALOR ANUAL     |
| Edificios                         | 187.918,53        | 2% | 2.818,78        |
| Vehículos                         | 12.500,00         | 2% | 187,50          |
| Maquinaria y Equipos              | 6.230,00          | 2% | 93,45           |
| Equipos de Computación            | 3.660,00          | 2% | 54,90           |
| Equipos de Oficina                | 7.237,00          | 2% | 108,56          |
| Menaje                            | 7.970,00          | 2% | 119,55          |
| Utilería                          | 200,00            | 2% | 3,00            |
| Muebles y Enseres                 | 22.655,00         | 2% | 339,83          |
| <b>TOTAL</b>                      | <b>248.370,53</b> |    | <b>3.725,56</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 63: Suministros de oficina

| SUMINISTROS DE OFICINA |          |                |               |                 |
|------------------------|----------|----------------|---------------|-----------------|
| DESCRIPCIÓN            | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | VALOR MENSUAL | VALOR ANUAL     |
| Hojas membretadas      | 300      | 0,60           | 180,00        | 2.160,00        |
| Esferos                | 10       | 0,32           | 3,20          | 38,40           |
| Lápices                | 10       | 0,23           | 2,30          | 27,60           |
| Borradores             | 3        | 0,20           | 0,60          | 7,20            |
| Tinta liquida Blanca   | 1        | 0,80           | 0,80          | 9,60            |
| Grapas (Paquete)       | 1        | 2,47           | 2,47          | 29,64           |
| Folder                 | 80       | 0,30           | 24,00         | 288,00          |
| <b>Total</b>           |          |                | <b>213,37</b> | <b>2.560,44</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 64: Suministros de Limpieza

| <b>SUMINISTROS DE LIMPIEZA</b> |                 |                       |                      |                    |
|--------------------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|--------------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>             | <b>CANTIDAD</b> | <b>VALOR UNITARIO</b> | <b>VALOR MENSUAL</b> | <b>VALOR ANUAL</b> |
| Detergente (1 kilo)            | 5               | 1,67                  | 8,35                 | 100,20             |
| Jabón (3 unidades)             | 3               | 1,10                  | 3,30                 | 39,60              |
| Cloro                          | 9               | 1,26                  | 11,34                | 136,08             |
| Fundas (12 u)                  | 6               | 0,90                  | 5,40                 | 64,80              |
| Desinfectante                  | 5               | 2,36                  | 11,80                | 141,60             |
| <b>TOTAL</b>                   |                 |                       | <b>40,19</b>         | <b>482,28</b>      |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 65: Amenities

| <b>AMENITIES</b>        |                 |                       |                      |                    |
|-------------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|--------------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>      | <b>CANTIDAD</b> | <b>VALOR UNITARIO</b> | <b>VALOR MENSUAL</b> | <b>VALOR ANUAL</b> |
| Jabón de baño (pequeño) | 140             | 0,27                  | 37,80                | 453,60             |
| Shampoo (sachet)        | 140             | 0,23                  | 32,20                | 386,40             |
| <b>TOTAL</b>            |                 |                       | <b>70,00</b>         | <b>840,00</b>      |

Fuente: Elaboración Propia

En dicho proyecto la depreciación se calcula por el método de línea recta, la cual se aplica para los activos fijos tangibles, representando el desgaste que sufren estos durante su vida útil. La siguiente tabla muestra los datos necesarios para su cálculo, como es el caso del costo inicial, los años de vida útil y el porcentaje que deprecian anualmente.

Tabla 66: Depreciación

| <b>DEPRECIACIÓN</b>    |                   |                       |          |                    |
|------------------------|-------------------|-----------------------|----------|--------------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>     | <b>INVERSIÓN</b>  | <b>VIDA UTIL AÑOS</b> | <b>%</b> | <b>TOTAL ANUAL</b> |
| Edificios              | 187.918,53        | 20                    | 5%       | 9.395,93           |
| Vehículos              | 12.500,00         | 5                     | 20%      | 2.500,00           |
| Maquinaria y Equipos   | 6.230,00          | 10                    | 10%      | 623,00             |
| Equipos de Computación | 3.660,00          | 3                     | 33%      | 1.219,88           |
| Equipos de Oficina     | 7.237,00          | 10                    | 10%      | 723,70             |
| Menaje                 | 7.970,00          | 2                     | 50%      | 3.985,00           |
| Utilería               | 200,00            | 2                     | 50%      | 100,00             |
| Muebles y Enseres      | 22.655,00         | 10                    | 10%      | 2.265,50           |
| <b>TOTAL</b>           | <b>248.370,53</b> |                       |          | <b>20.813,00</b>   |

Fuente: Elaboración Propia

En cambio la amortización se aplica a los activos fijos intangibles, los cuales carecen de presencia física en este caso gastos por concepto de estudios de factibilidad, gastos de constitución e imprevistos. Siguiendo el mismo procedimiento de la depreciación a continuación se muestra la misma.

Tabla 67: Amortización

| <b>AMORTIZACIÓN</b>     |                  |                       |          |                 |
|-------------------------|------------------|-----------------------|----------|-----------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>      | <b>INVERSIÓN</b> | <b>VIDA UTIL AÑOS</b> | <b>%</b> | <b>TOTAL</b>    |
| Estudio de Factibilidad | 1.200,00         | 5                     | 20%      | 240,00          |
| Gastos de Constitución  | 1.800,00         | 5                     | 20%      | 360,00          |
| Gastos de Imprevistos   | 2.783,71         | 5                     | 20%      | 556,74          |
| <b>TOTAL</b>            | <b>5.783,71</b>  |                       |          | <b>1.156,74</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 68: Presupuesto de costos y gastos

| <b>RESUMEN DE COSTOS Y GASTOS</b>  |                   |                   |                   |                   |                   |
|------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>CONCEPTO</b>                    | <b>AÑO 1</b>      | <b>AÑO 2</b>      | <b>AÑO 3</b>      | <b>AÑO 4</b>      | <b>AÑO 5</b>      |
| <b>A. MATERIA PRIMA</b>            | <b>25.401,60</b>  | <b>26.300,82</b>  | <b>27.231,87</b>  | <b>28.195,87</b>  | <b>29.194,01</b>  |
| Costos de A y B                    | 25.401,60         | 26.300,82         | 27.231,87         | 28.195,87         | 29.194,01         |
| <b>B. MANO DE OBRA</b>             | <b>31.654,84</b>  | <b>32.775,42</b>  | <b>33.341,28</b>  | <b>35.136,99</b>  | <b>36.380,84</b>  |
| Sueldos y beneficios               | 31.654,84         | 32.775,42         | 33.341,28         | 35.136,99         | 36.380,84         |
| <b>C. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b> | <b>57.494,33</b>  | <b>64.961,60</b>  | <b>62.393,12</b>  | <b>62.743,26</b>  | <b>64.368,67</b>  |
| Sueldos y beneficios               | 25.541,51         | 32.660,59         | 33.816,77         | 35.013,89         | 36.253,38         |
| Servicios básicos                  | 2.374,80          | 2.458,87          | 2.545,91          | 2.636,04          | 2.729,35          |
| Mantenimiento de activos           | 3.725,56          | 3.852,23          | 3.983,20          | 4.118,63          | 4.258,67          |
| Suministros y materiales           | 3.882,72          | 4.020,17          | 4.162,48          | 4.309,83          | 4.462,40          |
| Depreciación                       | 20.813,00         | 20.813,00         | 16.728,00         | 15.508,13         | 15.508,13         |
| Amortización                       | 1.156,74          | 1.156,74          | 1.156,74          | 1.156,74          | 1.156,74          |
| <b>D. GASTOS FINANCIEROS</b>       | <b>1.685,72</b>   | <b>1.354,78</b>   | <b>1.020,77</b>   | <b>683,66</b>     | <b>343,41</b>     |
| Intereses pagados                  | 1.685,72          | 1.354,78          | 1.020,77          | 683,66            | 343,41            |
| <b>TOTAL COSTOS Y GASTOS</b>       | <b>116.236,49</b> | <b>125.392,62</b> | <b>123.987,03</b> | <b>126.759,78</b> | <b>130.286,93</b> |

Fuente: Elaboración Propia

### 3.4.5. Presupuesto de Ingresos

El presupuesto de ingreso refleja la previsión de recursos que se esperan obtener en un periodo determinado para hacerle frente o financiar los gastos proyectados.



A continuación se muestra la proyección de ingresos por los diferentes servicios que prestará la hostería para un periodo de un año.

En el caso de los servicios de alojamiento se prevén ingresos teniendo en cuenta la capacidad instalada y el mercado meta de la hostería comunitaria. Como los establecimientos hoteleros no cuentan con el cien por ciento de la ocupación de sus instalaciones, se tuvo en cuenta la tasa de ocupación hotelera (HOT), la cual se calcula realizando estimaciones en cuanto al nivel de demanda por meses, la cual puede ser alta, media o baja, para un 30%, 50% y 70% respectivamente. Como información se tiene un cronograma de actividades festivas que sustentan el nivel de ocupación en la temporada alta, propiciando mayor actividad y movilidad de turistas en la parroquia que hacen uso de los servicios de hostelería.

Además se realiza el cálculo de estimación porcentual del en base a los diferentes porcentos de ocupación y se tienen que como promedio habrá una ocupación anual del 55%.

Tabla 69: Por ciento de ocupación por temporadas

| <b>CLASIFICACIÓN DE LA TEMPORADA</b> | <b>%</b> |
|--------------------------------------|----------|
| Alta                                 | 70%      |
| Media                                | 50%      |
| Baja                                 | 30%      |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 70: Nivel de ocupación mensual

| <b>TOTAL HABITACIONES</b> |                     | <b>12</b> |
|---------------------------|---------------------|-----------|
| <b>MESES</b>              | <b>HABITACIONES</b> | <b>%</b>  |
| Enero                     | 4                   | 30%       |
| Febrero                   | 8                   | 70%       |
| Marzo                     | 6                   | 50%       |
| Abril                     | 4                   | 30%       |
| Mayo                      | 8                   | 70%       |
| Junio                     | 6                   | 50%       |
| Julio                     | 8                   | 70%       |
| Agosto                    | 8                   | 70%       |
| Septiembre                | 4                   | 30%       |
| Octubre                   | 8                   | 70%       |

|                               |            |     |
|-------------------------------|------------|-----|
| Noviembre                     | 8          | 70% |
| Diciembre                     | 6          | 50% |
| PROMEDIO<br>HAB. MES          | 7          |     |
| <b>NIVEL DE<br/>OCUPACIÓN</b> | <b>55%</b> |     |

Fuente: Elaboración Propia

### Cronograma de fiestas y actividades relevantes en la Parroquia del Nono.

Tabla 71: Calendario de fiestas

| <b>CALENDARIO DE FIESTAS</b> |            |   |
|------------------------------|------------|---|
| <b>MES</b>                   | <b>DIA</b> | <b>EVENTOS</b>  |
| <b>Febrero</b>               |            | Fiestas del carnaval  |
| <b>Mayo</b>                  | <b>1</b>   | Fiesta en honor al divino Niño Jesús en el Barrio Rundupamba                              |
| <b>Julio</b>                 |            | Elección de la Reina  |
| <b>Agosto</b>                | <b>13</b>  | Fiesta en honor a la Virgen del Camino de Alambí y Aniversario de la fundación parroquial |
|                              |            | Golpe Campero con la participación de haciendas del sector y otras invitadas              |
|                              | <b>17</b>  | Emancipación política de Nonopungo  |
| <b>Octubre</b>               | <b>4</b>   | Fiestas patronales del barrio Alaspungo y San Francisco                                   |
| <b>Noviembre</b>             | <b>28</b>  | Fiesta en honor a la Virgen del Quinche, en el Barrio Pucará                              |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 72: Demanda promedio por habitaciones

| <b>DEMANDA PROMEDIO EN HABITACIONES</b> |                                 |                               |                    |
|---|---------------------------------|-------------------------------|--------------------|
| <b>AÑO</b>                              | <b>DEMANDA MENSUAL PROMEDIO</b> | <b>DEMANDA ANUAL PROMEDIO</b> | <b>UTILIZACIÓN</b> |
| 1                                       | 7                               | 2.376,00                      | 0,55               |
| 2                                       | 7                               | 2.566,08                      | 0,59               |
| 3                                       | 8                               | 2.771,37                      | 0,64               |
| 4                                       | 8                               | 2.993,08                      | 0,69               |
| 5                                       | 9                               | 3.232,52                      | 0,75               |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 73: Ocupación por habitaciones

| <b>TOTAL HABITACIONES</b> |                           |                  |              |
|---------------------------|---------------------------|------------------|--------------|
| <b>HABITACIONES</b>       | <b>NÚMERO DE PERSONAS</b> | <b>CAPACIDAD</b> | <b>TOTAL</b> |
| Simple                    | 3                         | 1                | 3            |
| Dobles                    | 4                         | 8                | 32           |
| Triples                   | 5                         | 3                | 15           |
| <b>TOTAL</b>              | <b>12</b>                 | <b>12</b>        | <b>50</b>    |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 74: Ingreso por habitaciones simples

| <b>TOTAL DE HABITACIONES SIMPLES: 3</b> |                |                        |                         |
|---|----------------|------------------------|-------------------------|
| <b>AÑO</b>                              | <b>DEMANDA</b> | <b>PRECIO UNITARIO</b> | <b>VALOR PROYECTADO</b> |
| 1                                       | 594            | 20,00                  | 11.880,00               |
| 2                                       | 642            | 20,00                  | 12.830,40               |
| 3                                       | 693            | 20,00                  | 13.856,83               |
| 4                                       | 748            | 20,00                  | 14.965,38               |
| 5                                       | 808            | 20,00                  | 16.162,61               |
| <b>PONDERACIÓN</b>                      | <b>0,25</b>    |                        |                         |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 75: Ingreso por habitaciones dobles

| <b>TOTAL DE HABITACIONES DOBLES: 4</b> |                |                        |                         |
|--|----------------|------------------------|-------------------------|
| <b>AÑO</b>                             | <b>DEMANDA</b> | <b>PRECIO UNITARIO</b> | <b>VALOR PROYECTADO</b> |
| 1                                      | 792            | 35,00                  | 27.720,00               |
| 2                                      | 855            | 35,00                  | 29.937,60               |
| 3                                      | 924            | 35,00                  | 32.332,61               |
| 4                                      | 998            | 35,00                  | 34.919,22               |
| 5                                      | 1.078          | 35,00                  | 37.712,75               |
| <b>PONDERACIÓN</b>                     | <b>0,33</b>    |                        |                         |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 76: Ingreso por habitaciones triples

| <b>TOTAL DE HABITACIONES TRIPLES: 5</b> |                |                        |                         |
|---|----------------|------------------------|-------------------------|
| <b>AÑO</b>                              | <b>DEMANDA</b> | <b>PRECIO UNITARIO</b> | <b>VALOR PROYECTADO</b> |
| 1                                       | 990            | 55,00                  | 54.450,00               |
| 2                                       | 1.069          | 55,00                  | 58.806,00               |
| 3                                       | 1.155          | 55,00                  | 63.510,48               |
| 4                                       | 1.247          | 55,00                  | 68.591,32               |
| 5                                       | 1.347          | 55,00                  | 74.078,62               |
| <b>PONDERACIÓN</b>                      | <b>0,42</b>    |                        |                         |

Fuente: Elaboración Propia

Para proyectar los ingresos por concepto de alimentación y bebidas se calcula la demanda proyectada en dependencia del porcentaje de ocupación en base a la disponibilidad de mesas y sillas. En el área del restaurant se cuenta con un total de 12 mesas y 48 sillas.

Tabla 77: Ingresos por servicios de restaurant

| TEMPORADA BAJA | FRANJA HORARIA | TIEMPO ATENCION 8 horas | CAPACIDAD OCUPACION (PAX) | ALTA | BAJA | PRECIO | INGRESOS DIARIOS |
|----------------|----------------|-------------------------|---------------------------|------|------|--------|------------------|
| 7 am - 10 am   | Desayuno       |                         | 14                        |      | 0,30 | 4,00   | 57,60            |
| 12 pm - 3 pm   | Almuerzo       |                         | 19                        |      | 0,40 | 5,00   | 96,00            |
| 6 pm - 8 pm    | Cena           |                         | 16                        |      | 0,34 | 5,00   | 81,60            |
|                |                | <b>PAX</b>              | <b>50</b>                 |      |      |        | <b>235,20</b>    |
| TEMPORADA ALTA |                | 8 horas                 |                           |      |      |        |                  |
| 7 am - 10 am   | Desayuno       |                         | 19                        | 0,40 |      | 4,00   | 76,80            |
| 12 pm - 3 pm   | Almuerzo       |                         | 24                        | 0,50 |      | 5,00   | 120,00           |
| 6 pm - 8 pm    | Cena           |                         | 19                        | 0,40 |      | 5,00   | 96,00            |
|                |                | <b>PAX</b>              | <b>62</b>                 |      |      |        | <b>292,80</b>    |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 78: Ingresos por alimentos y bebidas

| TEMPORADAS                    | DEMANDA PROBABLE |                  |
|-------------------------------|------------------|------------------|
|                               | ALTA             | BAJA             |
| Capacidad instalada mesas     |                  |                  |
| Cientes atendidos (día)       | 62               | 50               |
| Atención días                 | 28               | 24               |
| Demanda clientes (mes)        | 1.747            | 1.198            |
| Demanda clientes temporada    | 15.725           | 3.594            |
| INGRESOS PROYECTADOS EN A y B |                  |                  |
| Ingresos por temporada        |                  |                  |
| <b>TOTAL INGRESOS ANUAL</b>   | <b>73.785,60</b> | <b>16.934,40</b> |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 79: Proyección de ingresos por concepto de alimentos y bebidas

| AÑO 1            | AÑO 2     | AÑO 3     | AÑO 4      | AÑO 5      |
|------------------|-----------|-----------|------------|------------|
| <b>90.720,00</b> | 93.931,49 | 97.256,66 | 100.699,55 | 104.264,31 |

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 80: Presupuesto de ingresos

| AÑO | HABITACIONES SIMPLES | HABITACIONES DOBLES | HABITACIONES FAMILIARES | PROYECTADO ALOJAMIENTO | PROYECTADO A Y B | TOTAL INGRESOS |
|-----|----------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|------------------|----------------|
| 1   | 11.880,00            | 27.720,00           | 54.450,00               | 94.050,00              | 90.720,00        | 184.770,00     |
| 2   | 12.830,40            | 29.937,60           | 58.806,00               | 101.574,00             | 93.931,49        | 195.505,49     |
| 3   | 13.856,83            | 32.332,61           | 63.510,48               | 109.699,92             | 97.256,66        | 206.956,58     |
| 4   | 14.965,38            | 34.919,22           | 68.591,32               | 118.475,91             | 100.699,55       | 219.175,46     |
| 5   | 16.162,61            | 37.712,75           | 74.078,62               | 127.953,99             | 104.264,31       | 232.218,30     |

Fuente: Elaboración Propia

### 3.4.6 Estados Financieros

Los estados financieros propician el análisis monetario del flujo de bienes y servicios dentro de la empresa y de la organización en su totalidad. (Stoner, Freeman, & Gilbert, 1996, pág. 648)

Los estados financieros proyectados, generalmente van encaminados a pronosticar el estado financiero, donde muestran tanto los ingresos como los costos esperados para un periodo de tiempo determinado, esencialmente para un año. Mientras que el balance muestra la posición financiera a inicios del periodo, es decir, la situación del activo, pasivo y el capital contable o patrimonio.

#### 3.4.6.1 Balance General

Tabla 81: Balance General

| <b>BALANCE GENERAL ( Inicial)</b> |                   |                                  |                   |
|-----------------------------------|-------------------|----------------------------------|-------------------|
| <b>ACTIVOS</b>                    | <b>MONTOS</b>     | <b>PASIVOS</b>                   | <b>MONTOS</b>     |
| <b>Activo Corriente</b>           | <b>18.216,97</b>  | <b>Pasivo Corriente</b>          |                   |
| CAPITAL DE TRABAJO                | 18.216,97         |                                  |                   |
|                                   |                   |                                  |                   |
| <b>Activos fijos</b>              | <b>278.370,53</b> | <b>Pasivo Largo Plazo</b>        | 181.422,72        |
| TERRENOS                          | 30.000,00         | PRESTAMO                         | 181.422,72        |
| HABITACIONES Y/O CABAÑAS          | 187.918,53        |                                  |                   |
| VEHÍCULOS                         | 12.500,00         |                                  |                   |
| MUEBLES Y ENSERES                 | 22.655,00         |                                  |                   |
| MAQUINARIA Y EQUIPO               | 6.230,00          | <b>TOTAL DE PASIVO</b>           | <b>181.422,72</b> |
| EQUIPO DE OFICINA                 | 7.237,00          | <b>PATRIMONIO</b>                |                   |
| EQUIPO DE COMPUTACIÓN             | 3.660,00          | SOCIOS                           | 120.948,48        |
| LENCERÍA                          | 4.044,00          | A                                | 24.189,70         |
| UTILERÍA                          | 200,00            | B                                | 24.189,70         |
| MENAJE DE COCINA                  | 3.926,00          | C                                | 24.189,70         |
| <b>Activo diferido</b>            | <b>5.783,71</b>   | D                                | 24.189,70         |
| Estudio de Factibilidad           | 1.200,00          | E                                | 24.189,70         |
| Gastos de Constitución            | 1.800,00          |                                  |                   |
| Imprevistos                       | 2.783,71          |                                  |                   |
| <b>TOTAL ACTIVOS</b>              | <b>302.371,21</b> | <b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b> | <b>302.371,21</b> |

Fuente: Elaboración Propia

### 3.4.6.2 Estado de Resultado

Tabla 82: Estado de Resultado Proyectado

| <b>ESTADO DE RESULTADO PROYECTADO</b> |              |              |              |              |              |
|---------------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>                    | <b>AÑO 1</b> | <b>AÑO 2</b> | <b>AÑO 3</b> | <b>AÑO 4</b> | <b>AÑO 5</b> |
| <b>INGRESOS</b>                       | 184.770,00   | 195.505,49   | 206.956,58   | 219.175,46   | 232.218,30   |
| Hospedaje                             | 94.050,00    | 101.574,00   | 109.699,92   | 118.475,91   | 127.953,99   |
| Alimentos y bebidas                   | 90.720,00    | 93.931,49    | 97.256,66    | 100.699,55   | 104.264,31   |
| <b>( - ) TOTAL COSTOS VARIABLES</b>   | 57.056,44    | 59.076,24    | 60.573,15    | 63.332,87    | 65.574,85    |
| Materia prima                         | 25.401,60    | 26.300,82    | 27.231,87    | 28.195,87    | 29.194,01    |
| Mano de obra directa                  | 31.654,84    | 32.775,42    | 33.341,28    | 35.136,99    | 36.380,84    |
| <b>UTILIDAD BRUTA</b>                 | 127.713,56   | 136.429,25   | 146.383,44   | 155.842,59   | 166.643,45   |
| <b>( - ) COSTOS / GASTOS FIJOS</b>    | 59.180,05    | 66.316,38    | 63.413,89    | 63.426,92    | 64.712,08    |
| Gastos de administración              | 25.541,51    | 32.660,59    | 33.816,77    | 35.013,89    | 36.253,38    |
| Gastos depreciaciones                 | 20.813,00    | 20.813,00    | 16.728,00    | 15.508,13    | 15.508,13    |
| Gastos amortizaciones                 | 1.156,74     | 1.156,74     | 1.156,74     | 1.156,74     | 1.156,74     |
| Otros gastos indirectos               | 9.983,08     | 10.331,26    | 10.691,60    | 11.064,50    | 11.450,42    |
| Gastos intereses financieros          | 1.685,72     | 1.354,78     | 1.020,77     | 683,66       | 343,41       |
| <b>UTILIDAD ANTES DE TRABAJADORES</b> | 68.533,51    | 70.112,87    | 82.969,55    | 92.415,68    | 101.931,37   |
| ( - ) 15 % Reparto trabajadores       | 10.280,03    | 10.516,93    | 12.445,43    | 13.862,35    | 15.289,71    |
| <b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>    | 58.253,48    | 59.595,94    | 70.524,12    | 78.553,33    | 86.641,66    |
| ( - ) 22 % Impuesto renta             | 12.815,77    | 13.111,11    | 15.515,31    | 17.281,73    | 19.061,17    |
| <b>UTILIDAD NETA</b>                  | 45.437,71    | 46.484,83    | 55.008,81    | 61.271,59    | 67.580,50    |

Fuente: Elaboración Propia

### 3.4.7 Flujo de Caja

El flujo de efectivo o flujo de caja es la expresión en dinero líquido de los costos y los beneficios esperados y su estimación se considera un paso crítico y difícil. Es además un componente imprescindible de la presupuestación de capital o plan de inversiones de la empresa.

Tabla 83: Flujo de Caja

| FLUJO DE CAJA DEL INVERSIONISTA PROYECTADO |              |             |             |             |             |             |
|--|--------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| DESCRIPCIÓN                                | AÑO 0        | AÑO 1       | AÑO 2       | AÑO 3       | AÑO 4       | AÑO 5       |
| Inversión Total                            | 302.371,21   |             |             |             |             |             |
| <b>ENTRADAS DE EFECTIVO</b>                |              | 67.407,46   | 68.454,58   | 72.893,56   | 77.936,46   | 84.245,37   |
| <b>Utilidad Neta</b>                       |              | 45.437,71   | 46.484,83   | 55.008,81   | 61.271,59   | 67.580,50   |
| (+) Gastos depreciación                    |              | 20.813,00   | 20.813,00   | 16.728,00   | 15.508,13   | 15.508,13   |
| (+) Gastos Amortización                    |              | 1.156,74    | 1.156,74    | 1.156,74    | 1.156,74    | 1.156,74    |
| (+) Capital Prestado                       | 181.422,72   |             |             |             |             |             |
| <b>SALIDAS DE EFECTIVO</b>                 |              |             |             |             |             |             |
| (-) Pago préstamo                          |              | (35.616,49) | (35.947,43) | (36.281,44) | (36.618,56) | (36.958,80) |
| <b>INVERSIONES:</b>                        |              |             |             |             |             |             |
| Terrenos                                   | (12.000,00)  |             |             |             |             |             |
| Habitaciones y/o cabañas                   | (75.167,41)  |             |             |             |             |             |
| Vehículos                                  | (5.000,00)   |             |             |             |             |             |
| Muebles y enseres                          | (9.062,00)   |             |             |             |             |             |
| Maquinaria y equipo                        | (2.492,00)   |             |             |             |             |             |
| Equipo de oficina                          | (2.894,80)   |             |             |             |             |             |
| Equipo de computación                      | (1.464,00)   |             |             |             |             |             |
| Lencería                                   | (1.617,60)   |             |             |             |             |             |
| Utilería                                   | (80,00)      |             |             |             |             |             |
| Menaje de cocina                           | (1.570,40)   |             |             |             |             |             |
| <b>Activo diferido</b>                     | (2.313,48)   |             |             |             |             |             |
| (-) capital de trabajo                     | (7.286,79)   |             |             |             |             |             |
| (+) Recuperación Capital de Trabajo        |              |             |             |             |             |             |
| <b>FLUJO DE CAJA INICIAL</b>               |              | 18.216,97   |             |             |             |             |
| <b>FLUJO DE CAJA FINAL</b>                 | (120.948,48) | 50.007,93   | 32.507,15   | 36.612,12   | 41.317,91   | 47.286,56   |

Fuente: Elaboración Propia

### 3.4.8 Evaluación Financiera

La evaluación financiera se realiza a partir del cálculo de indicadores financieros que permiten evaluar la proyección de un proyecto para un período determinado.

#### 3.4.8.1 Valor Actual Neto (VAN)

El Valor Actual Neto (VAN), se suele definir como el valor actual de los flujos de caja esperados. Es aquella cantidad monetaria que además tiene en cuenta las erogaciones e incluye el costo de capital, se entiende por la rentabilidad neta absoluta de la inversión. Muchas personas la entienden como el valor

actualizado del saldo entre el flujo de ingresos y egresos de un proyecto durante su vida útil. Para determinar dicho indicador se descuentan los flujos a una tasa de que debe representar el costo de oportunidad del capital.

El VAN presenta como ventajas, que considera toda la vida útil económica de un proyecto, además es muy fácil de calcular y tiene presente el dinero en el tiempo por lo que su criterio es dinámico. También está en manos únicamente de los flujos de caja del proyecto y del costo de oportunidad del capital (León, 2012). Se recomienda utilizarlo para proyectos de mediano y largo plazo.

**La tasa de descuento** no es más que la rentabilidad mínima que se le exige al proyecto, la misma se determina comparando los niveles de rentabilidad de la rama de la economía a la que pertenece el proyecto, así como el riesgo financiero y criterios subjetivos en relación con la experiencia y a juicios de evaluadores.

Un proyecto sería viable económicamente cuando el VAN no fuese negativo ( $VAN \geq 0$ ); y para decidir entre dos decisiones de inversión alternativa, se tomaría la que arrojará mayor VAN.

Para su cálculo se tuvo en cuenta los valores que presenta la inflación, la tasa activa y el riesgo país.

Tabla 84: Tasa de descuento

| <b>TASA DE DESCUENTO</b> | <b>19%</b> |
|--------------------------|------------|
| Inflación                | 3,38%      |
| Tasa pasiva              | 5,62%      |
| Riesgo país              | 9,99%      |

Fuente: Elaboración Propia

**VAN= 127,152.56 Proyecto Viable.**

#### **3.4.8.2 Tasa Interna de Retorno (TIR)**

La Tasa Interna de Retorno (TIR), representa el rendimiento particular que tiene un proyecto sin tomar en cuenta su costo de capital. La misma proporciona una medida de la rentabilidad relativa bruta anual por unidad



monetaria comprometida en un proyecto. Es relativa pues se expresa en por ciento, y bruta porque en su cálculo no está incluido el costo de financiación del capital. En efecto, la TIR se toma como la tasa en que la rentabilidad absoluta neta del proyecto se hace cero ( $VAN = 0$ ), o sea, donde los ingresos actualizados se igualan a los pagos actualizados.

**TIR = 0.21 (21%).**

El resultado que brinda la TIR, como es una rentabilidad relativa bruta, representa cuanto se obtendría por cada unidad monetaria comprometida cada año en el proyecto. Por tato, el resultado se traduce que se obtienen 21 centavos por cada unidad monetaria comprometido cada año en el proyecto, sin tener en cuenta el costo de oportunidad del capital.

#### ***3.4.8.3 Período de Recuperación de la Inversión (PRI)***

El periodo de recuperación de la inversión (PRI) es uno de los métodos que en el corto plazo puede tener el favoritismo de algunas personas a la hora de evaluar sus proyectos de inversión. Por su facilidad de cálculo y aplicación, el Período de Recuperación de la Inversión es considerado un indicador que mide tanto la liquidez del proyecto como también el riesgo relativo pues permite anticipar los eventos en el corto plazo. (Vaquiro, 2013)

Su cálculo se realiza a través de la ecuación:

$$PRI = tn + \frac{/SA1/}{/SA1/+SA2} - m$$

Dónde:

tn: número de años con efecto negativo en el saldo acumulado.

SA<sub>1</sub>: Valor absoluto del último año con efecto negativo en el saldo acumulado.

SA<sub>2</sub>: Valor del primer año con efecto positivo en el saldo acumulado.

m: Número de años que dura la inversión.

Tabla 85: Cálculo del Saldo Acumulado

| Años | Inversión   | Flujo de Caja | Saldo Acumulado |
|------|-------------|---------------|-----------------|
| 0    | -120.948,48 |               | -120.948,48     |
| 1    |             | 50.007,93     | -70.940,55      |
| 2    |             | 32.507,15     | -38.433,40      |
| 3    |             | 36.612,12     | -1.821,28       |
| 4    |             | 41.317,91     | 39.496,62       |
| 5    |             | 47.286,56     | 86.783,18       |

Fuente: Elaboración Propia

### **PRI = 3.04**

Lo que significa que la inversión se recupera al cabo de los 3 años y 14 días aproximadamente.

#### **3.4.8.4 Punto de Equilibrio (PE)**

El cálculo del punto de equilibrio es un indicador financiero muy utilizado en la actualidad, el cual se representa en forma de gráfico para visualizar a través de líneas los valores que se pretenden referenciar.

Punto de equilibrio: es un concepto de las finanzas que hace referencia al nivel de ventas donde los costos fijos y variables se encuentran cubiertos. Esto supone que la empresa, en su punto de equilibrio, tiene un beneficio que es igual a cero (no gana dinero, pero tampoco pierde). Es el punto donde la empresa logra cubrir sus costos. Permitirá a las empresas conocer el nivel de ventas para recuperar la inversión. (Vaquiro, 2013)

El punto de equilibrio recoge el nivel mínimo de actividad de producción y venta que una empresa debe tener para cubrir sus costos. Las oscilaciones del punto de equilibrio dependen de las variaciones del total de costos fijos, de los precios de venta y del costo variable unitario.

Tabla 86: Costos Fijos y Variables

| CONCEPTO                           | AÑO 1             | PORCIÓN FIJA     | PORCIÓN VARIABLE |
|------------------------------------|-------------------|------------------|------------------|
| <b>A. MATERIA PRIMA</b>            | 25.401,60         | -                | 25.401,60        |
| Costos de A y B                    | 25.401,60         |                  | 25.401,60        |
| <b>B. MANO DE OBRA</b>             | 31.654,84         | 31.654,84        | -                |
| Sueldos y beneficios               | 31.654,84         | 31.654,84        |                  |
| <b>C. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b> | 57.494,33         | 51.692,81        | 5.801,52         |
| Sueldos y beneficios               | 25.541,51         | 25.541,51        |                  |
| Servicios básicos                  | 2.374,80          | 456,00           | 1.918,80         |
| Mantenimiento de activos           | 3.725,56          | 3.725,56         |                  |
| Suministros y materiales           | 3.882,72          |                  | 3.882,72         |
| Depreciación                       | 20.813,00         | 20.813,00        |                  |
| Amortización                       | 1.156,74          | 1.156,74         |                  |
| <b>D. GASTOS FINANCIEROS</b>       | 1.685,72          | 1.685,72         | -                |
| Intereses pagados                  | 1.685,72          | 1.685,72         |                  |
| <b>TOTAL COSTOS Y GASTOS</b>       | <b>116.236,49</b> | <b>85.033,37</b> | <b>31.203,12</b> |

Fuente: Elaboración Propia

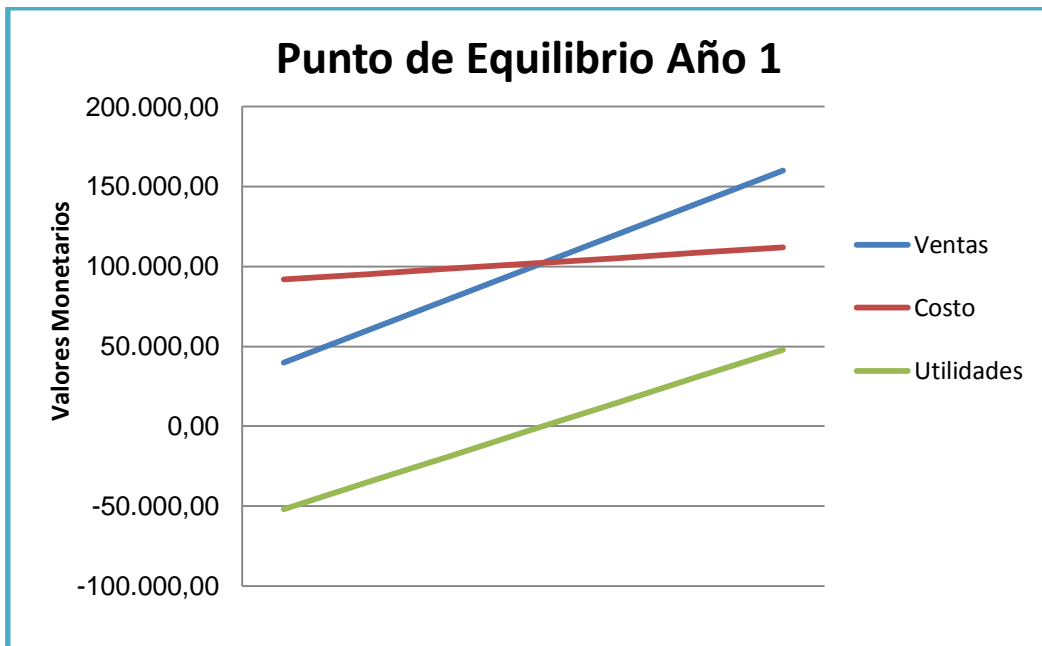
Tabla 87: Cálculo del Punto de Equilibrio

| Punto de Equilibrio Año 1       |           |            |
|---------------------------------|-----------|------------|
| RUBROS                          |           | AÑO 1      |
| Ingresos                        |           | 184.770,00 |
| Costo Variable                  |           | 31.203,12  |
| Costos Fijos                    | 85.033,37 |            |
| <b>Punto de Equilibrio (PE)</b> |           | 0,55       |
| <b>Ingresos Necesarios</b>      |           | 102.311,23 |

Fuente: Elaboración Propia

En dicho proyecto se aprecia que el punto de equilibrio se sitúa justo cuando las ventas alcanzan un valor de 102,311.23 usd.

Gráfico 26: Representación del Punto de Equilibrio



Fuente: Elaboración Propia

## Conclusiones

Al culminar con el análisis situacional al que está sujeto el plan de negocio se pudo determinar situaciones favorables como desfavorables en el análisis situacional de la idea de negocio, donde se estableciendo pautas que nos guiaron para el desarrollo apropiado del resto del plan, potencializando todas las oportunidades y fortalezas encontradas ;es así que después de realizada la investigación de mercados gracias a la apropiada utilización de los datos obtenidos durante todo este procesos y el correcto establecimiento de las herramientas del estudio de mercado, se determinó una gran aceptación del servicio y una elevada demanda insatisfecha, resultados positivos que mostraron la factibilidad del proyecto.

Con la elaboración del estudio organizacional de la empresa se pudo determinar los parámetros necesarios para el correcto funcionamiento de una compañía de servicios destinada a crecer y satisfacer necesidades de los clientes, en este caso huéspedes de la hosteria “ El Abuelo”, tomando en cuenta sus estructuras, personal, visión, misión, entre otros, orientada siempre a cumplir su papel de empresa de servicios turísticos de alojamiento, alimentación, y recreación especializada en turismo de naturaleza , que busca brindar al huésped relajación, esparcimiento y descanso, en medio de un entorno natural con gran cantidad de atractivos.

A través del adecuado desarrollo del Estudio de Marketing se pudo desplegar la más propicia mezcla y estrategias de marketing que viabilicen la promoción y comercialización del servicio turístico orientado a alcanzar el mercado meta que se fijó la empresa, llegando a la conciencia del cliente potencial y alcanzando sus objetivos empresariales. En base al lugar y a las áreas que conforman la compañía se desarrolló un plano y distribución de la planta apropiada, tomando en consideración los requisitos indispensables en una hostería y las actividades recreacionales que desarrollará la misma, contando con la capacidad instalada adecuada alcanzando altos niveles de calidad en el servicio ofrecido a sus huéspedes.

Se estableció el marco legal de la empresa, cumpliendo con todos los requisitos necesarios para su constitución, para que en un futuro la empresa pueda desenvolverse abierta y tranquilamente bajo todas la legislación que establece la constitución del país.

En el estudio ambiental se analizaron diferentes matrices que arrojaron importantes planes de mitigación de impacto ambiental, con el fin de desarrollar un turismo sustentable y responsable que no atente contra la naturaleza.

El estudio financiero se mostró un crecimiento financiero adecuado que permitió establecer indicadores positivos que determinaron la factibilidad de la idea de negocio para su futura consolidación.

## **Recomendaciones**

En este desarrollo del plan de negocios consideramos conveniente actualizar periódicamente los datos utilizados en la elaboración de proyecto con el fin de darle mayor credibilidad para una futura consolidación de la empresa como tal, brindando seguridad y confiabilidad al decidir su inversión y financiamiento.

Para realizar este plan de negocio hay que tomar en cuenta todos los parámetros necesarios e indispensables que marquen todos los requisitos que deben cumplir las ideas de negocio del sector turístico para su correcto funcionamiento y manejo.

Al desarrollar una empresa turística de este tipo, en sitios naturales y con gran diversidad es recomendable realizar un buen manejo de impacto ambiental, minimizando lo mayor posibles los daños ambientales que se puedan presentar durante todo el proceso de construcción y funcionamiento de la empresa de servicios turístico, procurando desarrollar un turismo responsable que cuide del entorno y los recursos naturales existentes.

Mantener estándares de calidad en todos los procesos que lleve a cabo la empresa turística, y de esta manera asegurar un servicio eficaz que satisfaga las necesidades del turista y que genere una promoción de boca en boca exitosa para el bien de la empresa y de las personas que la conforman.

## Bibliografía

Academia. (2015). <https://www.academia.edu/>.

Cevallos, C. (2009). *Proyecto de factibilidad para la creación de cabañas ecológicas en Nono, provincia de Pichincha para incrementar el desarrollo turístico de la zona*. Quito: UTE.

GAD. (2012). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia Nono 2012-2025*. Quito: Dirección de Gestión de Desarrollo Comunitario e Inclusión Social.

Gomez Bravo, O., & Zapata Sánchez, P. (1999). *Contabilidad de Costos*. Colombia: McGRAW-HILL INTERAMERICANA S.A.

León, G. (2012). Análisis comparativo de los métodos tradicionales de valoración aplicado a la simulación de un proyecto de inversión. *Dimensión Empresarial*, 10.

Ley del Turismo. (2008). *Ley 97 Registro Oficial Suplemento 733*. Ecuador.

Ministerio de Fomento. (2005). *Elaboración de un análisis DAFO en organizaciones de transporte*. España: Fomento.

Stoner, J. A., Freeman, E. R., & Gilbert, D. R. (1996). *Administración*. Bogotá: Quinta Edición: Editorial Prentice Hall - Pearson.

Vaquiroy, J. D. (5 de 12 de 2013). *Periodo de recuperación de la inversión - PRI*. Recuperado el 12 de 10 de 2015, de Periodo de recuperación de la inversión - PRI: [http://moodle2.unid.edu.mx/dts\\_cursos\\_mdl/pos/AN/PI/AM/10/Periodo.pdf](http://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_mdl/pos/AN/PI/AM/10/Periodo.pdf)

Warren, J. (2001). *Contabilidad administrativa*. México: McGraw-Hill.



# Anexos

## Anexo 1. Encuesta para turistas nacionales y extranjeros

La presente encuesta es parte de una investigación al respecto del turismo en la parroquia de Nono. Le solicitamos su colaboración a fin de obtener información verídica acorde a su criterio como turista. Sírvase de responder dentro del marco de su conocimiento. Muchas gracias.

Objetivo: Determinar los gustos y preferencias del cliente con respecto a la oferta de servicios de alojamiento y recreación en la parroquia de Nono.

Género: M                      F

Edad:

Nacionalidad:

1. ¿Con qué frecuencia usted practica el turismo?

- Rara vez
- Una vez al año
- Dos veces al año
- Al menos tres o más veces año

2. ¿Cuál de los siguientes escenarios turísticos usted prefiere visitar?

- Campo
- Playa
- Selva
- Otros cuales.....

3. ¿En su consideración es importante el cuidado del medio ambiente mientras se practica el turismo?

- Si
- No

- No se

4. ¿Cuál los lugares usted conoce en el Noroccidente de Quito?

- Calacalí
- Nono
- Mindo
- Nanegalito
- Otros cuales.....

5. ¿Qué tipo de hospedaje le gustaría encontrar cuando usted visita estos lugares?

- Cabañas.....
- Hosterías.....
- Hostales.....
- Haciendas.....
- Otros cuales.....

6. ¿Cuáles de los siguientes elementos son importantes para usted en la selección del hospedaje?

- Comodidad
- Precio
- Seguridad
- Cercanía a los lugares que me interesan
- Que sea respetuoso del medio ambiente
- Atractivo
- Con todos los servicios básicos
- Con servicios de entretenimiento

7. ¿Qué tipo de actividad recreativa le gustaría realizar en el lugar?

- Caminatas (trekking)
- Observación de aves

- Cabalgatas
- Ciclismo de montaña
- Actividades agroturísticas
- Pesca deportiva

7. ¿Qué otros servicios, a parte del alojamiento, le gustaría que ofrezca el lugar? Escoja una opción

- Piscina
- Canchas deportivas
- Discoteca
- Otros cuales .....

8. ¿Qué tipo de servicios ecológicos le gustaría que tenga este lugar? Escoja una opción.

- Clasificación de basura
- Conservación del agua
- Arquitectura del lugar
- Conservación de flora y fauna

9. ¿Cuánto dispone usted para gastar en este tipo de lugar en un fin de semana?

- Menos de \$30
- \$31 - \$50
- \$51 - \$80
- \$81 - \$100

10. Conoce usted de la existencia de alojamientos en la parroquia de Nono

- Si
- No

¿Cuáles?

11. ¿Considera que existen suficientes modalidades de alojamiento para el turismo en la parroquia de Nono?

- Si
- No
- No poseo información al respecto

12. ¿Recomendaría Ud. visitar una hostería comunitaria en Nono?

- Si
- No

¿Por qué?.....

## **Anexo 2. Encuesta para los pobladores de la Parroquia De San Miguel De Nono**

La presente encuesta es parte de una investigación sobre el turismo en la parroquia de Nono. Le solicitamos su colaboración a fin de obtener criterios relevantes que complementen los datos recogidos por los investigadores. Sírvase de responder con la verdad y de acuerdo a su criterio.

Objetivo: identificar criterios sobre el tema del turismo en la parroquia de Nono en opinión de sus pobladores.

Género: M..... F.....

Edad: .....

Ocupación:.....

1. ¿Considera ud. que existe un favorecimiento pro parte de las autoridades de la parroquia al desarrollo turístico?

SI..... NO.....

2. ¿Opina ud. que sería beneficiosa la coordinación y realización de proyectos turísticos en la Parroquia de Nono?

SI..... NO.....

¿Por qué?.....

3. ¿Cuál de estos aspectos considera el más importante para el desarrollo turístico la parroquia?

Clima y paisaje

Costumbres y Tradiciones

Atractivos turísticos

Servicios turísticos

Servicios Básicos

Otros.....

4. ¿Cree ud. que la creación de unas cabañas en la parroquia ayudaría al desarrollo del lugar?

SI..... NO.....

¿Por qué?.....

5. ¿De los problemas mencionados a continuación.Cuál cree que afecte al turismo y no permita el desarrollo de la Parroquia?

Falta de infraestructura turística

Falta de cuidado de los atractivos turísticos

Falta de Publicidad

Otros.....

6. ¿Ha participado o le gustaría participar en alguna actividad turística dentro de la parroquia?

SI..... NO.....

7. ¿Qué actividades estaría dispuesto a realizar para el desarrollo turístico de la Parroquia?

Guía

Servicios de alimentación

Alquiler de Caballos

Venta de artesanías

Otros.....

### Anexo 3. Imágenes

#### FOTOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE LA PARROQUIA DE NONO

##### IGLESIA DE NONO



##### RESERVA ECOLOGICA YANACocha



## RESERVA VERDECOCA



## ECORUTA PASEO DEL QUINDE





## CASCADA GUAGRAPAMBA



## AGUAS TERMALES LA MERCED



## MIRADOR DE ALASPUNGO



## PLATOS TÍPICOS





## Anexo 4. Costo de la infraestructura

| Descripción   | Unidad | Cantidad | Valor unitario | Valor USD |
|---|--------|----------|----------------|-----------|
| <b>OBRAS PRELIMINARES</b>                               |        |          |                |           |
| Replanteo y nivelación                                  | m3     | 1.061,25 | 0,30           | 318,38    |
| <b>MOVIMIENTO DE TIERRAS</b>                            |        |          |                |           |
| Excavación en tierra a mano                             | m3     | 222,62   | 5,40           | 1.202,15  |
| Relleno compactado                                      | m3     | 740,65   | 3,21           | 2.377,49  |
| Engravado para pavimento                                | m3     | 450,00   | 2,95           | 1.327,50  |
| <b>HORMIGONES Y ESTRUCTURA</b>                          |        |          |                |           |
| Acero de refuerzo f'y= 4200 Kg/cm2                      | Kg     | 750,00   | 2,10           | 1.575,00  |
| Contrapiso H°S° f'c=180 Kg/cm2 e= 7 cm                  | m3     | 80,71    | 74,20          | 5.988,68  |
| Estructura metálica en cubierta                         | Kg     | 5.259,76 | 1,95           | 10.256,53 |
| Riostra vert. H°S° 210 Kg/cm2 incluye acero y encofrado | m      | 432,98   | 3,90           | 1.688,62  |
| Filo de acera perimetral 0.20 x 0.10 H°S°               | m      | 263,04   | 3,25           | 854,88    |
| Malla electro soldada 150 x 150 x 5.5 mm                | m2     | 1.152,98 | 3,80           | 4.381,32  |
| Productos áridos  | m3     | 4.900,00 | 17,20          | 84.280,00 |
| <b>TABIQUERIA Y ELEMENTOS PREFABRICADOS HORMYPOL</b>    |        |          |                |           |
| Moldura prefabricada "Gardenia"                         | m      | 288,63   | 3,24           | 935,16    |
| Tabique de base para mesón de cocina                    | u      | 2,00     | 7,20           | 14,40     |
| Mesón prefabricado de cocina (alivianado)               | m      | 9,37     | 13,70          | 128,37    |
| Caja de revisión sanitaria 50 x 50 x 50                 | u      | 17,00    | 27,60          | 469,20    |
| Caja de revisión eléctrica 40 x 40 x 40                 | u      | 15,00    | 21,30          | 319,50    |
| <b>HERRERIA Y CARPINTERIA</b>                           |        |          |                |           |
| Cerradura pomo - pomo                                   | u      | 27,00    | 9,10           | 245,70    |
| Puerta metálica principal y posterior                   | u      | 3,00     | 58,20          | 174,60    |
| Puertas interiores panelada MDF no inc.chapa            | u      | 42,00    | 69,20          | 2.906,40  |
| Ventana de hierro y vidrio 3 mm + prot. met.            | m2     | 84,00    | 27,30          | 2.293,20  |
| Listón de madera para acabados                          | m      | 350,00   | 3,60           | 1.260,00  |
| Listón de madera para pisos                             | m2     | 105,00   | 4,00           | 420,00    |
| <b>INSTALACIONES SANITARIAS</b>                         |        |          |                |           |
| Grifería de fregadero económica                         | u      | 4,00     | 12,30          | 49,20     |
| Fregadero de cocina                                     | u      | 1,00     | 24,20          | 24,20     |

|   |     |          |              |            |
|---|-----|----------|--------------|------------|
| Juego de baño económico inc. grifería   | u   | 15,00    | 70,20        | 1.053,00   |
| Punto de agua potable TR 1/2"           | pto | 21,00    | 11,60        | 243,60     |
| Punto de desagüe                        | pto | 19,00    | 8,52         | 161,88     |
| Tubería de desagüe PVC d= 75 mm         | m   | 125,00   | 1,98         | 247,50     |
| Tubería de desagüe PVC d= 110 mm        | m   | 125,00   | 1,90         | 237,50     |
| Tubería roscable 1/2"                   | m   | 125,00   | 3,20         | 400,00     |
| <b>INSTALACIONES ELECTRICAS</b>         |     |          |              |            |
| Conducción eléctrica 2 AWG 10 inc. mang | m   | 1.382,25 | 1,55         | 2.142,49   |
| Punto económico de luz                  | pto | 79,00    | 22,00        | 1.738,00   |
| Tablero de control 2 a 4 breakers       | u   | 8,00     | 25,00        | 200,00     |
| <b>REVESTIMIENTOS Y ACABADOS</b>        |     |          |              |            |
| Cerámica nacional en mesón              | m2  | 67,32    | 9,50         | 639,54     |
| Cerámica nacional en pared              | m2  | 502,50   | 9,40         | 4.723,50   |
| Cerámica nacional en piso               | m2  | 934,17   | 7,90         | 7.379,94   |
| Emporado y empastado de pared           | m2  | 1.794,94 | 1,00         | 1.794,94   |
| Pintura latex popular de paredes        | m2  | 1.794,94 | 7,65         | 13.731,29  |
| Pintura de cubierta                     | m2  | 1.302,80 | 1,04         | 1.354,91   |
| Pintura de reverso de cubierta          | m2  | 1.302,80 | 0,99         | 1.289,77   |
| Ladrillos                               | m2  | 60,00    | 7,80         | 468,00     |
| Cerámica blanca marca Graiman           | m2  | 100,00   | 9,80         | 980,00     |
| <b>CUBIERTA Y CIELO RASO</b>            |     |          |              |            |
| Planchas de fibro cemento en cubierta   | m2  | 1.302,80 | 6,50         | 8.468,20   |
| Cielo raso de fibro cemento y aluminio  | m2  | 934,17   | 8,75         | 8.173,99   |
| Tejas (Kubiec)                          | m2  | 1.200,00 | 7,50         | 9.000,00   |
|   |     |          | Costo Total  | 187.918,53 |
|   |     |          | Costo por m2 | 187,92     |

Fuente: Elaboración propia