

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR UNIB.E

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS

Trabajo de Titulación para la obtención del título de
Ingeniería en Administración de Empresas Hoteleras

**LA FLORICULTURA COMO ALTERNATIVA PARA EL AGROTURISMO EN LA
PARROQUIA TABACUNDO, CANTÓN PEDRO MONCAYO: PROPUESTA DE
IMPLEMENTACIÓN DE UNA HOSTERÍA.**

Carla Alejandra Cisneros Flores

DIRECTORA DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Ing. Dayana Vilema

Quito, Ecuador

Diciembre, 2012

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Quito 28 de Diciembre del 2012

Msc.

Valeria Andrade

Directora de la Escuela de Hotelería y Turismo

Presente.-

Yo, Dayana Yomar Vilema Acosta, Tutora de la señorita Carla Cisneros, estudiante de la carrera de Hotelería, informo haber revisado la presente investigación denominado “La floricultura como alternativa de agroturismo en el cantón Pedro Moncayo: Propuesta de implementación de una hostería”, mismo que se encuentra conforme al reglamento establecido por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR, de Quito; por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Atentamente,

Ing. Dayana Vilema

Directora de Trabajo de Titulación

AUTORÍA

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Graduación o de Titulación “ La Floricultura como alternativa para el agroturismo en la parroquia Tabacundo, cantón Pedro Moncayo: propuesta de implementación de una hostería”, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta(s) son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor(a) del presente trabajo de investigación.

Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E) para que haga de éste un documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la Institución, citando la fuente.

.....

Carla Alejandra Cisneros Flores

Quito, 28 de diciembre del 2012

AGRADECIMIENTOS

Agradezco primeramente a Dios por darme la vida, y por permitirme culminar un peldaño en mi carrera profesional.

A todas las personas que han colaborado directa o indirectamente en mi tesis.

A David por ser mi apoyo y mi fortaleza, por brindarme el aliento necesario cuando lo necesite, por brindarme su amor incondicional, por estar junto a mí en momentos buenos y malos, y por compartir momentos únicos e inolvidables en mi vida.

A mi Universidad Iberoamericana del Ecuador, por brindarme conocimientos únicos a lo largo de estos años, doy gracias por ayudarme en el desarrollo de mi tesis y de mi vida profesional.

A mis compañeros y amigos que compartieron experiencias y momentos inolvidables a lo largo de la vida estudiantil, me llevo los mejores recuerdos por siempre.

Le doy mis más sinceros agradecimientos a mi tutora Dayana Vilema, por ayudarme y ser constante en mi tesis, la misma que he llegado a culminar con satisfacción.

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mis padres José y Mónica quienes siempre se han esforzado por brindarme un futuro lleno de éxitos y por llevarme por el camino del bien, ellos han puesto la confianza suficiente para lograr mis metas, han sido un apoyo incondicional para culminar un sueño mas que será siempre una herramienta que me servirá el resto de mi vida. Gracias por enseñarme a seguir un sendero correcto y por dedicar su vida .Mi amor infinito

A mi hermana Daniela, quien me ha brindado un apoyo incondicional con su hermandad y su cariño, nunca me ha dejado decaer, me ha enseñado a ver el mundo de mejor manera.

A mi abuelita Aida quien me ha brindado un amor sincero y siempre ha sido un eje fundamental para seguir adelante en mi vida.

A mi tío Santiago, por su constante apoyo en el transcurso de mi vida estudiantil

INDICE

1. EL TEMA_____	7
2. DEFINICION DEL PROBLEMA_____	7
3. JUSTIFICACIÓN_____	8
4. ENUNCIADO DEL PROBLEMA_____	8
5. OBJETIVOS_____	9
CAPITULO I	
1. MARCO TEÓRICO_____	10
1.1 DEFINICIÓN CONCEPTUAL _____	10
1.2 DEFINICIONES OPERACIONALES_____	13
1.3 CLASIFICACIÓN DE LAS HOSTERIA LEY DE TURISMO_____	13
PARA ADMINISTRARLO.	
1.3.1 ACTIVIDAD NOMENCLATURA_____	16
1.4 COMPAÑIA ANÓNIMA_____	16
1.5 DE LA CAPACIDAD_____	16
1.6 REQUISITOS DE LA COMPAÑIA ANÓNIMA_____	16
1.7. METODOLOGÍA_____	18
1.7.1 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS_____	18
1.8.1. CLASES DE FLORES QUE SE CULTIVAN EN TABACUNDO_____	18
CAPITULO II	
2. DIAGNÓSTICO DE LA PARROQUIA_____	20
2.1. INTRODUCCIÓN_____	20
2.2. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA PARROQUIA TABACUNDO _____	20
2.2.1. GEOGRAFÍA DE TABACUNDO_____	20
2.2.2. LÍMITES_____	21
2.2.3. EXTENSION TERRITORIAL_____	21
2.2.4. HIDROGRAFÍA_____	22
2.2.5. CLIMATOLOGÍA_____	23
2.2.6. VÍAS Y FORMAS DE ACCESO_____	23
2.2.7. TEMPORALIDAD DE ACCESO_____	23
2.2.8.SERVICIOS BÁSICOS_____	23
2.2.9. MANIFESTACIONES CULTURALES_____	24

2.2.10. FERIAS Y FIESTAS _____	24
2.2.11. JUEGOS POPULARES _____	25
2.3. ATRACTIVOS TURÍSTICOS _____	26
2.4 CENTRO URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO _____	28
CAPÍTULO III	
3. ESTUDIO DE MERCADO _____	32
3.1 OBJETIVO _____	32
3.2 PERFIL DEL CONSUMIDOR _____	32
3.3 UNIVERSO Y TAMAÑO DE LA MUESTRA _____	33
3.4 TAMAÑO DE LA MUESTRA _____	33
3.5 MODELO DE ENCUESTA _____	35
3.6 ANÁLISIS DE LA ENCUESTA _____	36
3.6.1. VARIABLE EDAD _____	36
3.6.2. VARIABLE GÉNERO _____	36
3.6.3. ENCUESTA _____	37
3.7. PERFIL DEL CONSUMIDOR _____	43
3.8. ANÁLISIS DE LA OFERTA _____	44
3.8.1 COMPETENCIA DIRECTA _____	44
3.9. COMPETENCIA INDIRECTA _____	50
CAPITULO IV	
4. PROPUESTA _____	51
4.1.PERFIL DE ESTUDIO TÉCNICO _____	51
4.2 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA _____	51
4.3. ESTUDIO TÉCNICO DE LA HOSTERÍA “RINCÓN DE LA FLOR” _____	51
4.4 REQUISITOS PARA LA CONSTITUCIÓN LEGAL DE LA HOSTERÍA “EL RINCÓN DE LA FLOR” _____	53
4.4.1 EL NOMBRE _____	53
4.4.2 ACCIONISTAS _____	53
4.4.3 CONSTITUCIÓN LEGAL _____	53
4.5. CATEGORIZACIÓN DE LA HOSTERÍA _____	53
4.6. REQUISITOS PARA LA APERTURA DE LA HOSTERÍA “EL RINCÓN DE LA FLOR” _____	53

4.7 DESCRIPCIÓN ADMINISTRATIVA_____	54
4.7.1. PLANIFICACIÓN DEL PERSONAL _____	54
4.7.2. PERFIL PROFESIONAL DEL PERSONAL _____	55
4.8.DESCRIPCIÓN DE LAS ÁREAS DE LA HOSTERÍA	
EL “RINCÓN DE LA FLOR”_____	65
4.9. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS_____	66
4.10. CICLO DE OPERACIÓN_____	68
4.11. CÁLCULO DEL PERSONAL _____	68
4.12. DESCRIPCIÓN DE LAS ÁREAS _____	71
4.13. ÁREA INTERNA DE LA HOSTERÍA_____	73
4.14. ANÁLISIS FODA _____	73
4.14.1. FACTORES INTERNOS_____	73
4.14.2. FACTORES EXTERNOS_____	74
4.14.3. ESTRATEGIAS F.O.D.A _____	75
4.15. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL _____	77
4.16. ORGANIGRAMA FUNCIONAL _____	78
4.17. MIX DE MARKETING_____	79
4.17.1. PRODUCTO_____	79
4.18. MARCA O NOMBRE _____	80
4.18.1. ISOLOGOTIPO_____	80
4.19. ESTRATEGIAS DE LA HOSTERÍA_____	81
4.19.1. LETREROS_____	81
4.20. BASUREROS_____	82
4.21. PRECIO_____	83
4.21.1. ESTRATEGIAS DE PRECIO_____	84
4.22. ELABORACIÓN DE RECETA ESTÁNDAR _____	85
4.23. PLAZA Y CANALES _____	86
4.23.1 PLAN DE MEDIOS_____	86
4.23.2. HERRAMIENTAS PARA LA CAMPAÑA PROMOCIONAL _____	88
4.24. ESTRATEGIAS DE VENTA _____	88
4.25. ACTIVIDADES DE RELACIONES PÚBLICAS _____	88

4.26. ESTRATEGIAS DE PRECIO _____	89
4.27. ESTUDIO FINANCIERO _____	90
4.27.1. INVERSIONES _____	90
4.27.2. ACTIVOS FIJOS _____	90
4.27.3. OBRA CIVIL _____	90
4.27.4. MAQUINARIA Y EQUIPO _____	91
4.27.5. EQUIPO DE CÓMPUTO _____	91
4.27.6. MUEBLES Y ENSERES _____	92
4.27.7. VEHÍCULO _____	92
4.27.8. UTENSILIOS DE COCINA _____	93
4.27.9. VAJILLA, CUBERTERÍA Y CRISTALERÍA _____	94
4.27.10. LENCERÍA _____	95
4.27.11. UNIFORMES _____	95
4.28. ACTIVOS DIFERIDOS _____	96
4.28.1. GASTOS DE MARKETING _____	96
4.28.2. GASTOS LEGALES _____	96
4.28.3. AMENITIES _____	97
4.29. FINANCIAMIENTO _____	97
4.30. CAPITAL DE TRABAJO _____	98
4.31. INVERSIÓN TOTAL _____	99
4.32. PRESUPUESTO DE COSTOS _____	100
4.32.1 MANO DE OBRA DIRECTA _____	100
4.32.2. MANO DE OBRA INDIRECTA _____	102
4.32.3. SERVICIOS BÁSICOS _____	102
4.32.4. SUMINISTROS DE OFICINA _____	102
4.32.5. SEGURO VEHICULAR _____	103
4.32.6. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN _____	103
4.32.7. DEPRECIACIÓN _____	104
4.32.8. COSTOS TOTALES DEL PROYECTO _____	104
4.33. PRESUPUESTO POR INGRESOS _____	106
4.33.1. INGRESOS POR ALOJAMIENTO _____	106
4.33.2. INGRESOS POR RESTAURANTE _____	107

4.33.3. OTROS INGRESOS	108
4.34. INGRESOS TOTALES	116
4.35. EVALUACIÓN FINANCIERA	117
4.35.1. ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL	117
4.36. ESTADO DE RESULTADOS	118
4.36.1. FLUJO DE CAJA	119
4.37. PUNTO DE EQUILIBRIO	120
4.38. VALOR ACTUAL NETO (VAN)	121
4.39. TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)	122
4.40. PERÍODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN	123
4.41. CONCLUSIONES	124
4.42. RECOMENDACIONES	125
4.43. ANEXOS	126
4.44. BIBLIOGRAFÍA	128

RESUMEN

El presente proyecto tiene como finalidad la implementación de una hostería temática en la Parroquia de Tabacundo para promover el turismo en el sector. Se ha pensando en emprender este proyecto puesto que se busca satisfacer las necesidades tanto de la población como de los turistas que llegan a este lugar. De esta forma Tabacundo podría ser conocida como un lugar apto para el turismo y para realizar actividades que son propias de la zona como es la cosecha de flores.

La creación de una hostería temática es con el fin de buscar un beneficio para el sector. Se pudo observar que la Parroquia carece de servicios hoteleros de excelente calidad ya que los establecimientos del sector no cubren por completo las expectativas de los clientes.

La metodología que se utilizó para el desarrollo del proyecto fue la investigación de campo ya que fue necesario conocer las competencias que se encuentran alrededor de Tabacundo. Además, se utilizó la investigación por medio de documentos, puesto que fueron muy importantes para adquirir conocimientos acerca de la Parroquia y mediante esto se pudo obtener toda la información requerida. Las encuestas también ayudaron a conocer los gustos y preferencias que tiene cada turista para la aplicación de este proyecto.

El nombre de la empresa “Hostería Rincón de la Flor” nace de la intención de dar un significado a los turistas con la naturaleza. Se pensó en los colores del logo para representar una armonía con el medio que rodea y para poder brindar a las personas un mensaje de tranquilidad. Además se ha pensado en este nombre por su actividad comercial que ofrecerá.

El análisis financiero, estableció que con la inversión para realizar el proyecto, será rentable y obtendrá ganancias desde el primer ciclo de operación. Por este motivo se sugiere efectuar este proyecto en Tabacundo, además ayudará al desarrollo de la Parroquia, se generará fuentes de trabajo para los pobladores del sector, se dará la capacitación respectiva para que sean parte de la Hostería, de esta manera el sector cambiará el estilo de vida y mejorará en lo que respecta al ámbito turístico.

INTRODUCCIÓN

1. EL TEMA

La floricultura como alternativa para el agroturismo en la parroquia Tabacundo, cantón Pedro Moncayo: propuesta de implementación de una hostería.

2. DEFINICION DEL PROBLEMA

Tabacundo es un sector donde muchos turistas desean acudir, por las actividades que se realizan, como es la cosecha de flores. El problema que tiene este lugar es que no posee infraestructuras hoteleras adecuadas para que, aparte de motivarse por lo que ofrezca la Parroquia, también se sientan en un lugar de confort y descanso. Por lo cual se cree conveniente que la creación de una hostería temática sería apropiada en este lugar, para que de esta forma se pueda desarrollar un turismo con óptimas condiciones.

El proyecto de una hostería temática nace con la intención de ofrecer a los turistas tanto nacionales como extranjeros un contacto directo con el medio natural a partir del conocimiento del mismo, propiciando el desarrollo de las habilidades técnicas necesarias para desenvolverse en él.

Es una realidad el hecho de que actualmente ha aumentado la conciencia de cuidado y preservación de los recursos naturales, ligado a experiencias turísticas, es por tal que se plantea la creación de una hostería temática. Además, Tabacundo posee un clima favorable y diversos recursos naturales para que los turistas puedan conocer y sobretodo es privilegiado por la cercanía a Quito.

3. JUSTIFICACIÓN

La visita a una hostería temática es una experiencia de vida, es por eso que en la Parroquia de Tabacundo es importante que los turistas puedan conocer una manera diferente de vivir con el entorno.

Al realizar la investigación en la zona de Tabacundo se determinó que existen muchos visitantes que concurren para conocer el proceso agroindustrial de la producción de flores, así como también atractivos naturales del sitio. Por este motivo es importante implementar una hostería que sirva para dar servicio a los visitantes y de paso ayudar con la preservación del medio ambiente y la economía del sitio.

El proyecto se justifica en la innovación en los servicios de hotelería ofertados a el mercado y a la vez busca facilitar el contacto con la naturaleza, fomentando el desarrollo integral de la personas en un ambiente sano de diversión y aprendizaje.

4. ENUNCIADO DEL PROBLEMA

En lo que corresponde a la Parroquia de Tabacundo es importante establecer preguntas directrices que ayuden a conocer si la investigación es viable:

- ❖ ¿Es importante impulsar el desarrollo del turismo en las parroquias aleñadas?
- ❖ ¿La parroquia de Tabacundo cuenta con proyección turística?
- ❖ ¿Qué servicios se van a brindar para satisfacer la demanda en la Parroquia de Tabacundo?
- ❖ ¿La hostería a implementar ubicada en la Parroquia de Tabacundo tendrá acogida por parte de los turistas tanto nacionales como extranjeros?

5. OBJETIVOS

- OBJETIVO GENERAL

Diagnosticar la factibilidad para la creación de una hostería temática en la Parroquia de Tabacundo, Cantón Pedro Moncayo

- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Describir la zona en la que se realizará el proyecto mediante esto, se podrá conocer si el proyecto será factible.
2. Determinar las necesidades del mercado, los gustos y preferencias de los turistas, de este manera se podrá saber si acudirán a conocer Tabacundo.
3. Determinar los requerimientos legales para la creación del proyecto
4. Realizar un estudio financiero que permita determinar la rentabilidad del proyecto.

IDEA A DEFENDER

“El proyecto de implementación de un Hostería Temática dedicada a la agroindustria de la floricultura en la parroquia de Tabacundo es factible técnica, legal y viable”

CAPITULO I

1.MARCO TEORICO

Con lo concerniente al proyecto el concepto de temática es aquella que busca crear una manera innovadora y creativa de dar un significado preciso a la parroquia.

La hostería es un establecimiento hotelero, donde las personas acuden para relajarse, divertirse para pasar entre familia o amigos y sobre todo para tener un contacto directo con el medio ambiente, es importante dar al turista un valor agregado que pueda impactarlos como en este caso la Hostería brindará, una camiseta con diferentes imágenes de flores. Además el proyecto desea que los turistas encuentren un motivo para preservar la naturaleza, y cada uno puede sembrar y ver el proceso agroindustrial de las flores, se podrá también cosechar frutas en los huertos, para que las personas que acuden al establecimiento puedan tener un conocimiento claro de lo va a brindar la Parroquia.

Es importante para la población de Tabacundo los productos que se exportan diariamente ya que gracias a ellos, los pobladores puede subsistir, y es por eso que se da la iniciativa de implementar una hostería temática ya que mediante esto se podría generar otra fuente de trabajo, mayores ingresos y la Parroquia se podrá conocer como un lugar apto para el Turismo.

1.1 DEFINICIÓN CONCEPTUAL

En este capítulo se darán breves definiciones acerca de agroturismo, flora y fauna, cultura, hostería, entre otros, se hablará acerca de la clasificación de la hostería y además se especificarán los aspectos legales que se debe tomar en cuenta para la constitución de una empresa hotelera.

- **AGROTURISMO.-** Es aquel que ofrece al turista una posibilidad de conocer y experimentar de manera directa con los procesos de producción de las fincas agropecuarias y las agroindustrias de los productos¹.
- **CULTURA:** Es un conjunto de todas las formas existentes, los modelos o los patrones, explícitos o implícitos, a través de los cuales una sociedad se manifiesta. Como tal incluye costumbres, prácticas, códigos, normas y reglas de la manera de ser, vestimenta, religión, rituales, normas de comportamiento y sistemas de creencias. Desde otro punto de vista se puede decir que la cultura es toda la información y habilidades que posee el ser humano (Paredes, 2004, p.5)
- **FLORA:** Es el conjunto de especies vegetales que se pueden encontrar en una región geográfica, que son propias de un período geológico o que habitan en un ecosistema determinado. La flora atiende al número de especies mientras que la vegetación hace referencia a la distribución de las especies y a la importancia relativa, por número de individuos y tamaño, de cada una de ellas (Cárdenas, 1884. p 165).
- **FAUNA:** Conjunto de especies animales que habitan en una región geográfica que son propias de un período geológico o que se pueden encontrar en un ecosistema determinado. (Cárdenas, 1884 p.167).
- **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

¹ Pazmiño II. 2002. Tiempo de investigar, p.15

² Según el Reglamento de Actividades Turísticas del Ministerio de Turismo Ecuador

preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general con una capacidad no menor de seis habitaciones.²

- **IMPLEMENTACIÓN:** Es poner en funcionamiento un proyecto y aplicar métodos y medidas necesarios para llevar algo a cabo un propósito de manera factible. (Galarza, 2011p. 8).
- **IMPACTO AMBIENTAL :** Tiene que ver con el cambio neto y directo que produce una determinada acción humana, este cambio puede ser positivo o negativo y puede afectar a uno o varios de los componentes ambientales como el suelo/aire/agua/flora,fauna y el ser humano (Galarza, 2011p. 8).
- **TURISMO.-** Se denomina turismo al conjunto de actividades que realizan los individuos durante viajes y estancias a lugares diferentes a los de su entorno habitual por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año. La actividad turística generalmente se realiza con fines de ocio. (Lizarzaburu, 2009 p.45).
- Según el Ministerio de Turismo hoy en día el turismo es una de las actividades a nivel global. Puede diferenciarse entre turismo de masas que es un grupo de personas agrupado por un operador turístico y el turismo individual que son los viajeros que deciden sus actividades e itinerarios sin intervención de operadoras.
- **TEMÁTICA:** Es aquello perteneciente o relativo al tema, se trata de algo que se ejecuta o se dispone según un determinado asunto. La temática se relaciona con el tema ya que de una u otra manera se trata de relacionar temas específicos sobre algo, como en este caso las rosas. (Pazmiño, 1998 p.66)

² Según el Reglamento de Actividades Turísticas del Ministerio de Turismo Ecuador

1.2 DEFINICIONES OPERACIONALES

Dentro del marco teórico también se encontrará lo concerniente a las definiciones operacionales, estas son importantes ya que son palabras específicamente hoteleras.

- Check in.- Proceso de registro en un establecimiento hotelero.
- Check out.- Es el proceso de salida de un establecimiento hotelero con la correspondiente liquidación de la cuenta de gastos.
- Huésped.- para Albert Barra en el libro de Marketing Hotelero, el individuo que se encuentra alojado u hospedado en un hogar ajeno o en la habitación de un hotel.³
- Cliente.- Se define como a la «*persona que depende de*», es la persona, empresa u organización que adquiere o compra de forma voluntaria productos o servicios que necesita o desea para sí mismo, para otra persona o para una empresa u organización⁴
- Turista.- Es aquella persona que se traslada de su domicilio habitual a otro punto geográfico, estando ausente de su lugar de residencia habitual más de 24 horas y realizando pernoctación en el otro punto geográfico.⁵

1.3 CLASIFICACIÓN DE LAS HOSTERIA LEY DE TURISMO

Según el Reglamento general de actividades turísticas nos indica que la clasificación es:

Grupo 1.- Alojamientos Hoteleros.

- Subgrupo 1.1. Hoteles.

1.1.1. Hotel (de 5 a 1 estrellas doradas).

³ Parra A. 2007. *Marketing hotelero*. Pág. 82

⁴ En <http://www.promonegocios.net/clientes/> Consultado el 23 de Octubre del 2012

⁵ En <http://es.wikipedia.org/wiki/Turista/> Consultado 20 de agosto del 2012

1.1.2. Hotel Residencia (de 4 a 1 estrellas doradas).

1.1.3. Hotel Apartamento (de 4 a 1 estrellas doradas).

- Subgrupo 1.2. Hostales y Pensiones.

1.2.1. Hostales (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.2.2. Hostales Residencias (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.2.3. Pensiones (de 3 a 1 estrellas plateadas).

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

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

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

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

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

- Grupo 2.- Alojamientos Extra hoteleros.

- Subgrupo 2.1. Complejos vacacionales (de 3 a 1 estrellas plateadas).

- Subgrupo 2.2. Campamentos (de 3 a 1 estrellas plateadas).

- Subgrupo 2.3. Apartamentos (de 3 a 1 estrellas plateadas)

Art. 27.- Hostería, refugios, moteles y cabañas de tres estrellas.- Las Hosterías, refugios, moteles y cabañas de tres estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

a) De recepción las veinticuatro horas del día, atendido por personal capacitado que conocerá, además del español, el idioma inglés. Existirá un mozo de equipaje o mensajero que dependerá de la recepción;

b) Central telefónica para llamadas locales e interprovinciales, en los lugares donde hubiere este servicio y para comunicación con las habitaciones. Este servicio podrá estar atendido por el mismo personal de la recepción;

c) En los refugios y moteles, servicio de cafetería las veinticuatro horas del día; y,

d) Botiquín de primeros auxilios.

Art. 28.- Hosterías, refugios, moteles y cabañas de dos estrellas.- Las hosterías, refugios, moteles y cabañas de dos estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

a) De recepción las veinticuatro horas del día atendido, por personal calificado.

Existirá un mozo de equipaje o mensajero que dependerá de la recepción;

b) Central de teléfonos para llamadas locales e interprovinciales, en los lugares donde hubiere este servicio y para comunicación con las habitaciones.

Este servicio estará atendido por el personal de la recepción;

c) En los moteles, servicio de cafetería las veinticuatro horas del día; y,

d) Botiquín de primeros auxilios.

Art. 29.- Hosterías; refugios, moteles y cabañas de una estrella.- Las hosterías, refugios, moteles y cabañas de una estrella, deberán contar con los siguientes servicios:

a) De recepción, atendido las veinticuatro horas del día por personal capacitado.

Existirá un mozo de equipajes y mensajero que dependerá de la recepción;

b) Teléfono público en la recepción;

c) En los moteles, servicio de cafetería las veinticuatro horas del día; y,

d) Botiquín de primeros auxilios.

Art. 30.- Servicios comunes en hosterías, moteles, refugios y cabañas.- Las hosterías, moteles, refugios y cabañas, cualquiera sea su categoría, deberán disponer además de servicios comunes de comedor y pisos y, en los refugios, de oxígeno y personal adiestrado para administrarlo.

1.3.1 ACTIVIDAD NOMENCLATURA

Hostería HT

1.4 COMPAÑIA ANONIMA

Según en el Art 143 de la Ley de compañías se define a compañía anónima como: Una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones. Las sociedades o compañías civiles anónimas están sujetas a todas las reglas de las sociedades o compañías mercantiles anónimas⁶.

1.5 DE LA CAPACIDAD

Según el Art. 145, para intervenir en la formación de una compañía anónima en calidad de promotor o fundador se requiere de capacidad civil para contratar. Sin embargo, no podrán hacerlo entre cónyuges ni entre padres e hijos no emancipados.

1.6 REQUISITOS DE LA COMPAÑÍA ANÓNIMA

- EL NOMBRE.- Deberá ser aprobado por la Secretaría General de la Oficina Matriz de la Superintendencia de Compañías, o por la Secretaría General de la Intendencia de Compañías de Quito, o por el funcionario que para el efecto fuere designado en las intendencias de compañías. El “principio de propiedad” consiste en que el nombre de cada compañía es de su dominio de o propiedad y no puede ser

⁶ Ley de Compañías

http://www.supercias.gov.ec/Documentacion/Sector%20Societario/Marco%20Legal/LEY_DE_COMPANIAS.pdf

adoptado por ninguna otra. El “principio de inconfundibilidad o peculiaridad” consiste en que el nombre de cada compañía debe ser claramente distinguido del de cualquier otra sociedad.

- **SOLICITUD DE APROBACIÓN.-** La presentación al Superintendente de Compañías o a su delegado de tres copias certificadas de la escritura de constitución de la compañía, a las que se adjuntará la solicitud, suscrita por abogado, requiriendo la aprobación del contrato constitutivo.

- **NÚMERO DE SOCIOS.-** La compañía deberá constituirse con dos o más accionistas, según lo dispuesto en el Artículo 147 de la Ley de Compañías, sustituido por el Artículo 68 de la Ley de Empresas unipersonales de Responsabilidad Limitada. La compañía anónima no podrá subsistir con menos de dos accionistas, salvo las compañías cuyo capital total o mayoritario pertenezcan a una entidad del sector público.

- **CAPITAL MÍNIMO.-** El capital suscrito mínimo de la compañía deberá ser de ochocientos dólares de los Estados Unidos de América. El capital deberá suscribirse íntegramente y pagarse en al menos un 25% del valor nominal de cada acción. Dicho capital puede integrarse en numerario o en especies (bienes muebles e inmuebles) e intangibles, siempre que, en cualquier caso, correspondan al género de actividad de la compañía.

- **ACCIONES.-** La acción confiere a su titular legítimo la calidad de accionista y le atribuye, como mínimo, los derechos fundamentales que de ella derivan y se establecen en la Ley.

1.7. METODOLOGÍA

El Proyecto a realizar, se hará por medio de investigación de campo, ya que mediante esto se podrá verificar, si tanto la población como los turistas nacionales y extranjeros, estarán de acuerdo con la implementación de una hostería en el sector, es importante para la realización del mismo, que se pueda observar cada detalle del lugar, es por esto que se harán las verificaciones pertinentes para el desarrollo.

La investigación mediante documentos, como libros, sitios de internet, revistas, nos ayudará a encontrar definiciones y conceptos más claros sobre la administración hotelera.

1.7.1 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Para la recolección de datos se utilizaron diferentes instrumentos como son:

- ENCUESTAS: Nos servirá para conocer qué tipo de servicios desean los turistas que se brinde en la hostería, mediante esto se podrá saber si están de acuerdo con la aplicación del proyecto.
- ENTREVISTA : La entrevista se realizará a las autoridades pertinentes de la Parroquia de Tabacundo, ya que es importante tener la autorización de ellos y también saber cuáles son las opciones que nos podrán ayudar para mejorar el turismo en la Parroquia.

1.8. CLASES DE FLORES QUE SE CULTIVAN EN TABACUNDO

En el sector florícola ecuatoriano las especies de rosas de exportación son: gypsophilas, flores de verano, flores tropicales, orquídeas y otras. Las más cotizadas son las rosas, pero depende del mercado. Tabacundo exporta alrededor de 60 variedades de rosas, entre las más importantes que se cultivan son:

- Rosas rojas como son: "First Red", "Classi", "Dallas", "Mahalia", "Madame Del Bar" y "Royal Velvet". Las variedades de la rosa amarilla que se cultivan son la

“Allsmer Gold” y la “Skyline”, “Anna Nubia” (rosa de pimpollo); “Ravel” y “Gretta” (rosas púrpura).(Expoflores,2008,p 38)

- Las rosas naturales, hay de todos los tonos intermedios, ya que a muchos visitantes les atrae una flor pura. (Expoflores,2008,p 39)
- Dentro de las flores más populares, se encuentran los geranios y tulipanes, que generalmente son utilizados como decoración o adornos exóticos, por lo que son muy famosos en Europa. De igual manera existen flores altamente demandadas como el clavel por sus colores y su suave aroma; y las orquídeas que son tradicionalmente utilizadas para los ramos de novia o arreglos florales por su elegancia y porque es asociada a la juventud, fertilidad y regocijo en muchas culturas.⁷

En el ámbito de las flores, podemos encontrar lo que hoy en día se conoce a las flores comestibles, que representan las ultimas tendencias. Al principio la mayoría de ellas, sólo eran utilizadas por famosos chefs, restaurantes gourmets altamente costosos, ahora se ha convertido en un tendencia extraordinaria, para los supermercados y tiendas especializadas que buscan destacarse entre la competencia. Actualmente las flores comestibles se usan en platos, cocteles, pasteles y no únicamente como un elemento vistoso y decorativo, para ser incluidas en un plato y consumidas, deben pasar por un proceso de selección, de tal forma que su sabor sea compatible con el del plato en cuestión.

⁷ <http://www.proecuador.gob.ec> /Consultado el 23 de octubre del 2012

CAPITULO II

2. DIAGNÓSTICO DE LA PARROQUIA

El capítulo desarrollará las características de Tabacundo, lugar donde se ubicará el proyecto de la Hostería.

2.1. INTRODUCCIÓN

Existen dos hipótesis sobre la raíz del nombre Tabacundo: una dice que proviene de 2 palabras quichwas: Taba = Pueblo y Cundo = Anciano; que nos daría una idea de que tal vez fue un pueblo en el que vivía una cantidad considerable de ancianos, o quizás un asentamiento muy antiguo incluso para los pobladores primitivos de la zona. (Cepeda P. 2008)

Otra corriente defiende que el nombre proviene de un legendario soldado español, Alonso de Tabacundo, quizás el primero en tener contacto con los indígenas de la comarca. (Cepeda P. 2008)

2.2. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA PARROQUIA TABACUNDO

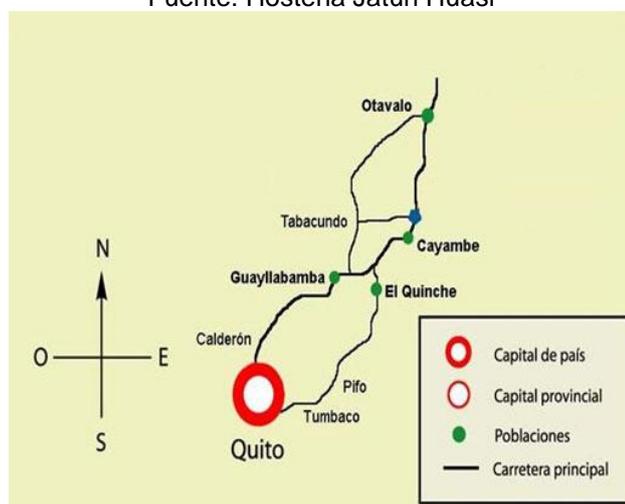
2.2.1. GEOGRAFÍA DE TABACUNDO

Tabacundo es una parroquia que se encuentra ubicada al Nororiente de la Ciudad de Quito. La superficie de Tabacundo es casi los 2km² y está asentada en el margen occidental del bypass Guayllabamba-Tabacundo-Ibarra, que se deriva de la carretera panamericana entre Guayllabamba y Cayambe. Es cabecera del cantón Pedro Moncayo, su clima es frío aunque no en extremo, variando entre los 8 a los 14 °C promedio. La población de Tabacundo es de 16.403 habitantes según datos del último censo del INEC en el año 2010.

2.2.2.LÍMITES

- **Norte:** Provincia de Imbabura, separado por el nudo de Mojanda Cajas y Cantón Quito
- **Sur:** Cantón Cayambe lado este y Cantón Quito lado occidental
- **Este:** Cantón Cayambe
- **Oeste:** Distrito Metropolitano Quito (Cepeda P. 2008)

Gráfico No.1
Fuente: Hosteria Jatun Huasi



2.2.3.EXTENSIÓN TERRITORIAL

La ciudad de Tabacundo tiene un área urbana de 302,67 hectáreas que se extienden longitudinalmente alrededor de la carretera panamericana, la dinámica de crecimiento urbano se evidencia en el incremento del área urbana de aproximadamente 30 hectáreas en un lapso de cinco años. La ciudad presenta como atractivo principal, el Santuario de Nuestra Señora de Natividad, ubicado en el parque Homero Valencia (Parque Central), este santuario es centro de peregrinación de fieles el 23 de noviembre de cada año cuando se celebran las festividades patronales de Nuestra Señora de Natividad, llamada cariñosamente MAMA NATI por la feligresía (Moncayo P.2002)

2.2.4.HIDROGRAFÍA

Como todo el cantón, el principal recurso hidrológico lo constituye el complejo lacustre de Mojanda Cajas, compuesto de tres lagunas principales: Caricocha o laguna Grande de Mojanda, Warmicocha o Laguna Negra y Ciriaco o Laguna Chiquita. Las principales quebradas que atraviesan el territorio de la cabecera cantonal, son empezando por el este la de Tupigachi que forma parte del límite con la parroquia de Tupigachi y que se une con la Quebrada de San José; la de Chicota, más al sur toma el nombre de Mama Paulina y atraviesa la ciudad de Tabacundo en el oriente del barrio la Playita, en el tramo final toma el nombre de Angumba; en el norte nace la Quebrada de Mojanda, en los límites de la ciudad, se une con dos quebradas más y forman la denominada Quebrada del pueblo que atraviesa Tabacundo por la Av. Cochasqui, antes de desembocar en el Pisque, esta quebrada toma el nombre de Quebrada Grande; en el extremo occidental de la ciudad, pasa la quebrada de Guallaro que más al sur se une con la del Pueblo, finalmente, cierra el límite occidental de la cabecera cantonal la Quebrada Honda, que luego toma el nombre de Quebrada de Cubinche y forma el límite con la parroquia La Esperanza. Todas estas quebradas desembocan en el río Pisque, tienen caudal en épocas de lluvias y de acuerdo con relatos de personas mayores, en otros tiempos eran cursos permanentes de agua, lo cual resulta preocupante y pone en evidencia la necesidad urgente de precautelar el recurso agua a escala cantonal y micro regional, con énfasis en el cuidado y preservación del ecosistema de páramo que es donde se genera el recurso. (Gonzales R. 1988).

2.2.5.CLIMATOLOGÍA

El clima de Tabacundo varía según la altitud, la cabecera cantonal, está ubicada en los 2850 metros sobre el nivel del mar, tiene un clima templado frío, con un promedio anual de 13 grados centígrados. El límite norte y punto más elevado del cantón es el Cerro Negro, con promedios anuales inferiores a los 10 grados centígrados. (Cepeda P. 2008.p 126)

A partir de Tabacundo y hacia el sur, se extiende una superficie de características uniformes con temperaturas de 13 hasta 14,5 grados centígrados durante todo el año.

2.2.6.VÍAS Y FORMAS DE ACCESO

De Quito se toma la Panamericana Norte hasta Guayllabamba, para continuar por la carretera que conduce a Tabacundo y desde este centro poblado hacia el Oriente en una longitud de 20 km.

Las vías de acceso mas importantes para llegar a Guayllabamba son:

- Quito – Calderón – San Miguel de Calderón – Tabacundo
- Quito – Cumbaya – Pifo – el Quinche – Santa Rosa – Tabacundo

Existen 2 vías alternativas de primer orden desde Cayambe una que pasa directamente por Tabacundo, La Esperanza y otra que va por Santa Rosa y Otón por el norte.

2.2.7.TEMPORALIDAD DE ACCESO

Días al año 365 al mes 30 horas al día 24.

2.2.8.SERVICIOS BÁSICOS

El área de ubicación del Proyecto, cuenta con los siguientes servicios básicos: luz eléctrica (red de alta y baja tensión 220/110 V), agua potable, alcantarillado, red

telefónica, agua de riego, recolección de basura (2 veces por semana), servicio de transporte hasta Tabacundo cada 20 minutos desde y hacia Quito.

2.2.9.MANIFESTACIONES CULTURALES

Las principales manifestaciones culturales se centran en la danza y en las costumbres de la población, cada año realizan típicas fiestas de la parroquia para conmemorar a Tabacundo por todas las riquezas que brinda.

2.2.10.FERIAS Y FIESTAS

La principal fiesta típica del lugar es en honor a la patrona de la ciudad: la Santísima Virgen de la Natividad (*Mama Nati*), se realizan cada 23 de noviembre. La conmemoración incluye una pintoresca procesión por los barrios de la ciudad, fuegos pirotécnicos. Además se realiza una novena en el santuario de la Virgen, ubicado en el centro de la ciudad. (Bosco, 1985 p. 24-25).

❖ Fiestas de la cosecha

Esta celebración data en los tiempos precolombinos en los que los indígenas agradecían a la madre tierra por los favores recibidos y la buena cosecha del año. Hoy en día se sigue celebrando cada septiembre, cuando se inician las festividades con la elección de la Reina del Cantón. Cada barrio de la ciudad realiza actividades conmemorativas a la fecha: exposiciones, fiestas, procesiones, desfiles, etc. Es durante esta celebración que se realiza la "Corrida de Toros Populares" en la plaza del barrio La Banda, durante tres días de festejo taurino-popular al que asisten no solo los lugareños sino vecinos de comunidades y ciudades cercanas. (Bosco, 1985 p. 22-23)

❖ "Fiestas del Sol"

Las "Fiestas del Sol" (Inti Raymi), se desarrollan durante los últimos días del mes de junio; en donde las calles y la plaza de Tabacundo se llenan de colorido y sabor indio, con los *Aruchicos*, estos personajes que surgieron hace cien años, son los principales actores que dentro de la partida(grupo de baile) toman un rol fundamental, tocan la guitarra/cantan/gritan o llevan campanillas en sus espaldas. Una celebración donde, al son de la guitarra y el rondín, se entonan versos llenos de amor por las raíces indias de este pueblo. Los vestuarios de los personajes del Zamarro y el Diablo Huma, son parte del folclore tabacundeño. (Bosco, 1985, p. 26-27).

❖ Fiesta de Pascua en Domingo de Resurrección (Semana Santa)

Algunas festividades religiosas se celebran con particularidades únicas en diversas regiones del país. Una de ellas es la Semana Santa, en Tabacundo cabecera del Cantón Pedro Moncayo, la participación campesina le da una característica especial a esta celebración, sobre todo en el Domingo de Pascua. En la celebración se mezcla la tradición ancestral de los guioneros y la fe popular, aunque ésta tradición durante algún tiempo corría el riesgo de desaparecer, aún sigue vigente. La celebración religiosa de la Pascua de Resurrección empieza a las 10h00, momento de la consagración de la misa de Pascua de resurrección donde baten las banderas, en expresión de alegría por la resurrección de Jesús. (Cepeda, 2008, p. 28).

2.2.11. Juegos populares

Los juegos populares en la Parroquia de Tabacundo se crearon en el año de 1966, cuando el Presidente en esta época llamado José Alcides conoce a Adolfo

Ortega que vino de su país natal Perú para restablecerse en esta parroquia, el trae a los pobladores la idea de crear diferentes juegos en dónde la población conviva en equipo y adapten parte de sus costumbres. (Expo Flores 2008 p. 18)

- Cables o trompos: es reconocido en el noroccidente de Pichincha y el sur de Imbabura, puesto que hacen campeonatos del que mejor hace bailar al trompo y cada año ganan un trofeo.
- Fútbol: este juego es tanto para niños como para adultos se basa en crear dos equipos y lograr meter la pelota en el arco.
- Bolas o canicas: se debe jugar entre varias personas y consiste en mover la canica del enemigo y sacarla del círculo que debe estar dibujado para proseguir a poner las canicas de cada jugador.

2.3. ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Además del Santuario de Mama Nati, el edificio de la municipalidad, las elegantes casas coloniales que rodean el Parque Central "Homero Valencia" y los paradores turísticos dispuestos a lo largo de la carretera; Tabacundo cuenta también con atractivos fuera de sus límites urbanos:

❖ LAGUNAS DE MOJANDA

Se encuentran localizadas en el cráter del volcán Imbabura, se dice anteriormente que tenía una dimensión similar al Cotopaxi y que hace miles de años sufrió una fuerte erupción que provocó la destrucción de su cono y la aparición posterior de las cuatro Lagunas de Mojanda. Ubicadas a 4 km, de la ciudad de Otavalo, es un óvalo irregular de 3.5 x 2.2 km. con un espejo de agua de aproximadamente 583 hectáreas con una profundidad aproximada de 83 m. La fauna que tiene la laguna es eminentemente ictiológica como la trucha, arco iris y

carpas, la variedad de aves que se puede admirar como somormujos, cormoranes, patos, cuervos, garza blanca, gaucabas, patos, patillos, gallaretas, colibríes, golondrinas de mar, cullingos, bandera y anfibios que llenan de vida la laguna y sus alrededores. Se puede observar también bosques de eucaliptos, sauces y pinos, los indígenas salen a pescar temprano por la mañana en sus canoas de totora y también toman un baño y lavan su ropa a orillas del Lago durante el día. (Bosco, 1985 p.22).

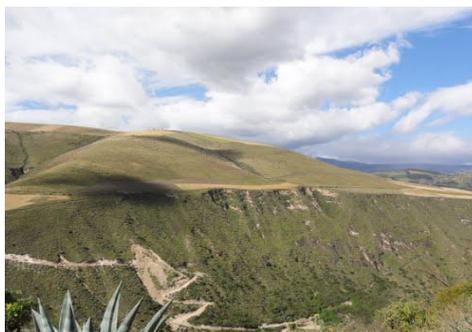
Fotografía No. 1. Laguna de Mojanda
Fuente: <http://www.sisepuedeecuador.com/turismo/sitio-2009>



❖ LA LOMA DE CANANVALLE

En este lugar se dan los cultivos de trigo y cebada en la Loma de Cananvalle, posee una vista satelital de la Loma de Cananvalle a su alrededor se encuentra el Río Pisque.

Fotografía No.2. Loma de Cananvalle
Fuente: <http://www.google.com.ec/imgres?q=LA+LOMA+DE+CANAN> 2010



❖ LAS TOLAS DE COCHASQUI

Las Tolas de Cochasqui ubicada en la Latitud Norte: 0° 06' 35'' y 78° 18' 23' de longitud, tiene una superficie con 83,9 hectáreas. La temperatura oscila entre los 3°C y los 22°C. En el sitio arqueológico existen llamas, animales domésticos y en forma silvestre se puede encontrar: zorrillos, lobos, conejos, perdices, tórtolas, cóndores, águilas y eventualmente pumas. Al momento el sitio arqueológico se encuentra cubierto por grama blanca y kikuyu, las arbustivas que forman setos son: puín, casando, carrasquillo, chilcas y otros; como árboles tenemos pumamaqui, arrayán, sacha-rosa, capote, aliso, orquídeas, otros. (Bosco, 1985 p.22).

Fotografía No.3. Las tolas de Cochasqui

Fuente: <http://www.google.com.ec/imgres?q=LAS+TOLAS+DE+COCHASQUI>



2.4 CENTRO URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

❖ Tupigachi.- Se encuentra al Noreste del Cantón Pedro Moncayo, a 160 km. y a 1 hora 30 minutos desde Quito. Su población actual según el INEC en el año 2010 es de 6000 habitantes. El territorio de la Parroquia era una hacienda llamada TUPIGACHI, de propiedad de los padres, posteriormente el 15 de Mayo de 1947 Tupigachi se constituye en la parroquia más joven del Cantón.

Sus actividades económicas son: plantaciones florícolas (70%), agricultura y ganadería (30%). Siendo los productos de la zona: papas, maíz, fréjol, cebada, trigo, chochos y quinua.

Los atractivos turísticos que más sobresale en la Parroquia es la Iglesia y El parque Central, Lagunas de Mojanda, Mirador de la Comunidad de Loma Gorda y la Hostería San Luis.(Bosco,1985 p.33).

Fotografía No.4. Parque Central de Tupigachi
Fuente: Parroquias rurales de Pichincha



❖ Malchinguí.- Es llamada así desde épocas de la colonia y significa tierra amarilla o estéril, fue aneja al Cantón Cayambe, hasta que el 24 de Julio de 1883 fue elevada a la categoría de parroquia civil, para luego, el 26 de Septiembre de 1911 una vez creado el Cantón Pedro Moncayo pasó a pertenecer a éste como parroquia. Sus actividades económicas se basan principalmente en plantaciones florícolas y producción avícola(Microempresa). Su población se encuentra sobre los 6000 habitantes.(INEC)

Fotografía No. 5 Parque Central de Malchingui
Fuente: Parroquias rurales de Pichincha



❖ La Esperanza.- Se encuentra ubicada al Nororiente de la ciudad de Quito, es una de las cinco parroquias que conforman el cantón Pedro Moncayo, en la provincia de Pichincha. Según la proyección del censo de población y vivienda del año 2010 del INEC, la parroquia de La Esperanza contaría con una población de 3,276 habitantes, lo que corresponde al 13% de la población total del cantón Pedro Moncayo. Ubicándose como la cuarta parroquia más poblada después de Tabacundo, Tupigachi y Malchinguí y solo antes de Tocachi, las principales actividades económicas del cantón se basa en la agricultura, la floricultura y las artesanías.

Fotografía No. 6. Parque Central de La Esperanza
Fuente : Parroquias rurales de Pichincha



❖ Tocachi.- Es una de las parroquias más antiguas de Pedro Moncayo y está presente en las primeras definiciones territoriales del Cantón. En la revista del cincuentenario se dice al respecto lo siguiente: “La convención nacional de 1851, mediante decreto del 17 de mayo del mismo año erige un nuevo Cantón compuesto de las parroquias de Cayambe, Tabacundo, Tocachi y su anexo Malchinguí, disponiendo que la cabecera sea la parroquia de Cayambe y que el nuevo Cantón pertenecerá a la provincia de Pichincha”. Para ese entonces la actividad económica adquiere un notable progreso puesto que se dedican a la agricultura, en menor porcentaje realizan artesanías y la gran mayoría trabaja en las plantaciones florícolas de Cayambe y Tabacundo.

Fotografía No.7. Iglesia de Parroquias rurales de Pichincha
Fuente: Parroquias rurales de Pichincha



CAPÍTULO III

3. ESTUDIO DE MERCADO

3.1 OBJETIVO

Determinar mediante una investigación de mercado la factibilidad del proyecto de creación de una Hostería Temática en la Parroquia de Tabacundo, provincia de Pichincha, con el fin de determinar el mercado potencial que visitará el sector, y conocer el medio de promocionar la Hostería.

3.2 PERFIL DEL CONSUMIDOR

Para la elaboración del perfil del consumidor se tomaron las siguientes variables geográficas, demográficas y psicográficas.

Tabla No.1. Perfil del Consumidor
Elaborado por: Carla Cisneros

GEOGRÁFICO	
País :	Ecuador
Región :	Sierra
Ciudad :	Tabacundo
Zona :	Urbana y rural
DEMOGRÁFICO	
Nacionalidad :	Ecuatorianos y extranjeros
Edad:	28 a 60 años en adelante
Género :	Masculino - Femenino
Tamaño Familiar	4- o mas
Ocupación:	Estudiantes, universitarios, profesionales, que trabajen en sectores públicos y privados
Clase social :	Nivel medio alto y alto
PSICOGRÁFICO	
Personalidad :	Divertida, Extrovertida
Gustos :	Personas que les agrada realizar actividades al aire libre que desarrollen sus habilidades personales, recreativas y disfruten el descanso.
Estilo de vida :	Aventureros, con ganas de disfrutar de la naturaleza. Personas con gustos de obtener conocimientos en cuanto a las flores.

3.3 UNIVERSO Y TAMAÑO DE LA MUESTRA

Para el universo de esta investigación se tomó en cuenta a turistas tanto nacionales como internacionales que llegaron a Quito en el año 2011, de nivel medio alto y alto en régimen Sierra de la zona urbana de Quito.

Los datos fueron obtenidos en la Dirección Nacional de Migración siendo el total de turistas 335.435 que llegaron a la Ciudad de Quito en los meses de enero a octubre del 2011.

Dentro de los 335.435 se tomó en cuenta solo a los turistas que acudieron a la Parroquia de Tabacundo con un total de 41.525 estos datos fueron obtenidos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

3.4 TAMAÑO DE LA MUESTRA

La muestra la determinamos con la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N(pq)}{(N-1)\left(\frac{E}{K}\right)^2 + pq}$$

n= tamaño de la muestra

N = universo (41525)

p= variabilidad positiva (0.50)

q= variabilidad negativa (0.50)

E = máximo error admisible (0.06)

K = constante de corrección del error (2)

$$n = \frac{41525(0.25)}{(41525 - 1) \left(\frac{0.06}{2}\right)^2 + 0.25}$$

$$n = \frac{10381.25}{(41524)(0.0009) + 0.25}$$

$$n = \frac{10381.25}{37.37 + 0.25}$$

$$n = \frac{10381.25}{37.62}$$

$$n = 275.95 = 276$$

Este resultado nos indica el número de encuestas que debemos realizar a turistas tanto nacionales como extranjeros, para determinar los gustos y preferencias que tiene cada turista.

El proyecto podrá favorecer tanto a la población como a la Parroquia, de esta manera manera Tabacundo, podrá beneficiarse del turismo, además mediante las encuestas se realizará el análisis, de qué tipo de servicios son de mayor agrado hacia los turistas.

3.5 MODELO DE ENCUESTA

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ENCUESTA PARA LA ACEPTACION DE UN HOSTERIA TEMATICA UBICADA EN TABACUNDO

La información obtenida en esta encuesta será utilizada para fines de investigación de mercado agradecemos de ante mano su colaboración.

Edad..... Género: Masculino..... Femenino.....

1. ¿Sabes que es un Hostería Temática?

Sí No

2. ¿Qué consideras que es un Hostería Temática?

3. ¿Sabes de la existencia de alguna Hostería temática en la Parroquia de Tabacundo

Sí No

4. ¿Asistiría a una Hostería Temática ubicada en Tabacundo, que ofrezca actividades al aire libre que fomenten la preservación ambiental desarrollando habilidades de, relajación, de conocimiento y además ofrezca servicios de alimentación, alojamiento y transporte?

Sí No

¿Por qué?.....

5. Escoja con un visto las opciones de porque le gustaría acudir a la Hostería Temática y porque no asistiría.

- Para conocer y aprender cosas nuevas
- Le parece una propuesta interesante
- Para aprender acerca de lo que ofrece Tabacundo
- Por distracción y diversión
- Para hacer algo diferente
- Le gusta la naturaleza y realizar actividades al aire libre
- Le parece una buena experiencia
- Le parece algo importante
- No le parece interesante
- Está lejos
- No le gusta la idea
- No tiene tiempo
- No le agrada viajar

6. ¿Cuántos días te gustaría que dure esta experiencia?

- Entre 2 y 3 días
- De 4 a 5 días
- Más de 5 días

7. ¿Cuántas veces al año asistiría a la hostería ubicada en Tabacundo?

- 1 vez
- 2 veces
- Más de 2 veces

8. ¿Qué servicios y actividades te gustaría que la Hostería Temática motivacional ofrezca?

- Alojamiento
- Alimentos y Bebidas
- Cosecha de flores
- Taller para aprender acerca de la floricultura
- Spa, sauna turco, hidromasaje

9. ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por vivir la experiencia de un campamento Ecológico – Motivacional en promedio y por día?

- De 30 a 45 \$
- De 45 a 60\$
- De 60 a 80
- Más de 80\$

Gracias por tu tiempo y colaboración!

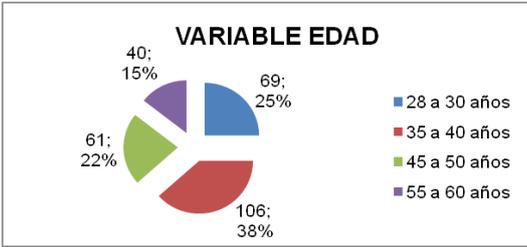
3.6 ANÁLISIS DE LA ENCUESTA

En lo que respecta a la encuesta realizada se puede determinar, que fue apta para el desarrollo de:

3.6.1. VARIABLE EDAD

Se consultó la edad en la encuesta para determinar en qué rango los encuestados el proyecto de una Hostería Temática tendrán mejor aceptación.

Gráfico No.2.Variable Edad
Fuente: Encuestas aplicadas
Elaborado por: Carla Cisneros



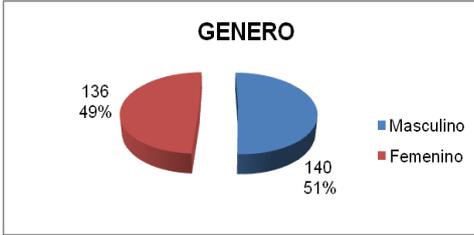
INTERPRETACIÓN

La encuesta se realizó a turistas tanto nacionales como internacionales en la ciudad de Quito y en la población de Tabacundo, tratando de mantener en equilibrio el porcentaje de turistas de cada edad para obtener mejores resultados, el porcentaje más alto de encuestados está entre personas de 35 a 40 años con un porcentaje de 106 respectivamente.

3.6.2. VARIABLE GÉNERO

Dato necesario para determinar los gustos y preferencias de ambos géneros.

Gráfico No.3.Variable Edad
Fuente: Encuestas aplicadas
Elaborado por: Carla Cisneros



INTERPRETACIÓN

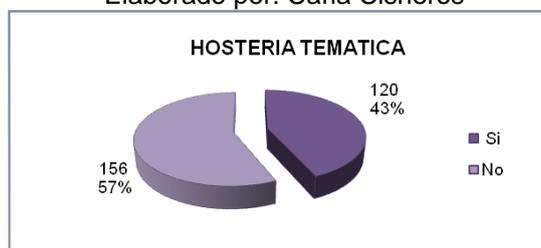
Las encuestas se realizaron a 276 personas tanto de Quito como de Tabacundo se determinó que 51% (140) fueron hombres y 49% (136) mujeres esto nos ayudó para determinar los gustos y preferencias de los dos géneros por igual.

3.6.3. ENCUESTA

PREGUNTA 1

¿Sabe que es una hostería temática?

Gráfico No.4.Variable Edad
Fuente: Encuesta aplicadas
Elaborado por: Carla Cisneros



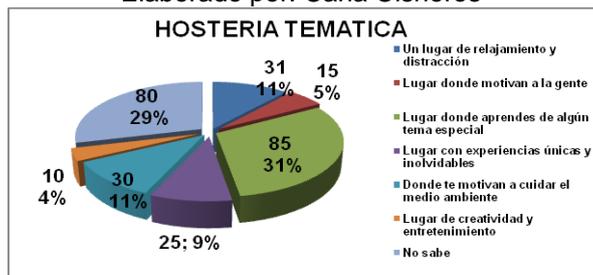
INTERPRETACIÓN

El 43% de los encuestados, es decir 120 personas no han escuchado hablar acerca de las hosterías temáticas, puesto que no son muy conocidas en el país y el Ministerio de Turismo no posee información de las mismas, mientras que el 57% si conocen acerca de lo que significa una hostería.

PREGUNTA 2

¿Qué considera que es una hostería temática?

Gráfico No.5.Variable Edad
Fuente: Encuesta aplicadas
Elaborado por: Carla Cisneros



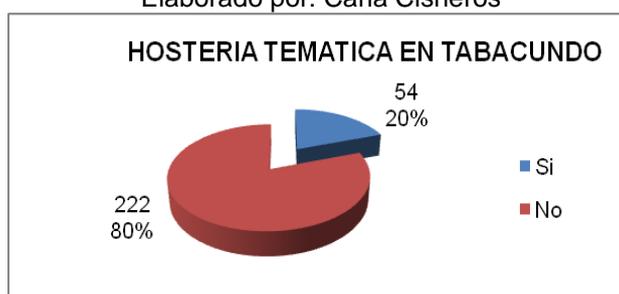
INTERPRETACIÓN

A pesar de que el 29% de turistas aseguran no saber que es un Hostería Temática, 31% tiene una idea bastante acertada de la misma, ya que creen que es un lugar donde van a aprender acerca de un tema en especial, desarrollando actividades que además, ayudan a mejorar habilidades y a conocer más acerca de lo que puede brindar Tabacundo.

PREGUNTA 3

¿Sabe de la existencia de una Hostería Temática en la Parroquia de Tabacundo?

Gráfico No.6.Variable Edad
Fuente: Encuesta aplicadas
Elaborado por: Carla Cisneros



INTERPRETACIÓN

El 80 % no conoce de la existencia de alguna Hostería Temática en la Parroquia de Tabacundo, pero el 20 % de los encuestados afirma conocerlos a pesar de que la investigación de campo determina que no existe oferta de Hosterías temáticas en el sector.

PREGUNTA 4

¿Asistiría a una Hostería Temática ubicada en Tabacundo, que ofrezca actividades al aire libre que fomenten la preservación ambiental desarrollando actividades de relajación, conocimiento acerca de las flores y además ofrezca servicios de alimentación, alojamiento y transporte?

Gráfico No.7.Variable Edad
Fuente: Encuesta aplicadas
Elaborado por: Carla Cisneros



INTERPRETACIÓN

La respuesta genera el porcentaje de aceptación de este proyecto es decir que el porcentaje es del 83 %.

PREGUNTA 5

Escoja con un visto las opciones de porque le gustaría acudir a la Hostería Temática y porque no asistiría.

Gráfico No.8.Variable Edad
Fuente: Encuesta aplicadas
Elaborado por: Carla Cisneros

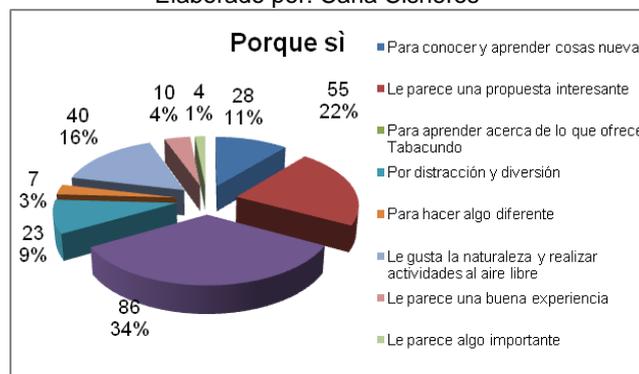
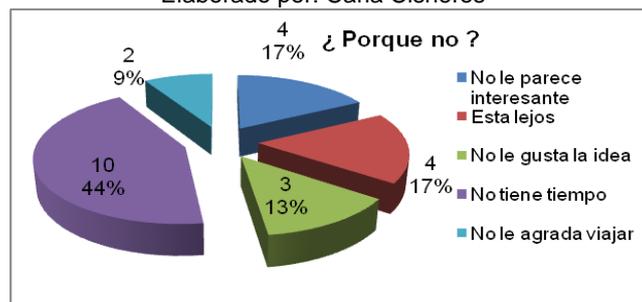


Gráfico No.9.Variable Edad
Fuente: Encuestas aplicadas
Elaborado por: Carla Cisneros



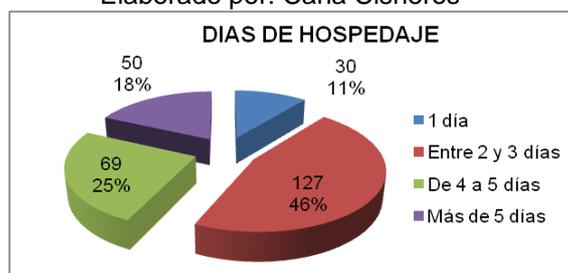
INTERPRETACIÓN

De las personas que dijeron que no les gustaría asistir, el 44% dijo no tener tiempo para acudir la Hostería ubicada en Tabacundo; de las personas que afirmaron que les gustaría asistir a este proyecto, el 34% lo haría porque desean aprender sobre lo que ofrece Tabacundo.

PREGUNTA 6

¿Cuántos días le gustaría que dure esta experiencia?

Gráfico No.10.Variable Edad
Fuente: Encuestas aplicadas
Elaborado por: Carla Cisneros



INTERPRETACIÓN

La preferencia de los turistas nacionales e internacionales encuestados con respecto a los días de estancia en la Hostería Temática es entre 2 y 3 días, por lo que habrá que tomar en cuenta todos los factores, de los que depende el alojamiento de los turistas como lo días de feriado, el tiempo para poder estar en la hostería y los costos para tomar la mejor decisión y claro está, ofrecer opciones para cada turista en particular.

PREGUNTA 7

¿Cuántas veces al año asistiría a la hostería ubicada en Tabacundo?

Gráfico No.11.Variable Edad
 Fuente: Encuesta aplicadas
 Elaborado por: Carla Cisneros



INTERPRETACIÓN

Los turistas desean asistir a la hostería dos o más veces al año, por lo que se debe preparar excelentes paquetes turísticos que satisfaga las necesidades del mercado, además se hará que tengan experiencias únicas de relajamiento y distracción.

PREGUNTA 8

¿Qué servicios y actividades le gustaría que la Hostería Temática ubicada en Tabacundo ofrezca?

Gráfico No.12.Variable Edad
 Fuente: Encuestas aplicadas
 Elaborado por: Carla Cisneros



Gráfico No.13.Variable Edad
 Fuente: Encuesta aplicadas
 Elaborado por: Carla Cisneros

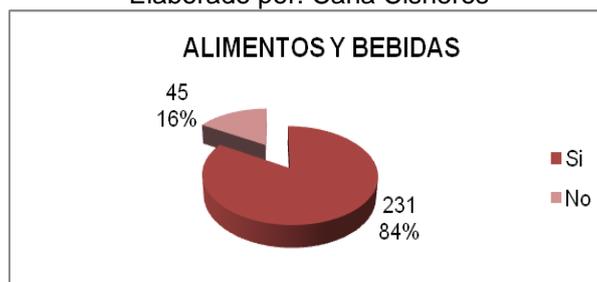


Gráfico No.14.Variable Edad
Fuente: Encuestas aplicadas
Elaborado por: Carla Cisneros

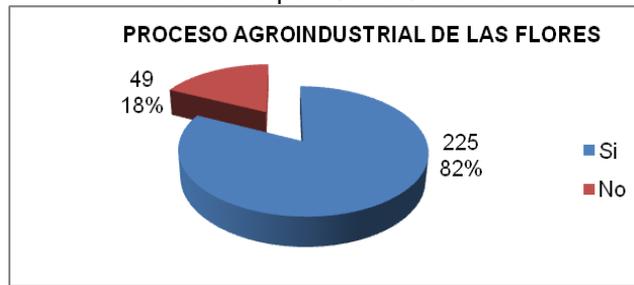


Gráfico No.15.Variable Edad
Fuente: Encuesta aplicadas
Elaborado por: Carla Cisneros

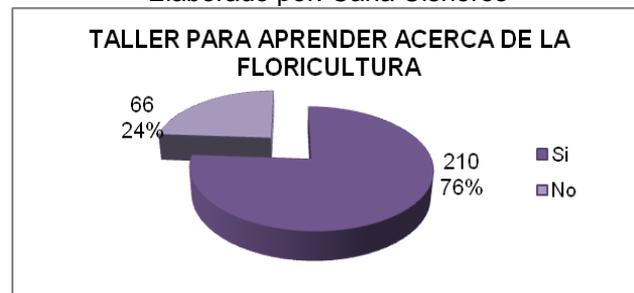
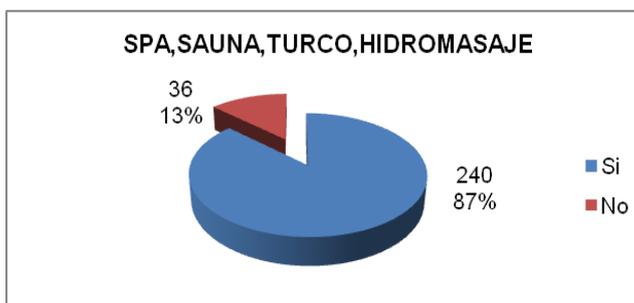


Gráfico No.16.Variable Edad
Fuente: Encuestas aplicadas
Elaborado por: Carla Cisneros



INTERPRETACIÓN

Los servicios y actividades que tendrían más acogida según las encuestas son:

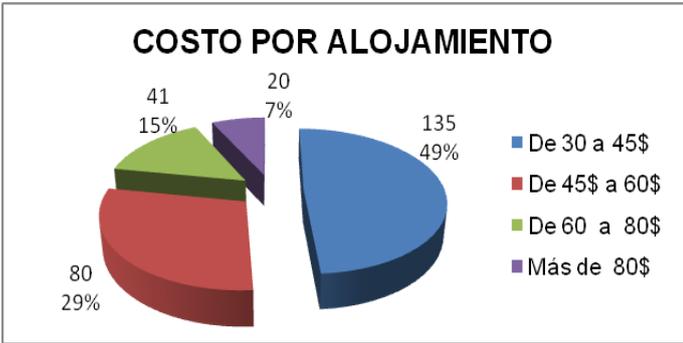
Alojamiento con el 88%, alimentos y bebidas con el 84%, proceso agroindustrial de flores con el 82%, taller para aprender acerca de la floricultura con el 76%, y finalmente spa, sauna, turco, hidromasaje con el 87%, estos resultados son muy favorables ya que son las actividades que la hostería temática desea brindar de esta

manera se podrá ofrecer a los turistas nacionales y extranjeros una manera de desestresarse y con llevar nuevas experiencias.

PREGUNTA 9

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por vivir la experiencia de conocer una Hostería Temática ubicada en Tabacundo en promedio y por día?

Gráfico No.17.Variable Edad
Fuente: Encuesta aplicadas
Elaborado por: Carla Cisneros



INTERPRETACIÓN:

El valor que los turistas consideran adecuado a pagar diariamente en la Hostería está entre USD 30 a 45, por lo que habrá que ofrecer paquetes dónde se trate de ofrecer a las personas todas las actividades, de esta manera se tratará de ofertar este precio económico.

3.7. PERFIL DEL CONSUMIDOR

En lo que respecta al perfil los turistas que visitarán la hostería son personas entre 28 a 40 años de edad, que buscan un lugar de descanso y de diversión entre familia. Además, desearían visitar la hostería más de 2 veces por año. Gustan de la naturaleza, del proceso agroindustrial de las flores puesto que es una manera innovadora de adquirir conocimientos y sobre todo preservando las áreas verdes y de recreación y todo lo que concierne a la Hostería.

3.8. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Tabacundo es un sector apto para el turismo, el número de turistas que visitan la Parroquia acuden para conocer el proceso agroindustrial de las flores, es por eso que en cierta forma se busca la innovación de un proyecto, mediante la implementación de plazas hoteleras que consideren a Tabacundo, como un destino turístico.

Para el análisis de la oferta en Tabacundo, se verificó en el catastro del Ministerio de Turismo, cuáles son las hosterías cercanas a la Parroquia, también se realizó el respectivo estudio de campo en el cual se pudo conocer las instalaciones y todos los servicios que brindan cada una.

3.8.1 COMPETENCIA DIRECTA

Después del estudio realizado se determinó que la competencia de la Hostería Temática en la Parroquia de Tabacundo podría ser, las hosterías que se encuentran en el sector ofreciendo servicios de alojamiento igual o casi igual al de esta empresa, se debe tomar en cuenta que buscan conquistar un mismo grupo de clientes, pero es importante brindar un valor agregado que a los turistas pueda impactar, de esta manera podría cambiar el enfoque y la manera de ser mejor para la competencia.

En lo que respecta a la Competencia Directa a continuación se describen los establecimientos:

HOSTERÍA SAN LUIS.

Hacienda San Luis comenzó en el año 1987 como una hacienda familiar dedicada a crear toros de lidia y vacas lecheras. Bajo del ojo de la familia Yerovi Cueva, la hacienda se modificó poco a poco para convertirse en una hostería de primera clase. Se encuentra ubicada a una hora de Quito, cruzada por las estribaciones del callejón interandino, entre Cayambe y Tabacundo, con 60 hectáreas de terreno, entre árboles de eucalipto, pastizales, un pequeño río, colibríes y aire puro que se desliza desde las faldas del volcán Cayambe.

Servicios que ofrece:

- Cuenta 36 habitaciones con capacidad para 100 pax decoradas en el estilo de una hacienda Andina tradicional, cuentan con baños privados y agua caliente.
- La mayoría de los cuartos tienen chimeneas y todas tienen amplias vistas del campo.
- Cuenta tres diferentes restaurantes ofrecen comida típica de la zona y recetas familiares.
- Dos bares, música en vivo y danza Andina se presentan en la Hostería.
- Cuentan con capilla, plaza de toros y centro de convenciones auditorio (capacidad para 100 pax)
- Paseo a caballo, montar bici de montaña o hacer caminatas ecológicas.
- Cuenta con una piscina cubierta, turco, sauna, jacuzzi y spa
- Wi-fi gratuito.
- Canchas de futbol, básquet, vóley y tenis.
- Mesas de ping-pong, billar y fútbolín.

TARIFAS

Tabla No. 2. Tarifas de alojamiento.
Elaborado por: Carla Cisneros
Fuente: Cotización Hostería San Luis

HABITACION	COSTO
Simple	78+ imp.
Doble	78 + imp.
Triple	99+ imp.
Cuádruple	110+imp.
Bungalow (5 adultos)	130 +imp.
Bungalow (6 adultos)	145+imp.

Fotografía No.8. Habitaciones San Luis
Elaborado por: Carla Cisneros



Fotografía No.9. Restaurante San Luis
Elaborado por: Carla Cisneros



HOSTERIA GUACHALA

Guachalá es la hacienda más antigua del Ecuador con construcciones que datan de 1580. Cada lugar de la hacienda tiene pequeños secretos escondidos, aquí se puede disfrutar de la vida de campo, montar caballo, observar a las alpacas, llamas, burros y además se puede visitar el huerto.

Se encuentra ubicado a 1 hora de Quito y a media hora de Otavalo.

Dirección: Panamericana norte Km 70. Ingreso por el camino a Cangahua (En la primera entrada luego de cruzar el peaje de Cangahua.)

Servicios que ofrece:

La hacienda cuenta con las siguientes facilidades:

- Cuartos simples, matrimoniales, dobles, triple, cuádruples.
- 2 comedores uno ubicado en el patio central y otro interior con capacidad para 60 personas.
- Cuenta con piscina con capacidad para 50 personas.
- Cuenta con amplios espacios verdes.
- Cabalgatas para el turista hasta aventuras de 6 horas en busca de las ruinas de los pucaras en la cima de los andes ecuatorianos.
- Cuenta con huertos

TARIFAS

Tabla No. 3. Tarifas de alojamiento.
Elaborado por: Carla Cisneros
Fuente: Cotización Hostería Guachalá

HABITACION	COSTO
Simple	US \$41.00
Doble	US \$54.00
Triple	US \$67.00
Cuádruple	US \$80.00

Fotografía No.10. Habitación cuádruple
“Hostería Guáchala”
Elaborado por: Carla Cisneros



Fotografía No.11. Área de Recreación
“Hostería Guáchala”
Elaborado por: Carla Cisneros



QUINTA SAN JOAQUIN

La Quinta San Joaquín cuenta con varios atractivos empezando por la vista que brinda el Cayambe, todas las instalaciones están construidas con estilo rústico.

Dirección: se encuentra en la Panamericana Norte Vía a Tabacundo: Parroquia la Esperanza, Barrio Mojanda y en la Calle Velasco Ibarra

Servicios que ofrecen:

- Cuentan con bar "El estribo" con capacidad para 40 pax
- La iglesia "El Santísimo",
- La casa campo, donde están las habitaciones, cuenta con capacidad para 20 personas
- Museo etnográfico "El Huasipungo", con años de antigüedad.
- Cuenta con un establo donde se encuentran caballos, llamas.
- Realizan horno de pan, el asadero,
- Cuenta con sala de juegos, karaoke.
- Tienen huertos donde principalmente hay: limones y claudias.
- Caminos alrededor de la quinta,
- Cancha de vóley de futbol, amplios jardines.
- Cuenta con un grupo de baile folklórico de la sierra, acompañado con la música de una banda de pueblo.
- Parqueadero
- El alojamiento incluye desayuno e impuestos
- TARIFAS

Tabla No. 4. Tarifas de alojamiento.
Elaborado por: Carla Cisneros
Fuente: Cotización Quinta San Joaquin

HABITACION	COSTO
Simple	30+ imp.
Doble	40 + imp.

Fotografía No.12. Área de eventos
"Quinta San Joaquín"
Elaborado por: Carla Cisneros



Fotografía No.13. Área de eventos
"Quinta San Joaquín"
Elaborado por: Carla Cisneros



HOSTERIA JATUN HUASI

Hostería Jatun Huasi; su nombre se forma de dos palabras quechuas: Jatun - Grande y Huasi - Casa.

Ubicada en una zona privilegiada del Ecuador, a sólo una hora de Quito, esta zona tiene mucho que ofrecer: el nevado de Cayambe, los deliciosos bizcochos y su queso de hoja con su tradicional sabor y la mejores rosas.

Servicios que ofrece la Hostería:

- 10 Cabañas equipada con chimenea
- 28 Habitaciones dobles
- Salas de conferencias con capacidad de 12 a 100 personas
- Restaurante Ruccu Huasi con capacidad para 150 personas
- Piscina cubierta y temperada
- Sauna
- Turco
- Hidromasaje
- Áreas verdes: Cancha de fútbol y vóleibol

- Sal6n de juegos con ping pon, karaoke con pantalla gigante y billares
- En lo que se refiere a las habitaciones los ni1os menores no pagan el alojamiento.

TARIFAS

Tabla No. 5. Tarifas de alojamiento.
Elaborado por: Carla Cisneros
Fuente: Cotizaci6n Hostera Jaton Huasi

HABITACION	COSTO
Simple	35 + imp.
Doble	40 + imp.
Caba1a simple	45.67+ imp.
Caba1a Doble	67+ imp.
Caba1a Triple	85 + imp.

Fotograf1a No.14. 1rea de eventos
Hosteria "Jaton Huasi"
Elaborado por: Carla Cisneros



Fotograf1a No.15. Habitaci6n doble
Hosteria "Jaton Huasi"
Elaborado por: Carla Cisneros



3.9. COMPETENCIA INDIRECTA

La conforman todos los negocios que se encuentran en el sector tales como las tiendas, las mismas que intervienen de forma lateral en el mercado y clientes, que busca satisfacer las mismas necesidades de forma diferente y con productos sustitutos, como por ejemplo la venta de bizcochos.

CAPITULO IV

PROPUESTA

4.1.PERFIL DE ESTUDIO TÉCNICO

Con el estudio técnico se busca cuantificar lo que requiere el proyecto de la Hostería Temática en la Parroquia de Tabacundo a fin de proveer información confiable y real a la investigación.

4.2 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

Al realizar la investigación de Hosterías Temáticas en la Parroquia de Tabacundo se determinó que no existen establecimientos hoteleros, que busquen un beneficio para el sector y para los pobladores, cada año se va incrementando el interés de los turistas nacionales y extranjeros por acudir a algún establecimiento dónde se pueda observar una manera diferente de convivir con el medio ambiente, es por tal razón que se busca un proyecto innovador que satisfaga a la demanda mediante actividades al aire libre, conocer más acerca de lo que posee Tabacundo como son las flores.

Con el proyecto de creación de una Hostería Temática se busca proporcionar un servicio de alojamiento, alimentos, bebidas y recreación, para turistas, brindando así una nueva alternativa tanto para los clientes como para el sector hotelero que puede incursionar en el área de servicio y cuidado del medio ambiente de una manera diferente.

4.3. ESTUDIO TÉCNICO DE LA HOSTERÍA “RINCÓN DE LA FLOR”

❖ UBICACIÓN

El lugar dónde se planea crear el proyecto está ubicado en la Calle Cochasqui No. 45 y Panamericana Norte, en la Parroquia de Tabacundo.

Tabacundo presenta condiciones favorables para los habitantes y visitantes por las condiciones climáticas y por su cercanía a Quito.

El área determinada para el estudio técnico corresponde a la Parroquia urbana de Quito, Tabacundo, atravesada por la vía Panamericana Norte que constituye el paso obligatorio de personas que se dirigen hacia las provincias del Norte del país.

❖ FACTORES DETERMINANTES DE LA UBICACIÓN

- En cuanto a la ubicación es perfecta para lo que se refiere a las actividades al aire libre ya que está basada en el contacto con la naturaleza, además cuenta con todos los servicios básicos.
- Los clientes tendrán la oportunidad de conocer un nuevo lugar, y desarrollar nuevas actividades en un ambiente de recreación y en contacto con el medio ambiente, lejos de la contaminación, el ruido y la estresante vida cotidiana de ciudad.
- Los proveedores serán fáciles de contactar, los cuales de acuerdo a la temporada serán llamados continuamente, según sean requeridos estos también pueden acceder al lugar para dejar los pedidos.
- El proyecto se localiza en este sector porque el clima es apto para todo tipo de actividades que brinda la hostería y el entorno de la naturaleza es propicio para fomentar su conocimiento hacia nuevas experiencias como son el aprendizaje de la agroindustria en el proceso de las flores.
- La cercanía de la zona de influencia del proyecto, con atractivos turísticos de la zona, es privilegiada ya que se cuenta con fácil acceso y las distancias a recorrer son muy cortas.

4.4 REQUISITOS PARA LA CONSTITUCIÓN LEGAL DE LA HOSTERÍA “EL RINCÓN DE LA FLOR”

4.4.1 EL NOMBRE.- La empresa estará establecida con el nombre o la razón social de la HOSTERÍA EL RINCÓN DE LA FLOR, la misma que estará establecida a nivel turístico y comercial.

4.4.2 ACCIONISTAS.-La empresa estará constituida por 4 accionistas, según lo dispuesto en el Artículo 147 de la Ley de Compañías, los mismos que aportarán en lo que corresponda a cada uno.

4.4.3 CONSTITUCIÓN LEGAL.- Para la constitución legal de la compañía se presentará ante la Superintendencia de Compañías 3 copias, de la escritura de constitución legal de la empresa como Sociedad Anónima, a esto se adjuntará una solicitud de aprobación, la cual debe estar suscrita por un abogado.

4.5. CATEGORIZACIÓN DE LA HOSTERÍA

En lo que se refiere a la categoría estará ubicado en Primera Clase (3 estrellas).

4.6. REQUISITOS PARA LA APERTURA DE LA HOSTERIA EL RINCON DE LA FLOR

- Registro Actividad Turística del Ministerio de Turismo
- Patente Municipal
- Permiso del Cuerpo de Bomberos
- Permiso Sanitario
- Rotulos y Publicidad Exterior
- Uso de suelo
- Permiso de la Licencia Ambiental (Quito)

- Permiso de los Certificados de Salud Empleados
- Declaracion de impuesto a la Renta
- Impuesto Predial
- Impuesto a los Activos Totales (1.5 x mil)
- Derecho de autores y compositores (SAYCE)
- Licencia Metropolitana (LUAE)
- Registro de Marcas en el Instituto de Propiedad intelectual (IEPI)
- Licencia Ambiental

4.7 DESCRIPCIÓN ADMINISTRATIVA

Se podrá conocer el número de personal que esta a cargo, cual es el perfil profesional de cada profesión.

4.7.1. PLANIFICACIÓN DEL PERSONAL

La planificacion se realizó tomando en cuenta el número de habitaciones con las que contará la hosteria,y a su vez se determinó mediante los servicios que se va a ofrecer.

Tabla No.6.Planificacion
Elaborado por: Carla Cisneros

Cargo	No de personal
Administrador	1
Camareras	3
Botones	1
Recepcionista	4
Chef ejecutivo	1
Cajero restaurante	3
Ayudante para cocina fria	1
Ayudante para cocina caliente	2
Capitán de mesero	1
Meseros	3
Posilleros	2
Barman	1
Contador	1
Jardinero	2
Técnico de Mantenimiento	1
Guardias de seguridad	4

Guía	1
Chofer	1
Encargado de Lavandería	1
Masajista	1
Coordinador de eventos	1
Floricultor	1

4.7.2. PERFIL PROFESIONAL DEL PERSONAL

ADMINISTRADOR

- ❖ Desarrollar estrategias competitivas
- ❖ Elaborar planes, presupuestos y sistemas de control
- ❖ Realizar investigaciones de mercado, tipos de clientes, producto y proveedor
- ❖ Efectuar control financiero y contable de costos y personal
- ❖ Establecer procesos y estándares en manuales de trabajo y aplicación de procesos.
- ❖ Verificar el cumplimiento con estándares de calidad de productos y servicios
- ❖ Define directrices para reclutamiento, selección y promoción del personal
- ❖ Métodos básicos de control contable y gestión financiero
- ❖ Conocimiento del área hotelera
- ❖ Conocimiento acerca de RRPP
- ❖ Técnicas de promoción Marketing y Publicidad de la hostería
- ❖ Identificar la posibilidad y oportunidad de patrocinio y apoyo.

CONTADOR

Seleccionar, diseñar y utilizar las técnicas y procedimientos apropiados para solucionar problemas contables.

- ❖ Participar activamente en las decisiones de tipo financiero, además de planificar, programar, dirigir, supervisar, controlar y asesorar las funciones de la empresa.
- ❖ Debe ayudar a una mejor administración, al informar contable, fiscal y financieramente sobre la interacción de las áreas funcionales.
- ❖ Evalúa la política fiscal y sus implicaciones contables
- ❖ Las aperturas de los libros de contabilidad
- ❖ La elaboración de reportes financieros para la toma de decisiones
- ❖ Actualizar y practicar leyes tributarias

RECEPCIONISTA

- ❖ Informes a camareras
- ❖ Procesos de ingreso check in y salida check out del huésped
- ❖ Controlar y registrar las reservas programadas
- ❖ Conocimientos básicos de contabilidad
- ❖ Procedimientos de control relacionados con el acceso a las habitaciones
- ❖ Términos técnicos de la hotelería con respecto a la recepción
- ❖ Técnicas de servicio al cliente
- ❖ Interpretación del Lenguaje corporal
- ❖ Usos horarios
- ❖ Analiza los informes de caja de los diferentes puntos de venta, identificar y corregir errores
- ❖ Procedimientos básicos de telefonía, códigos para llamadas nacionales e internacionales, tarifas horarios con descuentos, posibilidades de uso del celular.

- ❖ Facturación de habitaciones
- ❖ Conocimientos de computación e internet
- ❖ Conocimiento del Idioma extranjero

BOTONES

- ❖ Servicios de hotelería, conocimientos de las funciones generales de cada área de un establecimiento de alojamiento
- ❖ Información turística (atractivos cercano a la hosteria)
- ❖ Atención al cliente
- ❖ Primeros auxilios básicos
- ❖ Vocabulario técnico aplicado al cargo
- ❖ Condición física para transportar peso, permanecer en pie o en actividad durante la jornada de trabajo
- ❖ Coordinación motora para transportar y manipular objetos
- ❖ Conocimiento básico de otro idioma

PERSONAL DE SEGURIDAD

- ❖ Responsable de la seguridad de la Hostería y huéspedes
- ❖ Debe conocer las instalaciones de la hostería
- ❖ Evitar que ingresen a la hostería personas ajenas al mismo.
- ❖ Técnicas de seguridad
- ❖ Llevar a cabo el control de entrada y salida de vehículos
- ❖ Debe mantener un trato amable con el personal, clientes y proveedores
- ❖ Debe conocer las claves de comunicación por interno
- ❖ Tener conocimiento de la utilización de armas

CAJERO

- ❖ Revisar si tiene suficiente suministros de trabajo al iniciar su labor
- ❖ Responsabilidad del cajero de archivar secuencias numérica de los recibos de ingresos
- ❖ Se encarga de el cobro de facturas
- ❖ Conocimiento básico de otro idioma
- ❖ Conocimiento básico de matemáticas
- ❖ Uso de tarjetas de crédito
- ❖ Conocimiento de las cuatro operaciones básicas

CAPITÁN DE MESERO

- ❖ Proceso de recibir y acomodar al cliente
- ❖ Supervisar la finalización de la atención al cliente
- ❖ Planificación y revisión del menú.
- ❖ Supervisión de la presentación personal
- ❖ El capitán de mesero debe brindar apoyo al área administrativa
- ❖ Control de la calidad de los alimentos y bebidas a ser servidos
- ❖ Conocimiento básico de otro idioma
- ❖ Conocimiento técnico en hotelería

MESERO

- ❖ Técnicas de atención al cliente
- ❖ Preséntarse con el encargado del turno para que este le designe la estación en la que trabajara.
- ❖ Realiza montaje de mesas

- ❖ Conocimientos básicos de menú, ingredientes de la carta
- ❖ Toma la comanda
- ❖ Satisfacer las quejas de los clientes, en forma rápida, amable y discreta
- ❖ Conocimiento técnico en hotelería

BARMAN

- ❖ Normas de etiqueta para servir bebidas
- ❖ Principios básicos de enología y del servicio de vinos
- ❖ Tipos, clasificación y técnicas de preparación y servicios de bebidas alcohólicas
- ❖ Normas de seguridad y manipulación de los alimentos y de bebidas frescas embotelladas en cartón u otro recipiente
- ❖ Conocimiento básico de otro idioma

COORDINADOR DE EVENTOS

- ❖ Informar a los demás de los pormenores del evento
- ❖ Analizar datos de investigaciones de mercado, para estar acorde a las tendencias.
- ❖ Identificar el perfil de los clientes, objetivo y número de participantes.
- ❖ Identificar lugar, estructura, servicios necesarios, complementarios y de terceros.
- ❖ Analizar y programar cronogramas y calendario
- ❖ Mantener contacto con el cliente.
- ❖ Formar equipos de trabajo.
- ❖ Elaborar protocolo y reglamento para el evento

- ❖ Supervisión del personal a su cargo
- ❖ Realizar los instructivos por cada evento para informar de los pormenores a las demás áreas

COCINA

CHEF EJECUTIVO

- ❖ Colabora en la elaboración de las cartas de Restaurante conjuntamente con el administrador
- ❖ Prácticas administrativas de planificación
- ❖ Recetas básicas de la cocina nacional e internacional para los varios tipos de servicio
- ❖ Términos técnicos operacionales de alimentos y bebidas
- ❖ Técnicas de preparación, técnicas de cocción, disposición, montaje y presentación de platos, técnicas de servicio
- ❖ Técnicas de combinación de alimentos de acuerdo con color, textura, aroma, paladar y aspecto visual.
- ❖ Términos técnicos nacionales e internacionales de gastronomía
- ❖ Cálculo estimativo de tiempo, peso, dimensión, cantidad y costos de los alimentos.
- ❖ Recetas básicas de ensaladas, platos calientes y fríos, guarniciones, fondos, salsas y postres fríos y calientes de la cocina nacional e internacional
- ❖ Cálculo de operaciones aritméticas básicas, porcentajes y fracciones
- ❖ Manejo de recetas estándar

AYUDANTE DE COCINA FRÍA

- ❖ Operaciones básicas de cocina
- ❖ Preparar salsas básicas y derivadas
- ❖ Elaborar platos y postres sencillos.
- ❖ Colaborar en tareas complejas, bajo supervisión del cocinero
- ❖ Distribuir los alimentos en platos de acuerdo con los menús y las raciones indicadas en ellos.
- ❖ Cortes básicos

AYUDANTE DE COCINA CALIENTE

- ❖ Elaborar guarniciones simples y complejas conocidas;
- ❖ Modos de cocción
- ❖ Prepara los platos solicitados por el cliente

POSILLERO

- ❖ Técnicas básicas de limpieza e higienización de ambientes, utensilios y equipos
- ❖ Manipulación de químicos y productos especiales
- ❖ Primeros auxilios básicos
- ❖ Seguridad industrial
- ❖ Manipular correctamente los utensilios equipos menores y mayores

CAMARERA

- ❖ Técnicas de limpieza, ordenamiento y aseo aplicables a instalaciones y equipos de uso común en habitaciones y áreas sociales.

- ❖ Arreglar y ordenar menaje de acuerdo con los requerimientos de la Hostería
- ❖ Coordinar con recepción las habitaciones ocupadas y salidas previstas
- ❖ Confirmar y realizar el inventario de consumo de minibar
- ❖ Técnicas de montaje de cama y presentación de piezas de menaje y otros elementos
- ❖ Conocimiento básico de otro idioma
- ❖ Manejo de formatos

LAVANDERÍA

- ❖ Operación de equipos y aparatos de uso más común en las habitaciones
- ❖ Rutinas de lavandería y mantenimiento preventivo
- ❖ Conocimiento básico de costura
- ❖ Cálculo de las cuatro operaciones aritméticas
- ❖ Comunicarse claramente de manera verbal
- ❖ Manejo de formatos
- ❖ Manejo de uso de químicos
- ❖ Utilización adecuada de los equipos y maquinaria de lavandería.

GUÍA TURÍSTICA

- ❖ Vocabulario técnico de hotelería y turismo
- ❖ Reglas de protocolo y etiqueta
- ❖ Primeros auxilios básicos
- ❖ Técnicas de entretenimiento y recreación, conducción de grupos, integración y estrategias para solucionar conflictos

- ❖ Conocimiento de la Ley de turismo y Reglamento General de Actividades turísticas
- ❖ Aspectos históricos, geográficos, naturales y culturales del núcleo receptor y de la atracción turística
- ❖ Rutas, costos y empresas de transporte terrestre público
- ❖ Interpretación de mapas, guías, tiempos e itinerarios

FLORICULTOR

- ❖ Conocimiento técnico en floricultura
- ❖ Conocimiento de tipos de flores que se cultivan en la Hostería
- ❖ Estándar de máquinas y herramientas
- ❖ Conocimientos acerca de riegos de agua y cuidado
- ❖ Conocimiento de las partes y funciones de la flor
- ❖ Conocimiento básico de otro idioma

MASAJISTA

- ❖ Diseñar, ejecutar y controlar programas que permitan el desarrollo óptimo y conservación del movimiento corporal humano.
- ❖ Examinar, evaluar, diagnosticar e intervenir los principales sistemas relacionados con el Movimiento Corporal Humano (MCH), como el cardiovascular-pulmonar, neuromuscular, músculo esquelético y tegumentario
- ❖ Conocimiento básico de fisioterapia
- ❖ Conocimiento básico de idioma extranjero
- ❖ Conocimiento en comestología

PERSONAL DE MANTENIMIENTO

- ❖ Técnicas de diagnóstico y reparación de aparatos electrónicos ,eléctricos, mecánicos e hidráulicos
- ❖ Requisitos de higiene y seguridad en el trabajo
- ❖ Operación y mecanismo de ajuste de los equipos y aparatos de uso mas común en las habitaciones
- ❖ Conocimientos básicos de plomería, carpintería, albañilería y pintura
- ❖ Funciones generales de cada área de un establecimiento hotelero
- ❖ Manejo de formularios de servicio de mantenimiento

JARDINERO

- ❖ Mantener en buenas condiciones las áreas verdes (ornamentales, árboles y pastos) mediante el riego manual y la recolección de basura en el área asignada.
- ❖ Aplicar fertilizantes, insecticidas, fungicidas y herbicidas a los jardines, árboles y plantas ornamentales cuando sea necesario.
- ❖ Mantener en buen estado los utensilios y equipo necesario para realizar el trabajo, al mismo tiempo realizar el reporte requerido de las fallas en los utensilios, equipos y/o instalaciones en general, de inmediato.
- ❖ Sembrar plantas ornamentales, árboles y pastos, así como recolectar semillas en todas las instalaciones asignadas.

4.8.DESCRIPCIÓN DE LAS ÁREAS DE LA HOSTERÍA EL “RINCÓN DE LA FLOR”

La Hostería “Rincón de la Flor” al ser una hostería temática, requiere de un amplio espacio natural para ponerla en práctica y desarrollar las actividades propias de ella, que al mismo tiempo mejora las habilidades, destrezas y maneras de relacionarse con el lugar que la rodea.

Las áreas con las que contará este proyecto serán:

- ❖ Una extensión de terreno de 9000 m², contará con un área de construcción principal, dónde estará ubicado el lobby y la recepción, además del área de alojamiento, restaurante y el área administrativa.
- ❖ Cabañas, invernaderos de cultivos de flores, áreas verdes y de recreación.
- ❖ Salón de eventos con capacidad para 100 personas para la realización de eventos sociales y empresariales.
- ❖ La cocina estará dividida en 2 áreas: fría y caliente. El bar se encontrará en la parte de afuera, junto a una pileta. En la parte izquierda estarán ubicados los baños tanto para hombres como mujeres.
- ❖ En lo que respecta a las habitaciones estarán divididas de la siguiente manera: en la parte de abajo estarán 4 habitaciones dobles y 1 suite, en la parte de la arriba se encontrarán 3 habitaciones dobles y 1 suite, las cabañas estarán en la parte exterior las mismas que serán 2 para cabañas familiares que cuentan con 115m².
- ❖ Área de piscina, está ubicada en la parte posterior de la hostería y tendrá 62m² de construcción mientras que el área húmeda y spa tendrán una construcción de 24m² cada uno. Existirán vestidores y baños tanto para hombres y mujeres con una construcción de 84m².

- ❖ El área de procesamiento de flores se encontrará en la parte posterior de las habitaciones y cabañas, el salón de eventos estará ubicado a la derecha de la zona.
- ❖ Se contará con un estacionamiento privado las 24 horas del día para los turistas tanto nacionales como extranjeros, se tendrá acceso para buses, en caso que lleguen por medio de las agencias de viajes, que mantengan contrato con la hostería.

4.9. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS

Se hablará acerca del equipamiento de la Hostería, todo lo que concierne para tener un servicio de calidad.

❖ ALOJAMIENTO

- 7 habitaciones dobles, equipadas con camas de 1 ½ plaza, teléfono, aire acondicionado, agua caliente, wi-fi inalámbrico.
- 2 cabañas familiares amobladas con cocina, comedor, sala, chimenea la primera habitación estará equipada con una cama de 2 ½ y la otra contará con literas de 1 ½ plaza, cuenta con teléfono, agua caliente.
- 2 Suites donde se encuentra una cama de 3 plazas, televisión por cable, ducha de agua caliente, jacuzzi, teléfono, mesa para 4 personas, mini bar.

❖ ALIMENTACIÓN

El comedor tiene capacidad para 60 personas. Los menús son preparados previendo el gasto calórico que deviene de toda actividad de la Hostería y son enviados previos a la realización del mismo a quienes acuden a este lugar.

Restaurante

- 15 mesas de 4 personas, que implica una capacidad de 60 personas, con una cocina amoblada y personal a cargo de la misma, la cordialidad y la higiene además de la buena comida son los puntos fuertes de la cocina el bar tendrá capacidad para 16 personas y funcionara en la parte de afuera.
 - Se ofrecerá shows en vivo, música al estilo nacional, grupo de danza del sector.
 - Es de suma importancia mantener a la disposición de los turistas una gran variedad de alimentos. La carta de menú ofrecerá platos tantos nacionales como internaciones, bebidas calientes cómo aguas aromáticas, té, café y bebidas frías cómo jugos, batidos, agua con y sin gas, vinos, cervezas,cocteles. Se ofrecerá una variedad de postres al gusto del turista.
- Áreas recreativas

La hostería contará con diferentes áreas recreativas para que el turista disfrute y sobretodo conviva con la naturaleza:

Las áreas que dispondrá son:

- Canchas de básquet, vóley, futbol
- Juegos infantiles y área de guardería
- Mesa de ping pong, futbolín, billar, sala de lectura
- Area para niños
- Piscina, sauna, turco, polar, hidromasaje
- Área de picnic

❖ Servicios Adicionales

Tabla No.7.Servicios adicionales
Elaborado por: Carla Cisneros

SERVICIOS ADICIONALES	TARIFAS
Tour flores	\$ 45,00
SPA	\$ 35,00
Cuidado de niños	\$ 15,00
Transfer in-out	\$ 35,00
TOTAL	\$ 130,00

❖ TRANSPORTE

El transporte será contratado para llevar a los turistas desde el lugar de encuentro planeado hacia la hostería y viceversa, este tendrá un horario dependiendo del paquete turístico que sea escogido.

Logística: organización y planificación de todo el traslado del grupo, sus elementos individuales, alimentos, agua, etc.

4.10. CICLO DE OPERACIÓN

La Hosteria tendrá un ciclo, de 365 días, con un horario de 24 horas, en lo que respecta a la recepción y en lo que se refiere al restaurante con un horario de 16 horas diárias.

4.11. CÁLCULO DEL PERSONAL

A continuación se presenta la cantidad de personal requerido para el funcionamiento de la hostería, para lo cual se utilizarán los siguientes cálculos:

❖ PERSONAL DE RECEPCIÓN

En la recepción se contará con 3 recepcionistas fijas que trabajarán en diferentes turnos la primera a partir de 7:30 hasta 15:30, la segunda será de 15:30

hasta 11:30 y la tercera de 11:30 a 7:30 se dispondrá de una recepcionista adicional para los días libres.

❖ PERSONAL DE RESTAURANTE

En lo que se refiere al ciclo de operación el bar-restaurant atenderá a partir de las 8:30 de la mañana hasta las 22:30, en lo que se refiere a los desayunos estará abierto a partir de las 8:30 hasta las 10:30, para almuerzos se atenderá en el horario de 12:00 hasta las 15:30, mientras que en la noche la cena será a partir de las 19:00 hasta las 22:30.

En el restaurante habrá 2 meseros fijo, 1 capitán de meseros y 1 que se encargará de reemplazar los días libres, el primer mesero atenderá a partir de las 8:30 hasta las 15:30 y el otro mesero atenderá desde 15:30 hasta 10:30.

En lo que respecta al ayudante de cocina se contará con una persona para cocina fría y otra para caliente, y 1 ayudante polifuncional que cubrirá los días libres.

En la hostería habrá 2 posilleros, el primero trabajará de 8:30 a 15:30 y el otro desde las 15:30 hasta 22:30. En lo que respecta al cajero de restaurante se contará con 3 personas el primero tendrá el horario de 8:30 a 15:30 y el segundo de 15:30 a 22:30, en cuanto al tercero cubrirá los días libres.

❖ ÁREAS RECREATIVAS

Con respecto a las áreas recreativas que son :

- Canchas de básquet, vóley, fútbol
- Juegos infantiles

- Mesa de ping pong, fútbolín.
- Sala de lectura
- Piscina, sauna, turco, hidromasaje

El horario de atención será 8:30 hasta las 17:00.

❖ TOUR DE FLORES

El tour de las flores atenderá a partir de las 9:00 hasta las 15:30 esto dependerá del número de personas que deseen acudir, puesto que esto se hará mediante un guía, aquí se aprenderá acerca de las flores que se cosechan y todo lo concerniente a la historia de Tabacundo, los turistas podrán realizar el proceso, de esta manera podrán adquirir un conocimiento único.

❖ PERSONAL DE LAVANDERÍA

En cuanto al personal de lavandería se contará con una persona encargada que trabajará a partir de las 7:00 hasta las 15:00 pm.

❖ PERSONAL DE PISOS

En lo que se refiere al Personal de Pisos y Lavandería se puede decir que la hostería cuenta con 11 habitaciones la misma que tendrá capacidad de 56 personas.

❖ CAMARERA

Se contará con 2 camareras fijas la primera estará en el horario de 7:30 hasta las 14:30 pm, la segunda camarera en horario de 10:30 a 18:00 pm y la otra camarera ayudará de reemplazo para los días libres.

❖ ÁREA DE SEGURIDAD

El área de seguridad tendrá el horario de las 24 horas se contará con 1 jefe de seguridad y 3 guardias el primero atenderá a partir de las 7:00 am hasta las 15:00 pm, el segundo guardia desde las 15:00 pm hasta 23:00 pm y el 3 guardia estará en el turno de las 23:00 hasta las 7:00 am, se contará con un 4 cuarto guardia que ayudará de remplazo los días libres.

❖ JARDINERO

Se contará con 2 jardineros, el primero trabajará lunes, miércoles y viernes tendrá un horario de 8:00 hasta las 14:00, mientras que segundo estará los días martes, jueves y sábado en el mismo horario de 8.00 hasta las 14:00, el día domingo será día libre.

4.12 DESCRIPCIÓN DE LAS ÁREAS

Área de administración.- Es el área encargada de manejar los recursos económicos, llevar la contabilidad, coordinar los pagos de los impuestos y de los proveedores, controlar los costos, coordinar y supervisar las actividades del personal. (Ver anexo 1).

Área de recepción.- Es el área encargada de coordinar del arribo y bienvenida de los turistas, así como también de gestionar el archivo de información de cada viajero visitante que llega. (Ver anexo 1).

Junto con el área de contabilidad y estas dos áreas se encuentran ubicadas en una superficie de 24,5 mt², misma que está distribuida en dos oficinas ubicadas estratégicamente para satisfacer las necesidades de los empleados y de los huéspedes.

Área de limpieza.- Es el área que se encarga de limpiar y mantener en perfecto estado todas las instalaciones de la hostería para lo cual cuenta con una lavandería en la que guarda, lava, seca y plancha los blancos y una bodega donde se encontrará todo lo relacionado con las área de recreación, material apropiado para el área de agroturismo todo esto en una superficie de 18 mt². (Ver anexo 2)

Área de alojamiento.-Es el área que se encargará de mantener las habitaciones completas y adecuadas para la utilización de las mismas por parte del personal y los clientes.

En el área de alojamiento se ofrece alojamiento en habitaciones, cada una con una superficie de 90 mt².

Área de recreación.- Es el área que se encarga de la recreación de los turistas, tanto en el aspecto cognoscitivo como en el aspecto recreacional, cuenta con cancha de futbol, básquet, vóley cada una con una superficie de 96mt². (Ver anexo 3).

Área de cocina.- Es el área encargada de procesar la materia prima mediante técnicas adecuadas para obtener como producto final, un delicioso producto que cumpla con todos los estándares de calidad. Se cuenta con una cocina propiamente amoblada con la maquinaria y equipo necesario para ofrecer a los clientes su alimentación diaria que será servida en un comedor con capacidad para 60 personas. El área de cocina y comedor cuenta con una superficie de 134 mt².(Ver anexo 4)

Área de seguridad.-Es el área encargada de brindar a los clientes protección, creando un ambiente de confianza contando con una caseta de 12 mt² para la guardianía y vigilancia las 24 horas. (Ver anexo 5)

Área de salón de eventos.-Con capacidad para 100 personas, decoración acorde al evento, servicio de calidad. (Ver anexo 7).

La contracion será eventual, el número de personal dependerá de la cantidad de invitados que asisitirán al evento, el chef de cocina podrá ser el mismo de la hostería.

4.13. ÁREA INTERNA DE LA HOSTERÍA

❖ MISIÓN

Establecer un Hostería Temática en el Sector de Tabacundo, a fin de ofrecer a sus clientes potenciales la oportunidad de vivir una experiencia con la naturaleza, ofreciendo un servicio que satisfaga las necesidades de los turistas nacionales y extranjeros, se cuenta con el servicio de alojamiento, alimentos y bebidas de calidad y con espacios para la total seguridad en todas sus actividades.

❖ VISION

Crear una infraestructura hotelera que se adapte a los requerimientos del cliente. Lograr ser exitosos y sostenibles en el tiempo, ofreciendo servicios con calidad y profesionalidad, buscando la mejora continua de nuestra gestión de servicios.

4.14. ANÁLISIS FODA

4.14.1. FACTORES INTERNOS

❖ *Fortalezas*

- Ubicación estratégica.
- Proyecto innovador.

- Procesos técnicos y administrativos.
- Factores climatológicos favorables (temperatura, luz).
- Servicio de alta calidad

Debilidades

- Falta de mano de obra calificada en el sector de Tabacundo
- Insuficiente promoción
- Problemas relacionados con el uso del suelo y recursos naturales.
- Difícil acceso al mercado

4.14.2. FACTORES EXTERNOS

❖ *Oportunidades*

- Nuevas tendencias turísticas mundiales que favorecen al turismo rural, el ecoturismo y el turismo de aventura.
- Buenas relaciones con gobiernos del Sector para establecer alianzas estratégicas.
- Mercado en crecimiento.
- Publicidad en medios.
- Diversificación de productos y servicios.

❖ *Amenazas*

- Aumento en la competencia por los mercados turísticos.
- Fenómenos naturales imprevistos.
- Guerra de precios
- Inestabilidad económica.
- Tendencias desfavorables en el mercado

4.14.3. ESTRATEGIAS F.O.D.A.

E1: Diferenciación con base en el costo / beneficio y calidad en el servicio (oferta de servicio prestado en la Hostería, actividades de recreación, tour de las flores, entre otros).

E2: La oferta principal de atractivos no deberá ser afectada por el clima, siempre que sea posible.

E3: Iniciar con la oferta de productos turísticos que no requieran de gran inversión (invernaderos de flores, huertos, entre otros).

E4: Buscar a patrocinio preferentemente con empresas que motiven a que los turistas conozcan el proceso de cultivo de las flores y los productos que son de agroturismo para la Parroquia de Tabacundo.

E5: Menor precio competitivo

Requerimientos

- Construir instalaciones con escalas eficientes.
- Estrecho control de los costos de producción.
- Instalaciones productivas.
- Simplificación de procesos.

E7: Obtener ventaja en costo.

Requerimientos

- Buenos canales de distribución.
- Efectivos medios publicitarios.
- Buena localización respecto a proveedores o compradores

E8: Diferenciación.

Requerimientos

- Dar valor vía características únicas y valiosas.
- Alto servicio al cliente.
- Calidad superior.

E9: Prestigio o exclusividad.

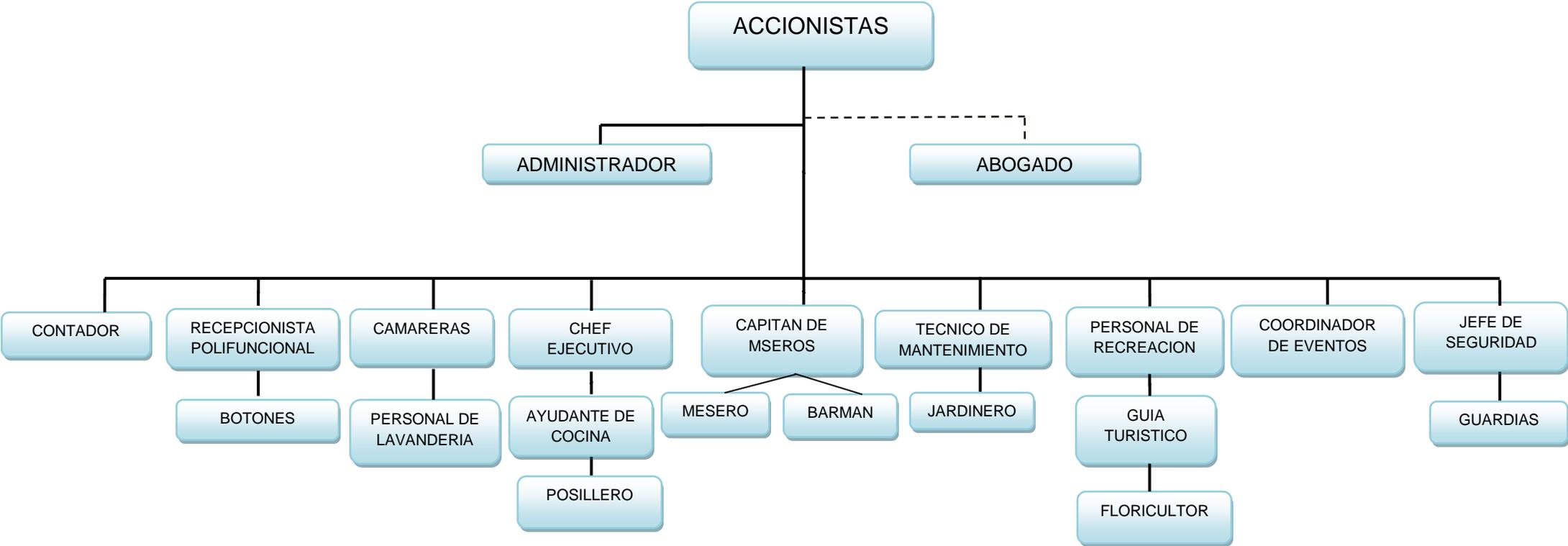
Requerimientos

- Formar percepciones vía publicidad.
- Calidad como estrategia
- Maximizar contribuciones del recurso humano

4.15. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



4.16. ORGANIGRAMA FUNCIONAL



4.17. MIX DE MARKETING

Para el proyecto en estudio se plantean las 4 variables de la mezcla del marketing que son: producto, precio, plaza y promoción.

4.17.1. PRODUCTO

Se debe comenzar el posicionamiento del producto o servicio, basado en su diferenciación; este proyecto propone la creación de una Hostería Temática en la cual se buscará explotar las oportunidades del medio ambiente, así como también el conocimiento acerca las actividades florícolas que se realizan en la Parroquia.

Este proyecto busca dar a los turistas mejores oportunidades de desarrollo, entre estas se pretende vender el producto y servicio directamente a turistas tanto nacionales como extranjeros, es decir, quienes buscan la satisfacción de conllevar una experiencia única y de esta manera, sepan que es importante el cuidado del ambiente y desarrollo de nuevas habilidades.

❖ Servicios que ofrecerá la hostería:

- Alojamiento
- Bar-restaurante
- Áreas de recreación
- Servicio de transfer in y transfer out
- Guianza turísticas
- Salón de eventos
- Juegos infantiles
- Spa,sauna,turco,hidromasaje
- Spa

4.18. MARCA O NOMBRE

El nombre que se propone para que ayude al posicionamiento del producto es : “El rincón de la Flor” Hostería Temática, puesto que en el mercado es fácil de recordar, tiene concordancia con el producto y servicio que ofrece y es de fácil comprensión.

4.18.1. ISOLOGOTIPO

El isologotipo es la imagen representativa de la empresa, este objeto gráfico se conforma a partir de la combinación de ícono y tipografía.

La empresa requiere del logo para representarse y colocarlo siempre en primer lugar como elemento de diseño que participa de todas sus presentaciones públicas y privadas. Se escogió el color rojo porque es el más representativo de las flores puesto que este simboliza alegría, amistad y está relacionado con la energía, es un color muy intenso a nivel emocional de esta manera el logo ayudará para llamar la atención a los turistas.

El color verde es el color de la naturaleza por excelencia, representa armonía, crecimiento, exuberancia, fertilidad y frescura, es el color más relajante para el sentido de la vista.

Grafico.No.23.Isologotipo “El rincón de la Flores
Elaborado por: Carla Cisneros



4.19. Estrategias de la Hostería:

- ❖ Infraestructura apropiada de la zona
- ❖ Jabones biodegradables.
- ❖ Separación de desechos en 2 botes de basura diferentes, uno para desechos orgánicos y otro para inorgánicos.
- ❖ Utilización de focos ahorradores de luz.

4.19.1. LETREROS

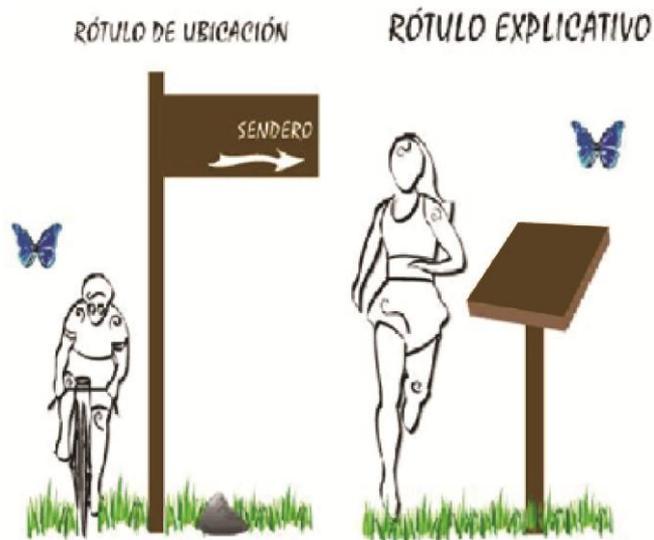
Para recibir a los turistas se instalarán a la entrada el rótulo de bienvenida con el mapa de la posición de la hostería.

Gráfico No.24.Letrero de bienvenida
Elaborado por: Carla Cisneros



Para señalar el sendero, se colocarán rótulos con información de las flores, de los productos que se cosechan en este sector, la ubicación de las habitaciones, áreas verdes, áreas de recreación etc. Los rótulos serán pequeños y servirán para indicar hacia dónde hay que dirigirse.

Grafico.No.25.Rotulos de ubicacion
Elaborado por: Carla Cisneros



4.20. BASUREROS

Se implementarán varios basureros divididos en basura orgánica y basura inorgánica, mismos que serán colocados estratégicamente y tienen las siguientes características:

- Serán contruidos de madera de la zona
- Tendrán dos divisiones una para basura orgánica y la otra para orgánica.
- Serán contruidos a 30 cm sobre el nivel del suelo.
- Serán pintados con pintura resistente a la humedad.
- Las letras deberán ser claras y cubiertas con barniz o sellador.
- Habrá un sistema de rotación del personal para limpieza de los basureros.

Gráfico.No.26.Basureros
Elaborado por: Carla Cisneros



4.21. *PRECIO*

La estrategia para la fijación de precios para el servicio de alojamiento, se lo hará en función de los costos de producción y se tomó como referencia las competencias para establecer un precio adecuado.

Los precios son por persona y se hará el recargo del impuesto y servicio que son el 10% y el 12% del IVA. La tarifa de alojamiento incluirá el desayuno americano por los días de estancia más el uso de instalaciones.

En caso de que los turistas deseen sólo hacer el uso de las instalaciones sin la contratación del alojamiento como en el caso del área húmeda, áreas recreativas, el precio será de \$22 dólares para adultos y \$17 dólares para niños. En la utilización del Spa tendrá un costo adicional a \$35 mismo que será con previa cita. En lo que se refiere al restaurante dependerá del costo de producción que se utiliza en cada plato y el porcentaje que se obtendrá en cada uno.

La tarifa con la que contará el servicio de guardería será de \$15 la hora. Este servicio será eventual.

El servicio de transfer in-out tendrá una tarifa de \$30, este valor estará incluido en el precio del alojamiento para los huéspedes que hagan contrato de servicios con la hostería y para las personas que únicamente quieran hacer uso de este servicio deberán pagar la tarifa de uso de instalaciones más el valor del transfer.

Tabla No.8.Tarifas de habitaciones
Elaborado por: Carla Cisneros

Habitación	Costo sin impuesto	Costo con 12% iva y 10% servicio
Doble	\$ 80,00	\$ 97,60
Suite	\$ 110,00	\$ 134,20
Cabaña	\$ 100,00	\$ 122,00
TOTAL	\$ 290,00	\$ 353,80

4.21.1. ESTRATEGIAS DE PRECIO

Para determinar el precio del producto que se va a ofertar, es necesario hacer un estudio de la competencia existente alrededor de la hostería

Los paquetes que la hostería ofertará será de:

- 2 días y una noche
- 3 días y 2 noches
- 4 días y 3 noches
- El paquete incluye
 - Alimentación (desayuno, almuerzo, cena)
 - Alojamiento en cabañas y habitaciones.
 - Transporte desde un lugar acordado de encuentro hacia y desde la hostería.
 - Actividades de recreación como:
 - ❖ Piscina, canchas deportivas, juegos infantiles, mesa de ping pong, fútbolín, sala de lectura.

- ❖ Tour hacia el conocimiento del proceso de las flores
- ❖ Una camiseta de la hostería “El rincón de la Flor”.

No Incluye:

- ❖ Spa

4.22. ELABORACIÓN DE RECETA ESTÁNDAR

Tabla No.9.Receta Estándar
Elaborado por: Carla Cisneros

Nombre del plato:	Lomo de cerdo relleno		Pax :	4
Tipo de plato	Plato fuerte			
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Precio total
Lomo de cerdo	906	gr	\$ 5,20	\$ 4,71
Chorizo	453	gr	\$ 3,00	\$ 1,36
Arvejas	150	gr	\$ 1,50	\$ 0,23
huevos	4	u	\$ 0,15	\$ 0,60
Vinagre	250	ml	\$ 1,00	\$ 0,25
Agua	250	ml	\$ 0,35	\$ 0,09
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA				\$ 7,23
10 % COSTOS INDIRECTOS				\$ 0,72
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA				\$ 7,96
COSTO POR PORCIÓN				\$ 1,99
UTILIDAD				\$ 1,99
PRODUCCIÓN				\$ 1,99
PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO POR PORCIÓN				\$ 5,97
COSTO TOTAL POR 4 PAX				\$ 23,87

En lo que se refiere a la elaboración de la receta estándar, en la tabla de arriba se encuentran, los precios de cada ingrediente que se va a utilizar para la preparación del plato.

El plato se tomo como ejemplo; Lomo de cerdo relleno.El costo de preparación que tendrá la receta es de \$7,23 el valor es de la suma de los ingredientes que van a ser utilizados.El 10% de costos indirectos se calcularón para los imprevistos como sal, pimienta,aji, comino es decir los 0.72 ctvs, sumando los dos obtenemos el costo total de materia prima que es de \$7,96.

Para obtener el costo por porción, se dividió el costo total de materia prima/ número de pax es decir $7,96/4$ y nos da como resultado 1,99 en lo que respecta a la utilidad

que se va a recibir en cada porción, se calcula el 33.33% del costo de porción entonces se tiene \$5,97 por 33.33%, esto da \$1,99. En cuanto a los costos indirectos de producción de igual manera se calcula los 5,97 por 33.33% que nos da como resultado 1.99 puesto que se piensa en los servicios básicos y en la mano de obra invertida en el plato, al sumar todos los valores nos da \$5.97, de este valor se le multiplica por 4, por lo tanto el costo total será 23.87.

4.23. PLAZA Y CANALES

Para que el producto que se está ofertando llegue a los consumidores, se necesita determinar un canal de distribución adecuado.

La plaza es la forma en que el producto va a llegar a las manos del cliente, los mismos que se canalizarán por vías directas e indirectas. La vía directa se realizará por parte de la hostería con material impreso, como folletos para que conozcan acerca de lo que brinda la Hostería directamente repartido a turistas tanto nacionales como extranjeros de la ciudad de Quito.

La vía indirecta consiste en utilizar medios de comunicación como radio, revistas especializadas en turismo y páginas web para ofrecer el producto y ofrecer directamente al cliente final.

Con estos dos canales el cliente obtendrá un mayor acceso a información del producto y la hostería podrá abarcar mejor al mercado.

4.23.1 PLAN DE MEDIOS

Los medios de comunicación que se utilizarán para llegar al turista serán variados, entre los que tenemos:

RADIO

Es un medio seleccionado por motivos de costo y porque tiene buena cobertura. Hay muchas personas que prefieren la radio a la televisión y son esencialmente un grupo que no se ve afectada por la publicidad televisiva. La radio crea vínculos más íntimos con los radioescuchas, es de uso masivo y la publicidad por radio es mucho menos costosa que otras formas de publicidad.

Radio Majestad

Emisora que ofrece paquete que incluye: presentación, despedida, 3 cuñas y 3 menciones, en su programación de la tarde de 15h00 a 18h00 de, lunes a viernes durante un mes.

REVISTAS

Los anuncios se realizarán mediante la *Revista La familia*, con circulación dominical de más de 160.000 ejemplares a nivel nacional, dirigido a un nivel socio-económico medio y medio alto. También estará un anuncio en la revista *This is Ecuador* donde se podrá conocer sobre la hostería.

REDES SOCIALES

Creación de una página en la red social Facebook, ya que es un medio donde muchos turistas podrán conocer acerca de la hostería El rincón de la Flor, misma que constará de información general, fotografías del lugar, información de contactos, respuesta a preguntas más frecuentes, etc.

PAGINA WEB

En la página web se encontrarán fotografías del lugar información de contactos y reservas.

4.23.2. HERRAMIENTAS PARA LA CAMPAÑA PROMOCIONAL:

- ❖ Hojas volantes
- ❖ Publicidad en La Revista La Familia
- ❖ Publicidad en la Revista This is Ecuador
- ❖ Redes sociales
- ❖ Página Web
- ❖ Radio

4.24. ESTRATEGIAS DE VENTA

- ❖ Realizar material publicitario de calidad, para ser distribuido es diferentes sitios afín.
- ❖ Diseñar un folleto que contenga información general de la hostería y detallar las actividades que podrá disfrutar el turista.
- ❖ Hacer alianzas estratégicas con agencias de viajes, servicios de transporte etc.
- ❖ Contratar un espacio en revistas especializadas en turismo como “This is Ecuador” para publicar información sobre la hostería y lo que ofrece.
- ❖ Realizar una página web que contenga toda la información de la Hostería.

4.25. ACTIVIDADES DE RELACIONES PÚBLICAS:

- ❖ Capacitar constantemente al personal para que sean ellos los primeros difusores y mejores anfitriones del lugar.
- ❖ Conseguir auspicios de empresas involucradas con las actividades al aire libre, para mantener el lugar.
- ❖ Hacer actividades con relación a las flores y al agroturismo, buscar un encargado para que enseñe como es el procedimiento (expo flores).

4.26. ESTRATEGIAS DE PRECIO:

- ❖ El tour de las flores tendrá una tarifa normal de \$45 para las personas interesadas exclusivamente en este servicio y para aquellos que se hospeden en las instalaciones tendrán el descuento del 15%.El tour ofrecerá un lunch, se entregará una camiseta de la hostería y los clientes podrán llevarse diferente tipos de flores que se encontrarán en el invernadero.
- ❖ Paquetes promocionales:facilidades de Pago.
- ❖ Precio bajo por la estrategia de reducción de costos.
- ❖ Alianzas con los proveedores de servicios de transporte.
- ❖ En los feriados y fechas especiales se realizarán descuentos del 15% dónde incluirá el servicio de alojamiento, alimentación, recreación a las personas que reserven con una semana de anticipación.
- ❖ En feriados se aplicará la promoción para las personas que reserven 3 días 2 noches, tendrán una gratuidad en la tercera noche
- ❖ Por cada grupo mayor a 15 personas se dará una gratuidad en alojamiento.
- ❖ Por cada grupo de 20 personas que deseen hacer uso del transporte se hara un descuento del 15%.

4.27. ESTUDIO FINANCIERO

En lo que respecta a la realización del estudio financiero se obtuvo cotizaciones de los productos, maquinaria, muebles, equipos, insumos y uniformes que son necesarios para proceder a realizar el respectivo análisis.

4.27.1. INVERSIONES

4.27.2. ACTIVOS FIJOS

4.27.3. Obra civil

En este cuadro se analizará todo en cuanto a las edificaciones, con las que contará la Hostería “El Rincón de la Flor”.

Tabla No.10.Obra civil
Fuente: Ing. Gabriela Peñaranda
Elaborado por: Carla Cisneros

OBRA CIVIL				
ITEM	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Área de Administración	mt	24,5	\$ 600,00	\$ 14.700,00
Recepción	mt			
Contabilidad	mt			
Administración	mt			
Área de Alojamiento	mt	1064	\$ 600,00	\$ 638.400,00
Habitaciones dobles	mt			
Suites	mt			
Cabañas	mt			
Área de Alimentos y Bebidas	mt	54,6	\$ 600,00	\$ 32.760,00
Cocina	mt			
Restaurante	mt			
Bar	mt			
Área Húmeda	mt	180	\$ 600,00	\$ 108.000,00
Piscina	mt			
Sauna-Turco-Hidromasaje	mt			
Spa	mt			
Área de vestidores	mt	62	\$ 600,00	\$ 37.200,00
Vestidores hombres	mt			
Vestidores mujeres	mt			
Construcción de canchas	mt			
Construcción de áreas recreativas	mt	80	\$ 600,00	\$ 48.000,00
Área de Lavandería	mt	18	\$ 600,00	\$ 10.800,00
Área de Guardianía	mt	12	\$ 600,00	\$ 7.200,00
Área de Estacionamiento	mt	150	\$ 600,00	\$ 90.000,00
Área de eventos	mt	170	\$ 600,00	\$ 102.000,00
Área para proceso de flores	mt	193	\$ 600,00	\$ 115.800,00
TOTAL OBRA CIVIL				\$ 1.204.860,00

4.27.4. Maquinaria y equipo

En este cuadro encontramos todo lo que respecta a maquinaria eléctrica, que servirá para el funcionamiento de la Hostería.

Tabla No.11. Maquinaria y Equipo

Fuente: Termalimex

Elaborado por: Carla Cisneros

MAQUINARIA Y EQUIPO			
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Cocina Industrial	1	\$ 420,00	\$ 420,00
Refrigerador	1	\$ 599,00	\$ 599,00
Congelador	1	\$ 500,00	\$ 500,00
Microondas panasonic	1	\$ 139,00	\$ 139,00
Freidor Industrial	1	\$ 445,00	\$ 445,00
Batidora Semi Industrial	1	\$ 330,00	\$ 330,00
Horno Industrial	1	\$ 402,00	\$ 402,00
Licuadaora industrial	1	\$ 554,00	\$ 554,00
Balanza digital 200lb	1	\$ 230,04	\$ 230,04
Cafetera Westbend 36 tz	1	\$ 61,50	\$ 61,50
Lavadora Semi industrial	1	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00
Secadora 25lbs	1	\$ 700,00	\$ 700,00
DVD	2	\$ 120,00	\$ 240,00
TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO			\$ 6.420,54

4.27.5. Equipo de computo

Aquí encontramos los equipos que servirán para los departamentos de recepción, contabilidad, así como habitaciones.

Tabla No.12. Equipo de cómputo

Fuente: Paco

Elaborado por: Carla Cisneros

EQUIPO DE COMPUTO			
DESCRIPCION	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Teléfono inalámbrico Panasonic	11	\$ 53,75	\$ 591,25
Impresora Multifunción Lexmark Fax Escáner	1	\$ 81,75	\$ 81,75
Sumadoras Casio FR 2650	2	\$ 24,61	\$ 49,22
Computador LENOVO	2	\$ 568,00	\$ 1.136,00
Fax	1	\$ 115,00	\$ 115,00
TOTAL EQUIPO COMPUTO			\$ 1.973,22

4.27.6.Muebles y enseres

Instrumentos necesarios para la decoración en el interior de la hostería, en cada área.

Tabla No.13.Muebles y Enseres
Fuente: Muebles el Bosque y almacén Pica
Elaborado por: Carla Cisneros

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Escritorio	3	\$ 198,89	\$ 596,67
Silla de oficina	3	\$ 172,50	\$ 517,50
Silla bar Mock	6	\$ 72,21	\$ 433,26
Sofa para 3 personas	2	\$ 710,00	\$ 1.420,00
Librero	2	\$ 143,34	\$ 286,68
Veladores	11	\$ 65,55	\$ 721,05
Armario 6P.	13	\$ 410,00	\$ 5.330,00
Mesas de centro	4	\$ 110,00	\$ 440,00
Cama matrimonial (King Size)	2	\$ 311,25	\$ 622,50
Camas Twin	14	\$ 310,00	\$ 4.340,00
Televisor LCD de 42 Lg	10	\$ 700,00	\$ 7.000,00
Camillas para masajes	1	\$ 190,00	\$ 190,00
Juego de mesa con parasol	5	\$ 261,52	\$ 1.307,60
Juego de comedor 4 lugares	15	\$ 261,52	\$ 3.922,80
TOTAL MUEBLES Y ENSERES			\$ 27.128,06

4.27.7.Vehículo

Para el servicio que se ofrecerá a los turistas en lo que respecta al transfer-in y out se contará con un van con capacidad para 12 personas.

Tabla No.14.Vehículo
Fuente: Cotización realizada en Hyundai
Elaborado por: Carla Cisneros

VEHICULO			
DESCRIPCION	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
VEHÍCULO	1	\$ 33.690,00	\$ 33.690,00
TOTAL VEHICULO			\$ 33.690,00

4.27.8.Utensilios de cocina

En este cuadro se encuentran todos los utensilios que van hacer usados el restaurante.

Tabla No.15.Utensilios de cocina
Fuente: Termalimex
Elaborado por: Carla Cisneros

UTENSILIOS DE COCINA			
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Abrelatas portatil 17,8 cms	1	\$ 13,53	\$ 13,53
Bowl multiuso 17 cms	4	\$ 2,11	\$ 8,44
Coctelera 30 onzas	1	\$ 7,82	\$ 7,82
Cucharon de acero inoxidable 36,5 cm	2	\$ 5,81	\$ 11,62
Cuchillo para deshuesar	1	\$ 5,26	\$ 5,26
Cuchillo tipo sierra	1	\$ 7,41	\$ 7,41
Espumadera (30,5 cms)	1	\$ 8,79	\$ 8,79
Espatula para pasteleria (20,3 cms)	1	\$ 4,71	\$ 4,71
Espatula para frituras (12 x 7 x 6,3 cms)	1	\$ 5,26	\$ 5,26
Manga pastelera (22,9 x33 cms)	1	\$ 6,29	\$ 6,29
Medidor de licor 1 y 2 onz	1	\$ 1,61	\$ 1,61
Molde para bocaditos	1	\$ 29,16	\$ 29,16
Molde cake plano (20 cms)	1	\$ 19,44	\$ 19,44
Olla de presion alumino 10,5 litros	1	\$ 385,38	\$ 385,38
Olla grande de alumino	2	\$ 15,92	\$ 31,84
Olla mediana de alumino	2	\$ 12,86	\$ 25,72
Olla grande de alumino	2	\$ 9,12	\$ 18,24
Pinza dentada acero inoxidable	2	\$ 5,32	\$ 10,64
Sacacorcho Tramontina	2	\$ 4,37	\$ 8,74
Sarten de alumino (30,5 cms)	3	\$ 44,23	\$ 132,69
Tabla de picar roja (45 x 30)	1	\$ 13,00	\$ 13,00
Tabla de picar verde (45 x 30)	1	\$ 13,00	\$ 13,00
Tabla de picar amarilla (45 x 30)	1	\$ 13,00	\$ 13,00
Tenedor con ganchoacero inoxidable (38,1 cm)	2	\$ 6,78	\$ 13,56
TOTAL UTENSILIOS DE COCINA			\$ 795,15

4.27.9.Vajilla,cubtería y cristalería

Aquí encontramos todos los implementos necesarios para el área de restaurante.

Tabla No.16.Vajilla,cubtería y cristalería

Fuente: Termalimex

Elaborado por: Carla Cisneros

VAJILLA			
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Plato base 26 cm	60	\$ 3,03	\$ 181,80
Plato sopero 17.5 cm	60	\$ 4,80	\$ 288,00
Plato tendido 23.5 cm	60	\$ 2,58	\$ 154,80
Plato para postre 19.5 cm	60	\$ 1,99	\$ 119,40
Plato base taza	120	\$ 0,61	\$ 73,20
Plata para tinto	120	\$ 0,69	\$ 82,80
Plato mantequillero 11 cm	120	\$ 2,02	\$ 242,40
Juego de salero y pimentero	10	\$ 0,86	\$ 8,60
Jarra lechera 60 onz	2	\$ 24,01	\$ 48,02
Jarra para café 60 onz	2	\$ 24,01	\$ 48,02
TOTAL VAJILLA			\$ 1.247,04
CUBERTERIA			
Cuchara sopera	60	\$ 0,52	\$ 31,20
Cuchara de postre	60	\$ 0,41	\$ 24,60
Cuchara de café o te	60	\$ 0,35	\$ 21,00
Cuchillo de mesa	60	\$ 0,81	\$ 48,60
Cuchillo trincherero	60	\$ 2,42	\$ 145,20
Tenedor de mesa	60	\$ 0,52	\$ 31,20
Tenedor trincherero	60	\$ 0,82	\$ 49,20
TOTAL CUBERTERIA			\$ 351,00
CRISTALERIA			
Copa agua 9.5 onz	50	\$ 2,75	\$ 137,50
Copa champagne 11.75 onz	50	\$ 3,63	\$ 181,50
Copa vino tinto 10.5 onz	50	\$ 0,68	\$ 34,00
Vaso long drink 11 onz	50	\$ 0,42	\$ 21,00
Vaso cervecero 13 onz	50	\$ 0,74	\$ 37,00
TOTAL CRISTALERIA			\$ 411,00
TOTAL VAJILLA,CUBERTERIA Y CRISTALERIA			\$ 2.009,04

4.27.10.LENCERÍA

En este cuadro encontraremos todo lo necesario para las habitaciones, y huéspedes.

Tabla No.17.Lenceria
Fuente: Pintex
Elaborado por: Carla Cisneros

LENCERIA			
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Toallas para cuerpo	70	\$ 18,99	\$ 1.329,30
Toalla para pies	45	\$ 11,99	\$ 539,55
Toalla para manos	45	\$ 6,99	\$ 314,55
Pie de baño	45	\$ 8,45	\$ 380,25
Bata de baño	70	\$ 25,00	\$ 1.750,00
Sabana para cama 1 1/2	30	\$ 75,88	\$ 2.276,40
Sabana para cama 3 plazas	6	\$ 102,99	\$ 617,94
Edredon 3 plazas	3	\$ 92,80	\$ 278,40
Edredon 1 1/2	15	\$ 49,00	\$ 735,00
Almohada cama twin	15	\$ 44,99	\$ 674,85
Almohada cama King	4	\$ 98,22	\$ 392,88
Protector para colchon 1 1/2 plazas	14	\$ 35,00	\$ 490,00
Protector para colchon 3 plazas	3	\$ 38,20	\$ 114,60
TOTAL LENCERIA			\$ 9.893,72

4.27.11.UNIFORMES

En este rubro se especificará los uniformes q serán utilizados por el personal. Los mismos que se descontarán al personal en sus 2 primeros meses de trabajo.

Tabla No.18.Uniformes
Fuente:EL Uniforme
Elaborado por: Carla Cisneros

UNIFORMES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Chaqueta Chef	3	\$ 18,88	\$ 56,64
Pantalon Chef	3	\$ 16,38	\$ 49,14
Delantal Chef	3	\$ 7,95	\$ 23,85
Gorro Chef	3	\$ 2,95	\$ 8,85
Delantal para mesero	4	\$ 7,45	\$ 29,80
Litos	8	\$ 2,47	\$ 19,76
Limpion	8	\$ 3,20	\$ 25,60
Pantalon camarera	4	\$ 15,00	\$ 60,00
Chaqueta camarera	4	\$ 14,82	\$ 59,28
Guantes	6	\$ 2,68	\$ 16,08
Terno personal para recepcion	6	\$ 33,00	\$ 198,00
Camisetas para guia de turismo	3	\$ 5,20	\$ 15,60
TOTAL UNIFORMES			\$ 562,60

4.28.ACTIVOS DIFERIDOS

4.28.1.Gastos de Marketing

En este cuadro se detallarán los gastos, que realizará la hostería para la publicidad como son : página web, hojas volantes, revista y radio.

Tabla No.19.Gastos de Marketing
Fuente: Trabajo de investigacion
Elaborado por: Carla Cisneros

GASTOS DE MARKETING		
DESCRIPCION	CANTIDAD	TOTAL
Radio Majestad cuñas radiales	3 cuñas y 3 menciones	\$ 1.400,00
Hojas volantes	1000	\$ 60,00
Publicacion en Revista la Familia	1/2 de página	\$ 642,00
Publicacion en Revista This is Ecuador	1/2 de página	\$ 360,00
Creacion de pagina web	1	\$ 250,00
Estrategia en red social Facebook	10\$ por dia por un mes	\$ 300,00
	TOTAL MENSUAL	\$ 3.012,00
	TOTAL ANUAL	\$ 36.144,00

4.28.2.Gastos Legales

En este cuadro se encontrará los respectivos permisos de funcionamiento con las que debe contar obligatoriamente la empresa para su apertura.

Tabla No.20.Gastos Legales
Fuente: Trabajo de investigacion
Elaborado por: Carla Cisneros

GASTOS LEGALES	
Escritura Pública de Constitución Legal	\$ 2.000,00
Licencia Ambiental	\$ 50,00
Registro de marcas en IEPI	\$ 54,00
Permiso Sanitario	\$ 350,00
Permiso de bomberos	\$ 100,00
TOTAL GASTOS LEGALES	\$ 2.554,00

4.28.3.Amenities

En este cuadro encontramos los artículos de aseo personal que se colocarán en los cuartos de baño.

Tabla No.21.Amenities
Fuente: Amenigraf
Elaborado por: Carla Cisneros

AMENITIES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Shampoo santorini 35 ml	90	\$ 0,35	\$ 31,68
Rinse santorini 35 ml	90	\$ 0,36	\$ 32,40
Crema de manos 35ml	90	\$ 0,42	\$ 37,80
Jabon en papel seda	90	\$ 0,30	\$ 27,36
Pantufilas	90	\$ 2,50	\$ 225,00
Peinilla	90	\$ 0,17	\$ 15,30
TOTAL MENSUAL			\$ 369,54
TOTAL ANUAL			\$ 4.434,48

4.29.FINANCIAMIENTO

La hostería se establecerá con 4 socios capitalistas, que determinarán un monto establecido para el funcionamiento de la misma.

Tabla No.22.Aporte de cada socio
Elaborado por: Carla Cisneros

SOCIO	FORMA DEL APOORTE	MONTO	PORCENTAJE
Jose Cisneros	Terreno	\$ 400.550,22	30%
Luis Reascos	Cheque	\$ 267.033,48	20%
Rene Cisneros	Construcciones	\$ 400.550,22	30%
Gabriela Berrones	Cheque	\$ 267.033,48	20%
TOTAL		\$ 1.335.167,39	100%

4.30. CAPITAL DE TRABAJO

En este cuadro se tomó en cuenta los gastos que están proyectados para los 3 primeros meses y que son necesarios para la apertura de la hostería entre ellos tenemos :

Los servicios básicos que serán necesarios para la hostería, la mano de obra directa en dónde se encontrarán los sueldos de los empleados que están directamente comprometidos con la empresa, la mano de obra indirecta, dónde incluirá los sueldos de los empleados que están indirectamente involucrados en la hostería, entre los que se encuentran los sueldos del personal administrativo, guardias, floricultor, chofer.

Tabla No.23.Capital de Trabajo
Fuente: Cuadros anteriores
Elaborado por: Carla Cisneros

CAPITAL DE TRABAJO	
Servicios básicos	\$ 680,00
Mano de obra directa	\$ 8.819,98
Mano de obra indirecta	\$ 4.369,48
Suministros de oficina	\$ 65,02
Amenities	\$ 369,54
TOTAL	\$ 14.304,02
CAPITAL DE TRABAJO (POR 3 MESES)	\$ 42.912,06

4.31.INVERSIÓN TOTAL

En este cuadro se detalla el valor de la inversión, para la puesta en marcha de la Hostería “EL RINCÓN DE LA FLOR”

Tabla No.24.Inversión
Fuente: Cuadros de cotización
Elaborado por: Carla Cisneros

INVERSIÓN	
1.CAPITAL DE TRABAJO	
Efectivo/caja	\$ 42.912,06
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	\$ 42.912,06
2. ACTIVOS FIJOS	
Obra Civil	\$ 1.204.860
Muebles y Enseres	\$ 27.128,06
Utensillos de cocina	\$ 795,15
Cristalería,cubertería y vajilla	\$ 2.009,04
Vehículo	\$ 33.690,00
Equipos de oficina	\$ 1.973,22
Maquinaria y equipos	\$ 6.420,54
Lencería y blancos	\$ 9.893,72
Uniformes	\$ 529,60
TOTAL ACTIVOS FIJOS	\$ 1.287.299,33
3.ACTIVOS DIFERIDOS	
3.1 Gastos de constitución	
3.1.1 Gastos Legales	\$ 2.554,00
3.1.1.1 Escritura Pública de Constitución Legal	\$ 2.000,00
3.1.1.2 Licencia Ambiental	\$ 50,00
3.1.1.3 Registro de marcas en IEPI	\$ 54,00
3.1.1.4 Permiso Sanitario	\$ 350,00
3.1.1.5 Permiso de bomberos	\$ 100,00
3.1.2 Gastos de Publicidad y promoción	\$ 2.402,00
3.1.2.1 Paquete de 3 cuñas y 3 menciones en Radio Majestad	\$ 1.400,00
3.1.2.2.Hojas volantes	\$ 60,00
3.1.2.2.Estrategias de red social	\$ 300,00
3.1.2.4 Publicidad en Revista la Familia	\$ 642,00
3.1.2.5.Publicidad Revista This is Ecuador	\$ 360,00
3.1.2.6.Creación Pagina web	\$ 250,00
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 4.956,00
TOTAL DE LA INVERSION	\$ 1.335.167,39

4.32. PRESUPUESTO DE COSTOS

Aquí encontramos todo lo correspondiente a los gastos que se realizarán en la hostería, cuanto se recibirá por cada ingreso y servicio que obtendrá.

4.32.1 Mano de obra directa

En este cuadro se encuentran los sueldos básicos del personal operativo, los beneficios de ley que recibirá el empleador, el cálculo indica tanto en lo mensual como anual.

Tabla No.25.Mano de obra Directa
Fuente: Ministerio de relaciones laborales, sueldos 2012
Elaborado por: Carla Cisneros

MANO DE OBRA DIRECTA										
CARGOS	INGRESO MENSUAL	APORTE AL IESS (9,35)	NETO A RECIBIR	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	APORTE PATRONAL (12,15)	VACACIONES	FONDOS DE RESERVA	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
Ayudante de cocina	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	24,33	\$ 32,19	\$ 11,04	\$ 22,08	\$ 376,69	\$ 4.520,25
Ayudante de cocina	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	24,33	\$ 32,19	\$ 11,04	\$ 22,08	\$ 376,69	\$ 4.520,28
Botones	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	24,33	\$ 32,19	\$ 11,04	\$ 22,08	\$ 376,69	\$ 4.520,25
Barman	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Cajero	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Camarera	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Camarera	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Camarera	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,03	\$ 4.524,40
Coordinador de eventos	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Chef ejecutivo	\$ 415,08	\$ 38,81	\$ 376,27	\$ 31,36	24,33	\$ 45,72	\$ 15,68	\$ 31,36	\$ 524,71	\$ 6.296,52
Jardinero	\$ 292,00	\$ 27,30	\$ 264,70	\$ 22,06	24,33	\$ 32,16	\$ 11,03	\$ 22,06	\$ 376,34	\$ 4.516,05
Jardinero	\$ 292,00	\$ 27,30	\$ 264,70	\$ 22,06	24,33	\$ 32,16	\$ 11,03	\$ 22,06	\$ 376,34	\$ 4.516,05
Capitan de mesero	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Mesero	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Mesero	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Mesero	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Operario de lavandería	\$ 295,58	\$ 27,64	\$ 267,94	\$ 22,33	24,33	\$ 32,56	\$ 11,16	\$ 22,33	\$ 380,65	\$ 4.567,84
Posillero	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	24,33	\$ 32,19	\$ 11,04	\$ 22,08	\$ 376,69	\$ 4.520,25
Posillero	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	24,33	\$ 32,19	\$ 11,04	\$ 22,08	\$ 376,68	\$ 4.520,21
Recepcionista	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Recepcionista	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Recepcionista	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,03	\$ 4.524,40
Tecnico de Mantenimiento	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
TOTAL									\$ 8.819,98	\$ 105.839,77

4.32.2. Mano de obra indirecta

En este cuadro se encontrarán los sueldos del personal administrativo, es decir los que nos están ligados personalmente con los huéspedes.

Tabla No.26.Mano de obra indirecta
Fuente: Ministerio de relaciones laborales, sueldos 2012
Elaborado por: Carla Cisneros

MANO DE OBRA INDIRECTA										
CARGOS	INGRESO MENSUAL	APORTE AL IESS (9,35)	NETO A RECIBIR	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	APORTE PATRONAL (12,15)	VACACIONES	FONDOS DE RESERVA	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
Administrador	\$ 680,00	\$ 63,58	\$ 616,42	\$ 51,37	\$ 24,33	\$ 74,90	\$ 25,68	\$ 51,37	\$ 844,07	\$ 10.128,83
Contador	\$ 311,01	\$ 29,08	\$ 281,93	\$ 23,49	\$ 24,33	\$ 34,25	\$ 11,75	\$ 23,49	\$ 399,25	\$ 4.791,05
Guardias	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	\$ 24,33	\$ 32,19	\$ 11,04	\$ 22,08	\$ 376,69	\$ 4.520,25
Guardias	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	\$ 24,33	\$ 32,19	\$ 11,04	\$ 22,08	\$ 376,69	\$ 4.520,25
Guardias	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	\$ 24,33	\$ 32,19	\$ 11,04	\$ 22,08	\$ 376,69	\$ 4.520,25
Guardias	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	\$ 24,33	\$ 32,19	\$ 11,04	\$ 22,08	\$ 696,31	\$ 8.355,68
Chofer transfer	\$ 432,50	\$ 40,44	\$ 392,06	\$ 32,67	\$ 24,33	\$ 47,64	\$ 16,34	\$ 32,67	\$ 545,71	\$ 6.548,51
Floricultor	\$ 292,00	\$ 27,30	\$ 264,70	\$ 22,06	\$ 24,33	\$ 32,16	\$ 11,03	\$ 22,06	\$ 376,34	\$ 4.516,05
Masajista	\$ 293,17	\$ 27,41	\$ 265,76	\$ 22,15	\$ 24,33	\$ 32,29	\$ 11,07	\$ 22,15	\$ 377,74	\$ 4.532,94
Guia de turismo	\$ 292,96	\$ 27,39	\$ 265,57	\$ 22,13	\$ 24,33	\$ 32,27	\$ 11,07	\$ 22,13	\$ 377,49	\$ 4.529,94
TOTAL									\$ 4.369,48	\$ 56.963,73

4.32.3. Servicios Básicos

En este cuadro se ha tomado en cuenta, los gastos mensuales y anuales que tendrán los servicios básicos de la Hosteria.

Tabla No.27.Servicios Basicos
Fuente: Trabajo de investigacion
Elaborado por: Carla Cisneros

SERVICIOS BÁSICOS		
DESCRIPCION	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Agua	\$ 200,00	\$ 2.400,00
Luz	\$ 180,00	\$ 2.160,00
Teléfono	\$ 160,00	\$ 1.920,00
Internet	\$ 140,00	\$ 1.680,00
TOTAL MENSUAL	\$ 680,00	\$ 8.160,00

4.32.4. Suministros de oficina

En este rubro, encontramos el material necesario que serán utilizados en las áreas de recepción, contabilidad y administración.

Tabla No.28.Suministros de oficina
Fuente: Dilipa
Elaborado por: Carla Cisneros

DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Caja esferos bic	1	\$ 2,30	\$ 2,30
Caja de Lapices HB	1	\$ 1,90	\$ 1,90
Caja de borradores	1	\$ 1,66	\$ 1,66
Grapadora	2	\$ 5,80	\$ 11,60
Grapas caja	1	\$ 0,75	\$ 0,75
Perforadora	2	\$ 6,40	\$ 12,80
Hojas A4 resma	3	\$ 4,32	\$ 12,96
Clips	1	\$ 0,55	\$ 0,55
Dispensador de cinta adhesiva	1	\$ 4,90	\$ 4,90
cinta adhesiva 500	2	\$ 0,37	\$ 0,74
Sello y almohadilla	1	\$ 6,70	\$ 6,70
Portarevistas	1	\$ 5,20	\$ 5,20
block comandas	2	\$ 1,48	\$ 2,96
TOTAL MENSUAL			\$ 65,02
TOTAL ANUAL			\$ 780,21

4.32.5. Seguro vehicular

En este cuadro se encontrara el interés que tendrá el seguro vehicular ,y el valor tanto mensual como anual.

Tabla No.29.Seguro vehicular
Elaborado por: Carla Cisneros

SEGURO VEHICULAR			
DESCRIPCIÓN	INVERSIÓN	MENSUAL	ANUAL
Seguro vehículo 5%	\$ 33.690,00	\$ 140,38	\$ 1.684,50

4.32.6. Mantenimiento y reparación

Tabla No.30.Mantenimiento y reparación
Elaborado por: Carla Cisneros

MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN			
DESCRIPCIÓN	INVERSIÓN	PORCENTAJE	ANUAL
Obra civil	\$ 1.204.860,00	4%	\$ 48.194,40
Cristalería,vajilla,cubertería	\$ 2.009,04	4%	\$ 80,36
Muebles y Enseres	\$ 27.128,06	4%	\$ 1.085,12
Maquinaria y Equipo	\$ 6.420,54	2%	\$ 128,41
Vehículo	\$ 33.690,00	4%	\$ 1.347,60
Equipo de computo	\$ 1.973,22	4%	\$ 78,93
Lencería y blancos	\$ 9.893,72	2%	\$ 197,87
TOTAL			\$ 51.112,70

4.32.7. Depreciación

Mediante este cuadro podremos reconocer de una manera racional y ordenada el valor de los bienes a lo largo de la vida útil, con el fin de obtener los recursos necesarios para la reposición de los bienes.

Tabla No.31.Depreciaciones
Fuente: Cuadros anteriores
Elaborado por: Carla Cisneros

DESCRIPCIÓN	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	INVERSIÓN	VALOR DE LA DEPRECIACIÓN ANUAL
Obra civil	20 años	5%	\$ 1.204.860,00	\$ 60.243,00
Muebles y Enseres	10 años	10%	\$ 27.128,06	\$ 2.712,81
Maquinaria y Equipo	10 años	10%	\$ 6.420,54	\$ 642,05
Vehiculo	5 años	20%	\$ 33.690,00	\$ 6.738,00
Equipo de computo	3 años	33%	\$ 1.973,22	\$ 651,16
TOTAL			\$ 1.274.071,82	\$ 70.987,02

4.32.8. COSTOS TOTALES DEL PROYECTO

En lo referente a los costos totales, se puede decir que en cuanto a los costos fijos y costos variables esta proyectado para 10 años.

Tabla No.32.Costos totales del proyecto
Fuente: Cuadros anteriores
Elaborado por: Carla Cisneros

AÑOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10	TOTALES
RUBROS												
COSTOS FIJOS												
Mano de obra indirecta	\$ 4.369,48	\$ 4.587,96	\$ 4.817,35	\$ 5.058,22	\$ 5.311,13	\$ 5.576,69	\$ 5.855,52	\$ 6.148,30	\$ 6.455,72	\$ 6.778,50	\$ 7.117,43	\$ 62.076,31
Depreciacion Activos fijos	\$ 70.987,02	\$ 70.987,02	\$ 70.987,02	\$ 72.663,78	\$ 72.663,78	\$ 72.663,78	\$ 65.925,78	\$ 65.925,78	\$ 65.925,78	\$ 65.925,78	\$ 65.925,78	\$ 760.581,31
Seguro vehiculo	\$ 140,38	\$ 147,39	\$ 154,76	\$ 162,50	\$ 170,63	\$ 179,16	\$ 188,12	\$ 197,52	\$ 207,40	\$ 217,77	\$ 228,66	\$ 1.994,28
Servicios Basicos	\$ 680,00	\$ 714,00	\$ 749,70	\$ 787,19	\$ 826,54	\$ 867,87	\$ 911,27	\$ 956,83	\$ 1.004,67	\$ 1.054,90	\$ 1.107,65	\$ 9.660,62
Mantenimiento	\$ 51.112,70	\$ 53.668,33	\$ 56.351,75	\$ 59.169,34	\$ 62.127,80	\$ 65.234,19	\$ 68.495,90	\$ 71.920,70	\$ 75.516,73	\$ 79.292,57	\$ 83.257,20	\$ 726.147,22
TOTAL COSTOS FIJOS	\$ 127.289,58	\$ 130.104,71	\$ 133.060,59	\$ 137.841,03	\$ 144.733,08	\$ 144.521,69	\$ 141.376,59	\$ 145.149,13	\$ 149.110,30	\$ 153.269,52	\$ 157.636,71	\$ 1.560.459,73
COSTOS VARIABLES												
Suministros de oficina	\$ 65,02	\$ 68,27	\$ 71,68	\$ 75,27	\$ 79,03	\$ 82,98	\$ 87,13	\$ 91,49	\$ 96,06	\$ 100,86	\$ 105,91	\$ 923,69
Amenities	\$ 369,54	\$ 388,02	\$ 407,42	\$ 427,79	\$ 449,18	\$ 471,64	\$ 495,22	\$ 519,98	\$ 545,98	\$ 573,28	\$ 601,94	\$ 5.249,98
Mano de obra directa	\$ 8.819,98	\$ 9.260,98	\$ 9.724,03	\$ 10.210,23	\$ 10.720,74	\$ 11.256,78	\$ 11.819,62	\$ 12.410,60	\$ 13.031,13	\$ 13.682,69	\$ 14.366,82	\$ 125.303,59
Materia Prima	\$ 360.848,00	\$ 378.890,40	\$ 397.834,92	\$ 417.726,67	\$ 438.613,00	\$ 460.543,65	\$ 483.570,83	\$ 507.749,37	\$ 533.136,84	\$ 559.793,68	\$ 587.783,37	\$ 5.126.490,73
TOTAL COSTOS VARIABLES	\$ 370.102,54	\$ 388.607,67	\$ 408.038,05	\$ 428.439,95	\$ 449.861,95	\$ 472.355,05	\$ 495.972,80	\$ 520.771,44	\$ 546.810,01	\$ 574.150,51	\$ 602.858,04	\$ 5.257.968,00
COSTOS TOTALES	\$ 497.392,12	\$ 518.712,37	\$ 541.098,64	\$ 566.280,98	\$ 594.595,03	\$ 616.876,74	\$ 637.349,39	\$ 665.920,57	\$ 695.920,31	\$ 727.420,03	\$ 760.494,75	\$ 6.818.427,73

4.33. PRESUPUESTO POR INGRESOS

4.33.1. INGRESOS POR ALOJAMIENTO

En lo que respecta al alojamiento, se ha tomado en cuenta un porcentaje de 85% de ocupación, en cuanto al primer año, este porcentaje tendrá un incremento del 5% anual.

La tarifa promedio de las habitaciones por noche será de \$90 dolares, esta tarifa de igual manera se le incrementara el 5% anual por el índice de inflación, aquí se presentan los cuadros tanto mensuales como anuales en cuanto alojamiento.

Tabla No.33.Ingresos mensuales por alojamiento
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS MENSUALES POR ALOJAMIENTO					
MESES	NUMERO DE DIAS	CAP.MAX. (12 HAB.)	85% DE OCUPACION	TARIFA PROMEDIO	INGRESOS POR HABITACION
ENERO	31	372	316	\$ 90,00	\$ 28.458,00
FEBRERO	28	336	286	\$ 90,00	\$ 25.704,00
MARZO	31	372	316	\$ 90,00	\$ 28.458,00
ABRIL	30	360	306	\$ 90,00	\$ 27.540,00
MAYO	31	372	316	\$ 90,00	\$ 28.458,00
JUNIO	30	360	306	\$ 90,00	\$ 27.540,00
JULIO	31	372	316	\$ 90,00	\$ 28.458,00
AGOSTO	31	372	316	\$ 90,00	\$ 28.458,00
SEPTIEMBRE	30	360	306	\$ 90,00	\$ 27.540,00
OCTUBRE	31	372	316	\$ 90,00	\$ 28.458,00
NOVIEMBRE	30	360	306	\$ 90,00	\$ 27.540,00
DICIEMBRE	31	372	316	\$ 90,00	\$ 28.458,00
TOTAL	365	4380	3723		\$ 335.070,00

Tabla No.34.Ingresos anuales por alojamiento
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS ANUALES POR ALOJAMIENTO				
AÑO	85% OCUPACION	N° DE HUESPEDES	TARIFA PROMEDIO	INGRESOS POR ALOJAMIENTO
Año 1	80%	3723	\$ 90,00	\$ 335.070,00
Año 2	84%	3909	\$ 94,50	\$ 369.414,68
Año 3	88%	4105	\$ 99,23	\$ 407.300,20
Año 4	93%	4310	\$ 104,19	\$ 449.042,01
Año 5	97%	4525	\$ 109,40	\$ 495.071,08
Año 6	102%	4752	\$ 114,87	\$ 545.815,86
Año 7	107%	4989	\$ 120,61	\$ 601.744,53
Año 8	113%	5239	\$ 126,64	\$ 663.420,72
Año 9	118%	5501	\$ 132,97	\$ 731.410,34
Año 10	124%	5776	\$ 139,62	\$ 806.388,57
TOTALES				\$ 5.404.677,98

4.33.2. INGRESOS POR RESTAURANTE

Para el cálculo por ingresos de restaurante mantuvimos la siguiente formula:

- ❖ Índice de Rotación: # de clientes atendidos / capacidad máxima
- ❖ Índice de Rotación: 54/ 60 = 0,90
- ❖ La Inflación del 5% anual

Tabla No.35.Ingresos mensuales por restaurante
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS MENSUALES POR RESTAURANTE					
MESES	DÍAS DE ATENCIÓN	0,90 DE ROTACIÓN (CLIENTES ATENDIDOS A DIARIO)	NÚMERO DE PAX ATENDIDOS AL MES	CONSUMO PROMEDIO	INGRESO POR RESTAURANTE
ENERO	31	28	868	\$ 38,00	\$ 32.984,00
FEBRERO	28	24	672	\$ 38,00	\$ 25.536,00
MARZO	31	26	806	\$ 38,00	\$ 30.628,00
ABRIL	30	26	780	\$ 38,00	\$ 29.640,00
MAYO	31	26	806	\$ 38,00	\$ 30.628,00
JUNIO	30	26	780	\$ 38,00	\$ 29.640,00
JULIO	31	26	806	\$ 38,00	\$ 30.628,00
AGOSTO	31	26	806	\$ 38,00	\$ 30.628,00
SEPTIEMBRE	30	26	780	\$ 38,00	\$ 29.640,00
OCTUBRE	31	26	806	\$ 38,00	\$ 30.628,00
NOVIEMBRE	30	26	780	\$ 38,00	\$ 29.640,00
DICIEMBRE	31	26	806	\$ 38,00	\$ 30.628,00
TOTAL	365	312	9496		\$ 360.848,00

Tabla No.36.Ingresos anuales por restaurante
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS ANUALES POR RESTAURANTE				
AÑOS	ROTACIÓN	N° DE CLIENTES	CONSUMO PROMEDIO	INGRESOS POR RESTAURANTE
Año 1	90%	9496	\$ 38,00	\$ 360.848,00
Año 2	95%	9971	\$ 39,90	\$ 397.834,92
Año 3	99%	10469	\$ 41,90	\$ 438.613,00
Año 4	104%	10993	\$ 43,99	\$ 483.570,83
Año 5	109%	11542	\$ 46,19	\$ 533.136,84
Año 6	115%	12120	\$ 48,50	\$ 587.783,37
Año 7	121%	12726	\$ 50,92	\$ 648.031,16
Año 8	127%	13362	\$ 53,47	\$ 714.454,36
Año 9	133%	14030	\$ 56,14	\$ 787.685,93
Año 10	140%	14731	\$ 58,95	\$ 868.423,74
TOTALES				\$ 5.820.382,15

4.33.3. OTROS INGRESOS

❖ INGRESOS POR SPA

En este cuadro se explicará acerca del cálculo de este ingreso, aquí se tomó en cuenta el número de turistas que contestaron a las encuestas, siendo el 87%, que respondió que si le gustaría que haya el servicio de spa.

La tarifa será de \$35, a este valor se le incrementara el 5% de inflación anual, a continuación se detallarán los valores mensuales y anuales.

Tabla No.37.Ingresos mensuales por Spa
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS MENSUALES POR SPA				
MESES	DÍAS DE APERTURA	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
ENERO	31	15	\$ 35,00	\$ 525,00
FEBRERO	28	14	\$ 35,00	\$ 490,00
MARZO	31	15	\$ 35,00	\$ 525,00
ABRIL	30	15	\$ 35,00	\$ 525,00
MAYO	31	22	\$ 35,00	\$ 770,00
JUNIO	30	22	\$ 35,00	\$ 770,00
JULIO	31	15	\$ 35,00	\$ 525,00
AGOSTO	31	28	\$ 35,00	\$ 980,00
SEPTIEMBRE	30	17	\$ 35,00	\$ 595,00
OCTUBRE	31	24	\$ 35,00	\$ 840,00
NOVIEMBRE	30	25	\$ 35,00	\$ 875,00
DICIEMBRE	31	28	\$ 35,00	\$ 980,00
TOTAL	365	240		\$ 8.400,00

Tabla No.38.Ingresos anuales por Spa
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS ANUALES POR SPA			
AÑOS	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
Año 1	240	\$ 35,00	\$ 8.400,00
Año 2	252	\$ 36,75	\$ 9.261,00
Año 3	265	\$ 38,59	\$ 10.226,35
Año 4	278	\$ 40,52	\$ 11.264,56
Año 5	292	\$ 42,55	\$ 12.424,60
Año 6	307	\$ 44,68	\$ 13.716,76
Año 7	322	\$ 46,91	\$ 15.105,02
Año 8	338	\$ 49,26	\$ 16.649,88
Año 9	355	\$ 51,72	\$ 18.360,60
Año 10	373	\$ 54,31	\$ 20.257,63
TOTALES			\$ 135.666,40

❖ INGRESO DE INSTALACIONES

Para el cálculo del uso de instalaciones se tomó en cuenta el 10% de la capacidad máxima de alojamiento. El precio de este servicio será de \$22, de este valor se irá incrementando el 5%.

Tabla No.39.Ingresos mensuales por uso de instalaciones (adultos)
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS MENSUALES POR USO DE INSTALACIONES (ADULTOS)				
MESES	DÍAS DE APERTURA	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
ENERO	31	15	\$ 22,00	330,00
FEBRERO	28	20	\$ 22,00	440,00
MARZO	31	24	\$ 22,00	528,00
ABRIL	30	27	\$ 22,00	594,00
MAYO	31	38	\$ 22,00	836,00
JUNIO	30	30	\$ 22,00	660,00
JULIO	31	33	\$ 22,00	726,00
AGOSTO	31	30	\$ 22,00	660,00
SEPTIEMBRE	30	35	\$ 22,00	770,00
OCTUBRE	31	39	\$ 22,00	858,00
NOVIEMBRE	30	64	\$ 22,00	1.408,00
DICIEMBRE	31	77	\$ 22,00	1.694,00
TOTAL	365	432		9.504,00

Tabla No.40.Ingresos anuales por uso de instalaciones (adultos)
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS ANUALES POR USO DE INSTALACIONES (ADULTOS)			
AÑOS	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
Año 1	432	\$ 22,00	\$ 9.504,00
Año 2	454	\$ 23,10	\$ 10.487,40
Año 3	477	\$ 24,26	\$ 11.572,02
Año 4	501	\$ 25,47	\$ 12.760,47
Año 5	526	\$ 26,74	\$ 14.065,24
Año 6	552	\$ 28,08	\$ 15.500,16
Año 7	580	\$ 29,48	\$ 17.098,40
Año 8	609	\$ 30,95	\$ 18.848,55
Año 9	639	\$ 32,50	\$ 20.767,50
Año 10	671	\$ 34,13	\$ 22.901,23
TOTAL			\$ 153.504,97

Tabla No.41.Ingresos mensuales por uso de instalaciones (niños)
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS MENSUALES POR USO DE INSTALACIONES (NIÑOS)				
MESES	DÍAS DE APERTURA	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
ENERO	31	10	\$ 17,00	\$ 170,00
FEBRERO	28	12	\$ 17,00	\$ 204,00
MARZO	31	16	\$ 17,00	\$ 272,00
ABRIL	30	22	\$ 17,00	\$ 374,00
MAYO	31	31	\$ 17,00	\$ 527,00
JUNIO	30	26	\$ 17,00	\$ 442,00
JULIO	31	36	\$ 17,00	\$ 612,00
AGOSTO	31	28	\$ 17,00	\$ 476,00
SEPTIEMBRE	30	41	\$ 17,00	\$ 697,00
OCTUBRE	31	35	\$ 17,00	\$ 595,00
NOVIEMBRE	30	42	\$ 17,00	\$ 714,00
DICIEMBRE	31	55	\$ 17,00	\$ 935,00
TOTAL	365	354		\$ 6.018,00

Tabla No.42.Ingresos anuales por uso de instalaciones (niños)
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS ANUALES POR USO DE INSTALACIONES (NIÑOS)			
AÑOS	CLIENTES ESTIMADO	TARIFAS	VENTAS
Año 1	354	\$ 17,00	\$ 6.018,00
Año 2	372	\$ 17,85	\$ 6.640,20
Año 3	391	\$ 18,74	\$ 7.327,34
Año 4	411	\$ 19,68	\$ 8.088,48
Año 5	432	\$ 20,66	\$ 8.925,12
Año 6	454	\$ 21,69	\$ 9.847,26
Año 7	477	\$ 22,77	\$ 10.861,29
Año 8	501	\$ 23,91	\$ 11.978,91
Año 9	526	\$ 25,11	\$ 13.207,86
Año 10	552	\$ 26,37	\$ 14.556,24
TOTAL			\$ 97.450,70

❖ INGRESOS POR LAVANDERÍA

Tabla No.42.Ingresos mensuales por lavanderia
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS MENSUALES POR LAVANDERIA				
MESES	DÍAS DE APERTURA	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
ENERO	31	18	\$ 16,00	\$ 288,00
FEBRERO	28	12	\$ 16,00	\$ 192,00
MARZO	31	17	\$ 16,00	\$ 272,00
ABRIL	30	20	\$ 16,00	\$ 320,00
MAYO	31	26	\$ 16,00	\$ 416,00
JUNIO	30	22	\$ 16,00	\$ 352,00
JULIO	31	31	\$ 16,00	\$ 496,00
AGOSTO	31	28	\$ 16,00	\$ 448,00
SEPTIEMBRE	30	16	\$ 16,00	\$ 256,00
OCTUBRE	31	23	\$ 16,00	\$ 368,00
NOVIEMBRE	30	24	\$ 16,00	\$ 384,00
DICIEMBRE	31	33	\$ 16,00	\$ 528,00
TOTAL	365	270		\$ 4.320,00

Tabla No.43.Ingresos anuales por lavandería
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS MENSUALES POR LAVANDERIA			
AÑOS	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
Año 1	270	\$ 16,00	\$ 4.320,00
Año 2	284	\$ 16,80	\$ 4.771,20
Año 3	298	\$ 17,64	\$ 5.256,72
Año 4	313	\$ 18,52	\$ 5.796,76
Año 5	329	\$ 19,45	\$ 6.399,05
Año 6	345	\$ 20,42	\$ 7.044,90
Año 7	362	\$ 21,44	\$ 7.761,28
Año 8	380	\$ 22,51	\$ 8.553,80
Año 9	399	\$ 23,64	\$ 9.432,36
Año 10	419	\$ 24,82	\$ 10.399,58
TOTAL			\$ 69.735,65

❖ **INGRESOS POR TOUR DE LAS FLORES**

Tabla No.44.Ingresos mensuales por tour de las flores
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS POR TOUR DE LAS FLORES				
MESES	DÍAS DE APERTURA	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
ENERO	31	20	\$ 45,00	\$ 900,00
FEBRERO	28	16	\$ 45,00	\$ 720,00
MARZO	31	30	\$ 45,00	\$ 1.350,00
ABRIL	30	18	\$ 45,00	\$ 810,00
MAYO	31	28	\$ 45,00	\$ 1.260,00
JUNIO	30	24	\$ 45,00	\$ 1.080,00
JULIO	31	31	\$ 45,00	\$ 1.395,00
AGOSTO	31	29	\$ 45,00	\$ 1.305,00
SEPTIEMBRE	30	18	\$ 45,00	\$ 810,00
OCTUBRE	31	23	\$ 45,00	\$ 1.035,00
NOVIEMBRE	30	32	\$ 45,00	\$ 1.440,00
DICIEMBRE	31	44	\$ 45,00	\$ 1.980,00
TOTAL	365	313		\$ 14.085,00

Tabla No.45.Ingresos anuales por tour de las flores
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS ANUALES POR TOUR DE LAS FLORES			
AÑOS	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
Año 1	313	\$ 45,00	\$ 14.085,00
Año 2	329	\$ 47,25	\$ 15.545,25
Año 3	345	\$ 49,61	\$ 17.115,45
Año 4	362	\$ 52,09	\$ 18.856,58
Año 5	380	\$ 54,69	\$ 20.782,20
Año 6	399	\$ 57,42	\$ 22.910,58
Año 7	419	\$ 60,29	\$ 25.261,51
Año 8	440	\$ 63,30	\$ 27.852,00
Año 9	462	\$ 66,47	\$ 30.709,14
Año 10	485	\$ 69,79	\$ 33.848,15
TOTAL			\$ 226.965,86

❖ INGRESOS POR TRANSFER

Tabla No.48.Ingresos mensuales por tranfer
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS MENSUALES POR TRANSFER				
MESES	DÍAS DE APERTURA	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
ENERO	31	70	\$ 35,00	2.450,00
FEBRERO	28	40	\$ 35,00	1.400,00
MARZO	31	60	\$ 35,00	2.100,00
ABRIL	30	42	\$ 35,00	1.470,00
MAYO	31	90	\$ 35,00	3.150,00
JUNIO	30	89	\$ 35,00	3.115,00
JULIO	31	89	\$ 35,00	3.115,00
AGOSTO	31	110	\$ 35,00	3.850,00
SEPTIEMBRE	30	115	\$ 35,00	4.025,00
OCTUBRE	31	120	\$ 35,00	4.200,00
NOVIEMBRE	30	140	\$ 35,00	4.900,00
DICIEMBRE	31	160	\$ 35,00	5.600,00
TOTAL	365	1125		39.375,00

Tabla No.49.Ingresos anuales por tranfer
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS ANUALES POR TRANSFER			
AÑOS	CLIENTES ESTIMADO	TARIFAS	VENTAS
Año 1	1125	\$ 35,00	\$ 39.375,00
Año 2	1181	\$ 36,75	\$ 43.401,75
Año 3	1240	\$ 38,59	\$ 47.851,60
Año 4	1302	\$ 40,52	\$ 52.757,04
Año 5	1367	\$ 42,55	\$ 58.165,85
Año 6	1435	\$ 44,68	\$ 64.115,80
Año 7	1507	\$ 46,91	\$ 70.693,37
Año 8	1582	\$ 49,26	\$ 77.929,32
Año 9	1661	\$ 51,72	\$ 85.906,92
Año 10	1744	\$ 54,31	\$ 94.716,64
TOTAL			634.913,29

❖ INGRESOS POR EVENTOS

Tabla No.50.Ingresos mensuales por eventos
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS MENSUALES POR EVENTOS				
MESES	DÍAS DE APERTURA	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFA PROMEDIO	VENTAS
MARZO	31	35	\$ 550,00	19.250,00
ABRIL	30	200	\$ 550,00	110.000,00
MAYO	31	235	\$ 550,00	129.250,00
JUNIO	30	150	\$ 550,00	82.500,00
JULIO	31	190	\$ 550,00	104.500,00
OCTUBRE	31	120	\$ 550,00	66.000,00
NOVIEMBRE	30	130	\$ 550,00	71.500,00
DICIEMBRE	31	200	\$ 550,00	110.000,00
TOTAL	245	1260		693.000,00

Tabla No.51.Ingresos anuales por eventos
Elaborado por: Carla Cisneros

INGRESOS ANUALES POR EVENTOS			
AÑOS	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
Año 1	200	\$ 550,00	\$ 110.000,00
Año 2	210	\$ 577,50	\$ 121.275,00
Año 3	221	\$ 606,38	\$ 134.009,98
Año 4	232	\$ 636,70	\$ 147.714,40
Año 5	244	\$ 668,54	\$ 163.123,76
Año 6	256	\$ 701,97	\$ 179.704,32
Año 7	269	\$ 737,07	\$ 198.271,83
Año 8	282	\$ 773,92	\$ 218.245,44
Año 9	296	\$ 812,62	\$ 240.535,52
Año 10	311	\$ 853,25	\$ 265.360,75
TOTAL			\$ 1.778.241,00

4.34. INGRESOS TOTALES

Tabla No.52.Ingresos Totales
Fuente: Cuadros Anteriores
Elaborado por: Carla Cisneros

AÑOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10	TOTALES
SERVICIOS											
Alojamiento	\$ 335.070,00	\$ 369.414,68	\$ 407.300,20	\$ 449.042,01	\$ 495.071,08	\$ 545.815,86	\$ 601.744,53	\$ 663.420,72	\$ 731.410,34	\$ 806.388,57	\$ 5.404.677,98
Bar-Restaurante	\$ 360.848,00	\$ 397.834,92	\$ 438.613,00	\$ 483.570,83	\$ 533.136,84	\$ 587.783,37	\$ 648.031,16	\$ 714.454,36	\$ 787.685,93	\$ 868.423,74	\$ 5.820.382,15
SPA	\$ 8.400,00	\$ 9.261,00	\$ 10.226,35	\$ 11.264,56	\$ 12.424,60	\$ 13.716,76	\$ 15.105,02	\$ 16.649,88	\$ 18.360,60	\$ 20.257,63	\$ 135.666,40
Uso de instalaciones (adultos)	\$ 9.504,00	\$ 10.487,40	\$ 11.572,02	\$ 12.760,47	\$ 14.065,24	\$ 15.500,16	\$ 17.098,40	\$ 18.848,55	\$ 20.767,50	\$ 22.901,23	\$ 153.504,97
Uso de instalaciones (niños)	\$ 6.018,00	\$ 6.640,20	\$ 7.327,34	\$ 8.088,48	\$ 8.925,12	\$ 9.847,26	\$ 10.861,29	\$ 11.978,91	\$ 13.207,86	\$ 14.556,24	\$ 97.450,70
Lavanderia	\$ 4.320,00	\$ 4.771,20	\$ 5.256,72	\$ 5.796,76	\$ 6.399,05	\$ 7.044,90	\$ 7.761,28	\$ 8.553,80	\$ 9.432,36	\$ 10.399,58	\$ 69.735,65
Transfer	\$ 39.375,00	\$ 43.401,75	\$ 47.851,60	\$ 52.757,04	\$ 58.165,85	\$ 64.115,80	\$ 70.693,37	\$ 77.929,32	\$ 85.906,92	\$ 94.716,64	\$ 634.913,29
Tour de Flores	\$ 14.085,00	\$ 15.545,25	\$ 17.115,45	\$ 18.856,58	\$ 20.782,20	\$ 22.910,58	\$ 25.261,51	\$ 27.852,00	\$ 30.709,14	\$ 33.848,15	\$ 226.965,86
Organización de eventos	\$ 693.000,00	\$ 121.275,00	\$ 134.009,98	\$ 147.714,40	\$ 163.123,76	\$ 179.704,32	\$ 198.271,83	\$ 218.245,44	\$ 240.535,52	\$ 265.360,75	\$ 2.361.241,00
TOTAL INGRESOS	\$ 1.470.620,00	\$ 978.631,40	\$ 1.079.272,66	\$ 1.189.851,13	\$ 1.312.093,74	\$ 1.446.439,01	\$ 1.594.828,39	\$ 1.757.932,98	\$ 1.938.016,17	\$ 2.136.852,52	\$ 14.904.538,00

4.35. EVALUACIÓN FINANCIERA

4.35.1. ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL

En este cuadro se indican los valores del proyecto a realizar, para el funcionamiento de la Hosteria.

Tabla No.53.Estado de Situacion Inicial
Fuente: Cuadros Anteriores
Elaborado por: Carla Cisneros

ESTADO DE SITUACION INICIAL			
ACTIVOS		PASIVOS	
ACTIVOS CORRIENTES			
Capital de trabajo	\$ 42.912,06		
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	\$ 42.912,06		
ACTIVOS FIJOS		PATRIMONIO	
Obra civil	\$ 1.204.860,00	Capital Social	\$ 1.335.777,39
Maquinaria y equipo	\$ 6.420,54	TOTAL PATRIMONIO	\$ 1.335.777,39
Muebles y Enseres	\$ 27.128,06		
Vehículo	\$ 33.690,00		
Equipo de computo	\$ 1.973,22		
Utensillos de cocina	\$ 795,15		
Vajilla,cubertería y cristaleria	\$ 2.009,04		
Lencería	\$ 9.893,72		
Uniformes	\$ 529,60		
TOTAL ACTIVOS FIJOS	\$ 1.287.299,33		
Gastos de constitución	\$ 2.554,00		
Gastos de publicidad	\$ 3.012,00		
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 5.566,00		
TOTAL ACTIVOS	\$ 1.335.777,39	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$ 1.335.777,39

4.36. ESTADO DE RESULTADOS

Este cuadro resume los ingresos y egresos que genera la empresa, en cuanto a la actividad económica.

Tabla No.54.Estado de Resultados
Fuente: Cuadros Anteriores
Elaborado por: Carla Cisneros

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
(+)Ingresos por servicios	\$ 1.470.620,00	\$ 978.631,40	\$ 1.079.272,66	\$ 1.189.851,13	\$ 1.312.093,74	\$ 1.446.439,01	\$ 1.594.828,39	\$ 1.757.932,98	\$ 1.938.016,17	\$ 14.904.538,00
(-) Costos de operación	\$ 341.593,80	\$ 355.124,14	\$ 369.331,00	\$ 385.924,95	\$ 401.588,01	\$ 411.296,22	\$ 428.564,75	\$ 446.696,69	\$ 465.735,24	\$ 485.725,71
(+)Mano de obra directa	\$ 105.839,77	\$ 111.131,76	\$ 116.688,35	\$ 122.522,77	\$ 128.648,91	\$ 135.081,35	\$ 141.835,42	\$ 148.927,19	\$ 156.373,55	\$ 164.192,23
(+)Mano de obra indirecta	\$ 56.963,73	\$ 59.811,92	\$ 62.802,51	\$ 65.942,64	\$ 69.239,77	\$ 72.701,76	\$ 76.336,84	\$ 80.153,69	\$ 84.161,37	\$ 88.369,44
(+)Materia prima	\$ 42.411,60	\$ 44.532,18	\$ 46.758,79	\$ 49.096,73	\$ 51.551,56	\$ 54.129,14	\$ 56.835,60	\$ 59.677,38	\$ 62.661,25	\$ 65.794,31
(+)Servicios Básicos	\$ 8.160,00	\$ 8.568,00	\$ 8.996,40	\$ 9.446,22	\$ 9.918,53	\$ 10.414,46	\$ 10.935,18	\$ 11.481,94	\$ 12.056,04	\$ 12.658,84
(+)Mantenimiento	\$ 51.112,70	\$ 53.668,33	\$ 56.351,75	\$ 59.169,34	\$ 62.127,80	\$ 65.234,19	\$ 68.495,90	\$ 71.920,70	\$ 75.516,73	\$ 79.292,57
(+)Seguro vehiculo	\$ 1.684,50	\$ 1.768,73	\$ 1.857,16	\$ 1.950,02	\$ 2.047,52	\$ 2.149,90	\$ 2.257,39	\$ 2.370,26	\$ 2.488,77	\$ 2.613,21
(+)Depreciación	\$ 70.987,02	\$ 70.987,02	\$ 70.987,02	\$ 72.663,78	\$ 72.663,78	\$ 65.925,78	\$ 65.925,78	\$ 65.925,78	\$ 65.925,78	\$ 65.925,78
(+)Amenities	\$ 4.434,48	\$ 4.656,20	\$ 4.889,01	\$ 5.133,46	\$ 5.390,14	\$ 5.659,65	\$ 5.942,63	\$ 6.239,76	\$ 6.551,75	\$ 6.879,33
(=) Utilidad Bruta	\$ 1.129.026,20	\$ 623.507,25	\$ 709.941,66	\$ 803.926,18	\$ 910.505,73	\$ 1.035.142,79	\$ 1.166.263,64	\$ 1.311.236,28	\$ 1.472.280,93	\$ 14.418.812,29
(-) Gastos administrativos	\$ 780,21	\$ 819,22	\$ 860,18	\$ 903,19	\$ 948,35	\$ 995,77	\$ 1.045,56	\$ 1.097,84	\$ 1.152,73	\$ 1.210,36
(-) Gastos de ventas	\$ 36.144,00	\$ 37.951,20	\$ 39.848,76	\$ 41.841,20	\$ 43.933,26	\$ 46.129,92	\$ 48.436,42	\$ 50.858,24	\$ 53.401,15	\$ 56.071,21
(=) Utilidad operativa	\$ 1.092.101,99	\$ 584.736,83	\$ 669.232,72	\$ 761.181,79	\$ 865.624,12	\$ 988.017,10	\$ 1.116.781,67	\$ 1.259.280,21	\$ 1.417.727,06	\$ 14.361.530,72
(-) 15% participación de trabajadores	\$ 163.815,30	\$ 87.710,52	\$ 100.384,91	\$ 114.177,27	\$ 129.843,62	\$ 148.202,56	\$ 167.517,25	\$ 188.892,03	\$ 212.659,06	\$ 2.154.229,61
(=) Utilidad antes de impuestos	\$ 928.286,69	\$ 497.026,31	\$ 568.847,81	\$ 647.004,52	\$ 735.780,50	\$ 839.814,53	\$ 949.264,42	\$ 1.070.388,18	\$ 1.205.068,00	\$ 12.207.301,11
(-) 23% de impuesto a la Renta	\$ 213.505,94	\$ 114.316,05	\$ 130.835,00	\$ 148.811,04	\$ 169.229,51	\$ 193.157,34	\$ 218.330,82	\$ 246.189,28	\$ 277.165,64	\$ 2.807.679,25
(=) Utilidad neta	\$ 714.780,75	\$ 382.710,26	\$ 438.012,82	\$ 498.193,48	\$ 566.550,98	\$ 646.657,19	\$ 730.933,60	\$ 824.198,90	\$ 927.902,36	\$ 9.399.621,85
(-) 10% de reserva legal	\$ 71.478,07	\$ 38.271,03	\$ 43.801,28	\$ 49.819,35	\$ 56.655,10	\$ 64.665,72	\$ 73.093,36	\$ 82.419,89	\$ 92.790,24	\$ 939.962,19
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	\$ 643.302,67	\$ 344.439,23	\$ 394.211,53	\$ 448.374,13	\$ 509.895,89	\$ 581.991,47	\$ 657.840,24	\$ 741.779,01	\$ 835.112,12	\$ 8.459.659,67

4.36.1. FLUJO DE CAJA

En este cuadro nos podemos dar cuenta, que el capital inicial de la inversión es de \$ 1.335.777,39 el mismo que generará un flujo de caja desde el primer año de operación de la Hostería. Tomando en cuenta el valor del primer año que es de \$714.289,70 dólares.

Tabla No.55.Flujo de Caja
Fuente: Cuadros Anteriores
Elaborado por : Carla Cisneros

INVERSION INICIAL : 1.335.777.39

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10	TOTAL
Utilidad neta	\$ 643.302,67	\$ 344.439,23	\$ 394.211,53	\$ 448.374,13	\$ 509.895,89	\$ 581.991,47	\$ 657.840,24	\$ 741.779,01	\$ 835.112,12	\$ 8.459.659,67	\$ 13.616.605,97
(+)Depreciacion	\$ 70.987,02	\$ 70.987,02	\$ 70.987,02	\$ 72.663,78	\$ 72.663,78	\$ 65.925,78	\$ 65.925,78	\$ 65.925,78	\$ 65.925,78	\$ 65.295,78	\$ 687.287,53
(+)Capital de trabajo										\$ 42.912,06	\$ 42.912,06
FLUJO DE EFECTIVO NETO	\$ 714.289,70	\$ 415.426,25	\$ 465.198,56	\$ 521.037,91	\$ 582.559,67	\$ 647.917,25	\$ 723.766,02	\$ 807.704,79	\$ 901.037,90	\$ 8.567.867,51	\$ 14.346.805,56

4.37. PUNTO DE EQUILIBRIO

La formula para el punto de equilibrio es la siguiente:

$$PE = \frac{\text{COSTOS FIJOS TOTALES}}{1 - \frac{\text{COSTOS VARIABLES TOTALES}}{\text{VENTAS TOTALES}}}$$

$$PE = \frac{1560.459,73}{1 - \frac{5257.968}{14.094.538}}$$

$$PE = \frac{1560.456,73}{1 - 0,37}$$

$$PE = \frac{1560.459,73}{0,63}$$

$$PE = 2476.920.21$$

El resultado es de 2476.920,21 dólares anualmente, esto quiere decir que se deberá vender esta cantidad para estar en un punto de equilibrio, no se gana ni se pierde, puesto que si el valor fuera menor nos indicaría que la empresa no estaría generando una rentabilidad, por eso es importante buscar un beneficio, a la empresa y que logre estar en este monto adecuado mediante las ventas, para que de esta manera la empresa genere utilidades.

4.38. VALOR ACTUAL NETO (VAN)

Para establecer el valor de la inversión que tendrá el proyecto dentro 10 años, se ha tomado los valores adquiridos de flujo de caja.

Para conocer el VAN se ha tomado la siguiente formula :

$$VAN = -I_0 + \frac{FC_1}{(1+k)^1} + \frac{FC_2}{(1+k)^2} + \dots + \frac{FC_n}{(1+k)^n}$$

I_0 = Inversión Inicial

FC = Flujo de caja

k = Tasa de actualización

n = Número de años

Tabla No.56. Estado de Situación Inicial
Fuente: Flujo de caja
Elaborado por: Carla Cisneros

VALOR ACTUAL NETO DEL PROYECTO			
TASA DE ACTUALIZACION : 1%			
AÑOS	FLUJO DE CAJA	VALOR ACTUAL	FLUJO DEL EFECTIVO NETO DESCONTADO
0	\$ (1.335.777,39)	\$ (1.335.777,39)	\$ (1.335.777,39)
1	\$ 714.289,70	\$ 707.217,52	\$ 2.042.994,92
2	\$ 415.426,25	\$ 411.313,12	\$ 2.454.308,04
3	\$ 465.198,56	\$ 460.592,63	\$ 2.914.900,67
4	\$ 521.037,91	\$ 515.879,12	\$ 3.430.779,79
5	\$ 582.559,67	\$ 576.791,75	\$ 4.007.571,54
6	\$ 647.917,25	\$ 641.502,23	\$ 4.649.073,77
7	\$ 723.766,02	\$ 716.600,02	\$ 5.365.673,79
8	\$ 807.704,79	\$ 799.707,71	\$ 6.165.381,50
9	\$ 901.037,90	\$ 892.116,73	\$ 7.057.498,23
10	\$ 8.567.867,51	\$ 8.483.037,14	\$ 12.868.980,59
TOTALES		\$ 12.868.980,59	

4.39.TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

Para encontrar el porcentaje, de la tasa interna de retorno, se estimó los datos obtenidos del VAN.

Mediante la siguiente fórmula se aplica la tasa interna de retorno.

Tabla No.57.Estado de Situación Inicial
Fuente: Valor actual neto
Elaborado por : Carla Cisneros

TASA INTERNA DE RETORNO			
AÑOS	FLUJO DE CAJA	VALOR ACTUAL (1%)	VALOR ACTUAL (40%)
0	\$ (1.335.777,39)	\$ (1.335.777,39)	\$ (1.335.777,39)
1	\$ 714.289,70	\$ 707.217,52	\$ 505.155,37
2	\$ 415.426,25	\$ 411.313,12	\$ 209.853,63
3	\$ 465.198,56	\$ 460.592,63	\$ 167.854,46
4	\$ 521.037,91	\$ 515.879,12	\$ 134.287,57
5	\$ 582.559,67	\$ 576.791,75	\$ 107.245,45
6	\$ 647.917,25	\$ 641.502,23	\$ 85.198,11
7	\$ 723.766,02	\$ 716.600,02	\$ 67.979,91
8	\$ 807.704,79	\$ 799.707,71	\$ 54.188,48
9	\$ 901.037,90	\$ 892.116,73	\$ 43.178,68
10	\$ 8.567.867,51	\$ 8.483.037,14	\$ 293.272,28
TOTAL		\$ 12.868.980,59	\$ (14.204.757,98)

$TIR = \text{Tasa menor} + \text{Diferencia entre tasas [VAN de flujos a tasa menor / (valor absoluto de flujos descontados a las 2 tasas)]}$

$$TIR = 1 + (40 - 1) \frac{12.868.980,59}{(12.868.980,59 - (-14.204.757,98))}$$

$$TIR = 1 + (39) \left[\frac{11.988.801,55}{27.073.738,57} \right]$$

$$TIR = 1 + (39) (0.44)$$

$$TIR = 18.16$$

Con respecto a la fórmula aplicada, se pudo obtener que con una tasa de actualización del 40% el TIR es de 18.16 %, de esta manera se verifica que el proyecto es rentable.

4.40. PERÍODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

El período de recuperación, ayudará a conocer en que tiempo se recuperará la inversión realizada del proyecto.

Para el cálculo se utilizó la siguiente fórmula :

$$PRI = \frac{1}{TIR}$$

$$PRI = \frac{1}{0.1816}$$

$$PRI = 5.51$$

Con el resultado obtenido, nos demuestra que la recuperación de la inversión será en el quinto año y medio de operación de la hostería.

4.41.CONCLUSIONES

- ❖ Se concluye que el presente proyecto trae consigo beneficios a la comunidad, creando fuentes de trabajo para los moradores del sector mejorando su calidad de vida.
- ❖ La variedad de servicios con los que contará la Hostería “El Rincón de la Flor”, permitirá al cliente la posibilidad, de adquirir nuevos conocimientos en cuanto a la floricultura sobretodo podrá desestresarse de todo lo cotidiano.
- ❖ La Parroquia de Tabacundo podrá ser conocida como un lugar apto para el turismo, ya que con la implementación de la Hostería “El Rincón de la Flor” se logrará crear una alternativa diferente para adquirir conocimientos únicos como es la cosecha de las flores.
- ❖ De acuerdo al Estudio Financiero realizado, se determinó que el período de recuperación previsto es de 2 años y medio.
- ❖ Después de un análisis cuantitativo y cualitativo de los factores de propuesta, se ha llegado a la conclusión de que el proyecto es factible técnica, legal y financieramente.
- ❖ Mediante la investigación de mercado se pudo determinar, que existe escases en cuanto a los servicios en lo que respecta de alojamiento y alimentación.
- ❖ Tabacundo no cumplen con las expectativas de los clientes, con respecto a las edificaciones y por supuesto a lo que se refiere en alimentos y bebidas.
- ❖ Para la ejecución del proyecto se pudo determinar que será factible, ya que con la aportación de 4 socios, ellos podrán asumir la inversión inicial que es de \$ 1.335.777,39.

4.42.RECOMENDACIONES

- ❖ Se recomienda realizar este tipo de proyectos que son innovadores y que además de brindar un servicio de alimentación, hospedaje y recreación, busca que los turistas adquirieran nuevos conocimientos como es el caso de la hostería “El Rincón de la Flor” donde de una manera innovadora se convivirá con la naturaleza.
- ❖ El Ministerio de Turismo debe promocionar más y de mejor manera a Tabacundo, no solo por las fiestas que se desarrollan en el lugar sino por los atractivos turísticos propios que posee alrededor del mismo.
- ❖ El sector turístico privado deberá tomar en cuenta nuevas alternativas turísticas, como por ejemplo Tabacundo, promocionando su clima, variedad de gastronomía, diseñando paquetes turísticos para varios segmentos, para que además de diversión les ofrezcan algo de aprendizaje.
- ❖ Se recomienda promover la participación de los pobladores, brindando proyectos comunitarios que generen un aporte tanto a la Parroquia como para la población.

Bibliografía:

FUENTES IMPRESAS

Bosco, 1985, Historia de Tabacundo, Tabacundo Ecuador

Cepeda P. 2008, *Conociendo a Tabacundo*, Tabacundo Ecuador, Quito, Ecuador

Expo flores 2008 *Revista de la Asociación de Productores y Exportadores de rosas del Ecuador*, Quito, Ecuador

Eberthardi H. Rues, 2011, *Eco-Hotel management*. Bolivia

Faez A. 2011, *Principios de las Hosterías en Ecuador*, Quito, Ecuador

Gonzales R. 1988. *De la nieve al Tópico*, Quito, Ecuador

Abedrabbo J. *El Gran Libro de la Cocina Internacional*, Editorial Printer Latinoamericana, Colombia

Lizarzaburu A. (2009) *La contribución de la exportación de flores ecuatorianas* (Universidad Católica) (Facultad de Turismo y Hotelería) Quito-Ecuador.

Manual del emprendedor turístico. (2010) Oficina Internacional del Trabajo y Ministerio de Turismo del Ecuador. Quito-Ecuador.

PLANDETUR 2020", Ministerio de Turismo del Ecuador, Diciembre 2011.

Parra A. 2007. *Marketing hotelero*. Peru

Pazmiño II. 2002. *Tiempo de investigar*. Quito Ecuador

FUENTES VIRTUALES

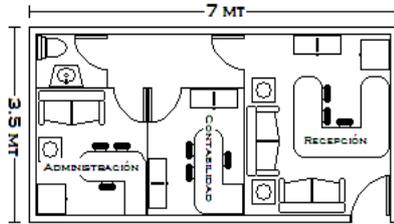
- ❖ <http://chekapidly.blogspot.com/2011/05/pechuga-la-plancha.html>. Consultado el 18 de agosto del 2012
- ❖ http://www.qualituecuador.com/contenidos/areas/normas_inen/INEN2452-08.pdf. Consultado el 24 de octubre del 2012
- ❖ <http://www.childcarecolombia.com/perfil.html>. Consultado el 22 de octubre del 2012
- ❖ <http://www.guachala.com/espanol/index.php?cont=donde>. Consultado el 2 de diciembre del 2011
- ❖ http://www.milindotabacundo.com/index.php?option=com_content&task=view&id=13&Itemid=30. Consultado el 22 de mayo del 2012
- ❖ http://www.restnet.ec/fichahotel.asp?cod_hotel=. Consultado el 20 de enero del 2012
- ❖ http://www.milindotabacundo.com/index.php?option=com_content&task=view&id=13&Itemid=30. Consultado el 22 de mayo del 2012
- ❖ http://www.monografias.com/trabajos71/hospedaje_organigrama. Consultado el 25 de octubre del 2012
- ❖ <http://www.promonegocios.net/clientes/cliente-definicion.html>. Consultado el 21 de octubre del 2012
- ❖ http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9082/7/17831_2.pdf. Consultado el 25 de octubre del 2012
- ❖ <http://www.proecuador.gob.ec/wpcontent/uploads/downloads/2012/01/PROEC-AS2011-FLORES.pdf>. Consultado el 26 de octubre del 2012

ANEXOS

ANEXO 1

Gráfico.No.1.Area recepción,administración y recepción
Elaborado : Ing.David Reascos

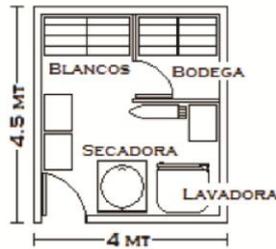
**ADMINISTRACIÓN, CONTABILIDAD
Y RECEPCIÓN (24.5 MT²)**



ANEXO 2

Gráfico.No.2.Area de Lavanderia y Bodega
Elaborado : Ing.David Reascos

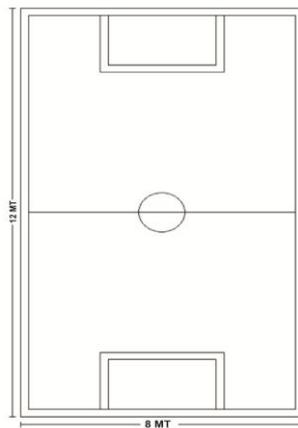
LAVANDERIA Y BODEGA (18 MT²)



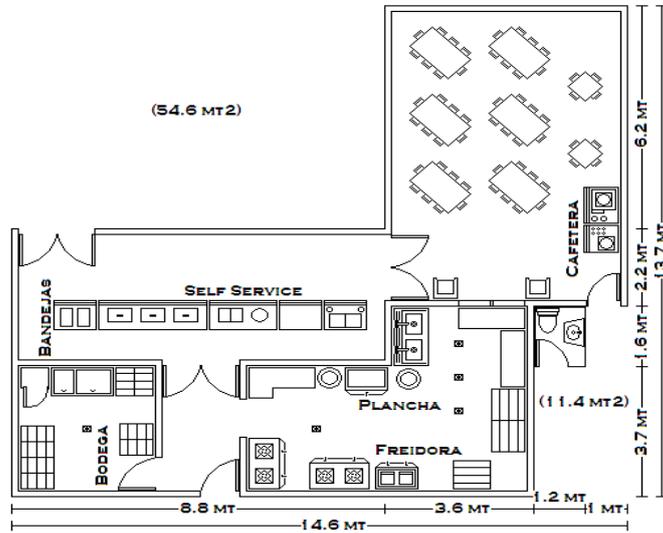
ANEXO 3

Gráfico.No.3.Canchas deportivas
Elaborado : Ing.David Reascos

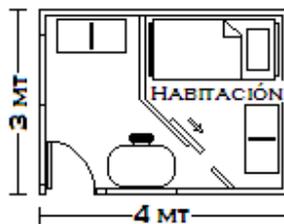
CANCHAS



ANEXO 4
 Gráfico.No.4.Area de cocina
 Elaborado : Ing.David Reascos
COMEDOR Y COCINA (134 MT²)



ANEXO 5
 Gráfico.No.5.Guardianía
 Elaborado : Ing.David Reascos
GUARDIANIA (12 MT²)

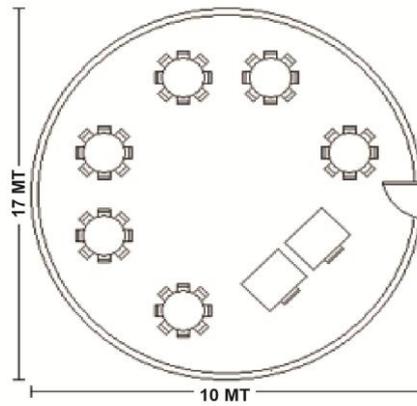


ANEXO 6
 Gráfico.No.6.Estacionamiento
 Elaborado : Ing.David Reascos



ANEXO 7
 Gráfico.No.7.Sala de eventos
 Elaborado : Ing.David Reascos

SALON DE EVENTOS



ANEXO 8
 Gráfico.No.8. Portada y Contraportada
 Elaborado por: Ing. David Reascos



ANEXO 9
Gráfico.No.9.Menu de Carta
Elaborado por: Ing. David Reascos

Menu

Platos Nacionales

Llapingachos Deliciosos llapingachos acompañados con papa,huevo y chorizo.	\$ 6,20
Yaguarlocco Lecito de papa molido de borrego acompañado con porción de sangre de borrego.	\$ 5,40
Estofado de res Carne de res sin hueso,acompañado de arroz con frejol y rodajas de tomates.	\$ 5,50
Hornado Hornado de chancho, acompañado de mote,papa y ensalada cesar.	\$ 8,20
Caldo de patas Pata de res acompañado con mote.	\$ 6,00
Lomo de cerdo relleno Lomo de cerdo sin hueso,acompañado con ensalada cesar y papas fritas.	\$ 6,00
Carne apanada Carne de res,acompañado con arroz, papa fritas y rebanadas de tomate.	\$ 7,80

Platos Internacionales

Pollo en Salsa Agridulce Salsa agridulce casera, con pollo jugoso dividido con sal y pimienta.	\$ 8,20
Pasta a la Bolognesa Spagetti acompañado de carne molida de res, y ensalada fresca	\$ 7,40
Lasagna carne Forn de lasagna con salsa bechamel,queso mozzarella,carne molida de res con salsa de tomate laurel,jomillo,vino tinto,acompañada de lechuga,tomate y limón.	\$ 8,00
Nuggets de Pollo Preparado con pechugas de pollo en forma de cuadrados acompañadas de salsa barbacoa o mayonesa	\$ 8,00

Postres

Biscochos Cayambe Biscochos deliciosos originalmente de cayambe elaborados tradicionalmente del horno de ladrillo	\$ 2,60
Bastones de Yuca Comida tradicional de tabucundo hecha a base de yuca,huevo,mantequilla y sal	\$ 2,00
Torta fria de limón Torta hecha a base de jugo de limon,leche condensada,leche evaporada,crema de leche galbana y leche entera con la decoracion de ralladura de limon	\$ 3,50
Uvillas de almivar Uvillas muy típica de la zona preparada a base de agua y azúcar	\$ 1,50
Postre tres leches Torta de vainilla bañada en leche evaporada, leche condensada y leche entera.	\$ 3,50
Postre selva negra Torta de chocolate, rellena con crema de leche,azúcar,esencia de vainilla decorada con cerezas.	\$ 3,80
Gelatina de coco Postre hecho a base de leche, crema de coco, agua,azúcar y gelatina natural acompañado de coco rallado.	\$ 2,20

Bebidas y Licores

Jugos naturales	\$ 3,00	Cerveza pilsener	\$ 2,50
Batidos	\$ 3,50	Cerveza club	\$ 4,00
Milkshake	\$ 3,80	Margarita	\$ 7,50
Gaseosas	\$ 2,00	Mojito cubano	\$ 7,00
Aguas con gas y sin gas	\$ 1,00	Vino tinto	\$ 35,00




ANEXO 10
Gráfico.No.10.Menu de Carta
Elaborado por: Ing. David Reascos

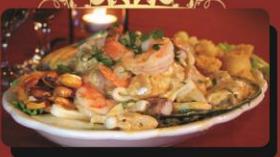
Menu

Desayunos

Desayuno Continental Café (en agua o en leche), agua aromatica, pan o tostada, mantequilla y mermelada jugo natural.	\$ 6,00
Desayuno Americano Café (en agua o en leche),agua aromatica, pan o tostada, mantequilla, mermelada, huevos jugo natural.	\$ 6,00
Desayuno Rincon de la Flor Café (en agua o en leche), bizcochos, cereal o fruta picada, jugo natural, mantequilla, mermelada huevos con jamon.	\$ 6,00

Platos Costeños

Ceviche Rincon de la Flor Pescado,concha,zamaron,tomate picado, cebolla picada en cuadritos, salsa de tomate y mostaza con limon y sal.	\$ 7,00
Ceviche de camarón Camaron,tomate picado, cebolla,salsa de tomate, mostaza, limon y sal.	\$ 6,50
Ceviche de concha Conchas,jugo de limon,cebolla picada en cuadritos, culantro,tomate,salsa de tomate, mostaza sal y pimienta.	\$ 6,50
Ceviche de calamar Polpo,cebolla cortada en rodajas finas,jugo de limon,culantro, sal acompañado de patacones	\$ 6,90
Camarones apanados Camarones acompañados de papas fritas yuca frita o patacones,arroz, ensalada de lechuga y tomate.	\$ 8,00
Corvina frita Filete de pescado,acompañado de arroz,patacones, curtido de cebolla y tomate	\$ 7,60
Arroz marinero Diferentes clases de mariscos como pescado,camaron,almejas,conchas,cangrejo,acompañado de arroz y patacones	\$ 8,00
Langostinos al ajillo Langostinos,limón, acompañado de arroz,ensalada cesar y patacones	\$ 9,60

ANEXO 11
 Gráfico.No.11. Plano Arquitectonico
 Elaborado por: Ing. David Reascos



ANEXO 12
 Gráfico.No.12. Planta Alta
 Elaborado por: Ing. David Reascos



ANEXO 13

Fotografía No.27. Area de eventos
 Hosteria Guachalà
 Elaborado por: Carla Cisneros



Fotografía No.28. Area de eventos
 Hosteria Guachalà
 Elaborado por: Carla Cisneros



Fotografía No.29. Habitaciones dobles
 Hosteria Guachalà
 Elaborado por: Carla Cisneros



Fotografía No.30. Pileta y Iglesia
 Hosteria Guachalà
 Elaborado por: Carla Cisneros



Fotografia No.31.Lobby
Hosteria Jatun Huasi
Elaborado por: Carla Cisneros



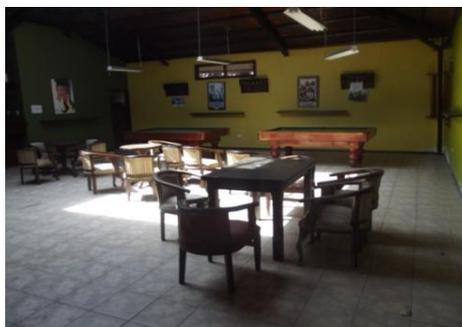
Fotografia No.32.Area Hùmeda
Hosteria Jatun Huasi
Elaborado por: Carla Cisneros



Fotografia No.33.Cancha deportiva
Hosteria Jatun Huasi
Elaborado por: Carla Cisneros



Fotografia No.34.Salòn de eventos
Hosteria Jatun Huasi
Elaborado por: Carla Cisneros



Fotografia No.35.Habitaciones dobles
Hosteria San Luis
Elaborado por: Carla Cisneros



Fotografia No.36.Caseta de guardia
Hosteria San Luis
Elaborado por: Carla Cisneros



Fotografia No.37.Lobby
Hosteria San Luis
Elaborado por: Carla Cisneros



Fotografia No.38.Pista de baile
Hosteria San Luis
Elaborado por: Carla Cisneros



ANEXO 14
Gráfico No.13.Página web
Elaborado : Ing.David Reascos



ANEXO 15
Gráfico No.13.Hoja volante
Elaborado : Ing.David Reascos



ANEXO 16

Gráfico No.13.Publicidad en la Revista “La Familia
Elaborado : Ing.David Reascos

ANEXO 17

Gráfico No.13.Publicidad en Red Social
Elaborado : Carla Cisneros

ANEXO 18



Todo para tu hogar

ALMACEN ORIGEN: PYCCA 123 EL RECREO DIRECCION: AV. MALDONADO S/N Y CARRION TELEFONO: (593) (02) 2656998

PYCCA S. A.
BOYACA No 1205 Y 9 DE OCTUBRE TELEFONO: 2327950
GUAYAGUIL-ECUADOR
R.U.C. 0990000530001

PROFORMA No.
019-020-0002098

Fecha: 09/05/2012
Hora: 18:47:28

PROFORMA # 019-020-0002098

CARLA CISNEROS

SANTA ANITA

OBSERVACIONES:

ELABORADO POR: ALEXANDRA DE LAS MERCEDES HERRERA AVENDA

FECHA EMISION: 09/05/2012

RUC : 1721555868

TELF.: 099892135

FECHA VIGENCIA: 09/12/2012

CLIENTE No.: 25223

PRECIOS VIGENTES A LA FECHA Y HORA						
CODIGO	ARTICULO	IVA	CANTIDAD	PRECIO		TOTAL
D58381	COLCHON PIZANA SOFA	10%	1	\$77.23	-	\$77.23
M03338	JUEGO DE COMEDOR 4 LUGARES	10%	4	\$261.52	-	\$1,046.08
M90608	SOFA CAMA METAL C/MADERA	10%	1	\$195.98	-	\$195.98
N71812	SILLA STYLE C/B PATAS ALUMINIO	10%	15	\$22.30	-	\$334.50
P66566	SILLA DE OFICINA NEGRA	10%	4	\$172.50	-	\$690.00
S63269	JGO MESA 4 SILLAS Y PARASOL	10%	3	\$261.52	-	\$784.56
TOTAL UNIDADES			28			

Subtotal Productos Con IVA	\$3,128.35
Subtotal Productos Sin IVA	\$0.00
DESCUENTO	\$0.00
SUBTOTAL	\$3,128.35
IVA 12.00%	\$375.40
TOTAL	\$3,503.75

Los pagos se harán en efectivo ó cheque certificado a la orden de PYCCA S.A.

RETENCIONES
PYCCA S.A.
RUC: 0990000530001
BOYACA #1205 Y NUEVE DE OCTUBRE

Contribuyente especial según Resolución No. 6925 12 de Septiembre de 1.995

PROFORMA # 019-020-0002098

ESTO NO ES UNA FACTURA
PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS

PAGINA # 1 DE 1

ANEXO 19



GRAN OUTLET MUEBLES EL BOSQUE

RESOLUCION # 22239

PROFORMA 1025000038112

Direc.: Av. Galo Plaza Lasso y Calle Isaac Albeniz

Email: granoutletqto@muebleselbosque.com

Tel.: 2407071-2400674-2400478

Página: 1 / 1

Utr. Reg: EB_VDIAZ 11/10/2012

Utr. Imp: EB_VDIAZ 11/10/2012

CLIENTE: 1721555868 CARLA CISNEROS

DIRECCION:

TELEFONO:

e-Mail:

Sector Entrega:

Vendedor: WILTER ORTEGA CAGUA

CIUDAD:

CNT	Codigo	DESCRIPCION	Color	Ensam	PIU	% Desc.	TOTAL
1	001012001002004010	ALMCHADA MEMORY FOAM 60X40	BLANCO		34.99		34.99
1	001002050020001008	COLCHON C.LIJO N.FLIP ANTIC. 180X200X27	BEIGE		339.00		339.00
1	001002030020003008	COLCHON C.LIJO N.FLIP ANTIC. 135X190X27	BEIGE		189.00		189.00
1	001002030020004008	COLCHON C.LIJO N.FLIP ANTIC. 140X190X27	BEIGE		199.00		199.00
1	0060030011590001113	LIBRERO DARIO C4 REPISAS	ROBLE OSCURO		143.34		143.34
1	0060020010780001096A	SILLA DE OFICINA AERON	NEGRO		154.45		154.45
1	0060020010780001096B	SILLA DE OFICINA MERTI	NEGRO		121.11		121.11
1	0060010011590003113	ESCRITORIO FAUSTO 4C 1P	ROBLE OSCURO		198.89		198.89
1	0050080011810001027	SET 2 BUTACAS TURIN COJINES BEIGE + MESA	CAFE		498.89		498.89
1	0050050021810001027	MESA DE CENTRO LIRONDO	CAFE		248.75		248.75
1	0050040011810001027	SOFA 1 P. LIRONDO COJINES BEIGE	CAFE		373.76		373.76
1	0040030020830009996	SILLA BAR MOCK	NEGRO		72.21		72.21
1	0040020010510048098	TEATRO EN CASA CARDEAL	GRIS/NEGRO		443.33		443.33
1	0020010010930002005	PUFF CUADRADO NETT	AZUL		54.44		54.44
1	0020030011450001028	MESA DE CENTRO CELIA (CKL8009)+4 BANQUITOS	CAFE OSCURO		398.89		398.89
1	0020030011550001144	MESA DE CENTRO NEEV	CROMADO		110.00		110.00
1	0020011040910003027	SOFA ESQUINERO MARTINO DERECHO C/COSTURAS	CAFE		1,332.22		1,332.22
1	0020010030910034044	SOFA 3P. VERONA	CHOCOLATE		710.00		710.00
1	0020010020910034044	SOFA 2P. VERONA	CHOCOLATE		532.22		532.22
1	0020010010910032044	SOFA 1P. VERONA	CHOCOLATE		387.78		387.78
1	0010120010020005125	ALMCHADA PLUMON. 0.50 X 0.70	SIN COLOR		5.99		5.99
1	0010100010830003070	LITERA METAL METALLO COLCHON ALTO	GRIS/ROJO		310.00		310.00
1	0010080031330001127	ARMARIO 6P. GLENN	TABACO		410.00		410.00
1	0010080021330001127	ARMARIO 4P. GLENN	TABACO		332.23		332.23
1	0010070011720005127	VELADOR HELENA 2 CAJONES	TABACO		85.55		85.55
1	0010070011720003127	VELADOR ESTELA 2 CAJONES	TABACO		94.44		94.44
1	0010070011590004113	VELADOR ARIANNA 2C C/LLAVE	ROBLE OSCURO		76.66		76.66
1	001002020020001008	COLCHON C.LIJO N.FLIP ANTIC. 185X190X27	BEIGE		159.00		159.00
1	00100510051450004028	CAMA KARINA 200X200 C/COSTURAS BLANCAS	CAFE OSCURO		311.25		311.25
1	00100310031720001127	CAMA MARISOL 140X190	TABACO		198.89		198.89

Forma de Pago: CONTADO

Contado: 8,506.27

Credito Directo: C. Inicial: \$0.00

Tarjeta De Credito:

Base Imp.: 7594.88 Desc.: 0.00

No. Cuotas: 0

Plazo:

Intereses: S_ N_

Sub Total: 8506.27

IVA: 911.39

Valor Cuotas: \$0.00

TOTAL \$8,506.27

VALIDEZ Jueves 10 de noviembre 12 1

FIRMA CLIENTE

OBSERVACION :2642284099892135

Nota: Precios varían sin previo aviso | Precios incluyen IVA | SOMOS CONTRIBUYENTE ESPECIAL

Mesa Noah \$ 943.33

Sillas Noah \$ 65.55

de descuento solo pago efectivo 20%

promocion puntual (Willy Ortega cel/0900 070190112)

ANEXO 22

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001
SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES
RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004

PROFORMA: 0011737

Cliente : CARLA CISNEROS Quito, 27 de Septiembre del 2012
Contacto :
Dirección : QUITO
Ciudad : QUITO Email :
R.U.C. : 9999999999 TELEFONO : 099892135 Cod. Vendedor : AC Pag. 2 de 3

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
22	4	SACACORCHO TRAMONTINA 26337/000	4.37	0.00	17.48
23	1	Molde para bocaditos ATECO 4840 en acero inoxidable	29.16	0.00	29.16
24	1	Molde tipo "Lady" ATECO 928 fabricado en estaño de 6-3/8" de longitud x 1-7/8" y 3/16" de diámetros.	5.11	0.00	5.11
25	1	Olla de presión ALL AMERICAN 910-AL de fabricación americana, fabricada de aluminio de 10.5 Qt. de capacidad.	385.38	0.00	385.38
26	3	Manga pastelera HALCO NP83 fabricada de nylon de 22.9 x 33. cms.	6.29	0.00	18.87
27	3	Tabla de picar UPDATE U-CBRE-1218 fabricada en polipropileno de 30.48 x 45.72 x 1.3 cm color rojo.	13.00	0.00	39.00
28	3	Tabla de picar UP DATE U-CBGR-1218 fabricada en polipropileno de 30.58 x 45.72 x 1.3 cm color verde.	13.00	0.00	39.00
29	3	Tabla de picar UPDATE U-CBYE-1218 fabricada en polietileno de 30.5 x 45.7 x 1.3 cm., color amarillo.	13.00	0.00	39.00
30	1	Extractor de cítricos SANTOS No. 52 de fabricación francesa, equipado con tres bulbos diferentes, motor de 0.26 HP, fabricado de aluminio. Especific. eléctrica 120/60/1	619.07	0.00	619.07
31	2	Sartén VOLLRATH 67012 fabricado de aluminio con recubrimiento antiadherente de 30.5cm de diámetro.	44.23	0.00	88.46
32	2	CUCHILLO PARA DESHUESAR 6 TRAMONTINA 24604/016	5.26	0.00	10.52
33	2	Cuchillo tipo sierra TRAMONTINA 24627/080 10" (25.4 cms.), mango plástico.	7.41	0.00	14.82
34	54	Plato tendido BORMIOLI 4.05809 de 26 cms. de diámetro, color blanco.	3.03	0.00	163.62
35	54	Plato para postre BORMIOLI 4.05812 de 19.5 cms. de diámetro, color blanco.	1.99	0.00	107.46
36	54	Plato tendido BORMIOLI 4.05810 de 23.5 cms. de diámetro, color blanco.	2.58	0.00	139.32
37	54	Bowl multiuso BORMIOLI 4.05883 de 17 cms. de diámetro, color blanco.	2.11	0.00	113.94
38	54	Pozuelo BORMIOLI 4.05876 de 10 cms. de diámetro y 5 3/4onz de capacidad, color blanco.	1.32	0.00	71.28
39	54	Jarro cervecero BORMIOLI 1.33430, de 12 3/4onz de capacidad, 37.9cl	3.28	0.00	177.12
40	54	Copa Globet marca BORMIOLI 1.36140 de 11.75oz. de capacidad.	3.63	0.00	196.02
41	54	Copa agua marca BORMIOLI 1.36130 de 9.5 oz. de capacidad.	2.75	0.00	148.50
42	54	Vaso BORMIOLI 4.11910, de 10 1/2 onzas de capacidad	1.41	0.00	76.14
43	1	Abrelatas portatil HALCO 407 fabricado en acero cromado de 17.8 cm. de longitud. Sistema de engranaje	13.53	0.00	13.53

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001
SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES
RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004

PROFORMA: 0011737

Cliente : CARLA CISNEROS Quito, 27 de Septiembre del 2012
Contacto :
Dirección : QUITO
Ciudad : QUITO Email :
R.U.C. : 9999999999 TELEFONO : 099892135 Cod. Vendedor : AC Pag. 3 de 3

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
46	54	Cuchara de postre TRAMONTINA 23736/000 de acero inoxidable.	0.41	0.00	22.14
47	54	Cuchara de té TRAMONTINA 23737/000 de acero inoxidable.	0.35	0.00	18.90
48	54	Tenedor de mesa TRAMONTINA 23732/000 de acero inoxidable.	0.52	0.00	28.08
49	54	Cuchillo de mesa TRAMONTINA 23731/004 de acero inoxidable.	0.81	0.00	43.74
50	2	Molde circular de pastelería ATECO 12083 fabricado en aluminio de 20 cms de diámetro x 7.5 cms de alto.	19.44	0.00	38.88
51	2	Molde para pastelería ADCRAFT AB-40 fabricado de aluminio de 20.32 cm de diámetro x 7.62 cm de profundidad.	7.23	0.00	14.46
52	2	Porcionador de helado VOLLRATH 47143 fabricado de acero inoxidable de 2 onzas de capacidad mango de color azul	14.87	0.00	29.74
53	1	Espátula para frituras TRAMONTINA 24674/185 5" x 2-1/2" (12.7 x 6.3 cms.), mango plástico.	5.26	0.00	5.26
54	1	Balanza digital de plataforma YAMATO DSR-200 con indicador de peso conectado a la base, capacidad 200 lb. x 0.2 lb. Plataforma de acero inoxidable. Incluye adaptador.	230.04	0.00	230.04
55	1	Jarra térmica UPDATE FB3022/60, con botón de presión de 60 oz de capacidad de color negro.	24.01	0.00	24.01
56	1	Jarra térmica UPDATE F3022/60, con botón de presión de 60 oz de capacidad de color blanco.	24.01	0.00	24.01
57	1	Máquina de café expresso y/o capuchino NUOVA SIMONELLI OSCAR de fabricación italiana. Unidad de un grupo, tanque de agua para llenado manual con capacidad de 2.3 lbs., unidad provista de tubo de vapor a 360°C y porta tazas superior para 12 tazas, terminado en ABS extra resistente. Especific. eléctrica 115/60/1	1,043.12	0.00	1,043.12

SUBTOTAL: 5,530.59
DSCTO.: 0.00
SUBTOTAL: 5,530.59
TRANSPORTE: 0.00
I.V.A. 12 %: 663.67
TOTAL: 6,194.26

CONDICIONES DE COMPRA VENTA

FORMA DE PAGO
A CONVENIR

-TIEMPO DE ENTREGA
INMEDIATO SALVO VENTA PREVIA

VALIDEZ DE LA OFERTA
-15 DIAS A PARTIR DE LA PRESENTE

LUGAR DE ENTREGA
BODEGAS DE TERMALIMEX EN LA CIUDAD DE QUITO.

ATENTAMENTE,
ANA COLOMA A.
PBX: 2278912 EXT. 120

ANEXO 23

REQUERIMIENTOS NECESARIOS PARA LA APERTURA DE LA HOSTERIA “EL RINCON DE LA FLOR”

Requisitos para el Registro de Actividad Turística en el Ministerio de Turismo

- ❖ Copia certificada de la Escritura de Constitución, aumento de Capital o reforma de Estatutos.
- ❖ Nombramiento del Representante Legal, debidamente inscrito en la Oficina del registro Mercantil.
- ❖ Copia del registro único de contribuyentes (R.U.C.)
- ❖ Copia de cédula de identidad
- ❖ Copia de la papeleta de votación.
- ❖ Certificado de búsqueda de nombre comercial, marca de productos, marca de servicios y en trámite, emitido por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI).
- ❖ Fotocopia del título de propiedad (escrituras de propiedad) o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.
- ❖ Lista de Precios de los servicios ofertados (original y copia)
- ❖ Declaración de activos fijos para cancelación de 1 por mil. (Formulario del Ministerio de Turismo).
- ❖ Inventario valorado de maquinaria, muebles, enseres y equipos. (Firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados).
- ❖ Requisitos Patente Municipal
- ❖ Formulario de inscripción de Patente Municipal debidamente llenado (especie valorada en 0.20 centavos a ser adquirida en cualquier administración zonal municipal).
- ❖ Copia de la cédula de identidad del representante legal
- ❖ Copia de papeleta de votación de las últimas elecciones del representante legal.
- ❖ Copia de la escritura protocolizada de constitución de la persona jurídica.

❖ Requisitos para el permiso de Cuerpos de Bomberos

- ❖ Solicitud de inspección del local;
- ❖ Informe favorable de la inspección;
- ❖ Copia del RUC; y,
- ❖ Copia de la calificación artesanal (artesanos calificados)

❖ Requisitos para el permiso sanitario

- ❖ Certificado de Uso de Suelo.
- ❖ Categorización (para locales nuevos), otorgado por el área de control sanitario.
- ❖ Certificado de Salud.
- ❖ Informe del control sanitario sobre cumplimiento de requisitos para la actividad.
- ❖ Copia de la cédula de ciudadanía y papeleta de votación actualizada.

❖ Obtención del registro único de contribuyentes (RUC)

- ❖ Copia a color de Cédula de Ciudadanía o pasaporte en caso de extranjeros
- ❖ Copia a color de última papeleta de votación
- ❖ Planilla de un servicio básico (luz, agua, teléfono, internet) para comprobar el lugar de domicilio del establecimiento.

❖ Rotulos y publicidad exterior

- ❖ Solicitud de la concesión ante el Alcalde Metropolitano de Quito en la que constará el
 - nombre de la persona natural o jurídica que lo solicita;
- ❖ Resumen ejecutivo, texto y/o gráficos, que explique los medios de publicidad exterior propuestos, la ubicación exacta donde se instalarán, diseño de la estructura, materiales y especificaciones técnicas para su construcción, dimensiones, número, formas de pago o compensación de las regalías por el uso del espacio público, plazos y dirección para notificaciones al interesado; y,
- ❖ El Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, se reserva el derecho, por los mecanismos que estime pertinente, de obtener otras ofertas tendientes al mejoramiento de las condiciones de concesión propuestas por el primer

interesado en un plazo máximo de sesenta días calendario. Luego de terminado el plazo, el Municipio notificará al interesado su aceptación o no.

- ❖ Una vez suscrito el respectivo contrato de concesión, el beneficiario procederá a obtener el permiso o licencia para su instalación de todos y cada uno de los medios de publicidad exterior.

- ❖ Uso de suelo

- ❖ Informe de Regulación Metropolitana o Línea de Fábrica (para obtener el correspondiente informe se debe llenar el formulario correspondiente (gratuito) y adjuntar la carta del impuesto predial del año, Cédula de Identidad, Papeleta de votación. Este Informe tiene validez por dos años.
- ❖ Copia del RUC (Registro Único de Contribuyentes)
- ❖ Copias de Cédula de Identidad del peticionario.
- ❖ Solicitud dirigida al administrador zonal.

- ❖ Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE)

- ❖ Formulario Único de Solicitud de Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas -LUAE-, debidamente llenado y suscrito por el titular del RUC o Representante legal.
- ❖ Copia de RUC actualizado.
- ❖ Copia de cédula de ciudadanía del representante legal.
- ❖ Informe favorable de compatibilidad de uso de suelo (para el caso del sector turístico a excepción de agencias de viajes y transporte turístico).
- ❖ Certificado ambiental (para el caso del sector turístico a excepción de agencias de viajes y transporte turístico).
- ❖ Original de la declaración del 1.5 x mil sobre los activos totales del año inmediato anterior (para personas jurídicas y personas naturales obligadas a llevar contabilidad).

- ❖ Requisitos para el permiso de la Licencia Ambiental

- ❖ El Proponente debe solicitar al Subsecretario de Calidad Ambiental, el
- ❖ Certificado de Intersección con el Sistema de Áreas Protegidas (SNAP),

- ❖ Bosques Protectores (BP) y Patrimonio Forestal del Estado. Esta solicitud
- ❖ debe contener:
- ❖ Fecha de la solicitud del Certificado de Intersección
- ❖ Razón Social del Proponente
- ❖ Apellidos y Nombres del Representante Legal
- ❖ Dirección
 - Ciudad
 - Calle No.
 - Teléfono No.
 - E-mail
- ❖ Nombre del Proyecto
- ❖ Actividad y una breve descripción del proyecto
- ❖ Ubicación del Proyecto en coordenadas UTM
- ❖ Papeleta de depósito en la Cuenta Corriente del Ministerio del Ambiente No. 0010000793 en el Banco Nacional de Fomento, de la tasa correspondiente de US/ 50.00, de conformidad con lo dispuesto en el Libro IX del Texto Unificado de la Legislación Ambiental Secundaria (TULAS).
- ❖ Esta solicitud debe ser suscrita por el representante legal.
- ❖ Impuesto Predial
- ❖ Nombre o razón social de la empresa prestadora de servicios.
- ❖ Cancelar el valor correspondiente en las ventanillas de la respectiva administración zonal
- ❖ Impuesto a los activos totales (1.5 x mil)
- ❖ Formulario de declaración del impuesto del 1.5 x1000, sobre activos totales. Se lo puede adquirir en Recaudaciones.
- ❖ Los balances y declaraciones en original y copia presentados en la Superintendencia de Compañías y/o Ministerio de Finanzas.
- ❖ Copia del RUC actualizado
- ❖ Copia de la cédula de ciudadanía del Representante Legal
- ❖ Copia del carné del contador actualizado
- ❖ Copia de la Carta de pago del 1.5 x 1000, del año anterior y de la patente
- ❖ Copia de la papeleta de votación. (últimas elecciones)

- ❖ Derecho de autores y compositores (SAYCE)
- ❖ Copia del RUC
- ❖ Pago de derechos por difusión pública de música, se debe cancelar un valor económico por cada uno de los servicios a ofrecer en empresas de alojamiento.
- ❖ Licencia Metropolitana
- ❖ Formulario único de Solicitud de Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE, debidamente llenado y suscrito por el titular del RUC o representante legal
- ❖ Copia de RUC actualizado
- ❖ Copia de Cédula de Ciudadanía o Pasaporte y Papeleta de Votación de las últimas elecciones (Persona natural o Representante legal)
- ❖ Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo (cuando se requiera)
- ❖ Certificado Ambiental (cuando se requiera)
- ❖ Registro de Marcas en el Instituto de Propiedad intelectual (IEPI)
- ❖ Comprobante original del pago de tasa por registro de marcas (\$ 54,00).
- ❖ 6 etiquetas figurativas en papel adhesivo de 5 x 5 cm.
- ❖ Copia de Cédula de Ciudadanía, en el caso que el solicitante sea persona natural.
- ❖ Nombramiento del Representante Legal.
 - Para el caso de denominaciones de origen designación de la zona geográfica, documento que justifique el legítimo interés, reseña de cualidades, reputación y características de los productos.