



ESCUELA DE HOTELERIA Y TURISMO

HOSTERIA LIBERTAD

Trabajo de Titulación presentado en conformidad a los requisitos Establecidos
para optar por el título de:

Licenciada en Ciencias Económicas y Administrativas mención
Hotelería y Turismo

Profesor Guía
Yamil Bermeo Balcazar

Autor
Ximena del Carmen Villacís Ruales

Año
2011

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el/la estudiante, orientando sus conocimientos para un adecuado desarrollo del tema escogido, y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

.....
YAMIL BERMEO BALCAZAR
C.I. 1708413925

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes”

.....
XIMENA VILLACIS
C.I. 1713539854

AGRADECIMIENTO

Agradezco de corazón a mi familia que me han apoyado en el transcurso de mi vida, especialmente en esta última etapa, para llegar a ser una persona perseverante, paciente y profesional.

DEDICATORIA

Quiero dedicar este proyecto a mis padres y a aquellas personas que siempre estuvieron pendientes de mí, sobretodo en mis estudios.

Este proyecto es producto del tiempo que ha transcurrido desde el primer día de escuela y colegio, y con un poco mas de esfuerzo y dedicación hasta lograr el último paso de estudios en la universidad y llegar hacer una profesional con responsabilidad.

La vida nos enseña a seguir el camino hacia delante con los altos y bajos sin mirar atrás pero aprendiendo de ello, superándome cada día como persona, teniendo como guía el corazón, mente y pensamiento proyectados hacia el futuro.

RESUMEN

El proyecto tiene como finalidad el plantear la necesidad de que se lleve a cabo la edificación de un establecimiento hotelero y turístico, el mismo que se ubicaría en la zona rural de Puembo, en el Valle de Tumbaco, sector que se encuentra dentro de la zona de influencia del nuevo aeropuerto para la ciudad de Quito, cuya construcción está prevista terminarse a finales del año 2012.

Asimismo, este proyecto tiene como objetivo: brindar un servicio de hospedaje diferente al comúnmente ofrecido en las cercanías de los aeropuertos en todo el mundo, en donde lo que casi siempre se encuentra son hoteles modernamente diseñados, pertenecientes a grandes cadenas y que están enfocadas, generalmente, al viajero de negocios.

De otra parte, el proyecto surgió de la idea de prestar un poco más de importancia al tema de la cultura ecuatoriana: dar a conocer más al público, tanto extranjero como nacional, a este hermoso país llamado Ecuador; su ancestro, tradiciones y costumbres, a través de una fuerte presencia del arte y “folclor” ecuatoriano en la hostería.

Se estima, entonces, que la hostería en muy corto tiempo a partir de su inauguración, ingresará en el listado de locales que concitarán el interés de los turistas nacionales y extranjeros, interesados en conocer más sobre el contenido histórico y cultural que encierran las varias poblaciones del sector, lo cual contribuirá a acrecentar la imagen del Ecuador más allá de las fronteras patrias.

En conclusión, los métodos utilizados fueron mediante encuestas para llegar a una toma de decisiones; los resultados fueron positivos y pronostican que el proyecto será viable y solventará las aspiraciones del turismo nacional y extranjero.

ABSTRACT

The aim of the project is to put forward the need to build a hotel and tourism establishment, which would be located in the rural district of Puembo in the valley of Tumbaco, the zone of influence of new Quito airport, set to be completed by the end of 2012.

The aim of the project is also to offer accommodation that is different from that usually provided in the vicinity of airports throughout the world, where there are usually hotels with a modern design that are part of large chains, normally targeting the business traveller.

The project was prompted by the idea of paying a little more importance to Ecuadorian culture, to show the public, both foreign and Ecuadorian, this lovely country called Ecuador - its history, traditions and customs, by means of a strong focus on Ecuadorian art and folklore in the hotel.

We therefore believe that the hotel will, soon after its inauguration, be found on lists of places that attract the interest of domestic and foreign tourists who are keen to learn more about the history and culture still alive in the various local villages, thus helping to raise the profile of Ecuador beyond our borders.

INDICE

INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I ESTUDIO DE MERCADO	3
1.1 CONCEPTO Y OBJETIVOS:.....	3
1.2 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO.....	4
1.3 SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN	8
1.4 PROVEEDORES.....	8
1.5 COMPETENCIA.....	11
1.6 CANALES DE DISTRIBUCIÓN	13
1.7 CONSUMIDOR.....	15
1.8 PRECIO	15
1.9 PROMOCIÓN:.....	16
1.10 DEMANDA	17
1.11 OFERTA.....	19
1.12 ANÁLISIS FODA	21
CAPITULO II INVESTIGACION DE MERCADO	23
2.1 OBJETIVOS	23
2.2 DEFINICIÓN DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	24
2.3 PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS.....	26
CAPITULO III MARCOS TEÓRICO – CONCEPTUAL – LEGAL– HISTORICO – GEOGRAFICO	40
3.1 MARCO TEORICO.....	40
3.1.1 Hotelería	40
3.2 MARCO CONCEPTUAL	42
3.2.1 Generalidades.....	42
3.2.2 Tipos de Turismo	43
3.3 MARCO LEGAL	47
3.3.1 Constitución de la República.	47
3.3.2 Ley de Turismo.	47
3.3.3 Decreto Ejecutivo 1424, R.O. 309, de 19 de abril de 2001.....	48
3.3.4 El Plan Estratégico de Turismo Sostenible del Ecuador, 2020.	48
3.4 MARCO HISTÓRICO Y GEOGRAFICO	49
3.4.1 Sinopsis histórica.....	49
3.4.2 Ubicación geográfica	49
3.4.3 Importancia de la zona.....	50
CAPITULO IV LA EMPRESA HOTELERA Y TURISTICA	51
4.1 ACERCA DEL ESTABLECIMIENTO	51
4.1.1 Objetivos.....	51
4.2 HOSTERÍA LIBERTAD	52
4.2.1 Misión	54

4.2.2	Visión	55
4.2.3	Filosofía Empresarial	55
4.3	LOCALIZACIÓN.....	57
4.4	ORGANIGRAMA GENERAL	59
4.4.1	Explicación técnica del organigrama general del establecimiento	59
4.5	ORGANIGRAMA ESPECÍFICO.....	60
4.5.1	Explicación breve y técnica sobre el organigrama específico de funciones y descripciones de la hostería:	60
4.5.2	Manual de Puestos	61
4.6	DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO.....	66
4.6.1	Habitaciones	66
4.6.2	SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:.....	68
4.6.3	OTROS SERVICIOS:.....	69
4.7	CONCEPTO Y TIPO DE EVENTOS.....	70
4.7.1	Exposiciones.....	70
4.7.2	Galerías Virtuales	71
4.8	ARTES ESCÉNICAS	72
4.8.1	Danza	72
4.8.2	Teatro	74
4.9	CONCEPTO DE BELLAS ARTES:	75
4.9.1	Música	75
4.9.2	Literatura Ecuatoriana.....	78
4.9.3	Escultura.....	79
4.9.4	Arquitectura	80
4.9.5	Arte y Cultura Ecuatoriana.....	80
CAPITULO V ESTUDIO TÉCNICO		82
5.1	INFRAESTRUCTURA REQUERIDA	82
5.1.1	Esquema del Terreno	82
5.1.2	Instalaciones.....	83
5.2	MAQUINARIA Y EQUIPO.....	86
CAPITULO VI POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS		89
6.1	TURISMO SOSTENIBLE.....	89
6.1.1	Aspecto Ambiental	90
6.1.2	Aspecto Socio-cultural	92
6.1.3	Aspecto Económico	94
6.2	PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO REQUERIDOS	99
6.3	REGLAMENTOS INTERNOS PARA HUÉSPEDES Y PERSONAL CONTRATADO.....	104
CAPÍTULO VII ESTUDIO FINANCIERO		108
7.1	PRESUPUESTO DE INGRESOS Y GASTOS	108
7.2	PROYECCIONES	108
7.3	FLUJO DE CAJA	108
7.4	ANÁLISIS PUNTO DE EQUILIBRIO.....	109
7.5	CÁLCULO DE INDICADORES FINANCIEROS.....	109

7.6 DESARROLLO FINANCIERO.....	110
CAPÍTULO VIII CONCLUSIONES	120
BIBLIOGRAFIA	125
ANEXOS	126

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1	128
ANEXO 2	133
ANEXO 3	142
ANEXO 4	145
ANEXO 5	151
ANEXO 6	152

Introducción

Ante la próxima inauguración de nuevo Aeropuerto Internacional de Quito -el mismo que de conformidad con recientes declaraciones del Vicealcalde de Quito, señor Jorge Albán, estará concluido alrededor del mes de marzo de 2012- surge la necesidad de incrementar los sitios para el alojamiento y descanso de la gran cantidad de viajeros que ingresarán al país por dicha vía de acceso.

Si bien es cierto, que varias empresas hoteleras ya deben encontrarse planificando la provisión de alojamiento oportuno y moderno, para los cansados viajeros que no deseen trasladarse inmediatamente a la capital, es poco probable que estén dispuestas a hacerlo al estilo de la Hostería "Libertad", este es, de forma cálida, atenta, profesional y personalizada.

La Hostería se propone, entre otros aspectos, a recibir al viajero - a poco de arribar al país- en un lugar con comodidades iguales o similares a las que disfruta en su país de origen y en el que no solamente se le brinde el confort y servicios que se esperan de una empresa dedicada a esos menesteres sino, sobre todo, una atención preferente, en ambiente familiar y con una gama de servicios que permitan al turista compenetrarse, de inicio, de las riquezas culturales y naturales del Ecuador.

El medio ambiente que se encuentra alrededor del sitio en el que se ubicará la hostería, es sumamente propicio para una serie de actividades que podrán desarrollarse, como son: caminatas; cabalgatas; paseos de corto y mediano alcance a los sitios de mayor interés del sector: pirámides de Caraburo y Oyambaro; hacienda Tucugsagua y Santuario de El Quinche; los vestigios de los antiguos "obrajes" de la colonia ubicados, principalmente, en Pifo y Yaruquí; las "termas" de Papallacta, etc

Es conveniente recordar que el valle de Tumbaco, ubicado al noreste del Distrito Metropolitano de Quito, se encuentra conformado por las parroquias de Cumbayà, Tumbaco, Puembo, Pifo, Checa, Tababela, Yaruquí y El Quinche.

En el límite de este valle con el de Los Chillos, se encuentra la comuna de Lumbisì *“de antiquísima raigambre indígena”*, conforme lo manifiesta la conocida historiadora ecuatoriana Lucía Moscoso Cordero, en su obra *“El Valle de Tumbaco”*, publicación auspiciada por el Fondo de Salvamento, FONSAL.

Las referidas poblaciones, tienen a su haber tierras agrícolas aptas para el cultivo del maíz, fréjol, arvejas, hortalizas, alfalfa y pastizales. Por lo cual se han constituido en proveedoras, de estas gramíneas y lácteos, para la ciudad capital de la cual se encuentran separadas por una distancia de pocos kilómetros.

Al respecto, el sacerdote jesuita Mario Cicala, en su obra *“Descripción Histórica Topográfica de la Provincia de Quito de la Compañía de Jesús”*, al comentar sobre los alrededores de Quito en el siglo XVIII, entre otras cosas, manifestó: *“Hay allí también otras dos poblaciones de indios, cada una en un valle o bella llanura llamadas, la una Tumbaco, y la otra Cumbayà, con gran abundancia de fruta, granos, aves, trigo, cebada, maíz. ...”*.

Finalmente, entre los sectores el Guambi e Iguñaro se encuentra la planicie de Caraburo-Oyambaro, con una extensión de 15 y una anchura de 6 kilómetros, la misma que fue seleccionada por la Primera Misión Científica Francesa, en 1735, *“para trazar la línea de base en la triangulación requerida a fin de medir un arco del meridiano terrestre”*.

CAPITULO I

ESTUDIO DE MERCADO

1.1 Concepto y Objetivos:

1.1.1 Concepto.-

La investigación tiene como meta determinar el espacio que ocupa un bien o servicio en un mercado específico, entendiéndose por espacio la necesidad que tienen los consumidores actuales y potenciales con relación a un producto en un área delimitada.

Por lo general, queda a la iniciativa de la persona o empresario que desea iniciar una actividad, a fin de conocer –de primera mano- la viabilidad comercial de la actividad a la que piensa dedicarse.

1.1.2 Objetivos.-

Entre otros, estarían los siguientes:

- Conocer la cantidad de los consumidores que estén interesados en el servicio; en un lugar específico; durante un plazo; y, a un precio determinado y previamente establecido.
- Mostrar las principales características del servicio o producto.
- Señalar qué clases de clientes estarían interesados en el servicio que se va a ofrecer.
- Proporcionar una información verídica acerca del precio apropiado del servicio y comparar con el que ofrece la competencia.
- Ratificar la existencia de una necesidad insatisfecha en el mercado
- Conocer cuáles son los medios que se emplean para hacer llegar el producto a los usuarios.

1.2 Identificación del Producto

Según Philip Koetler, especialista en mercadeo estadounidense: *“un producto es cualquier cosa que se puede ofrecer para satisfacer una necesidad o un deseo.”* Esto quiere decir que puede ser un objeto físico o inmaterial como: lugares, organizaciones, experiencias, ideas o información.

El citado autor, además, comenta: *“los consumidores deciden qué acontecimientos quieren presenciar, qué destinos turísticos visitar, en qué hoteles hospedarse”¹.*

Por tanto, un establecimiento exitoso es aquél que está en capacidad de responder a la demanda a través de una sana competencia con sus similares y, al propio tiempo, satisfacer las necesidades y deseos de quienes pueden convertirse en sus clientes habituales.

1.2.1 Producto y Servicio

Estará constituido por la calidad de los servicios de hospedaje y alimentación que, el establecimiento, brindará a toda persona que los solicite y que, en el presente caso, tendrá un componente adicional: un alojamiento oportuno, cómodo, seguro y cercano, tanto a la capital ecuatoriana como a su nuevo aeropuerto.

El establecimiento será de un ambiente tranquilo con una decoración cultural; tendrá, en la mayor parte de su infraestructura, iluminación natural; contará con un espacio amplio para las presentaciones, en vivo, de música instrumental nacional, todo lo cual contribuirá para que los huéspedes disfruten de comodidad y bienestar.

Será una hostería de Tres estrellas - Primera Categoría, que ofrecerá hospedaje, alimentación y transporte. El servicio de transporte privado se

¹ Koetler, Philip: *“Marketing para Turismo”*; Editorial Pearson, Madrid, 2004, tercera edición.

ofrecerá, básicamente, a las personas que llegan desde el aeropuerto y retornan a él para continuar su viaje sea al interior o al exterior del país.

1.2.2 Usos

Permite, al empresario o dueño de un potencial negocio, tener una especie de “*hoja de ruta*” o plan de negocios, el cual le permitirá lanzarse con mayor seguridad y posicionarse en el correspondiente mercado, así como planificar una potencial expansión en la misma rama u otras similares.

La investigación correspondiente permite determinar cuál será el nivel de la población más susceptible de aceptar el producto o servicio a ofertarse, basándose en algunas variables como: género, edad, nacionalidad, nivel de ingresos, entre otras.

1.2.3 Usuarios

La Real Academia española (RAE) define al usuario como *el individuo que utiliza o trabaja con un objeto o dispositivo o que utiliza un servicio*.

Por tanto, en el caso de un establecimiento de hospedaje y alimentación -como la proyectada hostería- los usuarios serán las personas que queden satisfechas con la amabilidad, prontitud y eficiencia en la prestación de dichos servicios y el traslado oportuno y seguro al nuevo aeropuerto, a la capital ecuatoriana y a los sitios escogidos como puntos de excursión o paseo.

Los clientes ideales serán las personas vinculadas a los negocios; en segundo lugar, aquellas que se dedican a actividades culturales; y, los clientes ocasionales que lleguen a la hostería. Entre los primeros, podrían estar ubicadas las tripulaciones de las distintas aerolíneas.

1.2.4 Composición

El establecimiento estará integrado por;

- 10 habitaciones y 2 suites.
- Una cafetería con capacidad de 15 mesas con 60 sillas.
- Un salón grande para eventos culturales con capacidad aproximadamente de 80 personas; una sala de lectura; y, otra para descanso, la cual contará con una chimenea.
- Entre las actividades complementarias que se ofrecería estarían: cancha de tenis; observación del cultivo hidropónico; caminatas; cabalgatas; gimnasio; y, bicicletas.

1.2.5 Bienes

1.2.5.1 Sustitutos

Los sustitutos se refieren a los productores de bienes y servicios similares a los que proporcionaría la hostería “La Libertad”, estos son, los que dan servicio y facilidad a las personas que desean y necesitan descansar o pernoctar en un lugar adecuado para el efecto.

“Los bienes sustitutos son aquellos que satisfacen la misma necesidad del usuario o consumidor y están compitiendo en los mercados. Son la competencia uno del otro, si el precio de uno de los bienes aumenta, la demanda disminuye, por lo tanto la demanda del bien sustituto aumentará, pues los compradores intentaran reemplazar al que aumentó de precio”²

Todos los establecimientos que brinden hospedaje, en la misma categoría, serían los sustitutos del producto que ofrecería la hostería. Por tanto, los que estarían en este nivel, y por estar ubicados en la cercanía, constituyéndose a la vez en la competencia serían: las hosterías “Rincón de Puembo” y “San José”, respectivamente.

² Mankiw, N.Gregory “Principios de Economía” tercera Edición, pag.43

1.2.5.2 Complementarios

“Los bienes complementarios son aquellos que tienden a utilizarse en conjunto, si baja la demanda de uno, afecta la demanda del bien complementario”.³

En este caso, se refieren a aquellos que proporcionan el mismo servicio pero en otras categorías de establecimientos turísticos y que pueden estar en la categoría de “culturales” o de “conservación ambiental”, cuya oferta sea parecida a la que, adicionalmente, emprendería la hostería “Libertad” y que serían, entre otras: actividades culturales y de observación del entorno natural, a través de caminatas y cabalgatas.

1.2.5.3 Capital, Intermedios y Finales

Los bienes de capital son aquellos recursos económicos que se utilizan para producir otros bienes.

“Son aquellos que son utilizados en la producción de capital físico. Se refieren a los bienes de capital real de los productos que se utilizan en la producción de otros productos. Se incluyen fábricas, maquinaria, herramientas. Son objetos reales de la propiedad de entidades (personas, gobiernos y otras organizaciones), a fin de obtener un rendimiento positivo de algún tipo de producción.”⁴

Los bienes intermedios *“son bienes que transformados nuevamente antes de ser un bien de consumo o capital; también es cualquier parte de algo que no sirva por si solo. Son todos aquellos recursos materiales, bienes y servicios que se utilizan como productos intermedios durante el proceso productivo, tales como materias primas, combustibles, útiles de oficina, etc.”⁵*

³ Mankiw, N. Gregory “Principios de Economía” tercera edición. pag.43

⁴ Mankiw, N. Gregory “Principios de Economía” tercera Edición, pag.43

⁵ Mankiw, N. Gregory “Principios de Economía” tercera Edición, pag.42

Los bienes finales, en cambio, son aquellos que tienen un grado de terminación que permiten su consumo inmediato: el pan, la leche, etc.

1.3 Sistemas de Distribución

Los sistemas de distribución están ligados a cierto tipo de venta directa o indirecta.

El principal es el sistema horizontal de mercadotecnia que se refiere a la venta directa, a través de diferentes formas: por sitios web, catálogos, distribuidores, etc., con el fin de tener una cobertura más amplia dentro del mercado, un aumento de ventas y para ajustar sus productos a diferentes necesidades.

En el caso del establecimiento proyectado, éste llegará fácilmente a los posibles usuarios, a través de su página electrónica, trípticos, calendarios, etc., que servirán de publicidad y en los que se dará a conocer la principal cualidad del establecimiento: su cercanía al nuevo aeropuerto, lo cual permitirá que, quienes arriben a la capital por la vía aérea, podrán contar con alojamiento inmediato, fácil, cómodo y seguro.

1.4 Proveedores

De acuerdo con las distintas definiciones de los diccionarios, se puede entender como proveedor a la persona, natural o jurídica, dedicada a abastecer a otra de los productos necesarios o convenientes para una actividad determinada.

Para el caso del establecimiento proyectado, los principales proveedores que se tendrían en cuenta serían, entre otros, aquellos que oferten: productos para la elaboración de alimentos; bebidas; los que se dediquen a proporcionar seguridad; faciliten “guianza” (guías); los que vendan máquinas y equipos.

1.4.1 Análisis de los Proveedores

Para la adquisición correcta y menos costosa para el establecimiento, la administración procederá a realizar una comparación entre las ofertas que se

presenten y siempre escogiendo entre las principales empresas que describan debidamente sus servicios de proveeduría y que se publiciten, principalmente, a través de la vía electrónica.

Al respecto, y en lo atinente a la materia prima para la producción de alimentos y bebidas, la administración se inclinará, en primer lugar, por la industria nacional la cual, en su mayoría, podrá ubicarse en la dirección electrónica <http://www.alimentosecuador.com> (Guía de Proveedores de Productos, Insumos y Servicios del Sector Alimenticio y Bebidas del Ecuador)

a) Entre los principales proveedores estarían aquellos que se enmarcan en la gastronomía nacional, como:

Tabla 1.1 Lista de proveedores de alimentos, otros y bebidas ecuatorianas

Alimentos				Otros	Bebidas
Dulceria Arboleda	El Kiosko	Prodicereal	Del Campo Cia Ltda	Prisegur Seguridad 2000 Cia Ltda	Cerveceria Andina S.A – Tumbaco
Exepac S.A	Panificadora del Sur	Pronafil Cia. Ltda	Los ceviches de la Rumiñahui	Guias de Agencia Mayorista	The Tesalia Springs Company
Productos Lojan Cia Ltda	Panifsur Cia Ltda. (cumbaya)	L.P Marcelo Pacheco Cia Ltda. (puembo)	productos y servicios Cia Ltda	Seitur	
Licoresa S.A (eventos)	Ferrero-Tumbaco	Valpadana S.A (lacteos)	Dos Margaritas	KleinTours	
Swisscorner	Pronaca	Tumbaco	Nutritional Foods (Tumbaco)	Metropolitan Touring	
Transfacil S.A	La Universal	Lacteos del molino			
La Finca	Dulac's-Cayambe				

Fuente: Autora

b) Guías de Turismo.-

Será un servicio adicional del establecimiento, mediante el cual se contaría con un personal que acompañe a los turistas y huéspedes.

Estaría conformado por dos guías, quienes dependerían, laboralmente, de la empresa escogida para el efecto, con la cual la Administración de la hostería proyectada formalizaría el contrato de rigor, a fin de que se ocupen de:

- Acompañar en el traslado de la hostería al aeropuerto y viceversa.
- Informar a los turistas sobre los sitios aledaños de interés.
- Informar y describir los servicios y facilidades del establecimiento.
- Explicar sobre el manejo del cultivo hidropónico y las actividades que se realizarán dentro y fuera de la hostería.

c) Seguridad y Parqueadero.-

Habrá un grupo de seguridad para el establecimiento que estará conformado por dos personas de turno, a cargo de una compañía de seguridad, debidamente contratada, la misma que se ocupará de:

- Vigilar las instalaciones y brindar su colaboración a los huéspedes en casos de emergencia.
- Precautelar la seguridad de las personas y sus bienes.
- Controlar el orden en las reuniones a realizarse en la hostería.
- Verificar la tarjeta de identificación del empleado.
- Vigilar y controlar la entrada de mercancías y bienes.
- Ayudar a la buena imagen y prestigio del establecimiento.
- Elaborar el correspondiente informe para la Administración, en el cual se explicarán las actividades y medidas adoptadas para la seguridad de la hostería.

d) Contador(a).-

Se procurará la colaboración de un contador federado, quien se responsabilizará de:

- a)** mantener el inventario de todos los bienes y activos del establecimiento;
- b)** elaborar los roles de pago y la entrega de sus haberes a los empleados; y,
- c)** colaborar en la presentación de los documentos de soporte para la Declaración del Impuesto a la Renta, del establecimiento y de sus empleados, ante el SRI.

Al efecto, estarán a su cargo:

- Llevar y hacer las aperturas en los libros de contabilidad.
- Establecer un sistema de contabilidad adecuado.
- Estudiar y analizar los estados financieros.
- Certificar las planillas para pago de impuestos.
- Preparar los roles para el pago de sueldos y utilidades.
- Preparar los reportes financieros para la toma de decisiones.
- Elaborar los informes de los estados contables, presupuestos y rendiciones de cuentas y balances.

1.5 Competencia

Como se indicó anteriormente, la competencia del establecimiento turístico proyectado, estaría representada por las hosterías “*San José*” y “*Rincón de Puembo*”, ubicadas en la parroquia del mismo nombre y cercanas al lugar en que se localizaría su homóloga “*Libertad*”.

Tabla 1.2 Análisis de la competencia (perfil de los competidores)

<i>Conociendo el perfil de la competencia</i>			
#	<i>Características de los competidores</i>	<i>Competidor A</i>	<i>Competidor B</i>
1	Nombre o Razón social	Hostería Rincon de Puembo/Jose Luis Granja, Persona Natural	Hostería San José / Sociedad Anónima Lambretama
2	Localización	Manuel Burbano 1436 Puembo	Manuel Burbano s/n Barrio San José - Puembo
3	Origen de los turistas	Nacionales(Familias) y Corporativos (semana)	Nacionales(Familias) y Corporativos (semana)
4	Características similares o diferenciadas de mi turista	Familias y Extranjeros	Nacionales y Extranjeros
5	Tipo de turismo ofertado	Eventos	Eventos
6	Servicios y Actividades	Eventos, Hospedaje, Recreación	Eventos, Hospedaje, Cabalgatas, Granja
7	Calidad de Servicios	Medio Alto	Media-Alto
8	Precios que ellos cobran	Habitaciones, Servicios, Eventos	Habitaciones, Servicios, Eventos
9	Canales de distribución de sus servicios	Directamente con el cliente	Directamente con el cliente
10	Medios de promoción	Televisión y Radio	Vallas, Mailing,
11	Fortalezas	Hospedaje	Hospedaje, Reconocimiento Nombre
12	Debilidades	Nombre, Ubicación	Camino Ubicación / Contratación por horas
Competidor A:		Hostería Rincón de Puembo	
Competidor B:		Hostería San José de Puembo	

Fuente: Diapositivas “Negocios Turisticos REDTURS”

a) Hostería San José de Puembo

Este establecimiento turístico, antes de establecerse como hostería, era una hacienda que se planeaba en convertir en un asilo de ancianos. Hace dieciocho años empezó con 8 habitaciones. Cuenta con 50.000m² de terreno de áreas verdes y actualmente tiene 37 habitaciones.

HOSTERIA

“LIBERTAD”

Está dirigida a un segmento de mercado corporativo y familiar: realiza eventos sociales como matrimonios, bautizos, cumpleaños y también eventos empresariales.

Su canal de comercialización es a través de vallas publicitarias, correo electrónico y promoción directa. Realizan sus reservas por medio del “software” hotelero llamado “Practicis”. No tiene alianzas con ninguna empresa de turismo.

b) Rincón de Puembo

Este establecimiento turístico empezó hace apenas catorce años como una hacienda, donde hacían fiestas en familia como celebraciones de cumpleaños. De ahí surgió la idea de establecer una hostería dedicada a eventos sociales como matrimonios, bautizos, cumpleaños, graduaciones, etc.

La institución empezó alquilando habitaciones. Poco a poco, fue extendiéndose con salones, capilla, lugar para parrilladas, piscina, terreno de producción agrícola, etc.

Es una hostería de primera categoría, de un status medio-alto. Ofrece sus servicios a un mercado corporativo y a familias. Está afiliado a la Asociación de Hoteles del Ecuador (AHOTEC), Captur y al Ministerio Turismo. Se promociona a través de la radio, la televisión y folletos.

1.6 Canales de Distribución

Los canales de distribución son los que generan apoyo de comunicación entre fabricante, intermediario y consumidor final.

Un canal de distribución es un conjunto de organizaciones independientes y que colaboran en el proceso de hacer que un producto o servicio esté disponible o sea conocido por el consumidor o por una empresa-cliente.

Los principales medios de distribución de publicidad del proyecto de hostería “Libertad”, serán su página electrónica, las agencias de viajes mayoristas y las embajadas y consulados extranjeros, cuyos funcionarios harán de “efecto *multiplicador*”, en la propaganda de la hostería proyectada, una vez que conozcan de su existencia y hayan sido correctamente y debidamente atendidos en sus instalaciones.

Los canales de distribución de la hostería serán por medio de agencias de viajes mayoristas, página electrónica y también por medio de la propaganda que se enviará a embajadas y consulados acreditados en la capital.

Los canales de distribución son los que generan apoyo de comunicación entre fabricante, intermediario y consumidor final. Existen canales de distribución directos e indirectos: cliente-empresa, cliente-intermediario-empresa, respectivamente.

Un canal de distribución es un conjunto de organizaciones independientes embarcadas en el proceso de hacer que, un producto o servicio, esté disponible para el consumidor o para una empresa-cliente.

1.6.1 Ventajas del Canal de Distribución

Las ventajas del canal de distribución son:

- Realiza las actividades de promoción comercial
- Contribuye a la realización de informes sobre la evolución del mercado
- Asume la responsabilidad del servicio al cliente
- Mantiene stocks y se encarga de la distribución física.
- Hace llegar los bienes del fabricante al consumidor
- Reduce o elimina las diferencias de tiempo, lugar y posesión que separan los artículos y los servicios de aquellos que quieren utilizarlos.

El canal de distribución permite comercializar el producto o el servicio que se ofrece, en otras palabras, logra que el producto llegue al lugar adecuado, en el momento preciso y en las condiciones más óptimas.

1.7 Consumidor

Se conoce como tal a la *“persona u organización que demanda bienes o servicios proporcionados por el producto o el proveedor de bienes y servicios; es un agente económico con una serie de necesidades y deseos que cuenta con una renta disponible con la que puede satisfacer esas necesidades y deseos”*⁶.

En otras palabras, el consumidor es la persona natural o jurídica que utiliza o adquiere productos para la satisfacción de sus necesidades personales o corporativas.

El principal consumidor de los servicios del establecimiento proyectado, serán los turistas que visiten la zona donde funcionará la hostería, así como los visitantes nacionales o extranjeros que arriben a la capital ecuatoriana a través del nuevo aeropuerto internacional, cuya inauguración será alrededor del segundo semestre del año 2012.

1.8 Precio

En el sector económico, es uno de los elementos más flexibles ya que se puede modificar rápidamente.

Es el monto de dinero que una persona, natural o jurídica, reconoce o paga por la adquisición de un bien o por la prestación de un servicio.

Asimismo, se considera, como precio, a la suma de valores que los consumidores intercambian por los beneficios de tener o usar un producto o servicio.

No necesariamente, el precio, tiene que ser igual o idéntico al “valor” del bien o servicio, ya que aquél fluctúa por la existencia o no de otros factores como: la oferta y la demanda; la estructura del mercado; capacidad de negociación de

⁶ Koetler, Philip; *“Marketing para Turismo”*, Editorial Pearson, Madrid, 2004, tercera edición.

los agentes; disponibilidad de información de los compradores y vendedores, etc.

1.8.1 Análisis del precio

En base al resultado y análisis de las encuestas, se determinará el precio de las habitaciones y el consumo de alimentos y bebidas, incluido el precio del “menú a la carta:

Habitaciones: entre \$60-\$70 y suites entre \$80-\$90.

“Menú a la carta” \$5-\$10 (desayuno-almuerzo-cena)

Se efectuarán descuentos, convenios y/o alianzas con agencias de viajes; se recibirán tarjetas de crédito (50% estadía, 50%reserva); las reservaciones se aceptarán vía internet o a través de la página electrónica de la hostería.

La forma de pago: efectivo y tarjetas de crédito.

1.9 Promoción:

Tiene como finalidad comunicar, informar y persuadir al cliente y otros interesados sobre la empresa, sus productos, y ofertas etc., para el logro de los objetivos organizacionales.

Adicionalmente, en el caso del proyecto de hostería, se enfocará a dar a conocer el arte y cultura ecuatoriana, atractivos del Valle, de la ciudad de Quito y sus alrededores.

Básicamente se enfocará al mercado constituido por personas de negocios y de turismo.

La idea principal es tratar de llegar al turista con más conocimientos del arte y cultura ecuatoriana; también se realizarán visitas a entidades públicas y privadas para dar a conocer los servicios hostería.

1.10 Demanda

Simón Andrade, en su “Diccionario de Economía” señala que la demanda *“es la cantidad de bienes o servicios que el comprador o consumidor está dispuesto a adquirir a un precio dado y en un lugar establecido, con cuyo uso pueda satisfacer parcial o totalmente sus necesidades particulares o pueda tener acceso a su utilidad intrínseca”*.

Las determinantes de la demanda son: las rentas, gustos, precios de los productos sustitutos y de los complementarios, las expectativas y la población.

Las rentas se refieren a la cantidad que compran los individuos de la mayoría de los bienes y servicios a un precio dado.

Los precios de los sustitutos se refieren a los servicios que dan los establecimientos turísticos (constituyen la competencia de la hostería) y los precios de los complementarios se refieren los servicios que brindan otros establecimientos, vinculados con las funciones de la hostería proyectada.

Las expectativas se refieren a lo que los individuos esperan del servicio en relación al precio, ya que aquél afecta sus decisiones a la hora de comprar.

1.10.1 Proyección de la Demanda

De conformidad con lo manifestado por Paola Martínez Serna, en la tesis *“Proyección de la Demanda: Antecedentes, Necesidad e Importancia”*, presentada ante la Universidad de Colombia, en el año 2003, *“el pronóstico de la demanda consiste en estimar el consumo de un producto durante un determinado período de tiempo futuro; generalmente se calculan la demanda en toda la industria o el mercado y luego se predicen las ventas de los productos de su compañía en ellos... El resultado... es una proyección de ventas, que abarca un período determinado y constituye el fundamento de la elaboración de presupuestos y de la planeación operativa en todos los departamentos de una compañía”*.

Al respecto, la ventaja que va a tener, el establecimiento proyectado, será la de encontrarse en una ruta de tránsito, característica que le proporcionará más beneficios en relación con los hoteles de la ciudad.

De otra parte, al contar con los servicios de “transfer” propios, permitirá a los huéspedes llegar a tiempo al aeropuerto internacional y, a los turistas y visitantes temporales, tener una opción segura para los desplazamientos a lugares aledaños.

La proyección de la demanda para la hostería proyectada, se la puede inferir del movimiento migratorio en el actual aeropuerto capitalino “Mariscal Sucre”:

1.10.2 Entradas y salidas de pasajeros

Tabla 1.3 Entrada y Salida 2004-2006

Entradas - Salidas de Ecuatorianos y Extranjeros 2004-2009								
Años	Ecuatorianos				Extranjeros			
	Entradas		Salidas	%	Entradas	%	Salidas	%
2004	528,912	13%	603,319	14%	818,927	16%	642,378	13%
2005	597,038	14%	663,601	15%	589,888	11%	703,555	14%
2006	674,267	16%	733,459	17%	840,555	16%	779,385	16%
2007	757,892	18%	800,869	18%	937,487	18%	898,012	18%
2008	767,469	19%	817,981	18%	989,766	19%	949,116	19%
2009	820,292	20%	813,637	18%	968,499	19%	928,978	19%
Total	4.145,87		4.432,87		5145,122		4901,424	

Fuente: Datos INEC

Nota: Se puede analizar entre los años 2004 y 2009, las entradas y salidas de ecuatorianos; primeramente, se ha dado un incremento del 11%; y las entradas y salidas de extranjeros entre los mismos años, ha tenido un aumento del 9%

1.11 Oferta

Se define como oferta a la cantidad de bienes ofrecidos por los proveedores y vendedores del mercado actual. También se la concibe como: **a)** la cantidad de bienes o servicios que los productores están dispuestos a ofrecer a diferentes precios y condiciones; y, **b)** la cantidad de productos y servicios disponibles para ser consumidos.

Los determinantes de la oferta son: la tecnología, el número de oferentes y las expectativas.

La tecnología, actualmente, constituye un elemento muy importante dado que, a través de la difusión instantánea, permite dar a conocer el precio, de un bien o servicio, a los clientes potenciales. A través del internet, especialmente, se difunden los productos o servicios de muchas empresas y negocios, los cuales se benefician de este adelanto tecnológico para llegar a la mayor cantidad de personas, tratando de obtener su inclinación hacia lo que ofrecen.

El número de los oferentes se refiere a la cantidad de empresas que ofrecen un mismo producto o similar; mientras mayor es la cantidad ofrecida a un precio determinado, éste tiende a bajar. Para el caso presente, existe una reducida oferta de alojamientos en el sector.

Expectativas.- se refiere cuando las expectativas son el resultado del análisis de los oferentes respecto a las necesidades futuras de la producción en el mercado actual, a través de la observación de las variaciones de precios, lo cual lleva a una mejor toma de decisiones.

Tabla 1.4 Oferta Turística de Puembo

Oferta Turística disponible en la zona y entorno – Puembo	
Características de la Oferta	Perfil de la Oferta
¿Qué atractivos generan mayores flujos de visitantes a la comarca: naturaleza, cultura, su combinación?	Naturaleza y Cultura
¿Qué eventos organizados de la zona atraen más visitantes cada año?	Eventos Culturales, Festividades
¿Qué servicios turísticos básicos brinda la localidad al viajero?	Agua, Luz, Teléfono
¿Esos Servicios son suficientes o existe todavía demanda insatisfecha?	No existe servicio de Bancos - cajeros
¿Qué piensan los usuarios de la relación calidad-precio de esos servicios?	Falta de información, y Capacitación
¿La comarca cuenta con un centro de información para turistas?	No. Existe un centro de Desarrollo comunitario e información de la Parroquia de Puembo
¿la señalización orienta al viajero para que llegue fácilmente a la localidad?	Si
¿a qué nivel del mercado está siendo promocionada la comarca regional, nacional, internacional?	Nacional
¿Qué canales de comercialización se usan más a menudo?	Radio, Televisión, Periódicos, Internet
¿qué materiales de promoción y medios de comunicación se utilizan para publicitar el turismo en la zona?	Rótulos. No existe mayor promoción

Fuente: "Negocios turísticos con comunidades (NETCOM)" Modulo6: Plan de Negocios. C.M. REDTURS

1.11.1 Cálculo de la oferta del proyecto

Como se verá más adelante, y de acuerdo con los resultados de las encuestas, la mayoría les agrada hospedarse en una hostería; ello, da una idea de que existe mercado para el proyecto, el cual proporcionará facilidades y excelente opción para el viajero.

HOSTERIA

“LIBERTAD”

Por su cercanía al nuevo aeropuerto capitalino, el proyecto de hostería, contará con una demanda segura, en cuanto a hospedaje, en comparación con los establecimientos, iguales o similares, ubicados en la gran ciudad.

Precisamente, por esta particularidad, los visitantes –especialmente los extranjeros- preferirán alojarse en la proyectada hostería porque, además de tener un lugar de descanso confortable y seguro, podrán familiarizarse con el entorno natural y costumbrista de la zona y, también, del que existe en el país.

1.12 Análisis FODA

Es una herramienta muy útil para identificar básicamente, como sus siglas indican: fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, las mismas que ayudarán y facilitarán en la clarificación e implementación de estrategias para atraer al cliente.

FORTALEZAS

- Capacidad de servicio;
- Equipo sólido y competitivo;
- Tecnología;
- Orientación a la satisfacción del cliente;
- Innovación de actividades; y,
- Generación de empleo en el sector rural

OPORTUNIDADES

- Crecimiento de la Demanda por su cercanía al nuevo Aeropuerto;
- Ausencia de oferta de bienes y servicios, de esta calidad, en el sector;
- Crecimiento seguro del sector en el futuro;
- Nuevos canales de distribución, distintos a los de la competencia; y,
- Acercamiento con la comunidad.

AMENAZAS

- Tendencia a bajar el precio
- Posible daño al medio ambiente, por tránsito vehicular y congestión.
- Peligro de fenómenos naturales
- Inestabilidad política, debilidad económica e inseguridad jurídica.

DEBILIDADES

- Empresa nueva en el mercado
- Sector no muy conocido por los nacionales y extranjeros
- Pocos y no muy conocidos atractivos en la zona
- Falta de apoyo financiero y poco interés del gobierno en el sector de la oferta.

CAPITULO II

INVESTIGACION DE MERCADO

2.1 Objetivos

2.1.1 Objetivo general

- Identificar el segmento de mercado dentro del cual se desenvolverá la hostería que se ubicará en Puembo, parroquia rural del valle de Tumbaco.
- Determinar si la presencia de la hostería satisfará las necesidades de la futura clientela.

2.1.2 Objetivos Específicos

- Realizar una investigación de mercado que permita medir la satisfacción real de los clientes
- Determinar el perfil del consumidor de la hostería (mercado objetivo)
- Determinar el motivo por el cual los turistas vienen al país.
- Cuantificar la demanda, respecto a la hostería, por su cercanía al nuevo aeropuerto

Al desarrollar el presente plan de negocios para llevar a cabo el establecimiento turístico “Hostería Libertad”, en Puembo, fue necesario realizar una investigación para conocer la situación actual del mercado y contar con información necesaria para la toma de decisión. Por lo tanto, en este capítulo se presentara la metodología, con la mira de ordenar y validar la información capturada.

La finalidad intrínseca es conseguir los objetivos planteados, los mismos que están encaminados a obtener la mayoría de clientes potenciales o ideales, que permitan la estabilidad del establecimiento y de su servicio. La determinación de una fecha y la frecuencia en su hospedaje, serán, entre otros, los factores que permitan considerarlos como clientes seguros o temporales, mediante un seguimiento adecuado y dirigido, de ser el caso, a hacer los ajustes que se consideren necesarios.

El estudio, permitirá, asimismo, visualizar la credibilidad del establecimiento en el mercado objetivo; ayudará a aumentar y expandir el enfoque hacia un nicho distinto y ver más posibilidades en otros.

Como una de las ideas, estaría la de enviar invitaciones a escuelas y colegios para que se acerquen a observar el cultivo hidropónico y beneficiarse de los eventos culturales y artísticos que se realizarán en el establecimiento.

2.2 Definición de investigación de mercados

“La investigación de mercados es la reunión, el registro y el análisis de todos los hechos acerca de los problemas relacionados con las actividades de las personas, las empresas y las instituciones en general.”⁷

“La investigación de mercados es un enfoque sistemático y objetivo para el desarrollo y el suministro de información para el proceso de toma de decisiones por la gerencia de marketing”⁸

En esta definición, sistemático se refiere a que el proyecto de investigación sea organizado y planeado, sobre todo en los aspectos estratégicos del diseño, en forma detallada. La información y el proceso de toma de decisiones en la investigación de mercado es diferente al de otras áreas, dado que el propósito es proporcionar información y no simplemente entregar datos.

2.2.1 Recolección de la Información

La información necesaria para el proyecto se radica en: **a)** encuestas; **b)** la que existe en el internet; **c)** en libros; **d)** publicaciones y documentos sobre la zona y el lugar específico; y, **e)** de las entradas y salidas de extranjeros del actual aeropuerto “Mariscal Sucre” de la capital.

⁷ Benassini, Marcela.- “Introducción a la investigación de mercados”, 2001, pag.6, edit Pearson, México.

⁸ Kinear y Taylor, “Investigación de Mercados: Un enfoque aplicado, edición 2000, pag.6”

Todo lo anterior, permitirá hacer una proyección respecto al número de posibles usuarios del nuevo aeródromo que se encuentra en construcción en la llanura de Tababela.

2.2.2 Desarrollo del Estudio

Se enfoca en el sector mismo donde se construirá la hostería, este es, la parroquia rural de Puembo y teniendo como base, principalmente, la información proporcionada por los establecimientos que constituirían “la competencia”; asimismo, dan soporte importante, a la investigación, los resultados obtenidos, en las encuestas, los cuales permiten identificar el micro y macro entorno de proveedores de insumos que necesitará el futuro establecimiento de hospedaje.

2.2.3 Población

Como se manifestó anteriormente, el segmento poblacional al que estará dirigida la hostería será, principalmente, los pasajeros que actualmente arriban al aeropuerto capitalino, particular que permite hacer una proyección del número aproximado de ellos que llegarán a Quito a través del nuevo aeródromo de Tababela, el mismo que no estará muy distante del lugar en el que se ubicaría el proyectado establecimiento de hospedaje.

Asimismo, se ha hecho un estimativo de los turistas, tanto extranjeros como nacionales, quienes suelen preferir la zona del Valle de Tumbaco, en el que se incluye la parroquia de Puembo,

Esta información, sin duda, permitirá contar con una variable confiable del segmento de población (huéspedes, turistas, visitantes) a los que se procurará atender en la proyectada hostería.

2.3 Proceso de investigación de mercados

El proceso de investigación tiene una serie de pasos, los cuales pueden resumirse en los siguientes:

- a. Definición del problema
- b. Establecer la necesidad de información
- c. Determinar el diseño de investigación y fuentes de datos
- d. Desarrollar el formato de encuesta
- e. Diseñar la muestra
- f. Tabular, procesar y analizar los resultados de la encuesta
- g. Análisis del estudio realizado de encuestas

a) Definición del problema

Actualmente, no existe un establecimiento que tenga las características del proyectado y, por lo mismo, es necesario considerar los pros y contras para incluir en el mercado uno que satisfaga los requerimientos de los futuros huéspedes y clientes.

Para ello, es conveniente realizar una investigación seria, con la mira de establecer el mercado al que se piensa dirigir la Hostería "Libertad", que se ubicará en Puembo, parroquia rural del Valle de Tumbaco.

Contribuirá a vislumbrar la aceptación que tendrá un establecimiento turístico, de hospedaje, que se establecería cerca del nuevo aeropuerto de Quito, que estará ubicado en Tababela, otra parroquia rural del mismo Valle.

Para saber esto, será necesario tomar muy en cuenta las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del sector, mencionadas anteriormente.

b) Establecimiento de la necesidad de información

Contar con información viable y actual, es fundamental en la toma de decisiones para crear un nuevo negocio como es el de una hostería.

El conocer el comportamiento del mercado al que se pretende ingresar es parte esencial; sobretodo, identificar quienes serán los clientes del establecimiento turístico, así como sus necesidades y expectativas sobre el servicios que va a ofrecer.

Al mismo tiempo, permite saber acerca de los posibles competidores: sus fortalezas, debilidades y problemas que enfrentan; todo lo cual posibilitará vislumbrar la problemática a la que se deberá enfrentar dentro de este mercado.

Teniendo esta información, será más fácil establecer estrategias que llevarán a la nueva empresa a un adecuado como exitoso desenvolvimiento en los nichos turístico y de hospedaje, respectivamente.

c) Diseño de investigación

El diseño de investigación para este proyecto será de tipo predictiva cuantitativa.

La investigación predictiva “es aquella que busca proyectar valores a futuro y pronosticar variaciones en la demanda de un bien, ... el potencial de mercados a futuro, el número de usuarios en cierto tiempo o el comportamiento de la competencia...se consideran elementos como el comportamiento histórico de la demanda, cambios en las estructuras de mercado y aumento o disminución del nivel de ingresos”⁹

Se realizará a través del procesamiento de datos sobre el comportamiento histórico de entradas y salidas de nacionales y extranjeros al país, por el actual

⁹ “La Investigación de Mercados”.- Benassini, Marcela; pag.45 y 46; edición 2001.

aeropuerto “Mariscal Sucre” de la capital, lo cual contribuirá a hacer una proyección de los turistas que arribarán al nuevo aeródromo de Tababela, cuyas características aseguran un recibimiento adecuado, práctico y moderno para un número mucho mayor de turistas de los que llegan actualmente.

Lo anterior, permitirá aseverar que, la hostería proyectada, será un lugar seguro para hospedaje, en la medida que estará construida en un sector intermedio, y de paso forzoso, entre el nuevo aeropuerto y la capital del país.

Fuentes de datos

- Primarios

Están constituidos por la recolección de datos a través de una encuesta, diseñada con preguntas relacionadas con el mercado al que se pretende ingresar para conocer las fortalezas y debilidades de las hosterías actuales.

- Secundarios

A través de datos externos:

- INEC (datos demográficos, entradas y salidas de extranjeros del actual aeropuerto CAPTUR, MINTUR, Cámara de Turismo)
- Estadísticas del Distrito Metropolitano de Quito (respecto a la población de la provincia de Pichincha)

d) Formato y contenido de la Encuesta (Anexo1)

e) Diseño de Muestra

Tabla 2.1 Diseño de Muestra

N	263,548	Total de Población
K	2,58	Nivel de confianza 99%
E	2% = 0,02	error muestral / precisión
P	0,6	Proporción esperada
Q	0,5	Proporción no esperada
N	?	tamaño de la muestra

Fuente: Autora

Si la población es finita, es decir conocemos el total de la población y deseásemos saber cuántos del total tendremos que estudiar la respuesta sería:

$n =$	$N * K^2 * p * q$
	$[e^2(N-1)] + K^2 * p * q$

$n =$	$(263,582) * (2,58)^2 * (0,6) * (0,5)$
	$[(0,02)^2(263,582-1)] + (2,58)^2 * (0,6) * (0,5)$
$n =$	250

Tabla 2.2 Desarrollo de la Muestra

Entradas y Salidas de Nacionales y Extranjeros 2009		
UIO - EC	Nacionales	Extranjeros
Entradas	820,292	968,499
Salidas	813,637	928,978
Total	1.633.929	1.897.477
Diferencia entre Total Nac.y Total Ext.		
		263.548

Fuente: Autora

f) Tabulación y procesamiento de la encuesta:

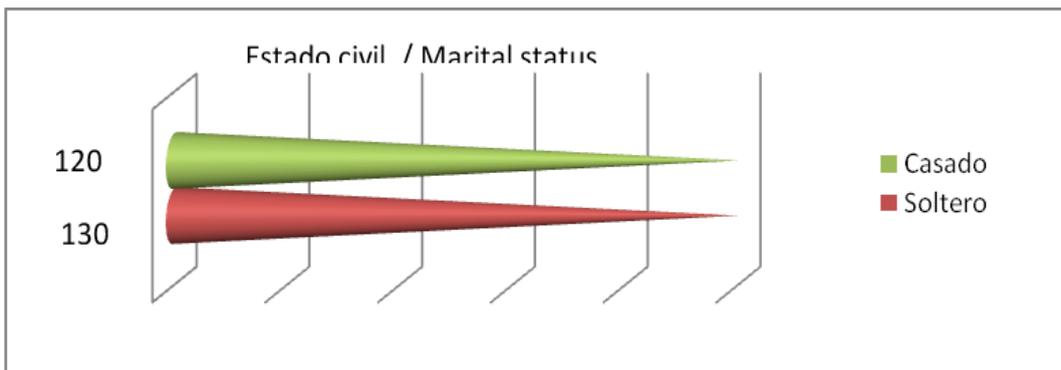
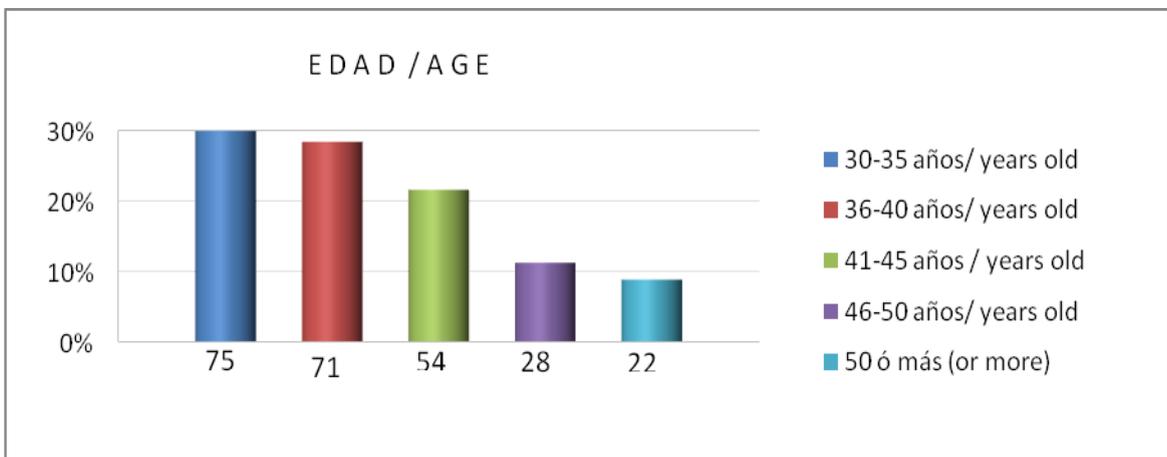
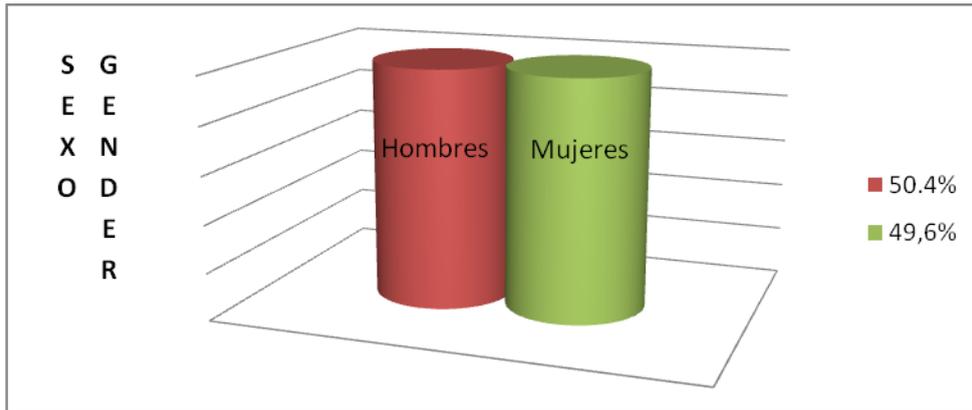
- Se realizó a 250 personas entre nacionales y extranjeros con 17 preguntas:

Tabla 2.3 Datos del Cardo

Total 250	17 Preguntas	(H)	(M)
1	sexo / gender	50.4%	49,6%
		126	124
2	Edad / Age	250	100%
	30-35 años/ years old	75	30%
	36-40 años/ years old	71	28%
	41-45 años / years old	54	22%
	46-50 años/ years old	28	11%
	50 ó más (or more)	22	9%
3	Estado Civil / Marital Status	250	100%
	Soltero - Single	130	52%
	Casado - Married	120	48%

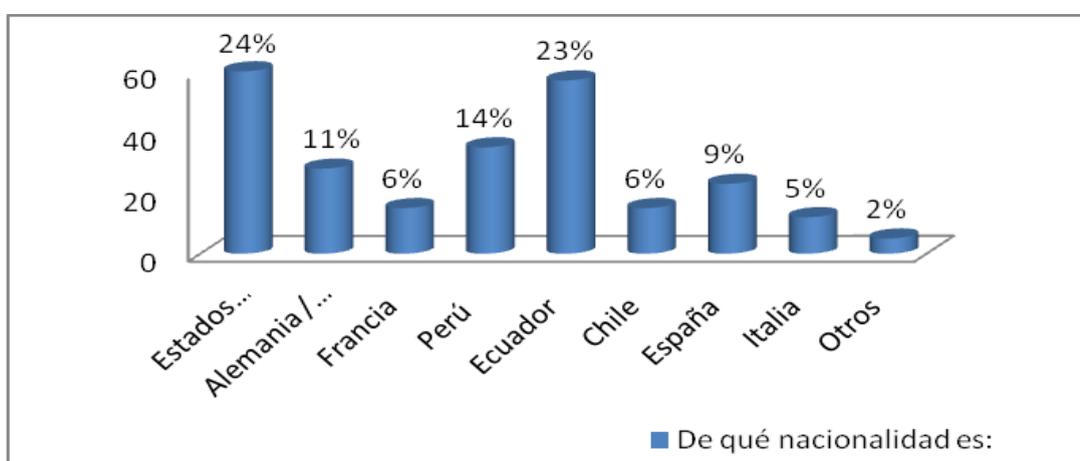
HOSTERIA

“LIBERTAD”



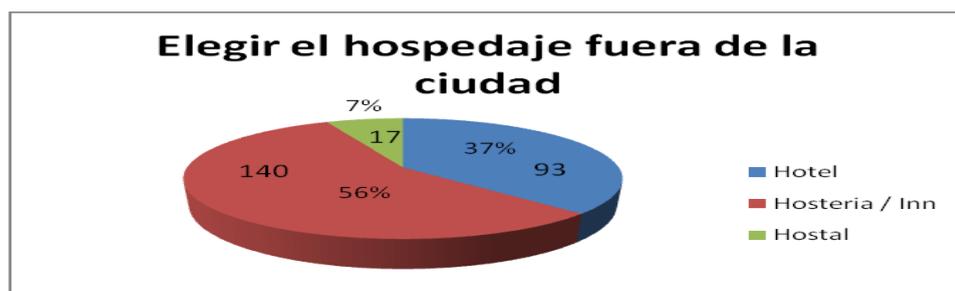
Pregunta 1,2 y 3: Se puede observar que la mayoría de personas que responden son hombres, las edades entre 30 y 40 años, de estado civil soltero

	De qué nacionalidad es? / What is your nationality?	250	100%
	Estados Unidos de América / USA	60	24%
	Alemania / Germany	28	11%
4	Francia	15	6%
	Perú	35	14%
	Ecuador	57	23%
	Chile	15	6%
	España	23	9%
	Italia	12	5%
	Otros	5	2%



Pregunta 4: La mayoría de demanda que viene al país y que fue entrevistada fue de los Estados Unidos, siguiéndole Perú, Alemania, y España; además de entrevistar nacionales ecuatorianos, quienes la mayoría eran casado

	Para elegir el hospedaje fuera de la ciudad, usted prefiere? / When choosing lodging out of town, what do you prefer?	250	100%
5	Hotel	93	37%
	Hosteria / Inn	140	56%
	Hostal	17	7%

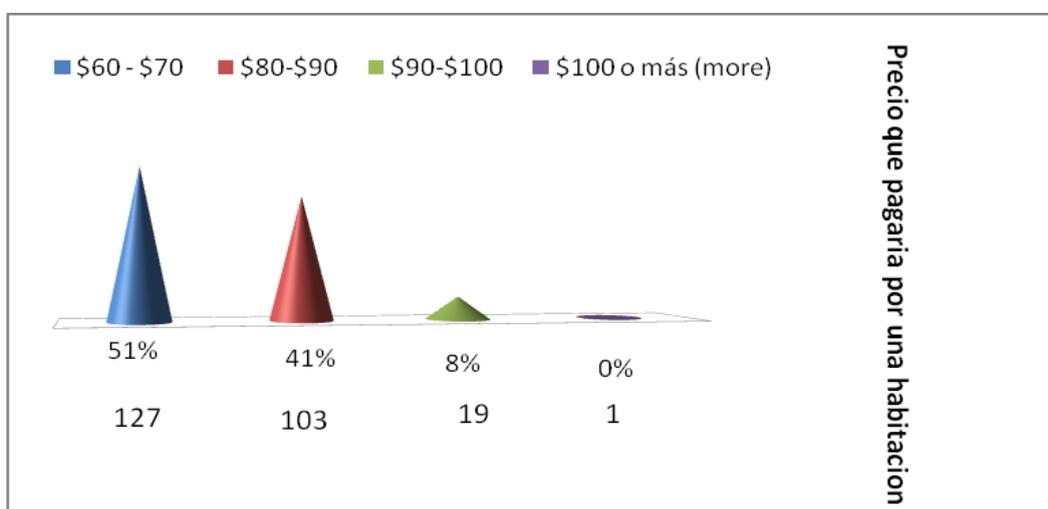


HOSTERIA

“LIBERTAD”

Pregunta 5: La mayoría de personas escogió una hostería con un 56% del 100% entrevistado para hospedarse fuera de la ciudad

6	En base a la respuesta anterior, ¿Cuál sería el precio que usted estaría dispuesto a pagar por una habitación? / Based on the previous answer, which would be the price that you would be willing to pay for a room?	250	100%
	\$60 - \$70	127	51%
	\$80-\$90	103	41%
	\$90-\$100	19	8%
	\$100 o más (more)	1	0%



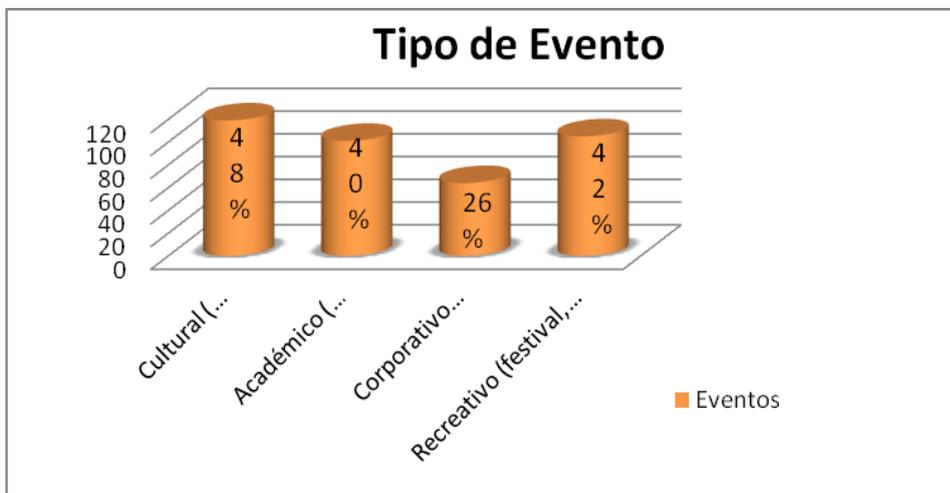
Pregunta 6: Al escoger un hospedaje fuera de la ciudad, 51% prefieren pagar por una habitación \$60 - \$70, con la tarifa que le sigue de \$80-\$90 por una habitación.

7	Al elegir el hospedaje fuera de la ciudad, ¿qué tipo de comida le gustaría consumir? / when choosing lodging out of town, what type of food would you like to consume?	250	100%
	Ecuatoriana / Ecuadorian food	117	47%
	Internacional / International food	107	43%
	Vegetariana / Vegetarian food	26	10%



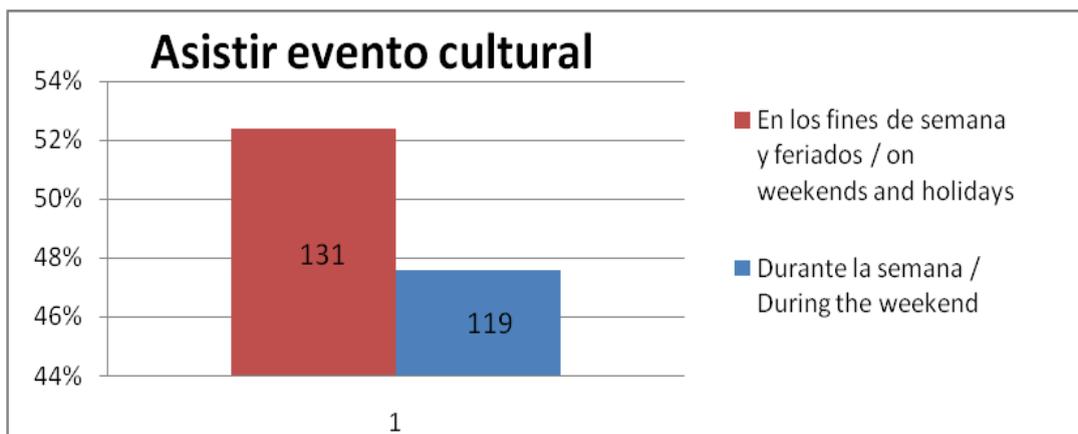
Pregunta 7: Al escoger un hospedaje fuera de la ciudad, el precio que pagaría, el tipo de comida le gustaría comida ecuatoriana e internacional.

	¿Qué tipo de evento le gustaría asistir en estas instalaciones? / What type of events would like to attend to this lodging?	250	(+)100%
8	Cultural (exposición, danza, teatro, música)	119	48%
	Académico (seminarios, conferencias,...)	101	40%
	Corporativo (talleres, reuniones, ...)	64	26%
	Recreativo (festival, espectáculos,...)	105	42%
	*Los usuarios pueden seleccionar más de una casilla de verificación.		



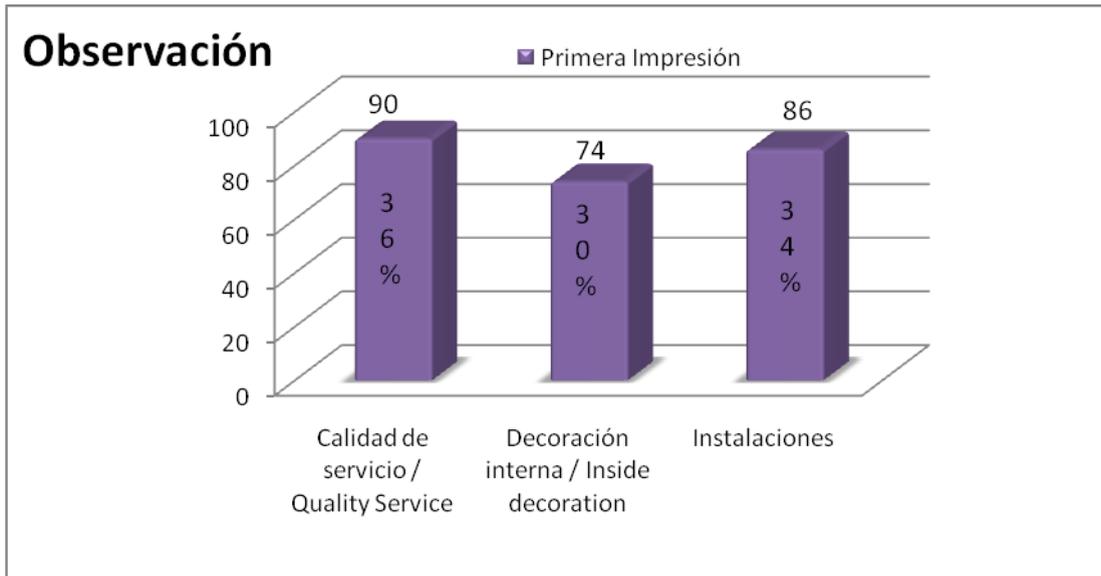
Pregunta 8: La mayoría de personas que les gustaría asistir a los tipos de eventos fue el tema cultural y recreativo, lo que sería sobre exposiciones, exhibiciones, entre otros.

9	¿Le gustaría asistir a un evento cultural dentro de la hostería? / Would you like to attend a cultural event in this hotel?	250	100%
	En los fines de semana y feriados / on weekends and holidays	131	52%
	Durante la semana / During the weekend	119	48%



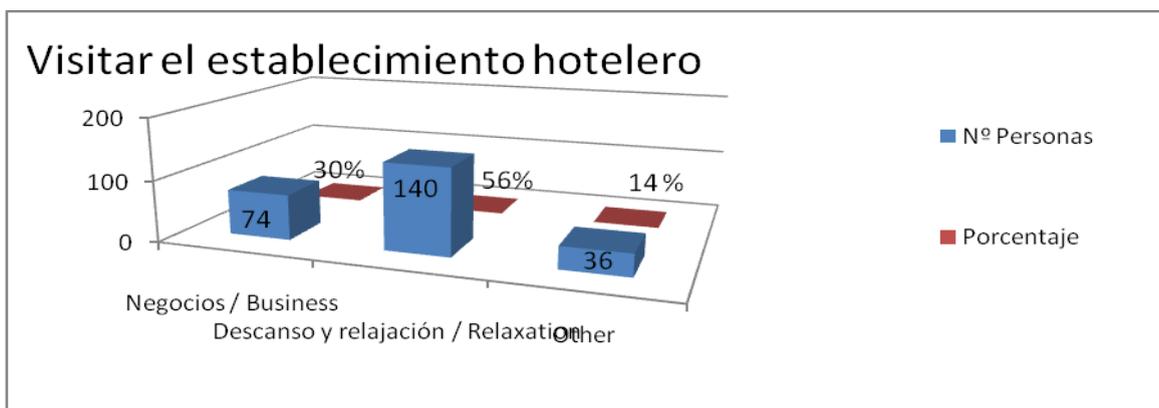
Pregunta 9: La mayoría de personas que les gustaría asistir a eventos culturales fue en los fines de semana y feriados, con apenas un porcentaje mínimo de diferencia con las personas que les gustaría ir durante la semana.

	Usted, ¿qué es lo primero que observa al entrar a un establecimiento turístico? / What is the first thing you look when you enter a hotel?	250	100%
10			
	Calidad de servicio / Quality Service	90	36%
	Decoración interna / Inside decoration	74	30%
	Instalaciones	86	34%



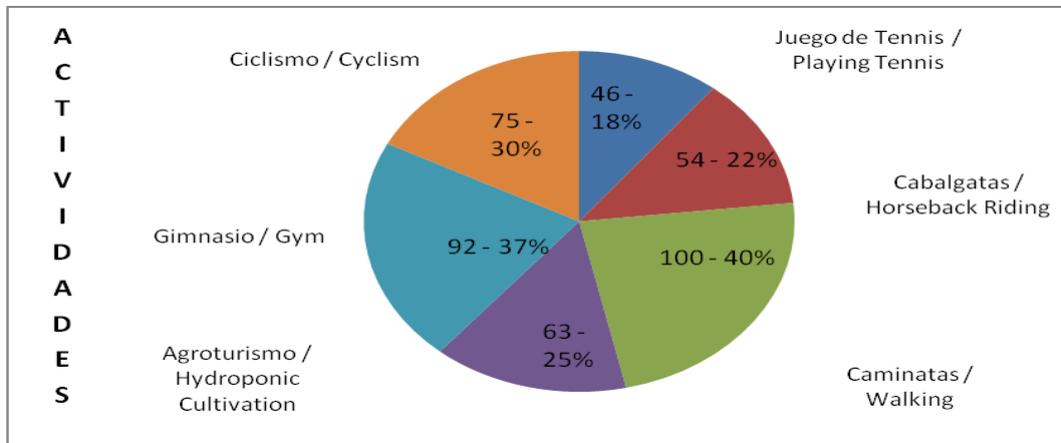
Pregunta 10: Se puede determinar con el resultado de dicha pregunta sobre qué es lo primero que observa al entrar a un establecimiento, y la mayoría se fija en la calidad del servicio, seguido de las instalaciones

		250	100%
11	visitaría el establecimiento hotelero por: / will you visit a hotel for:		
	Negocios / Business	74	30%
	Descanso y relajación / Relaxation	140	56%
	Other	36	14%



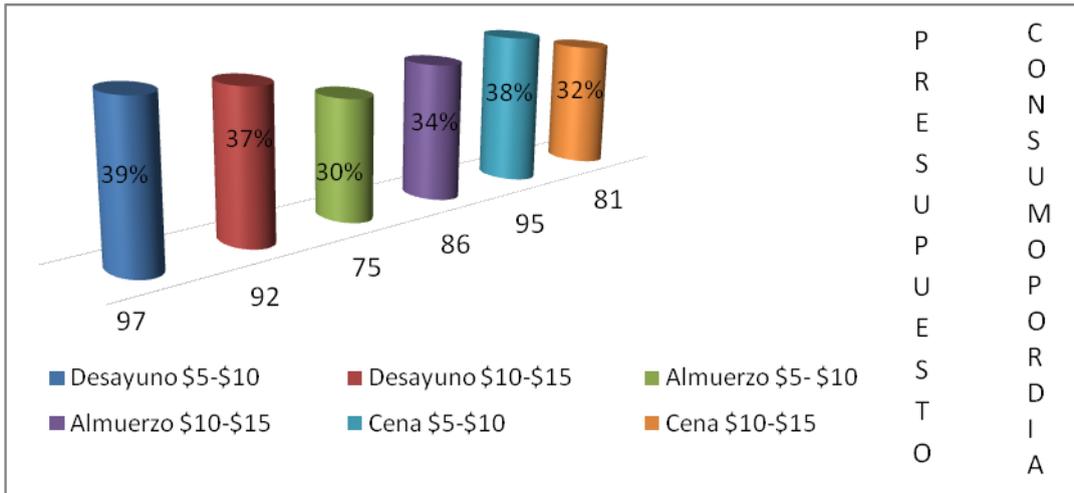
Pregunta 11: Se puede determinar que las personas que mas visitarían el establecimiento sería por descanso y relajación, seguido por negocios.

	Qué tipo de actividades le gustaría realizar de la hostería? / What type of activities would like to do at this lodging?	250	(*)100%
12	Juego de Tennis / Playing Tennis	46	18%
	Cabalgatas / Horseback Riding	54	22%
	Caminatas / Walking	100	40%
	Agroturismo / Hydroponic Cultivation	63	25%
	Gimnasio / gym	92	37%
	Ciclismo / Cyclism	75	30%
	*Los usuarios pueden seleccionar más de una casilla		



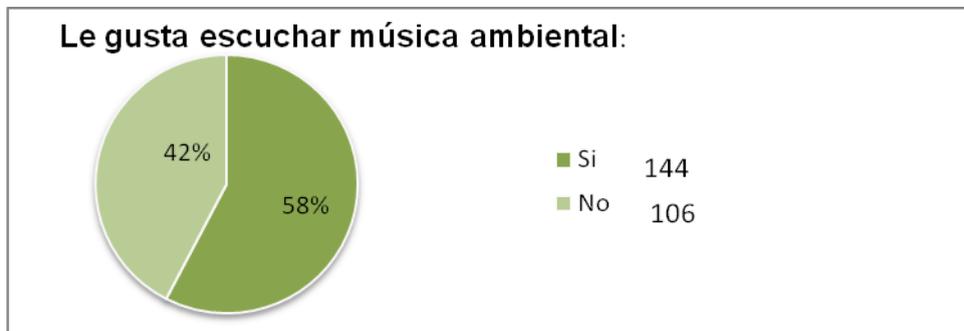
Pregunta 12: Se puede determinar que las actividades que les gustaría realizar dentro de la hostería, primero se encuentra en hacer caminatas, luego gimnasio, ciclismo, cabalgatas y agroturismo.

	Su presupuesto de consumo de alimentos por días? / What is your budget for food?	250	100%
	Desayuno / Breakfast \$5-\$10	97	39%
13	Desayuno / Breakfast \$10-\$15	92	37%
	Almuerzo / Lunch \$5 - \$10	75	30%
	Almuerzo / Lunch \$10 - \$15	86	34%
	Cena / Dinner \$5 - \$10	95	38%
	Cena / Dinner \$10 - \$15	81	32%



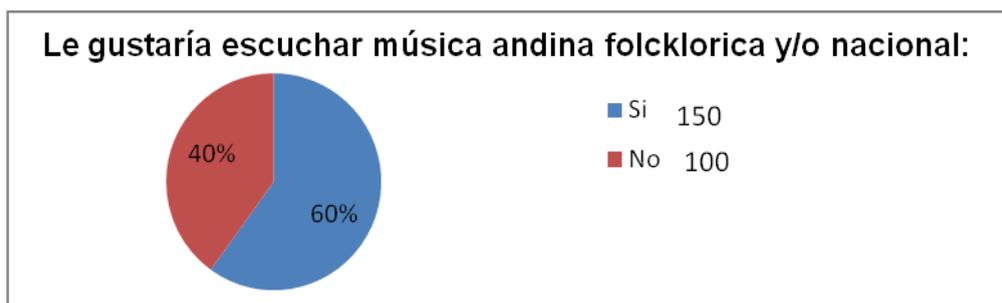
Pregunta 13: Se puede determinar que la disponibilidad de pagar el consumo de alimentos en Desayuno y Cena es \$5-\$10, y Almuerzo \$10-\$15

14	Quando usted está en un establecimiento hotelero, le gusta escuchar música ambiental?/when you are in a hotel, do you like to listen to background music?	250	100%
	Si	144	58%
	No	106	42%



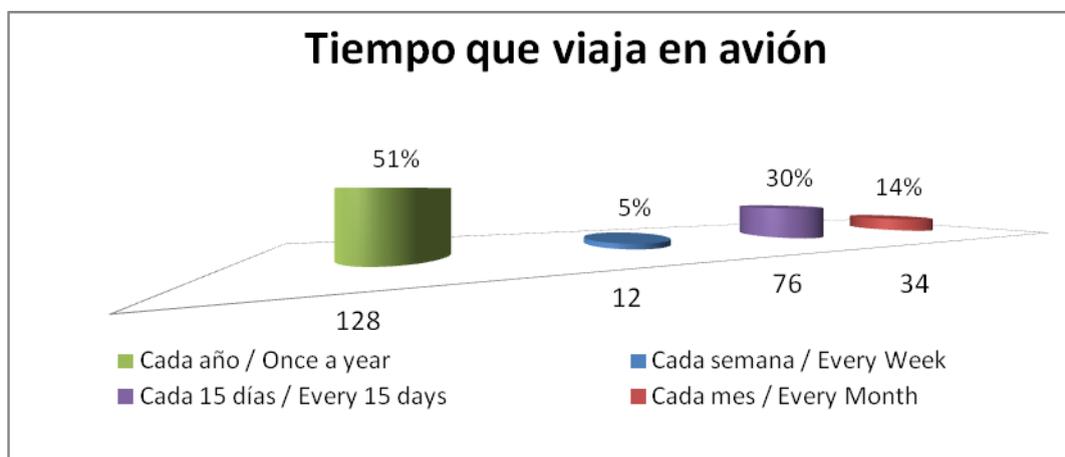
Pregunta 14: la mayoría de personas cuando está en un establecimiento hotelero les gusta escuchar música ambiental de fondo.

15	Con relación a la pregunta anterior, le gustaría escuchar música andina folclórica y/o nacional? Based on the previous answer, would you like to listen to folklore andean music?	250	100%
	Si	150	60%
	No	100	40%



Pregunta 15 La mayoría de personas les gusta escuchar música ambiental pero también les gustaría escuchar música andina folklórica y/o nacional.

	Cada cuanto tiempo viaja en avión? / how often do you travel by plane?	250	100%
16	Cada semana / Every Week	12	5%
	Cada año / Once a year	128	51%
	Cada 15 días / Every 15 days	76	30%
	Cada mes / Every Month	34	14%



Pregunta 16: Como se puede determinar, a manera de idea, las personas viajan cada año, esto básicamente refiriéndose a familias, seguido a las personas que viajan cada quince días, ya sean turistas, personas de tripulación aérea, personas de negocios.

	¿cómo suele viajar, sea por trabajo o por vacaciones? / how do you usually travel, whether for work or vacation?	250	100%
17	Solo (a) / Alone	110	44%
	En pareja / With a partner	68	27%
	En familia / With family	72	29%

Viajar por trabajo o vacaciones



Pregunta 17: Para saber qué tipo de persona viaja en avión, se determinó que la mayoría viaja solo, seguido de viajar en familia.

g) Análisis en base al estudio realizado de las encuestas:

Se puede concluir en base a las respuestas de la encuesta que:

- a) la mayoría son hombres, edad entre los 30 y 40 años, solteros, tanto de nacionalidad extranjera (USA) como nacional;
- b) la mayoría de personas escogieron hostería para hospedarse fuera de la ciudad de Quito; c) pagarían por habitación de \$60-\$70;
- d) consumirían comida ecuatoriana e internacional;
- e) asistirían a eventos (culturales y recreativos) en los fines de semana y feriados; f) lo primero que se fijan es en la calidad de servicio;
- g) visitarían la hostería por descanso y relajación;
- h) las actividades que escogerían dentro y fuera de la hostería: las caminatas;
- i) el presupuesto de consumo de alimentos: entre \$5 y \$15;
- j) les gusta escuchar música ambiental de fondo pero, a la vez, se inclinan por la música folclórica y nacional;
- k) los turistas extranjeros, son personas que viajan cada año, por un lapso de cada quince días, aproximadamente.
- l) la mayoría de personas les gusta viajar solos y algunos en familia.

CAPITULO III

MARCOS TEÓRICO – CONCEPTUAL – LEGAL– HISTORICO – GEOGRAFICO

3.1 Marco Teórico

3.1.1 Hotelería

3.1.1.1 Sinopsis

Al principio de los tiempos, el ser humano fue nómada, se trasladaba constantemente de un sitio a otro con su familia y pertenencias, hasta que llegó una época en la que suspendió sus desplazamientos y se asentó en un lugar previamente escogido por sus condiciones aptas para vivir y desarrollarse.

Sin embargo, en lo más profundo de su ser, se mantuvo intacto el deseo de conocer otros lugares y experimentar otras vivencias; allí surgió su afán de viajar y, al propio tiempo, la necesidad de protegerse del rigor de la naturaleza, en lugares donde se proporcione abrigo y alimentos.

Surgieron, entonces, los sitios de hospedaje para los viajeros frecuentes y temporales, en los que el cliente pagaba pequeñas sumas de dinero a cambio de abrigo, reposo y alimentación.

Estos desplazamientos eran más afines a las actividades de los comerciantes, pero con el transcurso de los años se tornó común entre todas las clases sociales. Como se comprenderá, era más fácil para aquellos pertenecientes a la aristocracia, gobernantes, funcionarios gubernamentales, comerciantes, etc.

Pero, a raíz de la **revolución industrial**, cuando los medios de transporte experimentaron una vertiginosa evolución, se produjeron masivos desplazamientos de personas de sus lugares de origen hacia otros en los

cuales desarrollaban actividades económicas, lucrativas o simplemente se dedicaban a cambiar de ambiente para descansar.

Lo anterior, constituye, también, el antecedente para lo que se conoce como “*turismo*”, una de las industrias más poderosas de la modernidad e íntimamente ligada a la *hotelería*.

Siendo también una industria, la hotelera, se constituye de procesos y actividades que tienen como finalidad el proveer un servicio adecuado al cliente, en el cual se incluye el alojamiento y la alimentación, a cambio de una suma de dinero previamente acordada por las partes.

Al comienzo, como en otras actividades humanas, a los viajeros les fue muy difícil pagar los costos de los grandes hoteles, los que estaban dirigidos a las clases acomodadas, pero con el surgimiento de la “**sociedad del bienestar**”, aparecen lugares menos costosos y al alcance de casi la totalidad de la población pertenecientes a las clases media y baja.

Lo anterior, dio inicio a la clasificación de los lugares de alojamiento, entre los que se puede citar los hoteles, moteles, hostales, hosterías, agrupados en categorías, los cuales permiten a los viajeros descansar de las prolongadas horas que han permanecido en un bus, tren, barco o avión.

El sector hotelero, en general, se basa en el control de costos de producción y organización de las instalaciones con una adecuada gestión de tarifas debidamente publicadas y que permiten a los clientes, si están de acuerdo con ellas, a realizar las correspondientes reservas personales o grupales.

En el caso que nos ocupa, la Hostería se encuentra encaminada a proporcionar alojamiento, alimentación a viajeros y huéspedes frecuentes, a cambio del pago de una cantidad de dinero, sea en efectivo, cheque o tarjeta de crédito, la misma que se liquida al final del servicio prestado.

Lo anterior, coincide con la definición dada por la Real Academia de la Lengua cuando dice: “**Hostería**: Casa donde se da comida y alojamiento mediante pago”.

3.1.1.2 La Industria hotelera en general.

Se encuentra constituida por una serie de establecimientos destinados a prestar servicios con la mira de proporcionar comodidad y seguridad a los usuarios, en lo relativo a alojamiento, alimentación y otros complementarios, con el compromiso que los clientes paguen una suma de dinero o tarifa previamente establecida.

3.2 MARCO CONCEPTUAL

3.2.1 Generalidades.

Según la clasificación de hoteles en el Ecuador de la Cámara Provincial de Turismo de Pichincha (CAPTUR), hostería es: *“todo establecimiento hotelero, situado fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en las proximidades de las carreteras, que esté dotado de jardines, zonas de recreación y deportes y en el que, mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor de seis habitaciones.”*¹⁰

Al respecto, teniendo como base la Ley de la materia y su respectivo reglamento, el Ministerio de Turismo ha determinado los requisitos técnicos que debe cumplir un establecimiento turístico en el Ecuador tomando en cuenta la actividad a la que específicamente se va a dedicar: alojamiento, alimentos y bebidas, transporte, etc., clasificándolos según *las características de infraestructura interna para determinar en qué categoría se encuentra: de lujo, primera ó segunda categoría.*

¹⁰ Reglamento_General_de_Actividades_Turisticas.pdf; <http://www.captur.com/Docs/>

3.2.2 Tipos de Turismo

a) Cultural

“... es una modalidad de turismo que hace hincapié en aquellos aspectos culturales que oferta un determinado destino turístico, ya sea un pequeño pueblo, una ciudad, una región o un país.”¹¹

Esto quiere decir que está enfocado dar a conocer la esencia cultural del país, ya sea a través de sus principales lugares y monumentos históricos, iglesias, museos, sitios arqueológicos importantes, etc.

Lo anterior, se llevará a cabo, generalmente, por intermedio de recorridos o “tours” dentro de una localidad o fuera de ella, para lo cual se organizarán los respectivos grupos a pie o se les asignará un determinado medio de transporte para que los turistas conozcan los lugares importantes y que sintetizan la cultura, economía e idiosincrasia del país.

Como claros ejemplos de turismo cultural dentro del país encontramos:

- *El Cementerio de la ciudad de Tulcán, cuyas figuras decorativas, hechas en ciprés, por un artista de esa localidad, han concitado el interés de nacionales y extranjeros.*
- *La ciudad blanca de Ibarra, sitio obligado de paseo y cuya población se ha ganado prestigio por su hospitalidad; en sus alrededores se encuentran los hermosos lagos de San Pablo y Yaguarcocha y lugares de descanso como la Hostería “Chorlavi”.*
- *Otavalo y su mercado indígena, centro intercultural del Ecuador.*
- *Cotacachi y su industria del cuero.*
- *La capital ecuatoriana, Quito, declarada por la UNESCO como Patrimonio Cultural de la Humanidad, en cuyas cercanías se encuentra “La*

¹¹ http://www.agetec.org/ageteca/turismo_cultural.htm

Ciudad Mitad del Mundo”, localizada en la población de San Antonio de Pichincha.

- Latacunga, adornada por el nevado Cotopaxi, reconocida por su gastronomía y famosa por sus fiestas populares como la Mama Negra, el Paseo del Chagra, las yumbadas.
- Ambato, “ciudad de las flores y las frutas”.
- Riobamba, cercana al nevado y volcán -que da nombre a la provincia de la cual es capital- sobre el cual el Libertador Simón Bolívar escribió su conocido y afamado “Delirio sobre el Chimborazo”.
- Cuenca, cuna de escritores y poetas.
- Ingapirca, la capital cañarí-Inca.
- El Principal puerto, Guayaquil, verdadero motor económico del Ecuador.
- La ciudad de Loja, reconocida por sus Iglesias, Museos y Galerías de Arte que le permite al turista conocer su historia, tradición y cultura. En sus cercanías se encuentra el pueblo de Vilcabamba, considerado a nivel mundial como el paraíso de la longevidad.

La Hostería “Libertad”, que se localizaría en Puembo, será un lugar estratégico para que los turistas –especialmente los extranjeros- puedan visitar, además de la capital ecuatoriana, las poblaciones cercanas, por el norte: Cotacachi, Otavalo, Ibarra; y, al sur: Latacunga y Ambato.

b) Rural

“...es una actividad turística que se realiza en un espacio rural, habitualmente en pequeñas localidades (menores a los 1.000 o 2.000 habitantes) o en zonas próximas a las ciudades pero alejadas del casco urbano ... En instalaciones, por lo general, antiguas, reformadas, adaptadas o cuya construcción se asemeja a las que existieron en los siglos XVIII, XIX y dirigidos con mucha familiaridad, donde se ofrece un servicio de calidad, proporcionado -en ocasiones- por los mismos propietarios.”¹²

12

<http://www.poraqui.net/diccionario/index.php/term/Glosario+de+turismo+y+hosteler%C3%ADa,turismo+rural.xhtml>

Son las actividades que realizan los visitantes en zonas rurales y que les proporcionan la oportunidad de tomar contacto con los lugareños, conocer de sus costumbres y enterarse de las características físicas e históricas de dichas zonas.

Existen varias modalidades de turismo rural, siendo entre ellas: agroturismo, turismo ecológico, deportivo, religioso, científico, etc.

De acuerdo con la misión, visión y enfoque del proyecto de hostería, es conveniente detenerse en las siguientes tres clases: agroturismo, ecoturismo y etnoturismo.

Agroturismo.- Da a conocer a los turistas y visitantes las características de los procesos productivos de la zona y posibilitar su participación en los mismos, no solamente en cuanto a conocimientos sino que, también, les lleve a un involucramiento temporal con los agricultores.

Ecoturismo (turismo sostenible).- Tiene como finalidad desarrollar actividades que permitan a los visitantes apreciar la importancia que reviste la sustentabilidad, preservación y correcta apreciación del medio ambiente natural y cultural.

Etnoturismo.- Satisface la creciente necesidad de los turistas de conocer acerca de las culturas ancestrales de la localidad, a través de la visita a los principales lugares en los que reposan los vestigios de aquellos antiguos pobladores, quienes constituyen una parte muy importante de nuestra historia cultural.

c) Religioso.-

Se refiere a *“aquellos desplazamientos hacia santuarios localizados en poblados rurales donde se celebran fiestas religiosas. Se manifiesta principalmente por peregrinaciones que hacen los fieles a lugares considerados santos, casi siempre en fechas significativas, o sea la celebración de una*

aparición o la fiesta de algún santo que por lo general va acompañada de una feria recreacional y comercial, donde se hace un mezcla insólita de lo sagrado con lo profano. Es una mística anexada a la recreación.”¹³

La parroquia de Puembo, donde se ubicará la Hostería “Libertad”, es muy cercana a las poblaciones de Pifo, Yaruquí y el Quinche, en las cuales hay varias iglesias que datan de la época colonial; especialmente el Santuario dedicado a la Virgen del Quinche, constituye un sitio al cual, tradicionalmente, han acudido los peregrinos del sector y de distintos puntos del país.

Qué mejor, entonces, que los visitantes cuenten con un lugar digno y seguro en el que puedan descansar y alojarse, de así ser el caso, cuando se desplacen a estos lugares a participar del espíritu cristiano que caracteriza al pueblo ecuatoriano.

Estas modalidades serán las que privilegie la hostería, porque se considera que con ello se contribuirá a mantener un buen nivel para el turismo de la zona y, al mismo tiempo, reforzar su importancia histórica que se resume en tres aristas: la prehispánica, la colonial y la republicana, representadas, entre otros antecedentes, por:

- a)** los vestigios de los antiguos pobladores;
- b)** la expedición de Francisco de Orellana hacia la conquista “Del Dorado” (la actual amazonia ecuatoriana); y,
- c)** ferrocarril Quito-Ibarra-San Lorenzo que posibilitó la unión e intercambio de los habitantes del valle con la región noroccidental de la costa ecuatoriana, respectivamente.

¹³ <http://kiskeya-alternative.org/publica/diversos/rural-tur-gurria.html>

3.3 MARCO LEGAL

3.3.1 Constitución de la República.

Acertadamente en el Preámbulo, reconoce nuestras raíces milenarias; se refiere a la naturaleza, de la cual formamos parte; invoca el nombre de Dios y reconoce las diversas formas de religiosidad y espiritualidad; y, resalta la sabiduría de todas las culturas que nos enriquecen como sociedad.

En el artículo 14, reconoce el derecho de la población, en general, *“a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado”* y, al propio tiempo, *“declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados”*.

El artículo 404, dice: *“El patrimonio natural del Ecuador único e invaluable comprende, entre otras, las formaciones físicas, biológicas y geológicas cuyo valor desde el punto de vista ambiental, científico, cultural o paisajístico exige su protección, conservación, recuperación y promoción”*.

3.3.2 Ley de Turismo.

Tiene por objeto determinar la normativa a la cual debe sujetarse la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico.

En el Capítulo Primero: “Generalidades”, el Art. 2 dice que el Turismo es *“el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos”*¹⁴

¹⁴ http://www.captur.com/Docs/Ley_de_Turismo.pdf

Agrega que, la demanda turística, está conformada por turismo receptivo, emisor e interno, esto se refiere a los que llegan al país, los que viajan al extranjero y los que se desplazan dentro del Ecuador.

La industria del turismo, añade, involucra la planta turística la cual se divide en primaria y secundaria. **Primaria** se refiere a lo principal y básico al momento de saber el destino, es decir, transporte, hospedaje y alimentación y **Secundaria** se refiere al complemento del viaje, guías de turismo, información turística, etc.

3.3.3 Decreto Ejecutivo 1424, R.O. 309, de 19 de abril de 2001.

Resalta que el país cuenta con extraordinarios recursos turísticos, debido a sus especiales condiciones geográficas, históricas, paisajísticas, culturales etnográficas y artísticas, las cuales deben ser valoradas y debidamente preservadas por la sociedad ecuatoriana.

Destaca el “*efecto multiplicador*” del turismo y su importancia social ya que acarrea bienestar y desarrollo para todos los miembros de la comunidad receptora.

Declara como *Política Prioritaria del Estado* el desarrollo del turismo en el país.

3.3.4 El Plan Estratégico de Turismo Sostenible del Ecuador, 2020.

Contiene varios puntos importantes respecto al turismo:

- Señala que tiene el potencial de convertirse en un eje dinamizador de una economía justa y equitativa para el desarrollo humano.
- Resalta que el Turismo es una industria que integra a varios sectores en encadenamientos de valor dinámicos.
- Reconoce al ocio como derecho social.
- Valoriza la mega diversidad y pluriculturalidad del país.

- Destaca que esta actividad representa una de las cuatro principales fuentes de ingresos del Ecuador con alta capacidad de generación de beneficios y redistribución de la riqueza.
- Al turismo lo define como el “ conjunto de actividades que se realizan fuera del lugar de residencia por motivos de ocio, diversión, cultura, naturaleza, gastronomía, aventura, religión, estudios, investigación, deporte, visita a familiares y amigos, por un periodo mayor a 24 horas.”

3.4 MARCO HISTÓRICO Y GEOGRAFICO

3.4.1 Sinopsis histórica.

La existencia de la parroquia de Puembo se remonta a épocas anteriores a la invasión Inca y a la conquista española, respectivamente, por lo que posee una rica historia de alrededor de 600 años.

Se conoce que el asentamiento indígena de “Los Puembos” formó parte de lo que se conoció como El Reino de Quito, al que se refieren numerosos historiadores quiteños y ecuatorianos; se resistieron, bravamente, ante las tropas de Huayna Capac, al mando del Cacique Nasacota Puento, quien ofrendó su vida y en cuya memoria esta parroquia y zona lleva la denominación de Puembo.

3.4.2 Ubicación geográfica

Puembo se encuentra en la parte central del valle de Quito, es una zona rural, a 25 Kilómetros de distancia y 30 minutos de la ciudad de Quito. Limita al Norte con el río Guayllabamba; al Sur con el río Guambi; al este con el río Guambi; y, al Oeste con el río Chiche.

Como parroquia eclesiástica, Puenbo adquiere esta categoría en el siglo XVI y su carácter civil lo tiene desde el 25 de julio de 1785.

3.4.3 Importancia de la zona

De conformidad con la memoria histórica de la ciudad de Quito y sus alrededores, se conoce que de la entonces principal ciudad de la Real Audiencia, salió la famosa expedición que descubrió el río Amazonas, comandada por Pizarro y su lugarteniente Francisco de Orellana, siendo este último el descubridor de esta importante arteria fluvial, de la cual dio cuenta al Rey de España luego de un largo como penoso viaje a través de lo que hoy se conoce como la Amazonía, saliendo al Océano Atlántico y de allí a la península Ibérica.

Los miles de indígenas que acompañaron a los expedicionarios españoles, aparte de los que ya llevaban desde la ciudad, con seguridad fueron también reclutados al pasar por las distintos poblados que conformaban esta zona, por lo que, Puenbo, tiene su sitio en la historia hispánica, quedando plasmada su contribución para el descubrimiento del Gran Río y que es “Gloria de Quito”, como reza la inscripción que consta en la parte principal de la Catedral capitalina.

De otra parte, como se mencionó, ya en la época republicana, por este sector pasó un importante ramal del ferrocarril ecuatoriano, el mismo que saliendo de la capital llegó a la costa ecuatoriana en la ciudad de Esmeraldas.

Todavía existen ciertos tramos en los que se nota las huellas del paso del tren y que se espera que sean reconstruidos, no solamente para que resurjan las poblaciones sino también porque será un incentivo turístico, el cual ya está dando frutos en los tramos Quito-Latacunga y Guayaquil-Durán recientemente rehabilitados por el actual Gobierno.

CAPITULO IV

LA EMPRESA HOTELERA Y TURISTICA

4.1 Acerca del establecimiento

4.1.1 Objetivos

4.1.1.1 Generales

- Construir una hostería, en la zona rural de Puenbo, que proporcione hospedaje oportuno a turistas extranjeros y nacionales que arriben a Quito a través del nuevo aeropuerto capitalino siendo, al mismo tiempo, un portal que les permita conocer, de antemano, las oportunidades que ofrece nuestro país, lo cual les ayudará a familiarizarse con el medio ambiente ecuatoriano.
- Proporcionar información sobre los principales aspectos que interesan al turista nacional y extranjero, en los campos arqueológico, cultural, gastronómico, musical y artístico, tanto local como nacional.
- Constituirse en referente y distinguirse de otras hosterías del sector al brindar una atención personalizada, con un servicio innovador, eficiente y eficaz.

4.1.1.2 Específicos

- Satisfacer las necesidades del cliente del sector turístico nacional e internacional, así como promocionar, entre los huéspedes, los aspectos natural y cultural del país.
- Desarrollar un plan estratégico de mercado, que permita lograr un buen posicionamiento, de la hostería, a través de una adecuada promoción.
- Proponer convenios con embajadas, consulados acreditados en el país y con varios Ministerios (de Relaciones Exteriores; Turismo; Cultura; y, de Ambiente) e igualmente con las entidades en las cuales, por lo general, se realizan presentaciones artísticas: Casa de la Cultura Ecuatoriana, Fundación

Casa de la Música, Teatro Nacional Sucre, entre otras, que permita a los turistas beneficiarse de ciertas prestaciones de las entidades estatales y, de otra parte, asistir a las representaciones que se llevan a cabo en tales centros de cultura, a precios corporativos.

- Promocionar la arqueología del sector, la cultura ecuatoriana, música nacional, literatura, pintura y arte, mediante la decoración de la hostería, la presentación del menú y con pequeñas exposiciones en lugares debidamente adecuados, en los que se realizarán proyecciones de películas y videos que demuestren la importancia del sector, especialmente en lo que hace relación a los sitios arqueológicos e históricos.
- Demostrar y enseñar a los huéspedes y clientes las actividades agrícolas, que se realizarían en la hostería, siendo una de ellas la de carácter hidropónico, cuyos productos se destinarán para el consumo interno, resaltando el afán de sostenibilidad y sustentabilidad que anima a todos quienes integran la hostería.
- Fomentar, en el personal administrativo, una actitud positiva y práctica que permita un auto abastecimiento de productos agrícolas primarios, a través de un adecuado entrenamiento que conlleve la consecución de este loable fin.

4.2 Hostería Libertad

Para los habitantes de la capital y para los foráneos, siempre ha sido un sitio obligado el dirigirse hacia el “balcón de la ciudad”, mejor conocido como la “González Suárez”, nombre que lleva también la avenida desde la cual se avista todo el valle de Tumbaco.

Al inicio de dicha avenida, se encuentra ubicado el “Hotel Quito”, el cual se construyó en la década de los sesenta y fue uno de los primeros de alta categoría en la capital, cuya construcción se llevó a cabo en este lugar para, precisamente, sacar provecho de la privilegiada vista y que constituye un elemento de atracción para los turistas que allí se hospedan.

Sobre este “mirador” natural, lamentablemente, se levantaron edificios muy altos, contrariando a la ordenanza municipal que prohibía construcciones que superen los cuatro pisos de altura, ya que edificaciones mayores obstaculizarían el avistamiento del Valle de Tumbaco, así como el Santuario de Guápulo, uno de los primeros construidos durante la Colonia.

Desde tan estratégica ubicación, es posible admirar en todo su esplendor el inmenso Valle y, al divisarlo, se siente que nuestro componente espiritual tiende a liberarse y metafóricamente nos transporta por los aires, muy hacia arriba y, al alcanzar las alturas, disfrutar de tan importante como bella creación de la naturaleza.

La libertad es un concepto que hace referencia a muchas situaciones de la vida humana y, al intentar definirla, se la podría entender como la facultad otorgada por El Creador, para que su criatura escoja entre el bien y el mal, entre lo hermoso y lo feo, permitiéndole obrar de la mejor manera y de realizar o llevar a cabo todo aquello que estime lo más adecuado y conveniente para sí mismo y sus semejantes.

De otra parte, según datos históricos, en el sitio en el que actualmente se halla ubicada la ciudad de Quito, también estuvo el centro político del antiguo Reino de los Shyris, pueblo emblemático que supo enfrentarse valientemente a los conquistadores españoles para defender lo que para esos antiguos pobladores era fundamental para su vida: **la libertad**.

Ya en tiempos de la Colonia surgieron algunos levantamientos de la población por algunas erradas disposiciones de los gobernantes de la época y que fueron el inicio de la lucha contra la opresión, como fue la Revolución de las “Alcabalas”, la cual se constituyó en el antecedente para la gesta libertaria del 10 de agosto de 1809 y que abrió el camino para el 9 de octubre, el 3 de noviembre y el 24 de mayo, fechas en las que alcanzaron la **libertad** las ciudades de Guayaquil, Cuenca y Quito, respectivamente, siendo la Batalla del Pichincha la que selló definitivamente la independencia de la antigua Audiencia de Quito.

Algunos e importantes concedores de la historia de nuestro país, han afirmado que en vez de Ecuador debió llamarse **Quito**, precisamente en honor a esos primeros y bravos **Quitus** que dejaron en nuestra tierra sembrada la inquietud libertaria.

Artistas y cantautores han homenajeado a la entonces capital de los shyris y hoy capital de los ecuatorianos, con lo cual han recordado también a sus antiguos y actuales pobladores.

El conocido dúo “*Los Reales*”: Consuelo Vagas y Eduardo Erazo, en la melodía “*Quito novia del cielo*” (de autoría del cantautor Erazo), rinde tributo a la capital ecuatoriana y al entonar dicha melodía dicen, entre otras cosas, lo siguiente: “*Románticas campanas y centenarias torres grabaron en tu historia la palabra **libertad**... y un manto de grandeza y de gloria te cubrió. La vieja España sigue dormida en tus suburbios, una ventana guiña al dulce trovador... guitarra que desgrana acordes de esperanzas mientras la luna cubre de plata tus callejas. Quito novia del cielo poemas, luz y versos recoge en tus montañas el eco de mi voz...*”

Todo lo anterior, constituye la justificación para haber escogido el nombre de “Libertad” para el proyecto de hostería, ya que el huésped, visitante o turista, podrá, libremente, disfrutar de un lugar acogedor; con un espacio amplio e independiente; seguro y tranquilo, ya que la hostería se ubicará en un entorno natural el cual, sin duda, renovará las energías al ser un verdadero “oasis” para el cuerpo y el espíritu, finalidad que es deseable y compatible con las expectativas de quienes anhelan un ambiente de paz con comodidad.

4.2.1 Misión

Según los autores Thompson y Strickland, “*lo que una compañía trata de hacer por sus clientes, a menudo se califica como la misión*” de la misma.

En el caso de la hostería “Libertad”, su misión será:

HOSTERIA

“LIBERTAD”

Ofrecer a los huéspedes y clientes un excelente servicio, rodeado de confort y calidad, en base a amabilidad, puntualidad, eficacia y teniendo como mira adicional el dar a conocer la cultura, música, literatura, pintura y arte nacionales.

4.2.2 Visión

Para Jack Fleitman, *“es el camino por el cual se dirige la empresa a largo plazo y sirve de rumbo y aliciente para orientar las decisiones estratégicas de crecimiento junto a las de la competitividad”*.

Para el establecimiento proyectado, será el procurar un posicionamiento como un lugar de hospedaje de primer orden, prestigioso y reconocido a nivel nacional e internacional, lo cual permitirá colaborar a la buena imagen turística del país y promocionar la riqueza natural y artística del Ecuador.

4.2.3 Filosofía Empresarial

Estará representada por la forma de pensar aceptada por la organización. En la filosofía de la empresa se describe la cultura y la imagen que deseamos ofrecer.

Dentro de este contexto, la filosofía de la hostería “Libertad” se enfocará en:

- Trabajo en Equipo.- Cada uno de los integrantes de la hostería: administrador y empleados, procurarán cumplir fielmente con sus deberes y tareas asignadas a fin de brindar un excelente servicio.
- Profesionalismo.- Mediante la contratación de un personal debidamente capacitado y con un perfil acorde con el trabajo a desempeñarse.
- Interacción.- Entre el administrador y el personal, a través de ideas y sugerencias, basadas en una actitud de permanente colaboración mutua; apreciando debidamente los aportes individuales y grupales; y, precautelando

la capacidad de observación, la generosidad y solidaridad innatas al ser humano.

- Confianza.- Entre el personal directivo y administrativo de la hostería; especialmente en lo que hace relación al cumplimiento estricto de sus deberes y obligaciones mutuas.

- Vocación de Servicio.- Siendo como es, esencialmente, una actitud personal enfocada a ayudar a quienes están alrededor, se requiere una disposición innata y consciente orientada hacia tal objetivo, siempre con una sonrisa y con las manos abiertas y extendidas.

- Calidad.- Tanto en el servicio como en la solución de inconvenientes.

- Ética.- Que se sintetiza en el respeto y observancia de valores, especialmente de la honestidad.

- Compromiso.- Con la correcta realización del quehacer diario, cuyo resultado es la satisfacción de los huéspedes y la permanencia de la clientela.

- Responsabilidad.- En el manejo eficiente y eficaz de los servicios del establecimiento.

4.3 Localización

Grafico 4.1 Mapa - División Parroquial DmQ



Fuente: www.joyas de quito.com

El establecimiento se ubicará en la parroquia rural Puembo y estará al noroeste de la actual carretera interoceánica que va hacia Pifo, Yaruquí, Quinche, etc., muy cerca de la autopista que se construirá para acceder al nuevo Aeropuerto Internacional (actualmente en construcción) en el sector de “Tababela”.

En el camino, desde y hacia la hostería, están las pequeñas poblaciones de Cumbayá y Tumbaco, en las cuales se ha asentado gran parte de la población vecina a la capital, constituyéndose en una especie de *“ciudad satélite”* ya que disfruta de todas las comodidades de la vida moderna.

Cumbayá.- Es un atractivo el *“reservorio”*, construido en la década de los sesenta, el mismo que da un importante aprovisionamiento de energía eléctrica para dichas poblaciones y también para la capital ecuatoriana.

Tumbaco.- El turista que transita por esta zona, necesariamente hace un alto por tratarse de una población muy singular y atractiva; las últimas administraciones locales han realizado una gran obra municipal y mantienen en

HOSTERIA

“LIBERTAD”

excelente aspecto tanto su plaza central como los alrededores. Merece especial mención la restauración de la antigua iglesia parroquial.

El tiempo y distancia que tomará el traslado de los huéspedes desde la hostería, en Puembo, al nuevo aeropuerto de Quito y viceversa, no será mayor a los 30 minutos, ya que se ofrecerá un servicio privado de transporte, por cuenta de la hostería.

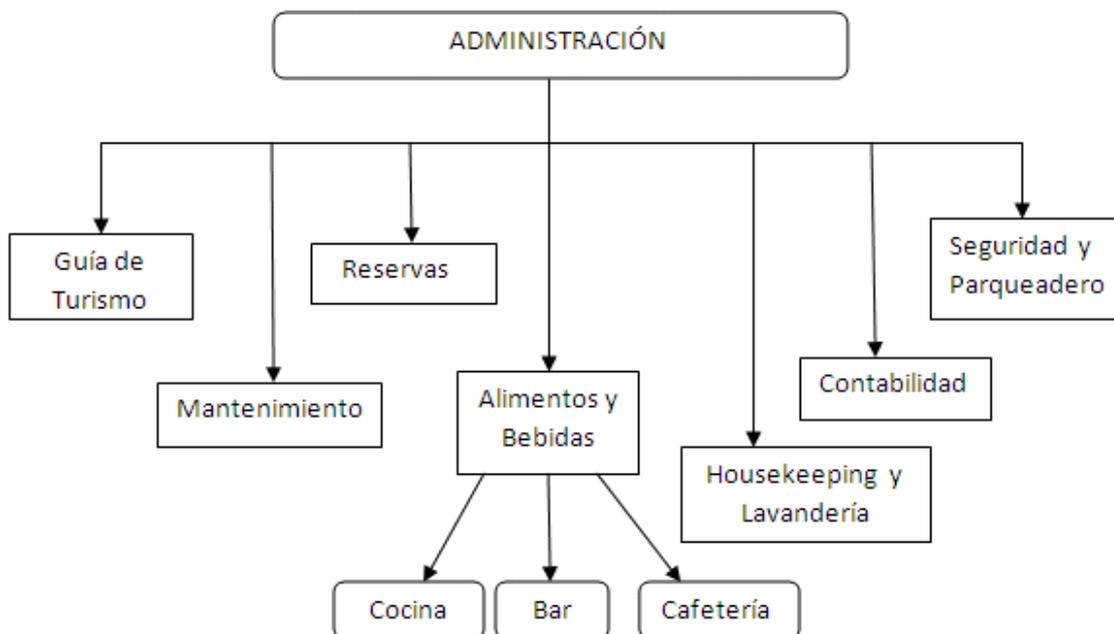
Tabla 4.1 Información Geográfica

	Valle de Tumbaco	Puembo
Cantón	Distrito Metropolitano de Quito	x
Superficie	64.000 ha	1267 ha
Ubicación	X	Valle de Tumbaco
Altitud	2.300 msnm	2.444 msnm
Población	174.000 aprox. Habitantes	18.000 habitantes
Limites	Noroeste del Distrito Metropolitano de Quito	Norte: Río Guayallabamba Sur: Río Guambi, Este: Desde la desembocadura del río Guambi en el río Pedro. Oeste: Río Chiche
Parroquias Rurales / Barrios y comunas	Cumbayá, Tumbaco, Pifo, Puembo, Checa, Tababela, Yaruqui, y Quinche	x
Area	64.000 ha	3.193 ha
organizacion	*Municipio	Junta parroquial, comités barriales

Fuente: Autora

4.4 Organigrama General

Grafico 4.2 Organigrama General



Fuente: Autor

4.4.1 Explicación técnica del organigrama general del establecimiento

- Primeramente las líneas continuas, sin interrupciones, indican autoridad formal, relación y comunicación.
- Segundo, las líneas verticales indican autoridad sobre las horizontales; señalan especialización y correlación.
- Cuando la línea cae sobre la parte media y encima del recuadro indica mando "sobre".

El organigrama está conformado por áreas o departamentos para el proyectado establecimiento turístico.

La administración o gerencia se encargará de supervisar a todas las áreas-departamentos de la hostería. Tendrá una relación buena con todo el personal.

El departamento de reservas estará en constante contacto con la administración; para ésta, a su vez, será un punto intermedio de con todos los demás departamentos de la hostería. El departamento de reservas pasará

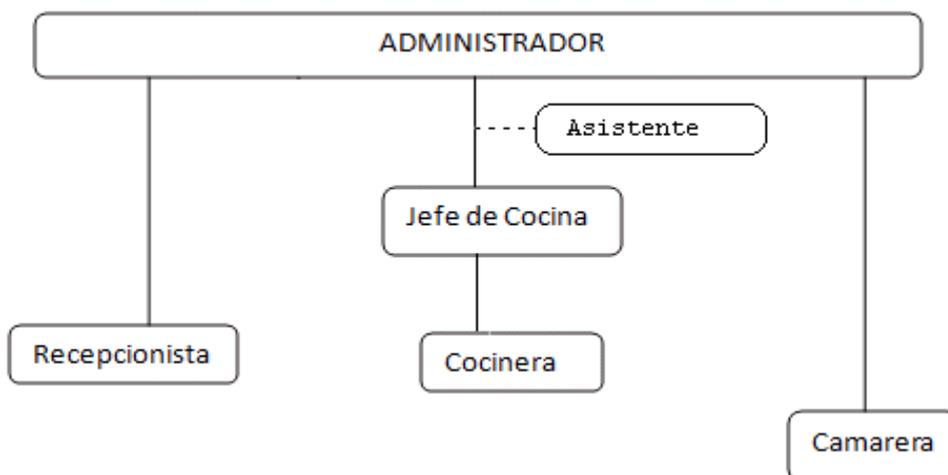
información directamente a la administración y, a su vez, tendrá también contacto con los diferentes departamentos.

El departamento de seguridad y parqueadero, departamento de guía de turismo y el departamento de contabilidad , si bien constan en el organigrama general, tendrán la condición de “proveedores” del establecimiento, pues sus servicios los prestarán a través del correspondiente contrato.

Departamento de alimentos y bebidas estará en contacto con el área de cocina, cafetería y el bar.

4.5 Organigrama Específico

Grafico 4.3 Organigrama Especifico



Fuente: Autor

4.5.1 Explicación breve y técnica sobre el organigrama específico de funciones y descripciones de la hostería:

Se procurará manejar de una manera menos jerárquica posible, cada puesto; cada empleado de la hostería estará en capacidad de resolver situaciones vinculadas con sus funciones y responsabilidades.

El Administrador estará en contacto directo con el asistente, quien será su apoyo. También lo hará con el jefe de cocina, la recepcionista y camarero para cualquier novedad.

4.5.2 Manual de Puestos

4.5.2.1 Descripción de funciones y perfiles

a) Administrador

- Supervisará y dirigirá el buen desempeño de todo el personal.
- Mantendrá comunicación con sus alianzas. agencias de viajes, entidades nacionales y proveedores en general.
- Dará a conocer y promoverá el producto en el mercado, por diferentes maneras y acciones.
- Organizará los paquetes de estadía y distintas promociones para el reconocimiento del establecimiento en el país.
- Buscará clientes potenciales.
- Planificará, organizará, coordinará, supervisará y dirigirá todas las actividades de la hostería y del personal, con el objeto de lograr un óptimo funcionamiento y servicio.
- Actualizará el plan de marketing, relativo a promoción, publicidad y relaciones públicas.

Perfil para el cargo:

- Profesional o Tecnólogo en Administración Hotelera y Turística.
- Fluidez en el idioma inglés y conocimientos básicos de francés e italiano.
- Experiencia mínima de dos años en posición similar y manejo de personal.
- Excelente presentación, expresión oral y escrita
- - Acreditar liderazgo, honorabilidad, responsabilidad y capacidad de tomar decisiones.
- - Conocimientos de las principales herramientas de la computación.
- - Demostrar sus conexiones y contactos con sus similares en otras empresas.
- - Acreditar su participación en cursos o seminarios en hotelería y turismo.

b) Recepcionista

- Procesar el control de ingreso (“check-in”) y salida (“check-out”) de los huéspedes del establecimiento.
- Responder a las solicitudes de información de los visitantes, clientes y huéspedes, sobre la hostería, sea vía telefónica o en persona.
- Preparar reportes de reservaciones para la administración y revisar que las tarifas aplicadas sean las correctas.
- Gestionar y controlar las reservaciones, diarias, solicitadas por los clientes, sea por medio de la página electrónica (web) o personalmente.
- Mantener contacto con las agencia de viajes y con los operadores de “tours”.
- Controlar el uso de las llaves de las habitaciones.
- Atender a los huéspedes al ingreso y durante su permanencia.
- Informar sobre las particularidades del establecimiento: atractivos, transporte, eventos, lugares que visitar en los alrededores, etc.
- Distribuir la correspondencia y recibir los mensajes para los huéspedes.
- Accionar el despertador automático/telefónico para los huéspedes que solicitan este servicio adicional.
- Ejecutar las instrucciones directas del administrador.
- Coordinar con el personal de “housekeeping” y lavandería respecto de los requerimientos de los huéspedes.
- Confirmar la reservación o mantenerla en lista de espera.
- Registrar electrónicamente el ingreso y salida de los huéspedes.
- Informar al huésped sobre las políticas del hotel.
- Asignar la habitación

A esta dependencia se asignará tres personas, en horario diurno, vespertino y nocturno que serán

Recepcionistas	Trabajo de Turno	Horario
1	Diurno	6:30am- 14:30pm
2	Nocturno	14:30pm – 22:30pm
3	Vespertino	22:00pm – 6:30am

HOSTERIA

“LIBERTAD”

Perfil para el puesto:

- Haber terminado el segundo nivel de enseñanza.
- Edad: 27-35
- Manejo de Microsoft Office y Excel.
- Experiencia laboral de tres años, mínimo, en puesto similar
- Manejo de los procesos de "check-in/ check out"
- Conocimientos básicos de inglés, francés, alemán y/o Italiano
- Facilidad de expresión verbal.
- Capacidad para tomar decisiones
- Don de gentes.

c) Asistente

- Custodiar y mantener las carpetas, controlar la nómina y supervigilar la gestión correcta del personal del establecimiento.
- Recibir y reportar las llamadas dirigidas al administrador.
- Organizar la agenda del administrador.
- Posibilitar la interconexión entre el administrador y las áreas ó departamentos de la hostería en presencia o ausencia de aquél.
- Colaborar en la contratación del personal fijo y temporal.
- Llevar un registro de los contactos del Administrador.
- Preparar los proyectos de correspondencia interna y externa.
- Colaborar para la relación administración vs. los proveedores.

Perfil para el puesto:

Título Académico de primer nivel

Edad: 20 -30 años

Conocimientos básicos de inglés.

Conocimientos de Microsoft Office, archivos, contabilidad, facturación,

Un mínimo de tres años de experiencia

HOSTERIA

"LIBERTAD"

Excelentes relaciones interpersonales

Conocimientos de manejo de archivo, redacción, taquigrafía

Habilidad en la atención al público

d) Jefe de Cocina

- Elaborar los pedidos para la adquisición de productos para la elaboración de alimentos.
- Vigilar y controlar las entregas de alimentos.
- Vigilar y verificar las fechas de elaboración y caducidad de los productos que se reciben de los proveedores, su calidad y la cantidad adecuada..
- Dirigir y supervisar la higiene en las instalaciones y en la vajilla utilizada por el personal de la cocina.
- Actualizar el calendario de eventos, de los horarios de trabajo y de los respectivos turnos para los días feriados.
- Vigilar la preparación y entrega de los pedidos a fin de que estén acordes con el deseo de los huéspedes o clientes ocasionales.
- Informar a la administración de la existencia o falta de insumos.
- Supervisar la correcta utilización y mantenimiento de utensilios, menaje de cocina, electrodomésticos, etc.

Perfil para el puesto:

Titulo de Chef

Edad: 35 años en adelante Conocimientos

básicos de ingles Conocimientos de

gastronomía ecuatoriana Mínimo 5 años de

experiencia

Personalidad: creativo y espontáneo.

e) Cocinera(o):

- Estará bajo la supervisión directa del jefe de cocina.
- Organizará el trabajo de preparación de los alimentos y su ubicación en la vajilla adecuada.
- Controlará los “vales” de los pedidos, antes de su paso al comedor, a fin de que estén acordes con el deseo de los clientes.
- Preparará adecuadamente los pedidos.
- Informará al final de cada jornada, al jefe de cocina, sobre el movimiento y labor realizada en la cocina.

Perfil para el puesto:

Titulo de Chef

Edad: 25 a 35 años

Conocimientos básicos de Inglés

Conocimientos concretos de la gastronomía ecuatoriana

Personalidad creativa

f) Camarera/o (Mucama)

- Arreglar las habitaciones, poniendo énfasis en la limpieza y el orden.
- Revisar las habitaciones, tanto ocupadas como libres y reportar a la recepción, asegurándose que existan los utensilios necesarios para una adecuada permanencia.
- Entregar la ropa de los huéspedes a la lavandería, junto con el correspondiente inventario de la misma.
- Vigilar el buen uso de lavadoras, secadoras, maquinas de planchar, etc.
- Controlar la correcta utilización del material de limpieza.
- Cuidar su presencia a través de la buena utilización del uniforme.
- Manejar un apreciable vocabulario, al menos, en idioma inglés.
- Llevar consigo las copias de las llaves de las habitaciones.
- Ser el reemplazo, ocasional, como ayudante para la cocina.

Perfil

- Mínimo Bachiller
- Edad: 30 años en adelante
- Conocimientos básicos de inglés.
- Personalidad activa, organizada, *dinámica y con iniciativa*.
- Don de gentes.
- Facilidad de acoplamiento y trabajo en equipo
- Experiencia mínima de 1 año

4.6 Descripción del negocio

Dentro de la hostería se procurará mantener un ambiente tranquilo, donde los turistas disfruten su entorno, evitando el ruido del día a día que se enfrenta en el quehacer ciudadano.

Al propio tiempo, se tratará de estimular el arte y cultura ecuatoriana, a través de la decoración interior de las habitaciones y del establecimiento en general, el cual contará con un salón adecuado que posibilitará la presentación de exposiciones, grupos de baile típico, música nacional, etc.

En cuanto a la decoración interna, se podrá observar un mural, en cada habitación, además de los que se sitúen en los corredores y lugares principales de la hostería, pertenecientes a lo más representativo del arte ecuatoriano.

4.6.1 Habitaciones

Hostería “Libertad” contará con 10 habitaciones y 2 suites muy confortables, distribuidas en un solo piso y decoradas al estilo campestre, en las que, como se indicó, se privilegiará el arte ecuatoriano, ya sea a través de cuadros, pinturas, murales y otras expresiones manuales.

Cada habitación tendrá las comodidades de la vida moderna, vista hacia el jardín, con agua caliente las 24 horas; estarán identificadas con los nombres de las 7 parroquias rurales que conforma el Valle de Tumbaco, 2 nombres representativos de Puenbo y 3 lugares turísticos importantes.

4.2 Clasificación de las habitaciones

#hab	Nombre Habitación	Simple ó Doble	Habitación ó Suite	Camas
1	Puembos	Doble	Suite	2 Queen
2	Nasacota Puento	Simple	Suite	1 King
3	Guayllabamba	Simple	Habitación	1 King
4	Chiche Obraje	Simple	Habitación	1 King
5	Chaquiñan	Simple	Habitación	1 King
6	Cumbaya	Simple	Habitación	1 King
7	Tumbaco	Doble	Habitación	2 Queen
8	Pifo	Doble	Habitación	2 Queen
9	Tababela	Doble	Habitación	2 Queen
10	Yaruqui	Doble	Habitación	2 Queen
11	Checa	Doble	Habitación	2 Queen
12	Quinche	Doble	Habitación	2 Queen
	Total	5S 7D	10 hab 2 suite	15 Q 5K

Fuente: Autora

4.6.1.1 DISTRIBUCION:

- Habitaciones simples (4): Con cama “King”, baño privado, teléfono, TV, conexión wifi, velador, armario, lámpara ahorradoras de energía, porta maletas.
- Habitaciones dobles (6): Dos camas “Queen”, baño privado, teléfono, TV, Dvd, conexión wifi, velador, armario, lámpara ahorradoras de energía, porta maletas.

- Suites (2): Con cama “King”, mini-bar, teléfono, tv, Dvd, sala con sofá-cama, un pequeño comedor, una caja fuerte, conexión wifi, velador, armario, lámpara ahorradora de energía, porta maletas.

4.6.2 SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

- Caja Fuerte
- Guardarropa
- Cuarto de seguridad para equipos e instrumentos.
- Lavandería: lavado “express”,
- Servicio de Transporte, Aeropuerto-Hostería-Aeropuerto, las 24 horas.
- Vigilancia: las 24 horas
- Parqueadero: capacidad para 80 automóviles; la tarifa de 0,50 centavos de dólar, por hora o fracción, se cobrará, únicamente, a quienes no son huéspedes.

4.6.2.1 CAFETERIA: (Menú a la Carta: ANEXO 2)

Capacidad de 60 personas con 15 mesas

- **Desayuno:** Continental, Americano, y casero

Horario de atención: 05:00am – 10:30am

- **Almuerzo:** Los Platos Tradicionales.

Horario de atención: 12:00 – 15:00

- **Cena:** A la carta.

Horario de atención: 19:00 – 22:00

4.6.2.2 BAR:

Capacidad de 40 personas con 10 mesas

Ofrecerá cocteles y bebidas típicas del país.

Horario de atención: 19:00 – 22:00

4.6.3 OTROS SERVICIOS:

- Sala de lectura: Variedad de libros con información cultural, artística, música nacional y andina, literatura, y pintura. Se ofrecerá un adecuado y cómodo mobiliario. Capacidad para 10-15 personas.

- Sala de huéspedes: con chimenea y acompañado con música ambiental/instrumental y andina.- Capacidad para 10-15 personas

- Salón: Para eventos culturales; contará con un proyector de video. Capacidad para 60 personas.

4.6.3.1 AREAS RECREACIONALES:

- Cancha de tenis
- Caballeriza
- Bicicletas
- Gimnasio

La utilización de los servicios de estas aéreas será gratuita para los huéspedes de la hostería y se cobrará una tarifa módica al público en general.

4.6.3.2 ACTIVIDADES AGRICOLAS:

Cultivo Hidropónico:

-

“Es el cultivo de plantas sin tierra, alimentadas con una solución de agua y sales minerales. Viene del término hidroponía, hidro-agua y ponos-trabajo, es decir trabajo con agua. La hidroponía es una técnica de cultivo que permite a cualquier persona cosechar en sus propios hogares o comerciales, en un espacio mínimo con luz solar, hortalizas, flores, frutales, con un bajísimo costo, utilizando un suelo inerte, y una reducida y poco costosa cantidad de sales

nutritivas. Se debe ubicar dicho cultivo en lugares donde reciba como mínimo seis horas de luz solar, evitando los espacios muy sombreados.”¹⁵

Se enfocará principalmente al cultivo y autoabastecimiento de:
Lechugas – Tomates - Pimiento – Pepino – Fresas, entre otros

El lugar y las dimensiones específicas para la ubicación, quedará al mejor juicio de un profesional en esta materia, a quien se le consultará, oportunamente, pero tomando en cuenta la distribución que consta en el proyecto arquitectónico.

4.7 Concepto y Tipo de Eventos

4.7.1 Exposiciones

“Una exposición es un acto de convocatoria, generalmente público, en el que se exhiben colecciones de objetos de diversa temática (tales como: obras de arte, hallazgos arqueológicos, instrumentos de diversa índole, maquetas de experimentos científicos, maquetas varias, negro etc.), que gozan de interés de un determinado segmento cívico o militar o bien es masivo o popular. Una exposición permanente, organizada y estructurada generalmente histórica o costumbrista constituye una institución llamada museo.”¹⁶

También el concepto de exposición se refiere a “una muestra de obras de arte que tienen un interés especial para enseñarlas a un público. Para ello se escoge una sala en la que se colocarán las obras con la información correspondiente.”¹⁷

Como temas y autores para exposiciones en la hostería se proponen:

¹⁵ Ventimilla, Hernán.- *Fundamentos de Cultivo Hidropónico*, Quito, 1990

¹⁶ Martínez A. , Homero, *“Diccionario de Hospitalidad”*, 2008, pag.105

¹⁷ <http://www.artelista.com/exposiciones.html>

Pintura.- autores como: Oswaldo Guayasamín, Eduardo Kingman, y Oswaldo Viteri.

Literatura.- autores de relevancia en la historia del país como: José de la Cuadra, Jorge Enrique Adoum, y Jorge Icaza.

4.7.2 Galerías Virtuales

Para tal efecto, la Administración procurará obtener las versiones digitales de las principales obras de dichos autores, a fin de proyectarlas, de forma sucesiva, ya sea en las reuniones que realice la hostería o en las pantallas que para el efecto habrá en las instalaciones del establecimiento.

4.7. 2.1 Pinturas y Literatura.-

En lo que hace relación a los principales pintores, se podrá concertar arreglos con las principales galerías capitalinas o con quienes sean poseedores de las obras, para exponerlas en la hostería.

Asimismo, en lo que a literatura se refiere, la Administración procurará hacer contacto con las casas editoras para hacer las correspondientes exposiciones en la hostería y que permitan la divulgación y conocimiento de este importante renglón cultural ecuatoriano.

La idea, es mantener de manera constante, en la hostería, exhibiciones cubriendo diferentes temas ecuatorianos, las se expondrán tanto en los corredores como los salones de la hostería, de manera que, un buen espacio del establecimiento, sea una especie de galería.

Exhibiciones de pintura y fotografía, por ejemplo, serán fáciles de montar y se centrarían en el trabajo de autores ecuatorianos, que resalten y visualicen temas cotidianos como la arquitectura de las ciudades y las características autóctonas de los diferentes pueblos indígenas.

La hostería de esta manera se convertiría en un espacio en el que los huéspedes y demás clientes puedan conocer respecto al país a través de la pintura y la fotografía permitiendo, a su vez, a los artistas nacionales el tener un espacio con una audiencia segura que admire sus obras.

Siempre que sea posible y con la anuencia del autor, las obras estarían disponibles a la venta, particular que beneficiará económicamente el artista y, al propio tiempo, contribuirá al ornato del establecimiento.

Hay infinidad de temas que podrían cubrirse en exhibiciones de fotografía y pintura. Pero, adicionalmente, se plantea hacer otras, didácticas, alrededor de un tema, similares a lo que sería una muestra en un museo. Allí, además de fotografías, se exhibirían explicaciones respecto a los temas expuestos.

4.8 Artes Escénicas

4.8.1 Danza

“La danza es una forma de expresión del cuerpo humano, que consiste en una serie de movimientos rítmicos al compás de una música. Entre sus modalidades figura el ballet o danza clásica, aunque existen innumerables tipos de danzas rituales y folklóricas entre las diversas culturas y sociedades humanas, así como infinitud de bailes populares.”¹⁸

En ese entendido, la hostería “Libertad” buscará promocionar las diversas manifestaciones de danza autóctona. Para ello, se invitará regularmente a grupos artísticos de diferentes regiones para demostrar las variadas expresiones de la danza folklórica y nacional.

En este ámbito, existe ya un desarrollo considerable lo cual ha posibilitado la existencia de varios grupos nacionales que se han desplazado por varias

18 Diccionario Enciclopédico Ilustrado “Océano Uno”, Grupo Editorial Océano; edición 1990

latitudes, dentro y fuera del país, llevando al público lo más tradicional de la danza ecuatoriana, constituyéndose en auténticas embajadas artísticas que se han presentado en diversos escenarios latinoamericanos, estadounidenses y europeos, en los cuales han alcanzado triunfos y reconocimientos.

Al respecto, como ejemplos de instituciones que se dedican al desarrollo de la danza en el país y que podrían ser invitadas, estarían:

Fundación Cultural Ballet Andino; Ballet Ecuatoriano de Cámara; Ballet “Quitús”; Grupos de Danza “Jacchigua”, “Ayahuashca” y “Llactacaru”.

La hostería buscará, también, promocionar las actividades en el ámbito de la danza y el teatro en el país. Para ello, invitará regularmente a grupos artísticos de diferentes regiones para demostrar las variadas expresiones escénicas de las distintas regiones y culturas del país.

Por las limitaciones del establecimiento se preferirán grupos de cámara, para dar funciones pequeñas. Estas presentaciones pueden darse en los salones como en los jardines de la hostería.

Desde el punto de vista económico, contratar a estos grupos podría resultar muy oneroso, por lo que reservaría para ocasiones especiales; sin embargo, grupos de danza y teatro estudiantiles pueden presentarse a un costo menor o tal vez solo proveyendo hospedaje y alimentación.

Varias instituciones de enseñanza superior como la Universidad Católica cuentan con tales grupos. Así mismo, ministerios y otras instituciones podrían estar dispuestos a auspiciar estas presentaciones. Así la hostería cumple su promesa de difusión cultural como el del entretenimiento de los huéspedes. Si bien por cualidades turísticas podría preferirse la danza y el teatro folklóricos, la hostería estaría abierta a cualquier tipo de temática mientras fuera, en lo posible, lo más apta para audiencias familiares.

4.8.2 Teatro

“El teatro viene a ser el conjunto de artes escénicas (obras teatrales, ópera, ballet). También se conoce como teatro al edificio donde se realizan dichas representaciones. Según el tipo de espectáculo, cabe distinguir entre teatro de ópera, dramático, de cámara, cabaret, etc.”¹⁹

En nuestro medio, el teatro se ha convertido en algo distinto, cual es la puesta en escena del quehacer diario, sea en forma de “estampas”, como las que presentaba el conocido actor Ernesto Albán, así como también obras teatrales de carácter costumbrista y que permiten no solamente el esparcimiento del público, sino también constituyen remembranza de antiguos tiempos o la escenificación de viejas tradiciones.

Como ejemplos de grupos teatrales tenemos, entre otros:

“Callejón agua”; “Marujitas”; “Malayerba”. Callejón de agua, Grupo del patio de Comedias, El Grupo Malayerba, grupo la Rana Sabia.

De otra parte, cabe mencionar sitios específicos donde se presentan obras teatrales: Teatro Nacional Sucre; Casa Museo María Augusta Urrutia; Teatro Variedades “Ernesto Albán”; Casa Teatro Malayerba; Patio de Comedias; Teatro Humanizarte; Teatro Prometeo; Salas y Teatros de la Casa de la Cultura Ecuatoriana, entidades con las cuales la hostería podría entrar en conversaciones o llevar a cabo convenios que permitan a los huéspedes asistir a las presentaciones en condiciones económicas más favorables que las fijadas para el público común.

¹⁹ <http://www.edufuturo.com/educacion.php?c=1786>

4.9 Concepto de Bellas Artes:

“Es cualquier estatua, alfombra, pintura, libro, vaso, plato, reloj, programa de radio o cinta cinematográfica que puede constituir una obra de arte o, por el contrario, ser algo desagradable”²⁰

“Bellas Artes se denomina a aquellas que tienen por finalidad expresar la belleza; históricamente las principales son: la arquitectura, la escultura, la pintura, la literatura, la danza y la música.”²¹

Tanto en los alrededores de la hostería, en Quito y en sus cercanías, existen numerosos sitios que guardan expresiones artísticas como las descritas en las definiciones anteriores y, por tanto, el personal encargado de estos menesteres podría hacer los arreglos necesarios para los desplazamientos de los huéspedes a los lugares que consideren de su exclusivo interés.

4.9.1 Música

Concepto.- *“Conjunto organizado de sonidos que transcurren a través de periodo de espacio y de tiempo. Sin lugar a dudas ha formado parte de la historia de la humanidad desde tiempos inmemoriales. Presenta características de estilos en las diferentes regiones del planeta.”²²*

Es una de las expresiones más importantes que tiene el ser humano y que le sirven para exteriorizar sus íntimos sentimientos; tales manifestaciones han quedado impregnadas y transmitidas por medio de dibujos o escritos, que han sido encontrados en los principales sitios arqueológicos e históricos donde se desarrollaron las principales culturas de las que se tiene conocimiento.

²⁰ Enciclopedia Barza, Tomo III William Betón, editor, 1972

²¹ *Diccionario* Enciclopédico Ilustrado “Océano Uno” Grupo Editorial Océano; edición 1990

²² <http://www.abcpidia.com/arte/bellas-aretes.htm>

En la historia de la música, hay distintos lugares y tiempos que tuvieron y tienen preeminencia dependiendo de las distintas clases: nativa, folklórica, clásica, etc.

Música Ecuatoriana:

Géneros musicales: Albazo, Alza, Danzante, Pasacalle, Pasillo, San Juanito, Yaraví .

Interpretes ecuatorianos:

Benítez Valencia; Hermanos Miño Naranjo; Los Reales; Julio Jaramillo; Margarita Laso; Hermanas Mendoza Suasti, etc.

Sitios específicos que se realizan eventos musicales:

Ágora y Teatro de la Casa de la Cultura Ecuatoriana; Este Café de la Mariscal; Sala de Recitales y Conferencias de la Casa de la Música.

El pentagrama musical ecuatoriano, siempre ha estado a flor de piel y ha sido el medio más directo para recordar tiempos idos o conectarse espiritualmente con el país cuando se ha estado ausente; por ello, en todos los hogares ecuatorianos están presentes las principales piezas y en las voces de los intérpretes mencionados.

Música Folklórica Andina

“Es un término que se aplica a una gama muy vasta de géneros musicales originados en los Andes sudamericanos, aproximadamente en el área dominada por los incas previa al contacto europeo. Esta área incluye íntegramente a Bolivia, norte de Chile, norte de Argentina, sierras de Ecuador y sur del Perú. Se interpreta con una variada gama de instrumentos autóctonos. En algunas regiones y países se caracteriza por la interpretación con instrumentos como la zampoña, quena, charango y bombo.”²³

²³ Diccionario *Enciclopédico Ilustrado “Océano Uno”* Grupo Editorial Océano; Edición 1990

En varios lugares de los Estados Unidos de América, así como en el ámbito europeo es muy apreciada esta clase de música, no solamente por la calidad de la misma sino también por los instrumentos que se utiliza para interpretarla, entre los que se destacan los de viento y cuerdas.

Como ejemplos de *grupos* de Música Andina Ecuatoriana:

Ñanda Mañachi, Jayac; Los 4 del Altiplano; Lllamarada, Quinara; Jisari; Pacha Callari; Danza Amauta; y, Surquitus

La música será una parte integral de la hostería, tanto en la ambientación de la cafetería como en los pasillos y corredores, sin que se trate de saturar a los huéspedes con música, sino hacer de ésta un elemento de fondo, un elemento para el descanso.

La idea es ambientar la hostería, preferiblemente, con música ecuatoriana, folclórica y andina, de la cual hay gran variedad de géneros e intérpretes.

Para ello, la hostería, obtendrá el permiso de la Sociedad de Autores y Compositores del Ecuador (SAYCE) y tendrá a disposición de los huéspedes una selección de música para adquirir en CD`s.

De esta manera, la hostería gana en ambiente, el artista se beneficia económicamente con la difusión de su material y el huésped disfruta con la tranquilidad y ambientación que brinda la música.

En general, mediante la utilización de varios recursos se busca hacer de la hostería un espacio cultural durante todo el año, que ofrezca opciones de entretenimiento y crecimiento a los huéspedes y demás visitantes.

Si bien no se puede tener un calendario de actividades demasiado recargado, se buscaría tener al menos una presentación escénica por semana y una exhibición cada dos meses.

Hostería Libertad sería, así, un sitio donde se pueda descansar y disfrutar la permanencia como en cualquier hotel, pero donde también se pueda conocer un poco del país y su cultura.

4.9.2 Literatura Ecuatoriana

“La literatura ecuatoriana se ha caracterizado por ser esencialmente costumbrista y, en general, muy ligada a los sucesos exclusivamente nacionales, con narraciones que permiten vislumbrar cómo es y se desenvuelve la vida del ciudadano común y corriente. De manera muy certera, podría decirse que Ecuador no ha dado literatos cuyos libros se vendan masivamente a nivel mundial.”²⁴

Dentro de nuestra expresión literaria, existe una larga lista de importantes escritores de gran talla y conocidos nacional e internacionalmente, como: Juan Montalvo, José de la Cuadra, Joaquín Gallegos Lara, Pablo Palacio, Demetrio Aguilera Malta, Alfredo Pareja Diezcanseco, Jorge Enrique Adoum, Jorge Icaza, entre los más importantes.

La literatura ecuatoriana bien puede ser uno de los temas a tratarse en las muestras dentro de la hostería; por ejemplo, con una exhibición de retratos de los principales autores ecuatorianos, en la cual fácilmente podrían fungir como auspiciadoras y proveedoras (de dichos retratos) tanto el Ministerio de Cultura, como la Casa de la Cultura Ecuatoriana.

Sin embargo, una mejor manera de promocionar las letras del Ecuador, será a través de una adecuada sala de lectura, en la hostería; si bien pequeña, pero acogedora, con un número considerable de obras ecuatorianas, tanto de literatura como libros informativos o turísticos.

²⁴ *Ecuador en la Mitad del mundo*; Guía Turística Y Ecología; GV&TOUR; Quito , 2006

Bien es sabido, por ejemplo que, algunos turistas consultan libros de viajeros, como lo da a conocer el programa televisivo “Lonely Planet”. La obtención de dichos libros se hará fácilmente en el mercado nacional. Sin embargo, se procurará prestar especial atención en conseguir obras traducidas, al menos al inglés, para satisfacer la curiosidad de los huéspedes.

Si bien no todo viajero está inclinado a la lectura, el tener una sala / biblioteca es un recurso que cuesta poco mantener y que puede ser un elemento adicional e interesante para quienes buscan un mejor conocimiento del Ecuador.

4.9.3 Escultura

“Se llama al arte de crear formas originales del tipo figurativas (reales) o abstractas, en cualquier tipo de material. Se caracteriza por presentar las 3 dimensiones del espacio.”²⁵

Ejemplo: Vicky Camacho, escultora ecuatoriana

El procedimiento para promocionar la escultura ecuatoriana sería similar al utilizado con la fotografía y la pintura, pudiendo valerse de exhibiciones simultáneas.

La ventaja en cuanto a escultura es que muchas veces se podrán usar los patios y jardines para exhibir las obras. Al igual que con las pinturas y fotografías, las obras que no sean propiedad permanente de la hostería, para su decoración, podrán ser puestas a la venta a los huéspedes, lo cual beneficiará al artista.

²⁵ <http://www.abcpedia.com/arte/bellas-artes.htm>

4.9.4 Arquitectura

“Es el arte de proyectar y construir cualquier tipo de edificación perdurable. Se rige por determinadas reglas, para así crear obras adecuadas a su intención de forma que sean agradables a la vista y capaces de incitar un placer al ser contempladas.”

En este ámbito, al recorrer las distintas ciudades ecuatorianas encontramos un variado número de edificaciones, especialmente de la época colonial, que concitan e interés de propios y extraños.

Por ello es que, la capital ecuatoriana, es reconocida como Patrimonio de la Humanidad, ya que en su centro histórico (el más grande a nivel latinoamericano) constituye una verdadera joya arquitectónica, especialmente en lo que a edificios religiosos (Iglesias) se refiere. Allí están la Compañía, la Catedral Metropolitana, San Francisco, Santo Domingo, etc., en las que se destaca, principalmente, el estilo barroco.

En cuanto a edificaciones civiles, siempre atraen la atención de los turistas el Palacio Municipal, el Palacio de Gobierno, el antiguo Hospital San Juan de Dios, la calle de La Ronda, a las que se suman las innumerables casas de estilo colonial, con sus típicos patios centrales que le dan un especial colorido al centro histórico capitalino.

4.9.5 Arte y Cultura Ecuatoriana

“La cultura ecuatoriana es una mezcla de las influencias del conquistador español, con las tradiciones ancestrales de pueblos precolombinos. La población de Ecuador pertenece a muchas diferentes etnias, por tanto es muy diversa.”²⁶

²⁶ <http://www.en-ecuador.com/cultura.php>

Al igual que en la cultura, en el arte se han mezclado también las creencias y tradiciones de los primeros habitantes con las de los conquistadores, dando como resultado expresiones muy singulares y muy típicas de nuestro medio, las cuales encontramos en esculturas individuales, y en las principales edificaciones religiosas y civiles a lo largo y ancho del territorio nacional.

En lo que a expresiones culturales se refiere, podemos mencionar aquellas que se encuentran presentes en varias localidades o poblaciones del Ecuador, las cuales se pueden apreciar, especialmente, en las festividades anuales de cada una de ellas y que han ido pasando de una generación a otra.

Costumbres del Ecuador:

Día de los difuntos, Procesiones, juego de Pelota Nacional, Mingas, etc.

Festividades tradicionales:

El carnaval(Guaranda),
La Mama Negra(Latacunga),
Paseos y rodeos del Chagra (Machachi),
Toros de Pueblo,
Corrida de Toros(Quito y Guayaquil),
Fiesta de Inocentes,
Fiestas de Quito,
La danza de los yumbos,
La fiesta de las flores y frutas (Ambato),
Las fiestas del solsticio Inti Raymi (Imbabura),
la fiesta de la muerte (Riobamba), Viernes Santo, Yamor (Imbabura).

Capítulo V

Estudio Técnico

5.1 Infraestructura Requerida

Se refiere a todo elemento tangible y necesario para la operación y funcionamiento del establecimiento turístico; para el presente caso serían:

- Terreno
- Instalaciones: dimensiones de la edificación, cancha de tenis, Gimnasio, Parqueadero, Caballeriza, etc.
- Cultivo hidropónico ó cultivo sin suelo

5.1.1 Esquema del Terreno

Para llegar al predio donde se construiría la hostería, existe una vía pavimentada, de dos carriles, por la cual se ingresa desde la carretera principal que sigue para las poblaciones de Pifo, Yaruquí, etc., trayecto que toma alrededor de diez minutos.

La vía de primer orden es la que conduce hacia el nuevo aeropuerto en construcción, en el sector de Tababela; existen también caminos de segundo orden alrededor de lo que será el establecimiento proyectado, que conectan a los caseríos de la parroquia de Puembo, los mismos que cuentan con los servicios básicos de electricidad, agua y teléfono.

Los detalles adicionales, se encuentra en un CD que será proyectado para mejor conocimiento de la hostería. Sin perjuicio de ello, se inserta a continuación una vista aérea del predio donde se ubicará la Hostería.

***Lugar donde se ubicaría la hostería**



Fuente: Google Earth – Ubicación Terreno

5.1.2 Instalaciones

La extensión del terreno es de 5 hectáreas que equivale a unos 50 mil metros cuadrados.

Dentro del dicho terreno, se estima que el área de construcción será de aproximadamente 1.700 metros cuadrados y 2.680 metros cuadrados serían para las áreas de estacionamiento, cancha de tenis, caballeriza, gimnasio, etc.

La distribución del área dedicada para la construcción de la Hostería, se adjunta en calidad de **Anexo 6** cuyo diseño arquitectónico fue realizado por un profesional del ramo, quiteño, el arquitecto Roberto J. Reyes V.

A continuación se realiza una descripción esquemática de mi autoría de la Hostería proyectada:

HOSTERIA

“LIBERTAD”

a) Habitaciones: (estándar)

HABITACION

Baño	Lámpara ahorradoras de energía
balcon	
Cama	Porta maletas
Closet	Cerradura manual / mirilla
Telefono discado directo	Persianas
TV	Cuadros o elementos decorativos
Pin y clave	
Espejo	
DVD	Detector de humo
Conexión wifi	
Velador	Silla
armario	Ventilador

SUITE

Cama	Conexión wifi
Baño	Velador
Mini bar	Armario Lámparas ahorradoras energía
Pin y clave para las quejas y sugerencias	
Teléfonos: baño y cuarto	Porta maletas
TV	Detector de humo
DVD	Persianas
Pequeña sala	Caja fuerte
Pequeño comedor	balcon

b) Oficina Asistente - Recepción –Administradores

Sistema de reservas	1 Laptop Administrador
Slips: estado de las habitaciones.	Escritorio
	Hojas
Mueble escritorio	Carpetas
Computadora	Hojas
Casillero de llave habitación	Suministros de
	Porta papeles
teléfono	2 computadoras
P.O.S o máquina para imprimir vouchers de tarjeta de crédito	Escritorio
	Pin electrónico de entradas y salidas
	Impresora

c) Sala de Huéspedes con Chimenea

Sillones	Maceteras
Mesa	Mueble con TV - videos
Chimenea	

d) Sala de Lectura

Sillones	Mesas
sillas	Librero

e) Housekeeping - Bodega

- Equipo: Aspiradora, pulidora y el carro para transportar los artículos, materiales de limpieza, lencería, artículos complementarios, suplementarios y amenities.
- Blancos: toallas, sabanas, fundas, manteles, servilletas
- Utensilios: escobas, trapeadores, botes, cepillos
- Productos de limpieza: detergente, jabón liquido, etc
- Suministros : limpieza de calzado, papel, jabón, vasos, bolsas ropa.
- Papelería habitación: sobres, papel, libreta, letrero de no molestar, directorio de servicios, lista para lavandería.

LENCERIA	# Lenceria para la Hab	# Lenceria para Bodega
Almohadas	42	42
Fundas de Almohada	60	30
Duvets / Edredón	7 K 14 Q	4 K 6 Q
Forros	15 K 30 Q	8 K 15 Q
Sabanas	38	20
Cubrecamas	21	X
Toallas mano	22	22
Toallas ducha	22	22
MANTELERIA	4 manteles mesas para suites *Bordado Zuleta	

f) Cuarto Personal

Casilleros	2 Inodoros
Uniformes Chef	2 Lavabos
Uniformes Mesero – Camarera	2 Duchas
Uniformes Lavanderia	3 Mesas
Uniformes Ama de llaves	Sillas
Delantales	

5.1.3 Cultivo hidropónico

1) Recipientes o contenedores
2) Sustrato (arena gruesa, aserrín de eucalipto, ladrillos o tejas molidas en muy pequeños trozos, piedra pómez en pequeños trozos, ripio muy pequeño)
3) Solución Nutritiva

En principio, las dimensiones del cultivo hidropónico serían 4 metros ancho y 5 metros largo y 2.5 metros alto; se procurará que tenga un techo y esté cubierto por los 4 lados.

5.2 Maquinaria y Equipo.

A efectos de contar con un estimado de los posibles costos para dotar del respectivo equipamiento para la hostería, constan en el *Anexo 3* las proformas que permitirían decidir acerca de la adquisición de los muebles, máquinas y enseres, cuya descripción esquemática se hace a continuación:

a) Cocina

Ollas de presión	Refrigeradora Industrial	Abridores	Balanzas de cocina
Fondues	Extractor de Olores	Porta-rollos	Coladores
Fuentes	Freidores de mesa	Escurreidores	Balanzas de cocina
	Horno industrial	Paños	
Bandejas	Plancha cocina y freidora	Pinzas	Espátulas de cocina
Batidoras	Horno	Mandolinas /	Cubiertos
	ensaladeras	Ralladores	
Ollas	Tablas de cortar	Molinillos de	Licadoras
	Estufas comerciales	especies	

b) Cafeteria

Mesas de Madera	Platos mesa base	Vaso tubo jugo
Mesas de Niño	Plato fuerte	Platos de café
Cojines	Plato sopero	Hieleras
Sillas de Madera	Platos pan	Cocteleras
Tostadora	Tasas para café	Pinzas
Azucarero	Saleros	Sacacorchos
Balanza	Plato mantequilla	Copas agua
Vasos habitacion	Cucharas	Cuchillos
Vasos eventos	Tenedores	Jarra Cristal
Vaso refresco	Vinagreras	Tetera
Vaso Jarra cerveza	Cafetera	bordado zuleta

c) Gimnasio

Caminadoras	Pesas
Escaladoras	Juego de mancuernas
Colchonetas	Música
Bicicletas	Televisión

HOSTERIA

“LIBERTAD”

Mobiliario.-

Se procurará dotar a la hostería de un mobiliario acorde con el entorno rural en la que estará inmerso; mejor aún, si la adquisición se hace con las fábricas que estén cercanas sin descartar aquellas que están en la ciudad capital.

El detalle del revestimiento interior y de las respectivas habitaciones, con los implementos necesarios para la confortabilidad de los usuarios, será un asunto en el que se pondrá especial atención.

Transporte.-

Para este fin, el establecimiento contará con dos vehículos, del tipo furgoneta, con capacidad para 11 pasajeros cada una.

Dichos vehículos estarían bajo la supervisión y control de la Administración, la cual autorizaría su utilización para servir a quienes se hayan registrado como huéspedes del establecimiento, a fin de transportarlos a los lugares aledaños para excursiones de corta duración o de alcance intermedio.

Dichos vehículos, también, estarán debidamente matriculados y equipados a fin de otorgar un servicio confortable de traslado de los clientes en la ruta aeropuerto-hostería-aeropuerto, respectivamente.

CAPITULO VI

Políticas y Procedimientos

6.1 Turismo Sostenible

Teniendo como base las distintas denominaciones respecto a lo que se entiende como turismo sostenible, la Administración y sus empleados procurarán mantener un contacto directo y continuo con los huéspedes y clientes a fin de que se respeten los límites físicos del espacio en el que estará ubicada la hostería; se utilicen adecuadamente los servicios de agua potable y energía eléctrica; se observen las normas de higiene dispuestas; y, se precautele la integridad espiritual y psíquica de todos quienes intervienen en la interrelación diaria en el establecimiento.

Sin duda, ello contribuirá positivamente para llevar a cabo una adecuada vigilancia comunitaria, que permita evitar cualquier actitud que vaya en contra o contamine el medio ambiente que rodeará a la hostería.

El establecimiento proyectado, además de brindar un servicio de excelencia a los huéspedes y clientes, buscará posicionarse como un local de hospedaje en el que se observen las principales normas que permitan la sostenibilidad del medio ambiente, procurando incluirse en la nómina de los establecimientos que buscan contribuir a un medio ambiente sano, lo cual está en concordancia con las disposiciones de la Constitución de la República, con la normativa internacional y con el deseo del país de obtener una condonación o canje de deuda externa del Ecuador, en consideración a los esfuerzos de sus sectores público y privado, respectivamente, los mismos que se hallan comprometidos a cuidar de una manera responsable el medio ambiente.

A cada uno, aspecto ambiental, aspecto sociocultural y económico se implementará un plan a seguir, mejorando cada área, realizando varias acciones hacia una práctica del turismo sostenible.²⁷

6.1.1 Aspecto Ambiental

a) Agua

Observancia de las buenas prácticas y ahorro del agua en el establecimiento:

- Mantener un control y registro periódico sobre el uso del agua;
- Instalación de medidores para las áreas operativas: habitaciones, lavandería, cocina, jardín, etc.;
- Reporte inmediato de parte de los empleados, huéspedes y clientes, respecto a las fugas de agua.
- Concientización electrónica, a través de varias pantallas situadas en lugares estratégicos de la hostería, a fin de que los turistas y los empleados se convenzan de los beneficios que reporta el ahorro del agua;
- Utilización de rótulos, colocados en ciertas partes visibles de la hostería, en los que consten consejos prácticos de ahorro del líquido vital, por ejemplo: el cerrar la llave de agua cuando no la estén utilizando.
- Instalación de inodoros eficientes que sólo emplean 6 litros de agua por cada descarga.
- Uso de lavadoras de ropa adecuadas y de reconocida eficiencia.
- Se procurará promocionar y dar a conocer el cultivo hidropónico, como medio práctico y eficiente para el ahorro de agua y reutilización de la misma.

²⁷ *Guía de las Buenas prácticas de turismo sostenible de la Rainforest Alliance,*

b) Energía.-

- Instalación de focos ahorradores en las habitaciones y corredores, internos y externos, procurando no encenderlos durante el día, ya que se considera suficiente la luz natural.
- Chequeo periódico de los medidores de luz, a fin de que haya el efectivo control del consumo de energía y permita reportar cualquier defecto a la Empresa Eléctrica.
- Capacitación del personal para que apliquen correctamente las medidas de ahorro de energía.
- Colocación de rótulos alusivos al ahorro de energías para generar responsabilidad y conciencia en los empleados, huéspedes y turistas.
- Instalación de persianas en las habitaciones, en lugar de cortinas, a fin de guardar el calor de mejor forma y evitar el uso de calefactores eléctricos.

c) Desechos Sólidos.-

- El establecimiento reciclará el papel de uso diario.
- Se analizará, periódicamente, la cantidad de papel que se adquiera para ver si existe un aumento de consumo.
- Se minimizará el uso de vasos, platos y servicio de mesa desechables.
- En las habitaciones se proveerá de dispensadores para jabón y champú líquidos, lo cual evitará su adquisición en envases plásticos.
- Se utilizarán limpiadores y detergentes biodegradables.
- Se obtendrán productos que estén señalizados como material reciclable.
- Se establecerá un programa de reutilización de determinados objetos.
- Se utilizarán envases “al vacío” para guardar cosas.
- Se reciclarán los desechos sólidos, instalando pequeños recipientes rotulados y con tapa, señalizados, en un espacio visible para depositar aluminio, plásticos, vidrio, papel y orgánicos.

d) Contaminación.-

- Se reutilizará las aguas residuales del cultivo hidropónico para riego de las áreas verdes alrededor de la hostería.
- Se adquirirá en lo posible productos biodegradables como limpiadores y detergentes que se disuelvan fácilmente en agua fría.

e) Educación Ambiental.-

- Se procurará que todo el personal del establecimiento conozca y se motive a observar las buenas prácticas sobre el tema ambiental.
- Se organizarán e incentivarán, dentro de la comunidad circundante, actividades ambientales: siembra de árboles, recolección de desechos, etc.
- Se tratará de convencer al personal y a los turistas sobre la buena costumbre de mantener cerradas las llaves cuando no se necesite el líquido vital.

6.1.2 Aspecto Socio-cultural

a) Actividades Culturales.-

- Se tratará de apoyar y participar en las actividades culturales, deportivas y recreativas de las comunidades vecinas.
- Se hará conocer a los huéspedes y clientes información sobre las actividades y eventos que se realicen en la zona o bien publicándolas a través de las pantallas electrónicas, colocadas en el interior de la hostería.
- Se procurará involucrar a la comunidad en los actos culturales que realice la hostería, a fin de que haga el aporte que corresponda.

b) Contribución al Desarrollo de la zona.-

- Se tratará de favorecer la capacitación y contratación del personal de los sectores aledaños.

- Se promoverá la producción orgánica en esta zona a través de una capacitación a la comunidad, para que considere la posibilidad de practicar y tener, en sus pequeños patios y huertas, un cultivo hidropónico de hortalizas para su autoabastecimiento y expendio.

c) Rescate y Protección del Patrimonio Histórico-Cultural.-

- Se invitará a personas de la comunidad para que narren historias alusivas a sus respectivas parroquias.
- Se organizarán actos culturales en los que estén presentes expertos en la historia del Ecuador, para que den a conocer lo acontecido en el pasado y que son importantes en el devenir del Ecuador: los asentamientos prehispánicos, la expedición de Orellana, el ferrocarril Quito-Ibarra-San Lorenzo, etc.
- Se pondrá énfasis en que en las reuniones culturales, se destaque la importancia del rescate y protección del patrimonio histórico cultural.

d) Respeto a culturas y poblaciones locales.-

- Se mantendrá contacto con la comunidad y población local para involucrarlos en algunas de las actividades que realizará el establecimiento, con lo cual se posibilitará la interrelación con los turistas que visiten la zona.
- Se le entregará información, a las comunidades, con la mira de que sepan cómo se debe recibir y mantener el turismo local.
- Se incentivará en la población el conocimiento y manejo del historial de la zona, para que estén en capacidad de brindar información veraz respecto a los principales sitios turísticos antiguos y modernos. Para ello, la hostería procurará hacer convenios con ONG's, con la mira de llevar a cabo cursos de capacitación sobre materias relacionadas con el turismo y la protección del medio ambiente.

6.1.3 Aspecto Económico

a) Políticas y Planificación.-

- Se contará con un Plan de sostenibilidad que abarque todos los aspectos mencionados anteriormente sobre las buenas prácticas del turismo sostenible y la calidad de servicio que se va a ofrecer en el establecimiento.
- La principal política para la aplicación de mejores prácticas de sostenibilidad en la hostería, principalmente, se enfocaría a tener un programa de manejo de desechos, ahorro de agua y energía, apoyo a la comunidad local, etc.
- Se realizarán reuniones periódicas, con el personal, para que se enteren de las actividades de preservación ambiental en las que esté comprometida el establecimiento.
- Se tendrán, por escrito, políticas de calidad y servicio al cliente, las mismas que deberán ser observadas por el personal.
- Se preparará y difundirá un manual, para el personal actual y futuro del establecimiento, respecto a la capacitación que recibirían.
- Se establecerá reuniones periódicas cada quince días por lo menos, que permitan revisar el cumplimiento de las tareas encomendadas a cada área del establecimiento: avances y limitaciones del plan, evaluación, presentación de resultados y discusión de nuevas ideas con el personal.

b) Administración y planificación

- Se contará con mecanismos y procedimientos para todas las áreas del establecimiento que favorezcan el mejor manejo del mismo.
- Se tratará de establecer una estructura administrativa eficaz, para hacer frente a las demandas de servicios en el establecimiento.
- Se establecerá un sistema de control de gestión y una planificación estratégica.

- Para el efecto, la administración gestionará el asesoramiento de profesionales en las ramas de administración de empresas, estadística, recursos humanos, planificación, contabilidad, etc., mediante convenios específicos sea con Universidades o Institutos Tecnológicos.

c) Leyes y Regulaciones

Consciente de sus responsabilidades, la Administración procurará que el personal se encuentre debidamente informado de sus derechos y obligaciones, los cuales se encuentran descritos en varios cuerpos normativos:

- En el ámbito laboral:

Constitución de la República; Código del Trabajo; y, las normas y recomendaciones de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) de la cual forma parte el Ecuador.

- En el campo turístico:

La Ley de Turismo y su Reglamento, así como las respectivas ordenanzas del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.

d) Calidad

- Se adoptarán las medidas que permitan garantizar la calidad de los productos y servicios que se ofrece, como por ejemplo de los alimentos que se cultivarán en el huerto hidropónico.
- Se contará con un programa de mantenimiento en todas las áreas operativas de la hostería, sus instalaciones, vehículos, y equipos.
- Se obtendrán proveedores confiables que permitan una buena relación de negocios y que aseguren la calidad de sus productos y la eficiencia en la provisión de servicios, lo cual contribuirá a la buena imagen de la hostería.
- Se tratará de mantener una positiva correlación y compañerismo entre el personal administrativo del establecimiento, con la finalidad de privilegiar un buen ambiente laboral.

e) Comunicación y Mercadeo

- Se tratará de efectuar acciones, en estas dos áreas, empleando recursos y productos de baja incidencia ambiental: al imprimir material publicitario en papel reciclado y al evaluar el impacto real de dicho material.
- Incorporar un sistema de separación de desechos, identificado con nombres para cada grupo de los mismos.
- Instalación de dispositivos para control de agua y energía, colocando la adecuada rotulación encaminada a reducir su consumo.
- Se informará sobre la inexistencia de áreas de fumadores, en vista de las disposiciones expresas de la Ley de Defensa del Consumidor y de la Convención de las Naciones Unidas para el Control del Tabaco, cuerpos legales que tratan de precautelar la salud de los fumadores activos y pasivos, prohibiendo, especialmente, el expendio y consumo del tabaco en las áreas de trabajo y recreación de los establecimientos públicos y privados.
- Se instalarán rótulos y elaborarán “trípticos”, en los cuales habrá suficiente información, para los clientes o visitantes, respecto a las actividades que pueden o no realizar en las afueras del establecimiento.

f) Capacitación al Personal

- Como parte de las políticas internas y de planificación, se organizarán reuniones periódicas en las cuales se socializarán los planes y actividades de la empresa, dirigidas o concernientes al tema medio- ambiental.
- Se tratará de que todo el personal del establecimiento, se involucre directamente con los lineamientos básicos del área en la cual desempeña sus funciones.
- Se llevarán a cabo procesos de capacitación integral que contenga manuales de inducción, códigos de ética y comportamiento, calidad de servicio, seguridad turística, capacitación operativa, conocimientos básicos de la comunidad y el entorno.

- Como complemento de los programas de capacitación, habrá un sistema de incentivos que reconozcan la aportación y esfuerzos del personal en favor de la hostería.

g) Diseño y Construcción

- Se considera importante el que los huéspedes, turistas y visitantes ocasionales, se encuentren debidamente enterados de las consideraciones y principios fundamentales en los que se ha basado la ubicación, diseño arquitectónico y las facilidades que brinda la hostería, dirigidas a la correlación entre lo natural y lo humano.
- Entre los factores naturales que se considerarán se pueden mencionar, entre otros: clima, temperatura, vientos, humedad, lluvia, vegetación, topografía, hidrografía, geología, y composición de los suelos.
- A fin de no afectar a las personas, se evitará la utilización de ciertas técnicas o materiales que vayan a comprometer la salud y bienestar de los visitantes, tal es el caso del asbesto.
- En cuanto a la ambientación, decoración y equipamiento interior, se pondrá especial atención en los materiales propios de la zona y que permitan la promoción tanto de la hostería, como las bondades y excelentes características que brinda el valle dentro del cual se ubicará la misma.

h) Salubridad y Seguridad

- Se contará con un plan de contingencia para emergencias en las áreas de seguridad, salud y ambiental.
- El documento respectivo, el cual se pondrá en conocimiento del personal, huéspedes y visitantes, brindará información sobre las medidas de seguridad que deben observarse obligatoriamente, así como los principales consejos para evitar enfermedades, como el aseo individual y la protección del entorno.
- Se mantendrá un control de insectos con productos recomendados por los expertos y que no afecten al medio ambiente.

i) Suministros y Proveedores

- Para la adquisición de los insumos necesarios y la elección de quienes los proveerán, se procederá a hacerlo con proveedores debidamente calificados y registrados, que se distingan por comportarse con ética y se inclinen por la protección ambiental.
- En la adquisición de suministros para impresiones y reproducciones electrónicas, se procurará adquirir material reciclado.
- Se privilegiará el contacto con empresas o cooperativas recicladoras y de autogestión, dentro o fuera de la zona, que permita implementar un plan de acción de tratamiento de materiales.
- Se tendrá especial cuidado en verificar las etiquetas en las que constan las fechas de elaboración y vigencia, en presencia de los proveedores, a fin de evitar la compra de insumos caducados.

j) Monitoreo y acciones correctivas

- Periódicamente se llevarán a cabo actividades de monitoreo, en todas las áreas del establecimiento, que permitan evaluar la efectividad y eficiencia de las mismas.
- Para ello, se receptorán las sugerencias, comentarios o quejas de los clientes -a través de un buzón electrónico ubicado en la página “web” de la hostería- las cuales, luego de su análisis y registro, podrían originar acciones correctivas.
- Especial atención merecerá el monitoreo de los aspectos más importantes y relacionados con la labor diaria del establecimiento: atención al público, mantenimiento de las instalaciones, satisfacción del visitante, calidad de los productos y servicios, gestión de calidad, correcto manejo de recursos, etc.

6.2 Permisos de funcionamiento requeridos²⁸

Hay una variedad de permisos de operación para el sector de alojamiento según la Cámara Provincial de Turismo de Pichincha ²⁹, CAPTUR, de conformidad con las disposiciones de la Ley de Turismo del Ecuador, que son los siguientes:

- *El registro de actividad turística*

Según el Ministerio de Turismo, el registro de una actividad turística es aquella 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 la Ley de Turismo. En el registro se establece la clasificación y categoría que le corresponda.

- *Afiliación a las Cámaras de Turismo*

El reglamento de afiliación a las Cámaras dispone que todas aquellas personas naturales o jurídicas que prestan servicios y actividades turísticas, domiciliadas legalmente en la respectiva provincia, y que cumplan con los requisitos indicados en la normativa sobre esta materia, deban afiliarse a dicha Cámara, para lo cual es necesario formular una solicitud, por escrito, junto con los documentos legales de cumplimiento para la actividad turística.

Si no está afiliada a la cámara de turismo, se le dará un plazo de 60 días para el efecto; caso contrario, la entidad estatal competente determinará la clausura y cancelación del registro anual del local.

²⁸ “ Permiso de Funcionamiento Requeridos” -Captur

²⁹ http://www.captur.com/Docs/sector_alojamiento.pdf

Para nuevos prestadores de servicios turísticos, quienes no sean personas jurídicas, tendrán que pagar una cuota de admisión que fije el Directorio según el capital social o el patrimonio.

La afiliación definitiva procederá cuando se obtenga la aceptación de ejercer las actividades turísticas, debidamente registradas en el Ministerio de Turismo y de conformidad con la ley y reglamento, así como con las disposiciones de los estatutos de las Cámaras Provinciales de Turismo.

Las sociedades estarán representadas ante la Cámara por cualquiera de sus administradores con representación legal, exhibiendo los documentos de afiliación, con los datos del administrador y la descripción de su cargo.

Al aprobarse la afiliación definitiva, se le asignará un número de registro; la información será confidencial, sólo se utilizará para fines de estudios y estadísticas.

Si no se han completado los requisitos para la afiliación, para la cual hay un plazo de 6 meses, la solicitud se considerará como no presentada y la (el) interesada (o) perderá la cuota de afiliación.

- Licencia Única Anual de Funcionamiento (LUAF)

Es la “otorgada por la corporación metropolitana de turismo de Quito a los establecimientos turísticos registrados en el Ministerio de Turismo, para que puedan desarrollar sus actividades con normalidad... es la única autorización legal necesaria otorgada por el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito a los establecimientos turístico y tendrá una validez por un año. La fecha máxima de pago es hasta el 31 de marzo de cada año. Este dinero que se recauda es reinvertido en la promoción de la ciudad”³⁰

³⁰ http://www.quito-turistico.gov.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=5&Itemid=124

- Permiso Sanitario (Ministerio de Salud)

*“... sirve para facultar el funcionamiento de establecimientos o actividades comerciales sujetos al control sanitario. Este documento es expedido por la autoridad de salud competente al establecimiento que cumple con buenas condiciones técnicas sanitarias e higiénicas. Los permisos de funcionamiento sanitario se renovarán anualmente durante los 180 primeros días de cada año, previo el pago de los derechos correspondientes.”*³¹

- Patente Municipal

*“El impuesto de patentes municipales se grava a toda persona natural o jurídica que ejerza una actividad comercial y opere en el Distrito Metropolitano de Quito, a partir del 2 de enero de cada año en la Administración Zonal.”*³²

- Uso de Suelo

La Ordenanza de Zonificación del Concejo Municipal de Quito, dice: *“El Plan de Uso y Ocupación del Suelo (PUOS) es el instrumento de planificación territorial que establece las disposiciones que se contemplan en el Régimen del Suelo y fija los parámetros y normas específicas para el uso, ocupación, edificación y fraccionamiento del suelo en el territorio del Distrito Metropolitano de Quito”*³³

En la Ordenanza de Zonificación del Concejo Municipal de Quito, se encuentra el Régimen del Suelo y según el cual la distribución general de los usos de suelo engloba a los sectores: *“Residencial, múltiple, comercial y de servicios, industrial, equipamiento, protección, ecológica, preservación patrimonial, recursos naturales y agrícola residencial.”*³⁴

- Rótulos y Publicidad Exterior

³¹ http://www.captur.com/Docs/cector_alojamiento.pdf,

³² <http://www4.quito.gov.ec/pdf2006-13-10/PUOS%20ORD%200024.pdf>

³³ <http://www4.quito.gov.ec/pdf2006-13-10/PUOS%20ORD%200024.pdf>

³⁴ <http://www4.quito.gov.ec/pdf2006-13-10/PUOS%20ORD%200024.pdf>

La respectiva ordenanza municipal, también regula la colocación de mensajes publicitarios (rótulos, letreros, etc.), sea en espacios públicos o inmuebles de propiedad privada, los mismos que deben sujetarse a tales parámetros para no afectar el medio ambiente publicitario, evitando así la nociva saturación.

- Bomberos

Asimismo, el Municipio de Quito, mediante Ordenanza dispone que, este permiso, los propietarios de establecimientos comerciales, deben obtener y pagar anualmente; el costo de dicho documento garantiza el reconocimiento económico de rigor para quienes, voluntariamente, se dedican a combatir los incendios y en dar seguridad en las situaciones de alto riesgo que afecten a la ciudadanía, a la infraestructura de una urbe, a las instalaciones públicas, privadas, establecimientos comerciales y a sus clientes y empleados.

- Contribución 1 x mil de activos reales

Este rubro económico, el establecimiento comercial respectivo debe pagar, a modo de una contribución, a la Superintendencia de Compañías, al inicio de cada año de funcionamiento.

- Contribución 1 x mil a los activos fijos

La Ley de Turismo, en sus Arts. 39 y 40, estableció el Fondo de Promoción Turística destinado a sufragar los gastos pertinentes para atraer al turismo interno y receptivo del Ecuador, cuyo patrimonio contará con algunos ingresos, entre ellos:

“La contribución del uno por mil sobre el valor de los activos fijos que deberán pagar anualmente todos los establecimientos prestadores de servicios al turismo y que deberá depositarse en la Cuenta corriente de dicho Fondo”.³⁵

³⁵ http://www.captur.com/Docs/sector_alojamiento.pdf

- Presentación de Balances

Para el mejor control y vigilancia de las operaciones de los establecimientos turísticos, la Superintendencia de Compañías exige la presentación de los estados financieros o balances anuales, como uno de los importantes requisitos para obtener el permiso de funcionamiento de una empresa, conjuntamente con los respectivos informes acerca del reparto de utilidades, de ser el caso, al igual que la nómina del personal que labora.

- Impuesto a los activos totales

Se trata de un comprobante de pago, impulsado por la Administración de la Zona que corresponda, del impuesto sobre los activos totales que se gravan a las personas naturales, jurídicas, comerciantes, e industriales, que realicen actividades económicas y estén obligadas a reportar la contabilidad de la empresa, según el SRI.

Es un requisito importante para el funcionamiento y tiene relación con la zona donde se va a ubicar el establecimiento turístico.

- Impuesto Predial

Es un impuesto anual que deben pagar los propietarios de bienes inmuebles situados tanto en el perímetro urbano como en el rural, cuya recaudación permite a la administración descentralizada sufragar ciertos gastos por la provisión de servicios básicos para la ciudad y la población.

Trasladado al sector comercial, la observancia de este impuesto constituye un requisito importante para el funcionamiento de la empresa y está regido por la Ley de Régimen Municipal.

6.3 Reglamentos Internos para Huéspedes y Personal contratado.

Estos dos documentos contienen las normas a las que deben sujetarse los huéspedes, clientes temporales y el personal administrativo contratado por los propietarios/administradores de la hostería, con la finalidad de que se observe y mantenga la buena marcha del establecimiento.

El primero, tiene que ver específicamente con el comportamiento que deben observar las personas que van a ser huéspedes, como será:

Registro; hora de ingreso; manejo de alimentos y bebidas; prohibición de ingreso de mascotas; manejo responsable de joyas y valores; procedimiento para la denuncia de hechos, irregulares, acaecidos dentro del establecimiento y que, tanto los clientes como la administración, consideren deben ser puestos en conocimiento de las autoridades competentes; existencia de un buzón electrónico de quejas y sugerencias; utilización moderada y responsable del mobiliario de las habitaciones; procedimiento para realizar y cancelar las reservaciones individuales como grupales, etc.

Se aplicará y deberá ser cumplido en todas las áreas y actividades que se realizarán dentro de la hostería, así como en las habitaciones, pasillos, instalaciones, salones, bar, cocina, baños, sitios reservados, etc.

Será de conocimiento de la administración y el personal contratado, cuya observancia será obligatoria para los huéspedes y clientes que ingresan con fines de alojamiento, alimentación y uso de las instalaciones, quienes se enterarán de estas disposiciones internas a través de su colocación en el reverso de la puerta de entrada a cada habitación o en los pasillos.

El segundo, contiene las reglas administrativas internas de la hostería, cuya aplicación permitirá la correcta relación laboral entre la administración y el

empleado, teniendo como base las normas constitucionales y legales vigentes en el país (**Anexo 4**)

Es una herramienta de suma importancia para la toma de decisiones en los asuntos laborales dentro del establecimiento. Puede ser actualizado y/o modificado según las condiciones y criterios de la administración.

Entre otras cosas, el empleado se compromete, al inicio de su labor, a observar dichas normas internas referentes a conducta, vestimenta, etiqueta y prestigio, que simbolizan a la hostería, recogidos en el correspondiente ejemplar que el establecimiento entregará a los miembros del personal contratado.

De manera general, dicho reglamento se centrará en:

- ***Vestimenta***

Para transitar y/o desplazarse dentro de la hostería, deberán hacerlo con la vestimenta diseñada para el establecimiento (uniforme), a fin de cuidar la adecuada presentación ante los huéspedes, clientes y visitantes ocasionales.

- ***Utilización de las instalaciones***

Deberá realizarse en forma adecuada y conveniente al tipo de servicio y actividad que se trate, de acuerdo con las reglas específicas de su funcionamiento. No les estará permitido acceder a los sectores de uso exclusivo para los huéspedes o clientes del establecimiento.

- **Condiciones de trabajo.**

Están vinculadas al horario de inicio y terminación de labores; vacaciones; permisos por enfermedad o calamidad doméstica; modo de pago de las remuneraciones: por quincena o por mes; e incentivos y sanciones, etc.

El reglamento interno tiene como base jurídica la Constitución de la República, el Código Civil, el Código de Trabajo y las disposiciones o resoluciones del Ministerio de Relaciones Laborales.

La Constitución de la República, en su artículo 33, dispone que: *“El trabajo es un derecho y un deber social, y un derecho económico, fuente de realización personal y base de la economía. El estado garantizará a las personas trabajadoras el pleno respeto a su dignidad, una vida decorosa, remuneraciones y retribuciones justas y el desempeño de un trabajo saludable y libremente escogido o aceptado”*.

El Código del Trabajo, regula las relaciones entre empleadores y trabajadores, siendo sus disposiciones aplicables a las diversas modalidades y condiciones de trabajo.

El artículo 3 dice: *“El trabajador es libre para dedicar su esfuerzo a la labor lícita que a bien tenga. Ninguna persona podrá ser obligada a realizar trabajos gratuitos, ni remunerados que no sean impuestos por la ley, salvo los casos de urgencia extraordinaria o de necesidad de inmediato auxilio. Fuera de esos casos, nadie estará obligado a trabajar sino mediante un contrato y la remuneración correspondiente. En general todo trabajo debe ser remunerado”*.

Entre las principales disposiciones de este Código están: naturaleza y especies de contrato; capacidad para contratar; efectos del contrato; obligaciones del empleador y del trabajador; duración máxima de la jornada de trabajo; de los descansos obligatorios y vacaciones; salarios, sueldos, bonificaciones y remuneraciones adicionales; del trabajo de mujeres y menores; de la terminación del contrato; del desahucio y del despido, etc.

Conviene aclarar que, las atribuciones y competencias del antiguo Ministerio del Trabajo, pasaron al Ministerio de Relaciones Laborales y son las que constan en el Capítulo I del Código de Trabajo.

Tomando en cuenta la normativa interna nacional, desde el inicio de actividades de la hostería, la administración entregará, a los empleados y para los fines consiguientes, un ejemplar del documento y que consta como Anexo

Capítulo VII

Estudio Financiero

7.1 Presupuesto de Ingresos y gastos

Primeramente debemos saber qué son los ingresos y gastos, en qué consisten y cómo se puede manejar dicho presupuesto.

Los ingresos son todos los valores o recursos obtenidos, por el producto de la venta de bienes o la prestación de servicios en un periodo determinado.

En cambio, los egresos son los desembolsos por concepto de bienes o servicios, utilizados en la obtención de insumos para cumplir con las actividades de una persona natural o jurídica.

El presupuesto de los ingresos tiene relación con los egresos o gastos. Se muestra que los egresos son menores que los ingresos lo cual es un saldo acreedor. Además la utilidad neta o líquida va hacer positiva y es un punto muy importante para la economía de la empresa. El dato factible para saber si es beneficioso o no es la utilidad operacional.

7.2 Proyecciones

Se refiere al cálculo, a futuro, de entradas monetarias y salidas de dinero en efectivo, lo cual permite determinar cómo se financiarán las inversiones de la empresa o establecimiento comercial.

7.3 Flujo de Caja

Es un estado de financiero que presenta de una manera dinámica el movimiento de entradas y salidas, de efectivo, generadas por una empresa en un período determinado hasta ver su situación final.

Este flujo informa sobre las variaciones de liquides, en las actuaciones financieras de una empresa.

7.4 Análisis Punto de Equilibrio.

Es un análisis matemático, referencial, con el cual se determina la cantidad mínima de unidades que se debe vender para que una empresa no gane ni pierda.

Se refiere al volumen de ventas, que iguala a los ingresos a los costos fijos y variables totales de un negocio.

7.5 Cálculo de Indicadores Financieros

7.5.1 Capital Neto de Trabajo

El capital neto de trabajo es la diferencia existente entre activos corrientes o circulantes y pasivos corrientes.

De conformidad con lo que explica César A. León Valdés, en sus Apuntes de Clase, “el capital neto de trabajo, es la diferencia obtenida al comparar el total de activos corrientes, en una fecha determinada, con el total de pasivos, también circulantes o de corto plazo.

El resultado de dicha comparación señala los recursos con los cuales la empresa atiende sus actividades operacionales y financieras, sin tener que acudir a fondos extraordinarios”.

Es factible hacer su representación gráfica, que permite apreciar, cuantitativamente, la curva de relación entre el activo corriente y el pasivo.

Es el valor que sirve como capital neto operativo luego de haber cumplido sus obligaciones a corto plazo.

7.5.2 Valor Actual Neto. (VAN)

Es el máximo valor que un inversionista estará dispuesto a gastar o desembolsar, considerando un determinada flujo o disponibilidad de efectivo futuro y a una cierta tasa de descuento.

7.5.3 Tasa Interna de Retorno.(TIR)

Es la tasa que iguala el valor actual del flujo de efectivo, generado por una inversión, con el valor inicial de los ingresos producidos por dicha inversión. Es la tasa que hace cero al Van.

Las inversiones más interesantes son aquellas que hacen que el TIR sea mayor. Si la TIR es inferior a la tasa de descuento de la empresa o tasa, la inversión debería ser desestimada. Si la TIR es superior a la tasa de descuento, la inversión es factible. La Tasa interna de retorno mide la rentabilidad porcentual y es tan flexible como el VAN

7.6 Desarrollo Financiero*

Balance General Final	
ACTIVOS	
Activos Circulantes	12.270,00
Activos Disponibles	10.000,00
Activos Exigible	190,00
Activos Realizable	2.070,00
Otros Activos Circulantes	10,00
Activos Fijos	299.760,00
Activos Tangibles	297.260,00
Activos Intangibles	2.500,00
Total Activos	312.030,00
PASIVOS	
Pasivos a Corto Plazo	38.190,00
Proveedores	26190
Nomina	3.630,00
Obligaciones	3.000
Prestamos	12.000
Pasivos Largo plazo	168.500
Otros Pasivos	164500
Total	206.690,00
PATRIMONIO	254.375
Capital	100000
reserva	20000
Resultados	130.375
total	149.035

* De mi Autoría

ESTRUCTURA DE INGRESOS Y EGRESOS

HOSTERIA

“LIBERTAD”

Egresos		Ingresos	
Costos	1040,000	Ingresos operacionales	2.160,00
Costo habitaciones	550,000	ingresos habitaciones	800,00
costo alimentos y bebidas	240,000	ingresos alimentos y bebidas	700,00
Costo Lavanderia	150,000	ingresos lavanderia	400,00
Costo telefonos	100,000	ingresos telefonos	260,00
Gastos operacionales	580,000	descuentos efectuados	370,00
gasto adm. y generales	100,000	descuentos habitaciones	150,00
gasto de ventas	150,000	descuentos alimentos y bebidas	120,00
gasto mantenimiento	250,000	descuentos lavanderia	70,00
gasto depreciacion	80,000	descuentos telefonos	30,00
gasto no operacionales	100,000	Ingresos no operacionales	250,00
otros gastos no operacionales	100,000	otros ingresos no operacionales	250,00
	1720,00		2.780,00

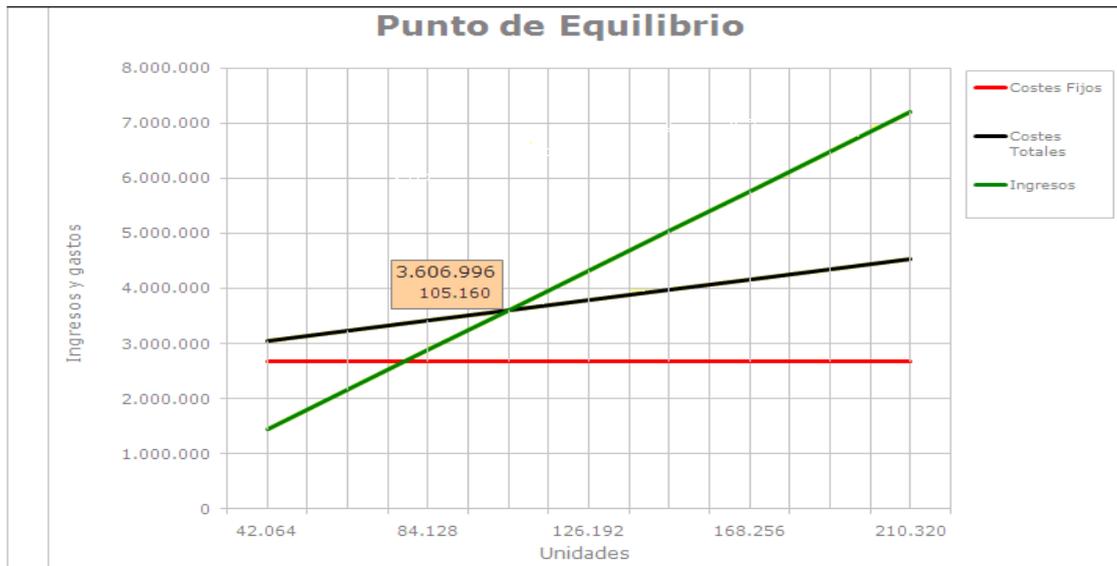
Estado de Resultados				
	Ingresos operacionales			2.160,000
-	descuentos efectuados			370,000
=	ingresos netos			1.790,000
-	Costos			1.040,000
=	utilidad bruta			750,000
-	gastos operacionales		-	580,000
=	utilidad operacional			170,000
-	gastos no operacionales			100,000
=	utilidad antes de participaciones			70,000
+	15% participaciones colaboradores			10,500
=	utilidad antes de impuestos			80,500
-	25% impuesto a la renta			20,125
=	utilidad liquida o neta			60,375

HOSTERIA

“LIBERTAD”

Reparto del 15% de participaciones a trabajadores									
Nº trabs	nº dias trab.	cargo	% alicuota	10% tiempo	Nº cargas fam	dias x cargas	% alicuota	5% cargas	15% participacion
1	330	Administ.	0,28	90,75	1	90,75	0,28	24,96	2.264,78
2	270	Jefe cocina	0,23	60,75	3	182,25	0,23	41,01	2.491,13
3	210	Asistente	0,18	36,75	1	36,75	0,18	6,43	236,35
4	180	cocinera	0,15	27,00	2	54,00	0,15	8,10	218,70
5	120	camarero	0,10	12,00	0	-	0,10	-	-
6	90	repcionista	0,08	6,75	1	6,75	0,08	0,51	3,42
total	1200			230		370,50		81,00	5.214,38

PRESUPUESTO 2015 PUNTO DE EQUILIBRIO



HOSTERIA

“LIBERTAD”

Estado de origen y uso de fondos					
codigo	descripcion	Estado situacion		uso	origen
1	Activo	2011	2015	% inversion	% financi
	circulante	12270	36300	24285	
	disponible	10000	5030		4970
	exigible	1900	2890	990	
	realizable	2070	680		1390
	otros activos	100	266	166	
	activos fijostangibles	297,26	216		81,26
	activos fijos intangibles	2500	1147		1353
	activos diferidos	100	118	18	
2	Pasivo				
	cuentas por pagar	3815	6520	2705	
	nomina por pagar	3630	1980		1650
	prestamos por pagar cp	6000	3180		2820
	prestamos por pagar lp	6000	6930	930	
	pasivo diferidos	10000	2106		16639
	obligaciones	3000	1810	1190	
	proveedores	2619	4150		1531
3	Patrimonio				
	capital	100000	85600		14400
	reservas	20000	15000		5000
	resultados	130375	60000	70375	
	capital neto de trabajo	6270	33120	100659	49834,26
AC-PCP					

HOSTERIA

“LIBERTAD”

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
----------	-------	-------	-------	-------	-------

INGRESOS:

FUENTES DE FINANCIAMIENTO					
Aporte local	1.750,00	1.010,00	1.020,10	1.030,30	1.040,60
Solicitado	7.000,00				
GENERADOS POR PROYECTO					
Por acometidas (Cuadro 4)	900,00	33,08	46,31	72,93	102,10
Por tarifas directas (cuadro 2)	402,00	457,68	488,35	521,00	555,99
Por tasas indirectas (Cuadro 3)	108,00	122,96	131,20	139,99	149,37
TOTAL DE INGRESOS	10.160,00	1.623,72	1.685,95	1.764,22	1.848,07

EGRESOS:

* GASTOS DE EJECUCIÓN DE OBRAS					
terreno	3.200,00				
infraestructura	3.500,00				
parqueadero	800,00				
parqueadero	500,00				
	57,00				
*GASTOS DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO					
Maquinaria	1.090,00	1100	1200	1300	1400
TOTAL DE EGRESOS	9.147,00	1100	1200	1300	1400
FLUJO DE CAJA NETO	1.013,00	523,72	485,95	464,22	448,07

RELACION COSTO / BENEFICIO 0,90 0,68 0,71 0,74 0,76

HOSTERIA

“LIBERTAD”

**DETERMINACION DE TASAS DIRECTAS ANUALES GRAVADA A LA POBLACION
BENEFICIARIA
IMPUESTO GRAVADO VIA PLANILLA
EN DOLARES**

AÑOS	UNIDAD	MESES POR AÑO	BASE POBLACIONAL GRABADA	TARIFA BASICA UNITARIA	(1) INGRESOS
					BRUTOS
1	Usuario	12	67	0,50	402,00
2	Usuario	12	69	0,55	457,68
3	Usuario	12	70	0,58	488,35
4	Usuario	12	71	0,61	521,07
5	Usuario	12	73	0,64	555,99

**DETERMINACION DE TASAS INDIRECTAS ANUALES GRAVADA A LA POBLACION
URBANA Y RURAL DEL CANTON
IMPUESTO GRAVADO VIA TITULOS DE CREDITO
EN DOLARES**

AÑOS	UNIDAD	MESES POR AÑO	BASE POBLACIONAL GRABADA	TARIFA BASICA UNITARIA	(1) INGRESOS
					BRUTOS
1	Usuario	12	90	0,10	108,00
2	Usuario	12	93	0,11	122,96
3	Usuario	12	94	0,12	131,20
4	Usuario	12	96	0,12	139,99
5	Usuario	12	98	0,13	149,37

EXTRUCTURA FINANCIERA DEL PROYECTO

EN DOLARES

ITEMS	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	FUENTES DE FINANCIAMIENTO	
					SOLICITADO	MUNICIPIO SUCUMBIOS

* DE EJECUCIÓN DE OBRAS						
mmmm	ud	105,00	298,00	120,00	90,00	30,00
Hhhh	ud	35,00	94,00	100,00	75,00	25,00
Jjjj	ud	35,00	63,00	140,00	105,00	35,00
Yyyy	ud	35,00	144,10	100,00	75,00	25,00
Lll	ud	35,00	16,30	100,00	75,00	25,00
lll	ud	105,00	20,00	140,00	105,00	35,00
DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO						
uuuuuuuu	Global			700,00	525,00	175,00
					0,00	0,00
COSTO TOTAL DEL PROYECTO				4.464,96	3.348,72	1.116,24

PORCENTAJE				100%	75%	25%
-------------------	--	--	--	------	-----	-----

HOSTERIA

“LIBERTAD”

**INGRESOS POR ACOMETIDAS
EN DOLARES**

AÑOS	UNIDAD	BASE POBLACIONAL GRABADA	TARIFA BASICA UNITARIA	(1) INGRESOS
				BRUTOS
1	Usuario	90	10,00	900,00
2	Usuario	3	11,03	33,08
3	Usuario	4	11,58	46,31
4	Usuario	6	12,16	72,93
5	Usuario	8	12,76	102,10

**PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN SOLICITADA
PRK**

AÑOS	FLUJO DE CAJA NETO (FC)
1	1.013,00
2	512,72
3	485,95
4	464,22
5	448,07
FC ACUMULADO	2.923,96

PRK = INVERSION / FCMd

INVERSION SOLICITADA = \$ 700,00

FCMedio = FC ACUMULADO/VIDA UTIL DEL PROYECTO

FCMedio = 584,79

PRK = 1,20

AÑOS	FLUJOS DE CAJA NETO	*TASA DE DESCUENTO 5,0%	VALOR PRESENTE DE FLUJOS DE CAJA
INVERSION	- 700,00	1	- 700,00
1	1.013,00	0,618033989	626,07
2	512,72	0,381966011	195,84
3	485,95	0,236067977	114,72
4	464,22	0,145898034	67,73
5	448,07	0,090169944	40,40

VALOR ACTUAL NETO

344,76

TASA INTERNA DE RETORNO

AÑOS	FLUJOS DE CAJA NETO	TASA DE DESCUENTO 10,880%	VALOR PRESENTE DE FLUJOS DE CAJA
INVERSION	- 700,00	1,00	- 700,00
1	1.013,00	0,618033989	626,07
2	512,72	0,618033989	316,88
3	485,95	0,618033989	300,33
4	464,22	0,618033989	286,90
5	448,07	0,618033989	276,92

VALOR ACTUAL NETO

1.107,11

TASA INTERNA DE RETORNO

10,880%

HOSTERIA

“LIBERTAD”

Capítulo VIII CONCLUSIONES

8.1 Es un proyecto encaminado a beneficiar al viajero nacional y extranjero, futuro usuario del nuevo aeropuerto internacional de Quito, así como a quienes visitan el valle de Tumbaco.

Actualmente no existen, en los alrededores de la parroquia de Puembo, establecimientos cuya finalidad sea la anotada. Luego del estudio de campo realizado, se llegó a concluir que la mayoría de ellos se centran en brindar un servicio de alimentación especialmente los fines de semana y, ocasionalmente, brindan alojamiento para quienes deseen disfrutar de las bondades de la zona periférica de la ciudad.

Una vez que el aeropuerto se encuentre en funcionamiento, será la ocasión para que se readequen y proyecten a esta nueva posibilidad; pero, cuando ello se produzca, la hostería “Libertad”, ya estará funcionando en este mercado turístico y estará centrada en brindar a sus huéspedes un entorno completamente diferente, distinto y dotado de un alto grado de confortabilidad que asegurará el retorno de la clientela en más de una ocasión.

8.2 La hostería y su competencia van a estar privilegiados a diferencia de los establecimientos que se encuentran en la ciudad de Quito.

Precisamente, el proyecto tiene esta finalidad, de la cual no pueden usufructuar los establecimiento ciudadanos, los mismos que podrán captar huéspedes o clientes en la medida que éstos decidan permanecer en la capital.

El proyecto de hostería, buscará su inclusión en el mercado futuro, de alojamiento y alimentación, para los turistas –como individuos o como grupo- a fin de que antes de dirigirse a la gran urbe, tengan un lugar adecuado y seguro

donde pernoctar; que les permita involucrarse en el medio ambiente de la zona; y tener un panorama respecto a la cultura, música y folklore del país.

8.3 Será un establecimiento que contribuya al mercado turístico ecuatoriano.

Tanto en la actualidad como en el futuro, porque estará dirigido a cubrir la falta de hosterías de la calidad y finalidad descritas en el presente proyecto, cual es, su particular visión de constituirse en una primera vitrina de la realidad ecuatoriana, en sus diferentes aspectos pero, muy principalmente, el cultural y que está relacionado con su nombre “Libertad”, ya que el nivel de conocimiento cultural de la persona le permite, en sentido figurado, deshacerse de ciertas ataduras y espiritualmente transportarse hacia otros sitios y épocas, de forma libre y espontánea.

8.4 Su preferencia estará dirigida al turismo receptivo extranjero.

Especialmente a aquellos que estén interesados en conocer los diferentes aspectos prehispánicos, republicanos y modernos del Ecuador, así como su especial riqueza cultural basada en las enseñanzas de los ancestros españoles, indígenas, afro descendientes, etc., los cuales forman la heterogeneidad de la sociedad actual, cuya particularidad radica, precisamente, en la diversidad del árbol genealógico de nuestro país.

Las recientes campañas promocionales del Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio e Integración, así como la publicidad desplegada por la Cartera de Turismo, especialmente a través de la valiosa herramienta del “internet”, han permitido que los turistas extranjeros procedentes de Europa hayan redescubierto este hermoso paraje, llamado Ecuador, escogiéndole – muy frecuentemente- como su destino preferido, no solamente para pasar una corta temporada de vacaciones sino también para radicarse definitivamente, como es el caso de la población de Vilcabamba, en la provincia austral de Loja,

la cual constituye un rincón predilecto para quienes desean, verdaderamente, un lugar de remanso y contacto con la naturaleza circundante.

8.5 Con la ayuda de la publicidad, las estrategias, de actores sociales se beneficiará en obtener un buen resultado de demanda.

Felizmente, el avance tecnológico actual, será el principal socio promocional para la hostería proyectada; uno de los primeros pasos será el de contar con una página electrónica, en la que se plasme, en primer lugar, la misión y visión del establecimiento, seguida de la información más relevante sobre la misma, en la que se incluirá la hoja de vida de los principales personeros y del personal administrativo.

La publicidad en los distintos medios de comunicación, escritos, radiales y televisivos, será una herramienta sumamente eficaz para promocionar la hostería, al igual que otros mecanismos publicitarios como: hojas volantes, trípticos, calendarios y pequeños “souvenirs” que resalten las características del establecimiento.

Se procurará, como se mencionó en páginas precedentes, concertar convenios o acuerdos de colaboración mutua con determinadas entidades tanto del sector público como del privado, al igual que con embajadas y consulados extranjeros, que permita mayor seguridad, eficiencia y eficacia para las partes intervinientes. Este es un mecanismo habitual y considerado en varias partes del mundo turístico, porque facilita el entendimiento entre el establecimiento y sus huéspedes, al tiempo que asegura un mejor trato a los clientes que provienen de dichos estamentos.

8.6 En los primeros años habrá una inestabilidad de ventas pero con el pasar de los años a corto plazo irá aumentando estabilizándose en ventas y costos de la empresa.

Como en todo negocio que empieza, los primeros meses y hasta el primer año, seguramente, habrá que enfrentar una diversidad de escollos, los mismos que serán superados poco a poco, en la medida que tanto los directivos como el personal vaya adentrándose y convenciéndose de la bondad de la finalidad de la hostería: brindar comodidad y satisfacción a los clientes; demostrar la hospitalidad ecuatoriana; fomentar el conocimiento y amistad mutua entre visitantes y anfitriones, importante ingrediente para una auténtica solidaridad, muy propia del ser humano.

La preparación del elemento directivo como del personal administrativo, será una de las claves para el éxito del proyecto de hostería. Cuando se conoce y sabe del negocio, es más fácil el llevarlo adelante y más aún cuando, dirigentes y dirigidos, están compenetrados de sus funciones e interrelación, en las cuales debe primar, siempre, el respeto mutuo y el cumplimiento diario de sus obligaciones así como el efectivo reconocimiento de los derechos inherentes a todo ser humano, los cuales –felizmente- están debidamente plasmados tanto en la Constitución de la República como en los principales instrumentos multilaterales de los cuales forma parte el Ecuador.

8.7 Finalmente, la motivación en la que se sustenta la hostería es muy personal, auténtica y vivencial.

En el lugar sobre el cual funcionará la hostería “Libertad”, estuvo ubicada la finca de mi abuelita, con una extensión de cinco hectáreas, recorridas palmo a palmo durante mi niñez, cuando –en compañía de mi familia íntima: mi padre, madre y hermano- así como con mis tías y primos, solía ir a pasar cortas temporadas de vacaciones.

Vienen a mi memoria aquellos gratos, irrepetibles e inolvidables momentos pasados en ese lugar tan querido y recordado; he ahí, entonces, la razón para este proyecto el mismo que, una vez en funcionamiento, permitirá emular la exquisita hospitalidad y atención que mi querida abuelita me brindaba cada vez que pasábamos con ella.

La calidez que me fue brindada en ese hermoso paraje de mi niñez, constituirá el principal acicate para brindar y, asimismo, dispensar una calurosa bienvenida, permanencia y despedida, a quienes acertadamente escojan a la hostería “Libertad” como sitio preferido para encontrarse a sí mismos y descansar del mundanal ruido.

Además de lo manifestado, mi inclinación por esta noble misión de atender al amigo, al huésped o al extranjero, me vienen desde mi cuna porque, a muy temprana edad (tres meses), me constituí en la viajera más joven de la familia, acompañando a mi Papá, funcionario del Servicio Exterior Ecuatoriano, con quien –en compañía de mi Mamá y de mi hermano- permanecimos alrededor de 12 años fuera de nuestro país, viviendo en los Estados Unidos de América, México y Costa Rica.

En todos esos países, antes de conseguir una casa o departamento, tuvimos que permanecer en hoteles de la localidad, en los cuales siempre fuimos recibidos con cordialidad y, de nuestra parte, siempre nos comportamos con amabilidad y buenas costumbres, acordes con nuestra condición de representantes de un hermoso país como el Ecuador, al cual hemos servido y proyectado debidamente, mientras permanecimos lejos de tan querido terruño.

He ahí, entonces, las motivaciones y vivencias para el presente proyecto.

BIBLIOGRAFIA

Editada:

- **ALMANAQUE ECUADOR TOTAL, 1996;** Offset Abad C. Ltda., Guayaquil, Ecuador.
- **ANDRADE, Simòn.-** “Diccionario de Economía”, tercera edición; editorial Andrade.
- **BENASSINI, Marcela.-** “Introducción a la Investigación de Mercados”, Editorial Pearson, México, 2001.
- **ECUADOR en la mitad del mundo;** Guía Turística y Ecológica; GV&TOUR; Quito, 2006.
- **ECUADOR Tradición y Modernidad;** biblioteca nacional de Madrid; Abril - Agosto 2007.
- **ENCICLOPEDIA BARSA, Tomo III, Londres, 1972**
- **FRANK, Robert.-** “Microeconomía y Conducta”; McGraw-Hill/Interamericana de España, S.A.; traducido de la quinta edición; Madrid, 2005.
- **GONZALES, María Esther, Ing.,** “Desarrollo Rural.- Area Turismo Rural”, IICA, 2008.
- **GUIA PARA LA REDACCION DE REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.-** Dirección de Formación Integral y Capacitación Docente; 3. Uso de Bibliografía; Udl, 2009-2.
- **KOETLER, Philip;** “Marketing para Turismo”, Editorial Pearson, Madrid, 2004, tercera edición.
- **KINEAR y TAYLOR.-** “Investigación de Mercados: Un Enfoque Aplicado”, edición 2000.
- **MANKIW, Gregory.-** “Principios de Economía”; tercera edición; McGraw-Hill/Interamericana, Madrid, 2004.
- **MARTINEZ A., Homero E.,** “Diccionario de Hospitalidad”; Gráficas Cobos, Quito-Ecuador, 2008.
- **MARTINEZ Serna, Paola.-** “proyección de la Demanda: Antecedentes, Necesidad e Importancia”; Universidad de Colombia, 2003.

- **MENESES** Marcelo, **VINUEZA** Jorge; *“Tren al Sol” (Travesías a bordo del ferrocarril de vapor más difícil del mundo)*; Ediciones Trama, noviembre 2006.
- **MOSCOSO**, Cordero Lucía; *“El Valle de Tumbaco, acercamiento a su historia, memoria y cultura”*, Fonsal Alcaldía Metropolitana, primera edición, abril 2008
- **PAZOS Barrera**, Julio.- *“El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña”*; FONSA, Quito, 2008.
- **PLAN ESTRATEGICO DE DESARROLLO DEL TURISMO SOSTENIBLE EN ECUADOR HACIA EL AÑO 2020**, “PLANDETUR 2020”, Ministerio de Turismo, diciembre 2007.
- **PLAN NACIONAL DE CALIDAD TURISTICA DEL PERU-CALTUR**, *“Manual de Buenas Prácticas para Establecimientos de Hospedaje”*, Lima-Perú, 2008.
- **PLAN DE DESARROLLO PARTICIPATIVO 2002-2012, Parroquia Puembo**, Gobierno de la Provincia de Pichincha, CONAJUPARE, CCE, UNICEF, Editorial Pedro Jorge Vera-CCE, Quito-Ecuador, 2003.
- **RAINFOREST ALLIANCE**, *“Guías de las Buenas Prácticas de Turismo Sostenible”*.
- **VEINTIMILLA**, Hernán.- *Fundamentos de Cultivo Hidropónico*, Quito, 1990

Electrónica

<http://www.joyasdequito.com>

<http://www.quito.gob.ec>

<http://www.edufuturo.com>

<http://www.supercias.gov.ec>

http://www.captur.com/base_legal.asp?op=3

<http://kiskeya-alternative.org/publica/diversos/rural-tur-gurria.html>

<http://www.en.ecuador.com>

<http://www.quito.turismo.gob.ec>

centrodesarrollocomunitariodepuembo.blogspot.com

HOSTERIA

“LIBERTAD”

Legal

Constitución de la República, 2008: R.O. 449, 20/10/08

Código del Trabajo: R.O. 167, 10/12/05

Ley de Turismo: R.O. 733, 27/12/05

Reglamento a la Ley de Turismo: D.E. 1186, R.O. 244, 05/01/04

Decreto Ejecutivo 1424: R.O. 309, 19/04/01.

Código de Comercio, versión actualizada a septiembre de 2006; R.O.-S 1202, 20/08/1960.

Ordenanzas del DMQ: Ordenanza Municipal Especial 008, 08/07/06: Conformar y Priorizar la red Vial Nororiental del DMQ.

Artículos de periódicos electrónicos

"Inauguración del Centro de Desarrollo Comunitario en Puenbo"; *El Ciudadano*; 29/12/09

<http://www.elciudadano.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=8853:se-inauguro-centro-de-desarrollo-comunitario-en-puenbo&catid=4:social&Itemid=45>

" Puenbo festeja 149 años de parroquialización " : *El Comercio*; 20/07/10;

<<http://www4.elcomercio.com/2010-07-20/Noticias/Quito/Noticias-Secundarias/EC100720P15TAXIS.aspx>>

"Los viajes de negocios"; *El Comercio - Suplemento Revista Líderes Ec.*;

01/03/2011 < http://www.revistalideres.ec/Generales/solo_texto.aspx?gn3articleID=27232 >

Anexos

Anexo

Encuesta

Esta es una encuesta realizada por una estudiante de universidad con el fin de evaluar la posibilidad de establecer una Hosteria cerca del Nuevo Aeropuerto de Quito en el Valle de Tumbaco: Puembo. La información obtenida de esta encuesta será únicamente utilizada para fines académicos y su confidencialidad es garantizada. Para su mayor facilidad, les sugerimos leer atentamente cada una de las preguntas y sus opciones respectivas de respuesta. De antemano, se les agradece por su tiempo, colaboración, honesta y sincera, al llenar esta encuesta que es sumamente importante. (This is a statistical survey carried out by a student from college with the purpose of evaluating the possibility of stablish an Inn near the new airport from Quito in Tumbaco's Valley -Tababela, in Puembo. The information obtained in this survey will be exclusively for academic goals and the confidentiality will be guarantee. For your facility, we suggest read carefully each one of the questions with your respective choices of answers. In advance, it will be appreciated for your precious time, collaboration, honesty and sincere to fill out this survey.)

1. Sexo / Gender

- Hombre/Male
- Mujer/ Female

2. Edad / Age

- 30-35 años/years old
- 36-40 años/ years old
- 41-45 años/years old
- 46-50 años/years old
- 50 ó más (or more)

3. Estado civil / Marital Status

- Soltero / Single
- Casado / Married

4. ¿De qué Nacionalidad es? / What is your Nationality?

- Estado Unidos de America / United States of America
- Alemania / Germany
- Francia / France
- Perú
- Argentina
- Ecuador
- Chile
- Italia / Italy
- España / Spain
- Otros

5. Para elegir el hospedaje fuera de la ciudad, usted prefiere? / When choosing lodging out of town, what do you prefer?

- Hotel
- Hosteria/ Inn
- Hostal

6. En base a la respuesta anterior, ¿cuál sería el precio que usted estaría dispuesto a pagar por una habitación?/ Based on the previous answer, Which would be the price that you would be willing to pay for a room?

- \$60-\$70
- \$80-\$90
- \$90-\$100
- \$100 ó más

7. Al elegir el hospedaje fuera de la ciudad, qué tipo de comida le gustaría consumir?/ when choosing lodging out of town, what type of food would you like to consume?

- Ecuatoriana / Ecuadorian
- Internacional / International
- Vegetariana / Vegetarian

8. ¿Qué tipo de evento le gustaría asistir en estas instalaciones?/ What type of events would you like to attend to this lodging?establecimiento turistico

- Cultural (exposición, danza, teatro, música)/ cultural event
- Académico (seminarios, conferencias)/ seminars, conferences
- Corporativo (taller, reunión)/ business event
- Recreativo (festival, espectáculo)/ recreational event

9. Le gustaría asistir a un evento cultural dentro de la hostería:/ Would you like to attend a cultural event in this hotel?

- En los fines de semana y Feriados/ on weekends and holidays
- Durante la semana/ During the week

10. Usted, ¿Qué es lo primero que observa al entrar a un establecimiento turístico?/ What is the first thing you look when you enter a hotel?

- Calidad de Servicio / Quality Service
- Decoración interna/ Inside decoration
- Instalaciones / Place

11. Visitaría el establecimiento hotelero por: / Will you visit a hotel for:

- Negocios / Business
- Descanso y Relajación/ Relaxation and Resting place
- Otro:

12. ¿Qué tipo de actividades le gustaría realizar de la hostería? / What type of activities would like to do at this lodging out of town?

- Juego de Tennis / Playing Tennis
- Cabalgatas / Horseback riding
- Caminatas / Walking
- Agroturismo (Cultivo hidropónico)
- Gimnasio / Gym

HOSTERIA

“LIBERTAD”

Ciclismo / Ciclym

13. Su presupuesto de consumo de alimentos por día es?/ What is your budget for food?

- Desayuno/Breakfast \$5-\$10
- Desayuno/Breakfast \$10-\$15
- Almuerzo/Lunch \$5-\$10
- Almuerzo/Lunch \$10-\$15
- Cena/ Dinner \$5-\$10
- Cena/ Dinner \$10-\$15

14. Cuando usted está en un establecimiento hotelero, le gusta escuchar música ambiental?/ when you are in a hotel, do you like to listen to background music?

- Si / Yes
- No

15. Con relación a la pregunta anterior, le gustaría escuchar música andina folcklorica y/o nacional?/ Based on th previous answer, Would you like to listen to folklore andean music?

- Si / Yes
- No

16. Cada cuanto tiempo viaja en avión/ how often do you travel by plane?

- Cada Semana / every a week
- Cada año / once a year
- Cada 15 días
- Cada Mes

17. Cómo suele viajar, sea por trabajo o por vacaciones? / how do you usually travel, whether for work or vacation?

- Solo(a) / Alone
- En Pareja / with a Partner
- En Familia / With family

HOSTERIA

“LIBERTAD”

Anexo 2

HOSTERIA
"LIBERTAD"

Menú a la Carta

Desayuno:

Americano.-

Café, té o leche con pan o tostada acompañado por mermelada, queso crema o mantequilla, huevos, jugo natural.

Continental.-

Café, té ó leche con pan o tostada acompañado por mermelada, queso crema o mantequilla, jugo natural.

De casa.-

Café, té o leche, cereal, jugo natural, acompañado sánduches de queso y jamón, mermelada, queso crema o mantequilla.

Entradas

Empanadas de Verde

Humitas

Ceviche de camarón

Mote con chicharrón

Tamal

Sopas

Locro de Papa con Queso

Timbushca

Ají de carne

Platos Fuerte Tradicional

Pollo a la Plancha en salsa curry

Filete de Pescado

Churras

Postre

Pristiños con miel Higos

con queso Bizcochuelo

de maqueño

Ensalada de frutas de la casa

Helado de Paila

Bebidas típicas:

- Canelazo
- Rosero
- Jugo de Babáco
- Jugo de Naranja
- Jugo de tomate de árbol
- Jugo de mora
- Agua con gas .- Gütig
- Jugo de Frutilla

A continuación se muestra la receta estándar del menú a la carta:

HOSTERIA

“LIBERTAD”

DESAYUNOS						
AMERICANO	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total
	Café	1 cdita	1,8	g	0,0500	\$ 0,09
	Té	1 bolsita	18	g	0,0210	\$ 0,38
	Leche	taza	225	g	0,0100	\$ 2,25
	Pan	pedazo	40	g	0,0200	\$ 0,80
	Tostada	rodaja	10	g	0,0500	\$ 0,50
	Mermelada	2das	30	g	0,0250	\$ 0,75
	Queso Crema	1 onza	15	g	0,0370	\$ 0,56
	Mantequilla	1cdita	15	g	0,0250	\$ 0,38
	Huevos	2	60	g	0,0120	\$ 0,72
	Jugo Natural	vaso	250	g	0,0115	\$ 2,88
				Costo Total		\$ 9,29
				# Raciones		2
				Costo por Ración		4,65
CONTINENTAL	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total
	Café	1 cdita	1,8	g	0,050	\$ 0,09
	Té	1 bolsita	18	g	0,024	\$ 0,43
	Leche	taza	225	g	0,015	\$ 3,38
	Pan	pedazo	40	g	0,020	\$ 0,80
	Tostada	rodaja	10	g	0,045	\$ 0,45
	Mermelada	2cdas	30	g	0,025	\$ 0,75
	Queso Crema	1 onza	15	g	0,037	\$ 0,56
	Mantequilla	1cdita	15	g	0,015	\$ 0,23
	Jugo Natural	vaso	250	ml	0,025	\$ 6,25
				Costo Total		\$ 12,93
				# Raciones		2
				Costo por Ración		\$ 6,46

DE CASA	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total
	Café	1 cdita	1,8	g	0,005	\$ 0,01
	té	1 bolsita	18	g	0,001	\$ 0,02
	leche	taza	225	g	0,006	\$ 1,35
	cereal	taza	230	g	0,010	\$ 2,30
	pan	rodaja	40	g	0,018	\$ 0,72
	queso	rodaja	31	g	0,030	\$ 0,93
	jamon	1 onza	36	g	0,034	\$ 1,22
	mermelada	2cdas	30	g	0,025	\$ 0,75
	queso crema	1onza	15	g	0,035	\$ 0,53
	mantequilla	1cdita	15	g	0,025	\$ 0,38
	Jugo natural	vaso	250	ml	0,025	\$ 6,25
				Costo Total		\$ 14,45
				# Raciones		2
				Costo por Ración		\$ 7,23

BEBIDAS TIPICAS							
1	Canelazo	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total
		palitos canela	2	1	gramos	0,00125	0,001
		naranja	1	70	gramos	0,0045	0,315
		clavo de olor	*	*	*	*	*
		agua	3 tazas	225	gramos	0,0025	1,68
		aguardiente	1 medida	1	gramos	0,04	0,04
		hoja de naranja	1	1	gramos	*	*
		azucar	4cdas	14	gramos	0,0126	0,1764
					Costo Total		2,21
					# Raciones		2
					Costo por Ración		1,11
2	Rompopo	aguardiente	1/2 litro	500	gramos	0,0122	6,1
		leche	6 tazas	225	gramos	0,0134	3,02
		azucar	2 tazas	20	gramos	0,0125	0,25
		canela	2 ramas	*	*	*	*
		huevo	8 yemas	30	gramos	0,0120	0,36
		esencia de vainilla	1cda	14	gramos	0,0191	0,27
					Costo Total		9,99
					# Raciones		2
					Costo por Ración		5,00
3	Rosero	piña trocitos	1taza	225	gramos	0,0056	1,26
		mote quebrado	1/2taza	126	gramos	0,0202	2,54
		babaco	1/2	150	gramos	0,0011	1,65
		agua	6tazas	225	gramos	0,0025	0,56
		clavos de olor	*	*	*	*	*
		azucar	2cdas	50	gramos	0,0396	1,98
					Costo Total		7,99
					# Raciones		2
					Costo por Ración		3,21
4	jugo de babaco	pulpa babaco	1taza	225	gramos	0,0220	4,95
		azucar	1taza	20	gramos	0,045	0,9
		agua	1taza	225	gramos	0,0025	0,5625
					Costo Total		6,4125
					# Raciones		2
					Costo por Ración		3,21
5	jugo de naranja	pulpa naranja	5 unidades	225	gramos	0,218	4,905
		azucar	1taza	20	gramos	0,045	0,9
		agua	1taza	225	gramos	0,0025	0,5625
					Costo Total		6,3675
					# Raciones		2
					Costo por Ración		3,18
6	jugo de tomate de arbol	pulpa tomate arbol	Sunidades	225	gramos	0,0210	4,7
		azucar	1taza	20	gramos	0,0450	0,9
		agua	1taza	250	gramos	0,0025	0,625
					Costo Total		6,25
					# Raciones		2
					Costo por Ración		3,13
7	jugo de taxo	pulpa taxo	Sunidades	225	gramos	0,0210	4,73
		azucar	1	20	gramos	0,0450	0,9
		agua	1	225	gramos	0,0025	0,5625
					Costo Total		6,19
					# Raciones		2
					Costo por Ración		3,09

MENU A LA CARTA									
#	Región	Entrada	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total	
1	Costa	4 mini empanadas de Verde	Platano Verde	2	300	grms	0,396	0,792	
			Queso	1	31	grms	0,019	0,133	
			Cebolla blanca	1	15	grms	0,015	0,03	
			Aceite	1	15	grms	0,011	0,0285	
							Costo Total		0,9835
						# Raciones		0,49175	
						Costo por Ración		2,21	
#	Región	Entrada	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total	
2	Andes	2 Humitas	choclos criollos	1	70	gramos	0,0875	6,13	
			cebolla blanca	0	15	gramos	0,015	0,23	
			mantequilla	1	5	gramos	0,0125	0,06	
			queso al gusto	1					
			leche	taza	225	gramos	0,0248	5,57	
			sal al gusto						
						Costo Total		11,98	
						# Raciones		2	
						Costo por Ración		5,99	
#	Región	Entrada	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total	
3	Costa	Ceviche de Camar	Camarón	1	350	gramos	0,098	1,96	
			cebolla paiteña	1	10	gramos	0,0098	0,0196	
			canguil	*	*	gramos	*	*	
			tostado	*	*	gramos	*	*	
			limon		25	ml	0,01875	0,0375	
			perejil		15	gramos	0,00375	0,0075	
			tomate		40	gramos	0,08	0,16	
			jugo naranja		150	ml	0,0012	0,0024	
							Costo Total		2,187
							# Raciones		2
						Costo por Ración		4,92	
#	Región	Entrada	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total	
4	Andes	Mote con Chichar	Tomate	1	76	gramos	0,074	5,6088	
			Mote	1	126	gramos	0,302	0,0381	
			chicharron	1	140	gramos	0,350	0,392	
			cebolla paiteña	1	10	gramos	0,010	0,0196	
							Costo Total		6,06
						# Raciones		2	
						Costo por Ración		3,03	
#	Región	Entrada	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total	
5	Andes	Tamal de papa	huevo	1	30	gramos	0,0120	0,36	
			aceitunas	2	15	gramos	0,0030	0,05	
			pollo	1	85	gramos	0,5984	5,08	
			papa	2	200	gramos	0,1520	3,04	
			mantequilla	1	15	gramos	0,0300	0,45	
			hojas achira	1	*	*	*	*	
							Costo Total		8,98
						# Raciones		2	
						Costo por Ración		4,49	

HOSTERIA

“LIBERTAD”

#	Región	Sopas	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total
1	Andes	Locro de papa	papa	4	400	gramos	0,012	4,8
			queso	1	31	gramos	0,040	1,24
			aguacate	1	360	gramos	0,008	2,88
						Costo Total		8,92
						# Raciones		2
						Costo por Ración		4,46
#	Región	Sopas	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total
2	Andes	Timbushca	Caldo de Carne	1taza	225	gramos	0,0150	3,38
			Mani	1cda	15	gramos	0,0150	0,23
			Col	1 hoja	*	*	*	*
			papa	2	200	gramos	0,0152	3,04
						Costo Total		6,64
						# Raciones		2
						Costo por Ración		3,32
#	Región	Sopas	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total
3	Andes	Aji de carne	tomate	4	304	gramos	0,0030	0,899
			papa	4	400	gramos	0,0054	2,16
			arroz	1cda	30	gramos	0,0030	0,09
			caldo de carne	2 taza	450	ml	0,0050	2,25
			perejil	4ramas	*	*	*	*
						Costo Total		5,399
						# Raciones		2
						Costo por Ración		2,70

HOSTERIA

“LIBERTAD”

#	Región	Plato Tradicional	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total
1	Costa	Filete de Pescado	Pescado	1kl	50	gramos	0,0295	1,48
			Arroz	1taza	100	gramos	0,0100	1,00
		Ensalada	Tomate	1	76	gramos	0,0177	1,35
			Lechuga	1	110	gramos	0,0066	0,73
			zanahoria	1	85	gramos	0,0048	0,41
			brocoli	4ramos	10	gramos	0,031	0,31
			pimienta al gusto					
			aceite oliva	1cda	13,5	gramos	0,010	0,14
			limon liquido	2 cdas	10	ml	0,005	0,05
			cebolla paiteña	1	40	gramos	0,035	1,40
						Costo Total		6,85
						# Raciones		2
						Costo por Ración		3,42
#	Región	Plato Tradicional	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total
2	Andes	Pollo a la Plancha en salsa curry	Pollo	1	85	gramos	0,0598	5,08
			arroz	1taza	240	gramos	0,007	1,65
		ensalada	brocoli	1	60	gramos	0,013	0,78
			Tomate	1	76	gramos	0,069	0,91
			Lechuga	1	100	gramos	0,005	0,5
			zanahoria	1	90	gramos	0,011	0,99
			curry	1cdita	5	gramos	0,0218	0,11
			mostaza	1cdita	5	gramos	0,0218	0,11
						Costo Total		10,13
						# Raciones		2
						Costo por Ración		5,07
#	Región	Plato Tradicional	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total
3	Andes	Churrasco						
			1 huevo frito	1	30	gramos	0,0120	0,36
			Tortillas de papa	2	150	gramos	0,0138	2,07
			cebolla paiteña	2	190	gramos	0,0054	1,03
			bistec de carne de res	1	300	gramos	0,0010	0,30
			tomate	1	120	gramos	0,0090	1,08
			aguacate	1	360	gramos	0,0080	2,88
			dientes de ajo	1	15	gramos	0,0738	1,10
			arroz	1taza	120	gramos	0,0026	0,31
			platano maduro frito	medio	60	gramos	0,0060	0,36
			papa fritas	1taza	150	gramos	0,0010	0,15
			tomate	1	120	gramos	0,0250	3,00
			lechuga	1	15	gramos	0,0050	0,08
			queso	1	30	gramos	0,0074	0,22
						Costo Total		12,94
						# Raciones		2
						Costo por Ración		6,47

#	Región	Postres	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total
1		Pristiños con miel	harina	1taza	150	gramos	0,0276	4,14
			huevos	2yemas	36	gramos	0,0003	0,11
			mantequilla	2cda	30	gramos	0,0250	0,75
			miel	1cda	15	gramos	0,0010	0,02
			aceite	1cda	100	gramos	0,0150	1,50
			polvo hornear	1cdita	*	*	*	*
			leche	1/2 taza	100	gramos	0,0200	2,00
			aceite pa freir	taza		ml		
						Costo Total		8,51
						# Raciones		2
						Costo por Ración		4,26
#	Región	Postres	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total
2		Higos con Queso	Higos	2	100	gramos	0,012	1,22
			queso	1	31	gramos	0,040	\$ 1,24
			almibar	2cdas	60	gramos	0,0038	0,23
						Costo Total		2,69
						# Raciones		1
						Costo por Ración		2,69
#	Región	Postres	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total
3		Bizcochuelo de Maqueño	Maqueño maduro	4	50	grms	0,064	3,20
			harina maiz	2cdas	45	gramos	0,075	3,38
			huevos	4	40	gramos	0,020	0,80
			mantequilla	2 cdas	30	gramos	0,010	0,30
			polvo royal	1cdita	*	*	*	*
			queso	1	35	gramos	0,050	1,75
						Costo Total		9,43
						# Raciones		2
						Costo por Ración		4,71
#	Región	Postres	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total
4		Ensalada de frutas	papaya	1/2	150	gramos	0,0025	0,38
			melon	1/2	150	gramos	0,0050	0,75
			sandía	1/2	150	gramos	0,0100	1,50
			frutilla	1/2	200	gramos	0,0200	4,00
			platano	1	100	gramos	0,0025	0,25
			piña	1	100	gramos	0,0085	0,85
						Costo Total		7,73
						# Raciones		2
						Costo por Ración		3,86
#	Región	Postres	Ingredientes	Porcion	cantidad	unidad	valor unit	Total
5		Helado de Paila	azucar	1taza	225	gramos	0,005	1,13
			claras de huevo	1	35	gramos	0,002	0,07
		Pulpa de fruta	frutilla	1	200	gramos	0,003	0,60
			taxo	1	200	gramos	0,004	0,80
			mora	1	200	gramos	0,005	1,00
						Costo Total		3,60
						# Raciones		2
						Costo por Ración		1,80

HOSTERIA

"LIBERTAD"

Anexo 3

Inventario de Maquinas y Equipos

COTIZACION DE MAQUINAS, EQUIPOS Y UTENSILLOS DE COCINA					
	PROVEEDOR	PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO	COSTO
1	Gonzalo Nuñez Importadores	SARTEN C/ANTIADHERENTE 14" (ALUMINIO)	2	50,12	100,24
		CANASTA DE FREIR 13 1/4" x 5 5/8"	1	23,37	23,37
		TABLA DE PICAR 1/2"x12"x18"(AMARILLO)	1	14,64	14,64
		TABLA DE PICAR 1/2"x12"x18" (CAFE)	1	14,64	14,64
		TABLA DE PICAR 1/2"x15"x20" (AZUL)	1	21,35	21,35
		TABLA DE PICAR 1/2"x15"x20" (ROJO)	1	21,35	21,35
		TABLA DE PICAR 1/2"x15"x20" (BLANCO)	1	20,90	20,90
		ABRELATAS MANUAL SWING-A-WAY	2	15,69	31,38
		CEDAZO CHINO 10" (GRUESO)	2	32,16	64,32
		RALLADOR MULTIPLE	2	26,48	12,98
		PINZA DE SERVIR 12" NEGRO UNA SOLA PIEZA	10	5,86	58,6
		MOLINO DE PIMIENTA 18"	2	29,02	58,04
		TAZON P/MEZCLAR 5 QT. STANDARD	8	6,92	55,36
		TAZON P/MEZCLAR 4 QT. STANDARD	8	5,33	42,64
		BALANZA 48 lb	2	39,83	79,66
		PLATO PRESENTACION 31 cm EVOLUTION LUMINARC	100	10,58	1058,00
		PLATO 25,8 Cm HOTELIERE BLANC	100	5,25	525,00
		BOWL MULTIUSO 16 Cm RESTAURANT	100	3,51	351
		PLATO 15,5 Cm HOTELIERE BLANC	100	2,72	272
		TAZA 22 CI RESTAURANT	100	2,8	280
		PLATO/TAZA 14 Cm RESTAURANT	100	2,07	207
		PLATILLO OVALADO/TAPAS 14 Cm HOTELIERE	50	3,03	151,5
		SALERO/PIMENTERO 2 Oz	50	1,38	69,00
		FRASCO ACEITE/MINAGRE N/A	60	1,8	92,6
		VASO H/B 35 CI PRINCESA 03.0294 48 VASO F/A 33 cl** ISLANDE ARCOROC	42	1,95	81,9
		VASO H/B CONTROL 30 CI PRINCESA	100	1,84	184
		VASO F/A 33 cl** ISLANDE ARCOROC	60	1,20	72
		VASO F/B 30 cl** ISLANDE ARCOROC	60	1,39	83,40
		JARRA C/TAPA 1 lt ARC LUMINARC	8	3,90	31,20
		JARRA 2,3 Lt TIVOLI LUMINARC	8	7,83	62,64
		CAJA X12 CUCHARA SOPERA VESCA ARCOROC	9	35,16	316,44
		CAJA X12 CUCHARA DE CAFE VESCA ARCOROC	9	18,12	163,08
		CAJA X12 CUCHILLO MESA VESCA ARCOROC	9	41,05	369,45
		CAJA X12 CUCHILLO PESCADO VESCA ARCOROC	9	27,79	250,11
		CAJA X12 TENEDOR MESA VESCA ARCOROC	9	35,16	316,44
		CAJA X12 TENEDOR PESCADO VESCA ARCOROC	9,00	25,93	233,37
			subtotal		3963,47
			12%		475,6164
			TOTAL		4439,09

2	Gastrotecnia - Imbranato	OLLA DE PRESIÓN DE 15 LITROS DE CAPACIDAD IMPORTADO Model No. 915	1	465,30	465,30
		BANDEJA DE 1/4" DE TAMAÑO CONSTRUCCIÓN EN ACERO INO IMPORTADO Model No. FP1/4-6	10	11,67	116,7
		BANDEJA PARA VEGETALES O LÍQUIDOS IMPORTADO Model No. V10612 12.18 48.72	4	12,18	48,72
		BATIDORA DE 40 LITROS DE CAPACIDAD IMPORTADO Model BM40N	1	1674	1673,98
		SARTÉN DE INDUCCIÓN DE 8"IMPORTADO Model No.SSFRY08	1	19,44	19,44
		LICUADORA INDUSTRIAL PARA USO PESADO IMPORTADO Model No. CB10B	2	2020,9	4041,74
		REFRIGERADOR INDUSTRIAL DE UNA PUERTA VERTICAL DE V IMPORTADO Model No. TGM-22RV	1	1221,4	1221,36
		COCINA INDUSTRIAL DE 4 QUEMADORES ABIERTOS A GAS IMPORTADO Model No. AR-4B	1	2219,88	2219,88
		GRILL INDUSTRIAL DE PIEDRA VOLCÁNICA IMPORTADO Model No. BC-1824	1	1134	1134,01
		PLANCHA FREIDORA ROLADA AL FRIÓ DE 3/4" DE ESPESOR IMPORTADO Model No. 201-S	1	1905,4	1905,36
		TABLA DE PICAR DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD EN C IMPORTADO Model No. PER1218MBL	6	12,00	72,00
		RACK PARA CUBIERTOS IMPORTADO Model No. FR258	1	34,35	34,35
		PINZA EN ACERO INOXIDABLE IDEAL PARA ENSALADAS.DI IMPORTADO Model No. 3511	1	1,51	1,51
		PINZA PLÁSTICA IDEAL PARA MASAS Y POSTRES. DIMENSI IMPORTADO Model No. 3511P	1	5,50	5,50
		RACK CUBIERTOS. MARCA. CAMBRO MODELO: FR258	1	25,00	25,00
		RACK PLATOS.MARCA: CAMBRO MODELO: PR500 IMPORTADO Model No.	1	35,00	35,00
		RACK VASOS.MARCA: CAMBRO MODELO: 36S318	1	36,00	36,00
		PIMIENTERO DE 12"DE ALTURA IMPORTADO Model No.	1	19,29	19,29
		BALANZA ELECTRÓNICA DE RECEPCION IMPORTADO Model 4040	1	247,00	247,00
		ESPÁTULA PARA TRABAJO PESADO IMPORTADO Model No. 44	1	5,68	5,68
		REFRIGERADOR & CONGELADOR DOS SECCIONES INDEPENDIE IMPORTADO Model No. COOL&FREEZE	1	3948,80	3948,80
		OLLA DE ALUMINIO DE 24 LITROS DE CAPACIDAD. INCLUYE IMPORTADO Model No. POT24	1	68,58	68,58
		COLADOR CHINO METÁLICO PARA TRABAJO PESADO CONSTRUC IMPORTADO Model No. S5010C	2	31,96	63,92
		SECADORA INDUSTRIAL FUNCIONAMIENTO A GAS IMPORTADO Model No. PDG-50	1	5226,45	5226,45
		LAVADORA INDUSTRIAL DE ROPA IMPORTADO Model No. HE-30	1	7,105	7,105
		PLATO BASE MARCA ARCOROC	100	7,00	700
		PLATOS TENDIDOS MARCA ARCOROC	100	6,00	600
		PLATOS HONDOS MARCA ARCOROC	100	6,00	600
		PLATOS PAN MARCA ARCOROC	100	4,00	400
		TAZAS PARA CAFE MARCA ARCOROC	100	4,00	400
		JARRAS TERMICAS MARCA VOLLRATH	6	44,00	264
		SALEROS MARCA ARCOROC	50	3,00	150
		PIMIENTEROS MARCA ARCOROC	50	3,00	150
		VASOS PRINCESA MARCA ARCOROC 11 ALTO	42	3,00	126
		VASOS PRINCESA MARCA ARCOROC 12,7 ALTO	100	3,00	300
		COPAS COCKTAIL MARCA ARCOROC 17 CM DE ALTO	60	10,00	600
		JARRAS CANETTE MARCA ARCOROC 43 4/4 OZ.	15	8,00	120
		CUCHARAS DE SOPA MARCA ONEIDA	100	6,00	600
		CUCHARAS DE POSTRE MARCA ONEIDA	100	6,00	600
		CUCHARAS DE TE MARCA ONEIDA	100	6,00	600
		CUCHILLOS NORMAL MARCA ONEIDA	100	10,00	1
		CUCHILLOS PESCADO MARCA ONEIDA	100	7,00	700
		PLATOS DE CAFE MARCA ARCOROC	100	3,00	300
		AZUCAREROS TRAINON	50	12,00	600
		TENEDORES CENA	100	2,00	200
				subtotal	30653,68
				12%	3678,441
				Total	34332,12

HOSTERIA

"LIBERTAD"

Anexo 4

Reglamento Interno de la Hostería "Libertad"

Capítulo I. *Admisión y Contratación del Personal*

Artículo 1.- La selección y contratación del personal es de responsabilidad y competencia del administrador.

Artículo 2.- La selección de personal estará acorde con los requisitos determinados, por el establecimiento, para cada plaza de trabajo.

Artículo 3.- Los postulantes deberán llenar y firmar la solicitud de empleo y adjuntar los documentos de soporte que se les requiera.

Artículo 4.- El Administrador, suscribirá y será el depositario de los contratos de trabajo y de las respectivas carpetas de las personas que ingresen al servicio administrativo de la hostería.

Artículo 5.- Una vez transcurrido el período de prueba previsto en la normativa legal nacional, y siempre y cuando se haya desempeñado satisfactoriamente, será aceptado como empleado y recibirá indicaciones administrativas respecto a la forma de prestar los servicios; funcionamiento del local; misión y visión de la hostería; y, el detalle de labores que le corresponderá desarrollar en el puesto asignado.

Capítulo II. *Derechos y Obligaciones del Empleado*

Artículo 6.- El personal contratado tendrá los siguientes derechos:

- Recibir la remuneración mensual, acorde a las funciones establecidas en el contrato, que se entregará al empleado en dos quincenas.
- Gozar de vacaciones pagadas, de conformidad con la Ley.

- Recibir las utilidades anuales previstas en la legislación.
- Obtener permisos para ausentarse del trabajo, por causas justificadas
- Recibir una capacitación adecuada y periódica.
- a ser evaluado sobre su rendimiento laboral
- Contar con la afiliación al IESS.
- Recibir el pago por horas extraordinarias, cuando fuere el caso.

Artículo 7.- El personal tendrá las siguientes obligaciones:

- Cumplir con las disposiciones de este reglamento.
- Guardar un comportamiento acorde con las normas de cortesía y buen trato hacia el administrador, compañeros de trabajo y público en general.
- Llevar a cabo con eficiencia y eficacia las funciones encomendadas.
- Cumplir con el horario de trabajo.
- Utilizar adecuadamente el uniforme.
- Si fuere necesario realizar otra función, poner en conocimiento directo del administrador.

Capítulo III. *De la Jornada y Horario de Trabajo*

Artículo 8.- La jornada de trabajo será de ocho horas, según la normativa nacional y se cumplirá en el horario establecido por la administración.

Artículo 9.- La persona encargada del área de recursos humanos es la responsable de hacer cumplir las normas de control de asistencia, puntualidad y permanencia del personal.

Artículo 10.- El horario de jornada de trabajo se ubicará en un lugar visible y cercano a la oficina del Administrador, conjuntamente con el registro de asistencia en el que constará la hora de ingreso y salida.

Capítulo IV. *De la Asistencia, Puntualidad y Permanencia*

Artículo 11.- Todo el personal del establecimiento tiene la obligación de registrar puntualmente su asistencia de ingreso y salida de sus labores

Artículo 12.- Luego de la hora oficial de ingreso, el personal tendrá un período de gracia de 15 minutos, vencido el cual deberá justificar el atraso. Si se repitiese este comportamiento, deberá explicarlo por escrito.

Artículo 13.- Se establece como inasistencia:

- Inexistencia del registro de ingreso.
- No haber justificado verbalmente el atraso, una vez vencido el período de gracia.
- Inexistencia de explicación por escrito, para el atraso reiterado o para la ausencia a las labores.

Artículo 14.- Toda inasistencia por motivo de enfermedad se justificará con una el respectivo certificado médico, el mismo que se presentará en recursos humanos o en la administración.

Capítulo V.- De las Horas Extras

Artículo 15.- Se denomina horas extras o sobre tiempo, al trabajo laborado fuera de la jornada y horario establecido, debidamente autorizados por el administrador.

Artículo 16.- La prestación de trabajo en horas extras es de carácter voluntario. El trabajo extraordinario se puede realizar en cualquier tiempo y circunstancia según las necesidades del servicio.

Capítulo VI. Régimen Disciplinario De Faltas y Sanciones

Artículo 17.- Se entenderán como faltas:

- Incumplimiento de las disposiciones del reglamento.
- Ausencia injustificada del puesto de trabajo.
- Incumplimiento de las funciones asignadas.
- Mal comportamiento reiterado.
- Alteración del registro de asistencia.

Artículo 18.- Por las faltas disciplinarias, los empleados estará sujetos a las siguientes medidas correctivas:

- Amonestación verbal;
- Amonestación escrita;
- Multa;
- Suspensión; y,
- Desahucio ante la autoridad competente.

Artículo 19.- La multa no excederá del 3% del salario del empleado; la suspensión será por un día máximo, descontable en el porcentaje equivalente; y, la petición de desahucio se solicitará a la Inspección del Trabajo del Ministerio de Relaciones Laborales.

Las sanciones serán colocadas teniendo en cuenta:

- Por falta
- Responsabilidad del personal en la empresa dentro de sus funciones

Artículo 20.- Se entenderá por mal comportamiento:

- Actuar de manera grosera o agresivamente contra clientes, visitantes, acompañantes, empleados, administradores
- Realizar actos de violencia, acoso de cualquier índole, intimidación psíquica o moral, amenazas, que afecte la integridad y honor sea de cualquier empleado o cliente, etc.
- Dañar las instalaciones, bienes y servicios del establecimiento o de alguna pertenencia de los clientes.
- Ingresar o consumir en la hostería como cigarrillos, bebidas alcohólicas o sustancias prohibidas por la ley.
- Ingresar y tener en su poder armas de fuego.
- Ejecutar, promover o incentivar actos discriminatorios sea con visitantes, clientes, personal o administrador.
- Revelar o difundir información confidencial de la hostería sin el consentimiento del administrador, sea en ocasión o con motivo de su estadía en el establecimiento hotelero.

Capítulo VII. Vacaciones, Licencias y Permisos.

Artículo 21.- Se concederán quince días de *vacaciones*, una vez que el empleado haya laborado por once meses consecutivos; la *licencia* con sueldo se concederá por un lapso máximo de quince días, salvo al caso de enfermedad debidamente comprobada; y, los *permisos* se autorizarán para asistir a cursos de capacitación o para iniciar estudios de tercer nivel. y permiso al personal, con los siguientes motivos comprobados y especificados:

- razones de salud
- estudios y capacitación
- por matrimonio
- por fallecimiento

Artículo 22.- También se concederá permiso, para salir del lugar de trabajo, en casos particulares de urgencia debidamente apreciados por el Administrador.

Capítulo IX.- Premios y Estímulos

Artículo 23.- La Administración tiene la facultad de recompensar a su personal sea por su capacidad, puntualidad, disciplina, y contribución a con los objetivos del establecimiento, mediante la autorización para asistir a cursos de capacitación y desarrollo personal. Además existirá una adecuada compensación económica sea por capacidad, productividad, etc.

Capítulo X.- De la Higiene y Seguridad

Artículo 24.- La Administración establecerá las medidas que estime necesarias para garantizar la seguridad física del personal, mediante la prevención y eliminación de causas de accidentes dentro de las instalaciones.

Artículo 25.- Al efecto, la Administración gestionará periódicamente y ante las autoridades competentes, las correspondientes inspecciones que permitan prevenir accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales.

Artículo 26.- El personal está obligado a cumplir con las siguientes normas de higiene y seguridad:

- Cuidar y dar uso apropiado de equipos que estén bajo su responsabilidad.
- Conservar su lugar de trabajo ordenado y limpio
- Desconectar y apagar las maquinas y equipos al termino de su labor diaria
- Usar correctamente los servicios higiénicos.

Anexo 5

PROFORMAS

HOSTERIA

“LIBERTAD”

Anexo 6

DISEÑO DE LA HOSTERIA

HOSTERIA

“LIBERTAD”

HOSTERIA
"LIBERTAD"
